

Instituto Tecnológico de Costa Rica
Escuela de Ingeniería en Diseño Industrial

“Diseño de una interfaz gráfica de usuario para un
recetario de cocina digital basado en productos
de CoopeTarrazú R.L.”

Para optar por el título de Ingeniera en Diseño
Industrial con el Grado Académico de Bachillerato

Nicole Camacho Mata

Cartago Noviembre, 2021

Tecnológico de Costa Rica
Escuela de Diseño Industrial
Trabajo Final de Graduación_ **Bachillerato** | 2 Semestre_2021

Trabajo Final de Graduación_Proyecto
Bachillerato Ingeniería en Diseño Industrial

Constancia de la Defensa

El Trabajo Final de Graduación presentado por el estudiante CAMACHO MATA NICOLE, carné 2016135559 para optar por el Título de Ingeniería en Diseño Industrial con grado académico Bachiller Universitario del Instituto Tecnológico de Costa Rica, titulado:

“Diseño de una interfaz gráfica de usuario para un recetario de cocina digital basado en productos de CoopeTarrazú R.L.”

ha sido defendido el día 30 de noviembre del año 2021 ante el Tribunal Evaluador y su Profesor Asesor.

Firmado por PAULA VICTORIA MORALES RODRIGUEZ (FIRMA)
PERSONA FISICA, CPF-02-0574-0438.
Fecha declarada: 01/12/2021 10:37 AM
Esta representación visual no es fuente de confianza. Valide siempre la firma.

Paula Morales
Profesor Asesor

YOSELYN WALSH ZUÑIGA (FIRMA)
PERSONA FISICA, CPF-01-1302-0125.
Fecha declarada: 01/12/2021 10:17:06 AM
Esta representación visual no es fuente de confianza. Valide siempre la firma.

Yoselyn Walsh
Tribunal Evaluador 1

Sara Robles
Tribunal Evaluador 2

30 noviembre , 2021



Este trabajo está bajo una [Licencia Internacional Creative Commons Reconocimiento-No comercial-Compartir igual 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/).

“Diseño de una interfaz gráfica de usuario para un recetario de cocina digital basado en productos de CoopeTarrazú R.L.”

Nicole Camacho Mata

Instituto Tecnológico de Costa Rica
Escuela de Ingeniería en Diseño Industrial

Informe final del proyecto para optar por el título de
Ingeniería en Diseño Industrial con el Grado Académico de
Bachiller

Nicole Camacho Mata

Asesor académico:

Ing. Paula Morales Rodríguez

Asesor en la empresa:

Gustavo Elizondo Fallas

Cartago Noviembre 2021

CoopeTarrazú R.L es una cooperativa de la Zona Cafetalera de los Santos ubicada en el cantón de Tarrazú que se dedica a la producción, beneficiado y comercialización de uno de los cafés más reconocidos en Costa Rica y en el mundo. Ofrece diferentes marcas de productos y subproductos de café de alta calidad y producidos sosteniblemente. Estos productos son interesantes para las personas que ya saben de ellos, pero desconocidos para muchos otros vecinos de la zona.

Debido a este desconocimiento, se busca exponer dichos productos y sus marcas, por medio de recetas culinarias en las que sean empleados como uno de los ingredientes, para de esta manera dar a conocerlos y propiciar su adquisición y utilización de una manera llamativa y entretenida.

Es por esta razón que, con este proyecto se pretende diseñar una herramienta digital que ofrezca una compilación de recetas basadas en los productos de la cooperativa, que tenga enfoque en el usuario y que se adapte a sus necesidades de manera que les permita realizar las recetas correctamente, además de obtener información importante de una manera intuitiva, ordenada y clara y que respondan a una correcta usabilidad e interacción.

En este documento se muestra y se explica detalladamente el planteamiento y el desarrollo de las herramientas, pruebas de usabilidad, análisis y las decisiones tomadas a lo largo de las etapas del proyecto, para lograr satisfacer las necesidades identificadas mediante una estructuración de la información adecuada, así como una interfaz que permita flujos óptimos de navegación y responda a los principios de diseño centrado en el usuario y usabilidad, y que además genere una buena experiencia en los usuarios.

Palabras clave

Recetas, Diseño centrado en el usuario, Productos, Interfaz gráfica, Interacción, Arquitectura de la información

Escuela de Ingeniería en
Diseño Industrial
Tecnológico de Costa Rica

Abstract

CoopeTarrazú R.L. is a cooperative of the Zona Cafetalera de los Santos located in the canton of Tarrazú that is dedicated to the production, processing and marketing of one of the most recognized coffees in Costa Rica and the world. It offers different brands of high quality and sustainably produced coffee products and by-products. These products are interesting for people who already know about them, but unknown to many other neighbors in the area.

Due to this lack of knowledge, the intention is to expose these products and their brands, through culinary recipes in which they are used as one of the ingredients, in order to make them known and promote their acquisition and use in a striking and entertaining way.

It is for this reason that this project pretends to design a digital tool that offers a compilation of recipes based on the products of the cooperative, with a focus on the user and adapted to their needs so that they can make the recipes correctly, in addition to obtaining important information in an intuitive, orderly and clear way and that respond to a correct usability and interaction.

This document shows and explains in detail the approach and development of the tools, usability tests, analysis and decisions taken throughout the stages of the project, to meet the needs identified by structuring the information appropriately, as well as an interface that allows optimal navigation flows and responds to the principles of user-centered design and usability, and also generates a good user experience.

Key words

Recipes, User centered design, Products, Graphic interface, Interaction, Information architecture.

Escuela de Ingeniería en
Diseño Industrial
Tecnológico de Costa Rica

Tabla de contenido

Escuela de Ingeniería en
Diseño Industrial
Tecnológico de Costa Rica

Introducción	13
Antecedentes	14
Descripción de la empresa	14
Problemática impulsadora del proyecto	15
Público meta	15
Competidores	16
Definición del problema	17
Problema	17
Formulación	17
Justificación	18
Objetivos	19
Objetivo General	19
Objetivos Específicos	19
Alcances y limitaciones	20
Alcances	10
Limitaciones	10
Marco Teórico	21
Metodología	24
Desarrollo	28
Investigación previa	30
Supuestos y requerimientos	32
Análisis de referenciales	35
Mínimos comunes	42
Análisis de usuarios	45
Análisis de personas	48
Análisis de necesidades	51
Definición de tráfico	53
Arquitectura alpha (α)	58

Tabla de contenido

Escuela de Ingeniería en
Diseño Industrial
Tecnológico de Costa Rica

Cardsorting	61
Dendrograma	63
Arquitectura alpha ajustada	65
Navigation path	67
Wireframes	73
Low fidelity	73
Hight fidelity	76
Paper prototyping	84
Arquitectura beta (β)	90
Look & Feel	93
Design system	100
Mockup	103
Pruebas heurísticas	110
Conclusiones	112
Recomendaciones	114
Bibliografía	116
Anexos	118
Anexo 1. Focus group	118
Anexo 2. Análisis de referenciales	120
Anexo 3. Entrevistas	132
Anexo 4. Encuestas formulario	145
Anexo 5. Análisis de personas	163
Anexo 6. Cardsorting	165
Anexo 7. Paper prototyping	171
Anexo 8. Pantallas del mockup	177
Anexo 9. Pruebas heurísticas	182

Índice de figuras

Figura 1. Productos CoopeTarrazú	30
Figura 2. Consolidado de necesidades	32
Figura 3. Supuestos y Requerimientos 1	33
Figura 4. Supuestos y Requerimientos 2	34
Figura 5. Pantallas aplicación Cook Book	36
Figura 6. Pantallas aplicación Cookpad	37
Figura 7. Pantallas aplicación DeliRec	38
Figura 8. Pantallas aplicación Kiwilimón	39
Figura 9. Pantallas aplicación Tasty	40
Figura 10. Pantallas aplicación Yummly	40
Figura 11. Tabla de mínimos comunes	42
Figura 12. Conocimiento de los productos	46
Figura 13. Persona 1, usuario básico	48
Figura 14. Persona 2, usuario cuidadoso	49
Figura 15. Persona 3, usuario meticuloso	50
Figura 16. Análisis de necesidades	51
Figura 17. Ponderado necesidades 1	53
Figura 18. Ponderado necesidades 2	54
Figura 19. Ponderado necesidades 3	55
Figura 20. Consolidados de necesidades	56
Figura 21. Diagrama de pareto	57
Figura 22. Arquitectura alpha	59
Figura 23. Tarjetas para prueba cardsorting	62
Figura 24. Dendrograma	64
Figura 25. Arquitectura alpha ajustada	66
Figura 26. Sección de la arquitectura alpha	67
Figura 27. Sección de la arquitectura alpha	68
Figura 28. Sección de la arquitectura alpha	69
Figura 29. Sección de la arquitectura alpha	69
Figura 30. Sección de la arquitectura alpha	70
Figura 31. Sección de la arquitectura alpha	71
Figura 32. Wireframes low fidelity 1	74
Figura 33. Wireframes low fidelity 2	75

Indice de figuras

Figura 34. Wireframes low fidelity 3	76
Figura 35. Wireframes high fidelity 1	77
Figura 36. Wireframes high fidelity 2	78
Figura 37. Wireframes high fidelity 3	79
Figura 38. Wireframes high fidelity 4	80
Figura 39. Wireframes high fidelity 5	81
Figura 40. Wireframes low fidelity 6	82
Figura 41. Wireframes con correcciones	85
Figura 42. Wireframes con correcciones	86
Figura 43. Wireframes con correcciones	87
Figura 44. Wireframes con correcciones	88
Figura 45. Wireframes con correcciones	89
Figura 46. Arquitectura beta	91
Figura 47. Moodboard	94
Figura 48. Matrices cromáticas	98
Figura 49. Imagenes de recetas	99
Figura 50. Mockup	103
Figura 51. Mockup	104
Figura 52. Mockup	105
Figura 53. Mockup	106
Figura 54. Mockup	107
Figura 55. Mockup	108
Figura 56. Mockup	109
Figura 57. Mockup con correcciones	111

Introducción

En esta sección se expone lo que corresponde a CoopeTarrazú R.L. y las actividades que desarrolla como una cooperativa caficultora, además, se presenta el contexto del proyecto, definiendo y justificando la problemática que dió origen al proyecto, así como la solución planteada que se busca dar. Se definen los objetivos, el alcance y las limitaciones del proyecto.

Descripción de la empresa



CoopeTarrazú es una cooperativa de la Zona Cafetalera de los Santos ubicada en el cantón de Tarrazú con muchos años de trayectoria y tradición en la producción, beneficiado y comercialización de uno de los cafés más reconocidos en Costa Rica y en el mundo, que representa el 40% de la producción nacional. Además, brinda servicios que ayudan al bienestar y desarrollo de la zona de manera solidaria y sostenible, generando así una mejor calidad de vida para los asociados, sus familias y las comunidades [1].

Es una cooperativa que procesa y vende café producido de manera sosteniblemente, también gestiona supermercados, ferreterías, almacenes de suministros, brinda servicio automotriz y cuenta con una estación de combustible. CoopeTarrazú busca mejorar la calidad de vida de los asociados caficultores, colaboradores y sus familias, además de innovar en la actividad cafetalera y en una buena gestión de productos [1]. Se convierte en parte de la identidad de los habitantes de Tarrazú y alrededores por lo que es importante tener conocimiento del papel que juega la cooperativa en la sociedad y lo que ofrece a todas las personas.

Problemática impulsadora del proyecto

CoopeTarrazú ofrece diferentes marcas de productos a base de café como el café molido, el café en grano, café en drips, café verde en cápsulas e integral y harina de pulpa de café, productos de alta calidad y producidos sosteniblemente; interesantes para los consumidores que ya saben de ellos, sin embargo, desconocidos para muchos otros vecinos de la zona.

Entre los habitantes de Tarrazú, el café molido y el café en grano son muy conocidos, ya que es una de las zonas productoras de café y estos productos son muy comunes, sin embargo, el café en drips, las cápsulas de café verde y la harina de pulpa de café no lo son. Es por esta razón que se busca exponer dichos productos y sus marcas, por medio de recetas culinarias donde sean empleados, para de esta manera dar a conocerlos y propiciar su utilización, además, de la posibilidad de aumentar la demanda de los productos lo que implicaría un impacto positivo en su producción.

Público meta

Personas con deseo de conocer sobre CoopeTarrazú y sus productos; además, aquellas interesadas en desarrollar diferentes recetas de cocina. Inicialmente el público meta se basa en personas de la Zona de los Santos.

Competidores

Así como CoopeTarrazú R.L, existen otras cooperativas en la Zona de los Santos, las cuales ofrecen servicios y beneficios que las caracterizan. Por ejemplo, **CoopeDota R.L** se dedica a la producción y comercialización de café y al servicio de la generación de valor para los asociados y clientes. También cuenta con almacén de suministros, cafetería, tours sobre los procesos y tratamientos del café y una escuela de barismo [2].

Otra cooperativa es **CoopeSantos R.L**, que brinda el servicio eléctrico a la zona de los Santos y Carraigres. También ofrece el servicio de TV por cable e Internet y genera energía eólica de la mano con el ambiente [3]. Por último se puede mencionar **Coope San Marcos (CSM)**, que se encarga de la intermediación financiera en los cantones de Tarrazú, Dota y León Cortés. Se diferencia por la alta calidad en la prestación del servicio al cliente, y por convertir a asociados en inversionistas de su propia empresa [4].

A pesar de que CoopeTarrazú R.L posee cierta competencia respecto a los servicios que ofrece a nivel de cooperativa, actualmente no existe ningún proyecto análogo a la propuesta de diseño que sea competencia para el mismo.

Definición del problema

Problema

Actualmente, los productos elaborados y comercializados por CoopeTarrazú son desconocidos para muchos vecinos de la Zona de los Santos, y no existe ninguna estrategia efectiva que dé a conocerlos o potencialice su consumo por parte de los clientes de la cooperativa.

Formulación

¿Cómo un herramienta digital puede dar a conocer los productos elaborados y comercializados por CoopeTarrazú, así como promocionar las marcas y a la cooperativa en general, por medio del uso e interacción de la misma?

Justificación

CoopeTarrazú R.L posee diferentes marcas de productos a base de café como lo son el café Buen Día tradicional, gourmet, reserva especial y en drips; café La Pastora Tarrazú, café Baulas Blend, ofrecidos como café molido y/o café en grano; además, posee café verde en cápsulas y harina de pulpa de café. Todos estos productos son muy interesantes y adquiridos por los consumidores que ya saben de ellos, sin embargo, son desconocidos para muchos otros vecinos de la zona.

Después de consultar a varias personas sobre si sabían que CoopeTarrazú ofrece los productos anteriormente mencionados, se hizo notar que las marcas de café molido y el café en grano son bastante conocidos principalmente porque esta zona es reconocida a nivel nacional debido a su relación con la producción del café, sin embargo, el café en drips, las cápsulas de café verde y la harina de pulpa de café no lo son. Es por esta razón que se busca exponerlos a potenciales consumidores, por medio de recetas, donde se empleen estos productos para de esta manera dar a conocerlos y propiciar su utilización; además de promocionar las marcas y la cooperativa en general; aumentando la posibilidad de incrementar la demanda de los productos lo que implicaría un impacto positivo en su producción y economía.

Desde el punto de vista del diseño industrial se puede tomar el problema planteado como una oportunidad para generar el conocimiento de los productos de la cooperativa y como una invitación a adquirirlos y emplearlos, pero esto de una manera llamativa y entretenida, por lo que una compilación de recetas donde se empleen dichos productos incentiva a las personas a realizarlas individualmente o incluso como una actividad familiar.

Además, la ingeniería en diseño industrial aporta el enfoque en el usuario y la validación por los mismos lo que hace posible una interfaz que se adapta a las necesidades y que ayuda a los consumidores a realizar las recetas correctamente, además de obtener información importante de una manera intuitiva, ordenada y clara para todos los potenciales usuarios.

Objetivo General

Diseñar una herramienta digital que ofrezca un compilado de recetas de cocina, donde se emplean los productos de CoopeTarrazú R.L, y facilite el desarrollo de estas, con el fin de dar a conocer las marcas y variedad de productos e invitar a los usuarios a adquirirlos y utilizarlos.

Objetivos Especificos

Identificar las necesidades de los potenciales usuarios, con la finalidad de conocer la información necesaria para plantear una solución que respondan a una correcta usabilidad e interacción.

Plantear una estructuración de la información que responda a las necesidades y prioridades detectadas en los usuarios, así como una interfaz que permita flujos óptimos de navegación y responda a los principios de diseño centrado en el usuario y usabilidad.

Generar un prototipo funcional que responda a la arquitectura de la información y a la estética planteada, que permita validar el diseño de la herramienta por medio de pruebas con usuarios finales.

Alcances

Desarrollo de una propuesta y una maqueta funcional del diseño de una herramienta digital para usuarios que permita acceder, observar y realizar recetas de cocina que involucren los productos de CoopeTarrazú R.L.

Limitaciones

Debido a la situación relacionada con la pandemia mundial por COVID 19, se complica el acceso a los testers para la realización de pruebas de validación de manera presencial y personal, por lo que estas deben ser realizadas a distancia haciendo uso de herramientas digitales, lo que provoca que se pierda la experiencia que se obtendría presencialmente e incluso es más difícil obtener información de buena calidad, además teniendo en cuenta que no todas las personas tienen acceso a un dispositivo digital con acceso a internet, todo el tiempo.

Sin embargo, se puede considerar la posibilidad de realizar pruebas de manera presencial tomando todas las medidas sanitarias necesarias y con el previo consentimiento del tester.

Debido al tipo de empresa para la que se desarrolló el proyecto, es necesario conocer y manejar los siguientes términos.

Cooperativa: Asociación voluntaria de personas y no de capitales, con plena personalidad jurídica, de duración indefinida y de responsabilidad limitada, en las que los individuos se organizan democráticamente a fin de satisfacer sus necesidades y promover su mejoramiento económico y social, como un medio de superar su condición humana y su formación individual, y en las cuales el motivo del trabajo y de la producción, de la distribución y del consumo, es el servicio y no el lucro [5].

Productos de café: Consisten en aquellos que son producidos o generados a partir del grano de café, que es la semilla que se puede encontrar dentro de la fruta del café. Por lo general esta se tuesta y se muele para crear el café molido que comunmente se conoce.

Subproductos de café: Son aquellos que son producidos a partir de las otras partes del fruto del café como la pulpa y cáscara.

Aparte de los anteriores conceptos, se deben comprender y utilizar los siguientes términos que se relacionan con el área de diseño:

Experiencia de usuario: Se conoce como UX por su significado en inglés, User Experience. Es el conjunto de experiencias y percepciones que un producto determinado genera cuando las personas lo utilizan.

Interfaz de usuario: Se conoce como UI por su significado en inglés, User Interface. Es el contacto e interacción que hay entre un producto determinado y la persona que lo emplea para cumplir un objetivo.

Arquitectura de la información: Es la disciplina y arte encargada del estudio, análisis, organización, estructuración y presentación de la información. Facilita la comprensión y asimilación de la información [6].

Usabilidad: Es el grado de facilidad, comodidad e intuición con que se puede utilizar un producto determinado, sea físico o digital, para cumplir un objetivo concreto.

Interacción: Es la relación, contacto o influencia entre una o varias personas y uno o varios productos determinados.

Legibilidad: Es el grado de facilidad o dificultad de reconocimiento de los elementos de una tipografía. Se relaciona con el tamaño, espaciado, interlineado, color y otras características de formales y estéticas de las letras.

Lectorabilidad: Se originó del término anglosajón readability por su inexistencia en el idioma español. Hace referencia a la facilidad con que un texto es leído. Se centra en el estilo de redacción, claridad y estructura con que se exponen las ideas [7].

Diseño centrado en el usuario: Hace énfasis a la consideración primordial de las necesidades y particularidades de los usuarios, para los que se diseña, para reflejarlas y satisfacerlas mediante la interacción y apariencia del producto [8].

Stakeholder: Corresponde a la o las personas interesadas en el desarrollo de un proyecto determinado.

Tester: Son aquellas personas que prueban el productos que se está diseñando, con el propósito de que el diseñador identifique errores o defectos y puedan ser corregidos.

Focus group: Método de investigación cualitativa, en el que se reúne a varios participantes quienes externan sus opiniones sobre un producto o servicio determinado [9].

Patrones de diseño: Son elementos o componentes que se repiten para solucionar problemas de diseño similares [19]. También se puede decir que es una solución general de estructura y composición repetible y aplicable.

Storyboard: Es una una serie de imágenes ordenadas que buscan mostrar visualmente la secuencia de sucesos de una historia, funcionamiento de algún producto o incluso un video.

Componentes UI: Consisten en los diferentes elementos interactivos presentes en una interfaz de usuario. Por ejemplo, el menú, la barra de herramientas, los botones, introducción de texto, entre otros.

Maqueta funcional: Es un prototipo o aproximación visual y funcional de un producto o herramienta digital.

Tap: Consiste en dar un toque con el dedo, sobre la pantalla de un dispositivo táctil.

Cards: Traducción de tarjetas en inglés.

Swipe right: Consiste en deslizar el dedo hacia la derecha, sobre la pantalla de un dispositivo táctil.

Swipe left: Consiste en deslizar el dedo hacia la izquierda, sobre la pantalla de un dispositivo táctil.

Moodboard: Es un collage de imágenes, texto, colores, entre otros elementos, que se utiliza para mostrar la idea de un proyecto.

Para el desarrollo del proyecto se utiliza el libro “Metodología para el análisis y diseño de aplicaciones” (usability cookbook) del profesor Ph.D. Franklin Hernández-Castro [11].

Apartir de esta metodología se organizaron siete etapas diferentes donde se abarca la investigación y los análisis, el desarrollo e implementación y la validación del proyecto. A continuación se detallan cada una de estas etapas, así como las herramientas que se emplean.

Etapa **01**

Investigación previa: El objetivo es obtener información de importancia para el desarrollo del proyecto, como datos de interés sobre la cooperativa en general, así como aspectos que sustenten la problemática establecida para entenderla mejor. Por medio de un focus group, tanto con los stakeholders como con potenciales usuarios de la herramienta, se identificaron las necesidades principales desde ambas perspectivas. Se genera un mapa de supuestos y requerimientos, donde se desarrolla la estructura del contenido de la herramienta bajo los supuestos definidos.

Análisis de referenciales o benchmarking: sirve para buscar y comparar proyectos que satisfagan necesidades similares, para identificar y analizar cómo se resolvieron dichas necesidades, los patrones de diseño empleados y el funcionamiento, para aprender tanto de lo positivo como de lo negativo y obtener oportunidades de mejora y diferenciación. Se realiza un cuadro de mínimos comunes que es un consolidado de esta información.

Etapa 02

Análisis de usuarios: Se identifican los usuarios de la herramienta para determinar sus necesidades mediante entrevistas y encuestas. Se crean las personas arquetípicas con sus características respectivas, dándole un enfoque al proyecto; además se analizan las necesidades identificadas para definir cuales de estas presentan mayor importancia o mayor tráfico, de acuerdo a las personas identificadas.

Arquitectura alpha (α): Corresponde al primer acercamiento del contenido, funciones, estructura y nomenclatura de la herramienta, a partir de la información obtenida en los análisis anteriores.

Etapa 03

Cardsorting: Consiste en una prueba aplicada a usuarios potenciales (testers) en la que deben agrupar tarjetas que contienen los conceptos de la arquitectura alpha. El objetivo es validar la nomenclatura y la estructura de dicha arquitectura.

Navigation path: A partir de los resultados de las pruebas de usuario se aplican las correcciones pertinentes. Se definen las rutas de navegación o caminos que debe tomar el usuario para satisfacer las necesidades con más tráfico.

Etapa 04

Wireframes & Storyboards: Son diagramaciones, sin color ni detalle gráfico en las que se define la primera versión de las pantallas correspondientes a los escenarios de la herramienta. Se prueba el diseño de la jerarquía y los patrones de diseño, teniendo en cuenta la navegación y estructura definida en la última arquitectura alpha. Se muestra el funcionamiento mediante los storyboards.

Etapa 05

Paper prototyping: Es una prueba en la que, los usuarios emplean una maqueta funcional de los wireframes para realizar actividades o tareas previamente definidas de acuerdo a lo que se quiere probar. Con esta se verifica la navegación, arquitectura, patrones de diseño, jerarquía y secuencia de lectura.

Arquitectura beta (β): Consiste en la segunda arquitectura, contiene todas las mejoras de acuerdo a los resultados y conclusiones obtenidas de las etapas anteriores.

Etapa 06

Look & Feel: Se define el diseño gráfico que tendrá de la herramienta, donde se especifica la tipografía, iconografía, cromática y demás elementos visuales.

Desing system: Es un catálogo donde se definen todos los componentes UI y sus estados, estilos, colores y texturas empleados en la interfaz de la herramienta.

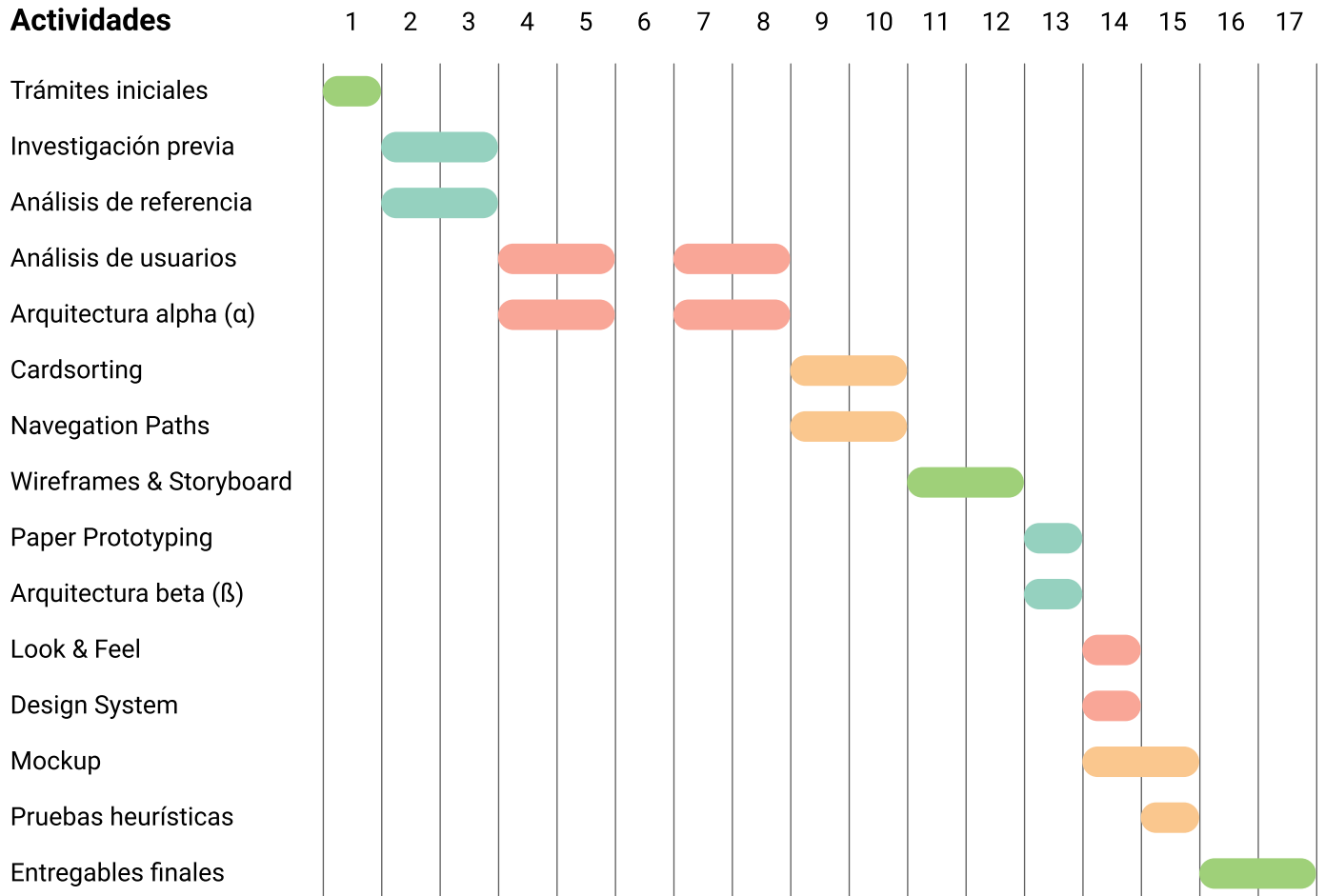
Etapa 07

Mockup: Es el prototipo funcional de la aplicación, se desarrolla con el fin de validar el diseño y usabilidad, y probar el look & feel aplicado.

Pruebas heurísticas: Son pruebas de verificación que se realizan con la maqueta funcional. Al usuario se le asignan tareas previamente preparadas de acuerdo a las dudas o consultas que hayan quedado sin resolver y poniendo a prueba el look & feel, jerarquía y secuencia de lectura.

Cronograma de trabajo

Escuela de Ingeniería en
Diseño Industrial
Tecnológico de Costa Rica



Desarrollo

A continuación se desarrollan y explican detalladamente cada una de las etapas del proyecto, así como las herramientas respectivas, análisis, resultados y conclusiones obtenidas.

Etapa **01**

- Investigación previa
- Análisis de referenciales

Investigación previa

Para dar inicio al proyecto se realiza una indagación para conocer más información sobre la empresa CoopeTarrazú, como los servicios que ofrece, los productos, las diferentes áreas que la conforman, un poco de su historia y trayectoria, entre otros datos de importancia, esto con la finalidad de tener una idea mucho más clara de qué y cómo es la empresa con la que se está colaborando y así poder plasmar su esencia en el resultado del proyecto.

