



UNIVERSIDAD DE BUENOS AIRES

Facultad de Ingeniería

[75.09] Análisis de la Información

Trabajo Práctico 2

“Il Cane Espresso Ristorante”

Grupo 1

Azul Fuentes - 102184

Gastón Frenkel - 107718

Ignacio de Matias Pose - 102201

María Paula Bruck - 107533

Matías Lynch - 102571

Ramiro Fernández - 105595

Santiago Bellido - 106449

Santiago López - 100566

Índice

- Objetivo
- Hipótesis y Supuestos
- Macroprocesos
- Diagramas de Actividad
- Casos de Uso
- Especificación de los Casos de Uso
- Historias de usuario
- Diagrama de Clases
- Storytelling y Scope Canva

Objetivo

Recibir y responder consultas de los clientes respecto a los platillos disponibles; tales consultas incluyen las especialidades y platos del día, precios y los tiempos de demora de cada preparación. Disponer de una lista de los platillos disponibles, especialidades y platos del día. Realizar los pedidos de los clientes. Gestionar los cobros con tarjeta de crédito emitiendo el cupón de compra con el importe del pedido y la facturación correspondiente al mismo. Realizar una orden de compra de ingredientes requeridos al supermercado.

Hipótesis y Supuestos

- Los pagos se realizan únicamente con tarjeta de crédito.
- El emprendimiento solo cuenta con la modalidad "Take away".
- Las consultas sobre los platos pueden realizarse a través de internet o por teléfono.
- Las consultas se responden con la lista de platos disponibles, especialidades, el plato del día, sus precios y el tiempo para que lo pasen a retirar.
- Al momento de finalizar la cocción del pedido debe emitirse el cupón de tarjeta y la factura del mismo.
- Al momento de retirar el pedido el cliente debe revisar la factura y firmar el cupón de la tarjeta.
- Los pedidos deben encontrarse en la lista de platillos disponibles.
- El cocinero debe cumplir con el tiempo de preparación de cada uno de los platos.
- Los platos que ya están listos para ser entregados deben dejarse en el mostrador para ser entregados a los clientes
- Los cupones de la tarjeta se cancelan a través de la información sobre la tarjeta de crédito que proporcionó el cliente.
- La empresa de tarjeta abona los cupones de compra a los 3 días de haber sido presentado el cupón.
- Los clientes abonan el pedido mensualmente con el resumen de cuenta que les llega por correo.
- El menú puede variar semanalmente por disposición del cocinero.
- Se confecciona semanalmente una orden de compra electrónica de los ingredientes necesarios para enviar al supermercado y así recibir los productos sin perder tiempo.

Macroprocesos

Macroproceso	Funcionalidades	Alcance
Gestión de Pedidos	Realizar pedidos	Sí
	Confeccionar orden de compra semanal electrónica según ingredientes necesarios	Sí
	Informar el costo	Sí
	Informar el tiempo que insume la elaboración	Sí
	Realizar múltiples pedidos en simultáneo	Sí
	Entregar pedidos	No
	Cancelar pedido	Sí
Gestión de Consultas	Informar platos disponibles	Sí
	Informar precios de los platos	Sí
	Informar cuánto tiempo demora el pedido	Sí
	Informar descuentos	No
	Informar horarios de trabajo	No
	Realizar pedido	No
Gestión de Ingredientes	Registrar ingredientes del menú semanal	Sí
	Generar compra electrónica de ingredientes	Sí
Gestión de Finanzas / Tesorería	Emitir facturas de pedidos	Sí
	Emitir cupones de tarjeta	Sí
	Presentar cupones a la empresa de Tarjeta	Sí
	Generar compra según orden de compra semanal	Sí
	Validar tarjeta de crédito	No
	Registrar datos tarjeta de crédito al realizar pedido	Sí

Diagramas de Actividad

Diagrama 1: Consulta sobre un plato.

