



Dulces Recetas Investigación

@Moisés Muñoz Aranda

Índice

Brief Inicial

Aplicación Web

Roles, funciones y responsabilidades de los actores del proyecto y negocio.

Problemas a resolver

Que sabemos de nuestros clientes y usuarios

¿Cuáles son los activos, herramientas y limitaciones que existen en el proyecto?

Objetivos y metas

Presupuesto del cliente

Tiempos e hitos de entrega

Investigación de escritorio

Estudio influencia de la tecnología en los restaurantes en 2020

Las herramientas y modificaciones que más expectación causan

Innovación tecnológica en hoteles y restaurantes.

Documento de Referencias.

Referencia 1

Referencia 2

Referencia 3

Encuestas y entrevistas

Lean Survey Canvas

Guión de encuestas

Guión de entrevista

Encuestas realizadas:

Entrevistas realizadas:

Entrevista

Poster de Investigación.

Conclusiones de investigación de escritorio

Que piensan los usuarios

Recomendaciones

Funcionalidades sugeridas

Proto persona

Mapa de Empatía

Proto Journey

Brief Inicial

Aplicación Web

El cliente Senator Hotels & Resorts requiere de una aplicación web para guardar y consultar de manera rápida y eficaz sus recetario de pastelería y repostería.

Las recetas se encontrarán por temáticas o adjetivos comunes a las mismas, podrán ser reseñadas o agregadas como favoritos de un usuario.

Roles, funciones y responsabilidades de los actores del proyecto y negocio.

El cliente será el administrador de la aplicación encargándose de actualizar las recetas o crear nuevas.

Los usuarios podrán acceder a su listado de recetas favoritas o los diferentes recetarios que genera la aplicación

Problemas a resolver

A día de hoy es difícil acceder rápidamente a una receta en un recetario físico, este recetario web reduce el tiempo necesario para el acceso a un receta, su portabilidad y

muestra ingredientes, imágenes de presentación y pasos esenciales para su elaboración

Que sabemos de nuestros clientes y usuarios

Los clientes pretenden centralizar el recetario en 1 sola aplicación, para que los empleados, usuarios de la aplicación consulten el recetario si lo necesitan de manera ágil y eficaz.

Los usuarios quieren mejorar la interacción con el recetario; el acceso digital al mismo su facilidad de uso y rapidez facilitaría mucho su trabajo.

¿Cuáles son los activos, herramientas y limitaciones que existen en el proyecto?

Como activo desarrollador Web Moisés Muñoz Aranda.

La herramientas que se van a usar son Photoshop, Figma, Visual Studio Code,

Una de las limitaciones es establecer diferentes unidades de medida a los ingredientes de cada receta.

Objetivos y metas

- Mostrar listado de recetas con características comunes o similares, en cada sección visitada
- Mostrar ingredientes, pasos de ejecución e imágenes de presentación de la receta

Presupuesto del cliente

El cliente dispone de un presupuesto de 10.000€

Tiempos e hitos de entrega

El tiempo estimado para el desarrollo es de 1 mes. (variable)

Investigación de escritorio

Estudio influencia de la tecnología en los restaurantes en 2020

- Hay cinco puntos que los restaurantes valoran positivamente al emplear tecnología innovadora.

El aspecto más importante de todos es la mejora en la experiencia del usuario que se alcanza al satisfacer una demanda tecnológica del público. Otros valores seguros para el restaurador son el incremento en el control de los costes laborales, la capacidad de adquisición de información, la mejora de la productividad en el espacio de trabajo y del rendimiento global.

Las herramientas y modificaciones que más expectación causan

- Sistemas de preparación automática de ingredientes que hagan la presentación más loable y homogénea

- **Soluciones basadas en inteligencia artificial a precios asequibles** al alcance de las operaciones individuales de menor entidad

<https://www.diegocoquillat.com/estudio-sobre-la-influencia-de-la-tecnologia-en-los-restaurantes-en-2020/>

Innovación tecnológica en hoteles y restaurantes.