También se focalizaron los productos que ofrece la cooperativa en el mercado, para tener un panorama claro de lo que se quiere dar a conocer. Cabe mencionar que los productos que actualmente se encuentran en venta son las cápsulas de café verde, el café Buen Día Tradicional, el café Buen Día Gourmet, café Buen Día en drips, café Buen Día Reserva Especial, el café Baulas Blend, café La Pastora Tarrazú y la harina de pulpa de café Natural Mix. Todos estos productos poseen características únicas que, como requisito del proyecto, deben darse a conocer al público meta del proyecto.



Figura 1. Productos CoopeTarrazú. coopetarrazu.com (2021)

Después de esta investigación y al tener toda esta información clara, se realizan dos focus groups con la finalidad de generar un listado de las posibles necesidades que se supone que la nueva herramienta satisfará, esto como punto de partida para la estructuración de la información. Se decidió realizar esta investigación mediante el método de focus group debido a que, al reunir a diferentes personas, se genera una lluvia y discusión de ideas de las que surgen otras nuevas y diferentes.

Primero se realiza el focus group con los stakeholders, quienes son los interesados, por parte de la empresa, en que se desarrolle el proyecto. En este caso se reúne a tres funcionarios de CoopeTarrazú: la encargada de comunicación corporativa, un representante del departamento de producto terminado y un miembro del equipo de diseño y producción audiovisual. Las ideas o necesidades generadas en esta reunión se relacionan con aspectos que, ellos como funcionarios de CoopeTarrazú, o bien, como una cooperativa en general requieren dar a conocer a los usuarios por medio de la aplicación.

El segundo focus group se desarrolló con cuatro potenciales usuarios de la herramienta. De ellos se obtuvo una mayor cantidad de ideas o necesidades que presentan en el momento de desarrollar una receta culinaria y de cómo les podría ayudar una herramienta digital.

Como resultado de ambos focus group, se crea un consolidado de necesidades como se puede observar en la siguiente figura.

CONSOLIDADAS DE NECESIDADES

- Tener un apartado sobre qué es CoopeTarrazú
- Ficha técnica de cada producto de CoopeTarrazú
- Mencionar el origen de los productos
- Colocar foto del producto
- Clasificar los productos por familiar
- Métodos de café
- Video en el procedimiento de la receta
- Interacción de los usuarios
- Lectura de código QR en empaques
- Conocer productos y marcas de CoopeTarrazú
- Claridad en las recetas
- Poder conseguir ingredientes fácilmente
- Términos comunes de cocina
- Ingredientes y procedimiento juntos
- Datos de temperatura, tiempo y porciones
- Unidades de medida comunes
- Que la aplicación narre los pasos
- Opciones de otros ingredientes como reemplazo
- Clasificación de las recetas
- Imágenes y videos
- Buscador por filtro
- Personalizar tema de la app
- Foto de la receta
- Tips - consejos
- Agregar foto de las recetas hechas por usuarios
- Comentarios

Figura 2. Consolidado de necesidades. Elaboración propia (2021)

Supuestos y Requerimientos

Con base en la información obtenida en la investigación realizada, se llega a la conclusión de que la aplicación debe ser una herramienta funcional y no informativa, ya que la cooperativa, actualmente, cuenta con una página web donde se puede encontrar información importante de la misma, así como de sus productos, servicios y su historia, además, la posibilidad de hallar información sobre los diferentes métodos de café por otros medios; por lo que se descarta la idea de brindar este tipo de información mediante la aplicación en proceso de diseño. Además se concluye que, de las necesidades obtenidas, algunas hacen referencia al orden y claridad con que se redactan las ideas de la información de las recetas, pero otras son, específicamente, posibles herramientas funcionales para los usuarios. Finalmente se realiza un boceto de arquitectura, donde se organiza y estructura el modo en que las necesidades serán satisfechas.

Este mapa de supuestos y requerimientos consta de cuatro secciones principales. La primera consiste en el **Perfil**, el cual se basa en funciones personales de cada usuario, como los ajustes y las recetas guardadas. La segunda sección corresponde a **Productos CoopeTarrazu**, donde se encuentran cada uno de los productos y subproductos de café ofrecidos por la cooperativa, así como la información de cada uno de ellos. La tercera sección es el **Buscador**, que permite a los usuarios buscar recetas, productos o emplear un código QR. Por último, el **Recetario** consiste en la sección donde se encuentra la compilación de recetas, las cuales están clasificadas.

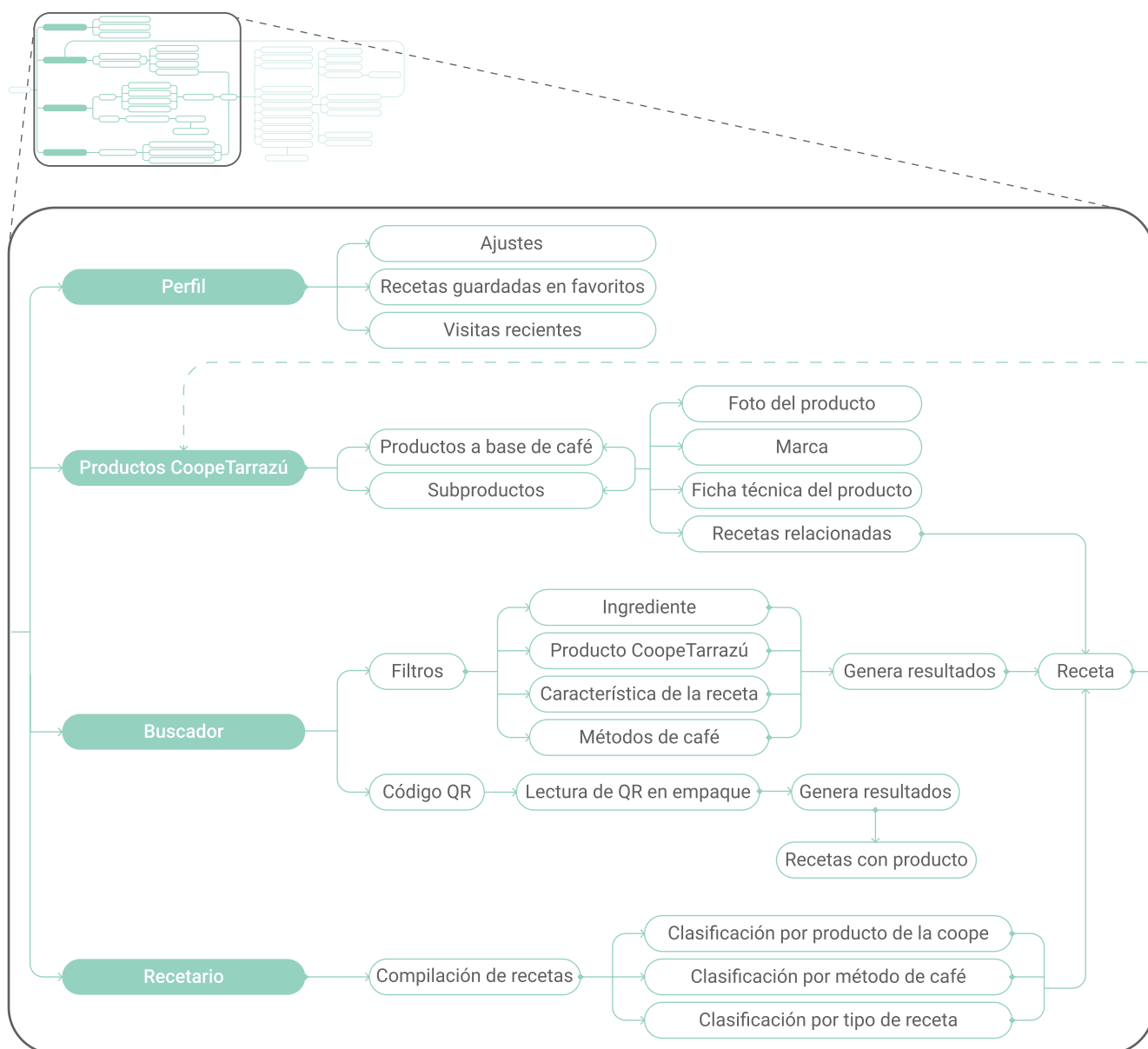


Figura 3. Supuestos y Requerimientos 1. Elaboración propia (2021)

Al ingresar en una receta específica se obtiene la información respectiva para su preparación, como las porciones que rinde, los ingredientes, la preparación, los instrumentos necesarios y tips o consejos, así como otras funciones relacionadas a nivel macro o a nivel de la receta como tal.

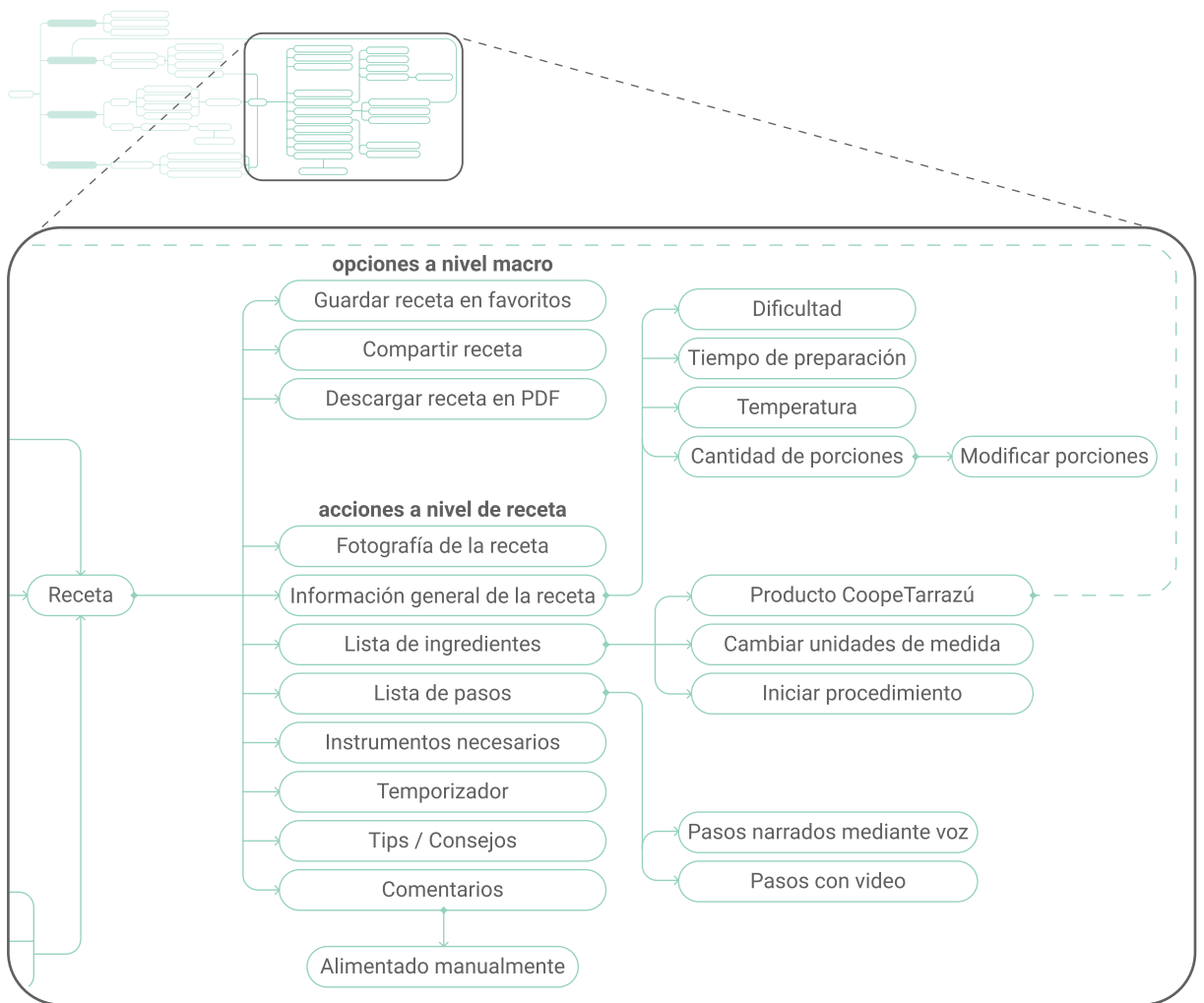


Figura 4. Supuestos y Requerimientos 2. Elaboración propia (2021)

Para conocer las soluciones que se le han dado, en el mercado actual, a las necesidades que presenta el proyecto planteado, se hace un análisis de aplicaciones móviles relacionadas con recetarios o recetas.

Se estudiaron un total de seis aplicaciones. Se descargan en el celular y se interactúa con ellas, con la finalidad de experimentar directamente y obtener información detallada, tanto de la interfaz, como de la experiencia al emplearlas. También se identifican funciones que tengan estas aplicaciones que sean útiles para los usuarios.

Todos los referenciales comparten la característica de poseer una sección con una compilación de recetas clasificadas de acuerdo a diferentes aspectos. Además, en cuanto a la información específica de las recetas, se encuentran los ingredientes y el proceso para la preparación juntos y la mayor parte de la información brindada está debidamente ilustrada con imágenes o videos. A continuación se mencionan los principales hallazgos para cada una de las aplicaciones analizadas.

Cook Book

Esta aplicación permite hacer una personalización de diferentes aspectos cuando se utiliza por primera vez, por ejemplo el usuario puede seleccionar para cuantas personas es usual que prepare recetas. También posee temporizadores personalizables para tomar tiempos durante la preparación de una receta, permite agregar recetas, las recetas están clasificadas por etiquetas como "Aperitivos", "Desayunos", "Cenas", "Saludables", entre otras. También permite crear una receta paso a paso, donde cada uno tiene la opción de ser narrado; además, provee un planificador de comidas donde también se encuentra la opción de crear un lista de compras.

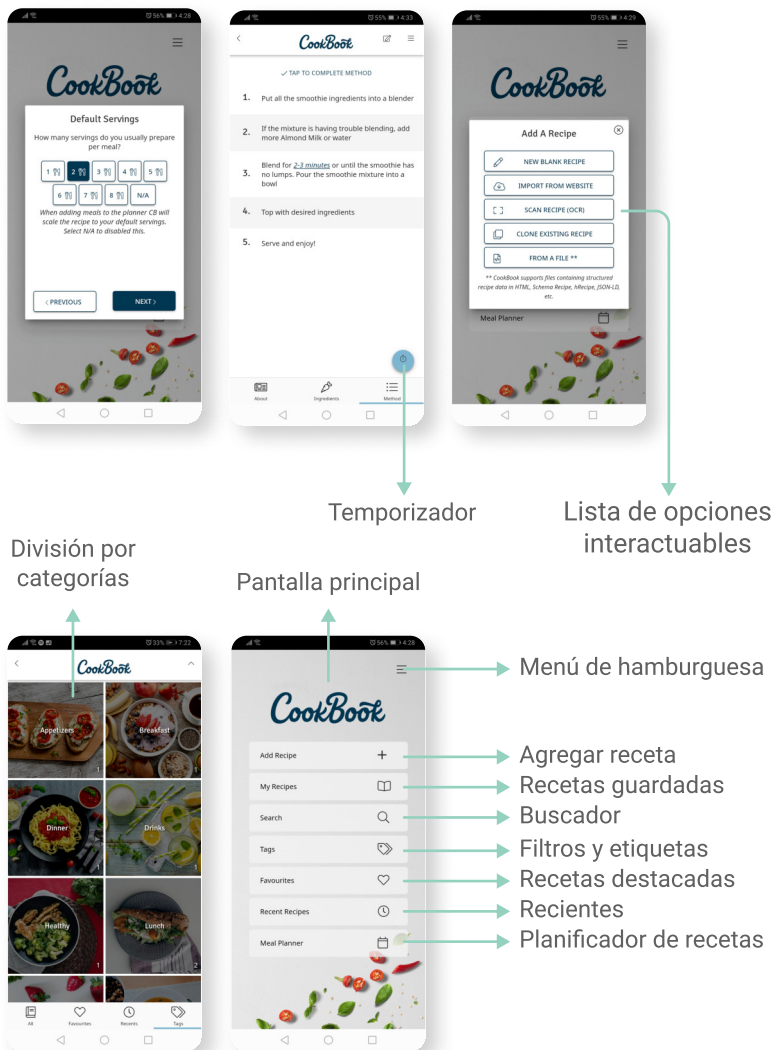


Figura 5. Pantallas aplicación Cook Book. Elaboración propia (2021)

Cookpad

Esta segunda aplicación es más social, ya que consiste en una comunidad de cocineros quienes se comparten recetas entre sí, es por esta razón que permite que los usuarios agreguen sus propias recetas de las que se pueden obtener estadísticas de la reacción que han tenido otros usuarios, además posee un panel de chat donde se puede conversar con los miembros registrados en la aplicación, también permite agregar comentarios en la recetas consultadas y crear publicaciones rápidas y específicas llamadas Cooksnaps. En esta aplicación, las recetas no se encuentran categorizadas, lo que puede dificultar la búsqueda de recetas.

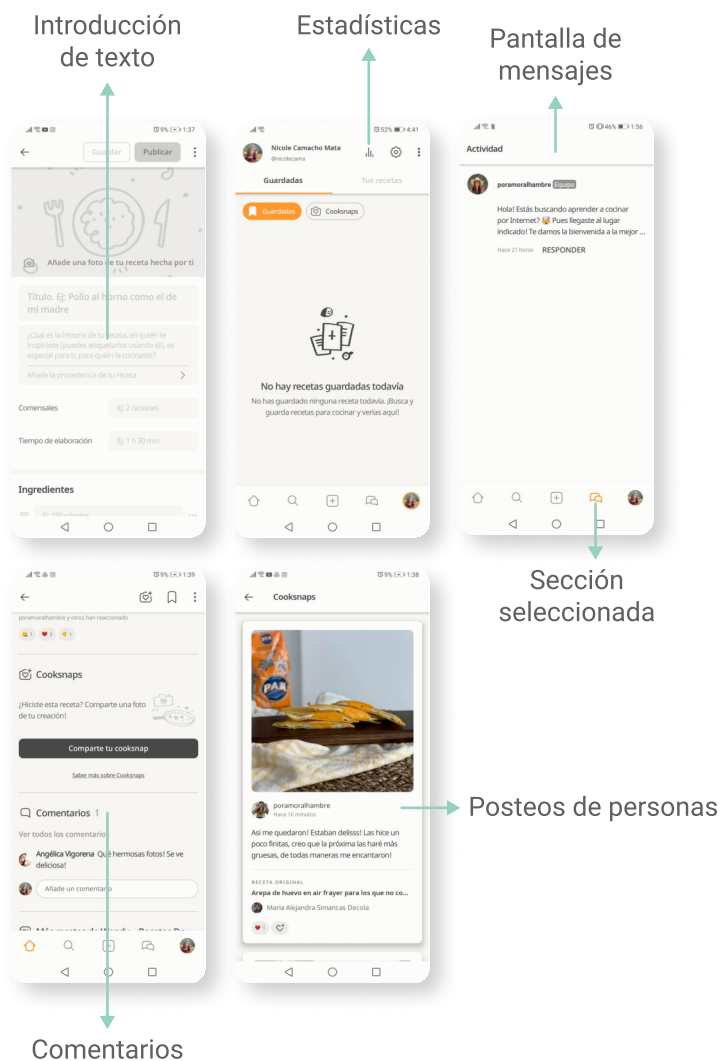


Figura 6. Pantallas aplicación Cookpad. Elaboración propia (2021)

DeliRec

Esta aplicación es compacta y clara, permite agregar recetas personales, cada una de las secciones posee su título correspondiente para evitar confusiones del usuario, permite guardar y compartir las recetas y cada receta posee el nombre de quién la agregó o creó. Además, las recetas se presentan en cards, mostrando el nombre y una imagen que la ilustra, y en la sección de recetas guardadas permite crear carpetas personalizadas para organizar las recetas que el usuario guarda.

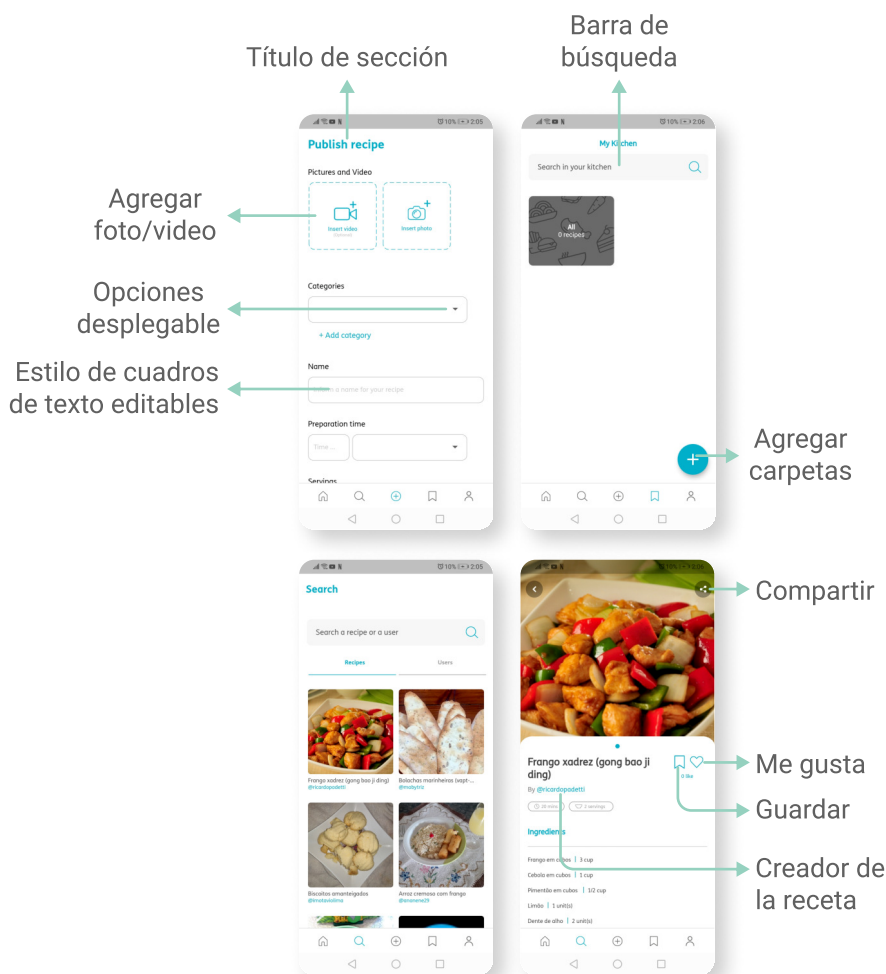


Figura 7. Pantallas aplicación DeliRec. Elaboración propia (2021)

Kiwilimón

Escuela de Ingeniería en
Diseño Industrial
Tecnológico de Costa Rica

Kiwilimón es una aplicación que brinda una colección de recetas divididas en categorías y subcategorías, también permite agregar recetas propias, posee temporizador, convertidor de medidas y permite crear lista de compras, las cuales son herramientas muy útiles en el proceso de crear recetas. Cada receta puede ser descargada o compartida por medio de redes sociales, también posee la información nutricional respectiva y tanto los ingredientes como los pasos, funcionan como una lista de verificación para llevar un orden de ideas, además tiene la opción de seguir el procedimiento de la preparación, paso a paso.

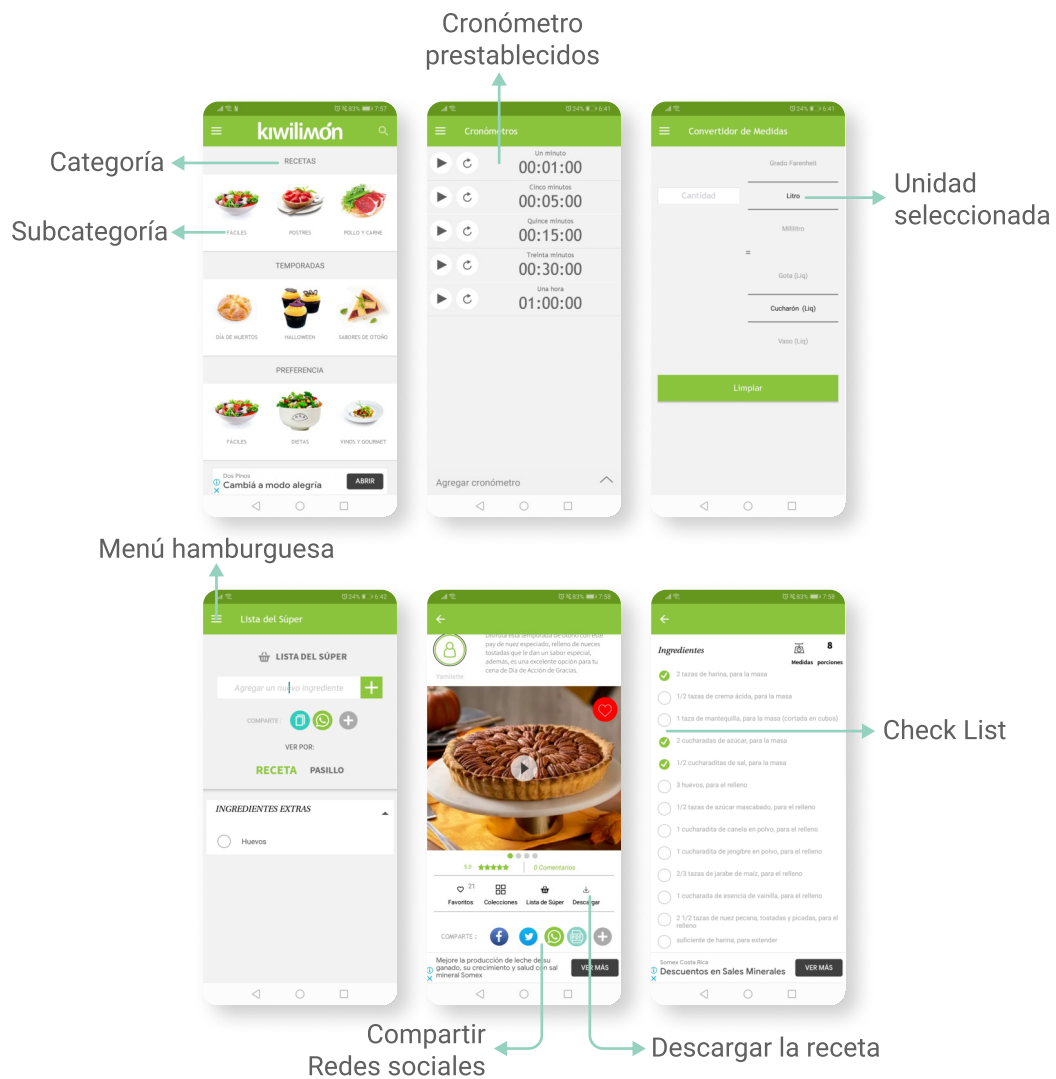


Figura 8. Pantallas aplicación Kiwilimón. Elaboración propia (2021)

Tasty

Esta aplicación permite ver la preparación paso a paso, donde cada uno de estos posee un video que lo ilustra, también brinda la posibilidad de calcular las cantidades de ingredientes de acuerdo a la cantidad de porciones que se necesitan, permite tener la lista de ingredientes a la mano cuando se sigue la preparación. Además, cada receta posee su información nutricional respectiva así como el tiempo de preparación y tips o consejos. Posee una sección para crear lista de compras y la posibilidad de hacer el pedido en línea de los que se necesita.

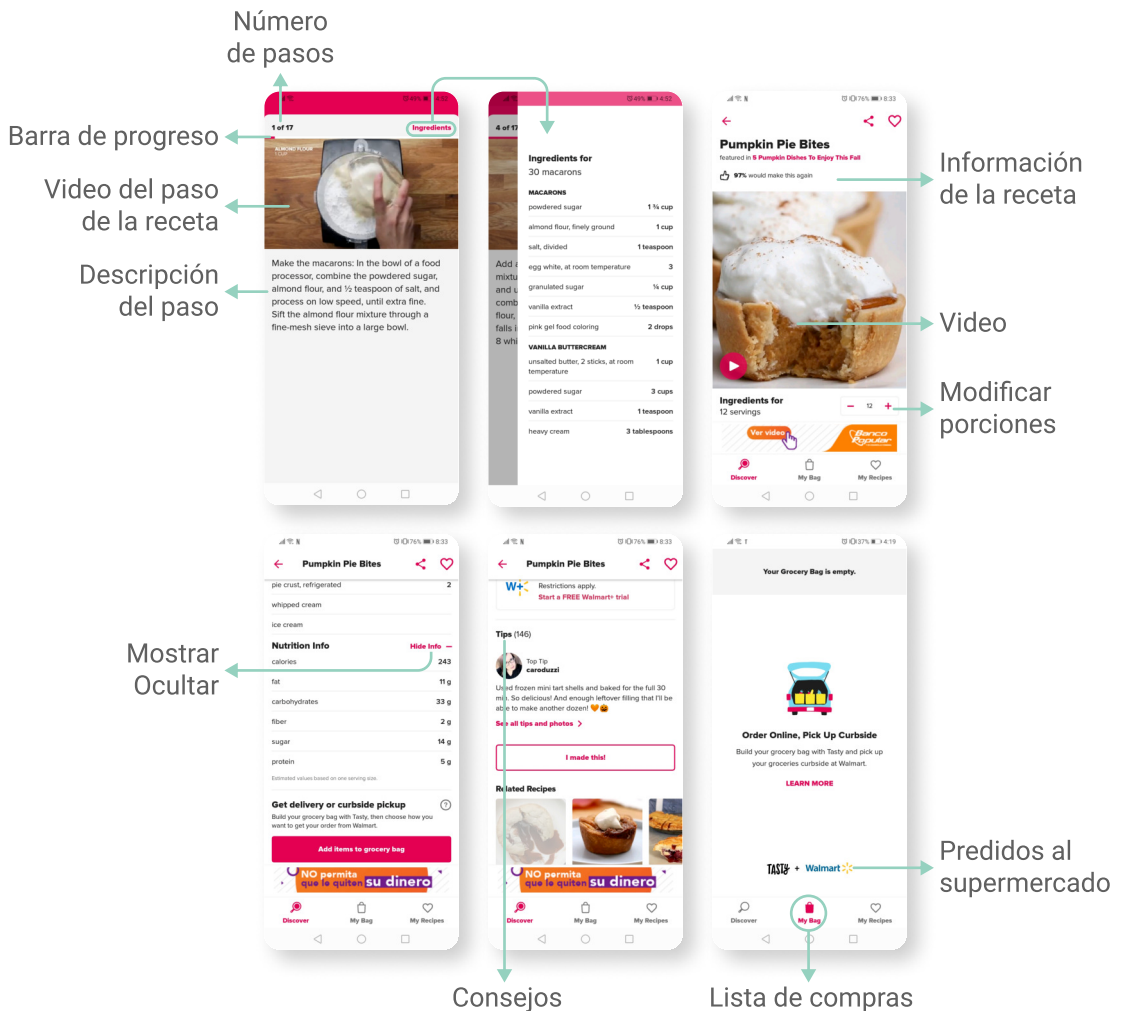


Figura 9. Pantallas aplicación Tasty. Elaboración propia (2021)

Yummly

Al utilizar por primera vez esta aplicación, se debe hacer una personalización en cuanto a preferencias de alimentos y sabores, para el uso general brinda una guía de uso de manera que se conoce el funcionamiento de algunos elementos de la interfaz, además permite agregar ingredientes a la lista de compra. Posee una sección donde se puede hacer la conexión con otros dispositivos o aplicaciones como un termómetro inteligente.

