Voy a pasar en limpio el ejemplo que me dio la cátedra y luego las dos gestiones que yo he elaborado para que me digas si mi elaboración se ajusta al ejemplo de la cátedra. Primero el ejemplo:

GESTIÓN DE VENTAS (Documentación de la gestión de manera literal)

Esta gestión comienza cuando un cliente llega al negocio en búsqueda de una hamburguesa. Es recibido por una persona de atención al cliente, la cual tomará su orden. Luego de esto, revisará si hay elementos disponibles para completar el pedido y en caso de que no haya, consultará con el cliente si desea reemplazar aquellos productos de los que no tengan disponibilidad. Con el pedido confirmado, se realiza la cobranza, la cual podrá ser con los siguientes medios de pago (efectivo, tarjeta, Mercado Pago) o bien con la combinación de ellos y, al realizar la cobranza, se le indica al cliente las promociones disponibles y el número de orden . Luego, se emite una orden a la cocina, la cual es recibida por algún cocinero y comienza el proceso de preparación. Al finalizar, se indica que la orden esta lista para ser retirada, dando por finalizada la gestión.

GESTIÓN DE VENTAS (Documentación de los módulos del sistema para la gestión de ventas)

Módulo de toma de pedidos

\*) Tomar Pedido: El cajero toma el pedido del cliente donde indicará todos los productos que él desea y sus cantidades. Además podrá indicar opcionales que el sistema muestra como sugerencia. Luego de completar el pedido, el sistema le indica si hay disponibilidad de todos los productos y sugiere un conjunto de promociones que podrán ser utilizadas según los productos, día de la semana y medio de pago elegido.

Módulo de ordenes

\*) Realizar Cobranza: Al finalizar el pedido, se realiza la cobranza y el sistema emite una factura para el cliente la que contiene el número del pedido.

\*) Crear Orden de Cocina: Finalizada la cobranza, se genera una orden de cocina para su confección y posterior liberación para la entrega.

Módulo de cocina

\*) Comenzar Orden: El cocinero toma el pedido indicando en el sistema que está en preparación. En este momento se verá en pantalla que el pedido está en construcción y se informará el tiempo estimado para su entrega (el cálculo se hará en base a la cantidad de pedidos en curso y a la cantidad de cocineros que estén trabajando en ese momento).

\*) Finalizar Orden: Al finalizar, el cocinero indicará que la orden está completa y lista para su entrega.

Módulo de entregas

\*) Realizar Entrega: El encargado de entregas indicará al sistema que el pedido está listo y esta información se reflejará en una pantalla. Cuando el cliente retire el pedido, informará al sistema que el pedido fue entregado y se dará por finalizada la orden.