



DESIGN THINKING

Pizza Restaurant Manager

Autor: Kelvin Arrobo

Docente: Nelson Piedra

1. Empatizar

Cada cliente posee gustos y preferencias diferentes, en algunos comparten similitudes. Estos se ven correlacionados por su estilo de vida, edad, género, entre otras.

Para conocer la opinión de los clientes se analizaron sus hábitos de consumo mediante conversaciones y entrevistas elaboradas a los dueños y administradores de locales de pizza.



2. Sintetizar e Idear

Se identificaron perfiles con base a la forma de alimentación de los usuarios, género, estilo de vida, edad , estatura y peso.

Identificamos los aspectos en común:

- Qué tipo de ingredientes son de agrado para vegetarianos?
- Qué tipo de ingredientes les gusta a los jóvenes y adultos.
- Qué tipo de ingredientes son beneficiosos para la gente que hace ejercicio?
- Qué tipo de ingredientes ayudan a mantener una dieta saludable?

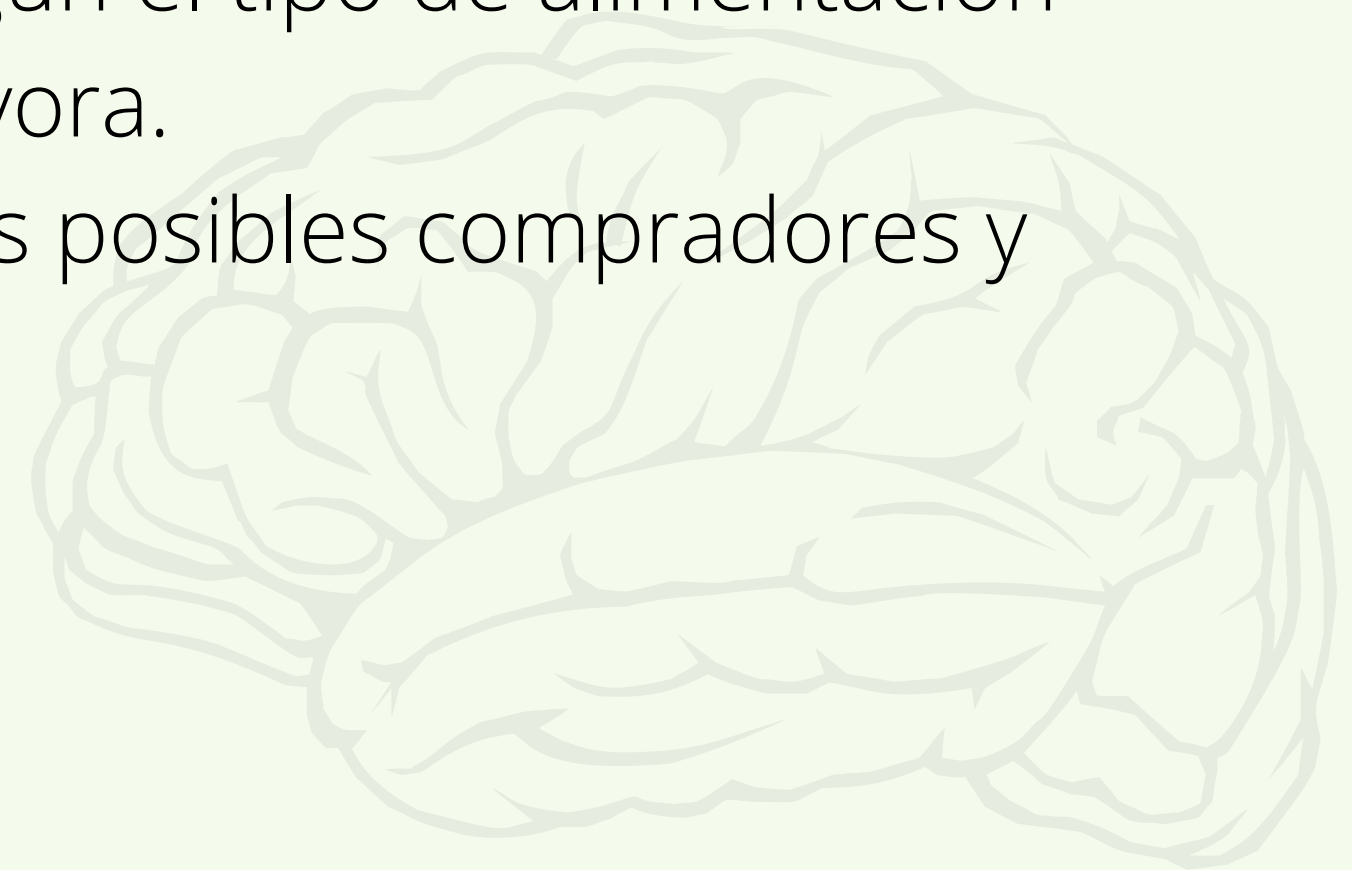
Ideas

- Recomendador de pizzas con base al estilo de vida del cliente: omnivoros, vegano, vegetariano, carnívoro.
- Medir con base a una dieta calórica la mejor opción de acuerdo a la una dieta balanceada según la edad y estado físico del consumidor.
- Crear nuevas pizzas según los gustos y preferencias personales de los clientes y encontrar la combinación perfecta entre ingredientes, así como las combinaciones que no son de su agrado.

