
Entrevista para Levantamiento de Requisitos

**Universidad Veracruzana
Desarrollo de Software**

Equipo 1

**Alejo Barrientos Ruben Isai
Calderón Blas Javier Alberto
Camarillo Villa José Daniel
Dominguez García Antonio de Jesús**

Contexto

1. Además del gerente y los cajeros ¿existe algún otro rol involucrado en la producción de la pizzería y que funcionalidades tiene?

Problemas de negocio

2. ¿Cuáles son las dificultades que se presentan con mayor frecuencia en la administración del inventario de la pizzeria?
3. ¿Cuáles son las dificultades que se presentan con mayor frecuencia en el levantamiento de pedidos?

Métricas de éxito

4. ¿Cuál es la expectativa de crecimiento/productividad del cliente con respecto a la implementación del sistema?
5. ¿Existe alguna otra operación a nivel de la pizzería además de la administración de clientes, productos e inventarios, pedidos, preparación de alimentos y finanzas?

Datos

6. Además de la información mencionada para el registro de clientes (nombre, apellidos, teléfono, email, dirección, código postal y ciudad) ¿existe algún otro campo considerado que sea necesario añadir?
7. Además de la información mencionada para el registro de empleados (nombre, apellidos, teléfono, email, dirección, código postal y ciudad) ¿existe algún otro campo considerado que sea necesario añadir?
8. ¿Qué información debe ser considerada para el registro de proveedores?
9. ¿Qué información debe ser considerada para el registro de recetas?
10. ¿Qué criterios pueden ser considerados para el ordenamiento de listados? Por ejemplo listados de clientes, productos, proveedores, recetas, inventarios.
11. Además de la información mencionada para el registro de pedidos (nombre del producto, código de producto, descripción, precio, restricciones, foto del producto y cantidad) ¿existe algún otro campo considerado que sea necesario añadir?

12. ¿Existe algún formato específico de reportes para el inventario de productos? En caso de no ser así ¿qué información se debe incluir en estos reportes?
13. Además del reporte de inventario ¿existe algún otro reporte que deba generar el sistema, por ejemplo, de pedidos a proveedores, finanzas, etc? ¿Qué información debe llevar? En caso de contar con algún formato, favor de adjuntarlo.
14. ¿Cómo es actualizada la información de los productos que se tienen registrados en el inventario?
15. ¿Qué procesos administrativos se tendrían en el apartado de proveedores?
16. ¿Existe una comisión extra por pedido a domicilio?
17. ¿Es necesario que el sistema guarde quien hace modificaciones de información en algún módulo?
18. ¿Existe un máximo de intentos en el ingreso de sesión?
19. ¿Existe alguna manera en la que se pueda recuperar una cuenta en el caso de que se olvide de la contraseña?
20. Con respecto a la información del cliente y empleado ¿Cuál se considera sensible para un mayor resguardo?
21. ¿Qué información podría considerarse sensible para un mayor resguardo con respecto en los pedidos de clientes?
22. ¿Qué información podría considerarse sensible para un mayor resguardo con respecto a los productos en el inventario?
23. ¿Qué información podría considerarse sensible para un mayor resguardo con respecto a los proveedores de productos?
24. ¿Los empleados pueden contar con más de un turno de trabajo?
25. En caso de que existan turnos de trabajo ¿el sistema debería permitir que los usuarios empleados manejen su cuenta fuera de turno?

Reglas de negocio

26. ¿Existen leyes, reglamentos, normas, estándares o restricciones que deba respetar el sistema? En caso de contar con algún documento de los lineamientos mencionados, favor de adjuntarlo.
27. ¿Cuáles son las restricciones que se pueden aplicar a un producto?
28. Una vez confirmado el pedido, es decir, se encuentra en la lista de pedidos a realizar ¿es posible hacerle modificaciones?
29. ¿Es necesario que el sistema genere tickets o facturas al realizar un pedido por cliente? En caso de contar con algún formato, favor de adjuntarlo.
30. ¿Existen diferentes tamaños de los productos que se venden? Por ejemplo, en las pizzas podrían considerarse chicas, medianas o grandes.
31. ¿Todos los productos del inventario deben estar asociados con una receta?
32. ¿Las recetas se ven afectadas de acuerdo al tamaño del producto ofrecido por la pizzería?
33. ¿Se pueden ordenar pizzas combinadas? y si es así ¿hasta cuantas pizzas se pueden combinar en una sola?
34. ¿Qué alimentos extra se incluyen en el pedido por default y qué alimentos extra se pueden agregar o quitar de la orden?
35. Describa de forma detallada cómo se lleva a cabo de manera manual la validación del inventario de productos.
36. ¿Cómo se llama a cabo el proceso de pedidos realizados por cliente y qué información es necesaria?
37. ¿Cómo se lleva a cabo el corte diario de caja (balance diario) y qué información es necesaria?
38. ¿Cómo se llevan a cabo los cobros en caja y qué información es necesaria?
39. ¿Cómo se lleva a cabo el proceso de pedidos de productos a proveedores y que información es necesaria?
40. ¿Existe alguna diferencia entre el proceso de pedidos a domicilios con respecto a pedidos en establecimientos?

41. Describa cómo se lleva a cabo tanto el proceso de pedidos a domicilio como el proceso de pedidos en el establecimiento.
42. ¿Cómo se lleva a cabo el registro de salidas (pagos a proveedores, compras de insumos, gastos varios) y qué información es necesaria?
43. ¿Considera que el sistema deba soportar algún otro idioma aparte del español?
44. ¿El sistema permite el registro de un administrador o debería ser registrado manualmente por el equipo de desarrollo?
45. ¿Existe la posibilidad de que el cliente pueda exigir un reembolso?