

FACULTAD DE INGENIERÍA

CARRERA DE INGENIERÍA DE SISTEMAS COMPUTACIONALES

SISTEMA PARA ORDENES DE REPARTO RESTAURANT "PLAYA BLANCA"

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



Índice General

Contenido

RES	JMEN		4	
ABS	TRACT		4	
CAPÍ	TULO 1.	INTRODUCCIÓN	4	
1.1.	IDENTI	FICACION DEL PROBLEMA	4	
	1.1.1.	PLANTEAMIENTO DE SOLUCIÓN	4	
	1.1.2.	COMO IMPLENTAR LA SOLUCIÓN	5	
	1.1.3.	JUSTIFICACION DE LA INVESTIGACIÓN	5	
	1.1.4.	LINEAMIENTOS DE LA INVESTIGACIÓN	5	
	1.1.5.	VENTAJAS DE LA SOLUCIÓN	6	
	1.1.6.	DESVENTAJAS DE LA SOLUCIÓN	6	
1.2.	OBJETI	IVO GENERAL	7	
1.3.	OBJETI	IVOS ESPECÍFICOS	7	
CAPÍ	TULO 2.	MARCO TEORICO	7	
2.1.	MARCO) TEORICO		
	2.1.1.	DIAGRAMA DE PROCESO DE NEGOCIOS	8	
	2.1.2.	ESPECIFICACIÓN DE PROCESO DE NEGOCIOS	8	
	2.1.3.	DIAGRAMAS DE CASOS DE USO	8	
	2.1.4.	MODELO PROCESO DE DESARROLLO DEL SOFTWARE	8	
	2.1.5.	DIAGRAMAS DE ACTIVIDADES		
	2.1.6.	BALSAMIQ	9	
	2.1.7.	GITHUB	9	
	2.1.8.	LUCIDCHART	9	
2.2.	MARCO) METODOLÓGICO	9	
	2.2.1.	PASO 1	9	
	2.2.2.	PASO 2	10	
	2.2.3.	PASO 3	10	
	2.2.4.	PASO 4	10	
	2.2.5.	PASO 5	10	
CAPÍ		DESARROLLO DE LA INVESTIGACIÓN		
3.1.	IMPLEN	MENTACIÓN DE LA SOLUCIÓN PLANTEADA	10	
_		CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES		
4.1.		CONCLUSIONES		
4.2.	RECOMENDACIONES			
4.3.	B. REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS			
	_			
4.4.	ANEXO)S	28	



Índice de tablas y figuras

Tabla 1 Especificaciones del proceso de negocios	Figura 1 Diagrama de proceso de negocios	12
Figura 3 Modelo de procesos de software	Tabla 1 Especificaciones del proceso de negocios	13
Figura 4 Diagrama de actividades de calle	Figura 2 Diagrama de casos de uso	14
Tabla 2 Trazabilidad de Requisitos	Figura 3 Modelo de procesos de software	15
Figura 5 Prototipo de requerimientos	Figura 4 Diagrama de actividades de calle	17
Figura 6 Actor - Cliente - Log-in	Tabla 2 Trazabilidad de Requisitos	18
Figura 7 Inicio - Editar perfil - Cambios guardados 20 Figura 8 Crear - Confirmar - Dirección 20 Figura 9 Pagar - Tarjeta - Select comp 21 Figura 10 Boleta - Factura - Aceptar 21 Figura 11 Pre-comprobante - Imprimir - Efectivo 21 Figura 12 Valora - Protocolo - Admin 22 Figura 13 Pedidos pen - Menu rep - Rep vent 22 Figura 14 Rep2 - Soporte - Chef 22 Figura 15 Evidencia del programa Lucidchart 23 Figura 16 Evidencia del programa GIBHUB 1 23 Figura 17 Evidencia del programa GIBHUB 2 24 Figura 18 Evidencia de Programas Acuña 24 Figura 20 Evidencia de Programas Tamayo.1 24 Figura 21 Evidencia de Programas Tamayo.2 24 Figura 22 Evidencia de Programas Miranda 24 Figura 23 Integrantes 1 y 2 28 Figura 24 Integrantes 2 y 3 29 Figura 25 Redes sociales 29	Figura 5 Prototipo de requerimientos	19
Figura 8 Crear - Confirmar - Dirección	Figura 6 Actor - Cliente - Log-in	20
Figura 9 Pagar - Tarjeta - Select comp	Figura 7 Inicio - Editar perfil - Cambios guardados	20
Figura 10 Boleta - Factura - Aceptar	Figura 8 Crear - Confirmar - Dirección	20
Figura 11 Pre-comprobante - Imprimir - Efectivo	Figura 9 Pagar - Tarjeta - Select comp	21
Figura 12 Valora - Protocolo - Admin	Figura 10 Boleta - Factura - Aceptar	21
Figura 13 Pedidos pen - Menu rep - Rep vent.22Figura 14 Rep2 - Soporte - Chef.22Figura 15 Evidencia del programa Lucidchart23Figura 16 Evidencia del programa GIBHUB 123Figura 17 Evidencia del programa GIBHUB 224Figura 18 Evidencia de Programas Acuña24Figura 19 Evidencia de Programas Tirado24Figura 20 Evidencia de Programas Tamayo.124Figura 21 Evidencia de Programas Tamayo.224Figura 22 Evidencia de Programas Miranda24Figura 23 Integrantes 1 y 228Figura 24 Integrantes 2 y 329Figura 25 Redes sociales29	Figura 11 Pre-comprobante - Imprimir - Efectivo	21
Figura 14 Rep2 - Soporte - Chef	Figura 12 Valora - Protocolo - Admin	22
Figura 15 Evidencia del programa Lucidchart	Figura 13 Pedidos pen - Menu rep - Rep vent	22
Figura 16 Evidencia del programa GIBHUB 1		
Figura 16 Evidencia del programa GIBHUB 1	Figura 15 Evidencia del programa Lucidchart	23
Figura 18 Evidencia de Programas Acuña		
Figura 19 Evidencia de Programas Tirado	Figura 17 Evidencia del programa GIBHUB 2	24
Figura 20 Evidencia de Programas Tamayo.1	Figura 18 Evidencia de Programas Acuña	24
Figura 21 Evidencia de Programas Tamayo.2	Figura 19 Evidencia de Programas Tirado	24
Figura 22 Evidencia de Programas Miranda	Figura 20 Evidencia de Programas Tamayo.1	24
Figura 23 Integrantes 1 y 2	Figura 21 Evidencia de Programas Tamayo.2	24
Figura 23 Integrantes 1 y 2	Figura 22 Evidencia de Programas Miranda	24
Figura 25 Redes sociales		
Figura 25 Redes sociales		
	Figura 26 Promociones del negocio	29



