**SISTEMA DE GESTIÓN DE PEDIDOS PARA RESTAURANTES  
  
HISTORIAS DE USUARIO**

Formación: Análisis y Desarrollo de Software

Estrategia: Aprendizaje Basado en Proyectos (ABP)

Elaborado por: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Fecha: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

# Introducción

En el marco del desarrollo del proyecto ‘Sistema de Gestión de Pedidos para Restaurantes’, es fundamental identificar y especificar los requisitos del sistema desde la perspectiva de los usuarios. Para ello, se ha seleccionado la técnica de historias de usuario, que permite describir de forma clara y sencilla las funcionalidades esperadas del software, facilitando la comprensión por parte de todos los interesados en el proyecto.

# Objetivo

Definir los requisitos funcionales del sistema a través de historias de usuario, con el fin de establecer de manera clara las expectativas de los actores involucrados en el uso del Sistema de Gestión de Pedidos para Restaurantes.

# Alcance

El presente documento recoge un conjunto de historias de usuario que representan los principales requerimientos funcionales identificados para el sistema. Estas historias están centradas en tres perfiles clave: administrador, personal de cocina y mesero/cajero.

# Historias de Usuario

**ROL: ADMINISTRADOR**

| **Título** | **Descripción** | **Criterios de Aceptación** | **Prioridad** |
| --- | --- | --- | --- |
| Panel de control de ventas | Como administrador, quiero acceder a un panel de control con reportes de ventas para tomar decisiones estratégicas. | El sistema debe mostrar gráficos de ventas por día, semana y mes; y permitir exportar en PDF o Excel. | Alta |
| Gestión del menú | Como administrador, quiero registrar y editar productos del menú para mantener la carta actualizada. | Debe poder agregar, editar y eliminar productos, con nombre, precio e imagen. | Alta |
| Inventario de ingredientes | Como administrador, quiero gestionar el inventario de ingredientes para evitar faltantes en cocina. | Alertas automáticas cuando un ingrediente está por agotarse. | Alta |
| Gestión de usuarios | Como administrador, quiero crear usuarios con diferentes permisos para controlar el acceso al sistema. | Sistema debe permitir roles como mesero, cocina, cajero y administrador. | Media |
| Reportes de pedidos | Como administrador, quiero descargar reportes de pedidos diarios para llevar control administrativo. | Exportación de pedidos por fecha con totales, tiempos y estado. | Alta |

**ROL: COCINA**

| **Título** | **Descripción** | **Criterios de Aceptación** | **Prioridad** |
| --- | --- | --- | --- |
| Vista de pedidos organizada | Como personal de cocina, quiero ver los pedidos en una pantalla de forma organizada para preparar los platos en orden. | Pedidos ordenados por hora o prioridad. Filtro por tipo de plato. | Alta |
| Marcar pedido como listo | Como personal de cocina, quiero marcar un pedido como ‘listo’ para notificar al mesero que puede recogerlo. | Al marcar como listo, el estado cambia y el mesero es notificado. | Alta |
| Alertas de pedidos prioritarios | Como personal de cocina, quiero recibir alertas de pedidos prioritarios para atender más rápido en horas pico. | Resalta pedidos urgentes visual o sonoramente. | Media |
| Información relevante del pedido | Como personal de cocina, quiero acceder solo a la información relevante del pedido para evitar confusiones innecesarias. | Visualización de ingredientes y notas del cliente sin datos innecesarios. | Alta |
| Control de tiempos | Como personal de cocina, quiero ver el tiempo que ha pasado desde que se tomó el pedido para controlar los tiempos de entrega. | Temporizador visible junto a cada pedido. | Media |

**ROL: MESERO/CAJERO**

| **Título** | **Descripción** | **Criterios de Aceptación** | **Prioridad** |
| --- | --- | --- | --- |
| Toma de pedidos móvil | Como mesero, quiero tomar pedidos desde un dispositivo móvil para evitar el uso de papel y errores de transcripción. | Interfaz amigable para selección rápida de productos y confirmación de pedido. | Alta |
| Envío automático a cocina | Como mesero, quiero enviar automáticamente los pedidos a cocina para agilizar la atención al cliente. | Al enviar un pedido, aparece automáticamente en el panel de cocina. | Alta |
| Consulta de estado del pedido | Como mesero, quiero consultar el estado de un pedido en curso para dar información precisa al cliente. | Pedido debe mostrar estado: En preparación, Listo, Entregado. | Alta |
| Generar facturas automáticamente | Como cajero, quiero generar facturas automáticamente para reducir el tiempo de cobro. | Factura debe incluir los ítems consumidos, impuestos y propinas. | Alta |
| Historial de pedidos por mesa | Como cajero, quiero consultar el historial de pedidos por mesa para resolver reclamos o dudas de los clientes. | Acceso a historial detallado por número de mesa, con fecha y hora. | Media |

# Conclusiones

El uso de historias de usuario ha permitido representar de manera clara las expectativas de los diferentes actores involucrados en el sistema de gestión de pedidos. Esta técnica ha sido fundamental para identificar los requisitos funcionales del software desde una perspectiva práctica y centrada en el usuario, lo cual facilitará el diseño, desarrollo y validación del sistema.