



## INGENIERIA DE REQUISITOS

**Integrantes:** Chiriboga Kerlly, Laínez Ricardo

**NRC:** 27824

### ENTREVISTA

**Lugar:** Conferencia Virtual

**App de grabación:** OBS studio, zoom

**Fecha:**

**Día:** Martes

**Hora:** 17H00 – 19H00

**Fecha:** 25 de noviembre / 2025

**Entrevistado:** David Laínez

**Entrevistador:** Ricardo Laínez

**Objetivo:** Conocer el modelo de negocio del restaurante “Bocatto Valley”, enfocado en la gestión de pedidos, mediante la realización de una entrevista al dueño del negocio, con el fin de identificar los procesos, recursos y estrategias que intervienen en la toma, confirmación, preparación y entrega de pedidos.

#### Preguntas al usuario

1. ¿Cuál es su rol dentro del restaurante?
2. ¿Cuáles son sus responsabilidades principales?
3. ¿Qué experiencia tiene utilizando herramientas tecnológicas?
4. ¿Cuántas personas trabajan en el restaurante?
5. ¿Cuál es el rol que cumple cada uno?

#### Preguntas al proceso

1. ¿Cómo se realiza la toma de pedidos?
2. ¿Cuáles son los datos que se requiere para registrar un pedido?

3. ¿Cómo confirman al cliente que su pedido fue recibido?
4. ¿Cuánto tiempo tardan en preparar un pedido promedio?
5. ¿Tienen algún límite de tiempo para entregar los pedidos?
6. ¿Tienen algún límite de productos por pedido?
7. ¿Cuál es el problema que tienen en la generación de pedidos?
8. ¿Cuáles son los horarios de atención?
9. ¿Cuáles son los horarios donde existe mayor concurrencia de clientes?

**Preguntas al producto (genero orden de pedido, resultados del proceso)**

1. ¿Cuáles serían los colores de su presencia para su aplicación?
2. ¿Existe algún tipo de formato en la que se visualicen los pedidos?
3. ¿Le gustaría que el sistema pueda copiar un pedido anterior para agilizar el proceso?
4. ¿Cómo le gustaría que el aplicativo le indique que el pedido ya está listo?