

Documento de IMPLEMENTACIÓN

Sistema de Administración y Gestión de RESTaurantes



David Armenteros Escabias

V 0.2

ÍNDICE DE CONTENIDO

Apartado de control de versiones.....3
Reparto de trabajo:.....4
 Carlos:.....4
 Angel:.....4
 Dioni:.....4
 Daniel:.....4
Informe de Incompatibilidades Diseño/Implementación.....5
Apéndice [Número de versión].....6

APARTADO DE CONTROL DE VERSIONES

Todas las versiones están especificadas a fondo en el apartado de “Apéndices”, al final de este documento, cada apéndice se corresponde en nombre con su número de versión. Por ejemplo, el “Apéndice 0.1” se corresponde con la versión v0.1. Para ver los cambios realizados sobre cada versión, hay que ir deshaciendo los cambios desde el final.

Versión	Fecha	Descripción
0.2	10/04/10	Primera revisión de la implementación de la primera iteración.

COMENTARIOS GENERALES:

Primero de todo indicar que no he tenido ningún problema para poner en funcionamiento el sistema, gracias a las indicaciones que he encontrado en la aplicación al ejecutarla. Sin embargo sería de agradecer la creación de un documento general donde se explicara paso a paso la instalación del sistema (creación de base de datos, configuración de acceso, ejecución del sistema y posibles errores) para usuarios que no tuvieran conocimientos informáticos avanzados.

SAGRES v0.7, EJECUTABLE METRE:

Los errores que han sido encontrados en la aplicación correspondiente al metre son los siguientes:

- En las pantallas donde aparece una tabla conteniendo una columna con imágenes, al picar sobre éstas, deja de funcionar el programa, debiendo cerrar la ventana y volviendo al menú principal.
- La cantidad por envase no se almacena correctamente al añadir una bebida.
- El tamaño de las listas es demasiado grande (scroll) con respecto a los elementos que contiene, lo que dificulta la elección de un elemento porque hay un gran espacio en blanco.
- Se permite realizar una notificación en un producto con una cantidad de producto negativa, lo que no tiene demasiado sentido y provoca que se aumente el stock.
- Durante el proceso de modificación de una bebida se pueden abrir más ventanas picando de nuevo en cualquier botón del menú principal.
- Sería recomendable deshabilitar la edición de los campos de las tablas en aquellos casos en los que no sea necesario para que no haya confusiones sobre si se almacenan o no estas modificaciones. También sería aconsejable deshabilitar el marcado múltiple de la tabla porque en realidad no se maneja.
- El menú principal no se repinta correctamente en ocasiones aunque también puede ser debido a alguna excepción no capturada.

SAGRES v0.7, EJECUTABLE COCINERO:

Los errores que han sido encontrados en la aplicación correspondiente al cocinero son los siguientes:

- En el proceso de añadir un elemento a carta en su último paso sería conveniente modificar el nombre del botón “cancelar” por “anterior” para evitar confusión (además aparece así en el documento de diseño).
- En los elementos no funciona la cantidad que se indica en el producto asociado porque siempre coge el máximo del stock.
- En el proceso añadir elementos no se añade elementos a la base de datos.
- Al añadir un ingrediente si no se especifica imagen se asigna la imagen del último elemento en lugar de una por defecto.
- Durante el proceso de modificación de un ingrediente se pueden abrir más ventanas picando de nuevo en cualquier botón del menú principal.

- Se permite notificar una incidencia en un producto con una cantidad de producto negativa, lo que no tiene demasiado sentido y provoca que se aumente el stock.