



## Universidad Autónoma de Zacatecas

# Unidad Académica de ingeniería Eléctrica

Ingeniería en Software

Sistema Semi Escolarizado

Análisis y Diseño Orientado a Objetos

"Definición de proyecto"



Click and Eat

Docente: Cristian Boyain

Integrantes del Equipo: Alondra Leilany Delgado Carmona

Crystian Jesús Muro Puente

Carlos Adrian Ibarra

Cliente: Chantal Yokebed Badillo Alvarado

Guadalupe Zacatecas. 08 de abril del 2025.

## Planteamiento del proyecto

La licenciada en nutrición Chantal Y. Badillo, requiere un sistema que le permita a sus pacientes, solicitar un menú semanal que satisfaga sus requerimientos nutrimentales y se adapte a las actividades que desarrollan sus pacientes, sin dejar toman en cuante su economía, creencias, patologías y/o gustos, hábitos y preferencias alimenticias.

Ella propone un sistema a lo que entendemos como responsivo, el cual sea una plataforma o aplicación web, la cual ofrezca los servicios de consulta nutricional y la venta de un menú semanal que cambie semana a semana. Se describe el sistema de la siguiente manera. Los pacientes después de ser valorados nutricionalmente pueden elegir su menú semanalmente, es decir: el sistema les tiene que mostrar diferentes platillos, ellos elegirán para cuantos días quieren adquirir los alimentos y cuales, nosotros tomando en base sus requerimientos nutrimentales obtenidos en su previa consulta, deberemos de ser capaz de preparar las porciones indicadas en su dieta y adaptarlas a sus necesidades.

Ella hace énfasis en que la idea surge de que muchos de sus pacientes le comentan que no tienen tiempo de preparar sus alimentos o no tienen tiempo suficiente para comer, que sus menús a pesar de ser muy fáciles y prácticos requieren mas que nada tiempo por eso muchas veces terminan abandonado el régimen de alimentación.

El modelo de negocio esta basado en la distribución semanal de alimentos (Consulta nutricional, preparación de alimentos y distribución).

## Propuesta del modelo de negocios.

#### Nombre tentativo "Click and Eat"

Propuesta de Valor	Planes de comida personalizados según objetivos o necesidades nutrimentales (bajar de peso, ganar masa muscular, hábitos, gustos, creencias, trastornos o patologías.), creados por nutriólogos y chefs, entregados listos para consumir.
Segmentos de Clientes	<ul> <li>Personas fitness o con objetivos de salud</li> <li>Personas con necesidades nutricionales específicas</li> <li>Usuarios de apps de entrenamiento</li> <li>Profesionales y estudiantes ocupados</li> <li>Personas que no saben o no quieren cocinar</li> </ul>

Canales	<ul> <li>Página web</li> <li>App móvil</li> <li>Redes sociales</li> <li>Medios convencionales de publicidad.</li> </ul>
Relación con los Clientes	<ul> <li>Personalización del servicio</li> <li>Seguimiento nutricional</li> <li>Asistencia vía chat o WhatsApp</li> </ul>
Fuentes de Ingresos	<ul> <li>Suscripción semanal o mensual</li> <li>Venta de menús individuales</li> <li>Servicios extra de asesoría nutricional</li> </ul>
Recursos Clave	<ul> <li>Chefs</li> <li>Nutriólogos</li> <li>Cocina profesional</li> <li>Algoritmo de personalización</li> <li>Sistema logístico</li> </ul>
Estructura de Costes	<ul> <li>Costos de ingredientes</li> <li>Sueldos de personal (nutriólogos y chefs)</li> <li>Desarrollo y mantenimiento tecnológico</li> <li>Logística y entrega</li> </ul>
Stake holders	<ul> <li>Proveedores de alimentos frescos</li> <li>Nutriólogos externos</li> <li>Servicios logísticos</li> <li>Plataformas tecnológicas</li> </ul>

# Objetivo del proyecto.

Desarrollar una plataforma web responsiva que permita ofrecer servicios de consulta nutricional y distribución semanal de menús personalizados, con base en las necesidades nutrimentales y condiciones individuales de sus pacientes, integrando un modelo ágil y un proceso unificado.

# Visión del proyecto

El presente proyecto tiene como objetivo el desarrollo de una plataforma web responsiva que facilite a la Lic. Chantal Y. Badillo, nutrióloga, la atención y seguimiento de sus pacientes a través de un sistema que permita:

- La realización de consultas nutricionales personalizadas.
- La generación de menús semanales adaptados a las necesidades individuales de cada paciente, considerando sus requerimientos nutricionales, actividades diarias, economía, creencias, patologías, hábitos y preferencias alimenticias.
- La selección de platillos por parte del paciente, permitiendo decidir cuántos días desea adquirir alimentos, y qué platillos consumir, dentro de un menú saludable y variable.
- La preparación y distribución semanal de alimentos en porciones adecuadas según la dieta del paciente.

El sistema busca dar solución a un problema común identificado por la profesional: muchos pacientes no siguen su dieta por falta de tiempo para cocinar o para comer adecuadamente. Por ello, el sistema ofrecerá un servicio integral que combine la consulta nutricional, la creación del plan alimenticio y la entrega de alimentos preparados conforme a dicho plan.

### Cronograma de actividades.

