

Disciplina de Requisitos

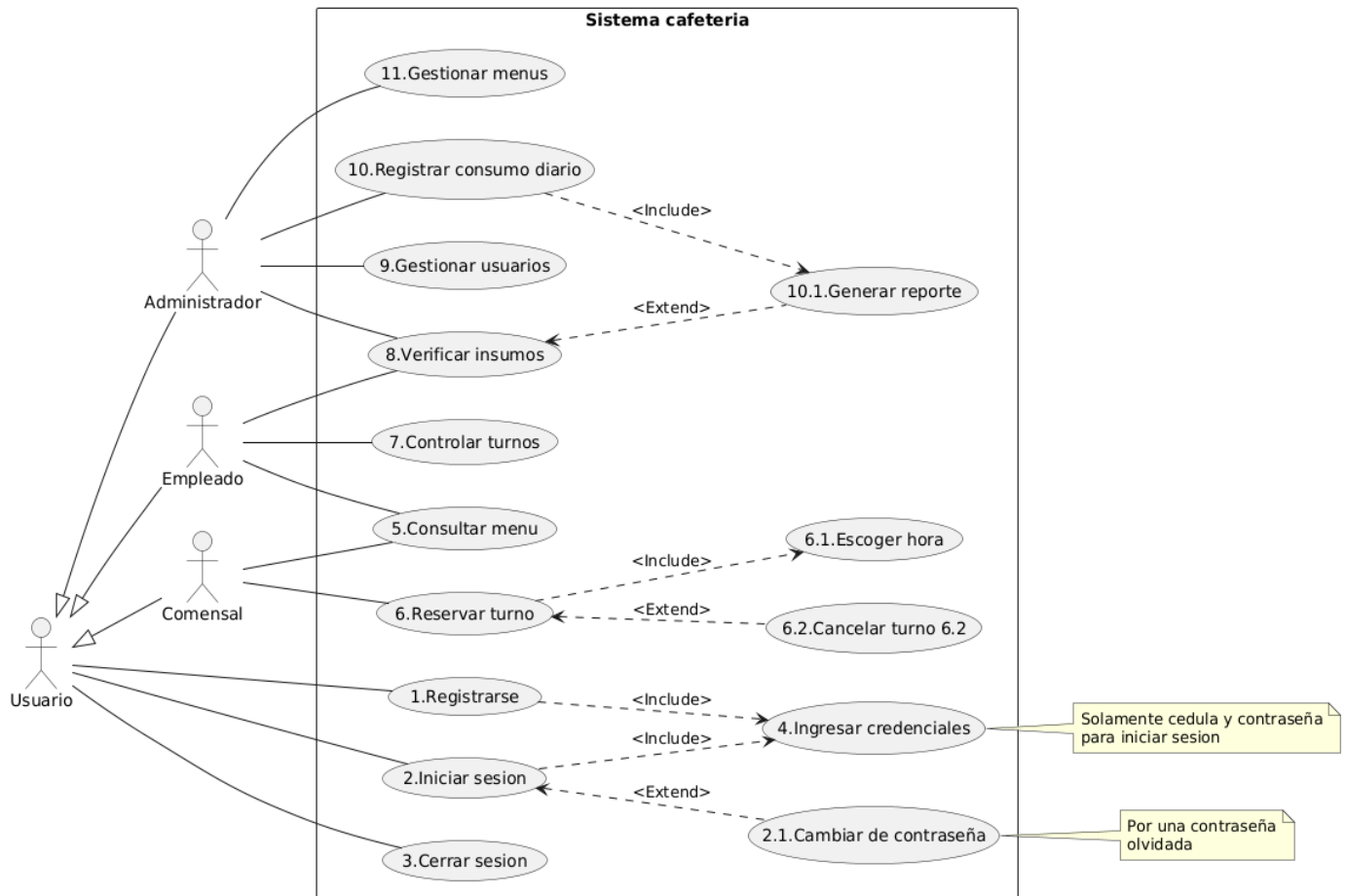
Prof. Marcel Castro
Sección: C2

Equipo # 6
Carlos Paccagnella
María Medina
Aaron Contreras
Gabriel Álvarez
2-6-2025

1. Visión del Producto

NutriUCV	Tu acceso inteligente al servicio de comedor de la UCV, simplificando tu día y mejorando tu experiencia universitaria.		
GRUPO DE USUARIOS Estudiantes, profesores, trabajadores, empleados y administradores del comedor universitario, es decir toda la comunidad universitaria UCV.	NECESIDADES Claridad en la información, eficiencia en registros y accesos, equidad y transparencia, accesibilidad, capacidad de gestión y control, generar analisis del sistema partiendo de informacion recopilada, escalabilidad, seguridad	PRODUCTO Módulo de registro, consulta de menús, reserva de turnos para los comensales, para admins la gestión y control de menus, turnos, usuarios, registro de información, para empleados capacidad de controlar los turnos de comida, consultar menús.	VALOR Permite eficiencia operativa, optimización de recursos, aumento en la satisfacción de la comunidad universitaria, modernización.