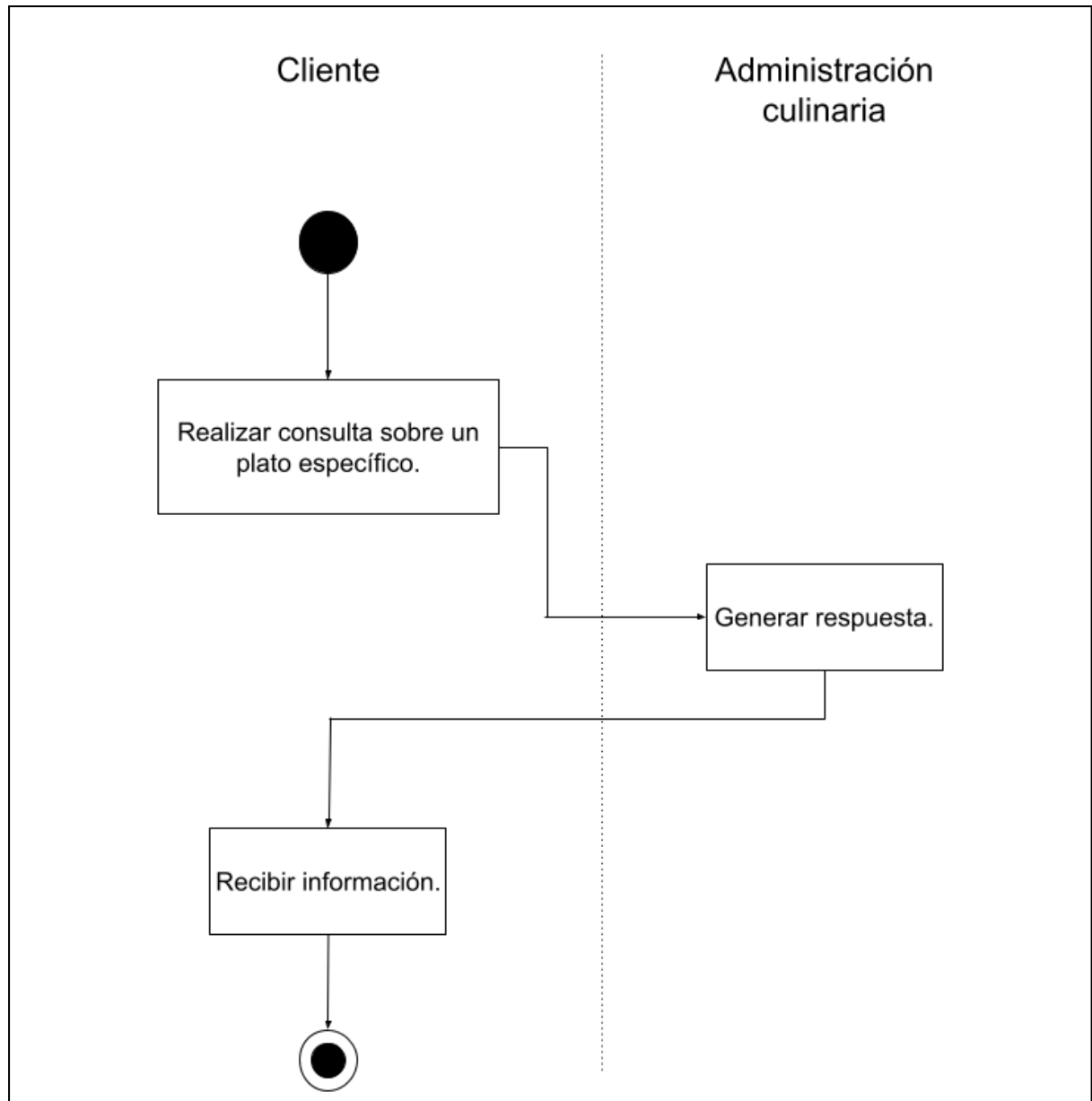


Diagrama 2: Pago de un pedido.

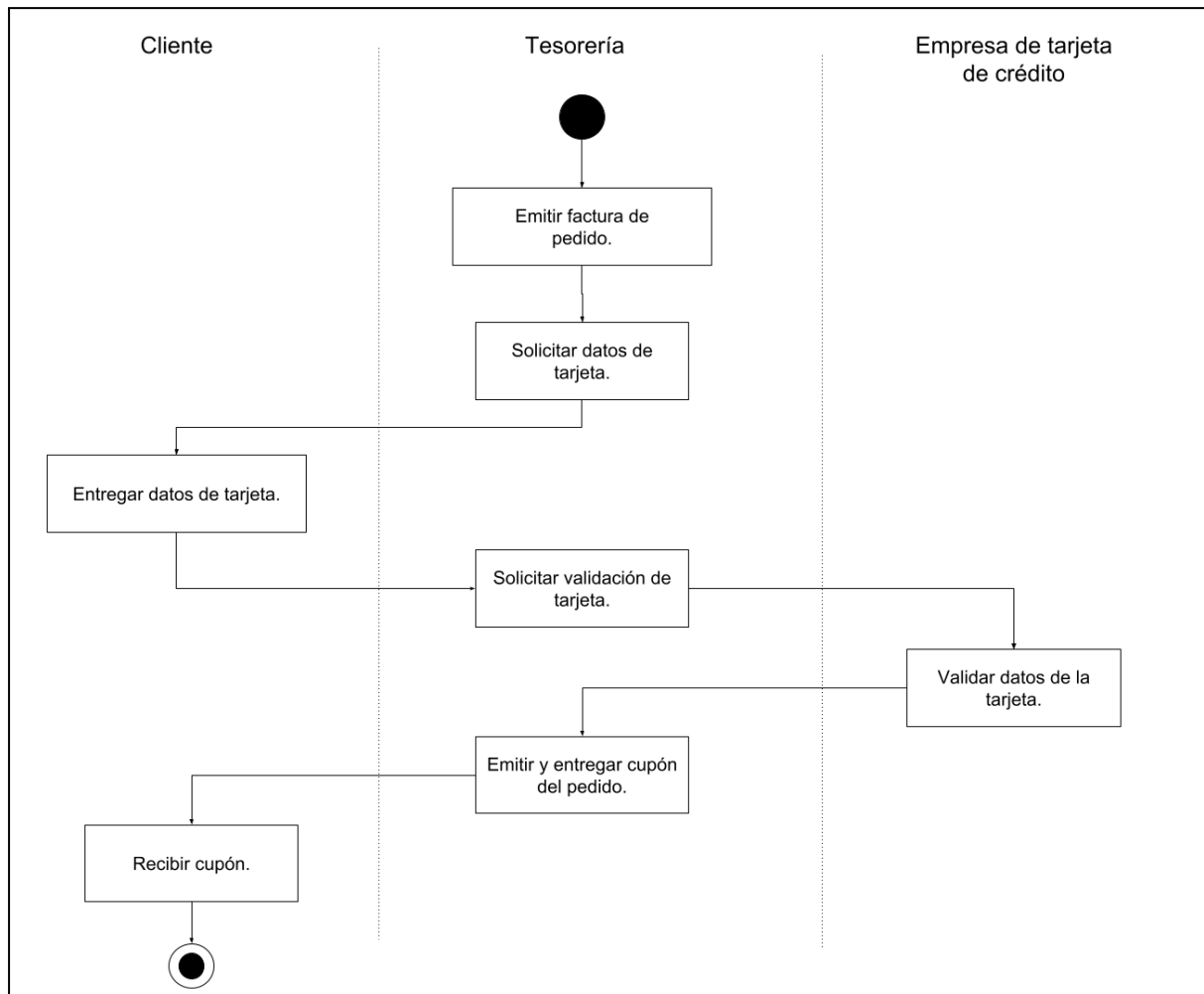


Diagrama 3: Realizar pedido.