RESUMEN

SE REALIZARÁ EN LAS SIGUIENTES SEMANAS PRESENTADAS LAS DISTINTAS EVALUACIONES PROPUESTAS POR EL CURSO Y DIRIGIDAS POR NUESTRO DOCENTE.

ABSTRACT

SE REALIZARÁ EN LAS SIGUIENTES SEMANAS PRESENTADAS LAS DISTINTAS EVALUACIONES PROPUESTAS POR EL CURSO Y DIRIGIDAS POR NUESTRO DOCENTE.

CAPÍTULO 1. INTRODUCCIÓN

1.1. IDENTIFICACION DEL PROBLEMA

¿Por qué la implementación de un software de nuestro restaurant "Playa Blanca" puede ayudar en el reparto de pedidos en nuestras ciudades de Lima en el presente año 2020?

En el presente año 2020 se generó el brote masivo del virus SARS COV 2, o conocido también como COVID 19, este virus al ingresar a nuestro cuerpo cumple la función de atacar e infectar nuestro organismo ocasionando varios síntomas como: tos, cansancio, resfriado, diarrea, entre otros síntomas. A raíz de todo lo acontecido, añadiendo el hecho que nuestro país Perú, está en el ranking de países con más contagios en el mundo, y el toque de queda dispuesto por el gobierno peruano, con el fin de que no se expanda más el virus, el restaurante "Playa Blanca" ubicado en Av. Las Palmeras 4234 en Lima Perú, presenta un software el cual facilitará, la comunicación entre cliente – restaurante, para poder hacer pedidos de alimentos que nuestro restaurante ofrezca. De este modo, contribuimos con las normas dispuestas por el gobierno, ayudamos a nuestros clientes a la no exposición del virus SARS COV 2, e innovamos nuestro sistema, del cual adecuamos, con la situación que se vive actualmente. Cabe recalcar que se tuvo comunicación con el dueño del restaurant, el señor Carlos Garay, el cual nos concedió el permiso de uso de imágenes e implementación de software, todo ello por vía telefónica.

1.1.1. PLANTEAMIENTO DE SOLUCIÓN

Debido a la pandemia del SARS COV 2, el cual, ha azotado gran parte del mundo, y afectado a distintos rubros, como deportes, espectáculos, centros comerciales, entre otros, añadiendo también que nuestro país a la fecha tiene el decreto de "Toques De Queda" de 10pm hasta las 4am y uno de 24 horas los domingos. Como equipo y empresa consideramos que la creación de este software de repartos facilitara las necesidades del cliente, de esta



forma por lo ya mencionado anteriormente, tomamos la responsabilidad como entidad, de cuidar y velar por la seguridad de nuestros clientes y ciudadanos. Por último, añadimos que las personas no se verán en el riesgo de salir de sus casas para adquirir alimentos y ser vulnerables a contagiarse.

1.1.2. COMO IMPLENTAR LA SOLUCIÓN

Se implementará un software el cual conectara nuestro restaurant mediante un sistema, el cual podrán tener acceso nuestros clientes interesados en los platillos que tenemos en "Playa Blanca". Posterior a la elección de platillos y elaboración de pedido, este último, lo enviaremos con uno de nuestros motorizados a la dirección establecida por nuestros clientes.

1.1.3. JUSTIFICACION DE LA INVESTIGACIÓN

En este campo observaremos nuestras justificaciones por las cuales proponemos este trabajo de investigación he implementación de software. Son puntuales y las cuales hemos evaluado para ser presentadas ya que son situaciones que ocurren en nuestro día a día.

Justificaciones:

- Poder aportar con nuestros compatriotas en la reducción de exposición a las calles y que estén vulnerables al contagio del virus SARS COV 2, a la hora de buscar menús, alimentos, platos, etc.
- Debido a que el modelo de trabajo para muchas personas cambio a un modelo virtual, trabajando desde casa y la poca disposición o tiempo para realizar actividades, entre ellas cocinar, facilitamos una actividad vital del día a día, añadiendo lo antes mencionado de la exposición al contagio estando en una situación de cansancio o desgaste por el trabajo.
- A la hora de la exposición una persona debe de ser desinfectada, ya sea en el hogar o trabajo si es que aun permanece en constante movilidad por la ciudad, aportamos el ahorro de un proceso el cual debe de realizarse con cuidado y cautela, ya que el virus puede estar portado en nuestras vestimentas a la hora de exposición a las calles.
- Tomar la responsabilidad de cuidar a los adultos mayores, infantes, y personas vulnerables a la enfermedad ya sea que sufran de problemas al corazón, dificultad de respirar, entre otras enfermedades.

