

## **Trabajo Práctico N°12 KANBAN – Ejercicio de aplicación**

**Cátedra:** Ingeniería y Calidad de Software

**Docentes:**

- ❖ Ing. Massano, Cecilia
- ❖ Garnero, Constanza

**Grupo N° 11**

**Curso:** 4K2

**Integrantes del grupo**

<b>Apellido</b>	<b>Nombres</b>	<b>Legajo</b>
Bustos	Milagros Inés	75327
Bustos	Nicolás Fabián	87616
Palacio	Gabriel	57837
Rodriguez	Milena	81323

**Fecha de presentación:** 29/10/2024

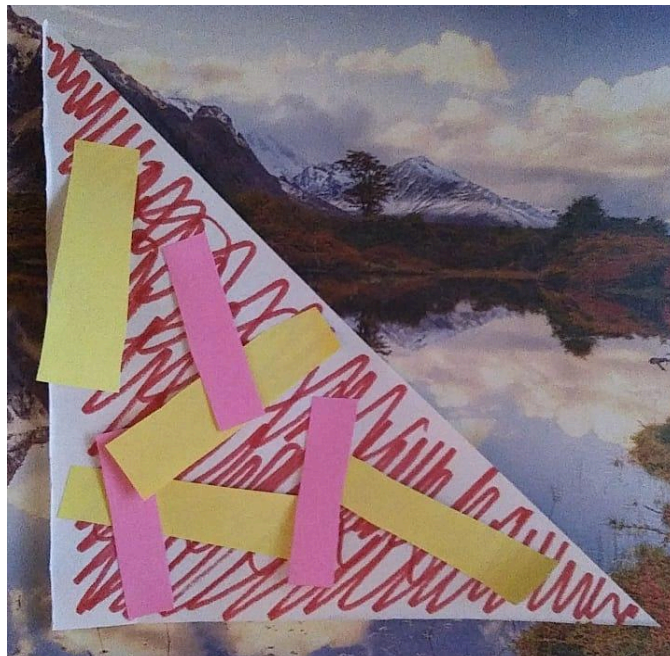
# Dinámica: Pizzería

Se implementó una dinámica mediante un juego en el que se debían realizar y cocinar porciones de pizza siguiendo los principios de la metodología Kanban y los lineamientos dados por las profesoras en clase. Las porciones cocinadas sumaban puntos dependiendo de la pizza que se tratara, mientras que los desperdicios como ingredientes sin utilizar, restaban 1 punto y las pizzas empezadas restaban 4 puntos, conforme al principio de la filosofía Lean de eliminar los desperdicios. El trabajo realizado y los resultados obtenidos por el grupo eran registrados por un supervisor de otro grupo.

Cada porción consiste en un triángulo hecho a partir de una hoja A4 doblada en forma de triángulo por la mitad y luego de su doblez en una mitad más chica.

## Ronda 1: Pizzas hawaianas

Esta ronda consistió en agregarle a cada porción la salsa pintada con un fibrón rojo y agregarle 4 tiras de queso hechas con post-its amarillos y 3 tiras de jamón hechas con post-its rosas para completar la porción de pizza hawaiana que sumaba 10 puntos. Para cocinarlas, se debían poner en el horno emulado por una hoja A4 con la palabra escrita "Horno" durante 30 segundos sin posibilidad de abrirlo nuevamente hasta que se termine la cocción de las porciones metidas (se tenía un margen de 28-32 segundos para sacarlas). Se debían cocinar la mayor cantidad de pizzas posibles.



Al terminar la ronda estos fueron los resultados:

- 1 porción terminada.
- 3 porciones empezadas.
- 2 desperdicios.

## Ronda 2: Pizzas de rúcula

En esta ronda, además de poder cocinar las porciones de pizza hawaiana que veníamos cocinando, se agregaba la posibilidad de cocinar porciones de pizza de rúcula que sumaban 15 puntos. La preparación de esta porción variaba en algunas cosas: ahora la porción tenía que tener un reborde, se mantenía la salsa con fibrón rojo, pero como la rúcula no se cocina, se debía colocar la porción con salsa al horno según el tiempo indicado anteriormente y luego se debían colocar 7 tiras de rúcula hechas con post-its verdes.