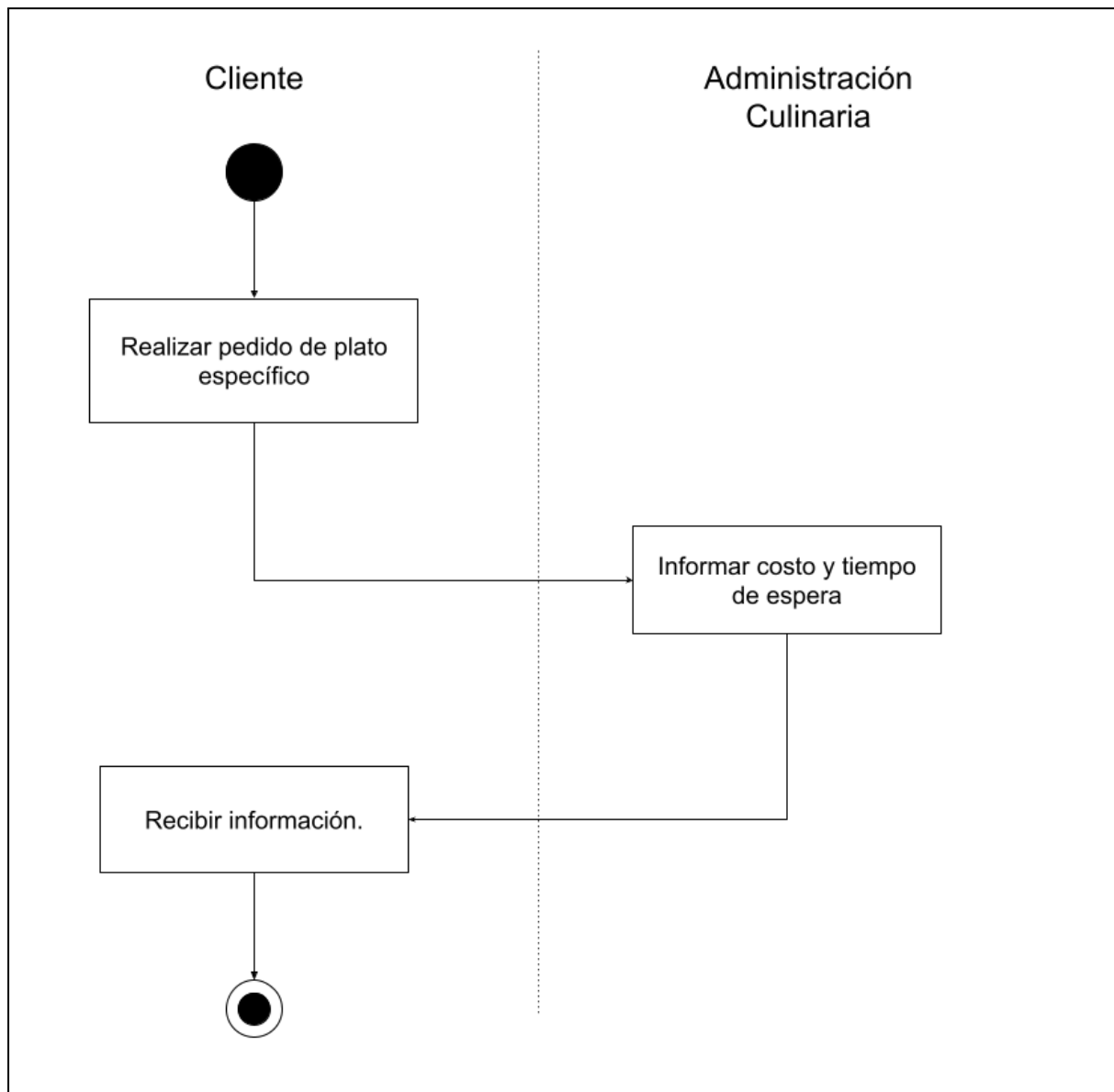


Diagrama 4: Elaborar pedido

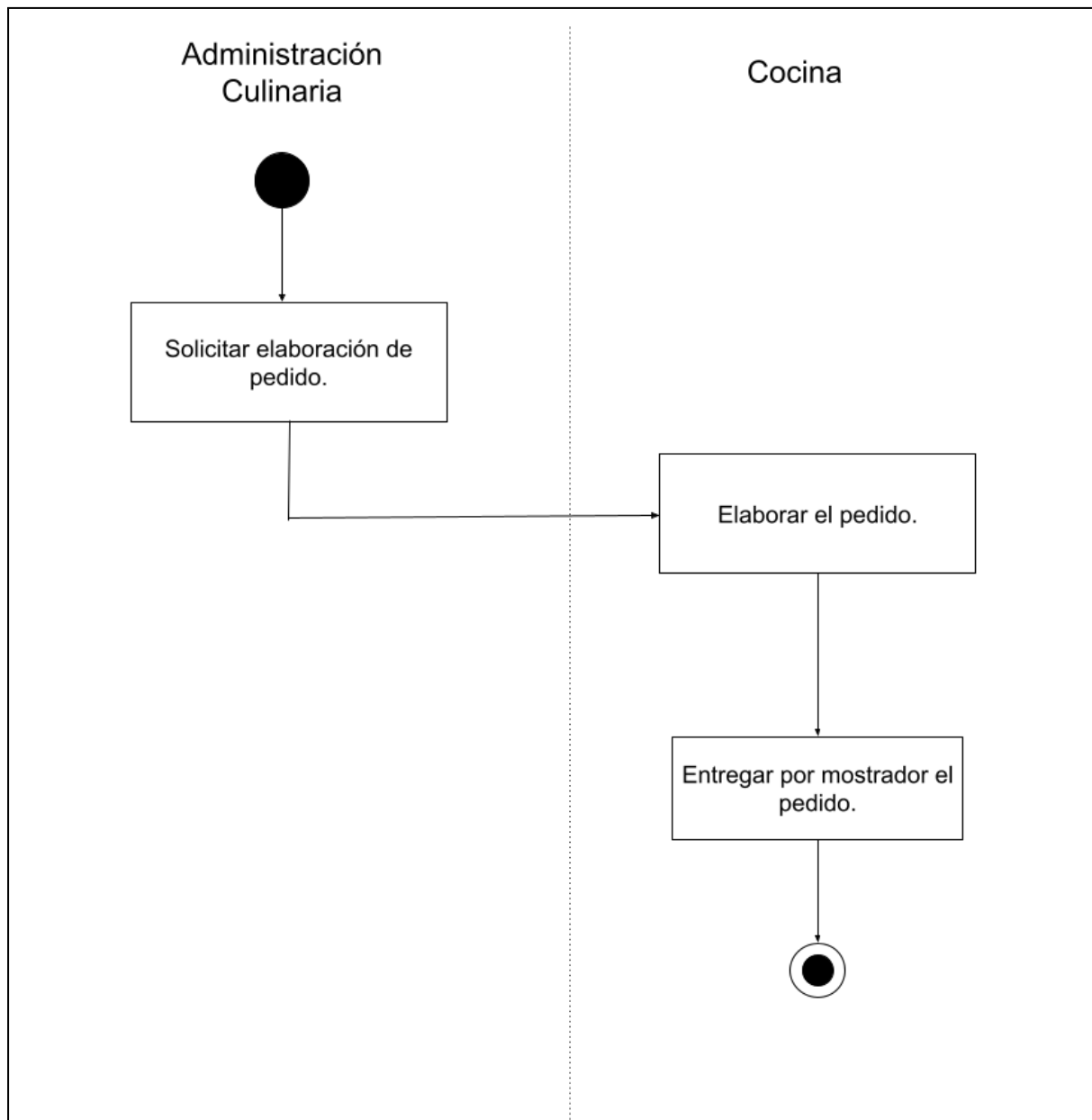