Para esto, se aplicó una investigación cualitativa, en la cual se realizaron entrevistas con preguntas estructuradas a Chefs de hoteles de 5 estrellas y restaurantes de renombre en la ciudad de Quito; estos profesionales actualmente trabajan con dispositivos tecnológicos novedosos en sus cocinas y en general concuerdan en que la innovación tecnológica constituye un pilar fundamental para mantener en cada producto sus características organolépticas

https://www.unibe.edu.ec/wp-content/uploads/2019/03/06_20180129_Salud-Integral_Portilla_INNOVACN-GASTRON%C3%93M_OK.pdf

Documento de Referencias.

Referencia 1

Interfaz limpia.



Referencia 2

Interfaz usuario receta

Apple Fig Walnut Crisp

CALIFORNIA GROWN

14
Ingredients

90
Minutes

480
Calories

[Read Directions](#)



[Add to Meal Planner](#)

54



Description

Seasonal crisp apples and decadent, honey-sweet figs bake together with cinnamon and ginger spiced sweetness under a textural crumble topping. Toasty walnuts combine with hearty oats, brown sugar and cinnamon in a craggy crumble topping that adds a welcome crispy texture atop the soft and syrupy fruit. This Apple Fig & Walnut Crisp features some of California's best produce in a simple dessert that satisfies all of the fall cravings with comforting ease.

Ingredients

US | METRIC 8 SERVINGS

- ⊕ 2 lb. **granny smith** (or Pink Lady or Honeycrisp apples, thinly sliced, about 6 cups sliced)
- ⊕ 2 cups **black mission figs** (quartered)
- ⊕ 1 **lemon** (medium, zested and juiced)
- ⊕ 1/4 cup **brown sugar**
- ⊕ 1 tsp. **ground cinnamon**
- ⊕ 1/2 tsp. **ground ginger**
- ⊕ 1/4 tsp. **fine sea salt**
- ⊕ 1 Tbsp. **tapioca flour** (or cornstarch)
- ⊕ 1 cup **all purpose flour**

Referencia 3

Menú navegación



RECETARIOS DE COCINA

Nuestros **recetarios online de cocina** te ayudarán a encontrar de manera fácil y ordenada tus platos favoritos. Más de **118** recetarios

Encuestas y entrevistas

Lean Survey Canvas

1. ¿Qué necesito conocer?
 - a. ¿ Consultas el recetario regularmente ?
 - b. ¿ Facilitaría tu trabajo el acceso rápido a ingredientes y pasos de las recetas ?
 - c. ¿ Usarías una herramienta para añadir recetas favoritas, y tener un acceso rápido ?
2. ¿Nuestro target?
 - a. SI
 - i. Reposteros

- ii. Pasteleros
 - b. NO
 - i. Empleados fuera del departamento cocina
3. ¿Qué medios utilizaremos para conocer sus respuestas?
- a. Google forms.
 - b. Entrevistas cara a cara.
4. Cuestionario.

Guión de encuestas

- Objetivo: Utilidad de un recetario web para cocina profesional.
1. ¿ Utilizas el recetario una vez al mes ?
 2. ¿ Utilizas el recetario una vez a la semana ?
 3. ¿ Utilizas el recetario al menos una vez al día ?
 4. ¿ Te gustaría tener mayor rapidez a la hora de encontrar un receta ?
 5. ¿ Te gustaría registrar tus propias recetas en el recetario ?
 6. ¿ Usarías un sección recetas favoritas para un acceso más rápido a las mismas ?
 7. ¿ Apreciaría poder reseñar recetas ?
 8. ¿ Te sería útil encontrar recetas ordenadas por nivel calórico ?
 9. ¿ Te sería útil encontrar recetas sin algún ingrediente alérgeno ?
 10. ¿ Te sería útil encontrar recetas por tiempo de elaboración ?
 11. ¿ Te sería útil encontrar recetas por país de origen ?

