

UNIVERSIDAD CATOLICA BOLIVIANA “SAN PABLO”

TRABAJO DE INVESTIGACION



MATERIA: ADMINISTRACION II

ESTUDIANTE: ABEL IGNACIO GARCIA AGUIRRE

DOCENTE: SERGIO VILLEGAS RODRIGUEZ

La Paz - Bolivia

Innovación de los servicios de taxi

Introducción

En el mundo acelerado en el que vivimos, los servicios de entrega de comida a domicilio han transformado la forma en que satisfacemos nuestros antojos culinarios. El concepto de recibir comidas de calidad de restaurante en la puerta de casa se ha convertido en una parte esencial de la vida moderna. A medida que avanza la tecnología y evolucionan las expectativas de los consumidores, el ámbito del reparto de comida está maduro para la innovación. Este artículo profundiza en el concepto básico del reparto de comida, explora las vías de innovación y ofrece ejemplos reales de cómo estas innovaciones están reconfigurando el sector.

Entender los servicios de reparto de alimentos

Los servicios de comida a domicilio son, en esencia, un puente entre los restaurantes y los clientes que buscan la comodidad de comer sin salir de casa. La premisa básica consiste en pedir comida por Internet o a través de aplicaciones móviles y, a continuación, recibirla puntualmente en el domicilio del cliente. Este modelo basado en la comodidad ha ganado una inmensa popularidad, lo que ha llevado tanto a los restaurantes tradicionales como a las nuevas cocinas virtuales a explorar formas innovadoras de mejorar la experiencia de la entrega.

Innovación en los servicios de entrega de alimentos

Pedidos avanzados y personalización:

Las innovaciones en el reparto de comida se centran en atender las preferencias individuales con un nivel de personalización sin precedentes. Además de elegir platos de un menú, los clientes podrían tener la opción de personalizar los ingredientes, el tamaño de las porciones e incluso los métodos de cocción. Esto podría lograrse a través de plataformas interactivas que permitan a los usuarios crear sus propias creaciones culinarias, garantizando que cada comida sea un reflejo único de sus gustos.

Integración de vehículos autónomos de reparto

El futuro de la entrega de comida podría implicar una flota de vehículos autónomos que naveguen por nuestras calles para traernos los platos deseados. Esta innovación tiene el potencial de reducir los tiempos de entrega, minimizar los errores humanos y disminuir la huella de carbono asociada a los métodos de entrega tradicionales. Empresas como Nuro ya han empezado a probar vehículos autónomos para entregas de comestibles y comidas, mostrando un atisbo del futuro.

Entrega con drones

Podría existir un escenario en el que los drones surcan el cielo, entregando comida caliente en la puerta de su casa a los pocos minutos de hacer un pedido. La tecnología de los drones puede revolucionar el panorama del reparto, sobre todo en zonas de difícil acceso o en situaciones de emergencia. Amazon's Prime Air y otras empresas están explorando activamente este concepto, prometiendo entregas más rápidas y eficientes. Aunque en nuestro contexto aun no parece factible.

Experiencia de menú en realidad virtual

La innovación en la entrega de alimentos se extiende más allá del ámbito físico. La realidad virtual (RV) podría contribuir a transformar nuestra forma de interactuar con los menús. Los clientes podrían ponerse cascos de RV para entrar virtualmente en el ambiente de un restaurante, explorar platos en un espacio 3D e incluso recibir recomendaciones de camareros virtuales. Esta experiencia inmersiva podría recrear el placer de salir a comer fuera mientras se disfruta de las comodidades del hogar.

Refrigeradores inteligentes con reordenación automática

La idea de un refrigerador equipado con sensores capaces de detectar cuándo se están agotando las existencias de alimentos no es tan futurista. Estos frigoríficos inteligentes podrían realizar automáticamente pedidos de reposición a través de plataformas en línea. Esta integración de electrodomésticos inteligentes en el ecosistema de entrega de alimentos garantiza que los clientes tengan un suministro continuo de ingredientes frescos. Elimina la necesidad de reabastecerse manualmente y reduce las posibilidades de quedarse sin productos esenciales. Esta innovación agiliza el proceso de entrega de alimentos, facilitando a los clientes el mantenimiento de sus suministros de cocina.