1.1.4. LINEAMIENTOS DE LA INVESTIGACIÓN

En este campo observaremos nuestros lineamientos las cuales proponemos en nuestro trabajo de investigación he implementación de software. Son puntuales y las cuales hemos evaluado para ser presentadas en esta sección del documento.

Lineamientos:

 En la actualidad existen muchas entidades de cadenas alimenticias, como también restaurantes las cuales, en la situación actual que



estamos pasando, tuvieron que reinventarse en todo aspecto, para poder brindar una atención al cliente de una forma adecuada y tomando todas las medidas de precaución de contagio con los usuarios y clientes. Nosotros como empresa tomamos la responsabilidad de cuidar la salud de nuestros clientes, perteneciendo al grupo selecto de restaurantes en operar en nuestra ciudad con los protocolos dispuestos por nuestro gobierno.

- Nuestros empleados, ya sean cocineros, motorizados, administrador, mozos, etc. Deben estar en un constante cuidado, control de salud y precaución total a la hora de repartir los pedidos, por lo cual c/u recibe las indicaciones y entrenamiento necesario para disponer del puesto en cuestión.
- Somos sabedores que hay una gran cantidad de personas/usuarios/clientes que están con el interés del constante pedido de platos a sus domicilios, si es que no estamos debidamente preparados, nuestro software podría sufrir una caída de sistema, generando incomodidad y molestia en nuestros clientes.
- Debemos ser cuidadosos en todo aspecto, entre lo principal, es la preparación de platillos, elaboración de pedido, limpieza e higiene para nuestros empleados, y la llegada a tiempo de nuestros repartidores, todo esto dependerá de los pedidos constantes que se hagan y ritmo de trabajo que habrá en nuestro restaurant.

1.1.5. VENTAJAS DE LA SOLUCIÓN

En este campo observaremos las ventajas de nuestra solución las cuales proponemos en nuestro proyecto de investigación he implementación de software. Son puntuales y las cuales han sido evaluadas por el grupo para ser presentadas en esta sección del documento.

Ventajas:

- Contaremos con envíos gratuitos para nuestros clientes más frecuentes.
- Estaremos constantes con las promociones, ofertas y combos aplicables en los pedidos, y será módico para todos nuestros clientes.
- No habrá limitaciones a la hora de hacer pedidos, esto con el fin de que el cliente se sienta cómodo al elaborar sus pedidos y los arme.
- El previo cuidado que tendremos cuando nuestros motorizados salgan del restaurant, lleguen al destino, regresen al restaurant y se retiren a sus hogares. Esto será aplicable con todos nuestros empleados.

1.1.6. DESVENTAJAS DE LA SOLUCIÓN

En este campo observaremos las desventajas de nuestra solución las cuales proponemos en nuestro proyecto de investigación he implementación de software. Son puntuales y las cuales han sido evaluadas por el grupo para ser presentadas en esta sección del documento.



Desventajas:

- No tendremos señal en algunas zonas para la repartición de pedidos en la ciudad, esto debido a la cobertura y dificultad de llegada por parte de nuestros motorizados.
- En un tiempo simultaneo no se podrá tener comunicación versátil con el motorizado, esto con el fin de evitar distracción a la hora de repartir el pedido y tomar la responsabilidad a la hora de manejar.
- No se aceptarán códigos de descuentos cuando estos hallan caducado o culminado su límite en cuanto al pedido.
- A la hora de llegar al destino, el cliente debe estar con una mascarilla puesta y respetar el metro de distancia, sino no se le entregara el pedido, esto con el fin de salvaguardar la salud de nuestro cliente y repartidor. Lo colocamos en esta sección ya que a muchos usuarios les puede parecer incómodo.

1.2. OBJETIVO GENERAL

Implementar un software que permita satisfacer las necesidades de nuestros clientes a la hora de ordenar pedidos con diversos platillos, también que pueda facilitar la interacción, administración, y gestión del restaurante por parte de nuestros empleados.

1.3. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Implementar un sistema que facilite las necesidades de los propietarios a la hora de ofrecer, realizar y generar pedidos con diversos platillos para los clientes. Todo ello ayudara en la gestión del negocio.
- Implementar un sistema interactivo para nuestros procesos de pedidos relacionados con nuestros usuarios. Tanto clientes, como empleados, tendrán acceso a nuestro sistema y dispondrán de sus roles. Los clientes se centrarán en el armado de sus pedidos, y los empleados en la elaboración de los ya mencionados pedidos.
- Implementar un sistema centralizado en nuestros motorizados que realizaran la labor de repartir los pedidos solicitados por los clientes. El sistema tendrá requisitos para ellos tales como registrarse, ver un registro de pedidos y tener el listado de repartos. Esto con el fin de una mejor interacción con el sistema y comodidad con el mismo.

CAPÍTULO 2. MARCO TEORICO

2.1. MARCO TEORICO



2.1.1. DIAGRAMA DE PROCESO DE NEGOCIOS

Rescatado por Sommerville (2005):

"La secuencia de actividades en proceso junto con sus entradas, salidas, y dependencias".

Un modelo de proceso de negocios es una representación simplificada de este proceso. Cada modelo del proceso representa a otro desde una particular perspectiva y, por lo tanto, ofrece solo información parcial acerca de dicho proceso. (Capitulo 8).

2.1.2. ESPECIFICACIÓN DE PROCESO DE NEGOCIOS

Rescato por Sommerville (2005)

"clientes e ingenieros definen el software que se producirá y las restricciones en su operación" (Capitulo 2).

Las especificaciones formales no solo son importantes para una verificación del diseño e implementación del software, sino también son la forma mas precisa de especificar sistemas y, por ende, de reducir el ámbito para las malas interpretaciones. Más aún, construir una especificación formal fuerza un análisis detallado de los requerimientos y esta es una forma efectiva de descubrir problemas de requerimientos. (Capitulo 12).