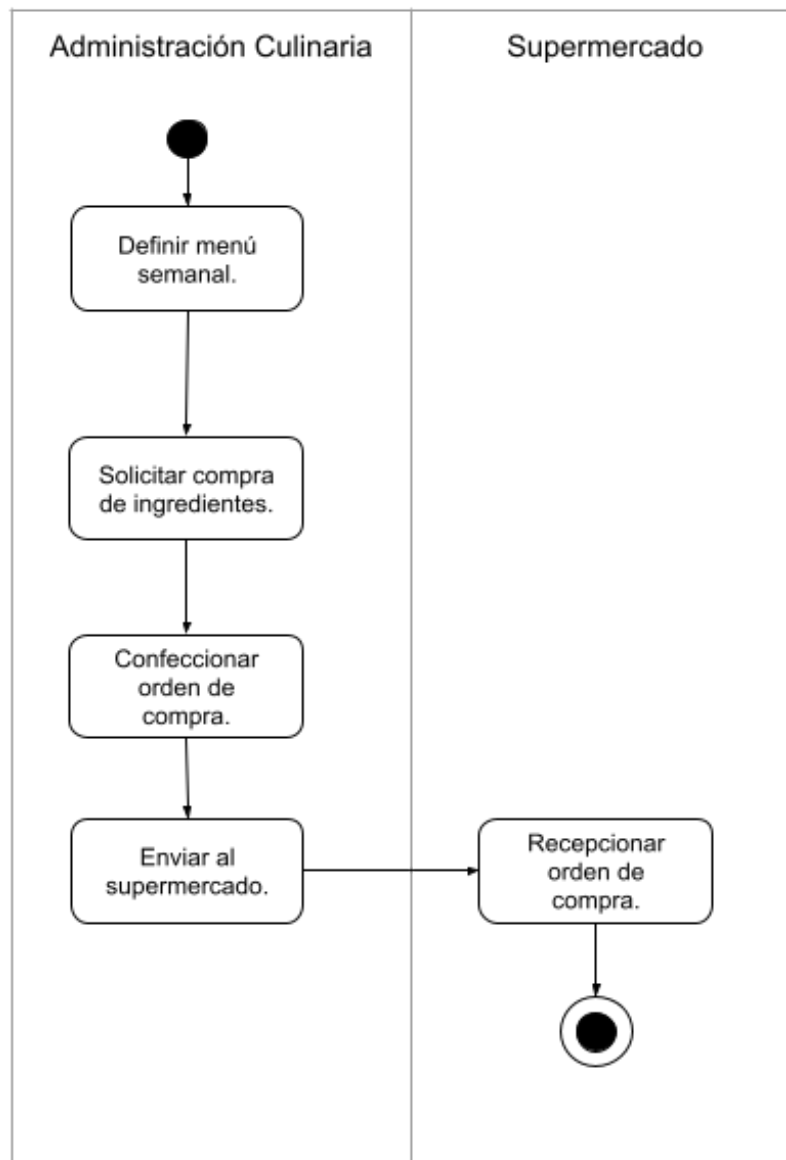
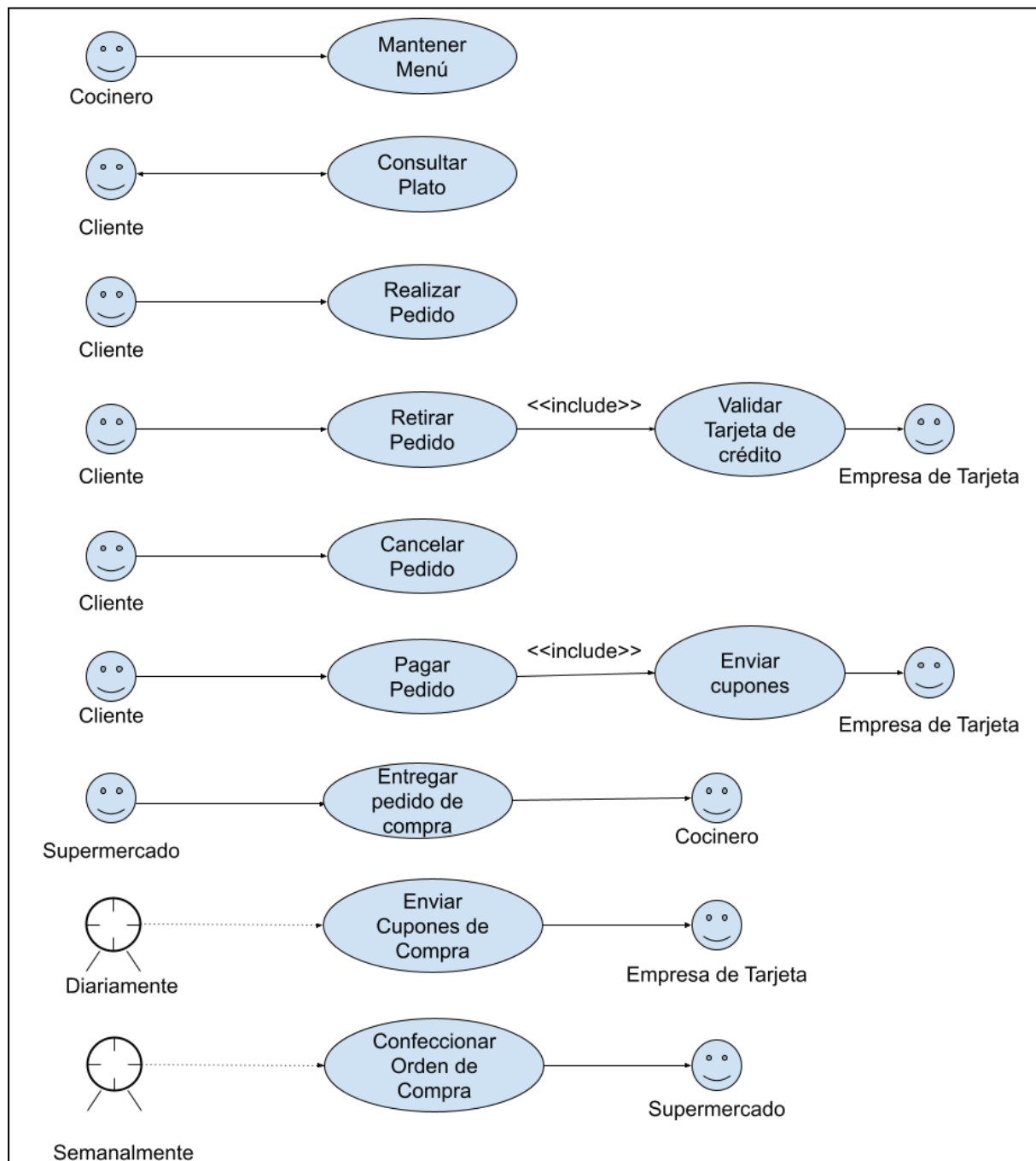