Diagrama de casos de uso



Lista de casos de uso prioritario

- 1- Registrarse: Función básica y primordial en el sistema, ya que permite la creación del perfil de usuario.
- 2- Iniciar Sesión: Función básica del sistema que permite el ingreso a este a través del ingreso de los datos correspondientes, es importante además para que el sistema sólo sea usado por aquel que ya sea usuario de este.
- 3- Reservar turno: Da la posibilidad al usuario de reservar su turno de comida y en caso de que se le deniegue así se informa de que no quedan turnos disponibles
- 4- Gestionar Turno: Permite llevar el control de los turnos de comida, para así dar acceso a quien tiene reserva o dejar de dárselo a alguien.
- 5- Consultar Menú: Permite visualizar los menús disponibles para la semana y así el usuario poder decidir cuando desea comer en el comedor y cuando no.
- 6- Verificar Insumos: Primordial en el sistema, permite visualizar la cantidad disponible de insumos y tras esto poder planificar menús, generar reportes, etc.
- 7- Gestionar Usuarios: Permite llevar un control de los usuarios registrados, analizar datos, realizar cambios en los perfiles, etc.
- 8- Registrar consumo diario: Da la posibilidad de llevar un control del consumo, y partir de eso también de los insumos gastados y claridad en la información y datos recopilados.
- 9- Gestión de Menú: Permite imponer número de turnos para un menú, modificar la información correspondiente a estos.
- 10- Generar Reporte: Con esto se podrán analizar los datos correctamente, ya que contienen información sobre la asistencia, reservas realizadas, insumos.

Especificación de casos de uso prioritarios

CU 1-Registrarse

Caso de Uso: Cu 1-Registrarse			
Version	3.0	Release	1.0
Estado	Aprobado	Autor	Gabriel Alvarez
Actores	Usuario (Administrador, Comensal, Empleado)		
Flujo Normal	1. El Usuario solicita ingresar a el sistema 2. El sistema permite introducir cédula y contraseña 3. El Usuario introduce cédula y contraseña, y se crea su cuenta 4. Si el usuario y la contraseña están correctos el sistema le permite acceder		
Flujos Alternos	A1: Si el Usuario coloco información incorrecta (no confirma su contraseña correctamente o es inválida) el sistema le informará y pedirá que ingrese los datos de nuevo el sistema le informara el error y le indicara que hacer A2- Si el Usuario decide cancelar, termina este proceso y vuelve al menu inicial.		
Requisitos no funcionales	Poseer un dispositivo adecuado para el uso de sistema, tener acceso a internet o datos móviles, ser parte de la comunidad universitaria.		

CU 2-Iniciar Sesión

Caso de Uso: Cu 2-Iniciar Sesión			
Version	2.0	Release	1.0
Estado	Aprobado	Autor	Gabriel Alvarez
Actores	Usuario (Administrador, Comensal, Empleado)		
Flujo Normal	1. El Usuario accede a la pantalla de inicio de sesión. 2. El sistema presenta los campos para ingresar credenciales 3. El Usuario ingresa su usuario/cédula y contraseña en los campos respectivos. 4. El Usuario hace clic en el botón "Ingresar". 5. El sistema valida las credenciales ingresadas comparándolas con los registros de la base de datos. 6. Si las credenciales son válidas, el sistema verifica el rol asociado al usuario . 7. El sistema redirige al usuario a la interfaz principal correspondiente a su rol.		
Flujos Alternos	A1- El sistema detecta que la cédula o el correo electrónico no existen en la base de datos y no permite acceder al sistema, tras esto redirige al usuario al menú inicial. A2- Si el Usuario decide cancelar el sistema lo redirige al menú inicial. A3- El usuario selecciona la opción "Reportar Problema", el sistema le dará la opción de contactar a soporte técnico o de enviar un comentario		
Requisitos no funcionales	Ser parte de la comunidad universitaria (estudiante, profesor, trabajadores, empleados o administradores del comedor)		

CU 5- Consultar menú

Caso de Uso: Cu 5-Consultar Menu			
Version	1.0	Release	1.0
Estado	Aprobado	Autor	Carlos Paccagnella
Actores	Comensal, Empleado		
Flujo Normal	1. El Usuario selecciona la opción "Consultar Menú". 2. El sistema muestra la planificación semanal 3. El Usuario selecciona un menú. 4. El sistema muestra la descripción del menú. 5. El Usuario puede volver a la planificación o salir de esta sección.		
Flujos Alternos	A2- Si el Usuario decide cancelar la consulta, el sistema lo redirige al menú principal		
Requisitos no funcionales	La información del menú debe estar siempre actualizada.		

