



UNIVERSIDAD
PRIVADA
DEL NORTE

FACULTAD DE INGENIERÍA

CARRERA DE INGENIERÍA DE SISTEMAS COMPUTACIONALES

SISTEMA DE ORDENES DE RESTAURANTE

Informe académico

Autor(es):

Alex Sandro Miranda Dentone
Franz Albert Acuña Trujillo
José Carlos Junior Tirado Linares
Stefano Ralf Tamayo Zegarra

Curso:

Modelamiento y Análisis de Software

Docente:

Jorge Alfredo Guevara Jiménez

LIMA – PERÚ
2020-2

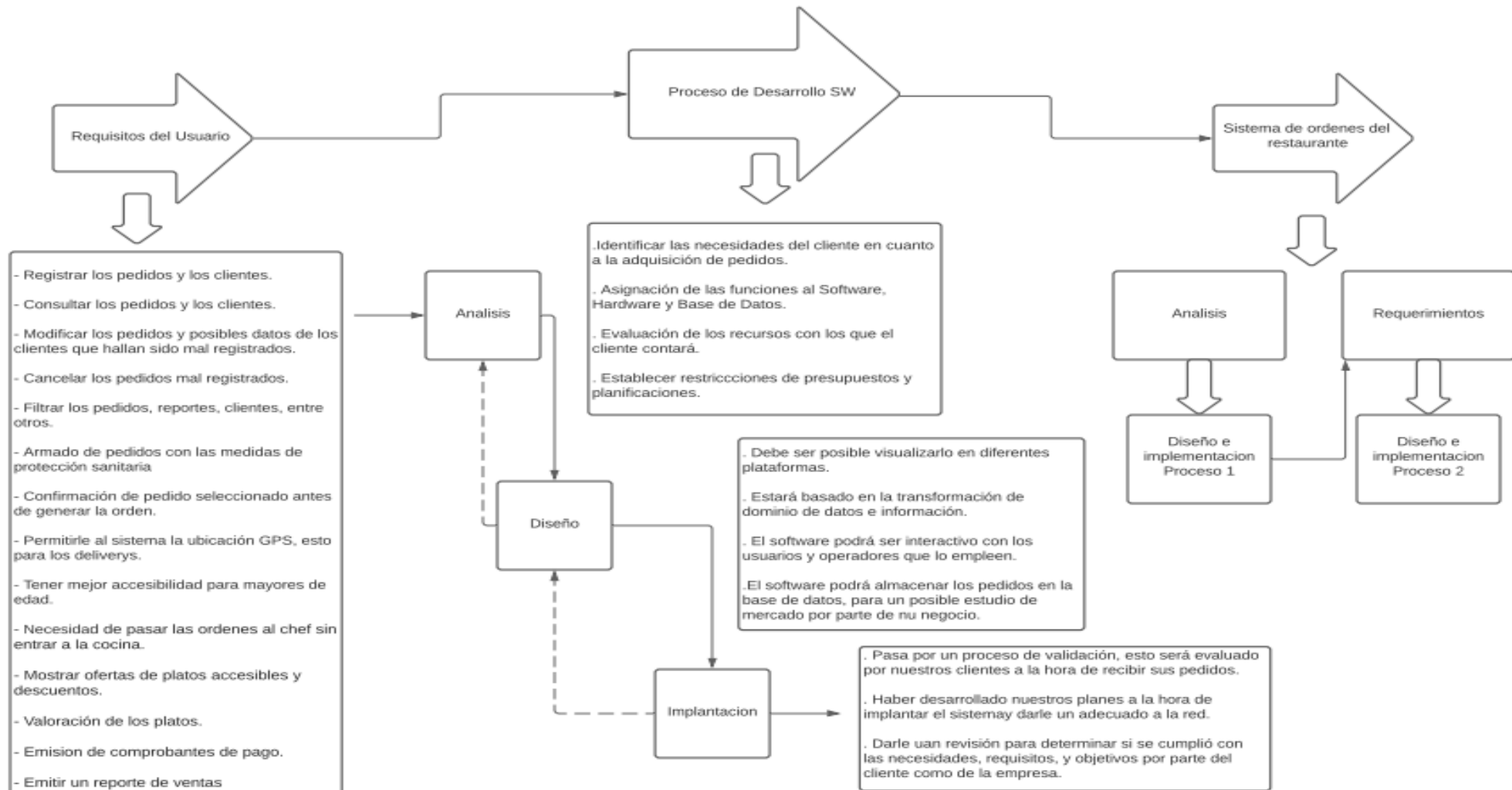
- **Modelo de procesos de negocio**



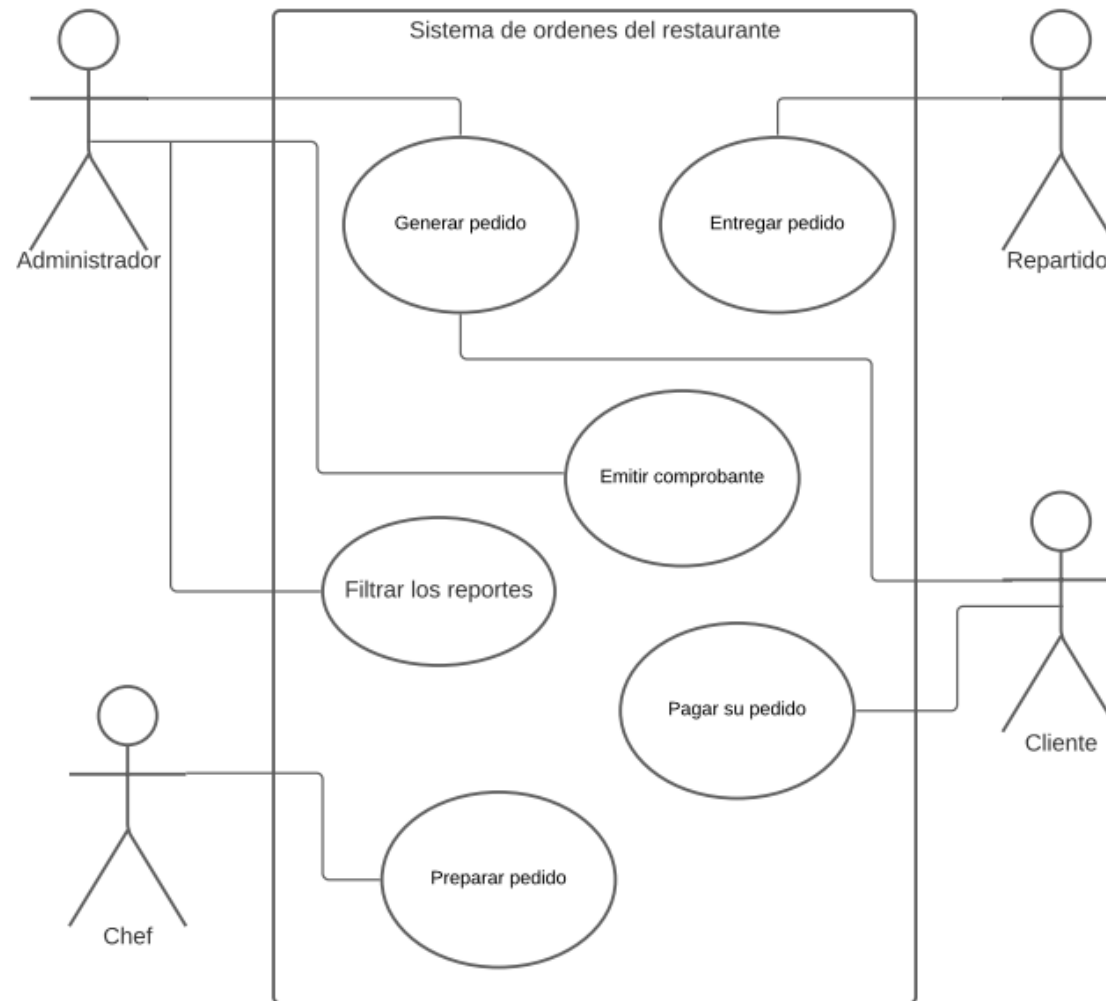
- **Especificación del proceso de negocios**

Procesos	Entradas	Actividades	Salidas	Valor para el cliente
Gestión pedidos del restaurante	<ul style="list-style-type: none"> • Datos del cliente • Ingredientes del plato • Datos del repartidor • Datos del chef • Protocolo de bioseguridad 	<ul style="list-style-type: none"> • Realizar un pedido: El cliente registra un pedido indicando sus platillos al administrador. • Preparar pedido: El chef prepara el platillo tras verificar los ingredientes. • Generar comprobante: Es generado por el administrador y puede ser virtual o físico. • Entregar pedido: El repartidor lo entrega con las medidas de bioseguridad. 	<ul style="list-style-type: none"> • Logro del vendedor de expender sus platillos • Logro del cliente de adquirir los platillos deseados 	Obtener un platillo anteriormente preparado y de calidad con los protocolos de bioseguridad adecuado. Ya sea para ahorrar tiempo por falta de conocimientos en la cocina o por darse un gusto.

