

## INGENIERÍA DE SOFTWARE II

### 1. Identificación de la guía de aprendizaje

Programa de Formación	Ingeniería de Sistemas
Responsable de actividad	Elena JARAMILLO
Información de Contacto	Correo: <a href="mailto:gjaramil@cuc.edu.co">gjaramil@cuc.edu.co</a> Horario de asesoría: lunes de 17h00 a 18h30 y miércoles de 12h30 a 13h30. Oficina: bloque 07 oficina 7204
Resultados de aprendizaje:	Identificar los elementos que componen un diagrama de casos de uso del negocio y la interacción entre dichos elementos.
Duración de la actividad	3 horas
Porcentaje de la actividad	20% de la nota del primer corte
Fecha de inicio	13 de febrero de 2019
Fecha de finalización	19 de febrero 2019 a medianoche

### 2. Estructuración de las actividades

#### 2.1 Actividad de apropiación de conocimiento

A continuación se presentan los aspectos organizacionales relevantes de la empresa “Pizza Gourmet”. La información que se presenta a continuación corresponde a un caso de una empresa real, cuya información ha sido tomada en su totalidad de la siguiente fuente:

*Baron Salazar, M. A. Plan De Negocio para la Creación De Un Restaurante de Servicio Domiciliario de Pizza Gourmet Nutritiva a los Colegios Ubicados en la Upz Guaymaral y la Upz La Academia. Tesis Facultad De Ciencias Económicas Y Administrativas. Pontificia Universidad Javeriana. (2010) Disponible en*

### **Misión**

PIZZA TRENDS FACTORY, es una empresa dedicada a la producción y venta de productos alimenticios nutricionales de excelente calidad, a través de una oferta integral y oportuna de productos y servicios, para satisfacer las necesidades de los clientes en el contexto nacional.

### **Visión**

PIZZA TRENDS FACTORY, quiere ser reconocida, en menos de dos años, como una organización comprometida con sus productos cumpliendo con los más estrictos estándares de calidad, productividad y competitividad para satisfacer las necesidades de los clientes y consumidores. Permitiendo así, llegar a posicionarse y mantenerse como líder en la categoría de Pizza Gourmet Nutritiva por su buen desempeño como producto y por garantizar el desarrollo social y económico de los asociados productores y trabajadores.

### **Descripción del Proceso**

De acuerdo con el Proveedor Luis Laverde, la materia prima previamente requerida (frutas, verduras, lácteos, carnes, Hortalizas, entre otras) llegará según las especificaciones de los términos en el contrato. Al recibir los insumos por parte de PIZZA TRENDS FACTORY, se realizará un control de calidad de productos, ya que es una política de la empresa asegurar que el proveedor cumpla con unos estándares de alta calidad y un buen manejo de los productos, en caso que los alimentos no cuenten con él las debidas descripciones, se devolverá los productos hasta que el proveedor garantice lo acordado. Una vez la materia prima se encuentra en la Pizzería, se procede a limpiar y cortar los alimentos para el almacenamiento de estos. Los alimentos perecederos (carne, lácteos y algunas verduras y frutas) se guardaran en un refrigerador industrial y los demás alimentos en una mini bodega, que mantengan las óptimas condiciones del producto tratando de tener la menor cantidad de inventarios, pues estos alimentos tienen la peculiaridad que su tiempo de maduración es demasiado corto, teniendo entonces que mantener inventarios muy precisos para no tener que desperdiciar productos, se debe tener cuidado con el tiempo de refrigeración y almacenamiento, ya que tiempos prolongados producen cambios en la tonalidad de los productos y su posible deterioro. Al destapar los productos que vienen empacados al vacío, se dispone de un tiempo máximo de 5 (cinco) días para consumirlos. Por otro lado el tiempo de maduración de algunas frutas, verduras y hortalizas tienen un tiempo de madurez un poco mayor, donde el proveedor garantice un canal óptimo de distribución en el menor tiempo desde que se obtiene de la cosecha hasta la central de Abasto y la Pizzería. En cada proceso o paso mencionado anteriormente se hace un control de especificaciones de calidad y solicitudes. Luego de pasar por limpieza, corte y almacenamiento, se alistan y escogen los ingredientes con los que se van a preparar cada producto, el manejo de la higiene es vital en este punto, pues un buen manejo de los productos se le certifica al cliente un producto libre de contaminación, bacterias y excelente calidad y así cumplir con la satisfacción del consumidor final y el cliente directo. Después de la preparación, se lleva el producto al Equipo de Horneado, donde ahí durará el tiempo necesario para el

terminado del producto final. Posteriormente, el producto será empacado en una caja de cartón especializado, donde mantendrá el calor y el producto intacto, como parte de las condiciones que pide el cliente. Finalmente se despacha y se hace entrega del pedido.

