

Trabajo Práctico N.º 1

Análisis de la Información 2do Cuatrimestre 2020 Grupo 1

Integrante	Padrón
Nicolás Aguerre	102145
Taiel Colavecchia	102510
Yuhong Huang	102146
Santiago Klein	102192
Mauro Parafati	102749

 $\{naguerre,\ tcolavecchia,\ yhuang,\ sklein,\ mparafati\}\ @fi.uba.ar$

2do Cuatrimestre 2020 Grupo 1



${\rm \acute{I}ndice}$

1.	Mod	delo de Negocio	2
	1.1.	Objetivo	2
		Hipótesis y Supuestos	2
		Identificación de Macroprocesos	2
		Diagrama de Actividad	3
2.	Mod	delo de Casos de Uso	9
	2.1.	Identificación actores	9
	2.2.	Identificación de Casos de Uso	9
	2.3.	Especificación de Casos de Uso	10
		-	10
		2.3.2. Modificar pedido	11
			12
			13
		·	14
			15
			16
		- *	17
			18
			20
			21
			23
	2.4.	e e e e e e e e e e e e e e e e e e e	24
3.	Mod	delo de Clases	25
		Identificación de Clases de Entidad	
			26



1. Modelo de Negocio

1.1. Objetivo

El sistema debe permitir consultar y modificar el menú con los platos disponibles, sus precios y tiempos de demora. También debe ser capaz de atender consultas de los clientes, tomar pedidos, notificar al cocinero de los mismos para su elaboración, así como facturarlos a través de pago con tarjeta de crédito, generando y liquidando sus debidos cupones. Asimismo, el sistema debe coordinar la distribución de los pedidos, detectar faltas de ingredientes, y generar las órdendes de compra.

1.2. Hipótesis y Supuestos

- El tiempo de demora de los platos incluye solo la elaboración de los mismos y es un valor conocido.
- Los pedidos pueden ser modificados/cancelados únicamente antes de ser enviados a distribución.
- Se conoce la cantidad exacta de ingredientes a utilizar para la elaboración de cada plato.
- Todos los cupones generados y firmados son liquidados sin problema alguno.
- Existen distintas empresas de tarjeta de crédito.
- El departamento de Distribución está compuesto por varios distribuidores.
- Existen varios supermercados que proveen de los distintos ingredientes.

1.3. Identificación de Macroprocesos

Macroproceso	Funcionalidad	Alcance
Gestión de platillos — Agregar plato con su precio y tiempo de demora		1
	Eliminar plato con su precio y tiempo de demora	✓
	Modificar plato y/o precio y/o tiempo de demora	
	Consultar disponibilidad de cierto platillo	✓
Gestión de pedidos	Realizar pedido	✓
	Ingresar datos del cliente	✓
	Aceptar pedido	✓
	Rechazar pedido	✓
	Consultar estado de pedido	✓
	Cancelar pedido previo a su distribución	✓
	Cancelar pedido durante su distribución	X
	Modificar pedido previo a su distribución	✓
	Modificar pedido durante su distribución	X
Gestión de facturación	Generar factura	✓
	Generar cupón de tarjeta de crédito	✓
	Asentar cupón de tarjeta de crédito firmado	✓
	Cancelar cupón de tarjeta	✓
	Pagos en efectivo	X
Gestión de ingredientes	Generar la orden de compra de ingredientes	✓
	Llevar cuenta del stock de ingredientes	✓



1.4. Diagrama de Actividad

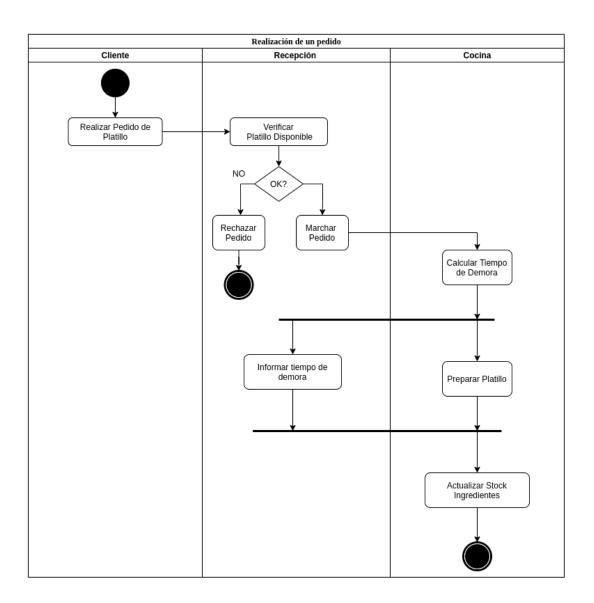


Figura 1: Realizar pedido.