2.1.3. DIAGRAMAS DE CASOS DE USO

Rescatado de Sommerville (2005)

"Un modelo independiente de plataforma que modele la operación del sistema sin referencia a su implementación. El PIM se describe usualmente mediante modelos UML, que muestran la estructura estática del sistema y como responde a eventos externos e internos". (Capitulo 15).

Estos casos de uso pueden representados de distintas formas, ya sea en una definición o de forma diagramática. Los participantes de los Casos de Uso no necesariamente comparten mismos roles en el sistema, dado que no todos tienen las mismas funcionalidades. (Capitulo 15).

2.1.4. MODELO PROCESO DE DESARROLLO DEL SOFTWARE

Rescatado de Sommerville (2005)

"La gestión de requerimientos es el proceso de comprender y controlar los cambios en los requerimientos del sistema." (Capitulo 19). Nos basamos en la idea de que usted combina y configura servicio para nuevos servicios compuestos. Estos pueden integrarse con una interfaz de usuario implementada en un navegador para crear aplicativos Web, o pueden usarse como componentes en algún otro servicio de composición. Los servicios implicados en la composición pueden desarrollarse especialmente para la aplicación, pueden ser servicios empresariales desarrollados dentro de una compañía y pueden ser servicios de un proveedor externo. La



información se transmite de un paso al siguiente, gestionando correctamente los requisitos, modos de desarrollo del programa, y especificaciones.

2.1.5. DIAGRAMAS DE ACTIVIDADES

Rescatado de Sommerville (2005)

"Los procesos de software son secuencias entrelazadas de actividades técnicas, colaborativas y administrativas con la meta general de especificar, diseñar, implementar y probar un sistema de software". Dada la especificación de requerimientos, se realiza una búsqueda de componentes para implementar dicha especificación. Por lo general, no hay coincidencia exacta y los componentes que se usan proporcionan solo para de la funcionalidad requerida. Capitulo (2). Las actividades en el proceso de diseño varían dependiendo del tipo de sistema a desarrollar. Por ejemplo, los sistemas de tiempo real precisan del diseño de base de datos.

2.1.6. BALSAMIQ

Es una aplicación/servicio pues no sólo cuenta con una aplicación nativa para OS X (también Windows y Linux) sino también con una versión web, de modo que podemos trabajar desde cualquier lugar. Y su finalidad no es otra que ayudar al desarrollo de aplicaciones con una herramienta que facilita la creación de esquemas y el desarrollo de diseños en o para aplicativos webs.

2.1.7. GITHUB

GitHub es una plataforma de desarrollo colaborativo de software para alojar proyectos utilizando el sistema de control de versiones Git. El programa aloja tu repositorio de código y te brinda herramientas muy útiles para el trabajo en equipo, dentro de un proyecto. Además de eso, puedes contribuir a mejorar el software de los demás. Para poder alcanzar esta meta, GitHub provee de funcionalidades para hacer un fork y solicitar pulls.

2.1.8. LUCIDCHART

Es un software que permite a los usuarios colaborar y trabajar juntos en tiempo real para crear diagramas de flujo, organigramas, estructuras alámbricas de sitio web, diseños UML, mapas mentales, prototipos de software, y muchos otros tipos de diagramas.

2.2. MARCO METODOLÓGICO

2.2.1. PASO 1

A raíz de los acontecimientos causados por la pandemia del SARS COV 2 en todo el mundo, añadiendo nuestro país, el grupo de trabajo conformado por Alex Miranda, Franz Acuña, José Carlos Tirado y Stefano Tamayo. Decidimos implementar un software de ordenes de reparto perteneciente a la empresa/restaurant "Playa Blanca", que de esta manera podrá ser factible la entrega de pedidos a domicilios e interacción con los clientes. Todo ello



para acoplarse de la mejor manera a la situación que atravesamos en la actualidad.

2.2.2. PASO 2

Primeramente, realizamos nuestro diagrama de proceso de negocios y las respectivas especificaciones, en este marco identificamos a los clientes que requieren el software y sus respectivas actividades. Por otro lado, solicitamos el permiso del restaurant para el uso de imagen y nuestra propuesta a raíz del problema que tienen con el reparto de pedidos e implementación de un sistema.

2.2.3. PASO 3

Realizamos nuestro diagrama de casos de uso y modelo de proceso de software, con los requisitos y requerimientos necesarios para ser relacionados con los actores participes del sistema con sus respectivas funcionalidades que realizaran conforme transcurra el proceso de repartos.

2.2.4. PASO 4

Realizamos nuestro diagrama de actividades con los procesos de los actores realizaran dependiendo del rol que ocupen en el sistema, el cual esta previamente diseñado. Esto con el fin de no ver futuros errores y perfeccionar el sistema.

2.2.5. PASO 5

En este paso pasamos a desarrollar y guardar nuestros avances en los programas GitHub y Balsamiq, con el fin de salvaguardar el proceso realizado hasta la fecha y no sufrir inoportunas eliminaciones de información. De esta manera, dependiendo del criterio y análisis de nuestro docente veremos elementos a corregir.

CAPÍTULO 3. DESARROLLO DE LA INVESTIGACIÓN

3.1. IMPLEMENTACIÓN DE LA SOLUCIÓN PLANTEADA

CAPITULO III DESARROLLO DE INVESTIGACION

SISTEMA DE ORDENES DE REPARTO RESTAURANT "PLAYA BLANCA"

El restaurant Playa Blanca necesita de un sistema de reparto de pedidos para domicilios mediante la interacción de clientes con el sistema. Se pide que para acceder al sistema del servicio el cliente, administrador, y motorizado, previamente



se registren con sus datos personales e información que se pida, en caso de los clientes, colocar su dirección correctamente.

