



CLIENTE-SERVIDOR

INTEGRANTES:

LUIS ANGEL VARGAS GUTIERREZ
CRISTHIAN REYES MAGOS
JOHANN JEHUDIEL MENDOZA GARCIA

Descripción del proyecto

Uno de los integrantes de nuestro equipo conoce a una persona que se dedica a la preparación y venta de comidas completas para personas que viven cerca de su casa. Sus principales clientes están compuestos por estudiantes y personas con horarios ocupados, que no tienen el tiempo suficiente para cocinar sus propios alimentos. Este negocio ha estado operando de manera informal durante más de 3 años y se ha convertido en la fuente principal de ingresos de esta persona.

Actualmente, la gestión de pedidos en este negocio se realiza de manera manual, lo que puede generar dificultades en la organización, como la pérdida de pedidos, confusión en la disponibilidad del menú y problemas con los tiempos de preparación. Además, la comunicación con los clientes se lleva a cabo principalmente a través de mensajes directos o llamadas, lo que puede ser ineficiente y hacer que sea más tardado.

Al conocer más la operación de este, identificamos la oportunidad de optimizar su funcionamiento mediante el desarrollo de una aplicación móvil que facilite la gestión de pedidos de manera más ordenada y eficiente.

Nuestra aplicación permitirá que el administrador del negocio publique diariamente el menú disponible, brindando a los clientes una plataforma intuitiva en la que podrán visualizar los platillos del día y realizar sus pedidos de forma rápida y sencilla.

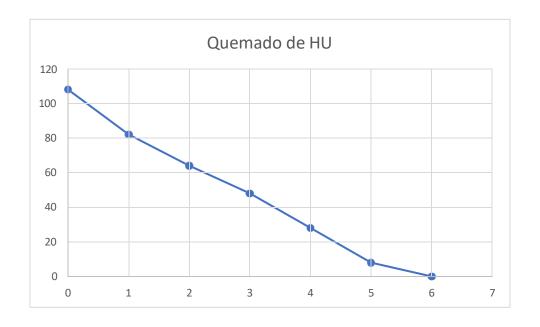
Con esta solución, buscamos agilizar el proceso de toma de pedidos, reducir errores en la gestión, mejorar la experiencia de los clientes y, en última instancia, contribuir al crecimiento del negocio. Además, la aplicación podría servir como una herramienta escalable que permita a otros emprendedores con negocios similares digitalizar su operación y mejorar su servicio al cliente.

Calendarización de HU

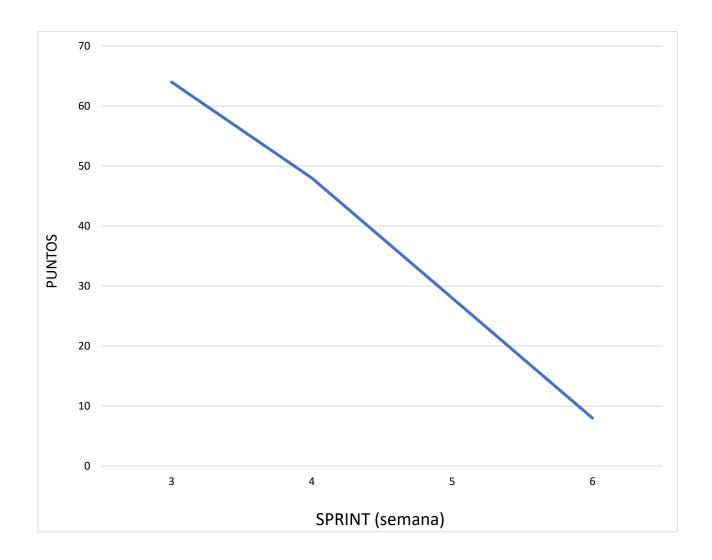
9 historias de usuario en total, que nos da un total de 108 puntos, repartidos en avances semanales durante 6 semanas.