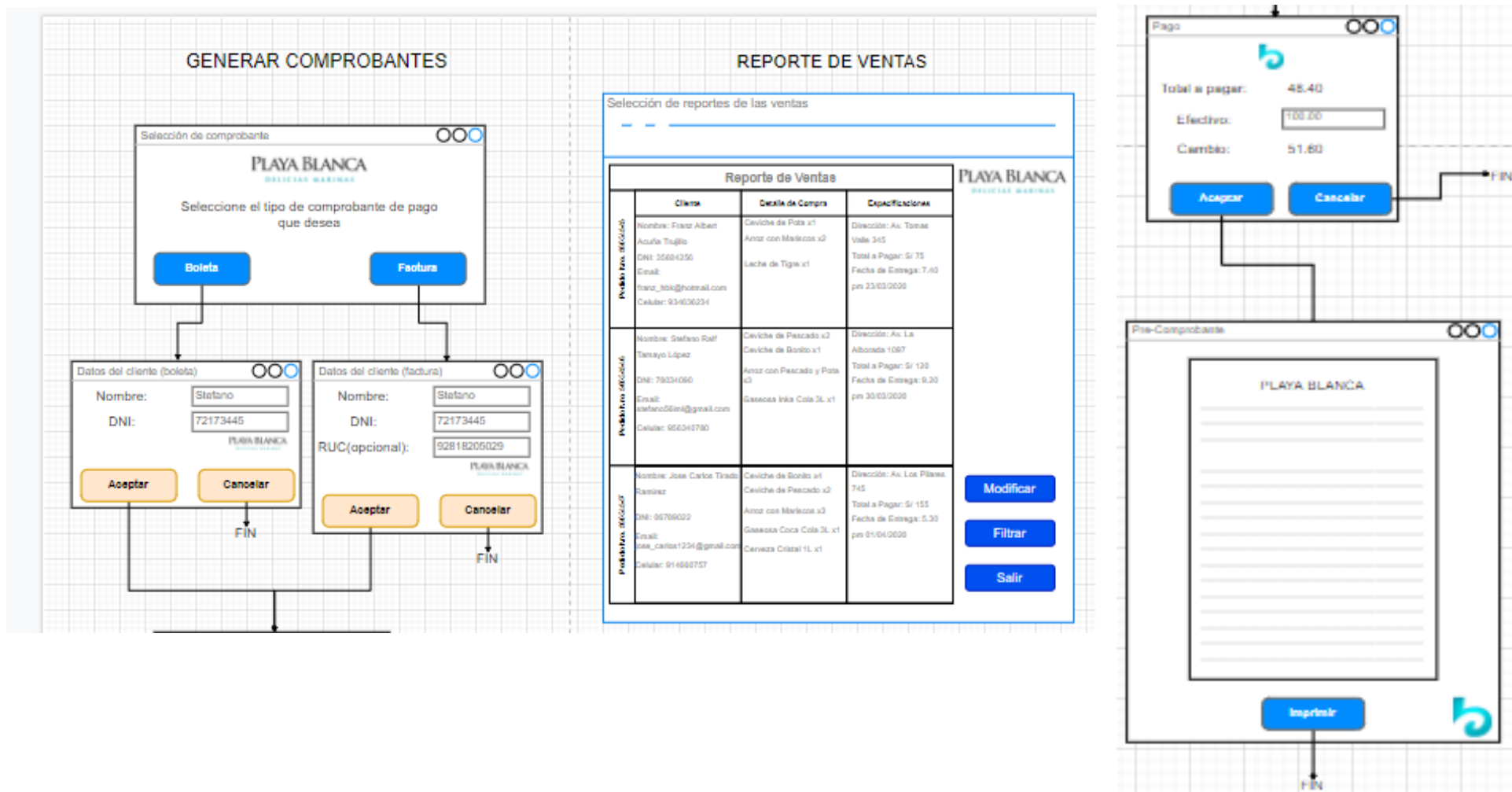
• **Modelo de procesos de software**



- Casos de Uso (UML)



- **Prototipos de Requerimientos (Draw.io)**



- Diagrama de actividades de Calles

