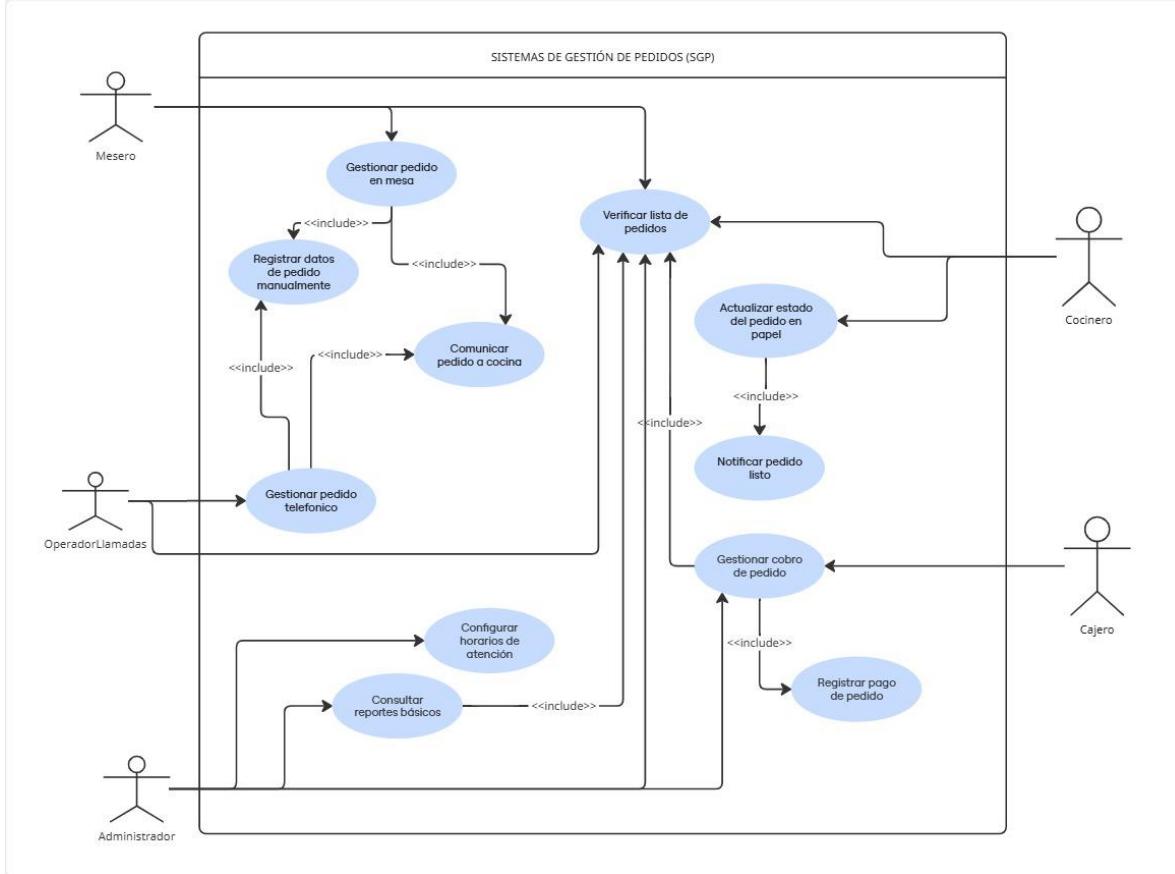


Documento de Especificación de Requerimientos de Software

Plan de Trabajo #	1
Líder del Proyecto	Ing. Mónica Gómez
Ingeniero de Requisitos	Kerly Chiriboga, Ricardo Laínez
Fecha del documento	16-12-2025

1. Diagrama Casos de Uso Nivel 0



2. Descripción Caso de Uso Nivel 0

Caso de uso:	
Actor(es):	
Propósito:	
Descripción:	
Tipo:	

Caso de uso: Gestionar pedidos del restaurante

Actores: Cliente, Mesero, Operador telefónico, jefe de cocina, Ayudante de cocina, Cajero, Propietario.