El sistema entrara en función a partir del registro correcto y adecuado de la dirección, esto con el fin de analizar los alcances que los motorizados tienen para llegar a ciertas partes de la ciudad, también los datos y armado de pedido debe estar registrado de forma eficaz. Debemos tener funciones para la constante actualización del sistema conforme a los platos, precios, promociones, etc. Esto con el fin del correcto uso que los clientes puedan darle a nuestro sistema.

Los clientes deberán escoger el tipo de comida el cual el restaurante ofrezca, donde podrá tener libre albedrio a la hora de seleccionar sus platillos preferidos y lo que las categorías de platillos ofrezcan. Al finalizar este paso el cliente si desea añadir más platillos o complementos a su pedido, el cliente puede realizar la función las veces que crea necesaria. Una vez seleccionado los platillos habiendo armado el pedido, el cliente deberá colocar correctamente la ubicación de entrega y especificar su método de pago, ya sea por tarjeta o pago contra entrega.

El procedimiento de envió, será organizado y distribuido por el administrador que gestionará el proceso del pedido y el motorizado encargado de trasladarlo. Para ello, los empleados ya mencionados deben registrarse en el sistema brindando sus datos completos, como también los pedidos que atenderán. Al finalizar este proceso y la confirmación por parte de la administración en nombre de la empresa, se le entregara al repartidor el pedido y pasara por el proceso de desinfección, como lavado de manos, desinsectación del equipo que lleve puesto, y mochila donde llevara el pedido. Al terminar la confirmación del pedido, los chefs encargados de la preparación pondrán manos a la obra, para la pronta culminación del pedido, también se notificará al motorizado con el fin que este preparado para el recojo y envío del pedido finalizado, también el motorizado seleccionará los pedidos los cuales cumplan una ruta que facilite la entrega múltiple de pedidos. Luego se le da un alcohol en aerosol para la desinfección del paquete con el pedido.

Posterior a ese proceso una vez finalizado, preparado y empaquetado del pedido correctamente, el restaurant notifica al cliente y motorizado para la debida preparación del envío y recojo del pedido. El motorizado a cargo de la orden de pedido recogerá el pedido, notificará al cliente ya preparado para el recojo, y enviará a su domicilio. Una vez llegado al destino el motorizado notifica al cliente para que este recoja su pedido, una vez ambos se hagan presentes, el cliente paga su pedido dependiendo de la forma de pago que seleccionó, y el motorizado hace entrega del producto, con una previa limpieza y desinfección.

Finalizado el proceso de recojo, el motorizado notifica al sistema general, que la operación fue exitosa, luego depende del cliente evaluar el desempeño y tiempo de entrega, como el restaurant tiene archivado y registrado el pedido. Con esto finaliza el proceso propuesto exitosamente.

PROCESO DE ELABORACION DE AVANCE DEL PROYECTO

A continuación, se muestra los procesos trabajados en las semanas durante las sesiones de clases:



DIAGRAMA DE PROCESO DE NEGOCIO



Figura 1 Diagrama de proceso de negocios



• ESPECIFICACIÓN DEL PROCESO DE NEGOCIOS

Procesos	Entradas	Actividades	Salidas	Valor para el cliente
Gestión pedidos del restaurante	 Datos del cliente Ingredientes del plato Datos del repartidor Datos del chef Protocolo de bioseguridad 	 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. 	 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.

Tabla 1 Especificaciones del proceso de negocios



• CASOS DE USO (UML)