Diagrama 5: Orden de compra de ingredientes



Casos de uso



Especificación de casos de usos

<u>Caso de uso: Consultar plato</u>
Descripción: Describe como el actor Cliente pide y recibe información sobre los platos disponibles
Actores Participantes: Cliente
Precondiciones: El caso de uso "mantener menú" fue ejecutado
Flujo Básico <ol style="list-style-type: none">1. El caso de uso comienza cuando el actor Cliente solicita información al Sistema sobre los platos disponibles2. El Sistema muestra todos los platos disponibles3. El Cliente selecciona alguno o varios de los platos4. El Sistema muestra información sobre los platos elegidos5. El caso de uso termina Subflujos: no existen
Flujos de Excepción: no existen
Postcondiciones: no existen

<u>Caso de uso: Realizar pedido</u>
Descripción: Describe como el actor Cliente realiza un pedido
Actores Participantes: Cliente
Precondiciones: El caso de uso "consultar platos" fue ejecutado
Flujo Básico <ol style="list-style-type: none"> 1. El caso de uso comienza cuando el actor Cliente solicita realizar un pedido 2. El Cliente selecciona una o varios de los platos disponibles 3. El Sistema muestra información sobre los platos elegidos. 4. Se le solicita al Cliente su nombre, apellido , DNI , teléfono , correo electrónico y datos de la tarjeta de crédito que será utilizada para abonar. 5. Se cargan los datos del pedido en el Sistema. 6. Se envía el pedido a la cocina para su elaboración. 7. Se genera la factura del pedido. 8. Se genera el cupón de la tarjeta. 9. El caso de uso termina
Subflujos: no existen
Flujos de Excepción: no existen
Postcondiciones: Pedido realizado, factura y cupón de tarjeta emitidos.

<u>Caso de uso: Retirar pedido</u>
Descripción: Describe como el actor Cliente retira el pedido que realizó
Actores Participantes: Cliente, Empresa de Tarjeta
Precondiciones: El caso de uso "realizar pedido" fue ejecutado
Flujo Básico <ol style="list-style-type: none"> 1. El caso de uso comienza cuando el actor Cliente se presenta en el restaurante a retirar el pedido realizado. 2. El Sistema verifica el estado del pedido. 3. El Cliente recibe la factura del pedido. 4. El Sistema pide los datos de la tarjeta de crédito del Cliente. 5. El Cliente otorga los datos de su tarjeta de crédito. 6. Se verifican los datos de la tarjeta proporcionada con la Empresa de Tarjeta (E1 La tarjeta no es válida). 7. Se actualiza el estado del pedido en el Sistema. 8. Se le entrega el pedido al Cliente. 9. El caso de uso termina.
Subflujos: no existen
Flujos de Excepción: E1 La tarjeta no es válida <ol style="list-style-type: none"> 1. La tarjeta proporcionada por el Cliente no fue validada por la Empresa de Tarjeta. 2. El pedido es cancelado.
Postcondiciones: Pedido entregado. El caso de uso "Pagar pedido" es ejecutado.