Propósito: Registrar, preparar y entregar pedidos a los clientes utilizando procesos manuales.

Descripción: El cliente realiza un pedido en el local o vía telefónica. El mesero u operador telefónico registra el pedido manualmente en papel. Posteriormente, el pedido es comunicado a la cocina de forma verbal o mediante la entrega física de la nota.

El personal de cocina prepara el pedido según la información recibida. Una vez listo, se informa verbalmente al mesero o al cajero. Finalmente, el cajero realiza el cobro de forma manual y el cliente recibe su pedido.

Tipo: Primario y esencial.

3. Listado de Casos de Uso Expandido

Nombre del Requerimiento	CU-01 Gestionar pedido en mesa
Descripción	El mesero atiende y gestiona el pedido de una mesa.
Precondición	Cliente está en mesa y solicita atención.
Secuencia normal	Acción (Actor / Sistema) 1 Cliente: Solicita realizar un pedido. 2 Mesero: se dirige a la mesa. 3 Mesero: Anota manualmente el pedido en una hoja de papel. 4 Mesero - Confirma verbalmente el pedido con el cliente. 5 Mesero - Se dirige a cocina con la nota del pedido.
Postcondición	Pedido registrado manualmente y entregado a cocina.
Excepciones	Acción 1 Pedido mal anotado. 2 Cambios de último momento no registrados correctamente.
Comentarios	Flujo totalmente manual

Nombre del Requerimiento	CU-02 Registrar datos de pedido manualmente
Descripción	Anotar el pedido en una hoja/talón.
Precondición	El cliente ya indicó productos y observaciones.
Secuencia normal	Acción (Actor / Sistema) 1 Mesero: anota productos y cantidades. 2 Mesero: anota observaciones. 3 Mesero: revisa que esté completo.
Postcondición	Pedido escrito correctamente en papel.
Excepciones	Acción 1 Error al anotar 2 Falta de información
Comentarios	Caso incluido desde “Gestionar pedido en mesa” y “Gestionar pedido telefónico”.

Nombre del Requerimiento	CU-03 Comunicar pedido a cocina
Descripción	Entregar/avisar el pedido al cocinero usando la nota.
Precondición	Pedido anotado manualmente.
Secuencia normal	Acción (Actor / Sistema)
1	Mesero/Operador: lleva o comunica la nota a cocina.
2	Cocinero: recibe y revisa el pedido.
3	Cocinero: lo agrega a su lista de preparación.
Postcondición	Cocina queda enterada del pedido.
Excepciones	Acción
1	Nota se pierde/daña
2	Pedido confuso
Comentarios	Comunicación puede ser verbal + papel.

Nombre del Requerimiento	CU-04 Gestionar pedido telefónico
Descripción	El operador toma un pedido por llamada.
Precondición	Cliente llama para pedir.
Secuencia normal	Acción (Actor / Sistema)
1	Operador: recibe la llamada del cliente.
2	Operador: toma datos del pedido y dirección (si aplica).
3	Operador: Registrar datos de pedido manualmente.
4	Operador: Comunicar pedido a cocina.
Postcondición	Pedido telefónico anotado y comunicado a cocina.
Excepciones	Acción
1	Datos de dirección incompletos
2	Llamada se corta
Comentarios	Es el “delivery por teléfono” del sistema actual.

Nombre del Requerimiento	CU-05 Verificar lista de pedidos
Descripción	Revisar qué pedidos están pendientes/en proceso/listos.
Precondición	Existen pedidos registrados (papel).
Secuencia normal	Acción (Actor / Sistema)
1	Actor (mesero/cocinero/cajero): revisa la lista/tablero de pedidos.
2	Actor: identifica pedidos pendientes y su estado.
3	Actor: prioriza atención según orden/tiempo.
Postcondición	Lista revisada y comprendida por el actor.
Excepciones	Acción
1	Estados desactualizados
2	Pedido no aparece
Comentarios	Es una verificación visual/manual, no automatizada.