### Políticas

Asegurar su compromiso con el sistema de gestión de calidad generando una cultura orientada al mejoramiento continuo de los procesos adoptando nuevas tecnologías y servicios garantizando la seguridad de las personas, la calidad e inocuidad del producto y el medio ambiente.

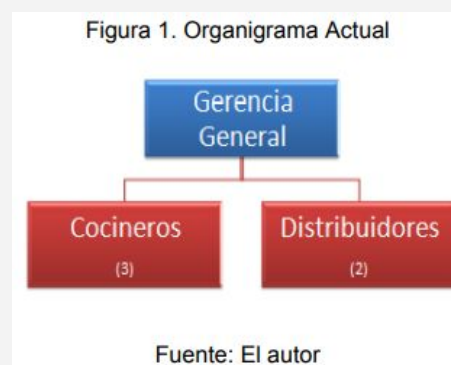
Adquirir conocimientos y habilidades por medio de capacitación y entrenamiento permanente, para satisfacer y brindar confianza a clientes, asociados productores, asociados trabajadores y a la comunidad a través de procesos, productos y servicios que cumplen con las normas internas y legales vigentes, garantizando la responsabilidad social y el desarrollo individual mediante la utilización de métodos estadísticos que establezcan la eficacia del sistema, así como auditorías periódicas que permitan la mejora continua del sistema establecido.

### El canal o Modelo de Distribución:

PIZZA TRENDS FACTORY, será el encargado de fabricar las pizzas dependiendo al número de pedidos que realicen los colegios. Para distribuir los productos se contratarán tres (2) Personas, que se encargaran de repartir las pizzas de acuerdo a las zonas que se les asignen, posteriormente, en cada institución habrá una o varias personas encargadas en recibir los productos encomendados, finalmente el colegio se encargará de vender las pizzas a los consumidores finales (Estudiantes y personal). Así mismo el medio de distribución que se utilizara para llevar el producto a cada uno de los colegios anteriormente mencionados será por Motocicletas con furgones para cargueros AYCO (...). Las cuáles tendrán la funcionalidad de distribuir los Alimentos.

### Organigrama

Debido a que se requiere tener todos los pedidos frescos y a tiempo, y dada la capacidad productiva de cada cocinero (7 minutos por pizza), se necesitan 3 cocineros que trabajen de manera simultánea para poder satisfacer la demanda de los clientes. Así mismo, es necesario tener dos distribuidores con el fin de asegurar la entrega a tiempo de los pedidos, debido a que es un área bastante extensa para que un solo repartidor garantice la entrega a los clientes.



CARGO	FUNCIONES / RESPONSABILIDADES
Gerente General	<p>Controlar el funcionamiento general de la compañía</p> <p>Tener control sobre las finanzas de la empresa</p> <p>Manejar de manera óptima el recurso humano de la empresa</p>
Cocineros	<p>Asegurar que los procesos de producción se ejecuten según las políticas.</p> <p>Producir las cantidades necesarias.</p> <p>Verificar la calidad de la materia prima e insumos que llegan al establecimiento.</p> <p>Hacer uso adecuado de las herramientas y utensilios que se les da.</p> <p>Excelentes destrezas, habilidades y competencias en el momento de la elaboración de las Pizzas.</p> <p>Despachar los pedidos correctamente.</p> <p>Puntualidad con el producto final.</p> <p>Actitud positiva frente al cliente.</p>
Distribuidores	<p>Cuidado de los equipos que se les entregue.</p> <p>Verificar que es la factura correcta, antes de entregar el pedido.</p> <p>Responsabilidad del manejo de los productos, en el momento de distribuirlos.</p>

Tomando como base la información anterior

1. Identifique:
  - a. Trabajadores los trabajadores del negocio
  - b. Actores
  - c. Procesos
2. Realizar el diagrama de casos de uso del negocio

Consideraciones:

- La actividad se realizará en parejas (2 personas máximo).
- El nombre de los dos integrantes del equipo de trabajo deberá aparecer en la portada.
- El diagrama deberá entregarse por medio de la plataforma moodle. Pero solo uno (1) de los dos integrantes del grupo deberá subir la actividad a la plataforma.
- La fecha máxima de envío es el martes 19 a media noche.
- El estudiante puede consultar la fuente (ver arriba) y recuperar información adicional que considere relevante para la elaboración de su diagrama. En este caso deberá indicarse de manera explícita en el documento la información adicional que fue considerada en la modelación.

Evidencia: documento que cumpla con la rúbrica de evaluación. La rúbrica se encuentra disponible en la carpeta "Actividad 1" de las "Actividades Evaluativas" de la Unidad 1.

### 3. Recursos

Material disponible en las carpetas "Contenidos y Recursos Base" y "Recursos Complementarios" de la Unidad 1

Videos Youtube

Acceso a las bases de datos institucionales

Cualquier inquietud no duden en comunicarse conmigo.

¡Muchos éxitos!