CU 6-Reservar Turno

Caso de Uso: Cu 6-Reservar turno			
Version	1.0	Release	1.0
Estado	Aprobado	Autor	Gabriel Alvarez
Actores	Comensal		
Flujo Normal	1. El Comensal selecciona la opción "Reservar Turno". 2. El sistema solicita horario deseado. 3. El Comensal selecciona horario y confirma. 4. El sistema verifica la disponibilidad de mesas para ese horario. 5. Si hay disponibilidad, el sistema confirma la reserva y genera un número de turno. 6. El sistema muestra número de turno al comensal.		
Flujos Alternos	A1: Si no hay disponibilidad para el horario solicitado, el sistema informa y redirige a la sección de selección de horarios A2: Si el Comensal decide cancelar la reserva antes de confirmarla, el proceso termina sin cambios.		
Requisitos no funcionales	Tener acceso a internet		

CU 7-Gestionar Turno

Caso de Uso: Cu 7-Gestionar Turno			
Version	2.0	Release	1.0
Estado	Propuesta	Autor	Gabriel Alvarez
Actores	Empleado		
Flujo Normal	1. El Empleado accede a la sección "Gestión de Turnos". 2. El sistema muestra un listado de las reservas realizadas. 3. El Empleado puede filtrar por número de turno o nombre del comensal. 4. El Empleado selecciona un turno específico. 5. El sistema muestra los detalles del turno. 6. El Empleado puede modificar, confirmar, cancelar o marcar como "atendido" el turno. 7. El sistema actualiza el estado del turno.		
	A1: Si el Empleado/Administrador busca turnos y no hay resultados, el sistema informa "No se encontraron turnos".		
Requisitos no funcionales	No aplica		

CU 8-Verificar insumos

Caso de Uso: Cu 8-Verificar insumos			
Version	1.0	Release	1.0
Estado	Aprobado	Autor	Gabriel Alvarez
Actores	Administrador, Empleado		
Flujo Normal	1. El Empleado/Administrador selecciona la opción "Verificar Insumos". 2. El sistema muestra un listado de todos los insumos registrados en el inventario. 3. Para cada insumo, el sistema muestra el nombre y la cantidad actual en Almacén. 4. El Empleado/Administrador puede buscar insumos por nombre. 5. El Empleado/Administrador puede identificar insumos con bajo stock o stock agotado. 6. El Empleado/Administrador puede cerrar la vista de insumos.		
Flujos Alternos	A1: Si el sistema detecta que el stock de un insumo está por debajo de un umbral mínimo, lo resalta o envía una alerta. A2: Si la búsqueda o filtro no arroja resultados, el sistema informa "No se encontraron insumos con esos criterios".		
Requisitos no funcionales	No Aplica		

CU 9-Gestionar Usuarios

Caso de Uso: Cu 9-Gestionar Usuarios			
Version	1.0	Release	1.0
Estado	Aprobado	Autor	Gabriel Alvarez
Actores	Administrador		
Flujo Normal	1. El Administrador selecciona la opción "Gestionar Usuarios". 2. El sistema muestra un listado de todos los usuarios registrados en el sistema. 3. Para cada usuario, el sistema muestra información básica. 4. El Administrador puede buscar usuarios por nombre, cédula o filtrar por rol. 5. El Administrador selecciona un usuario específico del listado. 6. El sistema muestra la información del usuario. 7. El Administrador puede realizar una de las siguientes acciones: Crear Nuevo Usuario, Eliminar usuario, Modificar Usuario. 8. El sistema procesa la acción y actualiza la información del usuario en la base de datos. 9. El sistema confirma la acción realizada.		
Flujos Alternos	A1: Si el Administrador intenta crear un usuario con una cédula ya registrada, el sistema notifica el error, al igual si los datos ingresados son inválidos. A2: Si el Administrador decide cancelar cualquier acción, el sistema lo redirige a su menú principal		
Requisitos no funcionales	No Aplica		

CU 10-Registrar Consumo Diario

Caso de Uso: Cu 10-Registrar Consumo Diario			
Version	3.0	Release	1.0
Estado	Aprobado	Autor	Carlos Paccagnella
Actores	Administrador		
Flujo Normal	1. El Empleado selecciona la opción "Registrar Consumo Diario". 2. El sistema solicita la fecha y asistencia del día. 3. El sistema valida la información y actualiza el inventario en función del consumo y menú del día. 4. El Empleado confirma el registro de consumo. 5. El sistema confirma que el consumo ha sido registrado y el inventario actualizado.		
Flujos Alternos	A1: Si el Empleado decide cancelar el registro en cualquier momento antes de confirmar, el sistema lo redirige a su menú principal		
Requisitos no funcionales	No Aplica		

