

USUARIO	<div><div>Necesidades</div><div>Nuestros usuarios necesitan o desean...</div><div><div>Dolores</div><div>Motivadores</div></div><div><div><div><div>• No poder reservar fácilmente.</div><div>• Web solo en español, sin accesibilidad idiomática.</div><div>• Falta de información clara sobre niveles y materiales.</div><div>• No saber si habrá plazas o ayuda personal.</div></div><div><div>• Aprender cocina local.</div><div>• Conocer a gente y vivir una experiencia cultural.</div><div>• Compartir en redes y sentirse parte de la ciudad.</div><div>• Sentirse bienvenidos sin importar el idioma o la edad.</div></div></div></div></div>	<div><div>Propósito</div><div>Este proyecto vale la pena porque nuestra misión es...</div><div>Aliño nace para ofrecer experiencias culinarias basadas en una cocina consciente, saludable y accesible. A través de talleres 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.</div></div>	<div><div>Objetivos</div><div>Lo que queremos lograr como organización es...</div><div><div><div>Largo plazo</div><div>Corto plazo</div></div><div><div><div><div>• Crear comunidad en torno a la alimentación saludable y local.</div><div>• Colaborar con pequeños productores para ofrecer venta directa en los talleres.</div><div>• Convertir Aliño en un referente de turismo gastronómico sostenible y accesible.</div><div>• Fomentar que las personas cambien hábitos alimenticios tras la experiencia.</div></div><div><div>• Rediseñar la web con estructura clara, visual y multilingüe.</div><div>• Implementar un sistema de reservas usable, con disponibilidad actualizada.</div><div>• Mostrar ingredientes y productos usados en cada taller (ficha detallada).</div><div>• Etiquetar los talleres según nivel, idioma y tipo de cocina (veg, flexi, sin gluten...).</div></div></div></div></div></div>
	<div><div>Acciones</div><div>Buscamos que los usuarios realicen las siguientes acciones concretas:</div><div><div><div>• Explorar talleres por idioma, tipo de cocina o nivel.</div><div>• Leer fácilmente la descripción del taller y ver imágenes reales.</div><div>• Reservar sin barreras ni errores técnicos.</div><div>• Consultar información sobre ingredientes y origen de los productos.</div><div>• Comprar algunos productos utilizados durante el taller (aceite, especias, etc.).</div><div>• Recomendar la experiencia en redes o a amigos.</div></div></div></div>	<div><div>Métricas</div><div>Mediremos el éxito del proyecto a través de los siguientes indicadores:</div><div><div><div>• % de reservas realizadas con éxito.</div><div>• Ratio de usuarios internacionales que completan la reserva.</div><div>• Valoraciones post-taller (≥ 4,5 estrellas).</div><div>• Repetición o recomendación del servicio (Net Promoter Score).</div><div>• Número de productos vendidos después de los talleres.</div><div>• Participación en talleres en distintos idiomas.</div><div>• Interacciones y menciones en redes sociales.</div></div></div></div>	

ORGANIZACIÓN