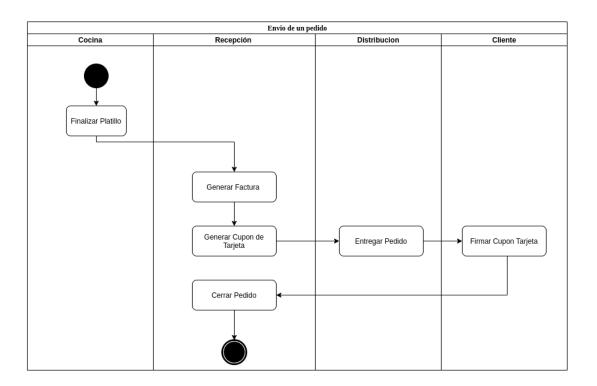


Figura 2: Enviar pedido.



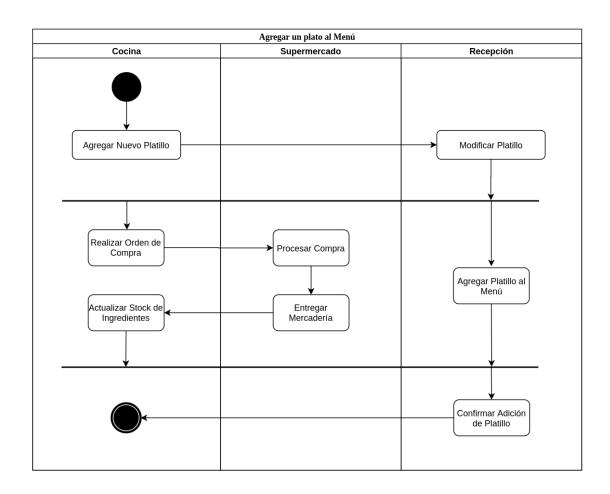


Figura 3: Agregar un plato al menú.



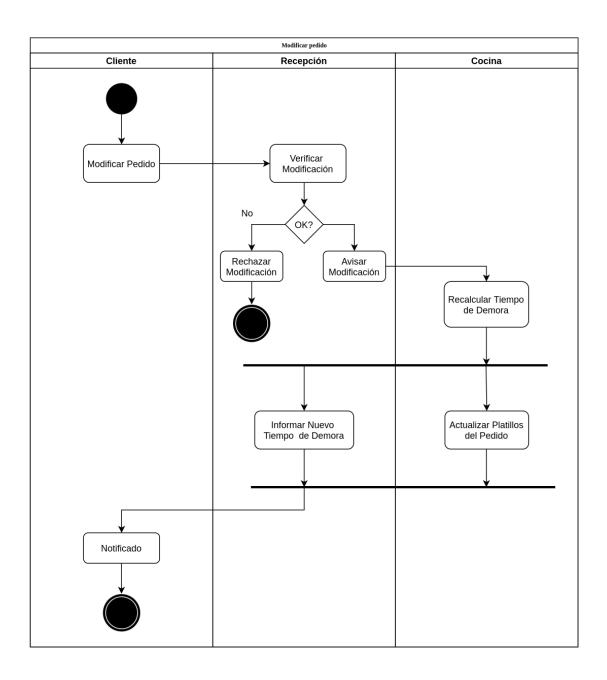


Figura 4: Modificar pedido.