<u>Caso de uso: Confeccionar orden de compra</u>
Descripción: Describe cómo semanalmente el sistema confecciona la orden de compra electrónica, para enviarle al supermercado, de los ingredientes necesarios para los platos que va a realizar el/la cocinero/a esa semana.
Actores Participantes: Semanalmente, Supermercado
Precondiciones: no existen
Flujo Básico <ol style="list-style-type: none"> 1. Semanalmente se le carga al Sistema los ingredientes que se desean comprar. 2. El Sistema genera la orden de compra electrónica correspondiente. 3. La orden de compra es enviada al Supermercado. 4. El caso de uso termina
Subflujos: no existen
Flujos de Excepción: no existen
Postcondiciones: no existen

<u>Caso de uso: Mantener menú</u>
Descripción: Describe cómo semanalmente el sistema actualiza el menú disponible para pedidos.
Actores Participantes: Semanalmente, Cocinero
Precondiciones: no existen
Flujo Básico <ol style="list-style-type: none"> 1. Semanalmente el sistema solicita el ingreso del nuevo menú de esta semana (E1 Menú no ingresado). 2. El actor Cocinero ingresa el menú para esta semana. 3. Se actualiza el menú en el sistema. {Fin Caso de Uso} <ol style="list-style-type: none"> 4. El caso de uso termina
Subflujos: no existen
Flujos de Excepción: E1 Menú no ingresado <ol style="list-style-type: none"> 1. El menú para esta semana no fue ingresado. 2. Se mantiene el menú actual. 3. El caso de uso continúa en el flujo básico en {Fin Caso de Uso}
Postcondiciones: no existen

<u>Caso de uso: Cancelar pedido</u>
Descripción: Describe cómo el actor Cliente cancela un pedido.
Actores Participantes: Cliente, Cocinero
Precondiciones: El caso de uso "realizar pedido" fue ejecutado
Flujo Básico <ol style="list-style-type: none"> 1. El Cliente solicita la cancelación de su pedido. 2. Se notifica al Cocinero. 3. Se quita el pedido del Sistema. 4. El caso de uso termina. Subflujos: no existen
Flujos de Excepción: no existen
Postcondiciones: no existen

<u>Caso de uso: Pagar pedido</u>
Descripción: Describe cómo el actor Cliente paga un pedido.
Actores Participantes: Cliente
Precondiciones: El caso de uso "retirar pedido" fue ejecutado
Flujo Básico <ol style="list-style-type: none"> 1. El Cliente brinda su tarjeta de crédito validada. 2. Se le otorga la factura al Cliente. 3. El Cliente firma el cupón de pago. 4. El caso de uso termina. Subflujos: no existen
Flujos de Excepción: no existen
Postcondiciones: El caso de uso "enviar cupones" puede ejecutarse.

<u>Caso de uso: Enviar Cupones de Compra</u>
Descripción: Describe cómo diariamente el sistema envía los cupones de compra a la Empresa de Tarjeta.
Actores Participantes: Diariamente, Empresa de Tarjeta
Precondiciones: El caso de uso “pagar pedido” fue ejecutado al menos una vez.
Flujo Básico <ol style="list-style-type: none"> 1. Diariamente, el Sistema envía los cupones firmados a la Empresa de Tarjeta para que sean pagados. 2. Se actualiza el Sistema. 3. El caso de uso termina.
Subflujos: no existen
Flujos de Excepción: no existen
Postcondiciones: no existen

Historias de usuario

1)

Historia	Mantener Menú
Como	Administración culinaria
Quiero	Mantener la información de los platos disponibles actualizada
Para	Mantener la información de los platos disponibles actualizada

2)

Historia	Consultar información de los platos
Como	Cliente
Quiero	Solicitar información de los platos
Para	Conocer las opciones que tengo disponibles

3)

Historia	Realizar un pedido
Como	Cliente
Quiero	Realizar un pedido
Para	No cocinar

4)

Historia	Retirar pedido
Como	Cliente
Quiero	Retirar el pedido que realice
Para	Llevarme el producto que compre

5)

Historia	Pagar el pedido
Como	Cliente
Quiero	Pagar la factura de un pedido
Para	Finalizar el proceso de realización de un pedido