Guión de entrevista

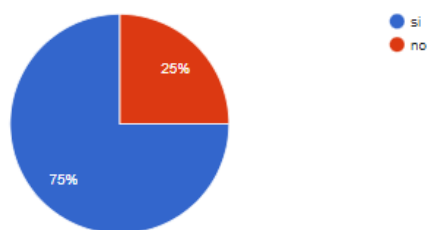
- ¿ Qué edad tienes ?
- ¿ Como revisas que cada postre, plato o receta salga de cocina correctamente ?
- ¿ Crees que se podría mejorar de alguna manera ?
- ¿ Aportaría un recetario más fácil de consultar ?
- ¿ Es valioso registrar fácilmente nuevas recetas ?
- ¿ Que opinas de tener una sección de recetas favoritas de rápido acceso ?
- ¿ Aportarías alguna herramienta necesaria para una aplicación de recetas?

Encuestas realizadas:

¿ Utilizas el recetario una vez al mes ?

 Copiar

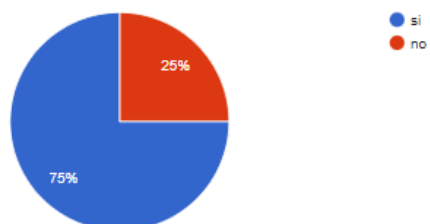
8 respuestas



¿ Utilizas el recetario una vez a la semana ?

 Copiar

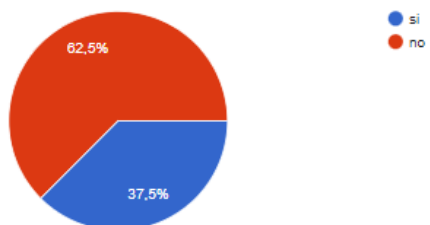
8 respuestas



¿ Utilizas el recetario al menos una vez al día ?

 Copiar

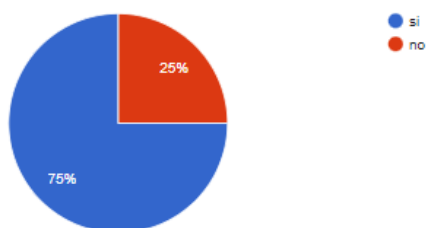
8 respuestas



¿ Te gustaría tener mayor rapidez a la hora de encontrar un receta ?

 Copiar

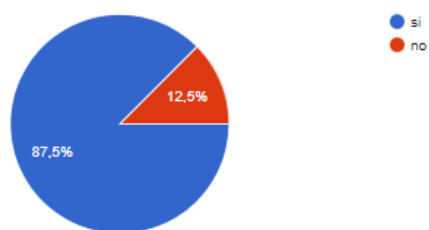
8 respuestas



¿ Te gustaría registrar tus propias recetas en el recetario ?

 Copiar

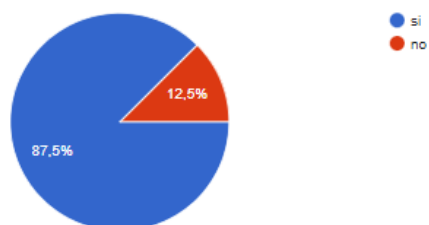
8 respuestas



¿ Usarías un sección recetas favoritas para un acceso más rápido a las mismas ?

 Copiar

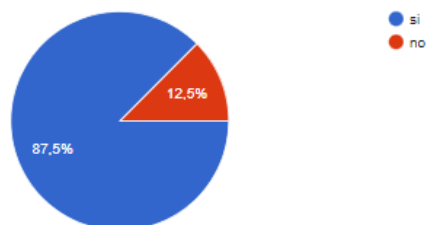
8 respuestas



¿ Apreciarías poder reseñar recetas ?

