

Participantes: Javier Beltrán, Eder Moros, Pablo Gargallo, Carlos Delgado, Juan José Berdejo, Joel Díaz y Carlos de Val Escalante.

- Como gestionar un poco la base de datos
- Como dividirnos el trabajo
- Como vamos a plantear el programa
- Hablamos de lo que se va a encargar el software:
 - proporcionar al dueño del restaurante la posibilidad de añadir, modificar y borrar mesas.
 - el dueño también puede añadir platos y crear una interfaz intuitiva de manera que los pueda elegir con un click.
 - Economía de la empresa.
 - envíos de información.
 - Base de datos con toda la información proporcionada por el dueño.

También se ha hablado un poco de la organización que quiera poner el dueño es decir que podrá el mismo dueño gestionar las mesas.

Hemos hablado sobre las interfaces de hacer 3, una para poner los números de mesa, una para hacer pedidos y otra para cobros.

Administrar camareros, que haya un usuario por aplicación por parte de los camareros y un usuario administrador que pueda hacer cambios determinantes.

Economía tener en cuenta si el local tiene terraza, los suplementos serán diferentes en cada parte es decir terraza, barra y comedor.

El administrador tiene que poder sacar una función para sacar un listado de productos vendidos, cuantos productos han sido eliminados y cuantas mesas se han cobrado en efectivo y cuantas con tarjeta.

- Tenemos que darnos caña con la base de datos
- Solo unos cuantos hacer la base de datos
- Todo escrito en la misma nomenclatura.

2ª Reunión

24/04/2025

Participantes: Javier Beltrán, Eder Moros, Pablo Gargallo, Carlos Delgado, Juan José Berdejo, Joel Díaz y Carlos de Val Escalante.

- Hacer interfaces
- Nos ha dejado un grande (Marcos a partido a un lugar mejor)
- Hemos estado hablando de que poner en la base de datos
- Tenemos que crear un archivo .config que contenga lo siguiente:
 1. número de mesas
 2. usuarios
 3. tasas por zonas (terraza, barra, comedor)
 4. impresoras (una en barra y otra en cocina a las que mandarles los pedidos)
 5. definir (general, usuarios etc....)
 6. horarios (desayunos, comidas y cenas)
 7. caja (control de cambios, descuentos para empleados etc....)
 8. backup
 9. cierre de caja (programar una hora específica y también hacer un cierre de caja manual)
 10. (Si da tiempo mirar reservas)
- Base de datos
 1. Mesa (estados)
 2. Productos
 3. Pedidos
- Nos tendremos que centrar en preparar una interfaz para la tpv que sea fácil e intuitiva para utilizar.
- Habrá que hacer copias de seguridad diarias.

3ª Reunión

29/04/2025

Participantes: Javier Beltrán, Eder Moros, Pablo Gargallo, Carlos Delgado, Joel Díaz y Carlos de Val Escalante.

- Hemos hecho un pequeño esquema de cómo va a ir organizado nuestro proyecto
- Hemos organizado a los que están haciendo la interfaz gráfica.
- Se ha terminado el archivo config haciendo diversos cambios.
- Se han actualizado los botones y los actionListeners.
- Se han cambiado algunas cosas del gitignore.
- Hemos hablado de hacer un archivo run.bat.

4ª Reunión

05/05/2025

Participantes: Javier Beltrán, Eder Moros, Pablo Gargallo, Carlos Delgado, Juan José Berdejo, Joel Díaz y Carlos de Val Escalante.

- Se ha hablado de introducir un método para obtener el precio de plato por el nombre.
- Hemos empezado a testear el programa.
- Hemos creado el archivo run.bat para poder compilar nuestro programa.

Hemos estado hablando de corregir diversos errores y hemos seguido con la parte de programación terminando las partes del dao y del view y tambien corrigiendo algunas cosas de la base de datos.

5ª Reunión

06/05/2025

Participantes: Javier Beltrán, Eder Moros, Pablo Gargallo, Carlos Delgado, Juan José Berdejo, Joel Díaz y Carlos de Val Escalante.

Hemos encontrado problemas de Lógica por que el constructor se asignaba a si mismo con lo que era null y después seguía siendo null, se ha solucionado ese error.

Hemos estado hablando de lo que nos vamos a encargar cada uno en este día y hemos seguido avanzando y corrigiendo diversos errores y bugs de la aplicación.

Se ha cambiado la tabla pedido debido a que no se insertaba la hora actual:

Cabio el tipo de dato de hora pedido este --> hora_pedido TIMESTAMP DEFAULT CURRENT_TIMESTAMP, en vez de este--> hora_pedido DATETIME DEFAULT CURRENT_TIMESTAMP.

Seguimos arreglando issues, hemos agregado el botón para cobrar y se ha modificado la clase pedidos.

Hemos seguido trabajando en arreglar errores y mejorando el código

6ª Reunión

08/05/2025

Participantes: Javier Beltrán, Eder Moros, Pablo Gargallo, Carlos Delgado, Juan José Berdejo y Joel Díaz.

El CEO nos ha comentado que pese a tener gran parte del proyecto deberíamos tener perfeccionado ciertos puntos clave que deberían estar incluidos de forma imprescindible en el programa para tener una entrega mínimamente completa.

Para ello hemos dividido lo restante en 3 partes ordenadas desde las más relevantes a las que menos. Estas partes son: -Secciones -Terminar función de pedido -Apartado Cobros. En el apartado finalización de secciones se dividen en mesas, productos y categorías. Nos comenta que decide eliminar la opción de modificar mesas y categoría por su simplicidad de datos a comparación de problemas al incluirlo en el programa, sin embargo, se dejará la opción de modificar el producto por vista a futuro. La parte de cobros abre se selecciona si el pago se realizará con efectivo o tarjeta. Por último, un botón al cual se deberá pulsar al cerrar el restaurante cada día para mantener un registro diario de los pedidos hechos y poder crear o ajustar cosas según las estadísticas también con vistas a futuro.