**SISTEMA DE GESTIÓN DE PEDIDOS PARA RESTAURANTES  
  
INSTRUMENTO DE RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN**

Formación: Análisis y Desarrollo de Software

Estrategia: Aprendizaje Basado en Proyectos (ABP)

Elaborado por: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Fecha: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

# Introducción

En el marco del proyecto de formación para el diseño y desarrollo de un Sistema de Gestión de Pedidos para Restaurantes, se hace necesario identificar de forma clara los requerimientos del sistema, comprendiendo las necesidades reales de los actores involucrados. Este documento recoge el instrumento de recolección de información basado en entrevistas estructuradas, como una técnica clave para la elicitación de requisitos.

# Objetivo

Diseñar un instrumento de recolección de información que permita identificar los procesos actuales, problemáticas, y requerimientos funcionales y no funcionales necesarios para el desarrollo del sistema de gestión de pedidos, a partir de entrevistas a los diferentes actores del restaurante.

# Alcance

Este instrumento será aplicado a diferentes perfiles dentro del restaurante, tales como personal de cocina, administradores y personal de servicio, con el fin de recopilar información detallada sobre los procesos actuales y las expectativas frente al sistema a construir. Los datos recolectados permitirán estructurar los requerimientos que orientarán el diseño de la solución tecnológica.

# Datos del entrevistado:

Nombre: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Cargo: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Tiempo en el cargo: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Fecha de entrevista: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

# Preguntas generales (para todos los actores)

* ¿Cuáles son sus funciones principales dentro del restaurante?
* ¿Qué herramientas utiliza actualmente para gestionar los pedidos?
* ¿Qué problemas ha identificado en el proceso de atención al cliente o toma de pedidos?
* ¿Cuáles son los errores más comunes en el proceso actual?
* ¿Qué información considera fundamental tener en un sistema de gestión?
* ¿Qué tareas considera que podrían ser automatizadas?

## 👨‍🍳 Para Cocina

* ¿Cómo recibe actualmente los pedidos de los meseros?
* ¿Ha habido confusiones o errores al interpretar pedidos? ¿Por qué cree que ocurren?
* ¿Cómo prioriza los pedidos cuando hay muchos al mismo tiempo?
* ¿Qué tan fácil es rastrear un pedido que ya fue preparado?
* ¿Considera útil tener una pantalla o sistema que le muestre los pedidos pendientes en orden?

## 🧑‍💼 Para Administrador/Gerente

* ¿Cómo realiza actualmente el seguimiento de las ventas diarias?
* ¿Utiliza algún tipo de reporte para tomar decisiones administrativas?
* ¿Cómo controla el inventario de insumos o productos?
* ¿Qué funcionalidades considera necesarias en un sistema de gestión para mejorar la operación del restaurante?
* ¿Desea tener acceso a estadísticas o reportes visuales del negocio? ¿Cuáles serían útiles?

## 🧑‍💻 Para Meseros o Cajeros

* ¿Cómo se toman los pedidos de los clientes actualmente (papel, verbal, app, etc.)?
* ¿Ha tenido dificultades para comunicar los pedidos a cocina? ¿Cuáles?
* ¿Cómo se hace el cobro a los clientes y qué pasos deben seguir?
* ¿Qué tan rápido es el proceso actual de atención al cliente en horas pico?
* ¿Qué elementos del proceso desearía que fueran más ágiles o digitales?