 Copiar

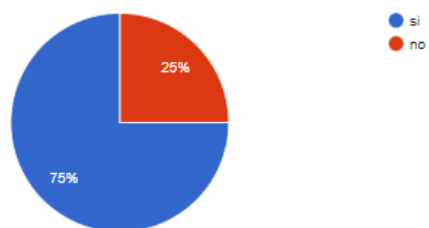
8 respuestas

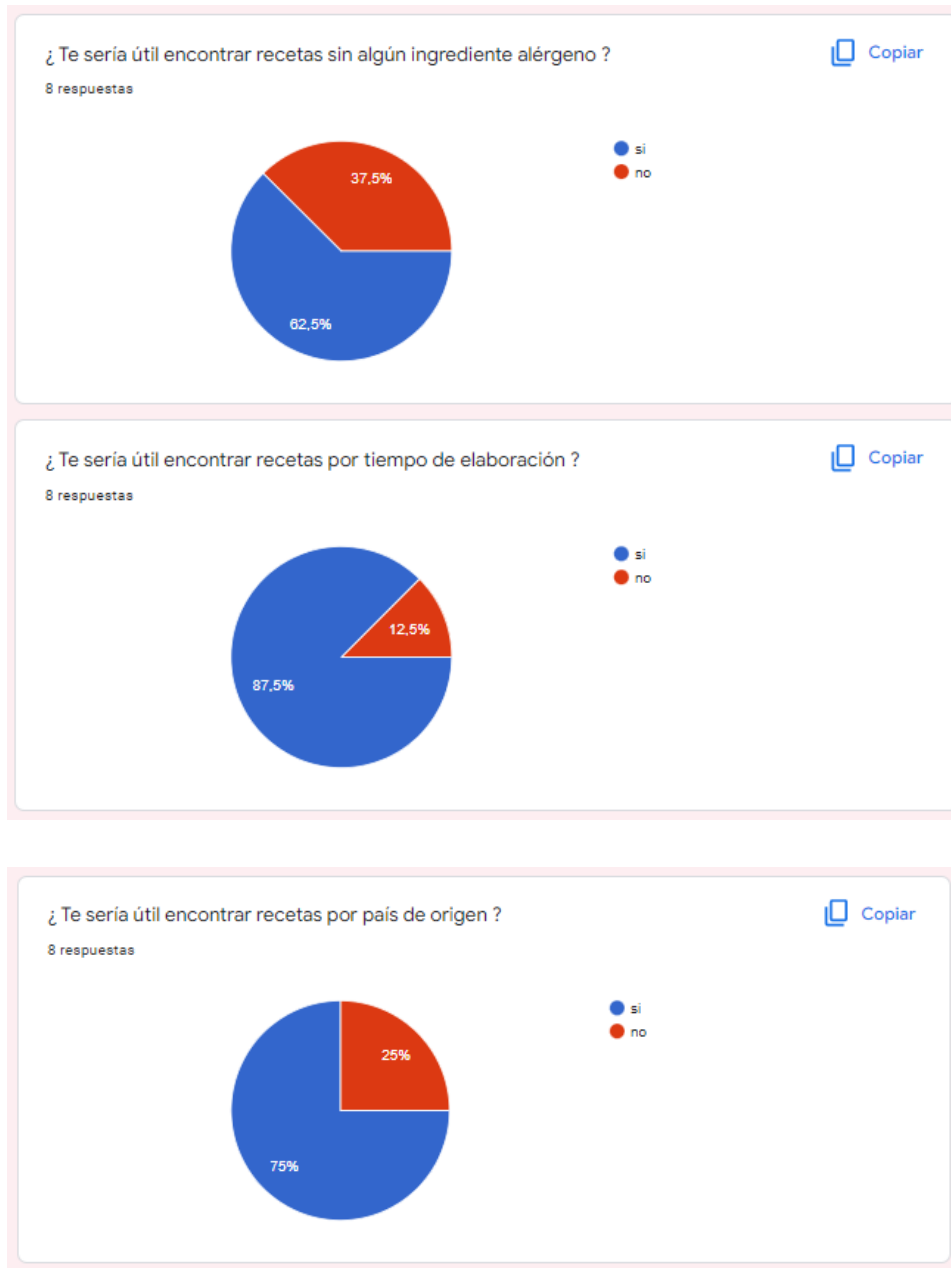


¿ Te sería útil encontrar recetas ordenadas por nivel calórico ?

 Copiar

8 respuestas





Entrevistas realizadas:

Entrevista

- Persona entrevistada: Juan Pedro
- Cargo: Jefe de Cocina

- Objetivo de la entrevista: Verificar la utilidad que aportará el recetario web al departamento de cocina.
- Contexto, explicar la situación de la nueva aplicación Recetario web, fans donaciones, comunicación directa con artista...

