

Universidad Central de Venezuela

Facultad de Ciencias

Escuela de Computación

Ingeniería de Software

Modelado del Dominio

Entrega 1

Profesor: Marcel Castro

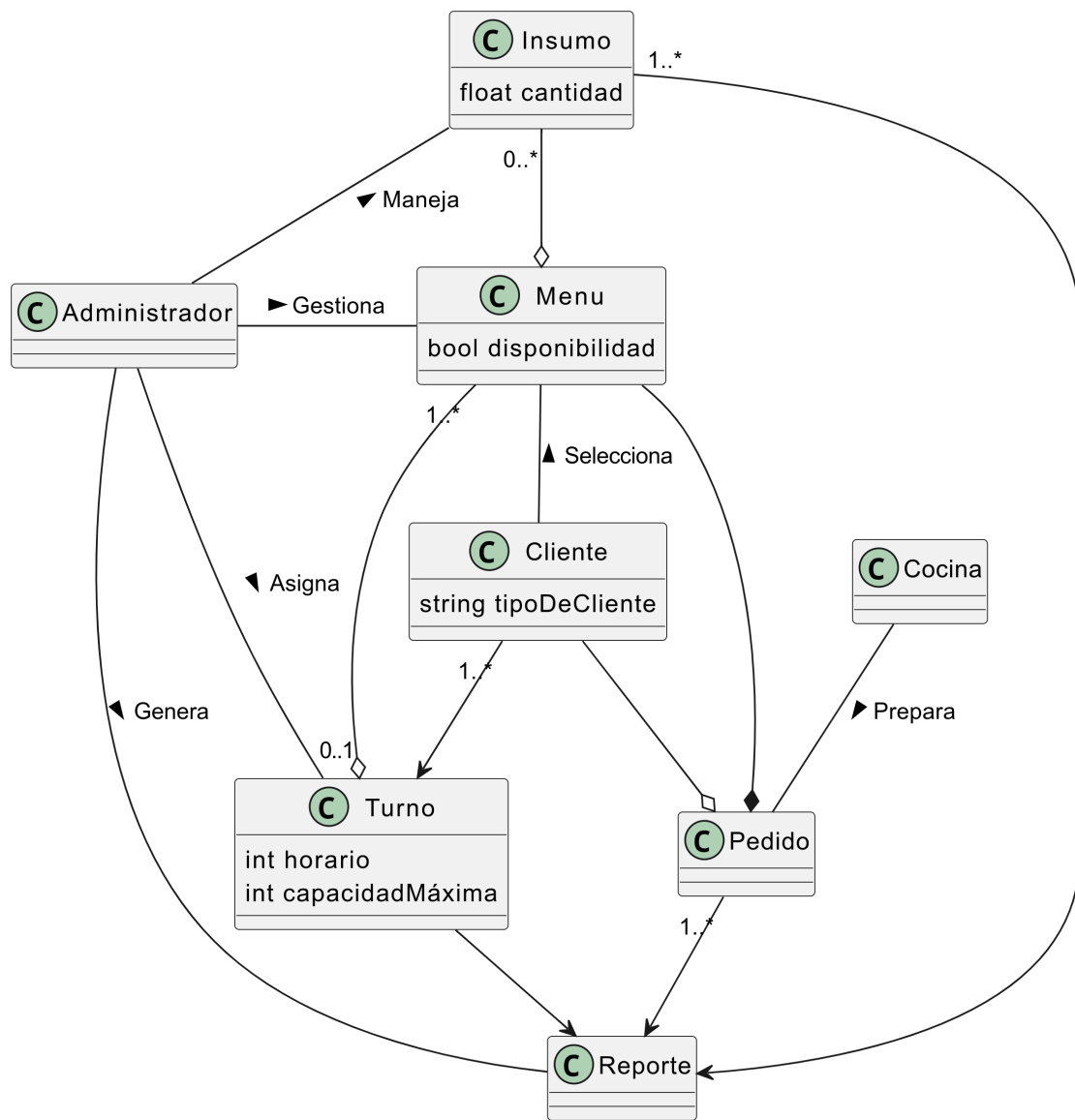
Sección: C2

Equipo #2

- Guillermo Galavís
- José Apure
- Renzo Morales
- Luis David Lima

26 de mayo de 2025

1. Diagrama de Clases Del Dominio

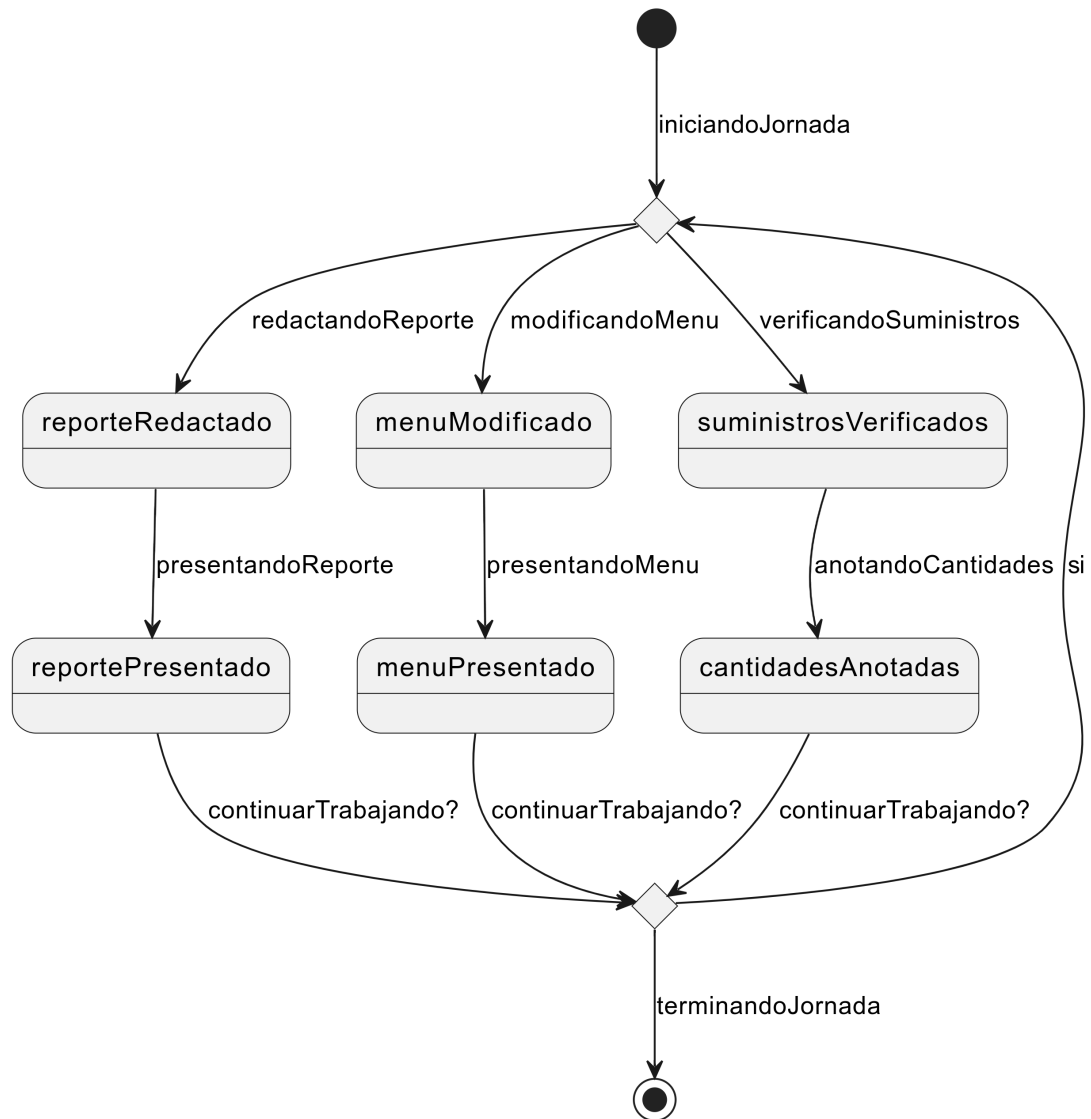


2. Glosario de Términos

- **Cliente:** Persona que realiza y consume el pedido. Es el usuario final del servicio del comedor, quien selecciona los platos del menú. Puede realizar pedidos para consumir en el lugar o para llevar.
- **Administrador:** Persona que administra los insumos, reportes y turnos del comedor. Supervisa el inventario, organiza los horarios del personal y analiza los reportes para la toma de decisiones.
- **Trabajador:** Personal que opera en la cocina y otros espacios del comedor. Incluye cocineros, meseros y personal de limpieza. Trabajan en coordinación con el administrador para cumplir con las demandas diarias.
- **Cocina:** Espacio del edificio donde se preparan los pedidos. Aquí se transforman los insumos en recetas listas para servir.
- **Pedido:** Receta que se le ofrece al cliente para comer. Representa la unidad básica de consumo en el comedor.
- **Reporte:** Contienen análisis de demanda y planificación de recursos del comedor. Incluyen datos históricos y proyecciones para optimizar la operación. Ayudan a identificar tendencias y áreas de mejora. Son herramientas clave para la toma de decisiones del administrador.