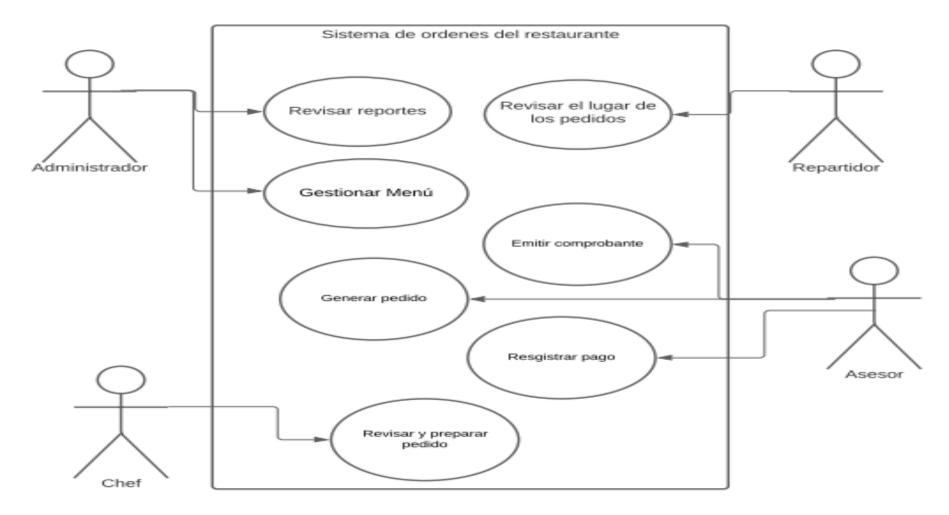


Figura 2 Diagrama de casos de uso



MODELO DE PROCESOS DE SOFTWARE

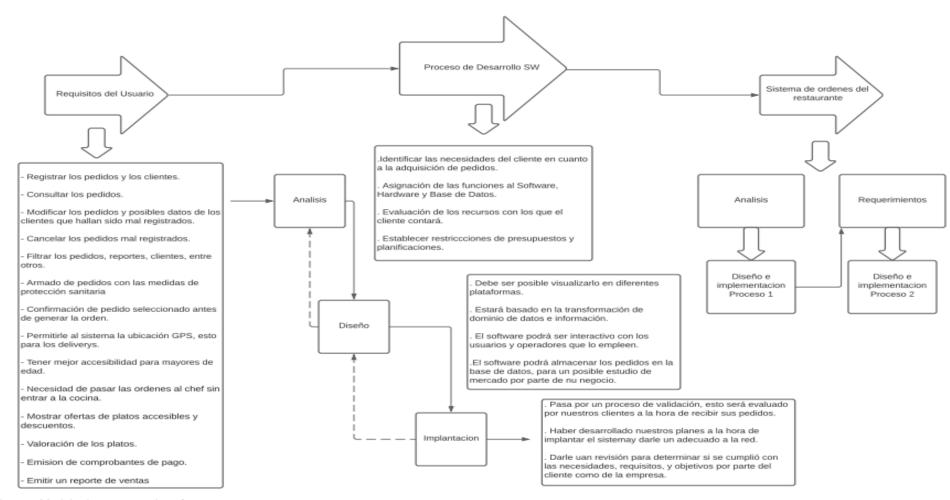
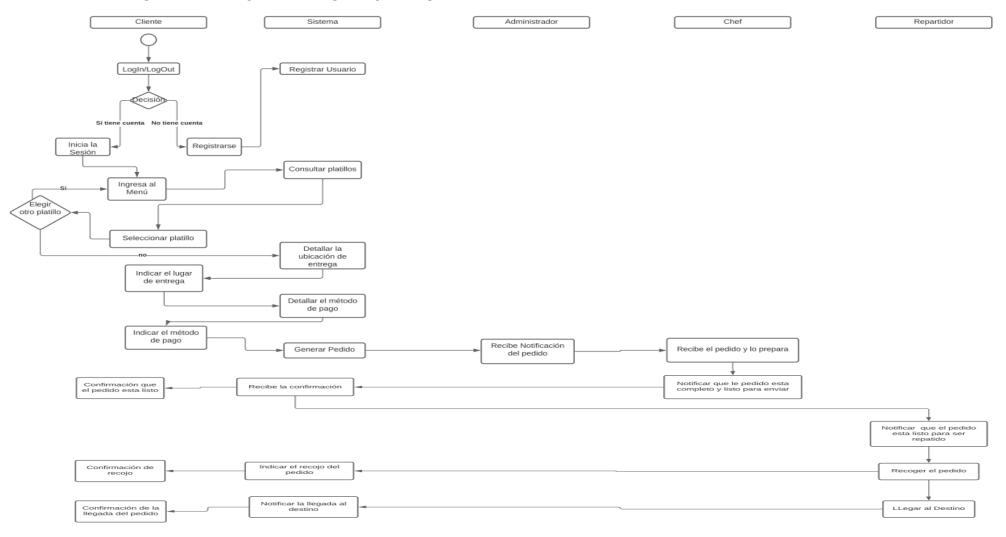