Nombre del Requerimiento	CU-06 Actualizar estado del pedido en papel
Descripción	Cambiar el estado escribiendo/marcando en papel.
Precondición	Pedido está en preparación o ya atendido por cocina.
Secuencia normal	Acción (Actor / Sistema)
1	Cocinero: toma la nota del pedido.
2	Cocinero: marca estado
3	Cocinero: devuelve/coloca la nota en el lugar correspondiente.
Postcondición	Estado actualizado físicamente en la nota/lista.
Excepciones	Acción
1	Se marca mal el estado
2	Nota ilegible
Comentarios	Caso manual que alimenta “Notificar pedido listo”.

Nombre del Requerimiento	CU-07 Notificar pedido listo
Descripción	Avisar que el pedido ya está listo para entregar.
Precondición	Pedido marcado como “listo” en papel.
Secuencia normal	Acción (Actor / Sistema)
1	Cocinero: confirma pedido terminado.
2	Cocinero: realiza aviso (verbal/señal/llamado).
3	Mesero/Operador: recibe aviso y procede a entregar/avisar al cliente.
Postcondición	Pedido listo comunicado al área correspondiente.
Excepciones	Acción
1	Nadie escucha el aviso
2	Pedido aún incompleto
Comentarios	En el sistema actual la notificación es humana, no del sistema.

Nombre del Requerimiento	CU-08 Gestionar cobro de pedido
Descripción	Preparar el cobro del pedido en caja.
Precondición	Pedido entregado o listo para cobrar.
Secuencia normal	Acción (Actor / Sistema)
1	Cajero: recibe la información del pedido (nota).
2	Cajero: calcula total (manual).
3	Cajero: confirma método de pago con el cliente.
4	Cajero: Registrar pago de pedido.
Postcondición	Cobro realizado o en proceso.
Excepciones	Acción
1	Total incorrecto
2	Falta de datos del pedido
Comentarios	El diagrama lo muestra como caso principal de caja.

Nombre del Requerimiento	CU-09 Registrar pago de pedido
Descripción	Registrar que el cliente pagó (control interno).
Precondición	Total definido y cliente listo para pagar.
Secuencia normal	Acción (Actor / Sistema)
1	Cajero: recibe efectivo/transferencia (según aplique).
2	Cajero: confirma el pago.
3	Cajero: marca el pedido como pagado (manual).
Postcondición	Pago registrado.
Excepciones	Acción
1	Pago incompleto
2	Error de registro
Comentarios	Incluye desde “Gestionar cobro de pedido”.

Nombre del Requerimiento	CU-10 Configurar horarios de atención
Descripción	Definir/ajustar horarios del restaurante.
Precondición	Administrador con autoridad para establecer horarios.
Secuencia normal	Acción (Actor / Sistema)
1	Administrador: revisa horario actual.
2	Administrador: ajusta horario de atención.
3	Administrador: comunica el horario al personal (manual).
Postcondición	Horario de atención definido/actualizado.
Excepciones	Acción
1	Cambio no comunicado
2	
Comentarios	En el sistema actual es gestión administrativa, no automatizada.

Nombre del Requerimiento	CU-11 Consultar reportes básicos
Descripción	Revisar información básica (ventas, pedidos) de forma manual.
Precondición	Existen registros (notas, cuaderno, caja).
Secuencia normal	Acción (Actor / Sistema)
1	Administrador: reúne registros del día/periodo.
2	Administrador: revisa totales y conteos básicos.
3	Administrador: anota conclusiones (manual).
Postcondición	Reporte básico consultado.
Excepciones	Acción
1	Registros incompletos
2	
Comentarios	No es un reporte automático, depende de papeles/registros.

4. Lista de Requerimientos No Funcionales

Id: NF-<número>	<nombre descriptivo corto>
Versión	
Fecha	
Solicitante	
Descripción	El sistema debe...
Importancia	<Crítico, Importante, Deseable>
¿Cuándo debe estar listo?	
Comentarios	