



**DEPARTAMENTO  
DE COMPUTACION**

Facultad de Ciencias Exactas y Naturales - UBA

# Trabajo Práctico Nro. 1

21/04/2010

Ingeniería de Software I

Integrante	LU	Correo electrónico
Dinota, Matías	076/07	matiasgd@gmail.com
Frid, Igal Pablo	231/07	ipfrid@gmail.com
Huel, Federico Ariel	329/07	federico.huel@gmail.com
Leveroni, Luciano	360/07	lucianolev@gmail.com
Mosteiro, Agustín	125/07	agustinmosteiro@gmail.com



**Facultad de Ciencias Exactas y Naturales**

Universidad de Buenos Aires

Ciudad Universitaria - (Pabellón I/Planta Baja)

Intendente Güiraldes 2160 - C1428EGA

Ciudad Autónoma de Buenos Aires - Rep. Argentina

Tel/Fax: (54 11) 4576-3359

<http://www.fcen.uba.ar>

## Introducción

El objetivo del siguiente trabajo es modelar un sistema para una cadena de pizzerías, denominada Pizza Hack. Con este fin, se utilizarán técnicas de ingeniería de requerimientos, a saber: Diagrama de Contexto y de Objetivos. A su vez, se incluyen en el presente trabajo las explicaciones y detalles de cada uno de los diagramas para clarificar lo expuesto de forma gráfica en dichos diagramas.

El sistema a modelar pretende resolver las necesidades y problemas de una cadena de pizzerías típica, en la que cada uno de los locales atiende al público a través de un mostrador, es decir, no ofrece la posibilidad de consumir las pizzas en el mismo local. Además, cabe aclarar que la cadena de pizzerías desea mantener el mismo menú en todos sus locales, por lo que un cambio en el menú de un local deberá verse reflejado en la cartilla de los restantes. También se debe mencionar que los locales no ofrecen servicio de delivery y, en caso de que algún pedido no se pueda preparar en el local donde se encuentra el cliente, se ofrecerá derivar su pedido a otro local de la cadena. Por último, hay que tener en cuenta que el sistema no debe tener un servidor centralizado para la coordinación entre locales.

Por medio de la aplicación de las técnicas de ingeniería de requerimientos se busca explorar distintas opciones para modelar el sistema deseado por la cadena de pizzas. Finalmente, se estudiarán las ventajas y desventajas que conlleva elegir cada una de estas alternativas en los aspectos que consideramos relevantes para el funcionamiento del sistema y el beneficio de la cadena de pizzas.

## Presunciones

Para la confección del trabajo, se hicieron las siguientes presunciones:

- Pizza Hack no brinda servicio de delivery ni tampoco brinda la posibilidad de comer en el local.
- La máquina no contempla manejo de dinero.

## Vistas

## Escenarios

A continuación se mostrarán algunos de los posibles escenarios que se podrían llegar a presentarse en la cadena de pizzas descrita.

- Un cliente realiza un pedido a la cajera de un local. La cajera ingresa los datos del pedido a verificar y la máquina le informa si puede preparar o no el pedido. El mismo puede ser preparado. La cajera confirma el pedido con el cliente y lo carga en el sistema. En este momento, éste se almacena junto con los demás pedidos pendientes y se reservan los ingredientes necesarios para su preparación. Mientras tanto, el pizzero se encuentra preparando distintos pedidos cuando, en un determinado momento, el sistema le informa que el siguiente es el del cliente anteriormente mencionado. Una vez listo el pedido, se le entrega al cliente y éste se retira.

- Un cliente realiza un pedido a la cajera de un local. La cajera ingresa los datos del pedido a verificar y la máquina le informa si puede preparar o no el pedido. El mismo no puede ser preparado. El sistema le informa a la cajera el local más cercano donde se puede preparar dicho pedido. Se le ofrece al cliente la opción de derivar su pedido a ese local y éste acepta. La cajera deriva el pedido y el cliente lo retira posteriormente en el otro local.
- Al pizzero se le cae una de las pizzas al suelo. En ese instante, el pizzero informa al encargado lo ocurrido y el mismo da de baja el stock correspondiente. A continuación, el pizzero vuelve a realizar la pizza.
- Luego de realizar el pedido, el cliente se arrepiente y decide cancelarlo. En este caso, la cajera ingresa dicha cancelación en el sistema retirando el pedido de la lista de pedidos pendientes. Si la pizza no se comenzó a preparar, los ingredientes reservados para dicho pedido están disponibles para ser utilizados en algún otro. Si la pizza ya fue preparada o se encuentra en preparación, los ingredientes se pierden.
- Se realiza una derivación de un pedido a otro local pero el cliente que lo había efectuado no se presenta en el mismo pasada las 3 hrs. Al igual que en el escenario anterior, los ingredientes se pierden.

## **Discusión**

## **Conclusiones Generales**

## **Referencias**