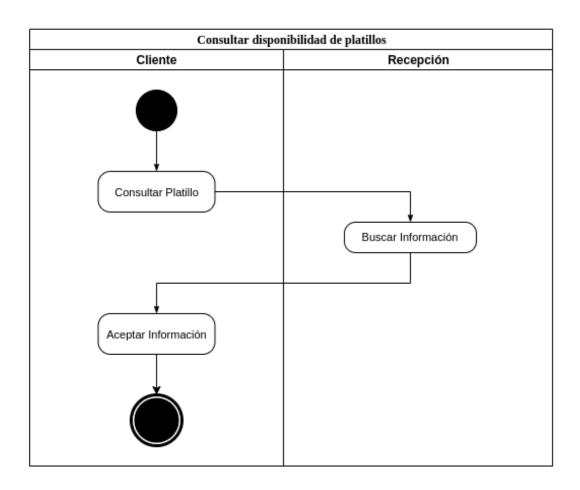


Figura 5: Consultar disponibilidad de platillo.



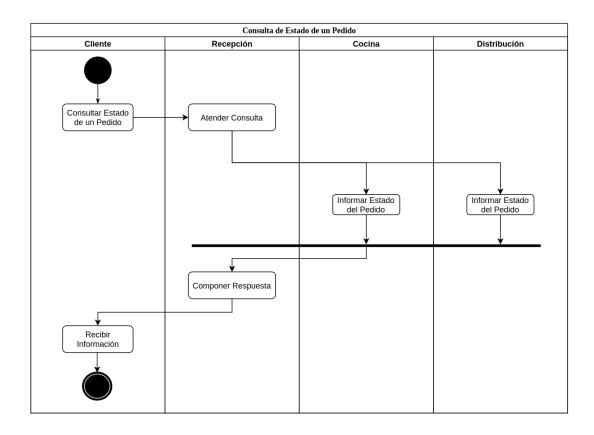


Figura 6: Consultar estado de un pedido.



2. Modelo de Casos de Uso

2.1. Identificación actores

- Cliente: Persona que realiza consultas y pedidos al restaurante.
- Cocinero: Es el encargado de preparar los platillos, mantener los platillos, rechazar los platillos si corresponde, y mantener los ingredientes.
- Distribuidor: Es responsable de la entrega de los pedidos, así como la recepción de los cupones firmados por los clientes y la carga de los mismos al sistema.
- Supermercado: Recibe órdenes de compra y entrega la mercadería correspondiente.
- Empresa de Tarjeta de Crédito: Liquida los cupones firmados por los clientes.

2.2. Identificación de Casos de Uso

Se listan a continuación los distintos casos de uso identificados, a ser especificados en la próxima sección:

- Realizar Consultas.
- Modificar Pedido.
- Realizar Pedido.
- Validar Tarjeta de Crédito.
- Finalizar Pedido.
- Facturar Pedido.
- Asentar Cupón de Tarjeta de Crédito Firmado.
- Liquidar Cupón de Tarjeta de Crédito.
- Mantener Ingredientes.
- Generar Orden de Compra.
- Mantener Platillos.
- Enviar Ingredientes.



2.3. Especificación de Casos de Uso

2.3.1. Realizar consultas

Descripción de caso de uso

Permite a los clientes consultar el menú de platillos disponibles, sus descripciones, demoras y precios.

Actores Participantes

- Cliente.
- **Precondiciones:** No existen.

■ Flujo Principal

- El caso de uso comienza cuando el Cliente solicita menú de opciones de consulta del Sistema.
- 2. El Sistema muestra las opciones "Platillos Disponibles", "Medios de Pago", "Pedidos en Curso" y "Demora Estimada".
- 3. Cliente selecciona una opción:
 - Si la opción elegida es "Platillos Disponibles", ejecutar subflujo **S1 Platillos Disponibles**.
 - Si la opción elegida es "Medios de Pago", ejecutar subflujo S2 Medios de Pago.
 - Si la opción elegida es "Pedidos en Curso", ejecutar subflujo S3 Pedidos en Curso.
 - Si la opción elegida es "Demora Estimada", ejecutar subflujo **S4 Demora Estimada**.

{Fin Caso de Uso}

4. El caso de uso termina.

Subflujos

• S1 Platillos Disponibles

- 1. El Sistema despliega la lista de platillos.
- 2. Cliente selecciona un platillo.
- 3. El Sistema muestra la información del platillo.
- 4. El Cliente revisa la información presentada.
- 5. El caso de uso continúa en flujo básico en {Fin Caso de Uso}.

• S2 Medios de Pago

- 1. El Sistema despliega la lista de medios de pago.
- 2. El Cliente revisa la información presentada.
- 3. El caso de uso continúa en el flujo básico en {Fin Caso de Uso}.