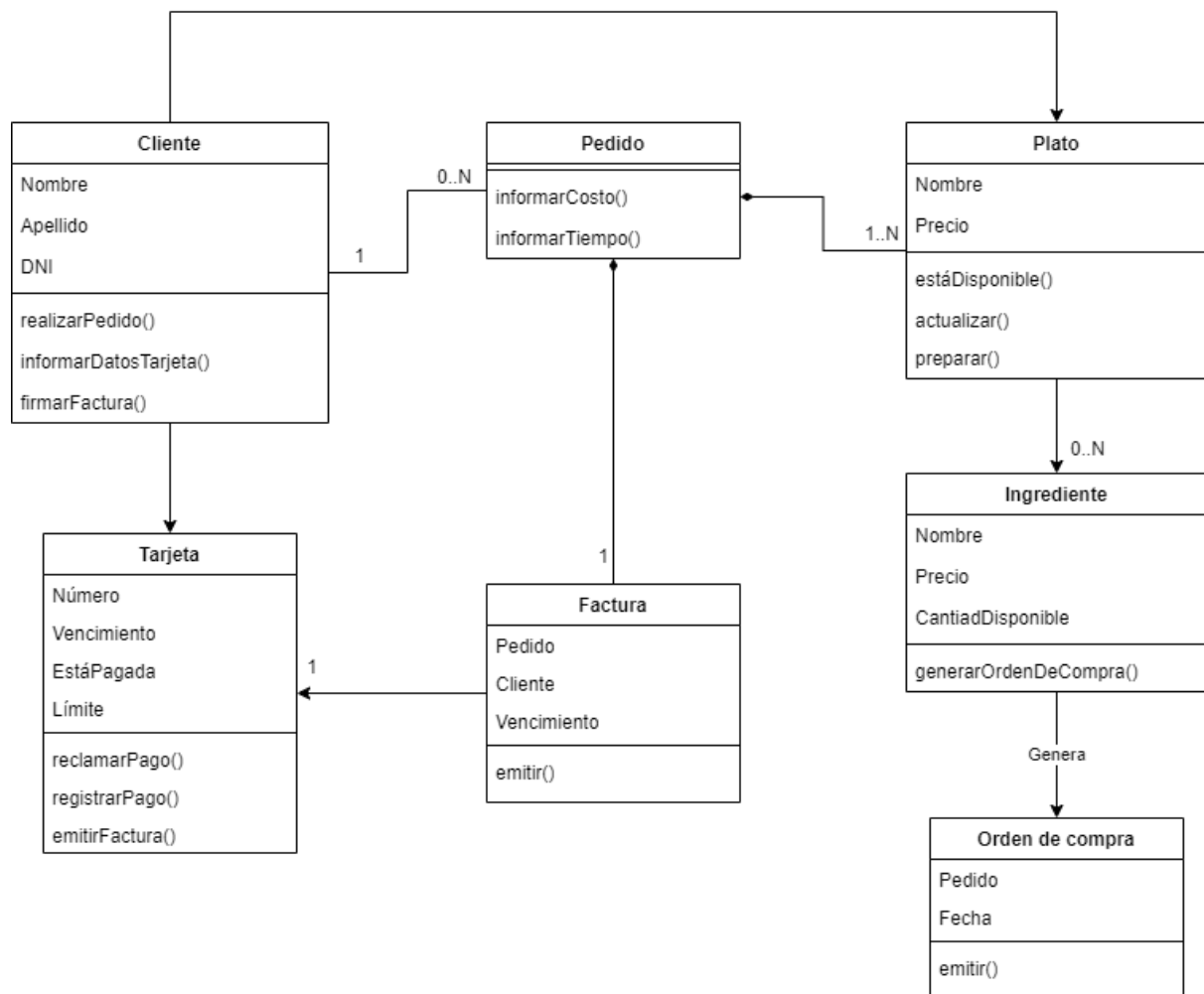
6)

Historia	Confeccionar orden de compra
Como	Cocinero
Quiero	Realizar una orden de compra
Para	Reponer y/o abastecer de alimentos a cocina

7)

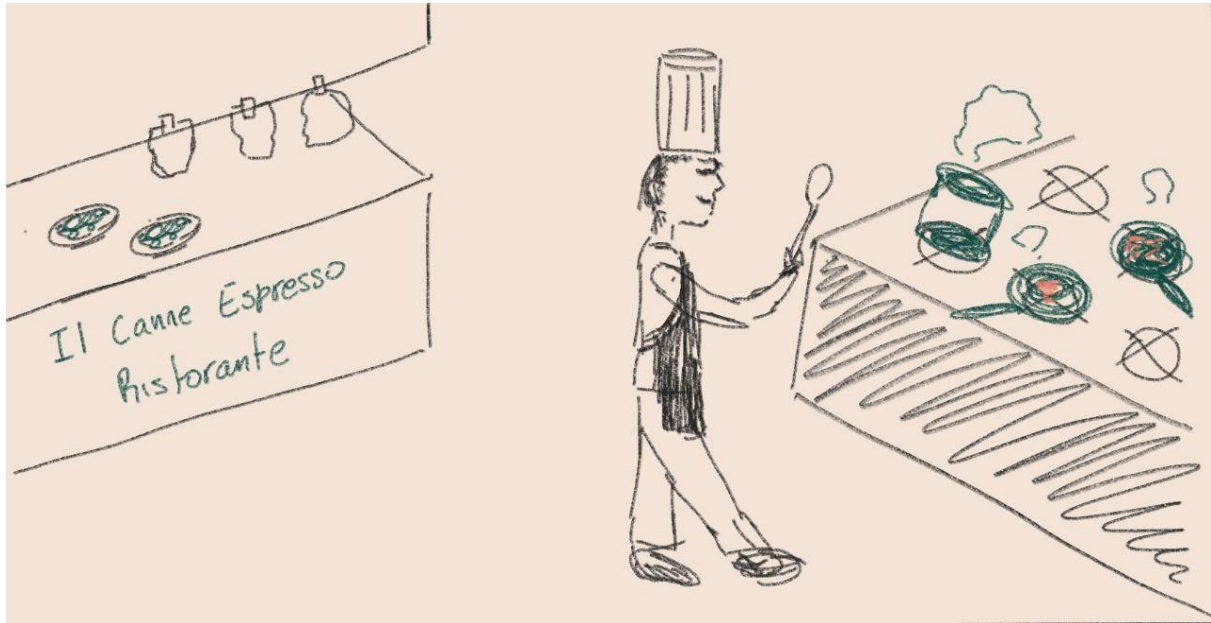
Historia	Cancelar pedido
Como	Cliente
Quiero	Anular el pedido realizado
Para	Cancelar el pedido realizado anteriormente