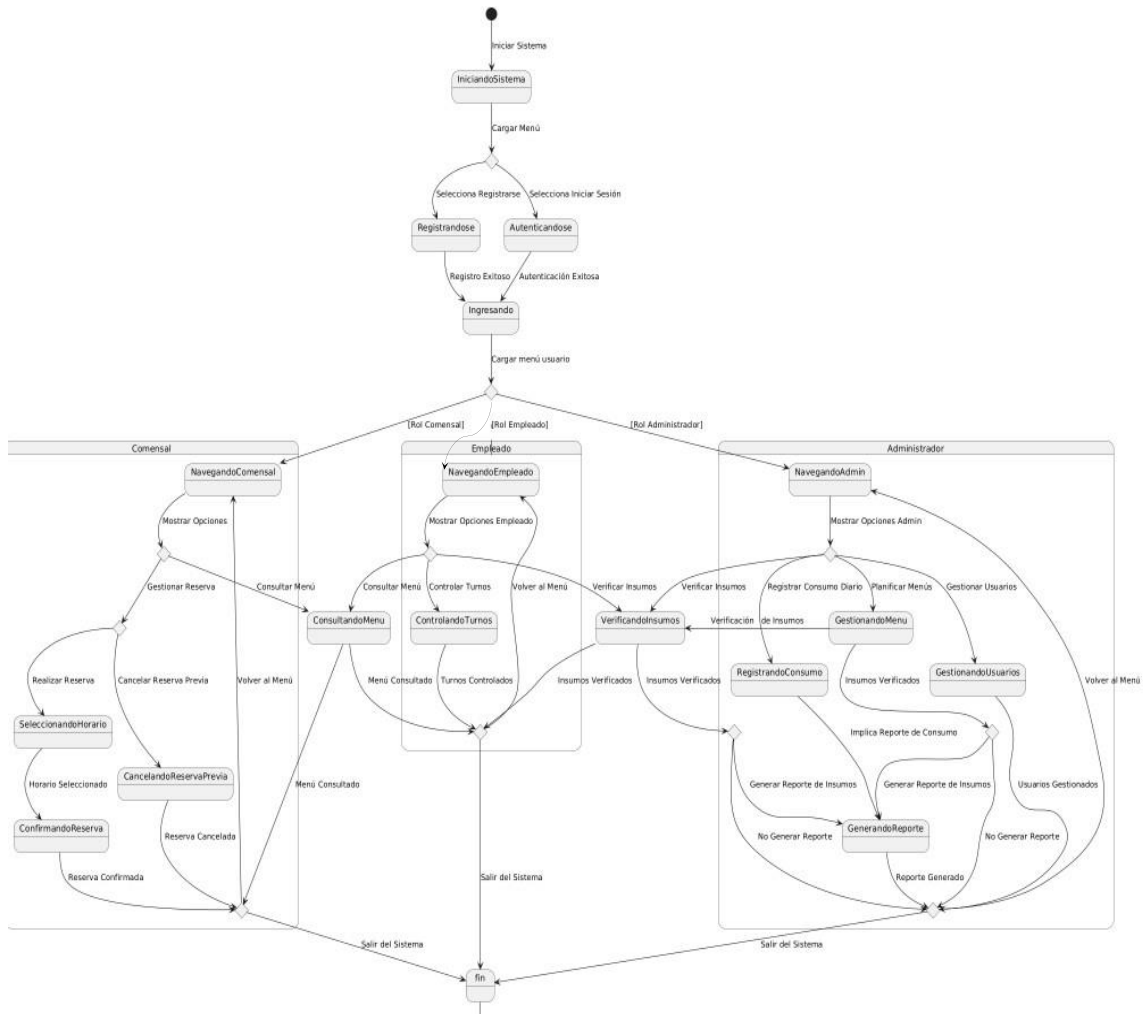
CU 10.1- Generar Reporte

Caso de Uso: Cu 10.1-Generar Reporte			
Version	2.0	Release	1.0
Estado	Aprobado	Autor	Carlos Paccagnella
Actores			
Flujo Normal	1. El administrador decide generar un reporte. 2. El sistema muestra los campos para ingresar los datos correspondientes. 3. El administrador ingresa los datos solicitados. 4. El administrador confirma la información presionando el botón "Confirmar". 5. El sistema genera el reporte.		
Flujos Alternos	A1- El sistema detecta que algún dato ingresado es incorrecto, este se encarga de notificar esta situación y solicitar que se realice el cambio adecuado. A2- Si el administrador decide cancelar, el sistema lo redirige al menú inicial.		
Requisitos no funcionales	Poseer un dispositivo adecuado para utilizar el sistema		