Figura 3 Modelo de procesos de software



• DIAGRAMA DE ACTIVIDADES DE CALLES



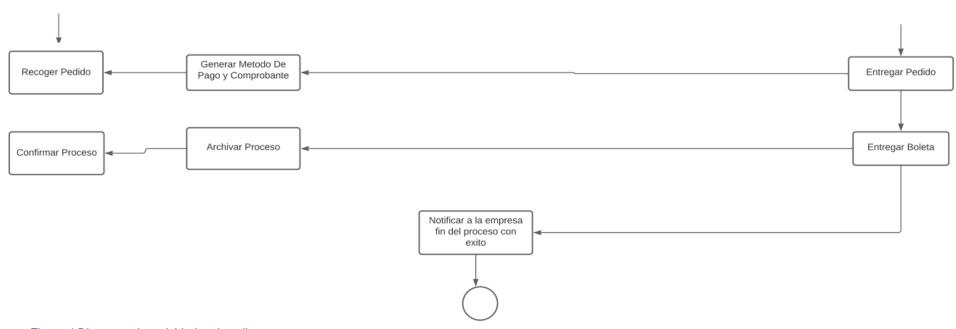


Figura 4 Diagrama de actividades de calle



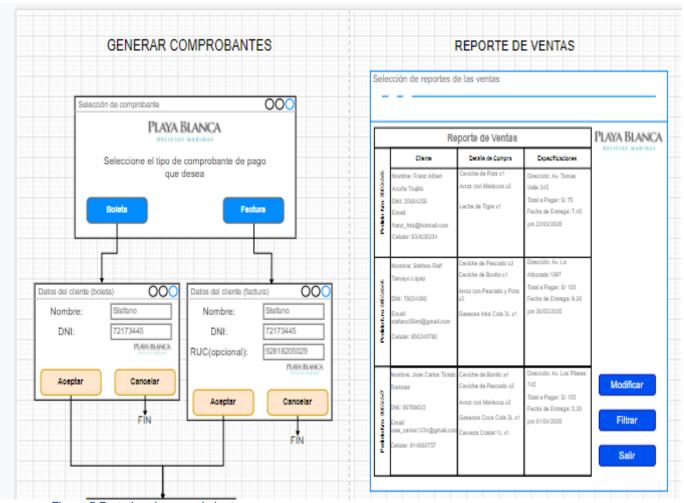
• TRAZABILIDAD DE REQUISITOS

id	Requisito	Casos de uso	Prototipo	Versión	Instalacion
1	Permite Crear, Consultar Modificar y Eliminar los platillos que esten adquiridos en el menú, esto con el fin, de mantener una actualización y/o mantenimiento.	Gestionar Menú (Admin)	No	v 1.0	No
2	Permite la revisión de los reportes que van siendo registrados en el sistema.	Reporte de ventas (Admin)	Sí	v 1.0	No
3	Permite emitir los comprobantes correspondientes a los clientes, los cuales elegirarn si seránboletas o facturas.	Generar comprobantes (Asesor)	Sí	v 2.0	No
4	Permite crear un pedido acorde el cliente lo vaya estructurando, para finalmente ser generado.	Crear pedido (Asesor)	Sí	v 2.0	No
5	Permite registrar los pagos que en este caso, vayan realizando los clientes.	Pagar (Asesor)	Sí	v 2.0	No
6	Permite revisar los componentes que contengan el pedido, esto con el fin, de hacer la preparación de forma adeacuada.	Revisar pedidos (Chef)	Sí	v 3.0	No
7	Permite al repartidor revisar los lugares destinatarios y montos de los pedidos a entregar	Revisar lugar de pedidos (Repartidor)	S'i	v 3.0	No
8	NetBeans	Lineas de Código	No	-	No
9	MySQL WorkBench	Base de Datos	No	-	No

Tabla 2 Trazabilidad de Requisitos



• PROTOTIPOS DE REQUERIMIENTOS (DRAW.IO)