• S3 Pedidos en Curso

- 1. El Sistema lista los pedidos en curso.
- 2. El Cliente selecciona el pedido sobre el cuál desea realizar la consulta.
- El Sistema despliega la información solicitada: ubicación del pedido y tiempo de llegada estimado.
- 4. El caso de uso continúa en flujo básico en {Fin caso de Uso}.

• S4 Demora Estimada

- 1. El Sistema calcula los tiempos de demora.
- 2. El Cliente revisa la información presentada.
- 3. El caso de uso continúa en flujo básico en {Fin caso de Uso}.
- Flujos de Excepción No existen flujos de excepción.
- Postcondiciones: No existen.



2.3.2. Modificar pedido

■ Descripción de caso de uso Permite a los clientes modificar un pedido previamente realizado.

Actores Participantes

- Cliente.
- Cocinero.

■ Precondiciones:

- Debe existir un pedido en curso válido del Cliente en el sistema.
- El pedido no puede haber pasado a etapa de distribución.

• Flujo Principal

- 1. El caso de uso comienza cuando el Cliente solicita al sistema el menú de opciones para pedidos en curso.
- 2. El Sistema lista los pedidos en curso.
- 3. El Cliente selecciona el pedido que desea modificar.
- 4. El Sistema muestra las opciones "Modificar pedido" y "Cancelar pedido".
- 5. El Cliente selecciona una opción:
 - Si la accion elegida es "Modificar pedido", ejecutar subflujo S1 Modificar.
 - Si la accion elegida es "Cancelar pedido", ejecutar subflujo S2 Cancelar.

{Fin Caso de Uso}

6. El caso de uso termina.

Subflujos

• S1 Modificar

- 1. El Sistema despliega el pedido editable por el Cliente.
- 2. El Cliente realiza las modificaciones deseadas.
- 3. El Sistema muestra una previsualización del nuevo pedido, con su nuevo tiempo de demora y precio total.
- 4. El Cliente confirma los cambios.
- 5. El Sistema notifica al Cocinero de los cambios realizados en el pedido.
- 6. El caso de uso continúa en el flujo básico en {Fin Caso de Uso}.

• S2 Cancelar

- 1. El Cliente confirma la cancelación.
- 2. El Sistema notifica al Cocinero del pedido cancelado.
- 3. El caso de uso continúa en el flujo básico en {Fin Caso de Uso}.
- Flujos de Excepción No existen flujos de excepción.
- Postcondiciones: No existen.



2.3.3. Realizar pedido

Descripción de caso de uso

Permite a los clientes componer y realizar pedidos de platillos.

Actores Participantes

- Cliente.
- Cocinero.

■ Precondiciones:

• El caso de uso Mantener Platillos se ejecutó.

• Flujo Principal

- 1. El caso de uso comienza cuando el Cliente solicita al sistema iniciar un nuevo pedido.
- $2.\,$ El Sistema muestra el menú de realización de pedidos.

{Selección de platillos}

- 3. El Cliente selecciona los platillos y su cantidad.
- 4. El Sistema valida la selección de platillos (E1 Selección de platillos inválida).
- 5. El Sistema informa el tiempo de demora y precio final del pedido.
- 6. El Cliente confirma la operación.

{Solicitud de dirección de entrega}

- 7. El Sistema solicita dirección de entrega.
- 8. El Cliente brinda dirección de entrega.

{Solicitud de información de pago}

- 9. El Sistema solicita información de pago.
- 10. El Cliente brinda información de pago.
- 11. Include ("Validar tarjeta") (E2 Informacion de pago inválida).
- 12. El Sistema le notifica al Cocinero que hay un nuevo pedido.

{Fin Caso de Uso}

- 13. El caso de uso termina.
- Subflujos No existen subflujos.

• Flujos de Excepción

• E1 Selección de platillos inválida

- 1. El Sistema informa el error en la selección de platillos al cliente.
- 2. El caso de uso continúa en {Selección de platillos}.

• E2 Informacion de pago inválida

- 1. El sistema emite un mensaje indicando que la información de pago es inválida.
- 2. El caso de uso continúa en {Solicitud de información de pago}.
- Postcondiciones: No existen.