¿ Qué edad tienes ?

- 35 años.

¿ Como revisas que cada postre, plato o receta salga de cocina correctamente ?

- Estoy atento al proceso de preparación, y me aseguro de que los cocineros siguen el protocolo establecido,

¿ Crees que se podría mejorar de alguna manera ?

- Contratando personal para controlar la calidad del producto y la elaboración resultante.

¿ Aportaría beneficios a cocina un recetario más fácil de consultar ?

- por supuesto más fácil de consultar, se traducirá en menos errores cometidos

¿ Consideras de utilidad registrar fácilmente nuevas recetas ?

- Si, pues la recetas que un jefe de cocina registra ya esta más que probadas y dan un buen resultado.

¿ Que opinas de tener una sección de recetas favoritas de rápido acceso ?

- Mejoraría la rapidez para cada zona donde este abierta la aplicación, pues en cada zona de la partida de postres se hacen elaboraciones diferentes.

¿ Aportarías alguna herramienta necesaria para una aplicación de recetas?

- Resultaría muy útil poder insertar la cantidad de comensales para un receta especifica y que nos calculará la cantidad para cada ingrediente de la receta.

Poster de Investigación.

Conclusiones de investigación de escritorio

- La capacidad de adquisición de información, la mejora de la productividad en el espacio de trabajo y del rendimiento
- Herramientas útiles: Sistemas de preparación automática de ingredientes
- Profesionales coinciden que la innovación tecnológica constituye un pilar fundamental.

Que piensan los usuarios

- La mayoría de los encuestados no pueden comunicarse con su artista favorito
- El 75% de los encuestados usarían el recetario al menos una vez al mes.
- El 75% de los encuestados usarían el recetario al menos una vez a la semana.
- Más del 80% quiere encontrar recetas por tiempo de elaboración.
- Más del 80% apreciaría sección de recetas favoritas.
- Más del 80% apreciaría poder reseñar recetas.
- El 70% de los encuestados utilizan servicios de streaming
- Solo un 40% le es útil filtrar recetas por ingredientes alérgenos.

Recomendaciones

Visuales

- Fotografía y diseño de calidad.

- Uso de espacios, y colores no saturados para no cargar al usuario.
- Obligado uso de Avatar.

