

USUARIO	<div><h3>Necesidades</h3><p>Nuestros usuarios necesitan o desean...</p><div><div>Dolores</div><div>Motivadores</div></div><div><div><ul style="list-style-type: none"><li>No poder reservar fácilmente.</li><li>Web solo en español, sin accesibilidad idiomática.</li><li>Falta de información clara sobre niveles y materiales.</li><li>No saber si habrá plazas o ayuda personal.</li></ul></div><div><ul style="list-style-type: none"><li>Aprender cocina local.</li><li>Conocer a gente y vivir una experiencia cultural.</li><li>Compartir en redes y sentirse parte de la ciudad.</li><li>Sentirse bienvenidos sin importar el idioma o la edad.</li></ul></div></div></div>	<div><h3>Propósito</h3><p>Este proyecto vale la pena porque nuestra misión es...</p><p>Aliño nace para ofrecer experiencias culinarias basadas en una cocina consciente, saludable y accesible. A través de talleres plant-based con ingredientes de cercanía y un entorno inclusivo, buscamos conectar a personas con la cultura local desde el sabor, fomentando una relación más ética con los alimentos y el entorno.</p></div>	<div><h3>Objetivos</h3><p>Lo que queremos lograr como organización es...</p><div><div>Largo plazo</div><div>Corto plazo</div></div><div><div><ul style="list-style-type: none"><li>Crear comunidad en torno a la alimentación saludable y local.</li><li>Colaborar con pequeños productores para ofrecer venta directa en los talleres.</li><li>Convertir Aliño en un referente de turismo gastronómico sostenible y accesible.</li><li>Fomentar que las personas cambien hábitos alimenticios tras la experiencia.</li></ul></div><div><ul style="list-style-type: none"><li>Rediseñar la web con estructura clara, visual y multilingüe.</li><li>Implementar un sistema de reservas usable, con disponibilidad actualizada.</li><li>Mostrar ingredientes y productos usados en cada taller (ficha detallada).</li><li>Etiquetar los talleres según nivel, idioma y tipo de cocina (veg, flexi, sin gluten...).</li></ul></div></div></div>	ORGANIZACIÓN
	<div><h3>Acciones</h3><p>Buscamos que los usuarios realicen las siguientes acciones concretas:</p><ul style="list-style-type: none"><li>Explorar talleres por idioma, tipo de cocina o nivel.</li><li>Leer fácilmente la descripción del taller y ver imágenes reales.</li><li>Reservar sin barreras ni errores técnicos.</li><li>Consultar información sobre ingredientes y origen de los productos.</li><li>Comprar algunos productos utilizados durante el taller (aceite, especias, etc.).</li><li>Recomendar la experiencia en redes o a amigos.</li></ul></div>	<div><h3>Métricas</h3><p>Mediremos el éxito del proyecto a través de los siguientes indicadores:</p><ul style="list-style-type: none"><li>% de reservas realizadas con éxito.</li><li>Ratio de usuarios internacionales que completan la reserva.</li><li>Valoraciones post-taller (≥ 4,5 estrellas).</li><li>Repetición o recomendación del servicio (Net Promoter Score).</li><li>Número de productos vendidos después de los talleres.</li><li>Participación en talleres en distintos idiomas.</li><li>Interacciones y menciones en redes sociales.</li></ul></div>		