Robótica alimentaria para la preparación y el reparto

Empresas como Chowbotics han introducido robots diseñados para preparar comidas personalizadas, sobre todo ensaladas, bajo demanda. Estos robots se colocan en varios lugares, como cafeterías y patios de comidas, y ofrecen a los clientes acceso a comidas frescas y sanas de forma rápida y cómoda. Los robots permiten a los clientes personalizar sus pedidos seleccionando los ingredientes y el tamaño de las porciones. Esta innovación mejora la velocidad de preparación de los alimentos al tiempo que mantiene la consistencia en la calidad, ofreciendo una alternativa a las opciones tradicionales de comida rápida.

Kits de comida por suscripción con un toque especial

Aunque los kits de comida por suscripción ya son populares, algunos servicios los están llevando más allá ofreciendo kits con giros únicos. En lugar de centrarse en comidas estándar, estos kits se adaptan a dietas especializadas, ingredientes poco comunes o cocinas únicas. Esto permite a los clientes explorar nuevas experiencias culinarias y experimentar con técnicas de cocina que de otro modo no habrían probado. Los servicios de suscripción con un

giro añaden un elemento de sorpresa y educación a la experiencia del reparto de comida, haciéndola más atractiva y gratificante.

Taquillas con temperatura controlada

Se están instalando taquillas con temperatura controlada en lugares estratégicos, como edificios de oficinas, complejos de apartamentos y espacios públicos. Los clientes pueden elegir que sus pedidos se entreguen en estas taquillas, que ofrecen un entorno seguro y controlado para sus alimentos. Estas taquillas están equipadas con mecanismos de refrigeración o calefacción para garantizar que los alimentos se mantengan a la temperatura adecuada hasta que los clientes recuperen sus entregas. Esta innovación responde a la preocupación por el deterioro de los alimentos y los artículos sensibles a la temperatura durante el proceso de entrega.

Concepto de entrega Hyperloop

El Hyperloop es un sistema conceptual de transporte ultrarrápido que puede revolucionar la logística de reparto. Aunque aún está en fase de desarrollo, el Hyperloop podría reducir drásticamente los plazos de entrega transportando mercancías a velocidades increíbles a través de tubos de baja presión. Esta innovación podría hacer más accesibles las fuentes de alimentos lejanas al permitir un transporte rápido de la granja al consumidor. Aunque este concepto se encuentra en sus primeras fases, representa un enfoque futurista para revolucionar la eficiencia de la entrega de alimentos a gran escala.

Drones de reparto de alimentos para ayuda humanitaria

Los drones, originalmente asociados a usos comerciales y recreativos, han demostrado su versatilidad al servicio de fines humanitarios. Organizaciones como el Programa Mundial de Alimentos están explorando el uso de drones para entregar alimentos y suministros en zonas afectadas por catástrofes. Estos drones pueden llegar rápidamente a lugares remotos e inaccesibles y entregar artículos de primera necesidad a quienes los necesitan. Esta aplicación muestra cómo la tecnología de los drones puede ir más allá de los mercados comerciales y tener un impacto positivo en los retos mundiales.

Trazabilidad alimentaria basada en Blockchain

La tecnología Blockchain ofrece una forma transparente e inmutable de rastrear el recorrido de los alimentos a lo largo de la cadena de suministro. Cada paso del proceso, desde la obtención de ingredientes hasta la entrega, puede registrarse en una cadena de bloques, garantizando que los consumidores tengan información precisa sobre el origen y la calidad de sus comidas. Esta transparencia mejora la seguridad alimentaria y fomenta la confianza del consumidor al proporcionar información verificable sobre la autenticidad y seguridad de los alimentos entregados.