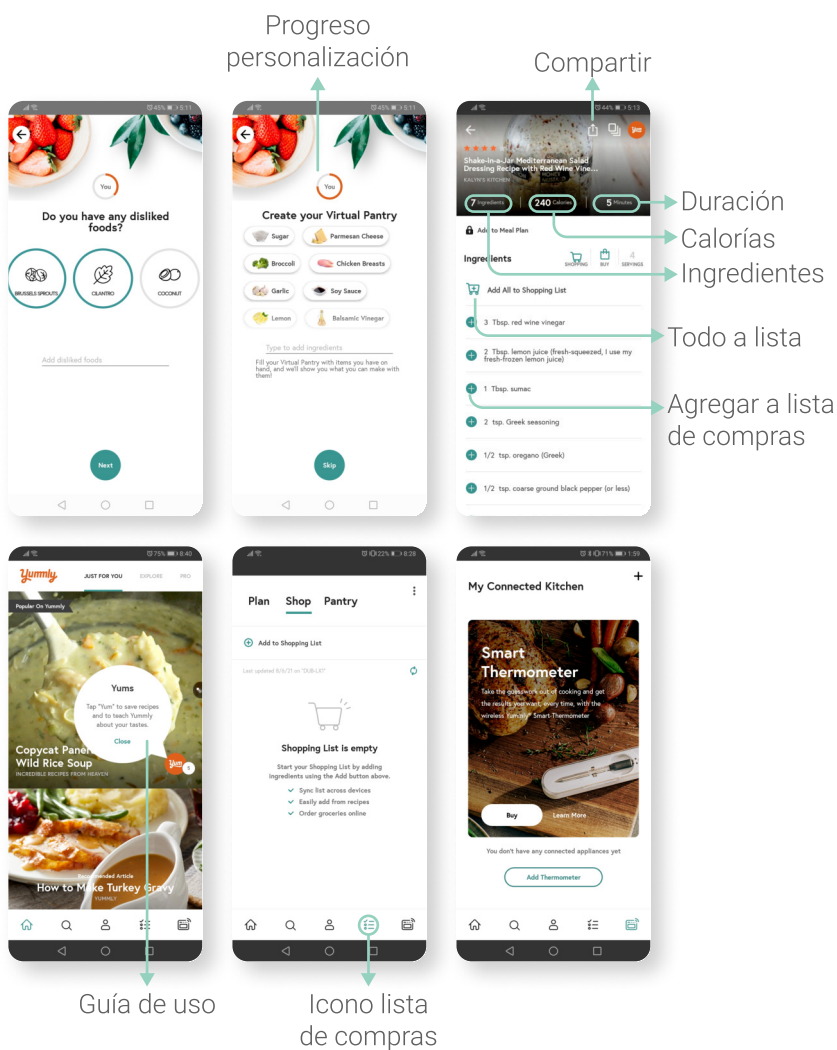


Figura 10. Pantallas aplicación Yummly. Elaboración propia (2021)

Mínimos comunes

Luego de analizar los referenciales y sus características, se crea la siguiente tabla, donde se resumen los patrones de diseño, las funciones y/o elementos que posee cada aplicación para de esta manera determinar qué es lo que mejor se adapta al proyecto.

						
Menú de hamburguesa	•			•		
Menú acceso rápido (barra inferior)	•	•	•		•	•
"Home" de compilación de recetas		•	•	•	•	•
Gráfico de progreso	•				•	•
Personalización de la aplicación	•					•
Iconografía en menús	•	•	•	•	•	•
Iconografía en información de la receta	•			•		•
Lista de compras	•			•	•	•
Agregar receta	•	•	•	•		
Perfil		•	•	•	•	•
Convertidor de medidas				•		
Cronómetro	•			•		
Ajustes	•	•	•	•	•	•
Planificador de comidas	•					
Buscador / Filtro	•	•	•	•	•	•
Recetas por categorías	•			•	•	
Estadística		•				
Guardar receta en favoritos	•	•	•	•	•	•
Tiempo de preparación	•		•	•		•
Información nutricional	•			•	•	•
Video de cada paso					•	
Fotografía de la receta	•	•	•	•	•	•
Fotografía de cada paso		•				
Pasos enumerados	•	•	•		•	
Lista de ingredientes	•	•	•	•	•	•
Modificador de porciones	•				•	
Cantidad de porciones	•	•	•	•	•	•
Dificultad				•		
Narración de los pasos	•					

Figura 11. Tabla de mínimos comunes. Elaboración propia (2021)

Se determina que la personalización al registrarse en la aplicación es muy útil para herramientas con compilaciones de recetas de muchas variedades, sin embargo para el caso de la herramienta en desarrollo no es conveniente ya que ésta se limita a recetas a base de productos y subproductos de café y aquellas que son autóctonas de la Zona de los Santos.

Por otro lado, las unidades de medidas utilizadas en las cantidades de ingredientes pueden ser distintas de acuerdo al gusto y conocimiento de los usuarios, por lo que es conveniente permitir cambiarlas de unas a otras. El temporizador es una herramienta muy útil en la cocina por lo que se considera importante tomarlo en cuenta. Es importante permitir que las cantidades de los ingredientes se modifiquen de acuerdo a la cantidad de porciones que se desee realizar. Además, la narración de pasos, mostrar el nombre del creador de la receta, los tips o consejos y el paso a paso de la preparación, parecen ser funciones útiles para los potenciales usuarios de la aplicación.

Etapa **02**

- Análisis de usuarios
- Arquitectura alpha (α)

Para aplicar el diseño centrado en el usuario y crear una aplicación que se adapte a ellos, se realiza el análisis de los posibles usuarios de la herramienta digital y de las necesidades que presenten respecto a la elaboración de recetas.

Para esto, primero se realizan entrevistas a posibles usuarios de la aplicación y a partir de las necesidades detectadas se establecen los tipos de personas arquetípicas que la utilizarán. Esta entrevista se basó en preguntas como ¿con qué frecuencia utiliza el celular?, ¿con qué frecuencia cocina?, ¿conoce usted los productos y marcas que ofrece CoopeTarrazú R.L. en el mercado?, ¿cuáles conoce?, ¿realiza o ha realizado recetas?, ¿cómo realizó la receta, o bien, cuál es el proceso que usted lleva a cabo para realizar esa receta?, entre otras. La finalidad de estas entrevistas es conocer los diferentes escenarios en los que los usuarios potenciales participan mientras hacen recetas, y así traducirlos en necesidades específicas.

En total se realizaron 24 entrevistas a personas de la Zona de los Santos o de lugares aledaños. En cuanto a datos generales, pero muy útiles se determinó que de las 24 personas entrevistadas, el 100% afirmaron utilizar el celular todos los días, lo que comprueba que el empleo de dispositivos móviles es alto, ya que facilitan muchas actividades del día a día. También se identificó que la mayoría (79.2%) toma café actualmente, sin embargo, el porcentaje restante (20.8%) no consumen café por diferentes razones, entre ellas los problemas gastrointestinales que éste causa. Con este dato se puede decir que existe un alto porcentaje de personas atraídas por el sabor de café.

Por otro lado se determinó el conocimiento que tienen las personas sobre los productos ofrecidos por

CoopeTarrazú. En la figura 12 se puede observar los porcentajes obtenidos respecto a esta información, con lo que se establece que no todos los productos elaborados y ofrecidos por la cooperativa son conocidos por los clientes. Se puede notar que el producto más conocido es el Café Buen Día Tradicional y los menos conocidos son las Cápsulas de café verde. Esta información permite justificar el problema planteado: el desconocimiento de los productos por parte de las personas de la zona.

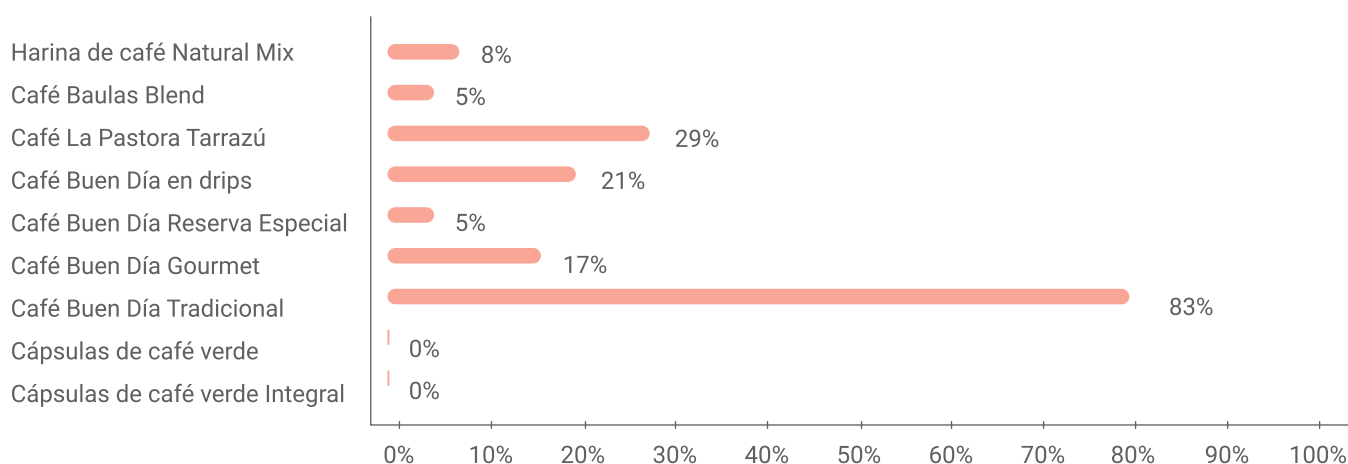


Figura 12. Conocimiento de los productos. Elaboración propia (2021)

La información obtenida de las entrevistas realizadas, se reforzó con la aplicación de una serie de encuestas a potenciales usuarios de la aplicación, pero en este caso, distintos a los anteriores. Esta encuesta consistió en preguntas similares a las de las entrevistas, sin embargo, tenía preguntas diferentes como ¿qué tipo de comida cocina?, ¿cuándo consulta recetas?, ¿cuál es la razón por la cual utiliza recetas?, ¿cómo busca las recetas, qué escribe en el buscador?, ¿dónde busca la información sobre productos desconocidos?, entre otras.

Se aplicaron un total de 18 encuestas. A partir de los resultados de estas se confirmó que el 100% de los encuestados utiliza el celular todos los días. Estas personas los utilizan para diferentes actividades como el uso de redes sociales, trabajo, educación, compras, comunicación, entretenimiento, trámites bancarios y navegar en internet. Por otro lado, el 88.9% de los encuestados señalaron que buscan frecuentemente

diferente información desde el celular, incluyendo recetas de cocina, lo que abre la gran posibilidad de que la nueva aplicación sea utilizada.

Respecto al tema de productos desconocidos, el 77.8% de los encuestados afirmaron buscar información sobre los productos que desconocen o de aquellos de los que quisieran conocer sus características más detalladas. Indican que esta búsqueda la hacen principalmente mediante Google o páginas de nutrición, y la información que buscan conocer se basa en qué es, para qué sirve, dónde conseguirlo, características generales, el impacto que tienen, usos que se le puede dar, los beneficios y las precauciones. Esta información es importante para el proyecto debido a que se puede definir la información que se quiere dar a conocer de cada producto de CoopeTarrazú.

De la aplicación de las entrevistas y las encuestas a los testers, se obtienen diferentes escenarios relacionados con la elaboración de recetas. Estos escenarios se analizan y se identifican las necesidades que cada uno de ellos presenta. Seguidamente se estudian dichas necesidades y se agrupan los testers de acuerdo al tipo de información que requieren que la receta tenga para poder realizarla completamente.

Análisis de personas

A partir de estas agrupaciones se definen las personas arquetípicas del proyecto, es decir, los perfiles que adoptan los usuarios de la aplicación. Se definen 3 personas: el usuario básico, el usuario cuidadoso y el usuario metódico.

La persona 1 es el usuario básico quien requiere que la receta tenga información básica para poder realizarla completamente, por ejemplo las cantidades de los ingredientes, el procedimiento para la preparación, los utensilios necesarios y las porciones que rinde.

Persona 1

Usuario básico



Sara Córdoba

Ama de casa

"Necesito información básica como las cantidades de los ingredientes, el procedimiento para la preparación, los utensilios necesarios y las porciones que rinde"

ESCENARIOS DE USO

- Sara cocina con bastante frecuencia y le gusta mucho hacer repostería, utiliza su propio recetario donde guarda las recetas. En caso de encontrar una receta en internet, prefiere imprimirla.
- Sara espera que las recetas sean sencillas de realizar. Primero lee la receta, alista los ingredientes y los coloca sobre el área de trabajo y luego sigue el procedimiento.
- La hija de Sara es vegetariana y cuando quiere consentirla con algún platillo busca recetas con esta característica.

NECESIDADES

Conocer los ingredientes y las cantidades que va a necesitar.
Saber cuales utensilios y herramientas necesita.
Conocer cada paso del procedimiento para preparar la receta.
Visualizar la receta.
Poder tener la receta en físico
Buscar recetas
Usar un instrumento para tomar el tiempo
Conocer las cantidades de los ingredientes en diferentes unidades,
Saber para cuantas personas alcanza la receta
Pesar los ingredientes según sea necesario. Guardar las recetas que le gustan.
Agregar una receta propia.
Saber quienes pueden consumir la receta antes de leerla.

Figura 13. Persona 1, usuario básico. Elaboración propia (2021)

La persona 2 corresponde al usuario cuidadoso. Este corresponde a quien ocupa información un poco más detalla, que la que requiere la persona 1, para realizar recetas, como las cantidades de ingredientes y la preparación, pero además las porciones, el tiempo de preparación, que tan difícil es de hacer y que toda la información sea clara.

Persona 2

Usuario cuidadoso



Samuel López

Joven profesional

"Ocupo que la receta tenga la información básica pero un poco más detallada. Que tenga las cantidades de ingredientes y la preparación, pero además las porciones, el tiempo de preparación, que tan difícil es de hacer y que todo sea claro"

ESCENARIOS DE USO

- Ha realizado recetas solamente cuando se le antoja un postre diferente o alguna comida especial para invitar a sus amigos a cenar. Busca recetas que sean claras, entendibles e ilustradas.
- Durante la preparación consulta constantemente la receta para que no se le confundan los datos.
- Cuando realiza recetas primero la lee para saber si cuenta con los ingredientes o sino para saber qué cosas comprar. Los ingredientes los va midiendo conforme los va necesitando en la preparación.

NECESIDADES

Conocer los ingredientes y las cantidades que va a necesitar.

Saber cuales utensilios y herramientas necesita.

Conocer cada paso del procedimiento para preparar la receta.

Visualizar la receta.

Buscar recetas

Conocer las cantidades de los ingredientes en diferentes unidades.

Saber para cuantas personas alcanza la receta

Guardar las recetas que le gusten

Agregar una receta propia

Saber la cantidad de ingredientes cuando se ocupan más porciones

Saber cuanto se dura haciendo la receta

Tener notas aclaratorias sobre aspectos importantes

Consultar los ingredientes mientras desarrolla la receta

En ocasiones necesita una explicación verbal de la receta

Saber qué tan difícil es la receta

Figura 14. Persona 2, usuario cuidadoso. Elaboración propia (2021)

Por último, la persona 3 es el usuario meticuloso, quien requiere que las recetas brinden información muy detallada y específica para crear una receta. Necesita la información básica pero también requiere conocer la información nutricional, el tiempo de preparación, tips útiles de cocina y si se pudiera, conocer la experiencia de las personas que la han hecho, que sea fácil de hacer y que toda la información sea clara.

Persona 3

Usuario meticuloso



Laura Borbon

Deportista saludable

"Necesito que la información de la receta sea muy específica y clara, que me indique la información nutricional, el tiempo de preparación, tips útiles de cocina y si se pudiera, conocer la experiencia de las personas que la han hecho"

ESCENARIOS DE USO

- La alimentación de Laura es muy monótona, ya que no puede consumir algunos alimentos, y la variedad de platos que sabe realizar no es muy amplia. Cuando quiere variar la comida o cocinar algo especial, ella busca recetas en internet.
- Cuando encuentra una receta pero las cantidades de los ingredientes están en "gramos", o los ingredientes tienen nombres diferentes a como ella los conoce, no las realiza.
- Laura prefiere las recetas que estén ilustradas y que la información sea muy clara, específica y entendible. Siempre busca la tabla nutricional, para saber principalmente la cantidad de calorías que posee el plato.

NECESIDADES

Conocer los ingredientes y las cantidades que va a necesitar.
Saber cuales utensilios y herramientas necesita.
Conocer cada paso del procedimiento para preparar la receta.
Visualizar la receta.
Buscar recetas
Usar un instrumento para tomar el tiempo
Tener tip, consejos o recomendaciones útiles de cocina
Conocer las cantidades de los ingredientes en diferentes unidades.
Saber la cantidad de ingredientes cuando se ocupan más porciones
Guardar las recetas que le gusten
Agregar una receta propia
Saber para cuantas personas alcanza la receta
Saber cuanto se dura haciendo la receta
Tener notas aclaratorias sobre aspectos importantes
Consultar los ingredientes mientras desarrolla la receta
En ocasiones necesita una explicación verbal de la receta
Escuchar cuando el tiempo haya pasado
Compartir la receta con otras personas
Conocer las experiencias de las personas que ya prepararon la receta
Conocer la información nutricional de la receta

Figura 15. Persona 3, usuario meticuloso. Elaboración propia (2021)

Análisis de necesidades

Una vez hecho el análisis de personas, se crea una lista con las necesidades identificadas anteriormente, donde se muestran, marcado con un punto, las necesidades respectivas de cada persona.

	<i>Usuario básico</i>	<i>Usuario cuidadoso</i>	<i>Usuario minucioso</i>
Conocer los ingredientes y las cantidades que va a necesitar	•	•	•
Saber cuales utensilios y herramientas necesita	•	•	•
Conocer cada paso del procedimiento para preparar la receta	•	•	•
Visualizar la receta	•	•	•
Poder tener la receta en físico	•		
Buscar recetas	•	•	•
Usar un instrumento para tomar el tiempo	•		•
Tener tips, consejos o recomendaciones utiles de cocina			•
Conocer las cantidades de los ingredientes en diferentes unidades	•	•	•
Saber para cuantas personas alcanza la receta	•	•	•
Pesar los ingredientes según sea necesario	•		
Guardar las recetas que le gustan	•	•	•
Agregar una receta propia	•	•	•
Saber la cantidad de ingredientes cuando se ocupan mas porciones		•	•
Saber quienes pueden consumir la receta antes de leerla	•		
Saber cuanto se dura haciendo la receta		•	•
Tener notas aclaratorias sobre aspectos importantes		•	•
Consultar los ingredientes mientras desarrolla la receta		•	•
En ocasiones necesita una explicacion verbal de la receta		•	•
Saber que tan difícil es la receta		•	
Escuchar cuando el tiempo de cocción haya pasado			•
Compartir la receta con otras personas			•
Conocer las experiencias de las personas que ya prepararon la receta			•
Conocer la información nutricional de la receta			•

Figura 16. Análisis de necesidades. Elaboración propia (2021)

A partir de este análisis se puede concluir que los tres usuarios comparten bastantes necesidades respecto al tema de recetas culinarias, por lo que se verifica que estos corresponden, efectivamente, a los usuarios que utilizarán regularmente de la sección de recetas de la herramienta digital. Además, se determina que la lista de ingredientes y la lista de utensilios deben visualizarse de primero en la información de la receta, ya que lo primero que hacen los usuarios es leer la receta y alistar todo lo que necesitan antes de preparar la receta.

Por otro lado, en cuanto a la información de los productos, específicamente de CoopeTarrazú, los entrevistados no mencionaron necesidades al respecto, ya que, al no conocerlos, no saben qué es lo que quieren conocer de ellos, por lo que se consideran los aspectos mencionados y requeridos por la cooperativa sobre lo que desean comunicar sobre sus productos. Sin embargo, en las encuestas se consultó sobre qué tipo de datos les interesa conocer de algún producto desconocido, lo que se tomará en cuenta para la estructura de la información.

Sobre la lista de compras se obtuvo que 41% prefiere hacerla en físico y el 54% en digital. A pesar de que el porcentaje de preferencia de hacerla en digital es mayor que el de hacerla es físico, aún siguen siendo bastantes las personas que realizan listas de compras con papel y lápiz, además de que muchas de estas están acostumbradas a utilizar, únicamente, la aplicación de "Notas" en el celular para realizar las listas, por lo que, la posibilidad de crear listas de compras, no se considera como parte de la herramienta. Se consideraría si la diferencia entre el método físico y el digital fuera mayor.

También se concluye que existen bastantes personas a quienes les gustaría compartir sus creaciones culinarias con otras personas por lo que se optará por la opción de agregar recetas mediante la herramienta pero bajo una regulación interna por parte de funcionarios de la cooperativa con el fin de que la información de la receta a compartir esté completa y clara para los demás usuarios que la observarán.

Definición del tráfico

Para determinar cuáles necesidades son más o menos importantes, se define el tráfico que tendrán por parte de las tres personas definidas, esto quiere decir, las veces que ingresarán o utilizarán las funciones de la aplicación destinadas a satisfacer cada necesidad. Para esto se le asigna un porcentaje de importancia a cada persona definida, además se le asigna un porcentaje de importancia a las necesidades que cada persona presenta. Con estos porcentajes definidos se procede a calcular el ponderado de cada necesidad respecto a cada persona.

	Necesidades	Ponderado
<p>Persona 1 <i>Usuario básico</i></p>  <p>58%</p>	Conocer los ingredientes y las cantidades que va a necesitar	20% $58 * 0.20 = 11.6$
	Saber cuales utensilios y herramientas necesita	10% $58 * 0.10 = 5.8$
	Conocer cada paso del procedimiento para preparar la receta	15% $58 * 0.15 = 8.7$
	Visualizar la receta	9% $58 * 0.09 = 5.22$
	Poder tener la receta en físico	3% $58 * 0.03 = 1.74$
	Buscar recetas	6% $58 * 0.06 = 3.48$
	Usar un instrumento para tomar el tiempo	3% $58 * 0.03 = 1.74$
	Tener tips, consejos o recomendaciones utiles de cocina	0% $58 * 0 = 0$
	Conocer las cantidades de los ingredientes en diferentes unidades	9% $58 * 0.09 = 5.22$
	Saber para cuantas personas alcanza la receta	6% $58 * 0.06 = 3.48$
	Pesar los ingredientes según sea necesario	3% $58 * 0.03 = 1.74$
	Guardar las recetas que le gustan	7% $58 * 0.07 = 4.06$
	Agregar una receta propia	5% $58 * 0.05 = 2.9$
	Saber la cantidad de ingredientes cuando se ocupan mas porciones	0% $58 * 0 = 0$
	Saber quienes pueden consumir la receta antes de leerla	4% $58 * 0.04 = 2.32$
	Saber cuanto se dura haciendo la receta	0% $58 * 0 = 0$
	Tener notas aclaratorias sobre aspectos importantes	0% $58 * 0 = 0$
	Consultar los ingredientes mientras desarrolla la receta	0% $58 * 0 = 0$
	En ocasiones necesita una explicacion verbal de la receta	0% $58 * 0 = 0$
	Saber que tan difícil es la receta	0% $58 * 0 = 0$
Escuchar cuando el tiempo de cocción haya pasado	0% $58 * 0 = 0$	
Compartir la receta con otras personas	0% $58 * 0 = 0$	
Conocer las experiencias de las personas que ya prepararon la receta	0% $58 * 0 = 0$	
Conocer la información nutricional de la receta	0% $58 * 0 = 0$	

Figura 17. Ponderado necesidades 1. Elaboración propia (2021)

Necesidades

Ponderado

Persona 2 Usuario cuidadoso



12%

Conocer los ingredientes y las cantidades que va a necesitar	15%	$12 * 0.15 = 1.8$
Saber cuales utensilios y herramientas necesita	6%	$12 * 0.06 = 0.72$
Conocer cada paso del procedimiento para preparar la receta	12%	$12 * 0.12 = 1.44$
Visualizar la receta	7%	$12 * 0.07 = 0.84$
Poder tener la receta en físico	0%	$12 * 0 = 0$
Buscar recetas	8%	$12 * 0.08 = 0.96$
Usar un instrumento para tomar el tiempo	0%	$12 * 0 = 0$
Tener tips, consejos o recomendaciones utiles de cocina	0%	$12 * 0 = 0$
Conocer las cantidades de los ingredientes en diferentes unidades	4%	$12 * 0.04 = 0.48$
Saber para cuantas personas alcanza la receta	4%	$12 * 0.04 = 0.48$
Pesar los ingredientes según sea necesario	0%	$12 * 0 = 0$
Guardar las recetas que le gustan	10%	$12 * 0.10 = 1.2$
Agregar una receta propia	8%	$12 * 0.08 = 0.96$
Saber la cantidad de ingredientes cuando se ocupan mas porciones	3%	$12 * 0.03 = 0.36$
Saber quienes pueden consumir la receta antes de leerla	0%	$12 * 0 = 0$
Saber cuanto se dura haciendo la receta	5%	$12 * 0.05 = 0.6$
Tener notas aclaratorias sobre aspectos importantes	8%	$12 * 0.08 = 0.96$
Consultar los ingredientes mientras desarrolla la receta	3%	$12 * 0.03 = 0.36$
En ocasiones necesita una explicacion verbal de la receta	4%	$12 * 0.04 = 0.48$
Saber que tan difícil es la receta	3%	$12 * 0.03 = 0.36$
Escuchar cuando el tiempo de cocción haya pasado	0%	$12 * 0 = 0$
Compartir la receta con otras personas	0%	$12 * 0 = 0$
Conocer las experiencias de las personas que ya prepararon la receta	0%	$12 * 0 = 0$
Conocer la información nutricional de la receta	0%	$12 * 0 = 0$

Figura 18. Ponderado necesidades 2. Elaboración propia (2021)

Necesidades

Ponderado

Persona 3
Usuario meticuloso



30%

Conocer los ingredientes y las cantidades que va a necesitar	11%	$30 * 0.11 = 3.3$
Saber cuales utensilios y herramientas necesita	9%	$30 * 0.09 = 2.7$
Conocer cada paso del procedimiento para preparar la receta	10%	$30 * 0.10 = 3$
Visualizar la receta	10%	$30 * 0.10 = 3$
Poder tener la receta en físico	0%	$30 * 0 = 0$
Buscar recetas	5%	$30 * 0.05 = 1.5$
Usar un instrumento para tomar el tiempo	2%	$30 * 0.02 = 0.6$
Tener tips, consejos o recomendaciones utiles de cocina	6%	$30 * 0.06 = 1.8$
Conocer las cantidades de los ingredientes en diferentes unidades	5%	$30 * 0.05 = 1.5$
Saber para cuantas personas alcanza la receta	4%	$30 * 0.04 = 0.9$
Pesar los ingredientes según sea necesario	0%	$30 * 0 = 0$
Guardar las recetas que le gustan	5%	$30 * 0.05 = 1.5$
Agregar una receta propia	4%	$30 * 0.04 = 1.2$
Saber la cantidad de ingredientes cuando se ocupan mas porciones	4%	$30 * 0.04 = 1.2$
Saber quienes pueden consumir la receta antes de leerla	0%	$30 * 0 = 0$
Saber cuanto se dura haciendo la receta	3%	$30 * 0.03 = 0.9$
Tener notas aclaratorias sobre aspectos importantes	8%	$30 * 0.08 = 2.4$
Consultar los ingredientes mientras desarrolla la receta	3%	$30 * 0.03 = 0.9$
En ocasiones necesita una explicacion verbal de la receta	5%	$30 * 0.05 = 1.5$
Saber que tan difícil es la receta	0%	$30 * 0 = 0$
Escuchar cuando el tiempo de cocción haya pasado	1%	$30 * 0.01 = 0.3$
Compartir la receta con otras personas	4%	$30 * 0.04 = 1.2$
Conocer las experiencias de las personas que ya prepararon la receta	1%	$30 * 0.01 = 0.3$
Conocer la información nutricional de la receta	1%	$30 * 0.01 = 0.3$

Figura 19. Ponderado necesidades 3. Elaboración propia (2021)

Los ponderados de cada necesidad se suman y se ordenan de mayor a menor para obtener el orden de importancia que presenta cada necesidad para los usuarios.

