|  |  |
| --- | --- |
| **ID:** | CU\_15 |
| **Nombre:** | Editar platillo |
| **Autor(es):** | Josué Alejandro Díaz Rojas |
| **Fecha de creación:** | 19/04/20 |
| **Fecha de actualización:** | 19/04/20 |
| **Descripción:** | El Gerente edita la información de un platillo para actualizar su información |
| **Actor(es):** | Gerente |
| **Frecuencia de uso:** | 1 – 2 veces por mes |
| **Disparador:** | El gerente da clic al botón “Editar platillo” de la pantalla GUIVisualizarListaDePlatillos |
| **Precondiciones:** | N/A |
| **Flujo Normal:** | 1. El SAIP establece conexión a la base de datos, recupera todos los INGREDIENTEs activos, recupera la información del PLATILLO y muestra la pantalla GUIEditarPlatillo con la información del PLATILLO cargada en la pantalla (EX1) 2. El Gerente modifica el nombre, la descripción, forma de preparación y notas del nuevo PLATILLO y escribe el nombre o código de un INGREDIENTE en el campo de búsqueda de INGREDIENTEs. 3. El SAIP filtra los INGREDIENTEs cuyo nombre o código coincidan con la búsqueda y los muestra en una tabla con el botón “Añadir” para cada INGREDIENTE además de su nombre, código, costo unitario y la unidad de medida que se usa para medirlo. 4. El Gerente da clic al botón “Añadir” de uno o más productos. 5. El SAIP añade los INGREDIENTEs al PLATILLO, los muestra en la sección pedido en una tabla con el nombre de los INGREDIENTEs, su código, un spinner que permite seleccionar la cantidad que se usara en la receta, un botón eliminar, el costo unitario y el subtotal (Costo unitario \* Cantidad) de cada INGREDIENTE, suma los subtotales de cada parte del PLATILLO, y calcula el costo de preparación del PLATILLO. (EX1) 6. El Gerente ingresa el precio de venta al público del PLATILLO. (FA1) 7. El SAIP calcula la ganancia generada de la venta del PLATILLO (Precio al público – costo de preparación), descubre que es positiva y la muestra en pantalla de color verde (FA2) 8. El Gerente da clic al botón “Guardar cambios” (FA3) 9. El SAIP muestra un mensaje de confirmación, pidiendo al gerente que confirme que desea guardar los cambios ya que esta operación no se puede deshacer. 10. El Gerente da clic al botón “Guardar cambios” (FA4) 11. El SAIP verifica que los campos nombre, descripción, forma de preparación y precio al público no estén vacíos, verifica que haya al menos un INGREDIENTE añadido, que ninguna de las cantidades de INGREDIENTE sea 0 o menor y que la ganancia se positiva, establece conexión a la base de datos, guarda los cambios al platillo PLATILLO y muestra un mensaje de éxito (FA5) (FA6) 12. El gerente da clic al botón “ok” 13. El SAIP regresa a la pantalla GUIVisualizarListaDePlatillos   Termina CU |
| **Flujos Alternos:** | FA1 Eliminar ingrediente   1. El Gerente elige la opción eliminar de alguno de los INGREDIENTEs en la receta del PLATILLO. 2. El SAIP elimina el INGREDIENTE de la lista, calcula el costo de preparación del PLATILLO, la ganancia y actualiza la pantalla.   Regresa a FN4  FA2 Ganancia negativa   1. El SAIP calcula la ganancia generada de la venta del PLATILLO (Precio al público – costo de preparación), descubre que es negativa y la muestra en pantalla de color rojo   Regresa a FN8  FA3 Cancelar   1. El SAIP regresa a la pantalla GUIVisualizarListaDePlatillos   Termina CU  FA4 Cancelar   1. El SAIP cierra el mensaje de confirmación.   Regresa a FN2  FA5 Campos inválidos   1. El SAIP verifica que los campos nombre, descripción, forma de preparación y precio al público no estén vacíos, verifica que haya al menos un INGREDIENTE añadido, que ninguna de las cantidades de INGREDIENTE sea 0 o menor, descubre que alguna de estas condiciones no se cumple, muestra in mensaje de error pidiendo al gerente verificar los campos y remarca los campos inválidos de color rojo.   Regresa a FN2  FA Ganancia negativa al guardar   1. El SAIP verifica que los campos nombre, descripción, forma de preparación y precio al público no estén vacíos, verifica que haya al menos un INGREDIENTE añadido, que ninguna de las cantidades de INGREDIENTE sea 0 o menor y que la ganancia se positiva, descubre que la ganancia es negativa y muestra una advertencia, indicando al gerente que el producto se estaría vendiendo con una perdida y preguntando si esta seguro de que desea continuar 2. El Gerente da clic al botón “Cancelar” 3. El SAIP cierra la advertencia.   Regresa a FN6 |
| **Excepciones:** | EX1 No se puede establecer conexión a la base de datos   1. El SAIP intenta conectarse a la base de datos, no logra establecer conexión y muestra un mensaje indicando que no logro conectarse a la base de datos, solicitando que el Gerente lo intente de nuevo y de persistir el problema, se contacte al técnico 2. El encargado de centro de atención telefónica da clic al botón “Ok”   Termina CU |
| **Postcondiciones:** | POST-1 Uno de los PLATILLOs de la base de datos fue modificado |
| **Reglas de negocio:** |  |
| **Incluye:**  **(relación Include)** |  |
| **Extiende:**  **(relación Extend)** |  |
| **Prioridad:** |  |