

Entrevista

Fecha: 17-06-2020	Hora: 19:30 pm
Entrevistado: Sra. Gabriela Solórzano Empresa: Organicook Rol: Gerente	
Entrevistadora: Samantha Solórzano	
Problema: Necesidad de un producto software que permita gestionar usuarios y pedidos.	
Objetivo: Captura de requisitos para la elaboración de un producto de software.	
<ol style="list-style-type: none">1. ¿Qué datos es necesario almacenar acerca de los clientes?2. ¿Qué datos es necesario almacenar sobre los repartidores?3. ¿Qué datos es necesario almacenar sobre los pedidos?4. ¿Se puede cambiar la dirección del pedido?5. ¿Le gustaría una automatización para el sistema de pagos?6. ¿Los menús se realizan para cada persona?7. ¿Cómo se realizan los menús y cómo se actualizan?8. ¿Los planes de comida tienen que ver con el tipo de menú para la persona o tienen que ver con el tiempo de contrato?9. ¿Qué tipo de porciones existen?10. ¿Cuántos tipos de planes existen?11. ¿Cómo se maneja el tiempo de plan para un usuario?12. ¿Con qué métodos de pago cuenta?	

13. ¿Qué métodos de pago le gustaría implementar?
14. ¿Cómo se coordinan las rutas de entrega?
15. ¿Qué datos contienen los menús?
16. ¿Se ofrece diferentes tipos de carne a diario?
17. ¿Existe algún factor especial que se tome en cuenta para los menús?
18. ¿Qué tiempo dispone el cliente para confirmar su pedido?

Respuestas:

1. Nombres, edad, dirección domiciliaria, lugar de trabajo para poder saber la ubicación del cliente. También es necesario almacenar número telefónico y para poder gestionar los alimentos es necesario almacenar datos sobre gustos, alergias.
 2. Nombres, referencias laborales, número telefónico, tipo de transporte.
 3. Nombre de la persona que hace el pedido, datos para poder establecer el plan necesario, alimentos que gustan, alimentos que no gustan, hora de entrega, lugar de entrega.
 4. Si, se puede hacer el cambio de dirección de entrega, pero pueden existir demoras debido a cambios de última hora.
 5. Los pagos se realizan por adelantado, es decir en la primera entrega de la semana se debe hacer el cobro para los almuerzos de toda la semana. Pero si existen casos especiales en donde se llega a acuerdos para que el pago se realice luego de un plazo.
 6. No, se realiza un menú para el día, pero se adecua las porciones para cada cliente y se toma en cuenta los gustos, intolerancias, alergias, etc.
 7. Los menús se actualizan por día y puede haber tipos de menús para personas que tengan otros gustos de comida, por ejemplo, la gente vegetariana.
 8. El plan no se maneja en cuestión tiempo, si no en cuestión del tipo de comida que necesita el cliente, esto para saber que tal le está yendo al cliente con la dieta y para poder saber si las porciones utilizadas están siendo las correctas o si debe se debe hacer algún cambio en la dieta.
 9. Las porciones se pueden manejar por estándares, en donde se mide las porciones en gramos, tomando en cuenta el tipo de alimento (carbohidratos, proteínas, vegetales), pero para las ensaladas no se utiliza medida en gramos.
 10. Existe el plan pérdida de peso, el plan casero (comida como se diría común), el plan vegetariano (solo proteína vegetal) y los planes veganos (no se usa ningún derivado animal) y planes cetogénicos (basados en el alto consumo de lípidos grasos).
 11. Se maneja un plan semanal, plan quinquenal y plan mensual.
 12. Se cuenta con transferencias bancarias, pago en efectivo y planes pagados mediante cheque.
 13. Podría ser pagos mediante tarjeta de crédito, pero no es muy conveniente debido a que el banco cobra un porcentaje por el servicio y si sería conveniente implementar este método más adelante para cuando se requieran pagos de montos elevados y este porcentaje que cobra el banco no sea tan significativo.
 14. Las rutas de entrega se trazan el día anterior y se realizan solo con los clientes que han confirmado su pedido, al saber cuáles son los clientes confirmados, se realiza una lista en orden ascendente dependiendo de los horarios, luego se realiza una ruta dependiendo del lugar de entrega tomando en cuenta rutas para lugares
-

cercanos y rutas para lugares lejanos, para poder coordinar los lugares lejanos con el repartidor en moto y los lugares cercanos con el repartidor a pie.

15. El menú ofrece la opción de plato de entrada, es decir sopa, pero luego se implementó la opción de porción de fruta, para que el cliente pueda elegir cualquiera de los 2. Esto se implementó para no tener pérdidas, debido a descuentos en caso de que el cliente no guste de sopa. También muestra los datos del plato fuerte o segundo.
 16. Para cada día se ofrece al menos 2 opciones para el tipo de carne.
 17. Si, para la preparación de cada menú se evita el uso de condimentos refinados, como por ejemplo los cubos maggi, ajinomoto, etc. Esto porque algunas personas son intolerantes a este tipo de condimentos.
 18. La confirmación se puede realizar la confirmación máxima hasta el momento antes de comenzar la preparación de los alimentos.
-