Persona 1
Usuario básico

Persona 2
Usuario cuidadoso

Persona 3
Usuario meticuloso



**Mayor - Menor
importancia**

11.6	+	1.8	+	3.3	= 16.7	16.7%
5.8	+	0.72	+	2.7	= 9.22	13.14%
8.7	+	1.44	+	3	= 13.14	9.22%
5.22	+	0.84	+	3	= 9.06	9.06%
1.74	+	0	+	0	= 1.74	7.2%
3.48	+	0.96	+	1.5	= 5.94	6.76%
1.74	+	0	+	0.6	= 2.34	5.94%
0	+	0	+	1.8	= 1.8	5.16%
5.22	+	0.48	+	1.5	= 7.2	5.06%
3.48	+	0.48	+	0.9	= 5.16	3.36%
1.74	+	0	+	0	= 1.74	2.34%
4.06	+	1.2	+	1.5	= 6.76	2.32%
2.9	+	0.96	+	1.2	= 5.06	1.98%
0	+	0.36	+	1.2	= 1.26	1.8%
2.32	+	0	+	0	= 2.32	1.74%
0	+	0.6	+	0.9	= 1.5	1.74%
0	+	0.96	+	2.4	= 3.36	1.5%
0	+	0.36	+	0.9	= 1.26	1.26%
0	+	0.48	+	1.5	= 1.98	1.26%
0	+	0.36	+	0	= 0.36	1.2%
0	+	0	+	0.3	= 0.3	0.36%
0	+	0	+	1.2	= 1.2	0.3%
0	+	0	+	0.3	= 0.3	0.3%
0	+	0	+	0.3	= 0.3	0.3%

Figura 20. Consolidados de necesidades. Elaboración propia (2021)

A partir del tráfico consolidado se define el Diagrama de Pareto de la siguiente figura, y se determina cuáles son las necesidades a las que hay que dar prioridad, que son las que abarquen el 80%, o lo más cerca a este porcentaje. En este caso, las necesidades correspondientes al 78.2% son las de mayor importancia para los usuarios, y las que comprenden el 21.8%, igualmente se incluyen en la aplicación, pero con menor importancia.

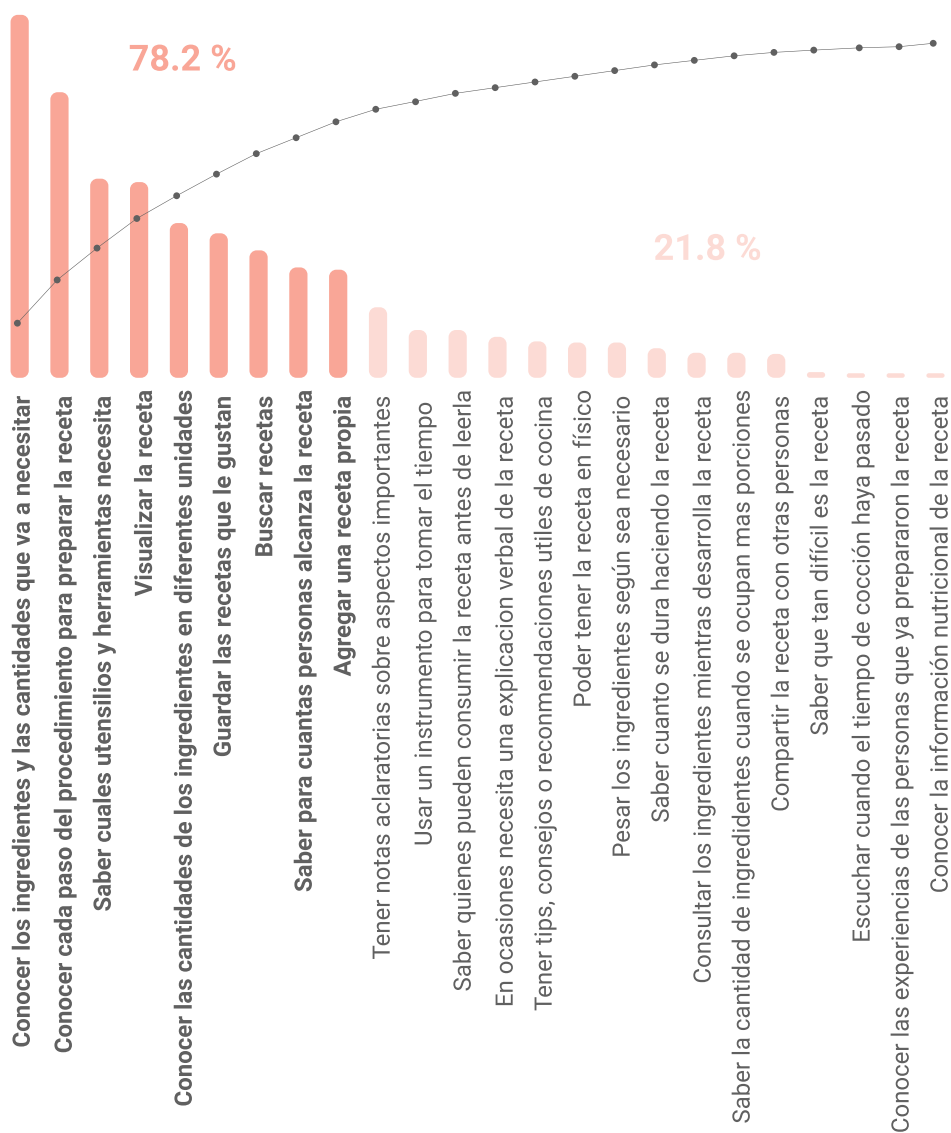


Figura 21. Diagrama de Pareto. Elaboración propia (2021)

Arquitectura alpha (α)

Tomando en cuenta los análisis anteriores y los resultados obtenidos, se define la arquitectura alpha, la cual consiste en la primera versión de la organización y estructura de la herramienta, donde se contemplan el nivel jerárquico de cada una de las necesidades, así como lo demás hallazgos detectados.

Esta posee una estructura y organización muy similar a la de los supuestos y requerimientos, al inicio del proyecto, aunque con algunas variaciones en cuanto al orden. Consta de cuatro secciones principales. La primera consiste en el Recetario, que es la sección donde se encuentran todas las recetas disponibles en forma de cards, las cuales se están clasificadas de acuerdo a los productos y subproductos de café. La segunda sección corresponde a Productos CoopeTarrazú, donde se encuentran cada uno de los productos y subproductos de café ofrecidos por la cooperativa, así como la información de cada uno de ellos. La tercera sección es el Buscador, que permite a los usuarios buscar recetas o productos, o bien emplear un código QR. Por último, el Perfil, el cual se basa en funciones personales de cada usuario, como los ajustes, las recetas guardadas y la opción de agregar recetas propias por medio de un formulario ligado a funcionarios de la cooperativa.

Al ingresar a una receta específica se obtiene la información respectiva para su preparación, como las porciones que rinde, los ingredientes, la preparación, los instrumentos necesarios, tips o consejos, comentarios, herramientas como la báscula y el temporizador; así como otras funciones relacionadas a nivel macro como guardar, compartir y descargar la receta seleccionada.

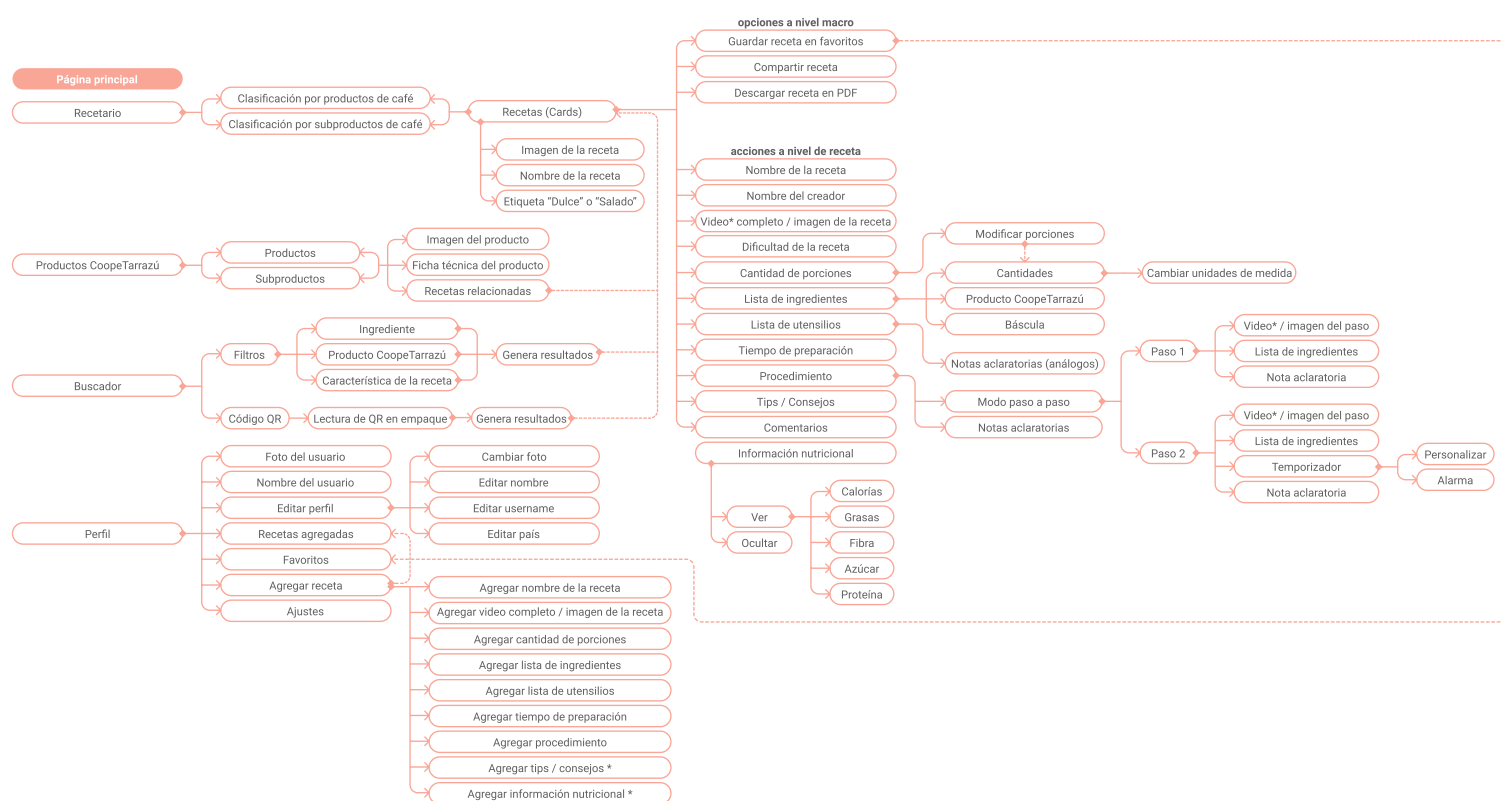


Figura 22. Arquitectura alpha. Elaboración propia (2021)

Etapa 03

- Cardsorting
- Navegation path

Cardsorting

A partir de la arquitectura alpha se eligen 40 términos que son puestos a prueba con el cardsorting, con la finalidad de validar la nomenclatura y la estructura de las distintas funciones propuestas en cada escenario o grupo de la aplicación. Dicha prueba se aplica a 10 testers de manera individual, en algunos casos presencial y en otro por medio de video llamada haciendo uso de la herramienta online Miro. La prueba se realiza en la modalidad abierta, donde todas las tarjetas poseen el mismo estilo gráfico, ya sean clases o elementos, con el fin de que los testers sean quienes identifiquen cuál es cuál.

Para la aplicación de las pruebas se entrega el mazo de tarjetas en desorden y se le indica al tester que debe acomodar las tarjetas en columnas, las cuales deben tener un término que sea su título. Además, se le solicita que comente en voz alta las decisiones tomadas en la agrupación de términos. Ningún tester tuvo la necesidad de escribir un nuevo término o de renombrar los ya existentes, sin embargo, cinco de ellos no lograron agrupar algunos términos por lo que los dejaron por fuera.

Recetario	Productos de café	Subproductos de café	Productos CoopeTarrazú
Recetas	Imagen	Nombre	Imagen
Etiqueta "dulce" o "salado"	Guardar en favoritos	Compartir	Buscador
Descargar PDF	Nombre	Creador	Perfil
Video	Cantidad de porciones	Lista de ingredientes	Editar
Lista de utensilios	Tiempo de preparación	Procedimiento	Agregar receta
Tips o consejos	Comentarios	Información nutricional	Temporizador
Productos de café	Foto	Subproductos de café	Nombre
Ficha técnica	Recetas agregadas	Recetas relacionadas	Favoritos
Filtros	Ajustes	Código QR	Báscula

Figura 23. Tarjetas para prueba cardsorting. Elaboración propia (2021)

Una vez aplicadas todas las pruebas, se puede concluir que, en general, los testers tuvieron una confusión respecto al término "Filtros", debido a que creyeron que consistía en filtros de café ya que, al leer todos los conceptos, caen en cuenta de que tienen una relación con aspectos de café. Sin embargo, este término no aparece escrito dentro de la aplicación, sino que consiste en una función como tal. Algunos de los testers no saben lo que es una "Ficha técnica", además otros participantes lo relacionan con las recetas.

Por otro lado, algunos de los participantes creyeron que "Creador" consiste en el creador de la herramienta. También, algunos comentaron que los "Comentarios" y "Tips o consejos" son una retroalimentación de la receta, y que "Editar" consiste en editar una receta agregada. Otros tester no hallaron la diferencia entre "Recetas" y "Recetario" y relacionan la "Lista de ingredientes" y la "Información nutricional" con los productos.

Dedrograma

Con los resultados del cardsorting se genera un dendrograma haciendo uso del software Kardsort y Casolysis, que es un programa gratuito de evaluación de tipos de tarjetas desarrollado por el Grupo de Investigación de Interacción Humano-Computadora [12]. Un dendrograma consiste en un diagrama que ordena los términos de acuerdo al modo en que se agruparon. Es importante tener en cuenta que dentro de la arquitectura alpha se definen las secciones y términos que tendrá la aplicación móvil y que con el dendrograma se puede verificar y comparar la relación que existe entre ellos. Esta relación se determinan entre el 50% y el 53% de grado de similitud, ya que entre mayor sea el porcentaje más distante es la relación.

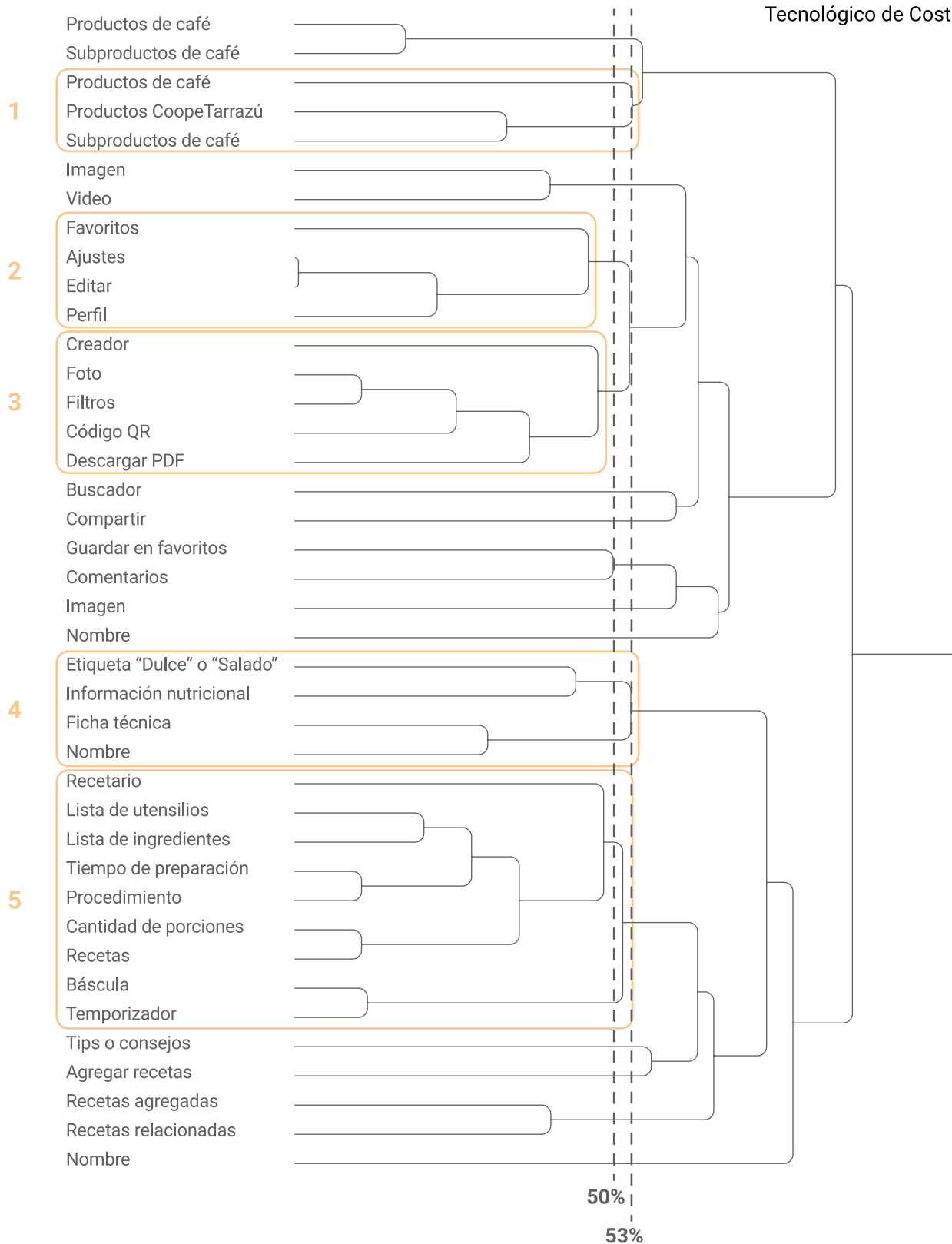


Figura 24. Dendrograma. Elaboración propia (2021)

Con las agrupaciones principales identificadas en el diagrama anterior, se puede concluir que los participantes del cardsorting hicieron una correcta relación entre los términos “Productos de café”, “Productos CoopeTarrazú” y “Subproductos de café” de la agrupación 1 del dendrograma anterior, ya que hacen referencia al café, además corresponden a la sección de “Productos CoopeTarrazú” de la arquitectura alpha, por lo que no se consideran cambios al respecto.

Los conceptos “Favoritos”, “Ajustes”, “Editar” y “Perfil” pertenecen al grupo 2 del dendrograma y también corresponden a algunos de las funciones que pertenecen a la sección de “Perfil” en la arquitectura alpha por lo que se considera agrupación certera.

Por otra parte, los testers relacionaron “Creador”, “Foto”, “Filtros”, “Código QR” y “Descargar PDF” (agrupación 3), sin embargo, esta agrupación de términos no coincide exactamente con ninguna sección de la arquitectura alpha. Sin embargo, los términos “Filtros” y “Código QR” corresponden a los métodos de búsqueda por lo que sí se relacionan, respecto a los demás se toman en cuenta y quedan sujetos a la siguiente prueba.

Finalmente, los conceptos de las agrupaciones 4 y 5 de la figura 24, tienen una estrecha relación, ya que pertenecen a la información de una receta, a excepción de la “Ficha técnica”, sin embargo de acuerdo a observaciones se determina que hubo una confusión o desconocimiento de éste último término.

Arquitectura alpha ajustada

Partiendo de los resultados del cardsorting, de la interpretación del dendrograma y de otras observaciones por parte del diseñador y del profesor asesor, se realizan los ajustes pertinentes en la arquitectura alpha, para que se ajuste a los usuarios y para aplicar las siguientes pruebas con la versión más actualizada de ésta.

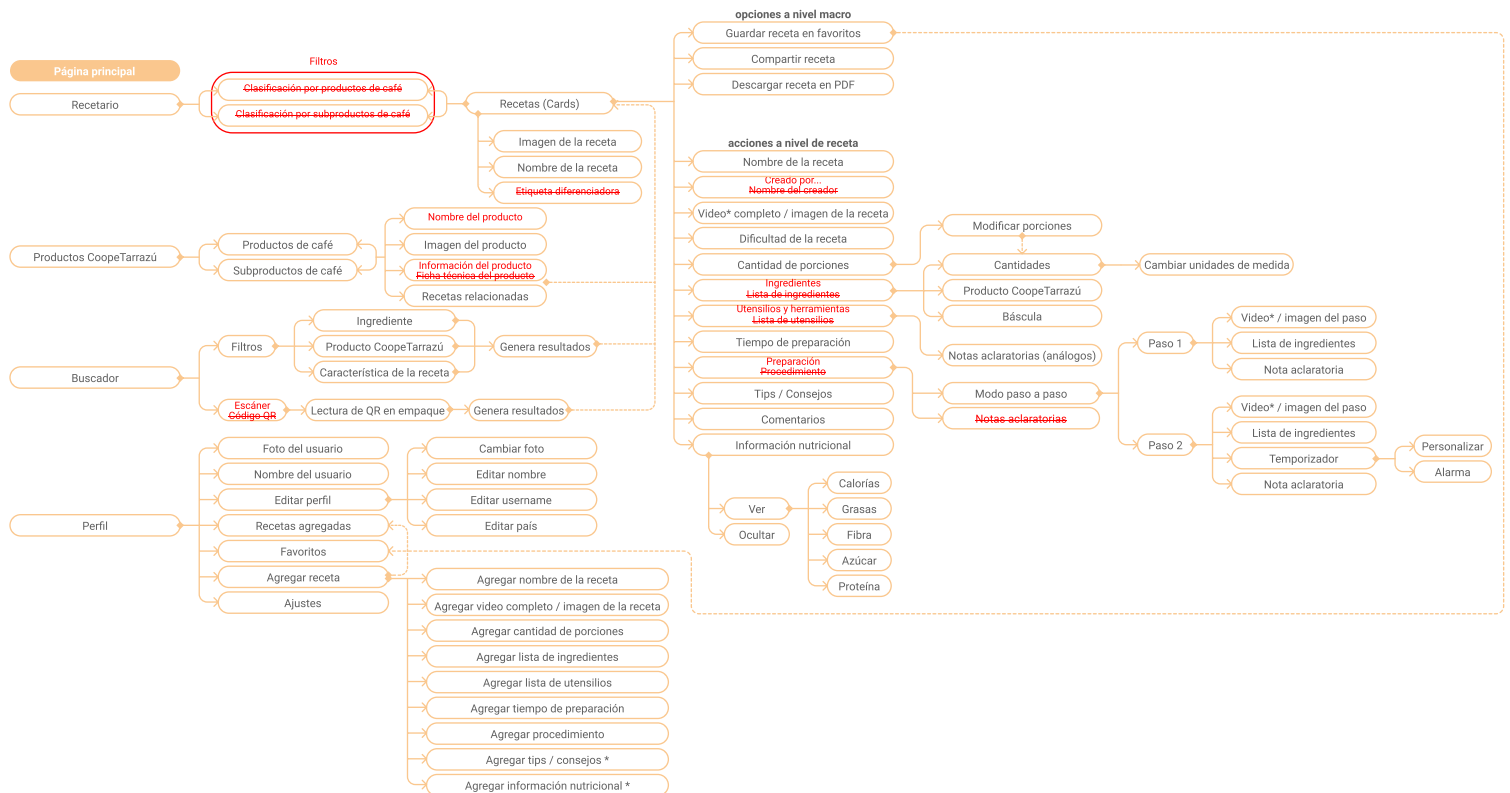


Figura 25. Arquitectura alpha ajustada. Elaboración propia (2021)

En esta nueva arquitectura alpha, las recetas ya no se muestran clasificadas en productos de café y subproductos de café, tampoco cuentan con la etiqueta diferenciadora, sino que ahora el orden de dichas recetas se establece de acuerdo a las opciones de filtros; además, dentro de cada receta se cambia la nomenclatura de algunas partes de la información. Por otro lado, para cada producto y subproducto de café, se muestra el nombre respectivo y la información de cada uno se titula con “Información del producto”, debido a la confusión detectada con el término “Ficha técnica”. El último cambio realizado se trata del término “Código QR” que ahora se llama “Escáner”, debido a que el código qr es lo que se escanea, no la función como tal.

Navegation path

Para evaluar la navegación en esta versión de la aplicación, se generan los navegation paths, donde se determinan la cantidad de pasos, clicks o taps que debe realizar el usuario para completar determinadas necesidades.

Para esto se toman las necesidades con mayor importancia definidas por el tráfico que tienen respecto a cada tipo de usuario. En este caso son 9 las necesidades que se deben analizar.

1. Conocer los ingredientes y las cantidades que va a necesitar.
2. Conocer cada paso del procedimiento para preparar la receta
3. Saber cuáles utensilios y herramientas necesita
4. Visualizar la receta

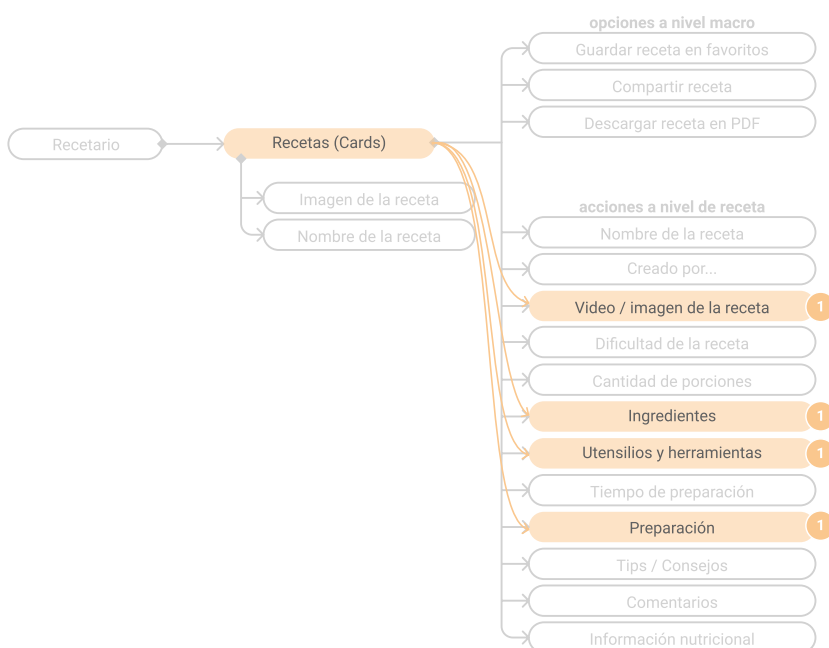


Figura 26. Sección de la arquitectura alpha. Elaboración propia (2021)

Para lograr satisfacer estas cuatro primeras necesidades, que son consideradas por los usuarios como las más importantes, requieren que se ejecute un único tap, ya que al ingresar en la aplicación, el usuario se encuentra en la página principal donde se pueden observar todas las recetas disponibles, y para conocer los ingredientes, la preparación, los utensilios y herramientas necesarias, y además visualizar la receta, únicamente debe ingresar a una receta específica.

5. Conocer las cantidades de los ingredientes en diferentes unidades

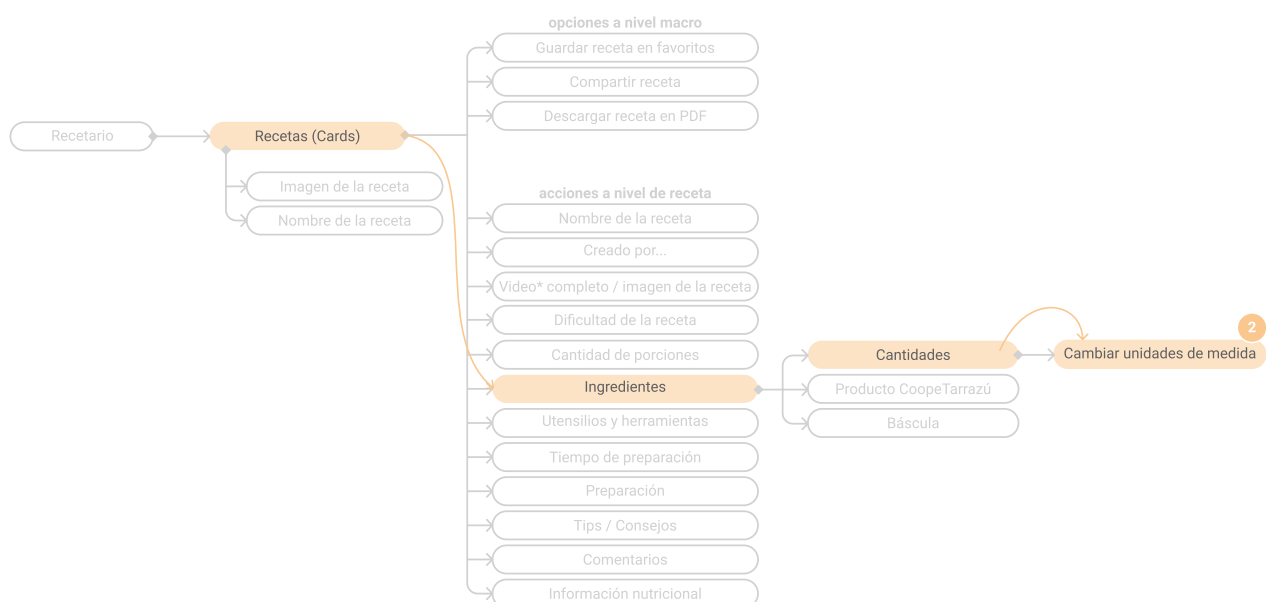


Figura 27. Sección de la arquitectura alpha. Elaboración propia (2021)

Se puede observar que para completar esta necesidad, el usuario requiere de dos pasos. Primero ingresa a una receta determinada, y una vez en la sección de los ingredientes, ingresa a la herramienta para cambiar las unidades de medida.