2.3.4. Validar tarjeta de crédito

 Descripción de caso de uso Certificar que la tarjeta de crédito del cliente no esté vencida, sea funcional, y pueda realizar la operación.

Actores Participantes

• Empresa de Tarjeta de Crédito.

■ Precondiciones:

• Se debe estar realizando un pedido.

• Flujo Principal

- El caso de uso comienza cuando "Realizar Pedido" lo invoca para verificar la información de pago del Cliente.
- 2. El Sistema envía la información de pago a la Empresa de Tarjeta de Crédito.
- 3. La Empresa de Tarjeta de Crédito valida que el cliente exista (E1 Cliente inexistente).
- 4. La Empresa de Tarjeta de Crédito verifica que los datos del cliente sean correctos en su totalidad (E2 Datos incorrectos).
- 5. La Empresa de Tarjeta de Crédito verifica que el cliente tenga límite suficiente para realizar la operación (E3 Límite insuficiente).
- 6. La Empresa de Tarjeta de Crédito confirma que la información de pago es válida. {Fin Caso de Uso}
- 7. El caso de uso termina.
- **Subflujos** No existen subflujos.

■ Flujos de Excepción

- E1 Cliente inexistente E2 Datos incorrectos E3 Límite insuficiente
 - 1. La Empresa informa al restaurante que la información de pago es inválida.
 - 2. El caso de uso termina.

■ Postcondiciones:

• Se validó la tarjeta de crédito.



2.3.5. Finalizar pedido

■ Descripción de caso de uso

Permite al cocinero notificar al sistema que se terminó de preparar un pedido.

- Actores Participantes
 - Cocinero.
- **Precondiciones:** No existen.
- Flujo Principal
 - 1. El caso de uso comienza cuando el Cocinero termina de preparar un pedido y se lo notifica al sistema.
 - 2. El Sistema actualiza el estado del pedido que fue finalizado, indicando que fue a distribución.
 - 3. Include (Facturar Pedido). {Fin Caso de Uso}
 - 4. El caso de uso termina.
- Subflujos No existen subflujos.
- Flujos de Excepción No existen flujos de excepción.
- Postcondiciones: No existen.



2.3.6. Facturar pedido

■ Descripción de caso de uso

El sistema genera la factura y el cupón de tarjeta de crédito correspondiente a un pedido.

Actores Participantes

- Distribuidor.
- Cliente.

• Precondiciones:

• El pedido está preparado y listo para su entrega.

• Flujo Principal

- 1. El caso de uso comienza cuando se notifica al sistema que se terminó de preparar un platillo.
- 2. El sistema imprime la factura y el cupón de tarjeta de crédito.
- 3. El distribudor recibe la factura y el cupón de tarjeta de crédito para entregar. {Fin Caso de Uso}
- 4. El caso de uso termina.
- Subflujos No existen subflujos.
- Flujos de Excepción No existen flujos de excepción.
- Postcondiciones: No existen.



2.3.7. Asentar cupón de tarjeta de crédito firmado

Descripción de caso de uso

Permite al Distribuidor asentar un cupón de tarjeta de crédito firmado por el cliente en el sistema, y enviárselo a la Empresa de Tarjeta de Crédito.

Actores Participantes

- Distribuidor
- Empresa de Tarjeta de Crédito

■ Precondiciones:

• Se ejecutó caso de uso Firmar cupón para el pedido correspondiente.

Flujo Principal

- 1. El caso de uso comienza cuando el Distribuidor elige la opción del Sistema de "Cargar Cupón de Tarjeta de Crédito".
- 2. Sistema solicita información del cupón de tarjeta de crédito a cargar.
- 3. Distribuidor ingresa información del cupón de tarjeta de crédito correspondiente.
- 4. Sistema valida información ingresada (E1 Información ingresada inválida).
- 5. Sistema solicita confirmación al Distribuidor.
- 6. Distribuidor confirma el asentamiento del cupón de tarjeta de crédito.
- 7. Sistema envía cupón ingresado a Empresa de Tarjeta de Crédito. {Fin Caso de Uso}
- 8. El caso de uso termina.

Subflujos

No existen subflujos.

Flujos de Excepción

• E1 Información ingresada inválida

- 1. Sistema solicita ingresar información del cupón de tarjeta a cargar nuevamente.
- 2. El caso de uso continúa en el paso anterior del flujo invocante.

