

Análisis de datos con IA

¿Puedes resumir este conjunto de datos de pizza?

El archivo contiene dos columnas: "Cantidad de rebanadas que puedo comer" (Number of Slices I Can Eat) y "Tipo de pizza favorita" (Favorite Kind of Pizza).

- Volumen de datos: Hay cientos de entradas que representan las preferencias individuales de un grupo grande.
- Variedad de apetito: El rango de consumo es extremadamente amplio, variando desde 0 rebanadas hasta 12 rebanadas por persona.
- Opciones de sabor: Las variedades incluyen Pepperoni, Queso (Cheese), Champiñones (Mushroom), Vegetariana (escrita como Veggi o Veggie), Salchicha (Sausage), Aceitunas (Olives) y la opción de "No me gusta la pizza".

¿Qué tendencias observas?

- Pepperoni es la opción más solicitada en casi todas las páginas. Es la tendencia dominante.
- El Queso es la segunda opción segura: El queso (Cheese) es consistentemente la segunda opción más popular, sirviendo como una alternativa estándar para quienes no quieren carne.
- Aunque muchas personas piden entre 1 y 3 rebanadas, hay un grupo notable de personas que afirman poder comer 8, 10, 11 o incluso 12 rebanadas. Esto elevará significativamente el promedio de pedido por encima de lo normal (generalmente 2.5 rebanadas/persona).
- Hay un porcentaje recurrente de personas en cada página que indican "0" rebanadas y "I don't like pizza". Es crucial no contar a estas personas en el presupuesto de comida, pero sí considerar otra opción para ellos.
- La pizza vegetariana aparece escrita como "Veggi" y "Veggie". Al pedir, estas deben sumarse como una sola categoría.
- Sabores como "Sausage" (Salchicha) y "Olives" (Aceitunas) aparecen muy raramente, a menudo con números bajos de rebanadas o asociados a personas específicas con gran apetito.

¿Cuánta pizza deberíamos pedir basándonos en estos datos?

Cálculo de cantidad total (La regla de las rebanadas): A diferencia de un grupo promedio donde se calculan 2.5 rebanadas por persona, los datos muestran muchos "grandes comedores" (10-12 rebanadas).

- Calcula un promedio de 3.5 a 4 rebanadas por persona (excluyendo a los que no comen pizza).

- Conversión a Pizzas: Si una pizza estándar tiene 8 rebanadas, divide el número total de rebanadas necesarias entre 8 y redondea hacia arriba.

Distribución de sabores (La proporción de pedido): Basado en la frecuencia visual de los datos, sugiero dividir el pedido de la siguiente manera:

1. 50% Pepperoni
2. 25% Queso
3. 15% Especialidades Vegetarianas (Mushroom + Veggie)
4. 10% Otros (Sausage/Olives)

Pedir pizza para cubrir unas 350-400 rebanadas (aprox. 45-50 pizzas familiares).