- **Turno:** Periodo de tiempo asignado en el cual un estudiante o usuario puede acceder al comedor. Los turnos están predefinidos y organizados para distribuir a los usuarios de manera eficiente a lo largo del día. Su asignación busca evitar aglomeraciones y garantizar un flujo ordenado de personas.
- **Insumo:** Materia prima para realizar recetas. Incluyen alimentos, condimentos y otros materiales necesarios para la preparación de los pedidos. Deben ser gestionados cuidadosamente para evitar desperdicios y garantizar la frescura.
- **Menú:** Conjunto de recetas que se ofrecen a los clientes. Es diseñado para satisfacer diferentes gustos y necesidades alimenticias. Puede variar según la temporada o la disponibilidad de insumos.
- **Datos de usuario:** Información para distinguir los usuarios, en esencia serían Nombre, Apellido y N° de Cédula. Estos datos son necesarios para identificar y registrar a los clientes y empleados. Su manejo debe cumplir con las normativas de protección de datos.
- **Consumo diario:** Cantidad de pedidos que se realizaron en un día. Es un indicador clave para medir la demanda y el desempeño del comedor. Ayuda a planificar la producción y gestionar los insumos. También permite identificar patrones de consumo y ajustar el menú o los turnos en consecuencia.

3. Diagrama de Contexto

3.1. Diagrama de Estado de los Administradores



3.2. Diagrama de Estado de los Usuarios