■ Postcondiciones:

• Se envió el cupón a la Empresa de Tarjeta de Crédito para su posterior liquidación.



2.3.8. Liquidar cupón de tarjeta de crédito

■ Descripción de caso de uso

Permite a la Empresa de Tarjeta de Crédito notificar al Sistema de la liquidación de un cupón de tarjeta.

Actores Participantes

• Empresa de Tarjeta de Crédito

■ Precondiciones:

• El Sistema envió a la Empresa de Tarjeta de Crédito un cupón para liquidar con 3 días de antelación.

• Flujo Principal

- 1. Empresa de Tarjeta de Crédito notifica al Sistema la liquidación del cupón de tarjeta.
- 2. Sistema actualiza información correspondiente.

{Fin Caso de Uso}

3. El caso de uso termina.

Subflujos

No existen subflujos.

• Flujos de Excepción

No existen flujos de excepción.

• Postcondiciones: No existen.



2.3.9. Mantener ingredientes

• Descripción de caso de uso

Permite al cocinero agregar, modificar o quitar ingredientes.

Actores Participantes

- Cocinero.
- **Precondiciones:** No existen.

■ Flujo Principal

- 1. El caso de uso comienza cuando el cocinero elije Mantener ingredientes.
- 2. El Sistema muestra las opciones "Consulta", "Agregar", "Sacar" y "Fin".
- 3. El Cocinero selecciona una Opcion:
 - Si la acción elegida es "Consulta", ejecutar subflujo S1 Consulta.
 - Si la acción elegida es "Agregar", ejecutar subflujo S2 Agregar.
 - Si la acción elegida es "Sacar", ejecutar subflujo S3 Sacar.

{Fin Caso de Uso}

4. El caso de uso termina.

Subflujos

• S1 Consulta

- 1. El Sistema solicita el identificador del ingrediente (ID o nombre).
- 2. El Cocinero ingresa el identificador del ingrediente.
- El Sistema comprueba que existe una instancia del ingrediente con el identificador ingresado (E1 Identificador inválido).
- 4. El Sistema muestra los datos de la instancia.
- 5. El Cocinero revisa los datos presentados.
- 6. El caso de uso continúa en el flujo básico en {Fin Caso de Uso}.

• S2 Agregar

- 1. El Sistema solicita el dato nombre del ingrediente.
- 2. El Cocinero ingresa el dato nombre del ingrediente.
- 3. El Sistema comprueba que el nombre del ingrediente es válido (E2 Nombre de nuevo ingrediente inválido).
- 4. El Sistema solicita el dato ingredientes.
- 5. El Cocinero ingresa el dato ingredientes.
- 6. El Sistema solicita la cantidad.
- 7. El Cocinero ingresa la cantidad (E3 Cantidad inválida).
- 8. El Sistema almacena los datos ingresados, asignandole al ingrediente un id único.
- 9. El caso de uso continúa en el flujo básico en {Fin Caso de Uso}.

• S3 Sacar

- 1. El Sistema solicita el identificador del ingrediente (ID o nombre).
- 2. El Cocinero ingresa el identificador del ingrediente.
- 3. El Sistema comprueba que existe una instancia de ingrediente con el identificador ingresado (E1 Identificador inválido).
- 4. El Sistema solicita la cantidad.
- 5. El Cocinero ingresa la cantidad.(E3 Cantidad inválida).
- 6. El Sistema elimina la cantidad ingresada de ingredientes.



7. El caso de uso continúa en el flujo básico en {Fin Caso de Uso}.

• Flujos de Excepción

• E1 Identificador Invalido.

- 1. El Sistema emite un mensaje indicando que no existen ingredientes asociados al identificador indicado.
- 2. El caso de uso continúa en el paso anterior del flujo invocante.

• E2 Nombre de nuevo ingrediente inválido.

- 1. El Sistema emite un mensaje indicando que el nombre ingresado para el nuevo ingrediente es inválido.
- 2. El caso de uso continúa en el paso anterior del flujo invocante.

• E3 Cantidad inválida

- 1. El Sistema emite un mensaje indicando que la cantidad ingresada para ingrediente es inválida.
- 2. El caso de uso continúa en el paso anterior del flujo invocante.
- Postcondiciones: No existen.



