

Formulario de Cocinería

Este instrumento busca recopilar información clave que será utilizada exclusivamente para el desarrollo de un software personalizado con motivos académicos.

Agradecemos tu colaboración.

* Indica que la pregunta es obligatoria

Integrantes del grupo de trabajo

Alumno	# Seccion	Grupo	Temática
Christian André Jamett Godoy	2	3	Cocineria
José Alberto Manríquez Ulloa	2	3	Cocineria
Joaquín Andrés Maureira Véliz	2	3	Cocineria
Luis Matias Javier Pereira Toledo	2	3	Cocineria

1. ¿Cuál es el nombre de la empresa? *

2. ¿Qué tipo de empresa es? *

Selecciona todos los que correspondan.

☐ Restaurante

☐ Foodtruck

☐ Café/Cafetería

☐ Bar/Pub

☐ Otro:

3. **¿Cómo manejan los pedidos de los clientes? ***

Selecciona todos los que correspondan.

- ☐ Manualmente (papel o verbal)
- ☐ A través de software personalizado de pedidos
- ☐ Directamente desde aplicaciones de entrega (PedidosYa, UberEats, Rappi, Etc)

4. **¿La cocina está organizada por estaciones específicas (entrantes, platos fuertes, postres)? ***

Marca solo un óvalo.

- ☐ Sí
- ☐ No
- ☐ En algunas áreas sí, en otras no

5. **¿Cómo consideras que se podría mejorar la organización del trabajo para que sea más eficiente?**

6. **¿Cómo es la gestión de personal y cuales son sus principales problemas?**

7. ¿Tienen problemas con la rotación de personal? *

Marca solo un óvalo.

- ☐ Sí, con frecuencia
- ☐ Ocasionalmente
- ☐ Muy raramente
- ☐ No, nunca

8. ¿Consideras que los turnos de trabajo están bien distribuidos y permiten un buen desempeño del equipo? *

Marca solo un óvalo.

- ☐ Sí, los turnos están bien distribuidos y permiten un buen desempeño.
- ☐ Sí, pero podrían mejorarse algunos aspectos.
- ☐ A veces, la distribución de turnos afecta el desempeño del equipo.
- ☐ No, los turnos no están bien distribuidos y afectan el rendimiento.
- ☐ No estoy seguro/a.

9. ¿Cómo te sientes con respecto al tiempo que tienes para preparar o servir los platillos? *

Marca solo un óvalo.

- ☐ El tiempo es adecuado y me permite hacer bien mi trabajo.
- ☐ La mayoría de las veces, el tiempo es suficiente, pero hay momentos de presión.
- ☐ A veces, siento que el tiempo es insuficiente para preparar o servir los platillos correctamente.
- ☐ A menudo, el tiempo es insuficiente y me resulta difícil cumplir con las tareas.
- ☐ No estoy seguro/a.

10. **¿Cómo gestiona sus recursos financieros y que problemas le han surgido?**

11. **¿Qué herramientas o tecnologías utilizan para organizarse? ***

Marca solo un óvalo.

- ☐ Software de gestión de pedidos
- ☐ Software de inventario
- ☐ Aplicaciones de comunicación interna
- ☐ No utilizan herramientas tecnológicas
- ☐ Otro (especificar)

12. **¿Cuántos clientes compran en la empresa en la semana? ***

Marca solo un óvalo.

- ☐ Menos de 50
- ☐ Entre 50 y 100
- ☐ Entre 100 y 200
- ☐ Más de 200

13. **¿Utilizan redes sociales para promocionar su negocio? ***

Marca solo un óvalo.

- ☐ Sí
- ☐ No

14. Si la respuesta fue si ¿Cuál/es?

Selecciona todos los que correspondan.

☐ Instagram

☐ Facebook

☐ TikTok

☐ Whatsapp

☐ Otro: _____

15. ¿Cuántas personas trabajan en la empresa? *

Marca solo un óvalo.

☐ Menos de 5

☐ Entre 5 y 10

☐ Entre 10 y 20

☐ Más de 20

16. ¿Cómo se gestiona la seguridad e higiene en la cocina y qué problemas han surgido?

17. **¿Cómo es la gestión de inventario y cuales son sus principales problemas?**

18. **¿Con qué frecuencia realizan inventarios en la cocina? ***

Marca solo un óvalo.

- ☐ Diario
- ☐ Semanal
- ☐ Quincenal
- ☐ Mensual
- ☐ No realizan inventarios regulares

19. **¿Cuántos proveedores diferentes utilizan para abastecerse? ***

Marca solo un óvalo.

- ☐ 1-2 proveedores
- ☐ 3-5 proveedores
- ☐ 6-10 proveedores
- ☐ Más de 10 proveedores

20. **¿Qué tan a menudo actualizan el menú? ***

Marca solo un óvalo.

- ☐ Semanalmente
- ☐ Mensualmente
- ☐ Trimestralmente
- ☐ Anualmente
- ☐ No actualizan el menú

21. **¿Cómo gestionan los comentarios y la retroalimentación de los clientes? ***

Marca solo un óvalo.

- ☐ A través de encuestas de satisfacción
- ☐ Por medio de reseñas en línea
- ☐ Comentarios verbales directos
- ☐ A través de redes sociales
- ☐ No gestionan comentarios de manera formal

22. **¿Qué tipo de quejas reciben con más frecuencia de los clientes? ***

Marca solo un óvalo.

- ☐ Tiempo de espera
- ☐ Calidad de los platos
- ☐ Atención del personal
- ☐ Disponibilidad de ciertos platos
- ☐ Otro (especificar)

23. **¿Piensas que la calidad del servicio al cliente puede mejorar? ***

Marca solo un óvalo.

- ☐ Sí, creo que hay muchas áreas que se pueden mejorar.
- ☐ Sí, pero solo en algunos aspectos específicos.
- ☐ La calidad del servicio es buena, pero siempre se puede mejorar algo.
- ☐ No, considero que la calidad del servicio ya es muy buena.
- ☐ No estoy seguro/a.

24. **¿Ofrecen encuestas de satisfacción a los clientes? ***

Marca solo un óvalo.

- ☐ Sí
- ☐ No

25. **¿Tienen un sistema para reducir el desperdicio de alimentos? ***

Marca solo un óvalo.

- ☐ Sí, tenemos un sistema establecido
- ☐ No, pero lo estamos implementando
- ☐ No, no contamos con un sistema
- ☐ No es un problema importante para nosotros

Este contenido no ha sido creado ni aprobado por Google.

Google Formularios