

# ACTA DE REUNIÓN

link de la reunión:  
<https://www.youtube.com/watch?v=CLMU9rZKeSk>

## Información General

Número de Reunión:	1	Fecha de Reunión:	sáb, 13 de dic de 25
Acta Elaborada por:	Kerlly Chiriboga	Hora de Inicio:	20:30
Lugar de reunión:	Virtual	Hora Finalización:	21:20
Objetivo de la reunión:	Obtener información complementaria y diversa sobre el proceso de gestión de pedidos del restaurante, identificando problemas, necesidades y oportunidades de mejora desde la perspectiva del personal operativo, con el fin de conocer a fondo y obtener una clara retroalimentación para las fases siguientes.		

## Verificación del Quórum

Asistente	Cargo	Unidad	Modalidad de asistencia
Daniel Alejandro	Jefe de cocina	Restaurante Bocatto Valley	Virtual
Steven Pachacama	Mesero	Restaurante Bocatto Valley	Virtual
Romina Arizaga	Ayudante de cocina	Restaurante Bocatto Valley	Virtual
Steven Joel	Atención telefónica	Restaurante Bocatto Valley	Virtual
Andrés Jason	Cajero	Restaurante Bocatto Valley	Virtual

## Presentación de Información, Temas Relevantes y Discusiones

Durante la sesión de brainstorming se discutieron los principales problemas del proceso actual de toma y gestión de pedidos del restaurante Bocatto Valley. Los participantes manifestaron dificultades relacionadas con el uso excesivo de notas a papel, la duplicación de pedidos, desplazamientos innecesarios del personal, errores por pedidos mal escritos o modificaciones de última hora y la falta de comunicación entre el salón, la cocina y la caja.


Asimismo, se identificaron problemas en la atención de pedidos telefónicos y delivery, interrupciones constantes al personal de cocina y errores en el cobro debido a la acumulación de pedidos. Posteriormente, los participantes propusieron soluciones orientadas a la digitalización del proceso, tales como el uso de pantallas en el salón y la cocina, sincronización en tiempo real de los pedidos, visualización del estado de cada orden, uso de alertas por tiempo, cálculo automático de cuentas y registro de clientes.


Finalmente, se realizó una consolidación de ideas y una priorización de funcionalidades, determinando como esenciales para la primera versión del sistema la sincronización entre salón, cocina y caja, la eliminación del uso de notas en papel y la visualización del estado de los pedidos en tiempo real.

## Compromiso /acción

Responsable	Tarea	Descripción	Fecha Término	Prioridad	SEGUIMIENTO
-------------	-------	-------------	---------------	-----------	-------------

Estudiantes del proyecto	Sistematizar información	Organizar y redactar la información obtenida durante la sesión de brainstorming sobre el proceso de gestión de pedidos	13/12/2025	Alta	Pendiente
Equipo de desarrollo	Definir alcance inicial	Definir las funcionalidades prioritarias para la primera versión del sistema de gestión de pedidos	13/12/2025	Alta	Pendiente
Estudiantes del proyecto	Identificar problemas	Identificar y documentar los principales problemas y necesidades del proceso actual de toma y gestión de pedidos	13/12/2025	Alta	Pendiente
Estudiantes del proyecto	Priorizar necesidades	Clasificar las necesidades levantadas en esenciales y deseables según lo acordado en la sesión	13/12/2025	Alta	Pendiente
Estudiantes del proyecto	Documentar ideas propuestas	Registrar y analizar las ideas y soluciones sugeridas por los participantes durante la sesión de	13/12/2025	Alta	Pendiente
Estudiantes del proyecto	Integrar resultados de técnicas	Integrar y analizar la información obtenida a partir de las técnicas de elicitación aplicadas para identificar necesidades y problemas del sistema	13/12/2025	Alta	Pendiente

Nombre	Cargo	Unidad	Teléfono	Correo	Firma
Kerlly Chiriboga	Elaborado por		998810586	kachiriboga1@espe.edu.ec	

Ricardo Lainez	Facilitador de la reunión		999409342	ralainez@espe.edu.ec	
Daniel Alejandro	Cajero	Restaurante Bocatto Valley	99 982 3096	<u>N/R</u>	