CU 11-Gestión Menú

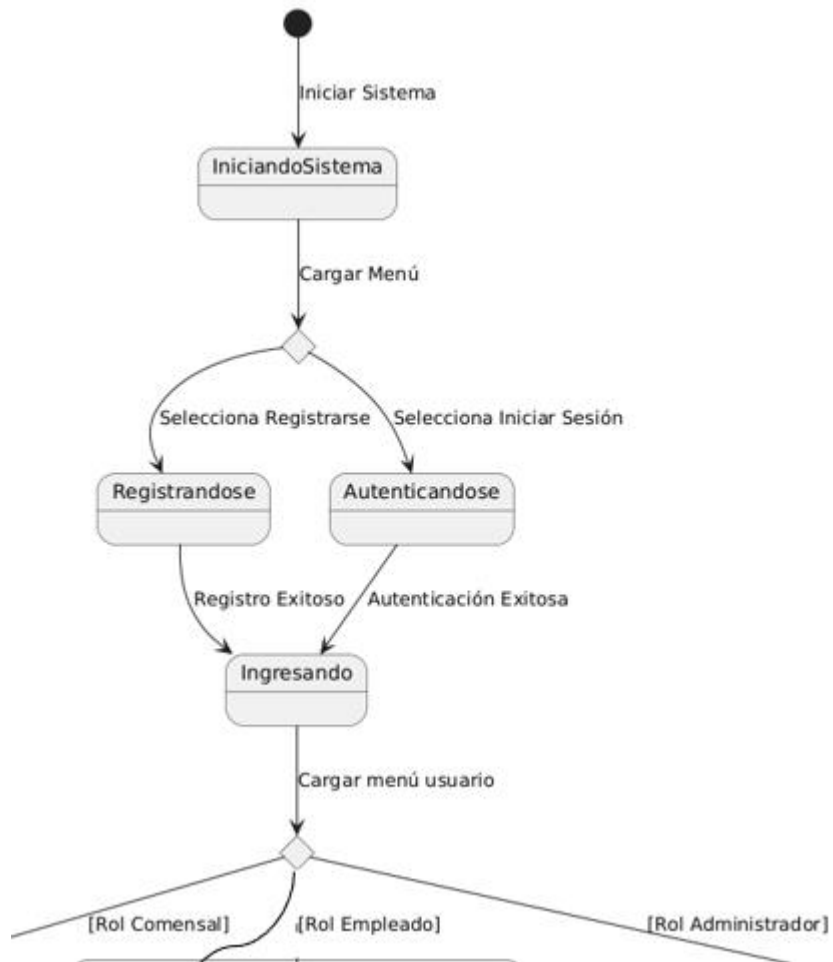
Caso de Uso: Cu 11-Gestion Menu			
Version	1.0	Release	1.0
Estado	Aprobado	Autor	Gabriel Alvarez
Actores	Administrador		
Flujo Normal	1. El Administrador selecciona la opción "Gestión de Menú". 2. El sistema muestra un listado de todas las categorías de menú existentes. 3. El Administrador puede realizar las siguientes acciones principales: Crear Menú, Modificar Menú, Eliminar Menú, Gestionar Productos del Menú. 4. El sistema actualiza la información en la base de datos y confirma la acción realizada.		
Flujos Alternos	A2: Si el Administrador cancela cualquier acción (crear, modificar, eliminar) antes de guardar, se le redirige a su menú principal sin realizar cambios en los menús		
Requisitos no funcionales	Los cambios en el menú deben reflejarse inmediatamente para los usuarios que consultan el menú.		