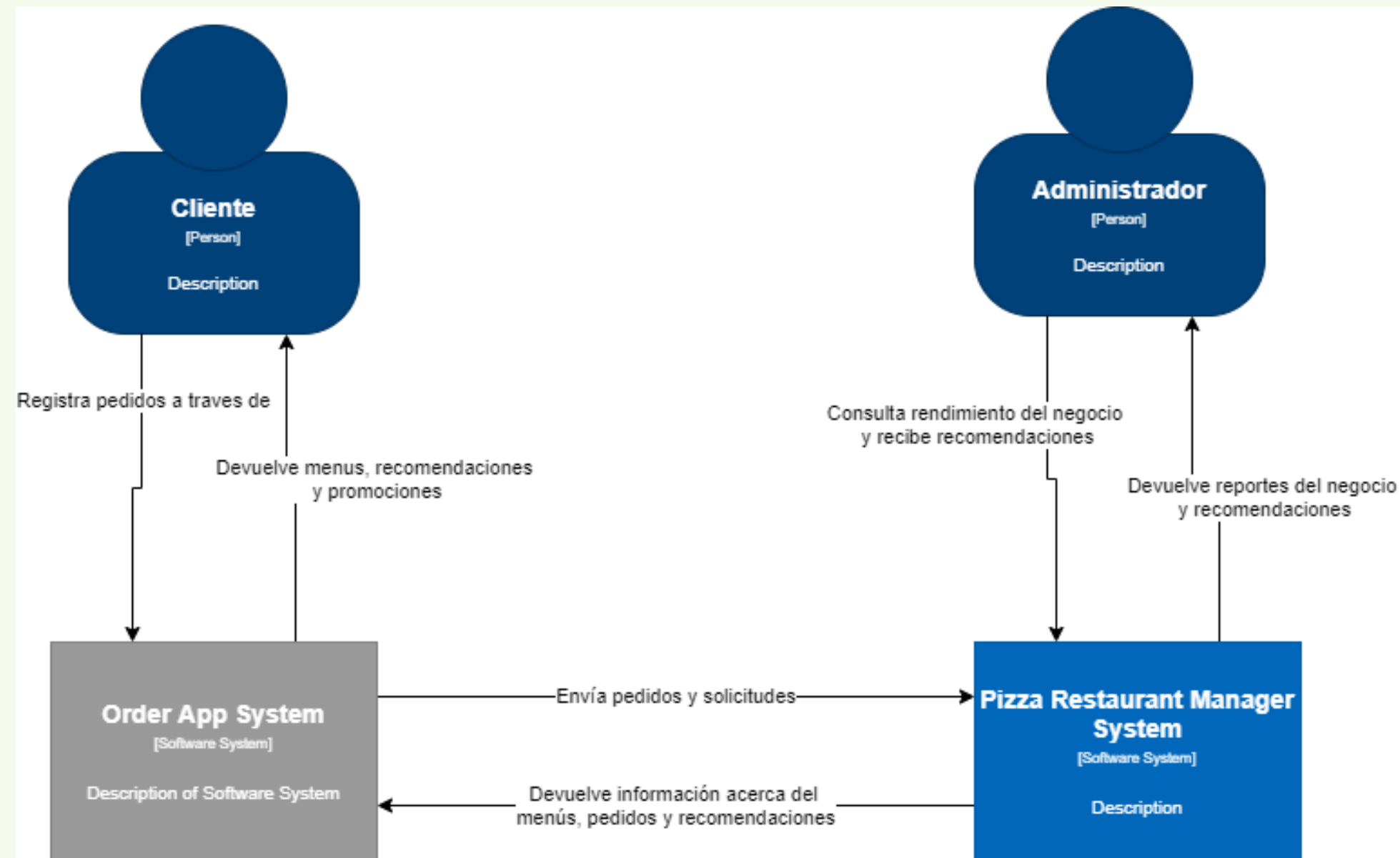
Propuesta PRM

Sistema recomendador de pizzas por perfiles de usuario:

- Al ingresar a la aplicación cliente. Con la finalidad de ofrecer una mejor experiencia, los clientes deben registrar su tipo de alimentación, edad, género.
- El sistema presentará todas las opciones encontradas en la web. Acerca de locales comerciales que cuenten con opciones según el tipo de alimentación del usuario: vegana, vegetariana, omnívora y carnívora.
- El sistema pondrá en contacto a los locales con sus posibles compradores y ganará un porcentaje de la compra.



Model C4 Nivel 1



Model C4 Nivel 2

