



UNIVERSIDAD CENTRAL DEL ECUADOR



FACULTAD DE FILOSOFÍA, LETRAS Y CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN

CARRERA DE PEDAGOGÍA DE LAS CIENCIAS EXPERIMENTALES INFORMÁTICA

ANÁLISIS Y EVALUACIÓN DE SISTEMAS

Integrantes:

- Ponce Wilmer
- Chango Henry
- Naranjo Keyson
- Hernandez Sebastian
- Hinojosa Cristian
- Hidalgo Pablo
- Caiza Johana

Objetivos

- Identificar los problemas que tienen los emprendedores al tener abierto ya un mes su negocio.
- Determinar soluciones para los problemas encontrados dentro del caso propuesto.

Descripción del caso

El caso es de un grupo de emprendedores al incrementar o repuntar sus ventas vieron algunos inconvenientes en la administración de las ventas y también se encontró problemas del menú en torno a los gustos del cliente y al cambio de estación.

Problemas encontrados en el emprendimiento

1. Los socios de Eats2Go comprendieron que se retrasaban en el papeleo para el negocio. Tardaban mucho tiempo en anotar las ventas y registrarlas después en la hoja de cálculo.
2. Kendra desarrolló sus propias recetas con ingredientes frescos pero después de trabajar un tiempo en el puesto de comida vio que algunos platillos se venden mejor que otros y desechaban los ingredientes ya no utilizados.
3. Problemas al quedarse sin productos para la elaboración del menú.
4. Que se acercaba la estación del verano y tenían que actualizar su menú para el agrado del cliente.



Problema 1: Los socios de Eats2Go comprendieron que se retrasaban en el papeleo para el negocio. Tardaban mucho tiempo en anotar las ventas y registrarlas después en la hoja de cálculo.

Existen dos soluciones para este proble que son los siguientes:

- Contratar una persona especializada que se encargue de manejar los datos de las ventas del negocio.
- Se realizará a través de un software que ayude con el control de ventas y registro de los productos, acoplado a las necesidades de recolección de datos de su negocio que tenga implementado la visualización de los datos mediante una hoja de cálculo.



Problema 2: Kendra desarrolló sus propias recetas con ingredientes frescos pero después de trabajar un tiempo en el puesto de comida vio que algunos platillos se venden mejor que otros y desechaban los ingredientes ya no utilizados.



Podemos darle dos soluciones a este problema que son los siguientes:

- Innovar el menú creando o buscando platillos que se puedan hacerse con los materiales que no se utilizaban.
- Implementación de una caja de recomendaciones para los clientes en la cual se tome en cuenta los gustos de ellos y se tomará en cuenta los productos que se tienen en la despensa.

Problema 3: Problemas al quedarse sin productos para la elaboración del menu.

En este problema tenemos dos soluciones que son las siguientes:

- Contratar una persona que se encargue en la administración de los alimentos que al momento que se estén agotando se dirija a comprar la comida necesaria para seguir realizando los platillos.
- Colocar un sitio donde se pueda almacenar más alimentos, para no tener estos inconvenientes y que se mantengan frescos para la elaboración de los productos.



Conclusiones

- El inventario de los productos no fue el correcto ya que para realizar comida fresca, se necesita productos frescos.
- EATSGO notó cuales platos son los que a los clientes más le llaman la atención y realizó más raciones del plato que más se vendió.
- El local no tiene la suficiente materia prima para realizar ciertos productos más solicitados.
- El software empleado para la administración de este local comercial, no ha sido el eficiente para satisfacer la demanda de pedidos debido a su redundancia al momento de guardar la información.

Recomendaciones

- Seguir mejorando el software o cambiarlo por uno mejor para que no su interfaz y usa usabilidad sea mucha más fácil y entendible, además de que no genere tiempo de más el cual se puede invertir en algo mucho más productivo para la empresa.
- Contratar personal capacitado y especializado en cocina, ya que de esta manera se podra realizar la compra de materia prima de una manera mas eficaz conservando asi la frescura de los productos.
- Realizar un menú variado, sin perder la esencia, identidad y sabor tanto de su comida como la el estilo del restaurante.