Diagrama de contexto

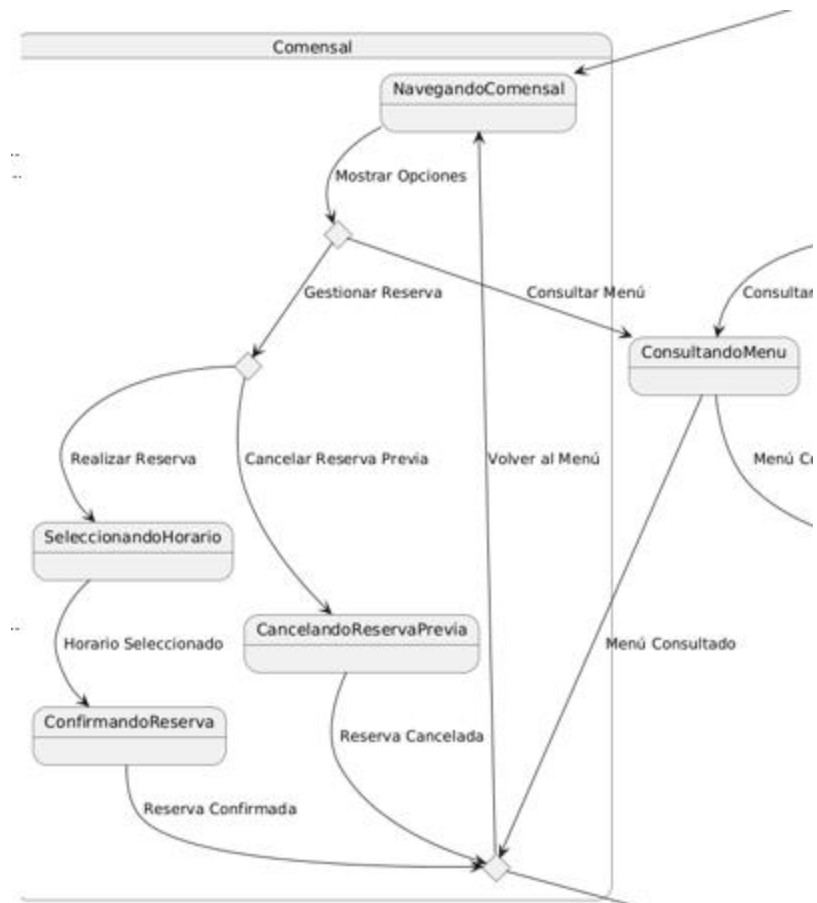


A continuación imágenes con acercamiento del diagrama.