Al terminar la ronda estos fueron los resultados:

- 10 porciones terminadas (7 de rúcula y 3 hawaianas).
- 0 desperdicios.
- 0 porciones empezadas.

## Ronda 3: Pedidos

En esta ronda utilizamos las tarjetas de pedidos impresas que estaban publicadas en el aula virtual del curso. El supervisor del grupo sacaba una tarjeta y el grupo supervisado debía realizar las porciones de pizza que indicaba la tarjeta para completar el pedido, un pedido sumaba 50 puntos.

Algunos de los pedidos que logramos completar son los siguientes:

Order placed: \_\_\_\_\_

Pizza Hawaii  
0 slices

Pizza Rucola  
4 slices

Order fulfilled: \_\_\_\_\_

42  
39%



Order placed: \_\_\_\_\_

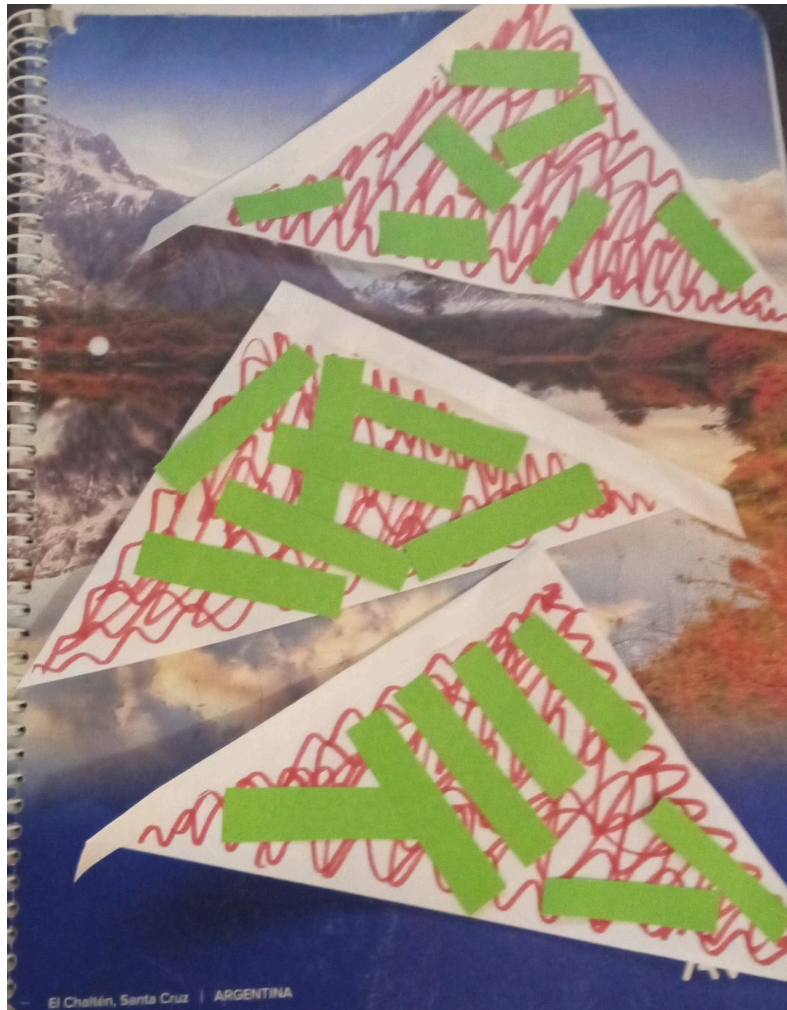
Pizza Hawaii  
0 slices

Pizza Rucola  
3 slices

Order fulfilled: \_\_\_\_\_

42  
39%





Al terminar la ronda estos fueron los resultados:

- 4 pedidos completos.
- 4 porciones empezadas.
- 2 desperdicios.

## Puntaje final

Nuestro puntaje final fue de 313 puntos.

**Aclaración:** Los registros de la clase se perdieron por lo que los puntajes y algunos de los resultados pueden tener errores.