2.3.10. Generar orden de compra

■ Descripción de caso de uso

Provee la funcionalidad de generación automática de órdenes de compra ante la escasez de ingredientes.

Actores Participantes

- Cocinero.
- Supermercado.
- Precondiciones: No existen.

• Flujo Principal

- 1. El caso de uso comienza cuando el Sistema detecta que se requiere reponer ingredientes.
- 2. El sistema compone una orden de compra con los ingredientes faltantes.
- 3. El sistema envía la orden de compra al Supermercado. {Fin Caso de Uso}
- 4. El caso de uso termina.
- Subflujos No existen subflujos.
- Flujos de Excepción No existen flujos de excepción.
- Postcondiciones:
 - Se generó la orden de compra y se fue enviada al supermercado correctamente.



2.3.11. Mantener platillos

Descripción de caso de uso

Permite al cocinero agregar, modificar o quitar platillos del menú.

Actores Participantes

- Cocinero.
- **Precondiciones:** No existen.

• Flujo Principal

- 1. El caso de uso comienza cuando el Cocinero elije Mantener Platillos.
- 2. El Sistema muestra las opciones "Consulta", "Alta", "Baja", "Modificación" y "Fin".
- 3. El administrador selecciona una Opción:
 - Si la acción elegida es "Consulta", ejecutar subflujo S1 Consulta.
 - Si la acción elegida es "Alta", ejecutar subflujo S2 Alta.
 - Si la acción elegida es "Baja", ejecutar subflujo S3 Baja.
 - Si la acción elegida es "Modificación", ejecutar subflujo S4 Modificación.

{Fin Caso de Uso}

4. El caso de uso termina.

Subflujos

• S1 Consulta

- 1. El Sistema solicita el identificador del platillo (ID o nombre).
- 2. El Cocinero ingresa el identificador del platillo.
- El Sistema comprueba que existe una instancia de Platillo con el identificador ingresado (E1 Identificador inválido).
- 4. El Sistema muestra los datos de la instancia.
- 5. El Cocinero revisa los datos presentados.
- 6. El caso de uso continúa en el flujo básico en {Fin Caso de Uso}.

• S2 Alta

- 1. El Sistema solicita el dato nombre del platillo.
- 2. El Cocinero ingresa el dato nombre del platillo.
- 3. El Sistema comprueba que el nombre del platillo es válido (E2 Nombre de nuevo platillo inválido).
- 4. El Sistema solicita el dato ingredientes.
- 5. El Cocinero ingresa el dato ingredientes.
- 6. El Sistema solicita el dato información nutricional.
- 7. El Cocinero ingresa el dato información nutricional.
- 8. El Sistema almacena los datos ingresados, asignandole al platillo un id único.
- 9. El caso de uso continúa en el flujo básico en {Fin Caso de Uso}.

• S3 Baia

- 1. El Sistema solicita el identificador del platillo (ID o nombre).
- 2. El Cocinero ingresa el identificador del platillo.
- El Sistema comprueba que existe una instancia de Platillo con el identificador ingresado (E1 Identificador inválido).
- 4. El Sistema solicita confirmación de la acción de baja.
- 5. El Cocinero confirma la acción de baja.



- 6. El Sistema elimina los datos almacenados y emite un mensaje de confirmación de la baja.
- 7. El caso de uso continúa en el flujo básico en {Fin Caso de Uso}.

• S4 Modificación

- 1. El Sistema solicita el identificador del platillo (ID o nombre).
- 2. El Cocinero ingresa el identificador del platillo.
- 3. El Sistema comprueba que existe una instancia de Platillo con el identificador ingresado (El Identificador inválido).
- 4. El Cocinero modifica los datos consultados e indica que los mismos deben ser actualizados.
- 5. El Sistema solicita confirmación de la acción de modificación de los datos almacenados.
- 6. El Cocinero confirma la acción de modificación.
- 7. El Sistema modifica los datos almacenados y emite un mensaje indicando que los datos han sido modificados.
- 8. El caso de uso continúa en el flujo básico en {Fin Caso de Uso}.

■ Flujos de Excepción

• E1 Identificador Invalido.