6. Guardar las recetas que le gustan

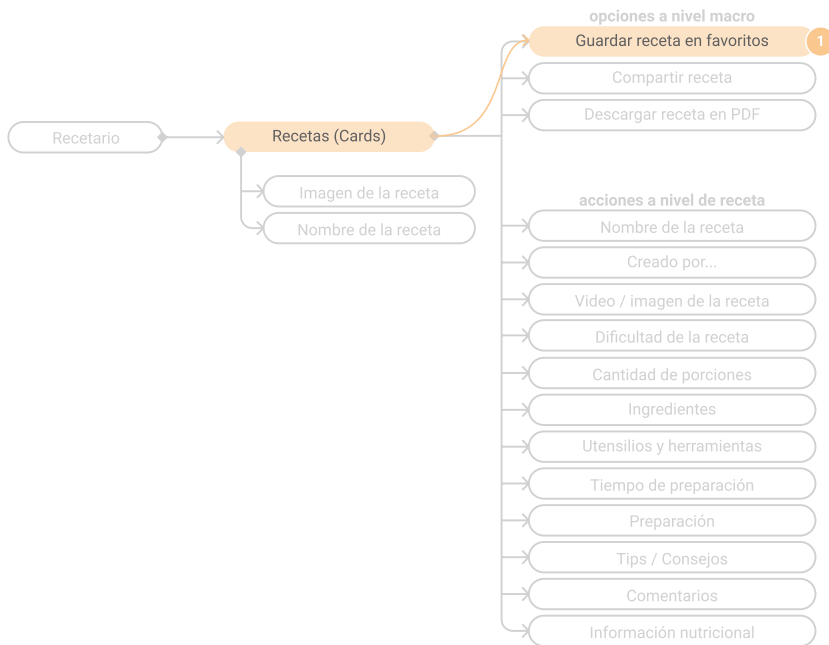


Figura 28. Sección de la arquitectura alpha. Elaboración propia (2021)

Para esta satisfacer esta necesidad, el usuario debe realizar un tap sobre la pantalla del celular, mientras navega en la aplicación, ya que debe ingresar a la receta que le gusta, donde puede observar la opción de guardar.

7. Buscar recetas

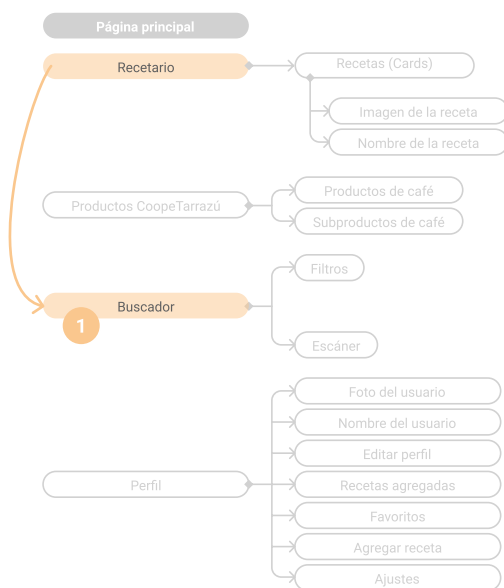


Figura 29. Sección de la arquitectura alpha. Elaboración propia (2021)

Para buscar recetas se debe ingresar el buscador de la aplicación. Esta acción se cumple llevando a cabo un único paso, desde la pantalla principal, donde se observan las recetas disponibles, hasta la sección del buscador.

8. Saber para cuantas personas alcanza la receta

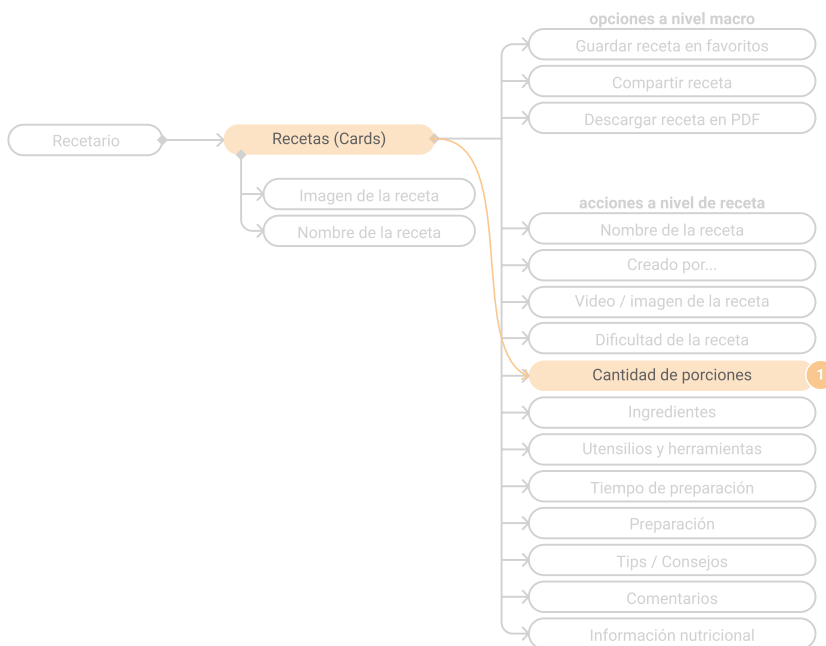


Figura 30. Sección de la arquitectura alpha. Elaboración propia (2021)

Como se observa, para completar esta tarea se requiere de solo un paso, ya que el usuario simplemente debe ingresar a la receta de su preferencia y obtener la información de las porciones.

9. Agregar una receta propia

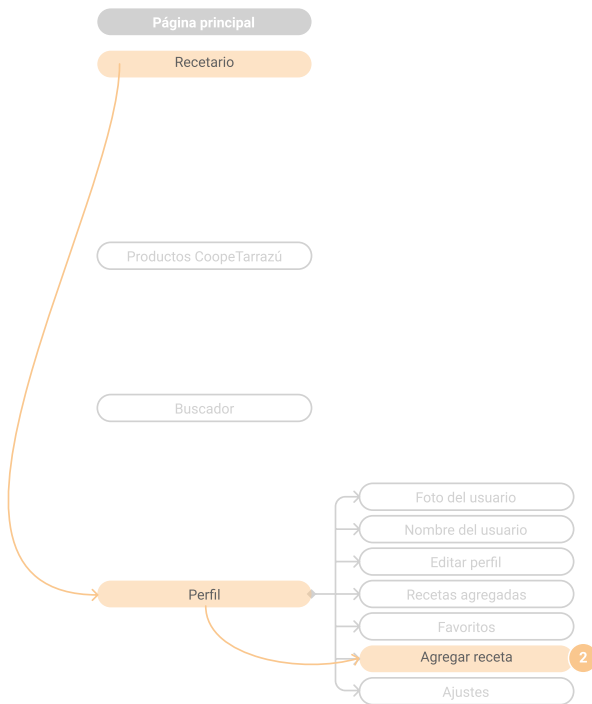


Figura 31. Sección de la arquitectura alpha. Elaboración propia (2021)

Para agregar una receta personal en la aplicación, el usuario debe dar dos pasos. A partir de la página principal, debe ingresar al perfil, donde cuenta con la opción de agregar dicha receta.

Etapa **04**

- Wireframes

Wireframes

Tomando como punto de partida la última versión generada de la arquitectura alpha y la revisión de los navigation path, se puede generar el primer acercamiento visual de la aplicación por medio de los wireframes, los cuales son diagramaciones de los escenarios planteados, pero estas sin color ni detalle gráfico, únicamente con los elementos necesarios para evaluar la jerarquía y patrones de diseño de la misma.

Low fidelity

Primero se desarrolló una exploración de ideas e inspiración por medio de la creación de wireframes low fidelity, los cuales consisten en bocetos de wireframes hechos a mano sobre una plantilla de la pantalla de un celular, esto con la finalidad de tener una idea más clara de lo que se quiere plasmar en la aplicación móvil.

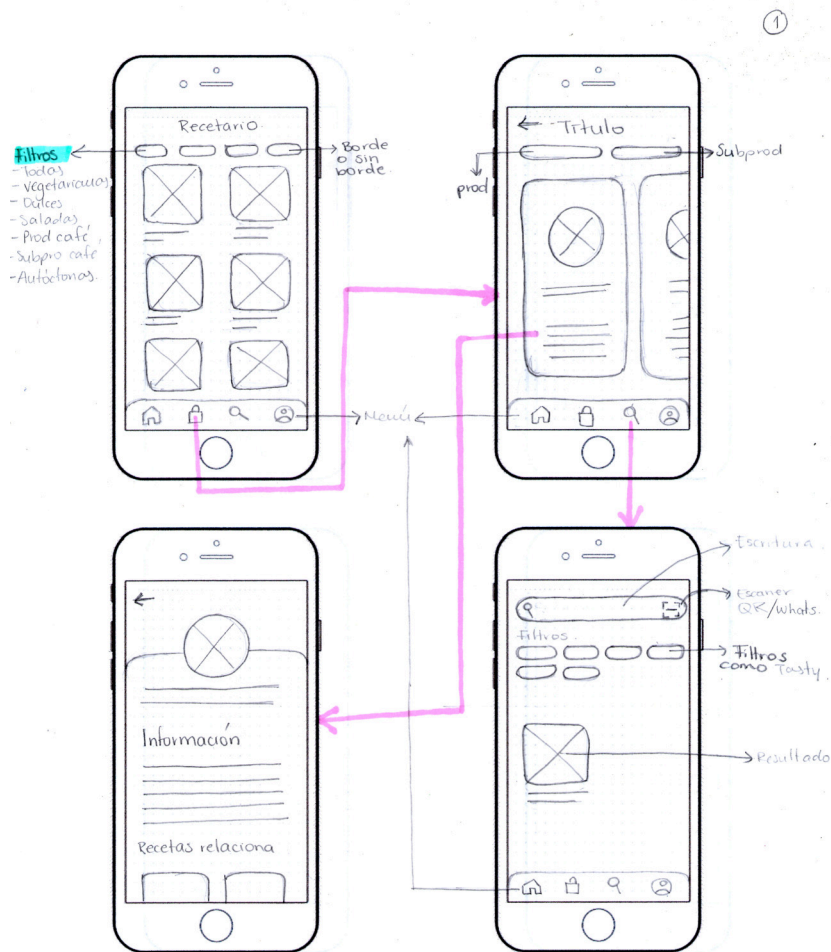


Figura 32. Wireframes low fidelity 1. Elaboración propia (2021)

En este caso se planteó la pantalla principal de la aplicación, que corresponde al recetario, la pantalla que el usuario visualiza una vez que ingresa a la aplicación. En esta se pueden observar los cards de cada una de las recetas disponibles así como los posibles filtros de clasificación. Luego se planteó la sección de los productos y subproductos de café de CoopeTarrazú. Por último, en esta parte, se ideó la sección del buscador, que consiste en una función muy similar a los buscadores de otras herramientas, compuesta por una barra de búsqueda, filtros de búsqueda y, en este caso, con un escáner de códigos QR.

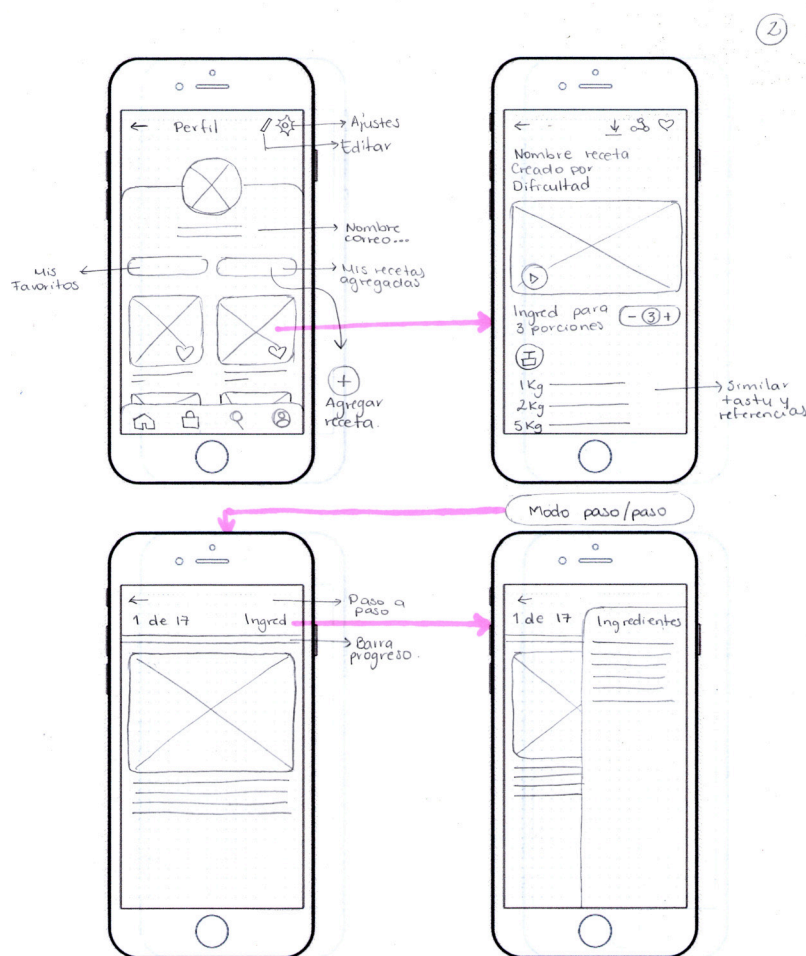


Figura 33. Wireframes low fidelity 2. Elaboración propia (2021)

Estos otros cuatro wireframes consisten en la sección del perfil del usuario, donde se visualiza la foto, nombre e información de la persona, además de las recetas que ha guardado en favoritos y las que ha agregado. El siguiente a la derecha consiste en la información de la receta, que contiene video, ingredientes, preparación, consejos entre otra información útil para los usuarios. Esta información surge al ingresar en cualquier receta. Por último, se plantea la visualización de los pasos de la preparación, uno a uno, con la posibilidad de consultar los ingredientes sin necesidad de abandonar esta pantalla.

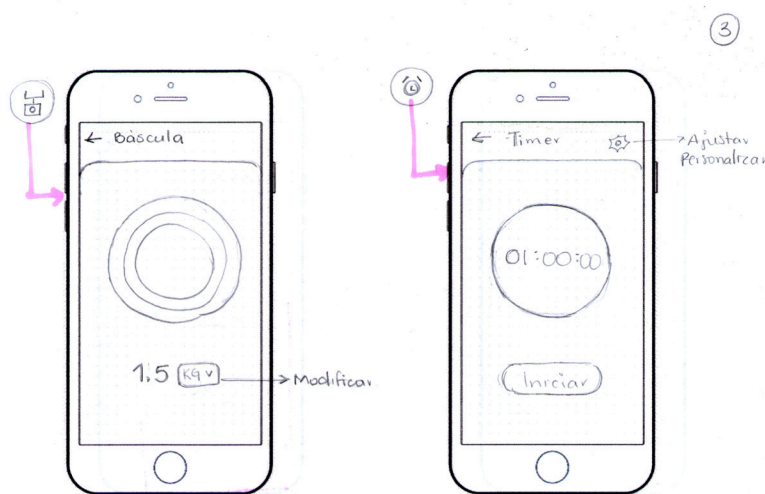


Figura 34. Wireframes low fidelity 3. Elaboración propia (2021)

Por último, se genera la idea visual de las herramientas proporcionadas por la aplicación tal como la báscula y el temporizador.

A pesar de que estos wireframes low fidelity corresponden solamente a algunas de las pantallas de la aplicación, se toman como una base formal y estética para las demás secciones de la herramienta de tal manera que todo comparta el mismo lenguaje visual.

Hight fidelity

Una vez concretada la idea base de la diagramación de la aplicación, se pasa a la creación de los wireframes hight fidelity, los cuales consisten en la digitalización de los wireframes anteriores, así como la generación de las pantallas faltantes. Para esto se utiliza el software Figma, que brinda la posibilidad de diagramar de manera flexible y además la oportunidad de generar la simulación del funcionamiento de la aplicación para futuras pruebas.

Ingreso a la aplicación

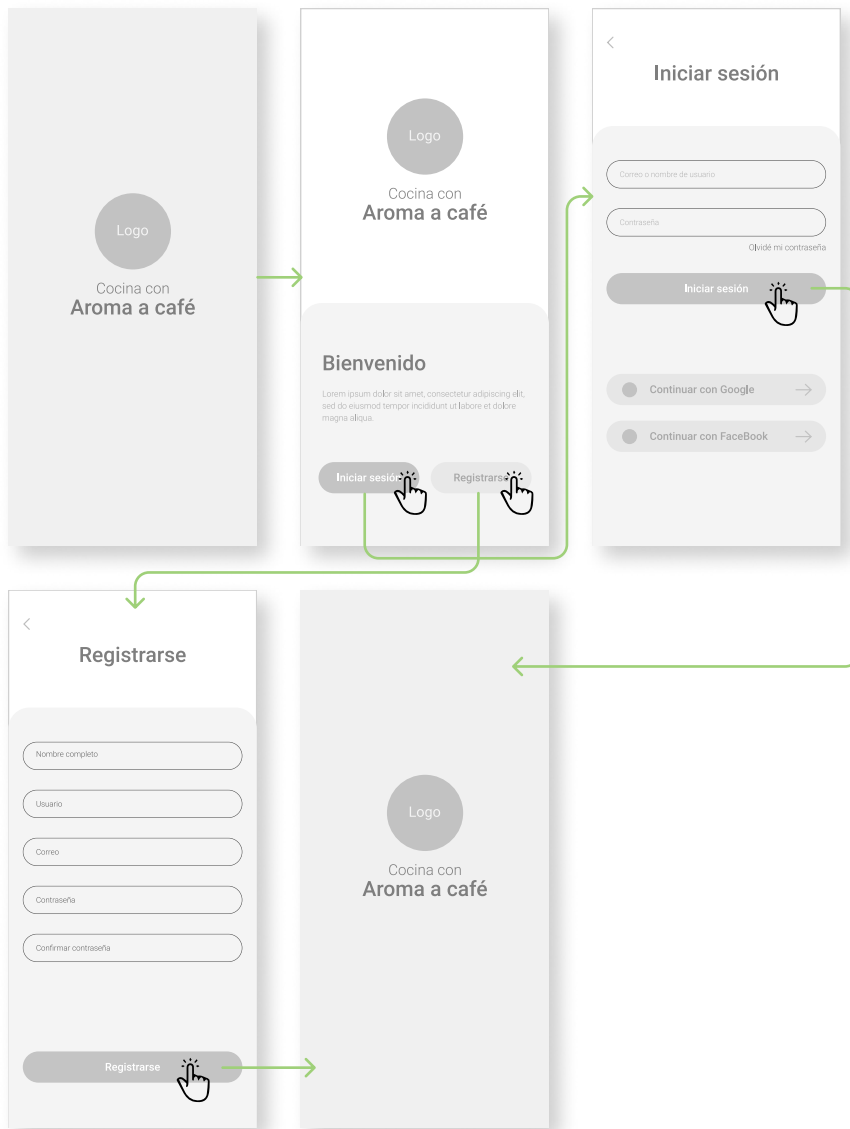


Figura 35. Wireframes high fidelity 1. Elaboración propia (2021)

Estos corresponden a los wireframes del proceso que debe realizar el usuario para registrarse o iniciar sesión, cuando utilice la aplicación por primera vez. Primero se muestra una pantalla de carga, para pasar a la bienvenida de la herramienta, donde se elige la opción que se adecúe al usuario, luego, se pasa a la pantalla donde se completan los datos y se ingresa.

Recetario y receta

Escuela de Ingeniería en
Diseño Industrial
Tecnológico de Costa Rica

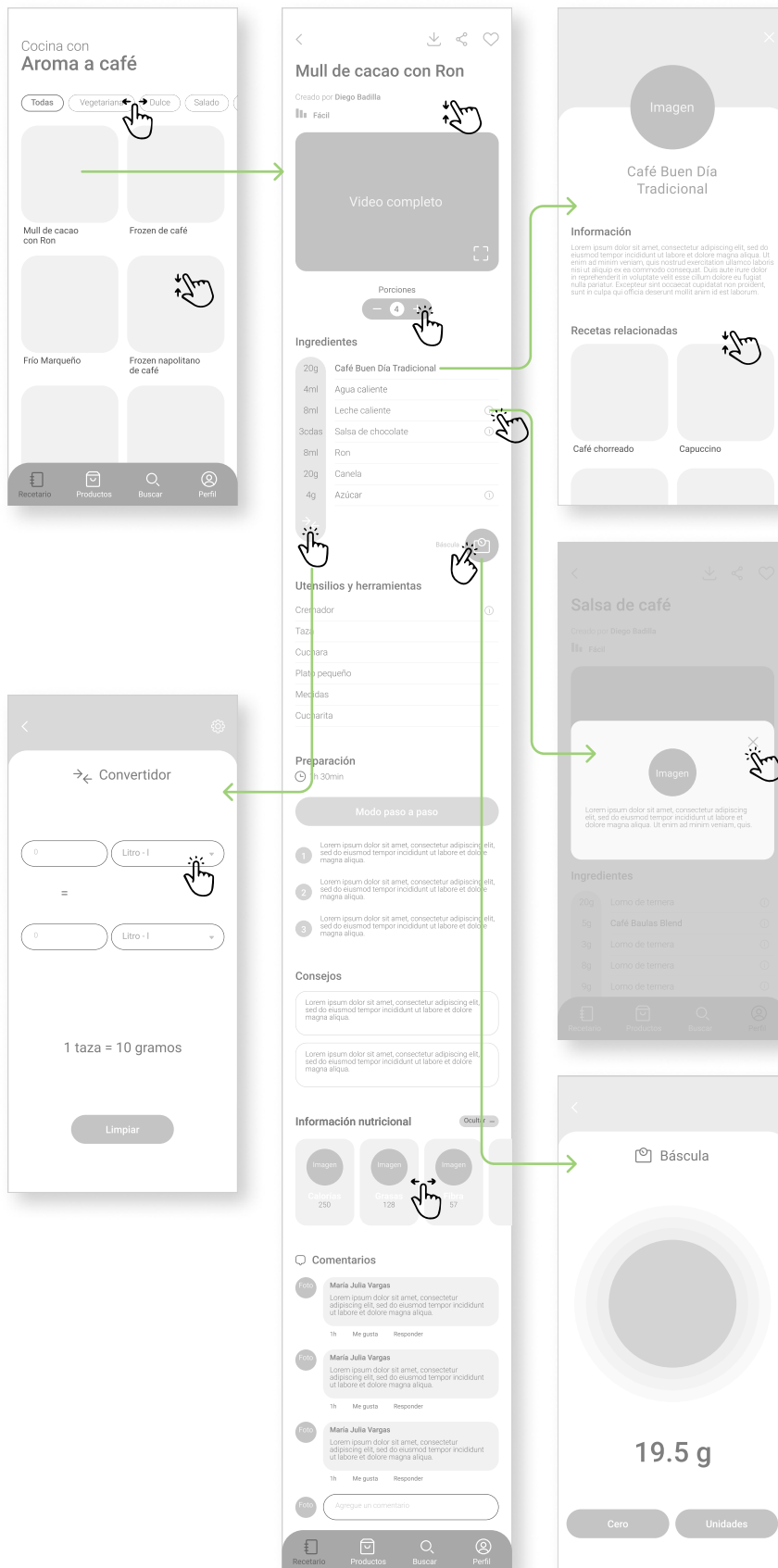


Figura 36. Wireframes high fidelity 2. Elaboración propia (2021)

En esta parte establece la visualización de la pantalla principal de la aplicación, es decir, el recetario, donde se puede observar, en forma de cards, todas las recetas disponibles, así como los filtros de clasificación. Por otro lado, se plantea la diagramación que tiene la información de una receta determinada, además de las distintas herramientas a las que se puede acceder, como las burbujas de información de los ingredientes y utensilios, la báscula y el convertidor de unidades de medidas, así como el hipervínculo del producto CoopeTarrazú en la receta.

Modo paso a paso

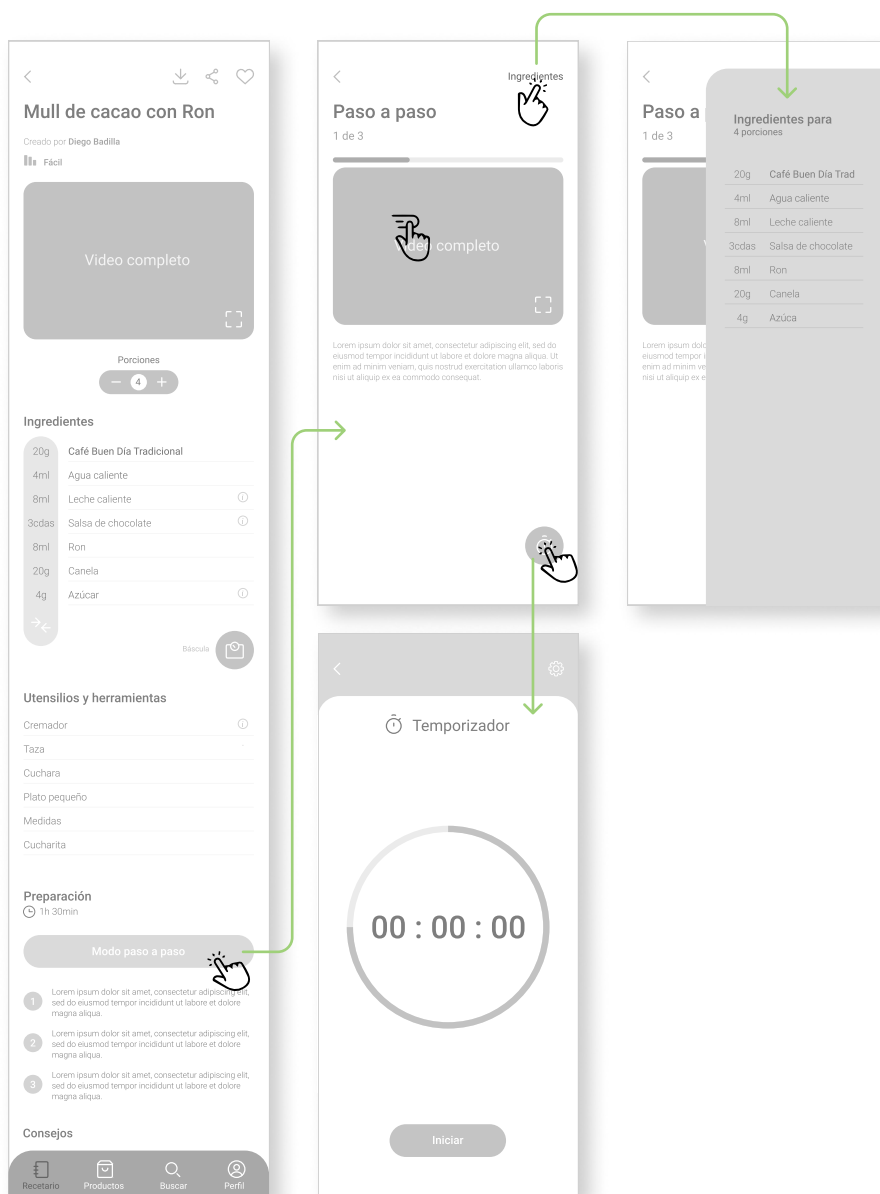


Figura 37. Wireframes high fidelity 3. Elaboración propia (2021)

Este modo consiste en la visualización individualizada de los pasos de la preparación de la receta, el cual se puede observar en la siguiente figura, donde al ingresar en dicho modo, se pasa a la pantalla del primer paso; además, al hacer swiipe right o swiipe left se pasa al siguiente paso o al anterior. También, dependiendo de si el paso lo requiere o no, se muestra la opción de la herramienta del temporizador.

Productos CoopeTarrazú

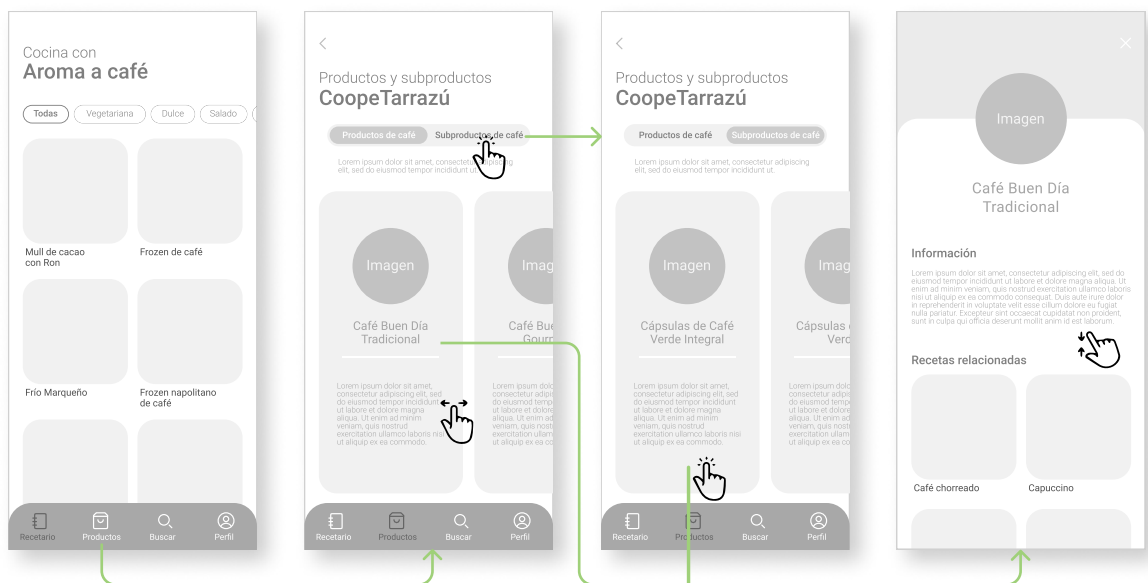


Figura 38. Wireframes high fidelity 4. Elaboración propia (2021)

La sección de productos de la cooperativa contiene una clasificación de dichos productos, en aquellos que son, como tal, productos de café y los que corresponden a subproductos de café. Cada uno de ellos se muestra en un recuadro delimitador, tal que al ingresar, se muestre la información respectiva.