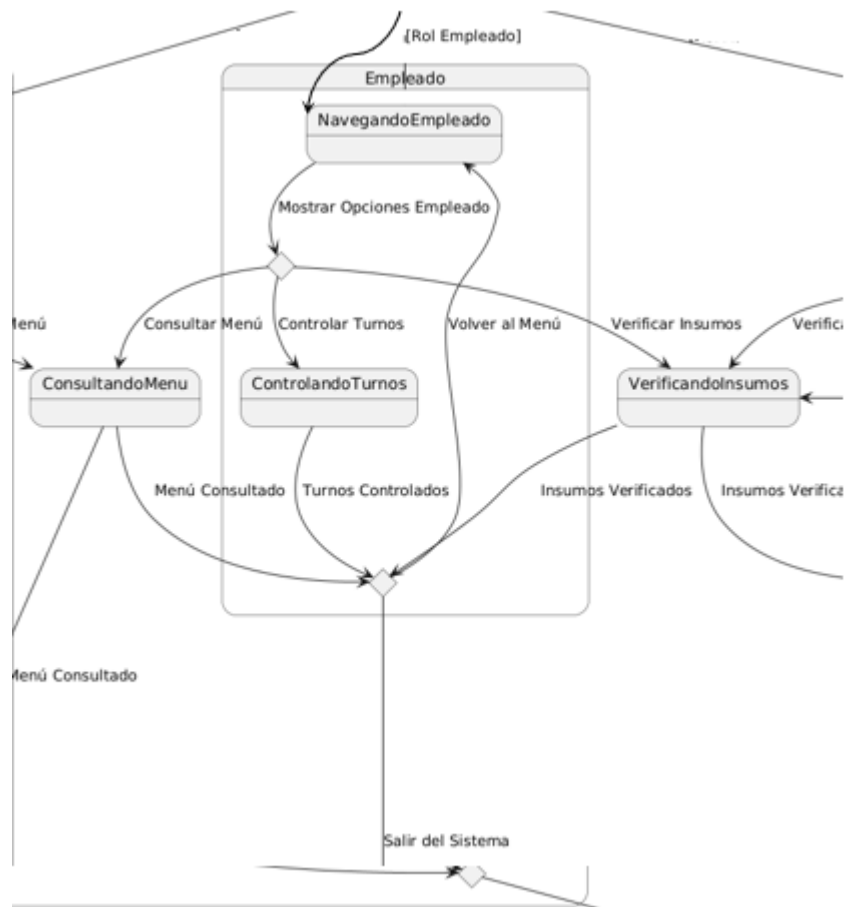
Inicio del sistema



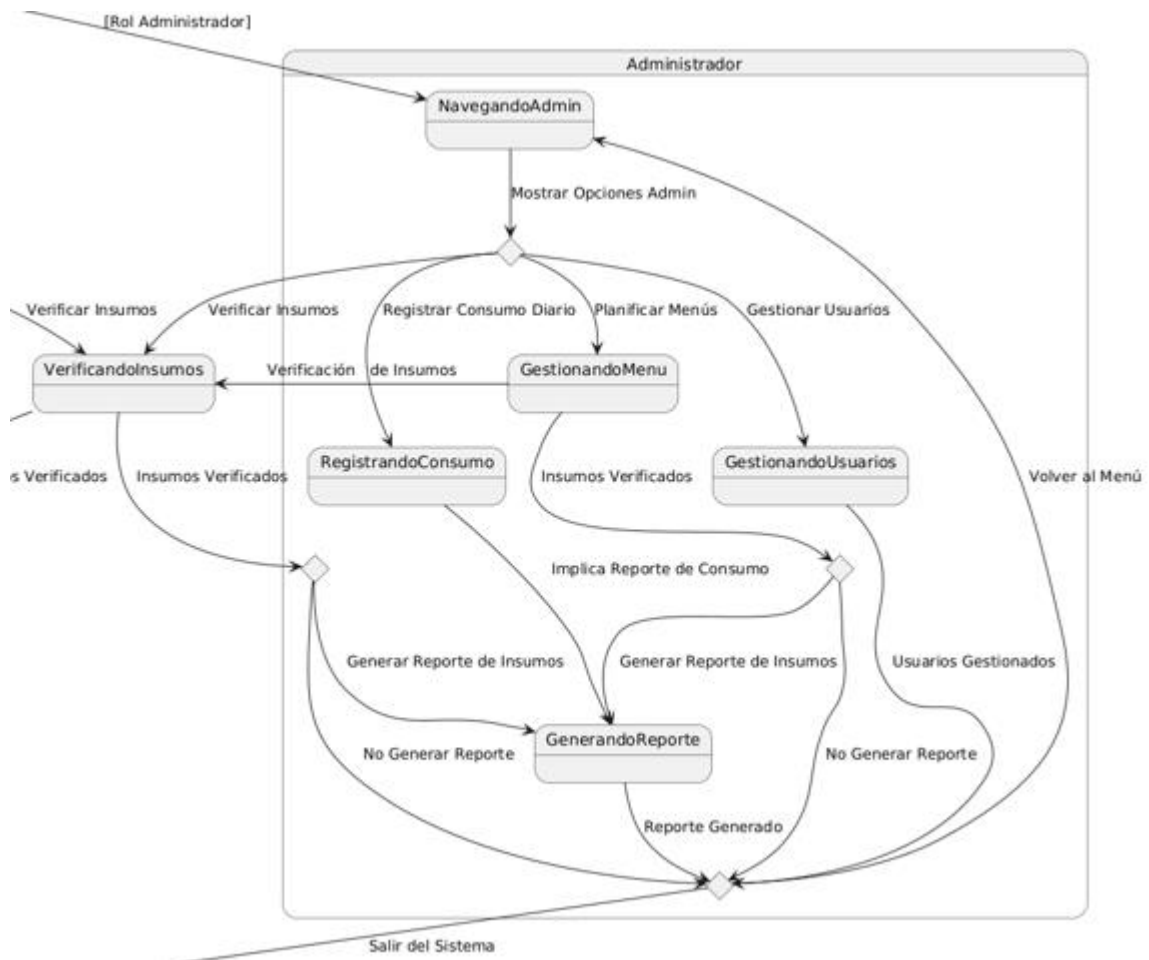
Flujo comensal



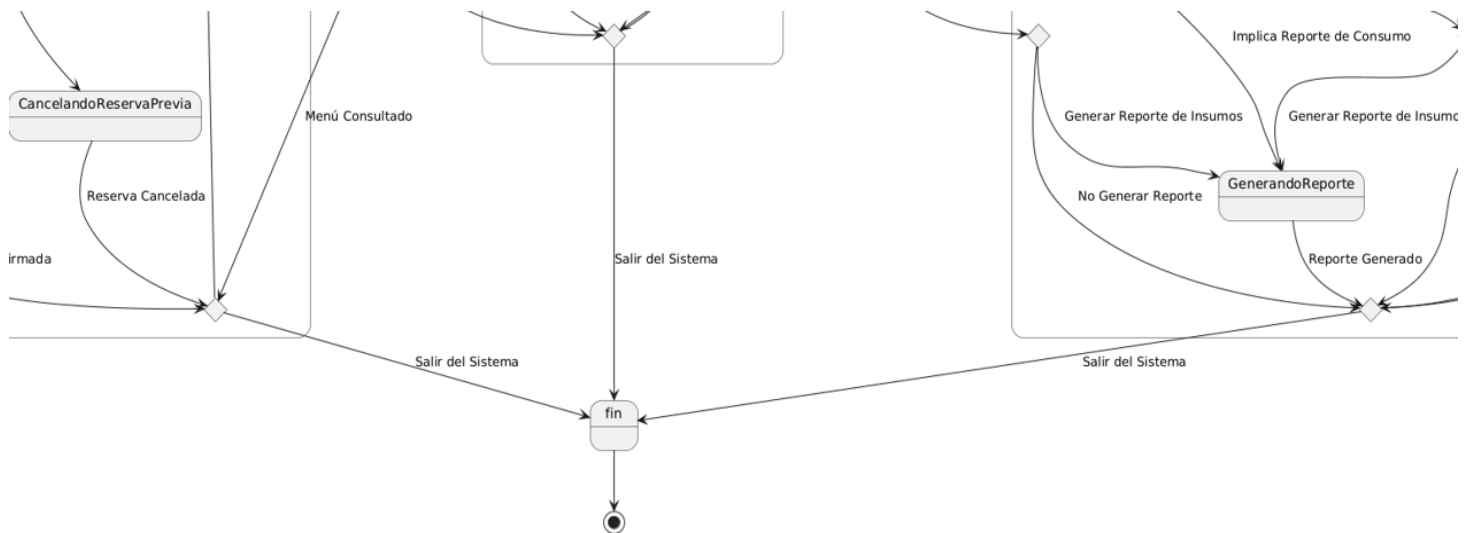
Flujo del Empleado



Flujo del Administrador



Final del diagrama

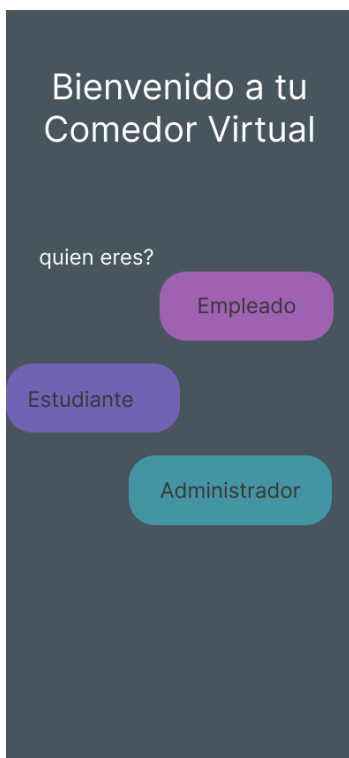
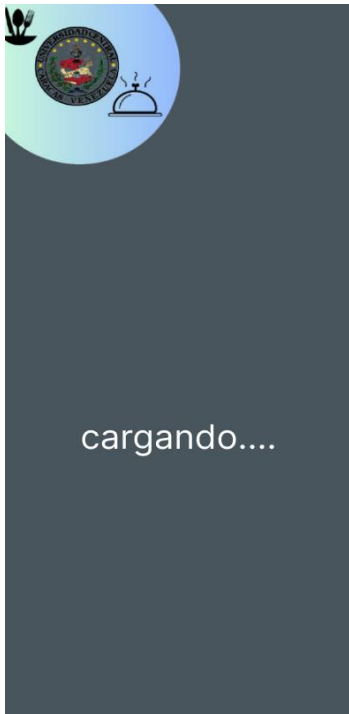


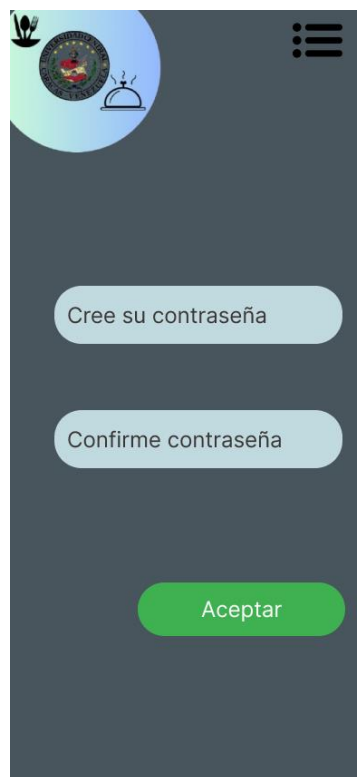
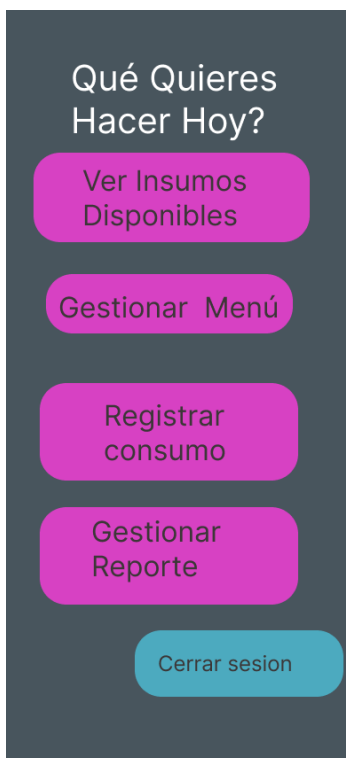
Prototipo de Interfaz

Link de figma

<https://www.figma.com/proto/SPlr94GpHIWafqkjSsiKV/Sin-t%C3%ADtulo?node-id=44-2&p=f&t=feNWCsdebyJdnBvb-1&scaling=scale-down&content-scaling=fixed&page-id=0%3A1&starting-point-node-id=6%3A12&show-proto-sidebar=1>

A continuación imágenes del prototipo de interfaz





Qué Quieres Hacer Hoy?

Ver Reservas

Ver Turnos

Su Turno Ha Sido Reservado Exitosamente



Cancelar Turno

Cerrar Sesión

MENÚ SEMANAL
DÍAS 11 AL 15 DE DICEMBRE

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Puré de calabaza	Cuchifritos	Crema de calabacín	Sopa marita	Macarones con atún
Pasaña marita, arroz	Tortilla francesa con jamón y queso, yogur	Hamburguesitas con papas, arroz, mayonesa y queso	Pollo frito con papas, pan dulce, arroz	Galletitas con mermelada, macaronada de fideos

[atrás](#) [Reservar Turno](#)

[illegible]