_			
Semana	Historias de usuario	Puntos	Responsables
1	Inicio sesión admin (13 (Johann)) + Inicio sesión usuario (13 (Luis))	26	Johann y Luis
2	Agregar menú (8 (Cristhian)) + Mostrar menú (5 (Luis)) + Administrar pedido (5 (Johann))	18	Cristhian, Luis y Johann
3	Editar menú (8 (Crishtian)) + Eliminar menú (8 (Luis))	16	Cristhian y Luis
4	Realizar pedido (20 (Cristhian))	20	Cristhian
5	Eliminar pedido (20 (Luis))	20	Luis
6	Pago de pedido (8 (Johann))	8	Johann

Quemado de HU



Grafica de quemado (Sprint 3)

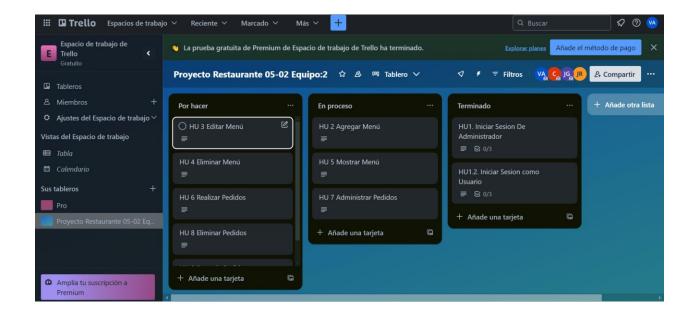


Historias de Usuario							
ID	Nombre	Descripción	Puntos				
1	Inicio de sesión administrador	COMO ADMINISTRADOR quiero tener un control de acceso al sistema	13 pts				
1.2	Inicio de sesión usuario	como usuario quiero tener acceso al sistema	13 pts				
2	Agregar menú	COMO ADMINISTRADOR quiero poder agregar un menú nuevo para que los usuarios puedan visualizarlo	8 pts				
3	Editar menú	COMO ADMINISTRADOR quiero poder editar un menú ya creado	8 pts				

4	Eliminar menú	COMO ADMINISTRADOR quiero poder eliminar un menú creado	8 pts
5	Mostrar menú	COMO ADMINSITRADOR quiero poder mostrar el menú diario a los usuarios	5 pts
6	Realizar pedido	quiero poder realizar un pedido en base a un menú de mi agrado	20 pts
7	Administrar pedido	como usuario quiero poder ver los detalles de mi pedido	5 pts
8	Eliminar pedido	quiero poder eliminar/cancelar mi pedido	20 pts

9	Pagar pedido	COMO USUARIO	
		quiero Realizar el pago de mi pedido Para Completar la compra	5 pts

Modelado en Trello



Entrevista al Dueño del Negocio de Comida

Objetivo: Conocer el funcionamiento actual del negocio, identificar problemas en la gestión de pedidos y evaluar la viabilidad de implementar una solución tecnológica.

 ¿Desde hace cuánto tiempo se dedica a la preparación y venta de comidas?

"Llevo aproximadamente 3 años, mas o menos desde que terminó la pandemia y se retomaron las clases"

2. ¿Cuántos clientes tiene aproximadamente al día?

"Tengo aproximadamente de 10 a 15 clientes diarios"

3. ¿Cómo gestiona actualmente los pedidos de los clientes?

"Les mando un mensaje con el menú a los chicos, y luego ya solo anoto lo que me piden"

4. ¿Ha tenido problemas con la organización de pedidos? ¿Cuáles son los más comunes?

"Luego pasa que se me olvidan algunos pedidos y tengo que hacerlos a la mera hora"

5. ¿Cómo informa a sus clientes sobre el menú disponible del día?

"Les mando un mensaje por WhatsApp"

- 6. ¿Qué métodos de pago acepta actualmente?
- "Me pagan en efectivo cuando les doy su comida"
- 7. ¿Ha considerado implementar alguna solución tecnológica para mejorar la gestión de su negocio? ¿Por qué sí o por qué no?
- "Si me gustaría, pero creo que puede ser complicado"
- 8. Si tuviera una aplicación para recibir pedidos, ¿qué funciones le gustaría que tuviera?
- "Me gustaría que guardara los pedidos y que pueda yo seleccionar los que ya terminé"
- 9. ¿Cuáles considera que son los principales retos de su negocio en cuanto a la gestión de pedidos y entrega de alimentos?
- "Que luego se me juntan los pedidos y ya no se cual es de cada quien"
- 10. ¿Le gustaría que la aplicación le ayude a llevar un registro de sus ingresos y pedidos?
- "Si, estaría bien que me dijera cuanto llevo vendido"