Buscador

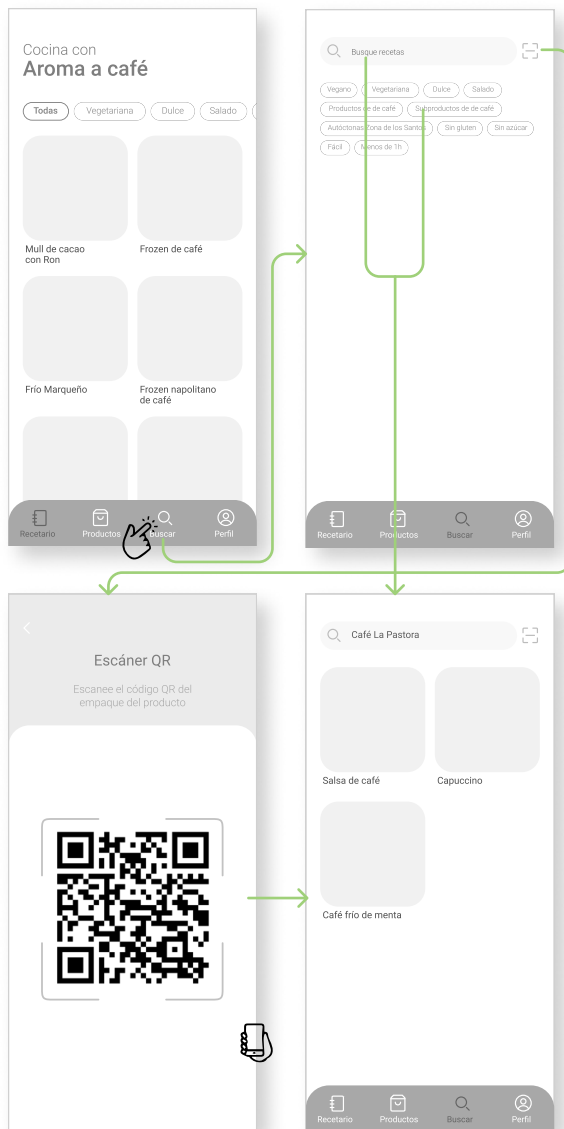


Figura 39. Wireframes high fidelity 5. Elaboración propia (2021)

En cuanto a esta sección de la aplicación, se muestra la pantalla donde se encuentra la barra y algunos filtros de búsqueda, además de la opción de lectura de código qr.

Perfil

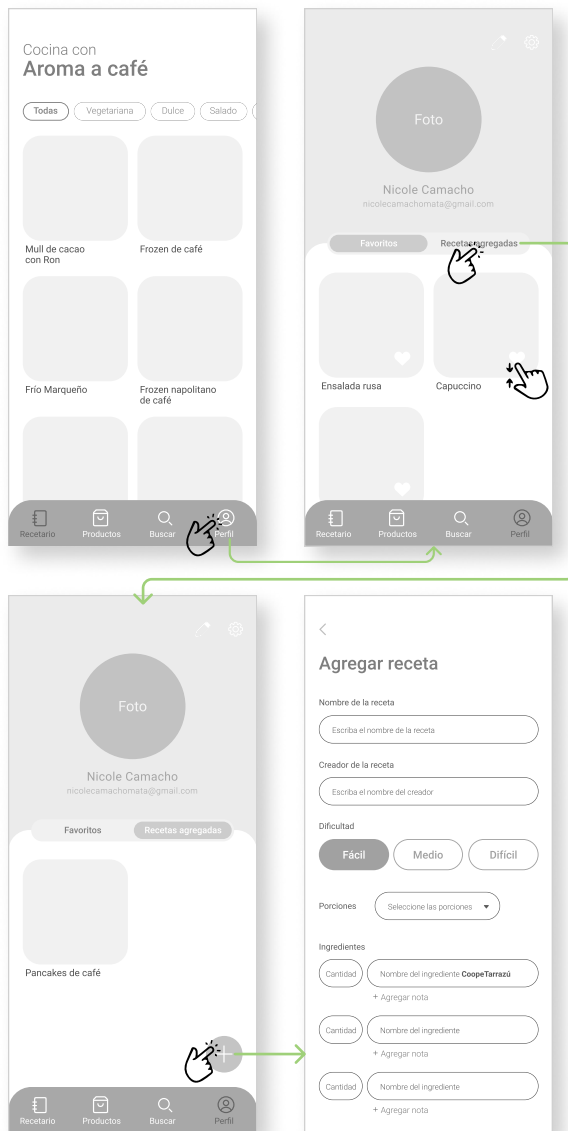


Figura 40. Wireframes low fidelity 6. Elaboración propia (2021)

En esta sección de la aplicación se puede observar la información general del usuario, además una clasificación de las recetas guardadas y las recetas agregadas por el mismo usuario. En esta última se encuentra la opción de agregar una nueva receta, de manera que obtiene unas rápidas instrucciones y el formulario correspondiente.

Etapa 05

- Paper prototyping
- Arquitectura beta (β)

A partir de los wireframes definidos, y haciendo uso del programa Figma, se generan las interacciones entre los elementos de las pantallas para obtener una maqueta funcional basada en los wireframes high fidelity, la cual se utiliza para aplicar la prueba del paper prototyping. Esta prueba se realiza con la finalidad de probar y comprobar la navegación, los patrones de diseño, la arquitectura alpha, la secuencia de lectura y los escenarios que se encuentran en los wireframes de la herramienta propuesta, mediante la asignación de tareas específicas a los usuarios potenciales y analizando la facilidad de uso y el entendimiento de la interfaz.

De acuerdo con los aspectos que se busca probar, se definen nueve tareas específicas que los usuarios deben realizar al utilizar la maqueta. De manera resumida, las tareas fueron:

1. Calcular las cantidades de cada ingrediente para 6 porciones.
2. Conocer información sobre un ingrediente específico.
3. Convertir la cantidad de un ingrediente de gramos a tazas.
4. Ver la preparación paso a paso
5. Pesarse la cantidad de un ingrediente.
6. Conocer las calorías que contiene una receta determinada.
7. Encontrar información sobre un producto de CoopeTarrazú.
8. Escanear el código qr de un empaque de café y obtener recetas relacionadas.
9. Agregar una receta propia.

Se aplicó la prueba a un total de 10 usuarios potenciales de manera presencial, con el fin de conocer las reacciones y comentarios que tengan los sujetos a lo largo de la prueba, las cuales se documentan durante la prueba. En cada prueba, se le entregó la computadora con el prototipo funcional al participante para que pudiera navegar de acuerdo a lo que esta persona considere, conforme se le asignaran las tareas establecidas.

Una vez aplicadas todas las pruebas, se analizan los resultados obtenidos y se concluye las personas de aproximadamente 50 años en adelante presentan una mayor dificultad a la hora de navegar en la aplicación, esto se debe a que estas personas no crecieron con la tecnología como lo han hecho las nuevas generaciones.

Respecto a la **Tarea 1** (calcular las cantidades de cada ingrediente para 6 porciones), se determina que las personas tienden a tocar el nombre de la receta para ingresar a ella, sin embargo, sí se logró correctamente el aumento de las porciones y la obtención de los ingredientes respectivos. En este caso se permite que, si el usuario toca el nombre de la receta, pueda ingresar sin problemas



Figura 41. Wireframes con correcciones. Elaboración propia (2021)

En cuanto a la **Tarea 2** (Conocer información sobre un ingrediente específico), algunos testers creyeron que al hacer tap sobre el nombre del ingrediente podrían obtener información sobre este, sin embargo, otros sí hallaron el ícono de información que efectivamente les proporcionaría esta información. Como solución a esto se plantea agrandar el ícono de información para que sea percibido por los usuarios, ya que si se permite obtener la información tocando el nombre del ingrediente, puede confundirse o haber problemas con los hipervínculos de los productos y subproductos de café de la cooperativa.

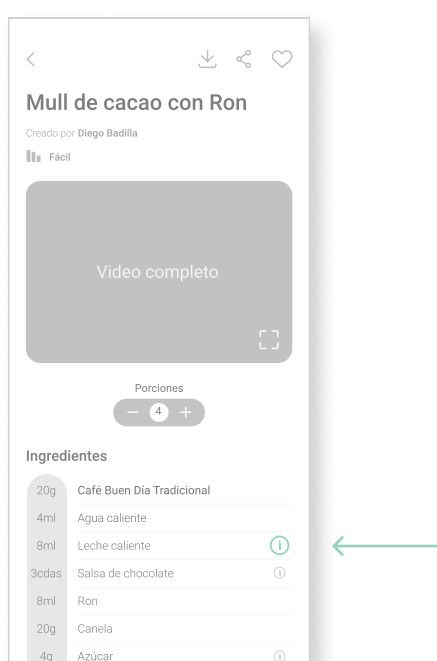


Figura 42. Wireframes con correcciones. Elaboración propia (2021)

Respecto a la **Tarea 3** (Convertir la cantidad de un ingrediente de gramos a tazas) la mayoría de las personas no lograron encontrar la función para la conversión de unidades. Algunos de ellos ingresaron al hipervínculo o buscaron en la sección del buscador algo relacionado a la conversión de unidades. Para solucionar esta situación se propone crear un botón de mayor tamaño que contenga, tanto el ícono como la leyenda del convertidor, ya que al estar justo debajo de las cantidades de los ingredientes no se distingue bien.

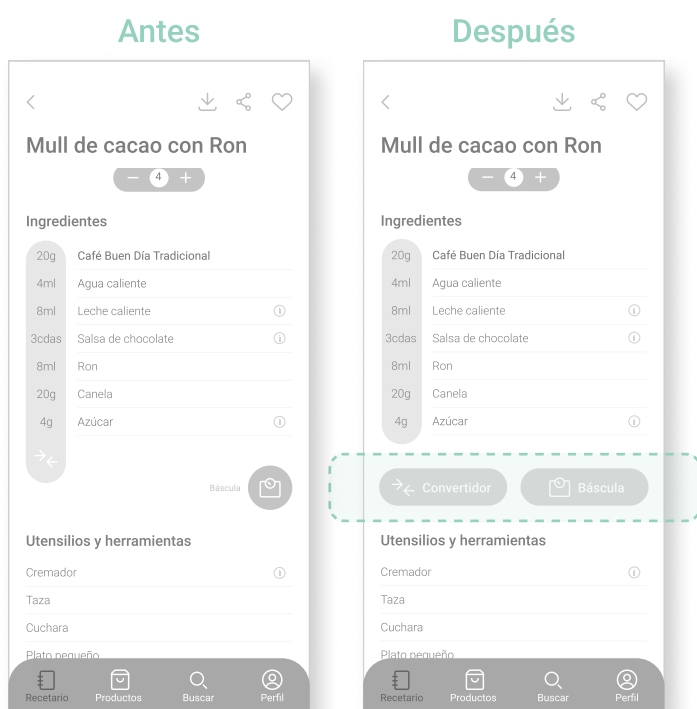


Figura 43. Wireframes con correcciones. Elaboración propia (2021)

La **Tarea 4** (Ver la preparación paso a paso) fue completada correctamente por todos los tester. A pesar de que algunos de ellos observarían la preparación viendo el video completo de la receta, y otros ingresando al modo paso a paso, la tarea sería completada y obtendrían la información correcta.

La **Tarea 5** (Pesar la cantidad de un ingrediente), solo unos pocos testers lograron cumplirla, otros creyeron que debían hacer tap sobre el nombre del ingredientes, o buscar en el buscador el peso de los ingredientes. En este caso se planea aplicar la misma solución usada para el caso de la tarea 3 (figura 36), colocar un botón de mayor tamaño que contenga el ícono y la leyenda de la báscula para que sea visible y entendible por los usuarios.

Para la **Tarea 6** (Conocer las calorías que contiene una receta determinada) algunos de los tester pensaron que debían hacer tap sobre "Información nutricional" o no visualizaron la opción de mostrar, sin embargo, otros efectivamente lograron completar la tarea correctamente y obtuvieron la cantidad de calorías de la receta. Este caso no representa un problema mayor, sin embargo se pensaría en aumentar el tamaño de la opción de "mostrar".

En cuanto a la **Tarea 7** (Encontrar información sobre un producto de CoopeTarrazú), la mayoría de los tester lograron completarla, a pesar de hacerlo de dos maneras distintas, algunos pensaron en ingresar a la información por medio del hipervínculo y otros por medio de la sección de productos de la aplicación. Algunos también pensaron en buscar el café directamente en el buscador, lo cual también resulta válido. En este caso no parece haber necesidad de hacer cambios ya que la finalidad es conocer la información de dicho producto, lo cual se logra de diferentes maneras.

Respecto a la **Tarea 8** (Escanear el código qr de un empaque de café y obtener recetas relacionadas) algunos testers pensaron en buscar el café en la sección de productos, o bien en el buscador de la aplicación, acciones que efectivamente los llevan a obtener las recetas que se pueden elaborar con ese producto. Solamente pocos lograron visualizar el ícono del escáner, por lo que se plantea colocar la opción del escáner en un sitio con mayor visibilidad o bien cambiar el ícono por uno que sea más claro para los usuarios.



Figura 44. Wireframes con correcciones. Elaboración propia (2021)

Por último, con la **Tarea 9** (Agregar una receta propia), algunos de los tester creyeron que en la sección del recetario existiría una opción para agregar la receta, pero otros sí lograron efectivamente agregar una receta. En este caso se pensaría en una estrategia que llame la atención del usuario y dirija su mirada a esta sección.

Escuela de Ingeniería en
Diseño Industrial
Tecnológico de Costa Rica

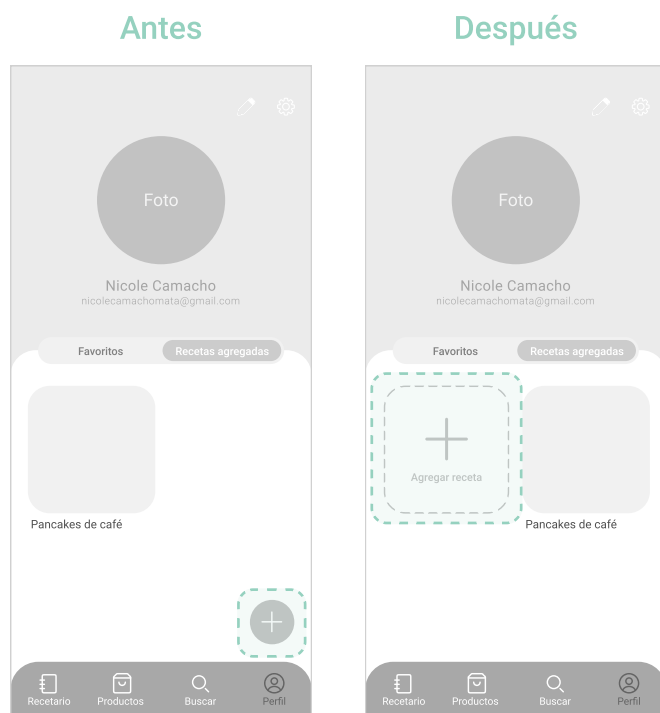


Figura 45. Wireframes con correcciones. Elaboración propia (2021)

Arquitectura beta (β)

A partir de los resultados obtenidos de esta prueba, se hacen los cambios y ajustes pertinentes en los wireframes. Además se crean correcciones en la arquitectura de la información de la aplicación para generar una nueva arquitectura llamada arquitectura beta. En esta arquitectura se establece la última versión de la organización y estructuración de la aplicación, es decir, es la definitiva.

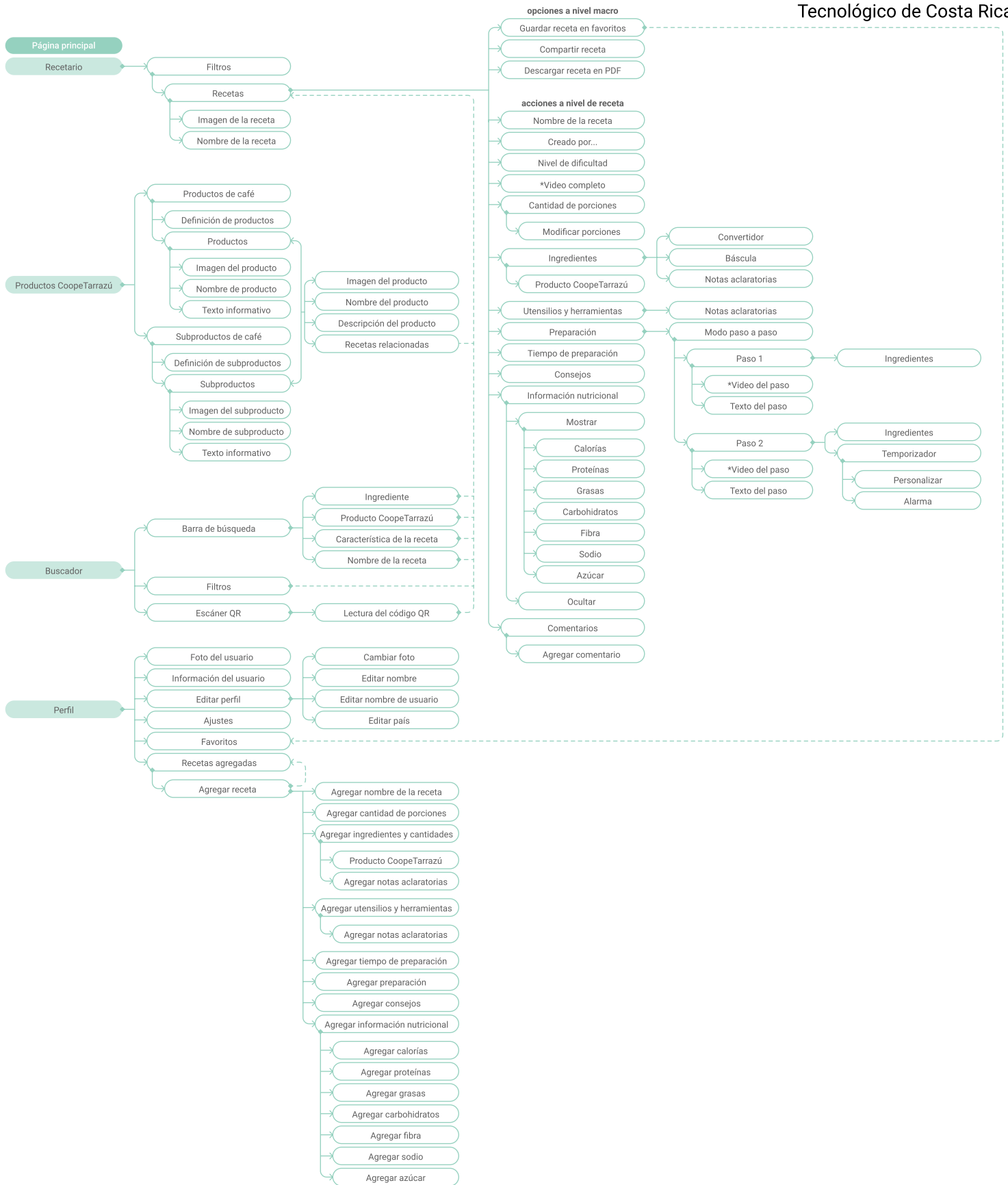


Figura 46.Arquitectura beta. Elaboración propia (2021)

Etapa **06**

- Look & feel
- Design system

Look & feel

Una vez definida la versión definitiva de la arquitectura de la información de la aplicación, se procede a establecer el estilo gráfico de la herramienta, es decir, lo que es percibido por la vista del usuario y apoya la interacción planteada. En el caso de este proyecto no se debe seguir el libro de marca de CoopeTarrazú, sin embargo se toma como base los colores del logo de ducha cooperativa, con el ideal de seguir una misma línea de imagen corporativa.

Moodboard

Para resumir cómo se quiere que se vea la aplicación, se genera un moodboard, donde se colocan todos los elementos en conjunto para tener una visualización clara del estilo gráfico. Se elige uno de los colores principales de la marca de CoopeTarrazú, ya que se desea plasmar la esencia de la cooperativa en la aplicación, el cual se utiliza en dos saturaciones distintas. Estos colores generan una sensación de confianza y calidez, además permite que los usuarios se sientan en la seguridad de realizar las recetas culinarias con información de calidad. Se plantea que las imágenes muestren la receta por completo. La simpleza y claridad de la tipografía e iconografía brinda un mejor entendimiento al navegar e interactuar en la interfaz. Además, los elementos de la aplicación presentarán un estilo redondeado en las esquinas tanto de los cuadros como de los íconos. El conjunto de todos estos elementos permite que la aplicación responda a la frase semántica “Cálida confianza”, que en resumen es lo que se quiere provocar en los usuarios al utilizar la aplicación.



Escuela de Ingeniería en
Diseño Industrial
Tecnológico de Costa Rica

Figura 47. Moodboard. Elaboración propia (2021)

A continuación se detallan cada uno de los elementos que definen en el look & feel de la herramienta.

Tipografía

Se define la tipografía "Roboto", la cual es adecuada para una aplicación digital, ya que posee características simples, es sans serif y permite una correcta semántica, legibilidad y lecturabilidad durante la navegación e interacción con la herramienta. En los textos de varias líneas se aumenta el interlineado para una mejor comprensión del texto. Además, para el nombre de la aplicación y el nombre de la cooperativa, se empleará la fuente Harabara, que corresponde a la tipografía usada en la marca de CoopeTarrazú, según su libro de marca.

Roboto Regular

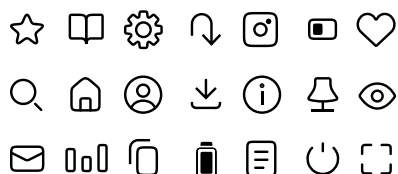
ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ
abcdefghijklmnopqrstuvwxyz
1234567890
!@#\$%&*()_ *-[]{};:"'/\

Harabara

ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ
abcdefghijklmnopqrstuvwxyz
1234567890
!@#\$%&*()_ *-[]{};:"'/

Iconografía

Estos íconos se eligen debido a que son simples, con pocos detalles y elaborados únicamente con contorno, lo que disminuye la carga cognitiva del usuario y brinda un mejor entendimiento de las secciones y uso de la aplicación, además de compartir el estilo redondeado y limpio que tendrá la aplicación en general.

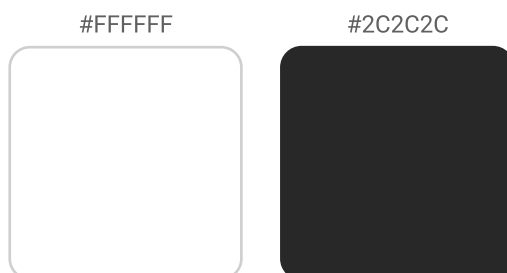


Cromática

La cromática se basa en uno de los colores principales de la marca de CoopeTarrazú, con la finalidad de mostrar a los usuarios la esencia de la cooperativa y del café que la representa, además de indicar que la aplicación pertenece a dicha cooperativa. El color elegido es #CDCE00, que se oscurecerá con negro al 40% de opacidad para crear otro color de la misma gama que permita hacer los contrastes necesarios. También se crea un patrón utilizando el ícono del grano de café del logo de CoopeTarrazú para utilizarlo como fondo en algunas pantallas específicas. Estos colores generan una sensación de confianza y calidez, logrando que los usuarios se sientan en la seguridad de realizar las recetas culinarias.



Para el fondo de la interfaz se define el color blanco, ya que permite crear contrastes con los demás colores y elementos existentes. Este color comprende una masa aproximadamente del 60% en la mayoría de las pantallas con las que se interactúan. Además, se emplea, principalmente, un color gris oscuro para los textos, que permite hacer contraste con el fondo de las pantallas de la aplicación.



Por otro lado, se definen otros colores con la finalidad de reforzar la imagen del empaque de los productos de CoopeTarrazú. Estos colores tienen nula presencia en la aplicación a excepción de la pantalla donde se visualice la información de un producto en específico. Estos son llamativos y se definen según los colores que posea el empaque respectivo. Con estos colores, también se crea un patrón utilizando el ícono del grano de café del logo de CoopeTarrazú para utilizarlo en una sección específica de la pantalla del determinado producto.



Matrices cromáticas

Al generar las matrices cromáticas de algunas de las pantallas principales de la herramienta se determina que el porcentaje de los colores depende del tipo de pantalla. En el primer caso predomina el verde oscuro con un 57% del total de la pantalla, seguido del blanco que corresponde al 34%. El segundo caso es contrario al primero, en esta predomina el blanco del fondo, con un 81%. La última pantalla contiene imágenes, por lo que el segundo porcentaje mayor (35%) corresponde a los colores variados de las diferentes imágenes, sin embargo, predomina el color blanco con una diferencia del 3%.

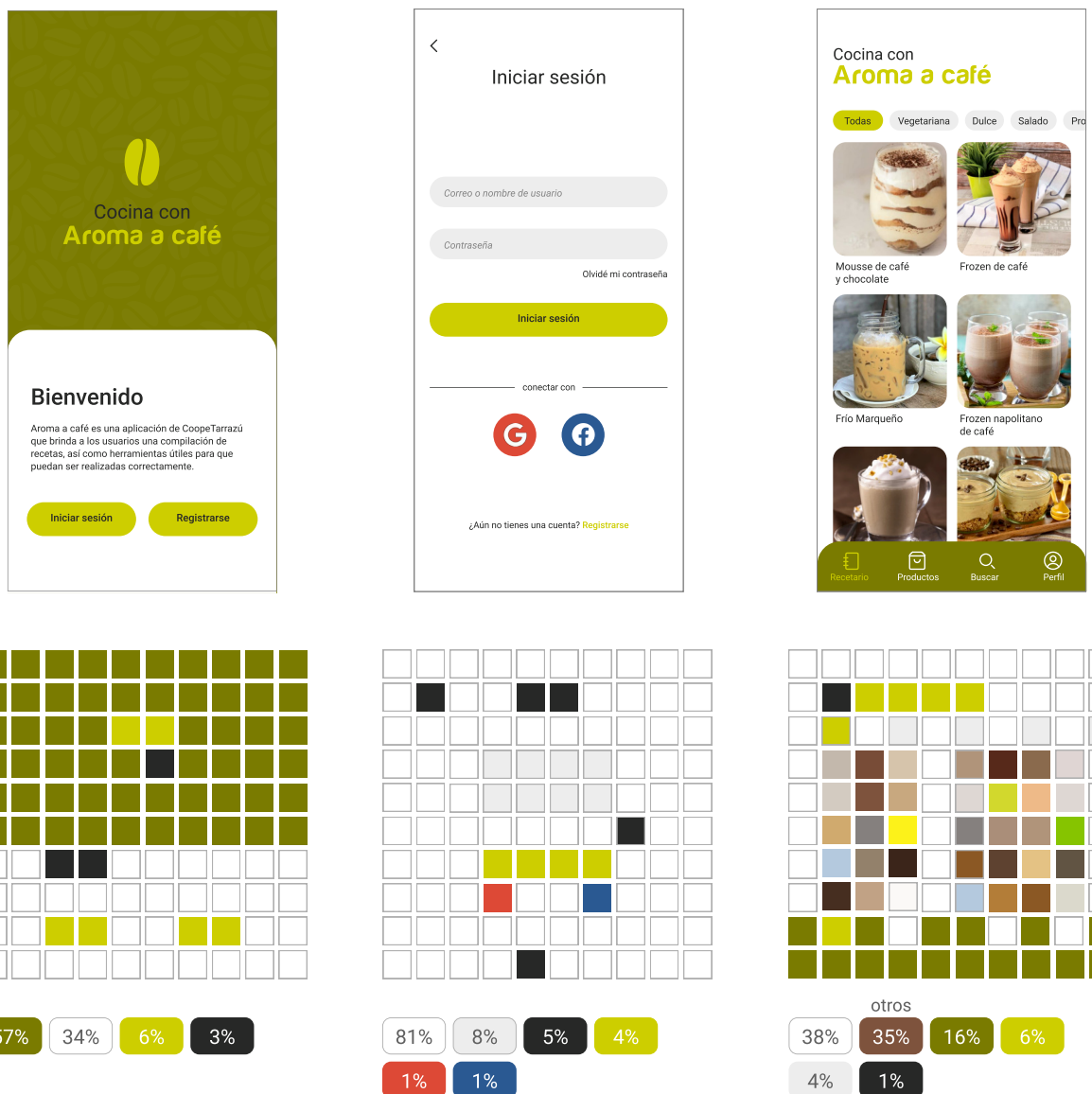


Figura 48. Matrices cromáticas. Elaboración propia (2021)

Estilo de las imágenes

El estilo de las imágenes a emplear es llamativo y elegante, donde se muestre el estilismo culinario, capturando en una fotografía el sabor y textura de los alimentos, mediante la luz y la composición del plato. Éstas deben tener un fondo limpio o desenfocado, de manera que el plato servido sea el protagonista, además de que sea mostrado en su totalidad y no parcialmente, para captar sus características principales.



