**PUPUSERIA CHILÍN**

|  |  |
| --- | --- |
| Dirigido a **Cocineros de pupusería Chilín** | Fecha 17-02-2021 |

Objetivo: Recopilar información de los diferentes roles que se juegan en la pupuseria chillín y lograr establecer los diferentes requerimientos para lograr implementarlos en el sistema que se realizará.

|  |  |
| --- | --- |
| Código: **PPCHCO** | Versión: **022021** |

Indicaciones: Lea detenidamente cada ítem, hicimos lo necesario para que sea fácil responder, todas las preguntas son preguntas abiertas.

(\*) Se le pide de favor sea explícito y claro al momento de expresar la respuesta a la pregunta correspondiente.

1. ¿Cuáles son las pupusas mas vendidas?

Las pupusas mas vendidas son las de: Frijol con queso, revueltas, de pollo, de ajo, las pupusas locas y las de camarón.

1. ¿Cuántas pupusas estimadas venden al día?

Dar una respuesta exacta de cuantas pupusas vendemos al día es muy complicado, pero aproximando, un estimado de 400 a 500 pupusas diarias.

1. ¿Cuál es la hora más concurrida de las pupusas?

Las horas más concurridas serian la mañana y noche, ya que es evidente y por costumbre o cultura las personas las consumen como su desayuno o cena.

1. ¿Qué edad de usuarios compran más las pupusas?

De todas las edades la verdad, pero son mas que todo, personas de 18 a 40 años, donde piden muchas pupusas ya sea para llevar o para comer en el establecimiento.

1. ¿Cuáles pupusas tardan más tiempo en salir de la cocina?

Para ser sincero, son las pupusas locas, ya que como todos saben, son pupusas el doble o triple de grande que las normales, por lo que su tiempo de preparación es mas largo y su tiempo de plancha es más lento.

1. ¿Cuáles son las pupusas que menos tiempo tardan en salir de la cocina?

Esas serian las de frijol con queso y las revueltas, ya que es un solo ingrediente, por lo que las pupusas salen en unos 7 minutos.

1. ¿Cuáles son las pupusas más difíciles de cocer?

Como había mencionado anteriormente son las pupusas locas, pero también son las de ajo y camarón, ya que si no se cocinan bien la de ajo podría tener un sabor muy fuerte y la de camarón porque como es un marisco, necesita mas cocción de lo habitual.

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

Revisado por: F\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Autorizado por: F\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_