Contenido

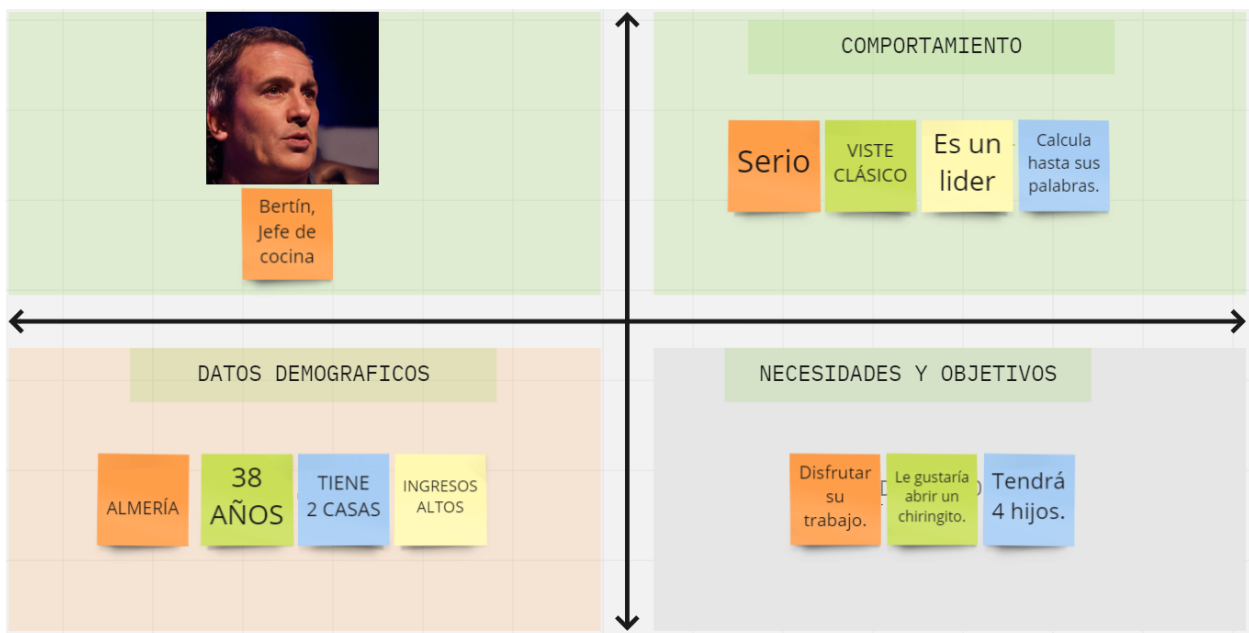
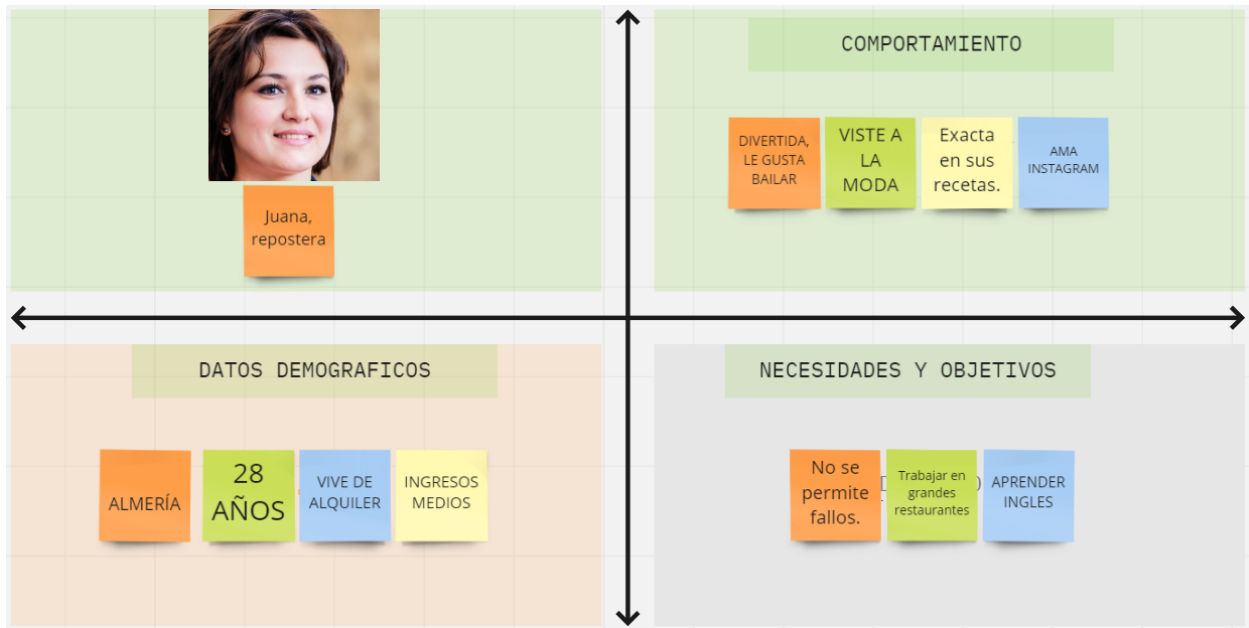
- No uso de submenús, solo imprescindibles.
- Textos resumidos.
- Miniaturas para contenido multimedia.

Funcionalidades sugeridas

- Poder registrar reseñas de un receta.
- Poder guardas recetas favoritas.
- Poder encontrar recetas por tiempo de elaboración.
- Compartir recetas en redes sociales.
- Adjuntar un video a una receta.

Proto persona

- Basados en patrones de comportamiento identificados en la investigación.



Mapa de Empatía