Figura 49. Imágenes de recetas. Google imágenes y Pexels (2021)

Icono de la aplicación

Se plantea usar parte del logotipo de CoopeTarrazú que consiste en la estilización de un grano de café. La idea es dar a entender a los usuarios que esta aplicación pertenece a la cooperativa con el nombre de CoopeTarrazú.

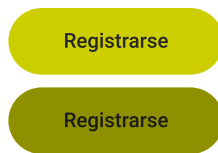


Design system

Se genera un sistema de diseño que contiene todos los elementos e información útil para la elaboración de la maqueta funcional oficial. En este se muestran los colores, patrones, tipografía, iconografía, estilo de las imágenes, el ícono de la aplicación y los componentes de interacción de usuario y sus diferentes estados. A continuación se muestran los componentes principales y sus estados, ya que los demás elementos fueron descritos anteriormente.

Botones

Principales



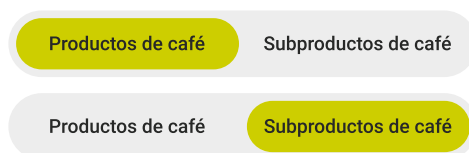
Secundarios



Otros



Estados



Desplegable

Litro - l

Litro - l

Mililitro - ml

Taza - tz

Onza - oz

Cucharadita - cdta

Cucharada - cda

Litro - l

Mililitro - ml

Taza - tz

Onza - oz

Cucharadita - cdta

Cucharada - cda

Barra inferior



Espacio de texto

Correo o nombre de usuario

|

nicolecamachomata@gmail.com

Etapa **07**

- Mockup
- Pruebas heurísticas

Mockup

Tomando en cuenta todos los hallazgos obtenidos a lo largo de todas las etapas del proyecto, se crea una maqueta funcional con los wireframes high fidelity y con el look & feel aplicado, de manera que se obtiene una visualización completa, así como el funcionamiento de la aplicación. El flujo de navegación con el que se muestran las pantallas se considera convencional, sin embargo, la navegación depende de cada usuario. A continuación se muestran las pantallas de las secciones principales de la aplicación, sin embargo para observar todas las pantalla diríjase al anexo 8.

Registro / Inicio sesión

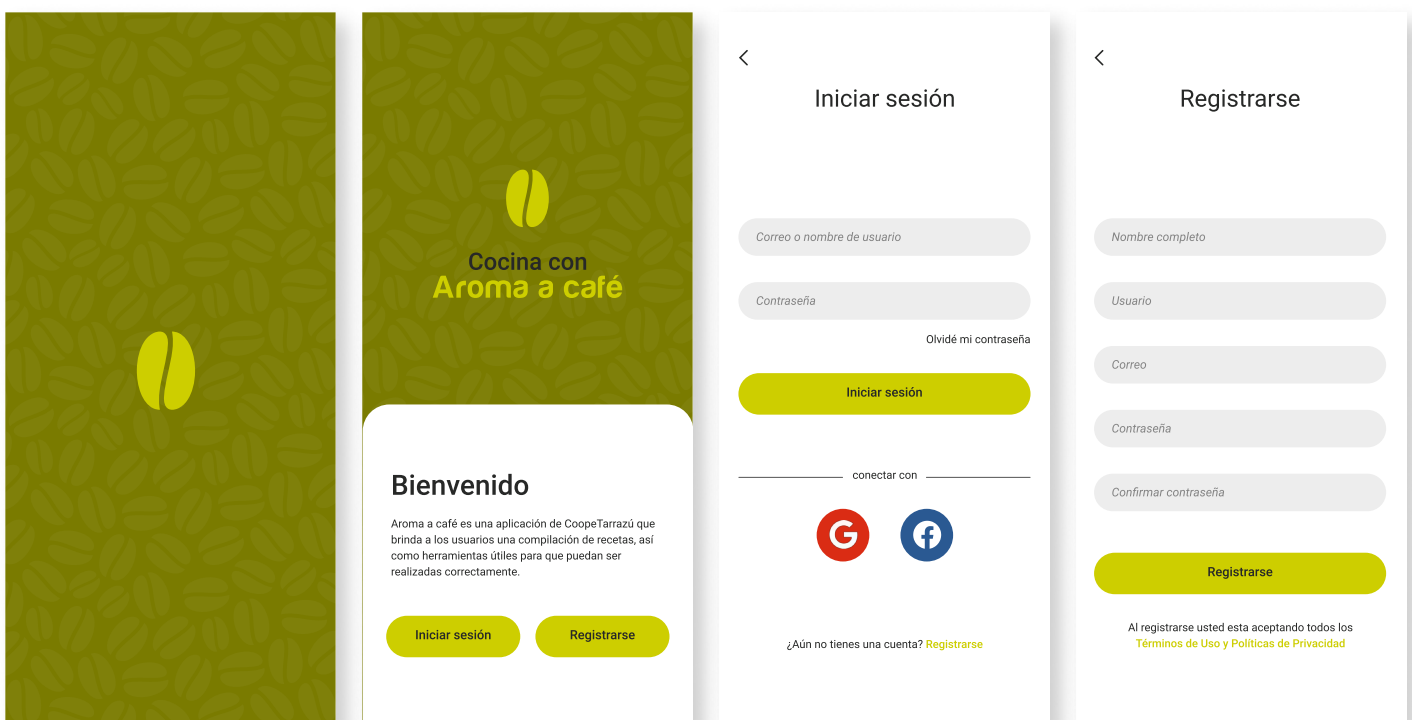


Figura 50. Mockup. Elaboración propia (2021)

Recetario

Escuela de Ingeniería en
Diseño Industrial
Tecnológico de Costa Rica

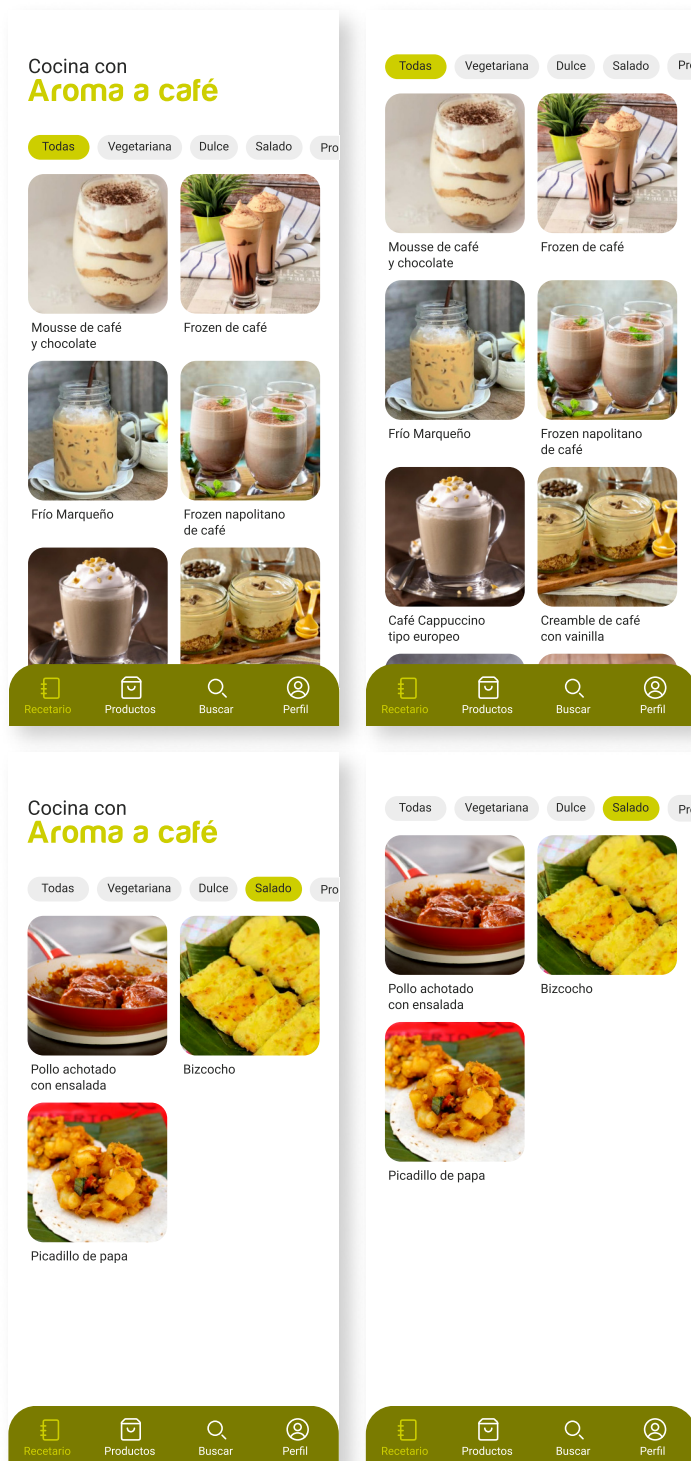


Figura 51. Mockup. Elaboración propia (2021)

Receta y otras funciones

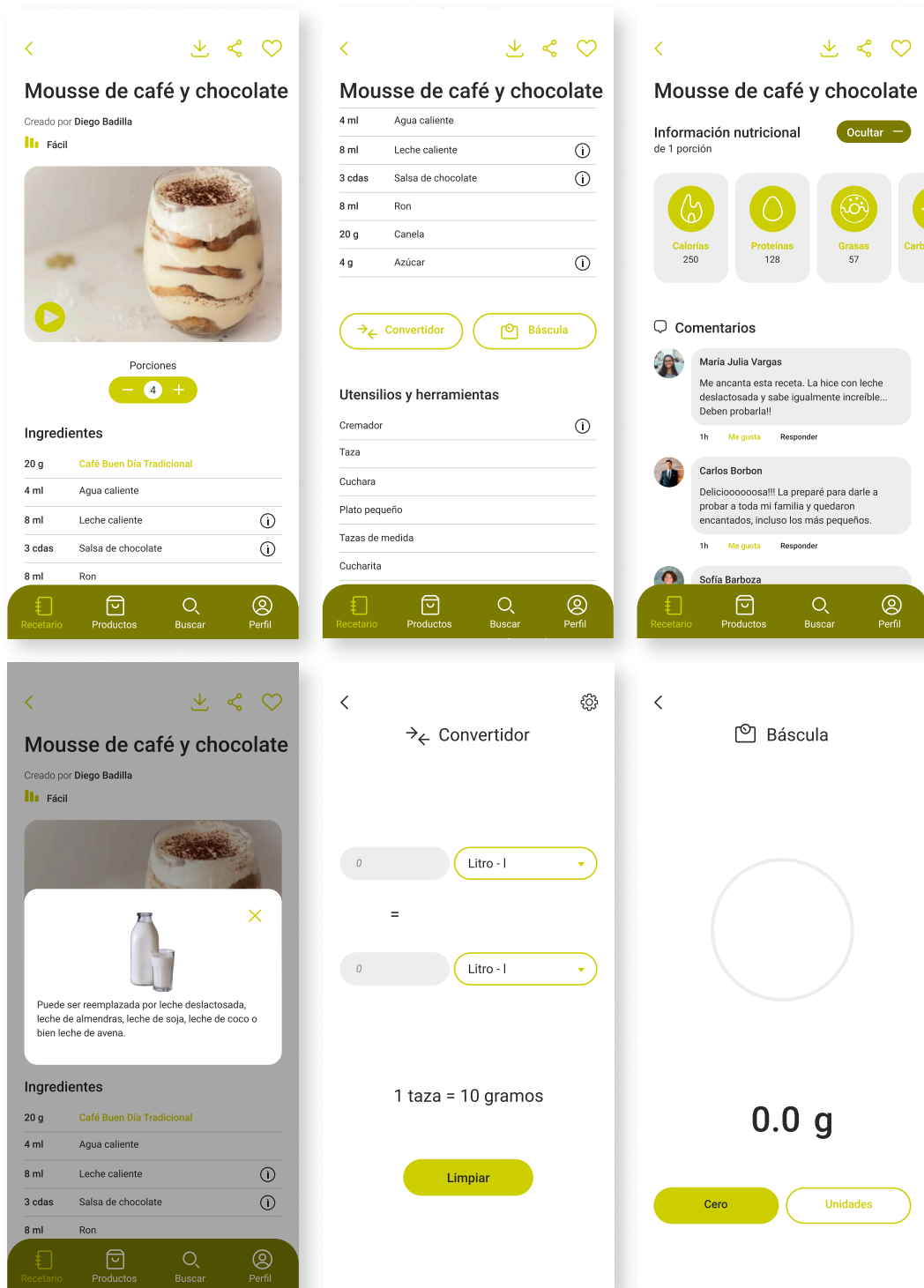


Figura 52. Mockup. Elaboración propia (2021)

Modo paso a paso

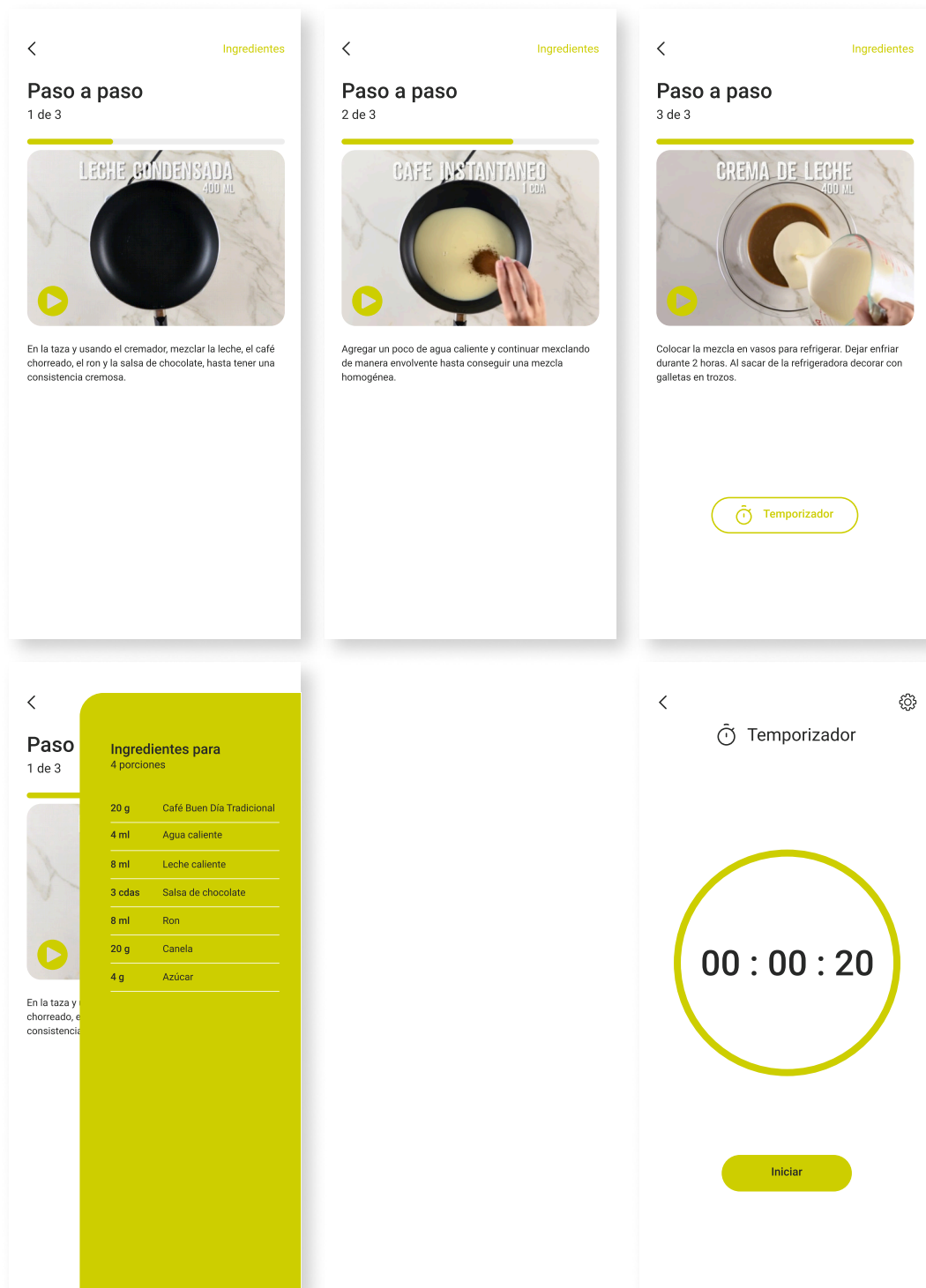


Figura 53. Mockup. Elaboración propia (2021)

Productos CoopeTarrazú

Escuela de Ingeniería en
Diseño Industrial
Tecnológico de Costa Rica

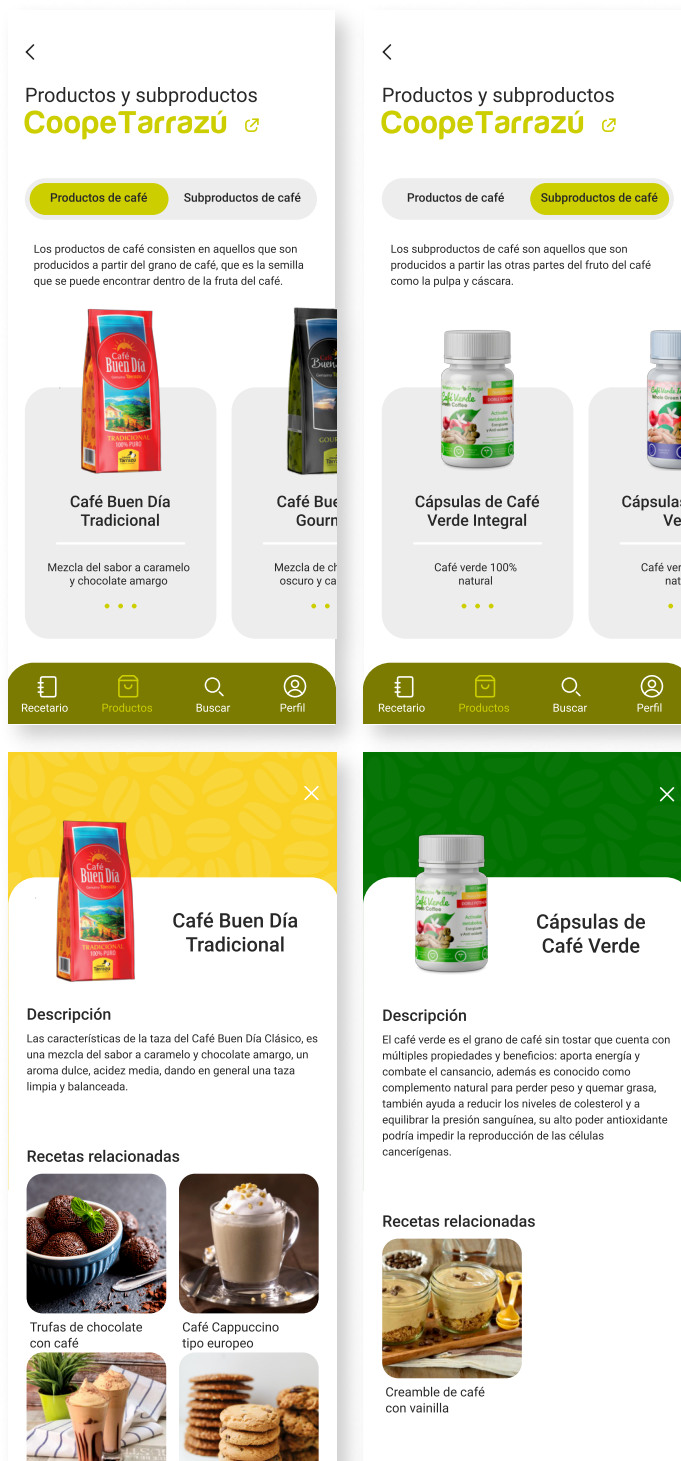


Figura 54. Mockup. Elaboración propia (2021)

Buscador

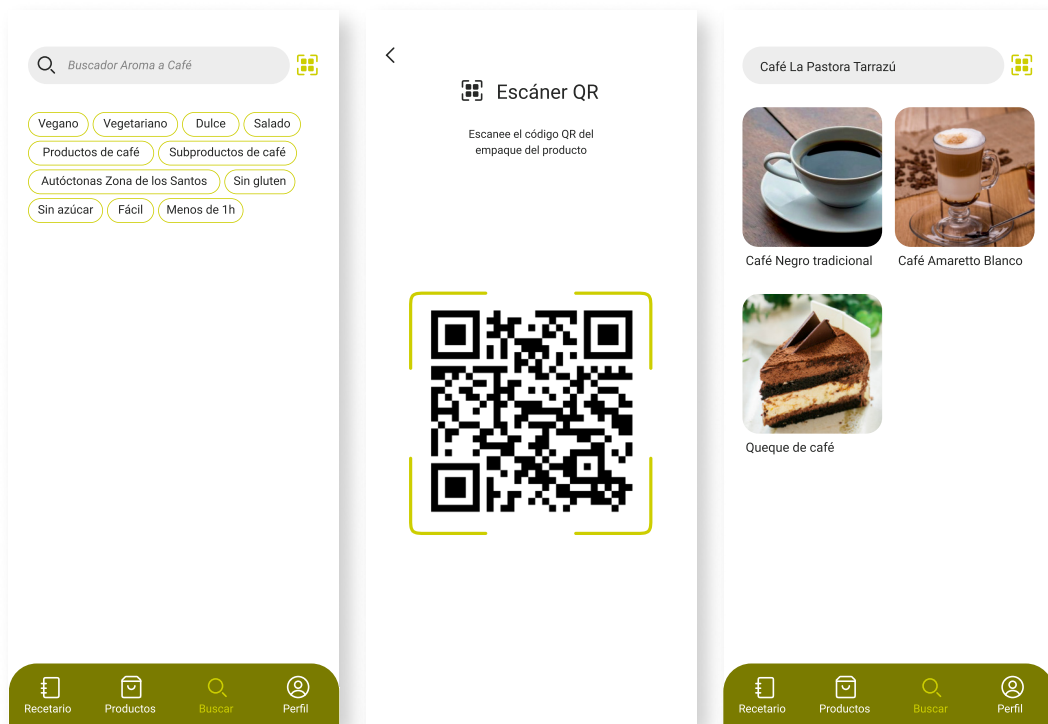


Figura 55. Mockup. Elaboración propia (2021)

Perfil

Escuela de Ingeniería en
Diseño Industrial
Tecnológico de Costa Rica

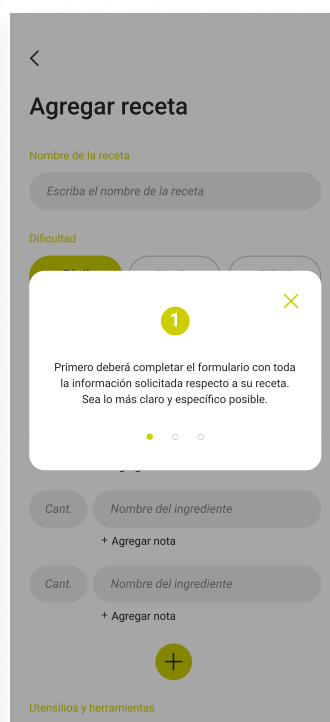
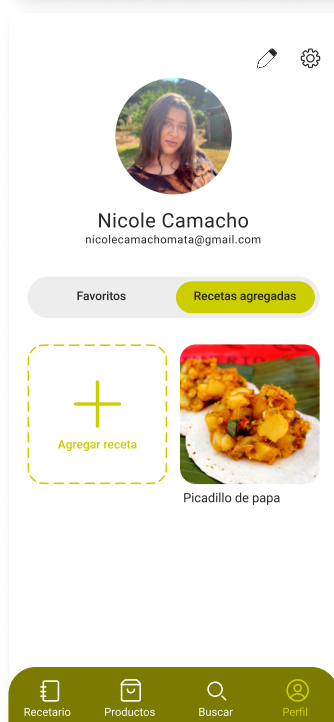
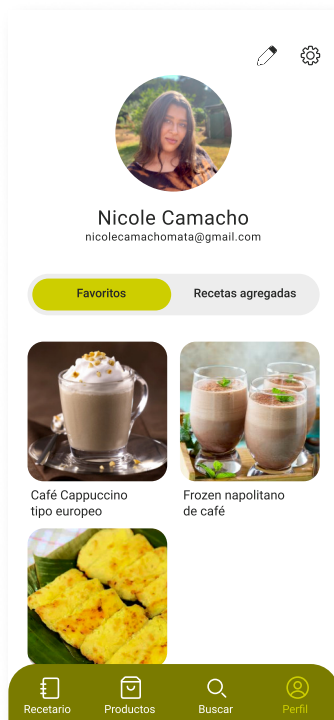


Figura 56. Mockup . Elaboración propia(2021)

A partir de la generación de la maqueta funcional, se aplica la última prueba con usuarios para concluir el proceso de diseño de la aplicación de este proyecto. Para esta se emplea dicha maqueta funcional, con la finalidad de poner a prueba por última vez la navegación, los patrones de diseño, la arquitectura beta, la secuencia de lectura, los escenarios, el look & feel y la jerarquía. Esta prueba se aplica bajo las técnicas de pensamiento en voz alta y observaciones, con la asignación de tareas específicas a los usuarios potenciales.

Es importante aclarar que la técnica de pensamiento en voz alta consiste en que se le solicita al participante de la prueba que comente en voz alta lo que piensa mientras ejecuta la prueba. Por otro lado, la técnica de observaciones conlleva la documentación de lo que se observa, en cuanto a las acciones y reacciones que tiene el usuario a lo largo de la prueba.

Las tareas se definen en función de dudas o consultas existentes sobre el diseño, que hayan quedado sin resolver en las etapas anteriores. En resumen, las tareas seleccionadas son:

1. Conocer algún dato sobre un ingrediente específico.
2. Pasar la cantidad de un ingrediente de gramos a tazas.
3. Pesar la cantidad de un ingrediente determinado.
4. Conocer la cantidad de calorías que contiene una receta.
5. Escanear el código qr de un paquete café y obtener recetas relacionadas o información de este producto.
6. Agregar una receta.

Esta prueba se aplica a 4 tester de manera presencial entregando la computadora con la maqueta funcional al participante, con el objetivo de adquirir toda la retroalimentación posible, la cual se puede ver limitada si se realiza de manera virtual.

Al aplicar las pruebas heurísticas se determina que los cambios hechos a partir del paper prototyping, se corrigieron correctamente, ya que todos los tester cumplieron las tareas correctamente sin la existencia de confusiones o errores.

El único detalle percibido en estas pruebas es que los testers tienden a hacer tap sobre el nombre de la unidad de medida dentro del convertidor, es decir, algunos tester no tocaron la flecha del desplegable. En este caso la solución es permitir que al tocar sobre el nombre, se desplieguen las opciones de unidades de medida.

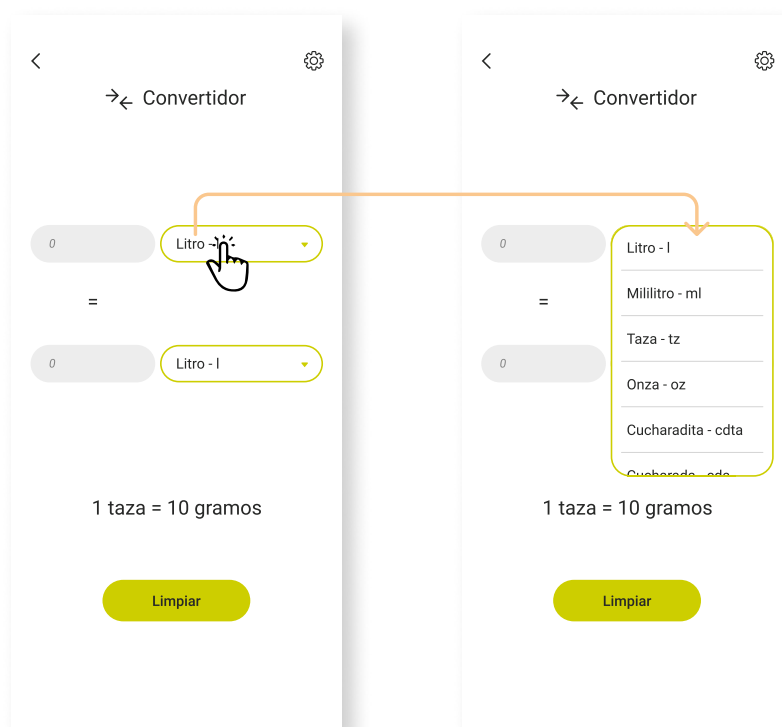


Figura 57. Mockup con correcciones. Elaboración propia (2021)

Conclusiones

El proyecto se finalizó exitosamente y gracias a las investigaciones realizadas, se puede decir que la solución propuesta, cumple efectivamente con el objetivo planteado al inicio del proyecto, el cual era diseñar una herramienta digital que ofrezca recetas de cocina, donde se empleen los productos y subproductos de café de CoopeTarrazú y que la misma facilite el desarrollo de estas, con el fin de dar a conocer las marcas y variedad de productos e invitar a los usuarios a adquirirlos y utilizarlos. Además cumple con las metas funcionales, técnicas, estéticas y de interacción que dan forma a la aplicación.