Diagramas de clases



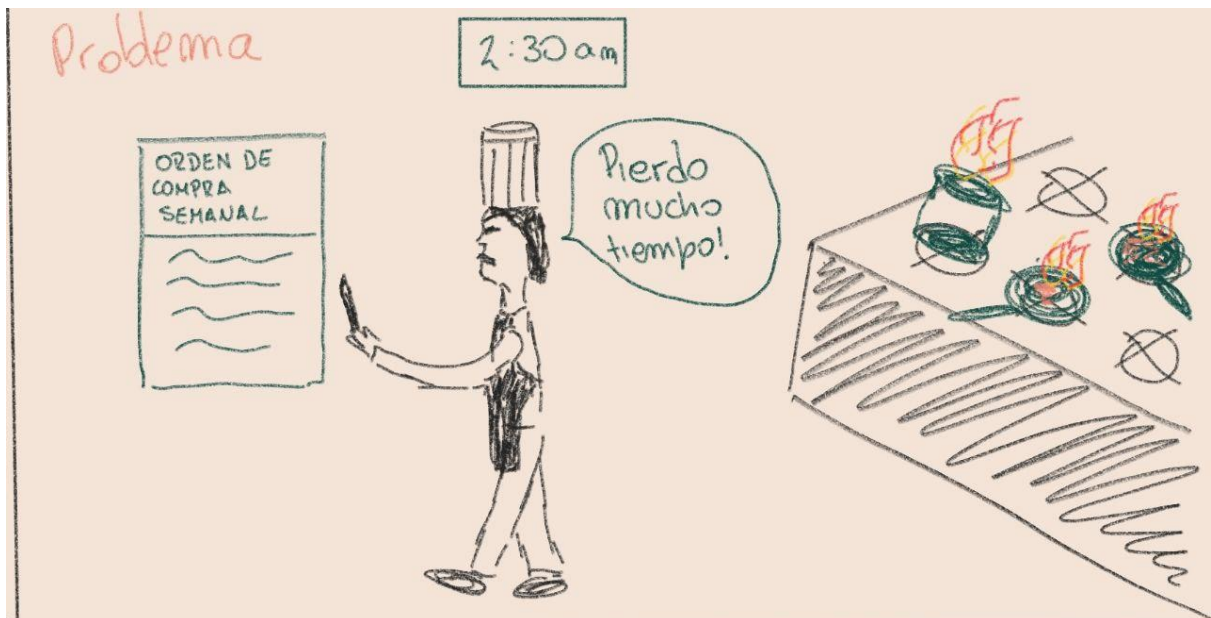
Storytelling

Contexto:



En Il Cane Espresso Ristorante el cocinero se está encargando como todos los días de elaborar con pasión los mejores platos para sus clientes

Problema:



Dentro de su laboriosa tarea, se encuentra demorado y algo fastidiado por tener que generar una orden de compra semanal de manera totalmente manual y anticuada. Debido a que está muy cansado, el cocinero se suele confundir en las cantidades de las recetas, lo que genera que a veces se desperdicie mucha comida!

Solución:



Por suerte el dueño de Il Canne Espresso Ristorante es amigo de los dueños de HardLearn y les pidió si le podían diseñar una nueva aplicación que les ayude a generar las órdenes de compra de manera automatizada. Ahora, cada vez que Juancito aprende una nueva receta en el instituto de cocina, la puede cargar en la aplicación y luego, simplemente elegir las recetas que desea cocinar esa semana para que se genere automáticamente la orden de compra.

Desenlace:



Utilizando la aplicación, ahora Juancito pierde mucho menos tiempo con las órdenes de compra y se puede dedicar casi completamente a cocinar. Por esto, la comida sale más rica y Juancito ya no tiene que hacer horas extras para poder generar la orden de compra

Scope Canva

PROYECTO: Aplicación de generador de órdenes de compra de Il Cane Espresso

Usuarios

Negocio

<p>Necesidades ¿Qué necesitan los usuarios? ¿Qué les duele?</p> <p>Generar las órdenes de compra semanales de manera eficiente</p> <p>No desperdiciar comida</p> <p>Que el cocinero no tenga que quedarse horas extras generando la orden de compra semanal</p>	<p>Motivadores ¿Qué mejora les entregaremos para satisfacer sus necesidades?</p> <p>Optimizar la generación de la orden de compra semanal</p> <p>Que el cocinero no pierda tiempo que no sea cocinando</p> <p>Garantizar que la cantidad de ingredientes de la compra semanal sea la adecuada</p>	<p>Propósito ¿Qué hace que esto valga la pena para nosotros como equipo?</p> <p>Mejorar el rendimiento de los empleados</p> <p>Que los empleados se encuentren satisfechos con su trabajo</p> <p>Que el único problema del cocinero sea cocinar</p>	<p>Impacto ¿Cuáles son nuestras metas y potencial de largo plazo?</p> <p>Que los demás restaurantes utilicen la aplicación</p> <p>Disminuir el desperdicio de comida de todos los restaurantes de la ciudad</p>	<p>Objetivos ¿Cuáles son nuestras metas de corto plazo?</p> <p>Que el cocinero emplee casi el 100% de su tiempo cocinando</p> <p>Que se desperdicie menos del 5% de la cantidad de ingredientes adquiridos</p>
<p>Acciones ¿Qué esperamos que hagan los usuarios? ¿Cómo sabremos que los motivamos correctamente?</p> <p>Que el cocinero se descargue la aplicación</p> <p>Que el cocinero cargue las recetas</p> <p>Que el cocinero seleccione las recetas semanalmente</p>			<p>Métricas ¿Qué mediremos para saber si los objetivos se cumplen?</p> <p>Que el cocinero no emplee más de 30 minutos semanal en la aplicación</p> <p>Reducir al 0% los errores en las órdenes de compra</p>	