- 1. El Sistema emite un mensaje indicando que no existen platillos asociados al identificador indicado.
- 2. El caso de uso continúa en el paso anterior del flujo invocante.

• E2 Nombre de nuevo platillo inválido.

- 1. El Sistema emite un mensaje indicando que el nombre ingresado para el nuevo platillo es inválido.
- 2. El caso de uso continúa en el paso anterior del flujo invocante.

■ Postcondiciones: No existen.



2.3.12. Enviar ingredientes

- Descripción de caso de uso Realizar el envío de los ingredientes solicitados por el restaurante.
- Actores Participantes
 - Supermercado.
- Precondiciones:
 - Se debe haber generado una orden de compra anteriormente que aun no fue cumplida.
- Flujo Principal
 - 1. El caso de uso comienza cuando el Supermercado procesa la orden de compra.
 - 2. El Supermercado arma el pedido de ingredientes y lo envía al restaurante.
 - 3. Los ingredientes llegan al restaurante, y se actualiza las cantidades de los mismos en el Sistema.

{Fin Caso de Uso}

- 4. El caso de uso termina.
- Subflujos No existen subflujos.
- Flujos de Excepción No existen flujos de excepción.
- Postcondiciones: No existen.



2.4. Diagrama de Casos de Uso

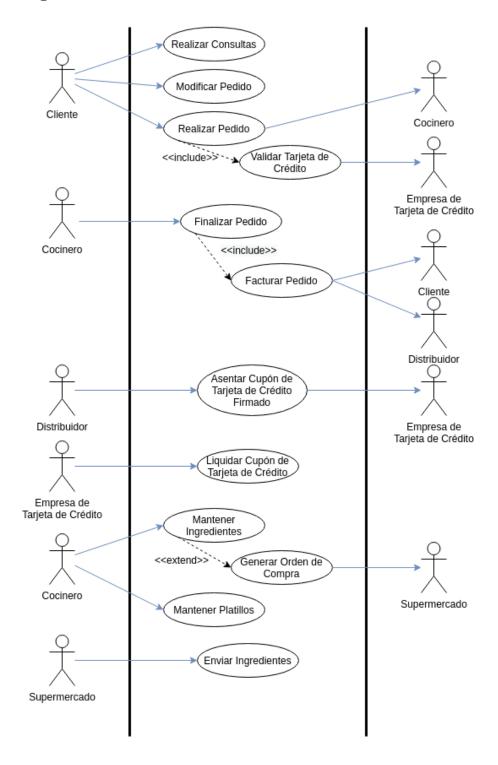


Figura 7: Diagrama de Casos de Uso



3. Modelo de Clases

3.1. Identificación de Clases de Entidad

- \blacksquare Cliente.
- Pedido.
- Distribuidor.
- Ingrediente.
- Platillo.
- \blacksquare Cupón.
- Factura.
- Orden de Compra.
- Tarjeta de Crédito.
- Empresa de Tarjeta de Crédito.
- Supermercado.



3.2. Diagrama de Clases

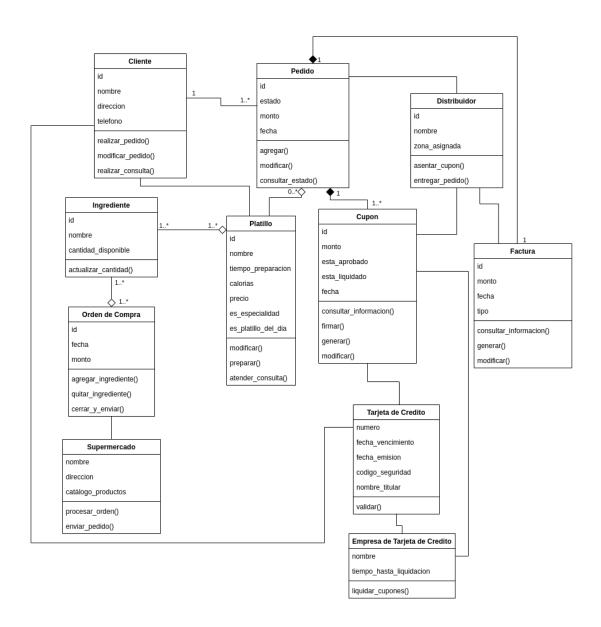


Figura 8: Diagrama de Clases