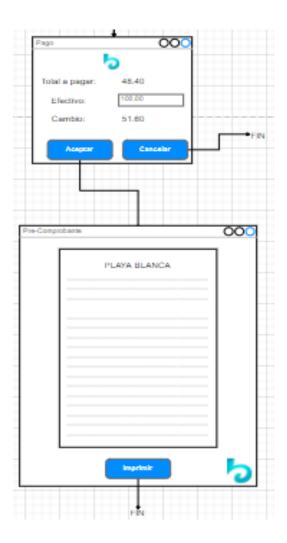


Figura 5 Prototipo de requerimientos



PROTOTIPOS PROGRAMA BALSAMIQ



Figura 6 Actor - Cliente - Log-in



Figura 7 Inicio - Editar perfil - Cambios guardados



Figura 8 Crear - Confirmar - Dirección





Figura 9 Pagar - Tarjeta - Select comp



Figura 10 Boleta - Factura - Aceptar



Figura 11 Pre-comprobante - Imprimir - Efectivo





Figura 12 Valora - Protocolo - Admin



Figura 13 Pedidos pen - Menu rep - Rep vent



Figura 14 Rep2 - Soporte - Chef



• EVIDENCIA DE USO DE PROGRAMAS LUCIDCHART Y GIBHUB



Figura 15 Evidencia del programa Lucidchart

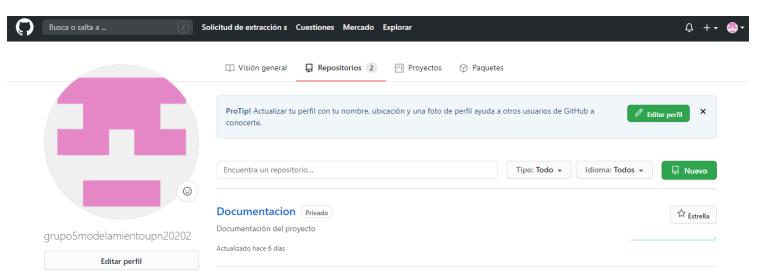


Figura 16 Evidencia del programa GIBHUB 1



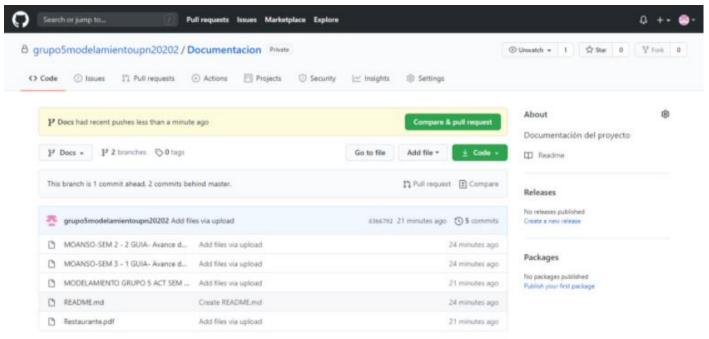


Figura 17 Evidencia del programa GIBHUB 2



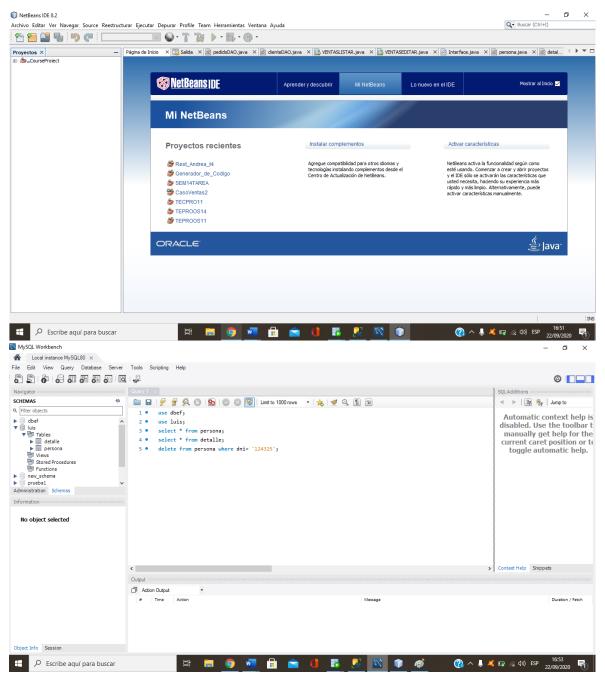


Figura 18 Evidencia de Programas Acuña



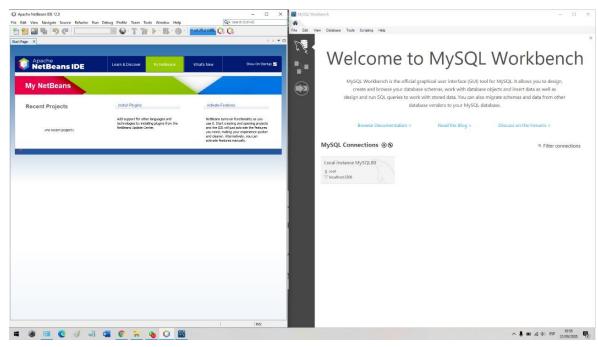


Figura 19 Evidencia de Programas Tirado

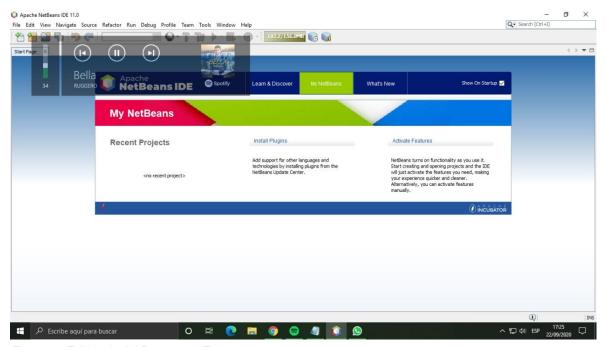


Figura 20 Evidencia del Programas Tamayo.1



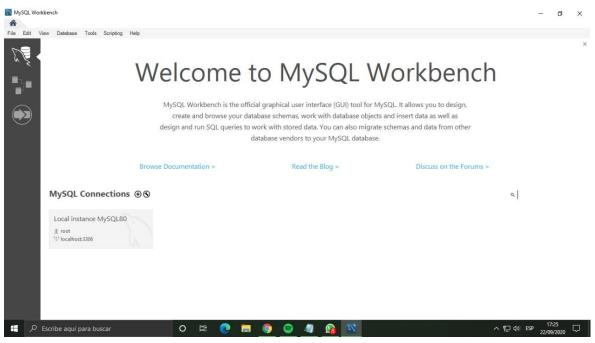


Figura 21 Evidencia del Programas Tamayo.2

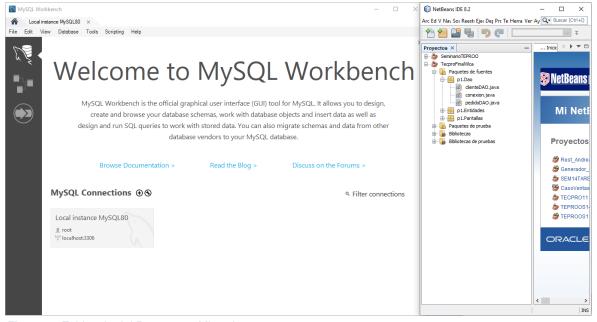


Figura 22 Evidencia del Programas Miranda



CAPÍTULO 4. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

4.1. CONCLUSIONES

SE REALIZARÁ EN LAS SIGUIENTES SEMANAS PRESENTADAS LAS DISTINTAS EVALUACIONES PROPUESTAS POR EL CURSO Y DIRIGIDAS POR NUESTRO DOCENTE.

4.2. RECOMENDACIONES

SE REALIZARÁ EN LAS SIGUIENTES SEMANAS PRESENTADAS LAS DISTINTAS EVALUACIONES PROPUESTAS POR EL CURSO Y DIRIGIDAS POR NUESTRO DOCENTE.

4.3. REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

Bibliografía

Anonimo. (2018). EcuRed. Obtenido de https://www.ecured.cu/Lucidchart

Castillo, L. (2012). ConociendoGitHub. Obtenido de

https://conociendogithub.readthedocs.io/en/latest/data/introduccion/

KYOCERA. (2020). KYOCERA. Obtenido de

https://www.kyoceradocumentsolutions.es/es/smarter-workspaces/business-challenges/procesos/cuantos-tipos-de-procesos-de-negocio-existen.html

Medina, J. (Junio de 2005). *TESISENRED*. Obtenido de https://www.tesisenred.net/bitstream/handle/10803/10633/JMPtesis.pdf?sequence=1&isAll

owed=y
MUNDOKRAMER. (20 de Mayo de 2011). *MUNDOKRAMER*. Obtenido de
https://mundokramer.wordpress.com/2011/05/20/modelo-de-analisis-software/

Santamaría, P. (25 de Noviembre de 2013). *APPLESFERA*. Obtenido de https://www.applesfera.com/aplicaciones-os-x-1/balsamiq-mockup-una-muy-buen-herramienta-para-esbozar-tus-futuras-apps

Sommerville. (2011). ELibro. Obtenido de

https://ebookcentral.proquest.com/lib/upnortesp/reader.action?docID=4760049&ppg=1

4.4. ANEXOS



Figura 23 Integrantes 1 y 2







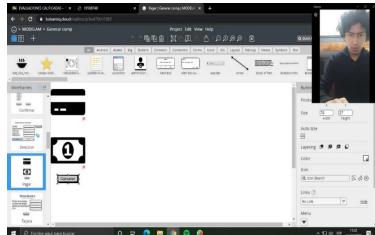


Figura 24 Integrantes 2 y 3

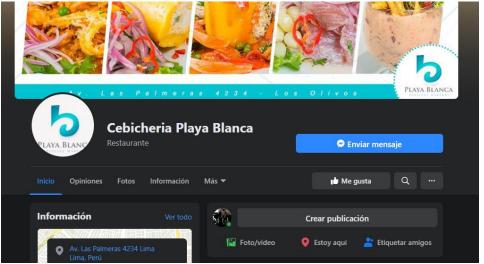


Figura 25 Redes sociales



Figura 26 Promociones del negocio