Por otro lado, se confirma que a partir de los resultados obtenidos de las pruebas de usabilidad, la arquitectura de la información de la aplicación propuesta permite una navegación e interacción eficaz por parte de los usuarios, quienes a través de los elementos gráficos que la conforman, satisfacen sus necesidades culinarias y de información mediante las funciones ofrecidas.

Al llevar a cabo este proyecto se evidencia la necesidad de siempre tener presente a los potenciales usuarios y sus necesidades, ya que estas evolucionan o bien depende del contexto o experiencia previa de cada una de estas personas, por lo que resulta de suma importancia la constante verificación de la información, usabilidad y navegación.

Con el diseño de esta aplicación también se determina que, en el momento de realizar recetas de cocina, las diferentes personas tienen distintos gustos, estrategias, modos o costumbres para realizarlas, por lo que la aplicación garantiza una variedad de funciones, que aunque no todos los usuarios las empleen, siguen contando con ellas como una oportunidad de facilitar el proceso de desarrollo de recetas.

Conocer la información de cada uno de los productos de CoopeTarrazú no es una necesidad de los usuarios, sino más bien, la aplicación se diseñó como el medio para dar

a conocerlos a través de las recetas, por lo que ésta asegura que el usuario obtenga esta información ya que, estratégicamente, uno de los ingredientes de las recetas consiste en uno de estos productos. Además, se aprovecha la creación de esta herramienta para dar a conocer recetas autóctonas de la Zona de los Santos.

Se espera que los usuarios sean capaces de realizar recetas culinarias fácilmente, así como descubrir información de los diferentes productos de la cooperativa, percibiendo una buena experiencia al utilizar la aplicación diseñada, además de que, por parte de la empresa, se le dé continuación al proyecto con el desarrollo y lanzamiento.

A continuación se presentan recomendaciones para el futuro del proyecto:

- Ante todo se recomienda continuar con el proceso de desarrollo y lanzamiento de la aplicación, como medio de potenciar el conocimiento y reconocimiento de los productos de CoopeTarrazú por parte de los usuarios y/o clientes de la misma, así como una potencial estrategia para aumentar las ventas y la demanda de dichos productos.
- Complementar esta aplicación con el empleo de códigos QR en los empaques de los diferentes productos de la cooperativa, con el objetivo de hacer saber a las personas de la existencia de esta aplicación, en caso de que esta sea lanzada; además de ser un medio para que los usuarios obtengan información de cada uno de los productos al ser escaneados con la herramienta.
- Incluir, estratégicamente, recetas que involucren uno o más productos de la cooperativa en su preparación, o bien que consistan en recetas autóctonas de la Zona de los Santos.
- Se recomienda que la redacción de la información de cada receta sea sumamente clara y que se emplee un lenguaje local, de tal manera que las palabras empleadas sean conocidas principalmente por la mayor parte de la población local, quienes son el principal público meta, ya que se identificó que las personas requieren que las recetas sean claras, así como los ingredientes sean llamados con nombres comunes.

- Para el desarrollo de la aplicación se recomienda el empleo de imágenes y video que muestren la esencia de CoopeTarrazú y que capten con mucha claridad el proceso y resultado de cada una de las recetas, también que, además de ilustrar las recetas, despierte en lo usuarios el deseo de realizarlas.
- Es recomendable el uso de Data Analytics como herramienta para el análisis de datos y la medición del impacto de la aplicación y el comportamiento de los usuarios al emplearla, a partir de información obtenida de la interacción de las personas con la aplicación diseñada, con el objetivo de sacar conclusiones, tomar decisiones y plantear estrategias de mejora.
- Por último se recomienda la conexión de la aplicación con las redes sociales más populares y con mayor tráfico.

Bibliografía

- [1] "Cooperativa de café de Costa Rica - CoopeTarrazú R.L", CoopeTarrazú, <https://www.coopetarrazu.com/> (consultado el 30 de agosto de 2021).
- [2] "Coopedota", Coopedota, <https://www.coopedota.com/> (Consultado el 8 de noviembre de 2021).
- [3] "Coopesantos líder en la industria eléctrica y el mercado de las telecomunicaciones, Coopesantos, San José, Costa Rica", Coope Santos, <https://www.coopesantos.com/> (Consultado el 8 de noviembre de 2021).
- [4] "Quiénes Somos - CoopeSanMarcos", CoopeSanMarcos, <https://csm.fi.cr/quienes-somos/> (Consultado el 8 de noviembre de 2021).
- [5] Ley de asociaciones cooperativas y creación del Instituto Nacional de Fomento Cooperativo, Ley N° 4179, Asamblea Legislativa, Costa Rica, 1969. [En línea]. Disponible: http://www.pgrweb.go.cr/scij/Busqueda/Normativa/Normas/nrm_texto_completo.aspx?param1=NRTC&nValor1=1&nValor2=32655&nValor3=85395¶m2=1&strTipM=TC&IResultado=2&strSim=simp
- [6] Webcom. "Arquitectura de la información - WebCom®". WebCom®. <https://webcom.com.mx/consultoria-web/arquitectura-de-la-informacion/> (Consultado el 10 de noviembre de 2021).
- [7] M.Fundora Inglesias, Incidencia del diseño tipográfico en los procesos de legibilidad y lecturabilidad de los textos impresos, La Habana, Cuba, 2020. [En línea]. Disponible: <http://ftp.isdi.co.cu/Biblioteca/BIBLIOTECA%20UNIVERSITARIA%20DEL%20ISDI/COLECCION%20DIGITAL%20DE%20TESIS%20DE%20MAESTRIAS/TM-1799/TM-1799.pdf>

- [8] R. Galeano, "Diseño centrado en el usuario", Artículo de reflexión derivado de investigación o de tesis de grado, vol 2, no 4, enero - junio, 2008. Consultado: 9 noviembre 2021. [En línea]. Disponible: <http://revistaq.upb.edu.co>
- [9] R. Lisboa. "¿Qué es un focus group o grupo focal y para qué sirve?" Rock Content - ES. <https://rockcontent.com/es/blog/focus-group/> (accedido el 10 de noviembre de 2021).
- [10] L. Cimino, "¿Qué son los patrones de diseño en interfaz de usuario?", Blog IDA Chile | Estrategia para el éxito de tu negocio, <https://blog.ida.cl/disenio/que-son-los-patrones-de-diseno-en-interfaz-de-usuario/> (Consultado el 10 de noviembre de 2021).
- [11] Hernández-Castro, F. (2016). Metodología para el análisis y diseño de aplicaciones (usability cookbook). Escuela de Diseño Industrial, Instituto Tecnológico de Costa Rica, Cartago, Cartago, Costa Rica.
- [12] kardsort, "KardSort - Perform cardsort study for free", Kardsort - Casolysis, <https://dashboard.kardsort.com/analytics/casolysis/> (Consultado el 10 de noviembre de 2021).
- [13] D. Stone, C. Jarrett, M. Woodroffe, S. Minocha, User Interface Design and Evaluation Interactive Technologies, Estados Unidos, Elsevier, 2005. [En línea]. Disponible: https://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=VvSoyqPBPbMC&oi=fnd&pg=PR21&dq=user+interface&ots=d8L_SYmNL7&sig=PIEsGA4oCukpVAaR-4onuO15Lsl#v=onepage&q=user%20interface&f=false
- [14] J. Garrett, The Elements of User Experience: User-Centered Design for the Web and Beyond, segunda edición, Pearson Education, 2010. [En línea]. Disponible: <https://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=9QC6r5OzCpUC&oi=fnd&pg=PT28&dq=user+experience&ots=ml19No7bXz&sig=NbR49dalybalqwb9DOP9AMSYW54#v=onepage&q=user%20experience&f=false>

Anexo 1: Focus groups

STAKEHOLDERS / 9 agosto 2021

1. María Fernanda Solís Argüello. Encargada de Comunicación Corporativa de CoopeTarrazú R.L
2. Jessica Vargas Hernández. Departamento de Producto a terminado de CoopeTarrazú R.L
3. Isaac Umaña Umaña. Diseño y Producción audiovisual de CoopeTarrazú R.L

Lista de respuestas y necesidades:

- Recetas de bebidas
- Recetas de repostería
- Tener un apartado sobre qué es CoopeTarrazú
- Ficha técnica de cada producto de CoopeTarrazú
- Mencionar el origen de los productos
- Colocar foto del producto
- Clasificar los productos por familiar
- Otros productos

```
graph LR; A[Otros productos] --> B[Cáscara]; A --> C[Sirope]; B --> D[Infusión]
```
- Recetas a base de café
- Recetas con harina de café
- Métodos de café
- Gourmet Buen Día
- Pastora Tarrazú
- Video en el procedimiento de la receta
- Interacción de los usuarios
- Lectura de código QR en empaques de los productos de CoopeTarrazú

POTENCIALES USUARIOS / 12 agosto 2021

1. Natalia Mata Guevara. Ama de casa, 44 años
2. Deyanira Guevara Piedra. Ama de casa, 74 años
3. Douglas Camacho Mata. Estudiante secundaria, 16 años
4. Valentina Camacho Mata. Estudiante primaria, 11 años

Lista de respuestas y necesidades:

- Conocer productos y marcas de CoopeTarrazú
- Claridad en recetas
- Poder conseguir ingredientes facilmente
- Términos comunes de cocina
- Letra grande en la aplicación para mejor lectura
- Ingredientes y procedimiento juntos para no perder el hilo dela información
- Datos de temperatura, tiempo, porciones
- Unidades de medida → g, ml, tazas...
- Que la aplicación hable o narre los pasos
- Opciones de otros ingredientes como reemplazo
- Clasificación de las recetas
- Imagenes y videos
- Opción de supermercado donde conseguir los ingredientes
- Buscador por filtro
- Personalizar tema de la app
- Foto de la receta
- Tips - consejos
- Agregar foto de las recetas hechas por usuarios
- Comentarios
- Lectura QR

Anexo 2: Análisis de referenciales

CookBook

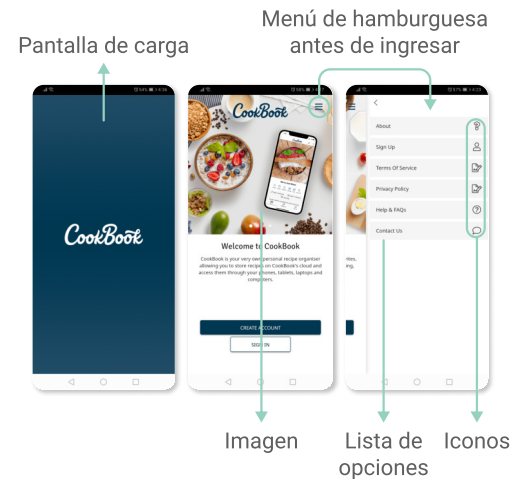
Consiste en una aplicación que funciona como organizador personal de recetas que permite almacenar recetas en la nube de CookBook y acceder a ellas a través de un celular, tablet o computadora. Además permite importar recetas desde la web, crearlas desde cero, tomar y guardar fotos, escanear, también planificar comidas y crear listas de compras.

PROS

- Personalización obligatoria de la aplicación
- Opciones seleccionadas resaltadas
- Etiquetas o filtros por categoría
- Timer para realizar recetas
- Agregar recetas personales
- Diferentes opciones para agregar recetas
- Calculador de ingredientes para más porciones
- Planificador de recetas
- Vista en cuadrícula o en lista
- Se pueden tener los ingredientes a mano mientras sigue la preparación
- Narración de cada paso

CONTRAS

- Pantallas con franjas de fondo confunden la pertenencia del contenido
- Difícil crear una lista de compras, únicamente se puede al acceder al planificador
- Muchas vías para llegar a las mismas pantallas confunden al usuario
- Doble buscador pero en realidad es el mismo





Lista de opciones

Título

Personalización de la aplicación
relacionado con recetas culinarias

Opción resaltada
indica interacción

Ventana emergente

Se oscurece el fondo cuando aparece una ventana

Iconos

Opción seleccionada resaltada

Estilo de botón interactuable



Elemento con diferente estilo

Barra de búsqueda

Filtro

Icono de favorito

División por categorías

Editar receta

Calculador de ingredientes

Lista de opciones interactivas

Foto

Categorías de acceso rápido

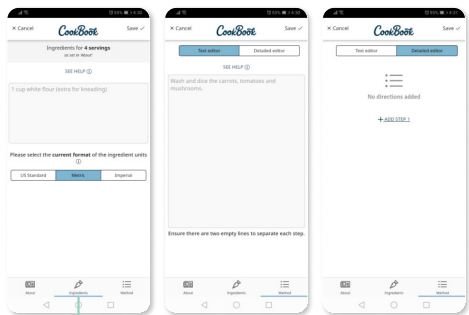
Tiempo preparación
Porciones
Tiempo cocción

Lista con detalles

Franjas divisoras

Timer

Partes de una receta



Parte seleccionada

Cookpad

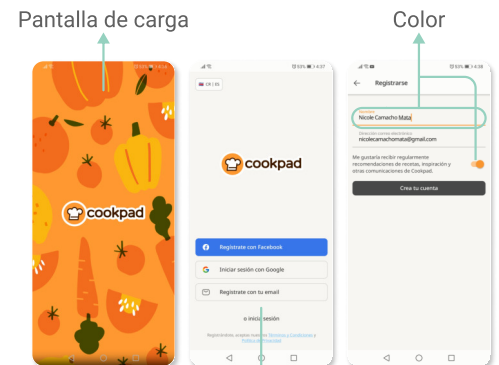
Cookpad es una aplicación compuesta por una comunidad de cocineros caseros donde, todos los días, comparten miles de recetas, ideas y experiencias culinarias. Permite explorar colecciones diversas de recetas o buscar por detalles específicos como ingredientes, platos de temporada, favoritos de las festividades y más, además se pueden crear recetas propias y compartir fotos.

PROS

- Secciones seleccionadas resaltadas con color llamativo
- Cada sección de la aplicación posee su respectivo título
- Permite agregar recetas
- Menú de acceso rápido (barra inferior)
- Posee chat
- Posee estadísticas
- Cooksnaps que son publicaciones rápidas
- Nombre del creador de la receta

CONTRAS

- El ingreso al perfil es confuso
- Diferentes estilos de botones interactivables
- No hay categorías de recetas



Pantalla de carga

Color

Diferentes opciones de registro



Pantalla de mensajes

Estadísticas

Título de sección

Acción importante en mayúscula

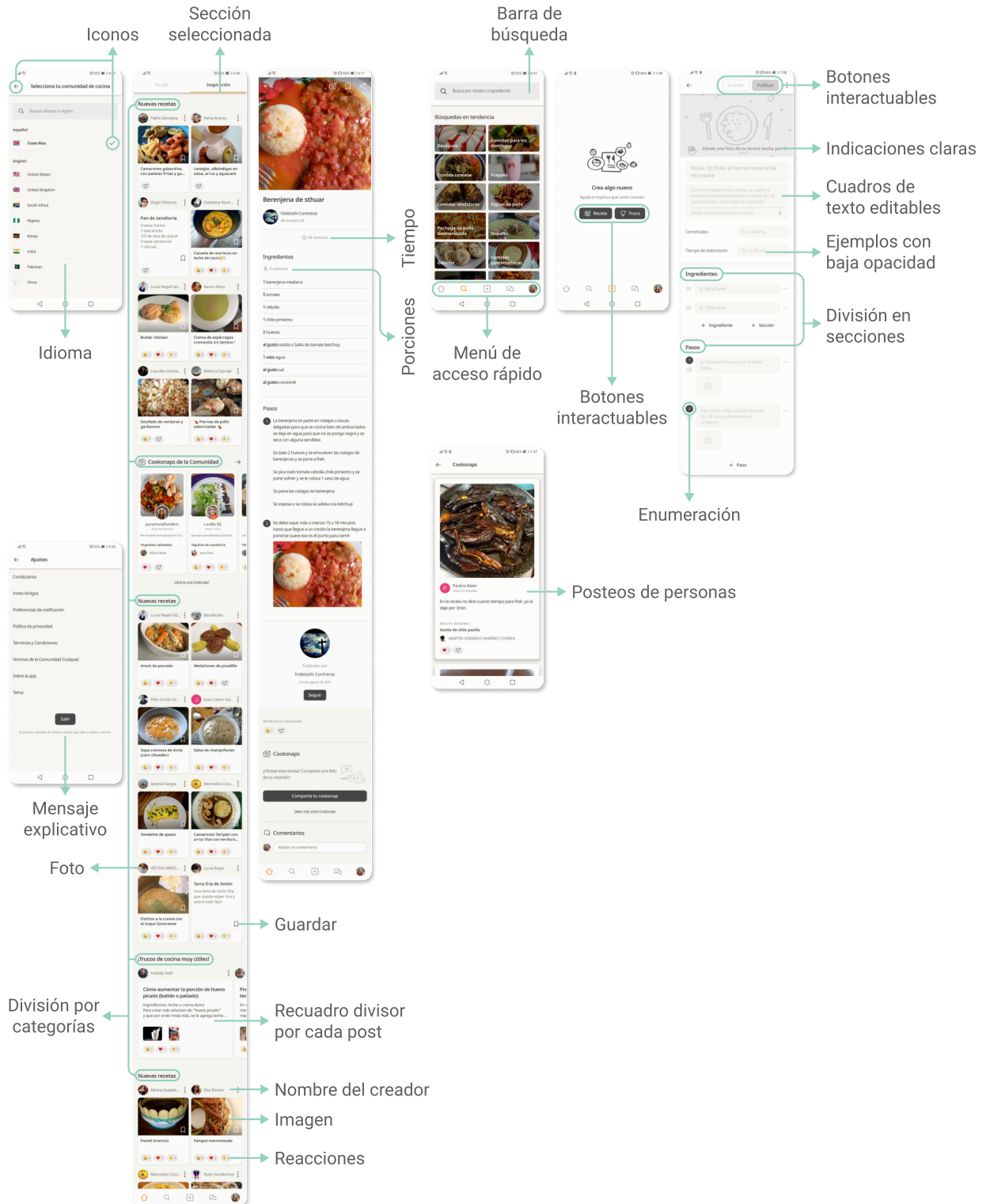
Sección seleccionada

Perfil

Compartir

Editar perfil

Foto



DeliRec

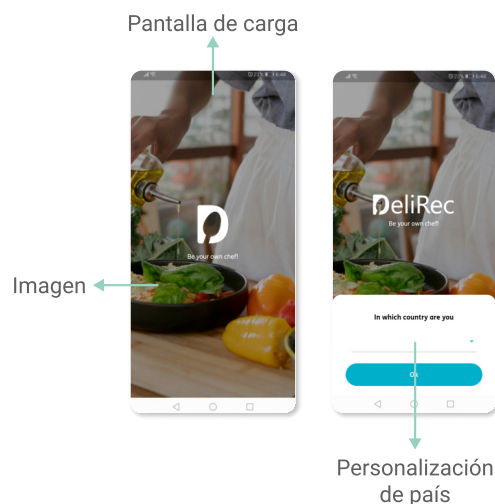
La aplicación DeliRec consiste en una herramienta que permite guardar y compartir las creaciones culinarias y divertirse en familia y amigos. Se pueden agregar recetas propias, seguir a otros cocineros y buscar en la web las recetas favoritas.

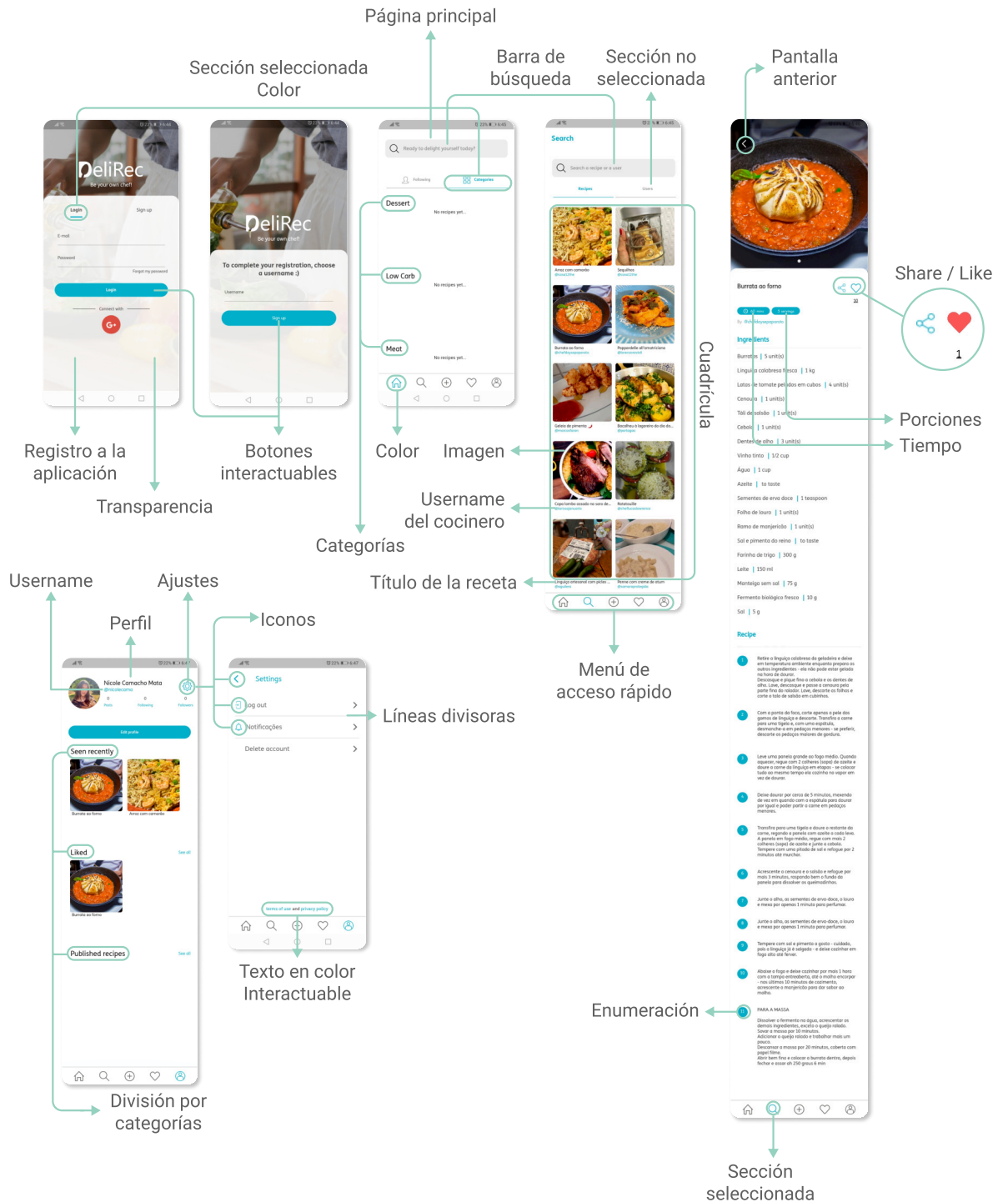
PROS

- Permite agregar recetas personales
- Secciones seleccionadas resaltadas con color
- Cada sección tiene título
- Menú de acceso rápido
- Aplicación compacta
- Crear carpetas en la sección de recetas guardadas.

CONTRAS

- Aparecen todos los tipos de recetas revueltas
- Recetas sin división en categorías





ó Kiwilimón

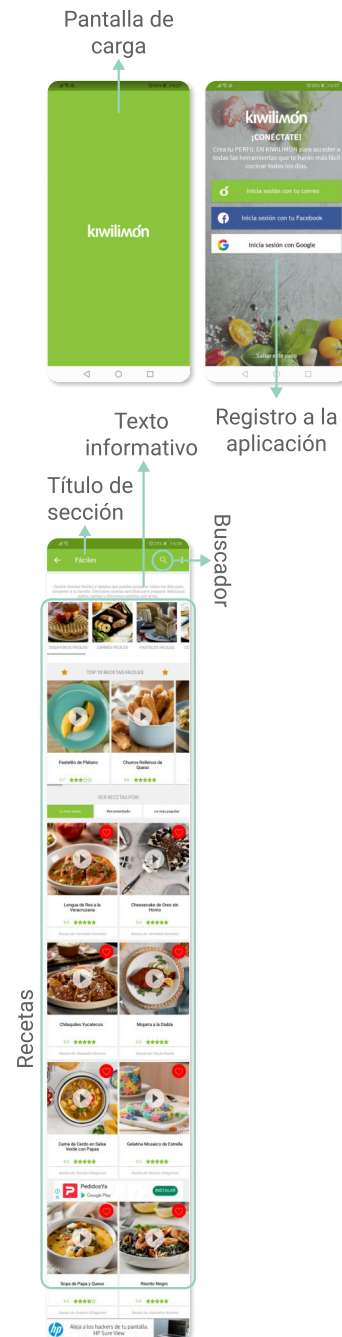
Kiwilimón es una plataforma que permite crear recetas culinarias siguiendo los pasos e indicaciones, además permite buscar inspiración de acuerdo a la temporada, cocina, ingredientes, tipo de cocción y otros filtros. Facilita cronómetros, convertidor de medidas, subir recetas propias y generar listas de compras.

+ PROS

- División de recetas en categorías y subcategorías
- Permite agregar recetas
- Posee cronómetro y convertidor de medidas
- Se pueden hacer listas de compras
- Imágenes con fondo blanco en página principal
- Secciones seleccionadas con color
- Checks en ingredientes y pasos para ir tachando los que ya se hicieron
- Permite descargar la receta
- Conexión con redes sociales

- CONTRAS

- Seguidores y siguiendo en perfil da impresión de que se puede editar
- Diferentes estilos de cuadros de texto editables
- Aplicación compleja de entender
- No hay consistencia en el lenguaje
- Opción "Like" en rojo y poco contraste con el corazón





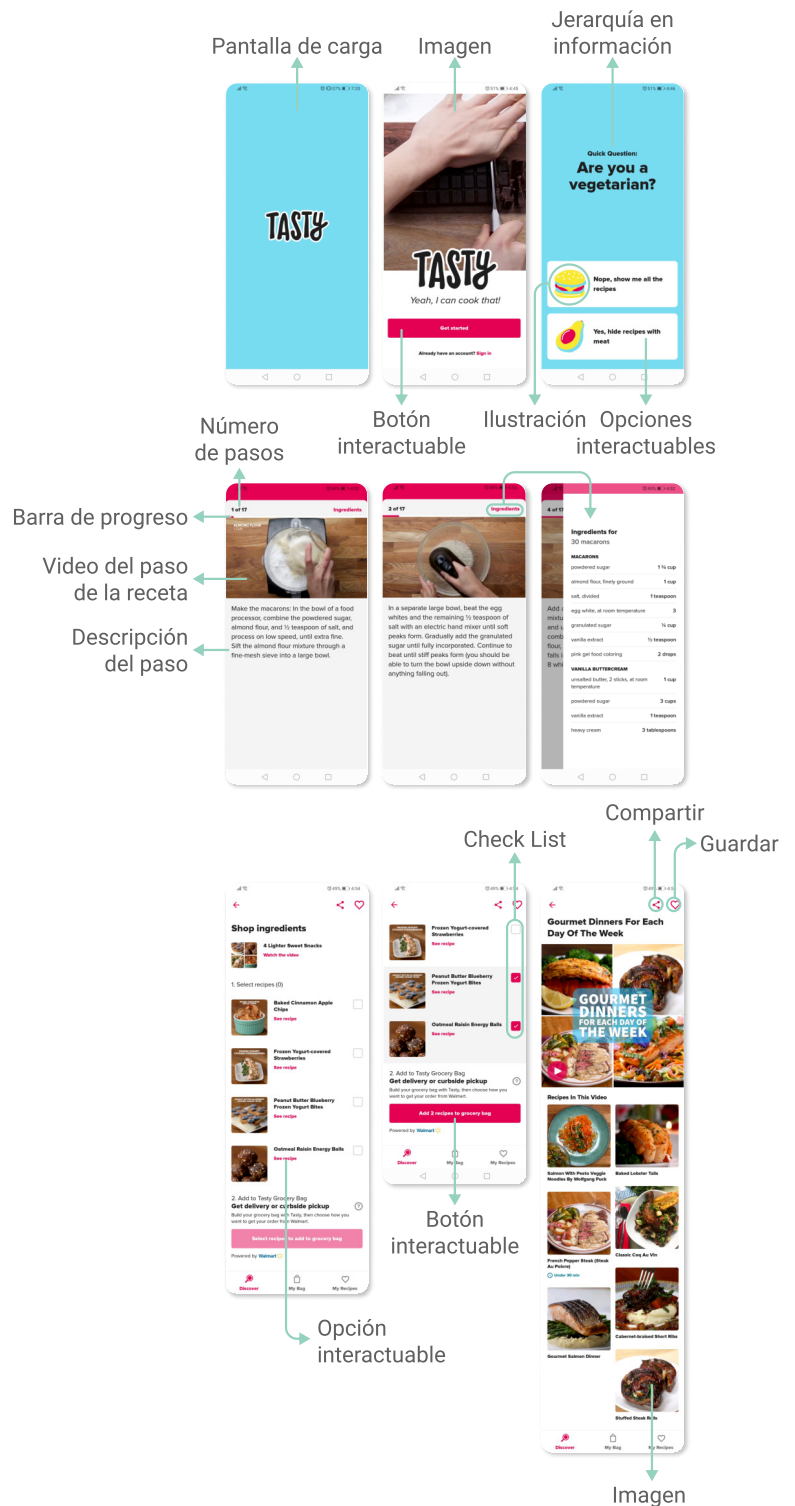
Tasty es una aplicación que permite tener al alcance instrucciones paso a paso de más de 2000 recetas, que básicamente funciona como un libro de cocina en el celular y como una herramienta de búsqueda que permite filtrar por ingrediente, lugar del mundo u ocasión especial. Se pueden obtener recomendaciones de qué comer según la hora del día, el día de la semana o los días festivos.

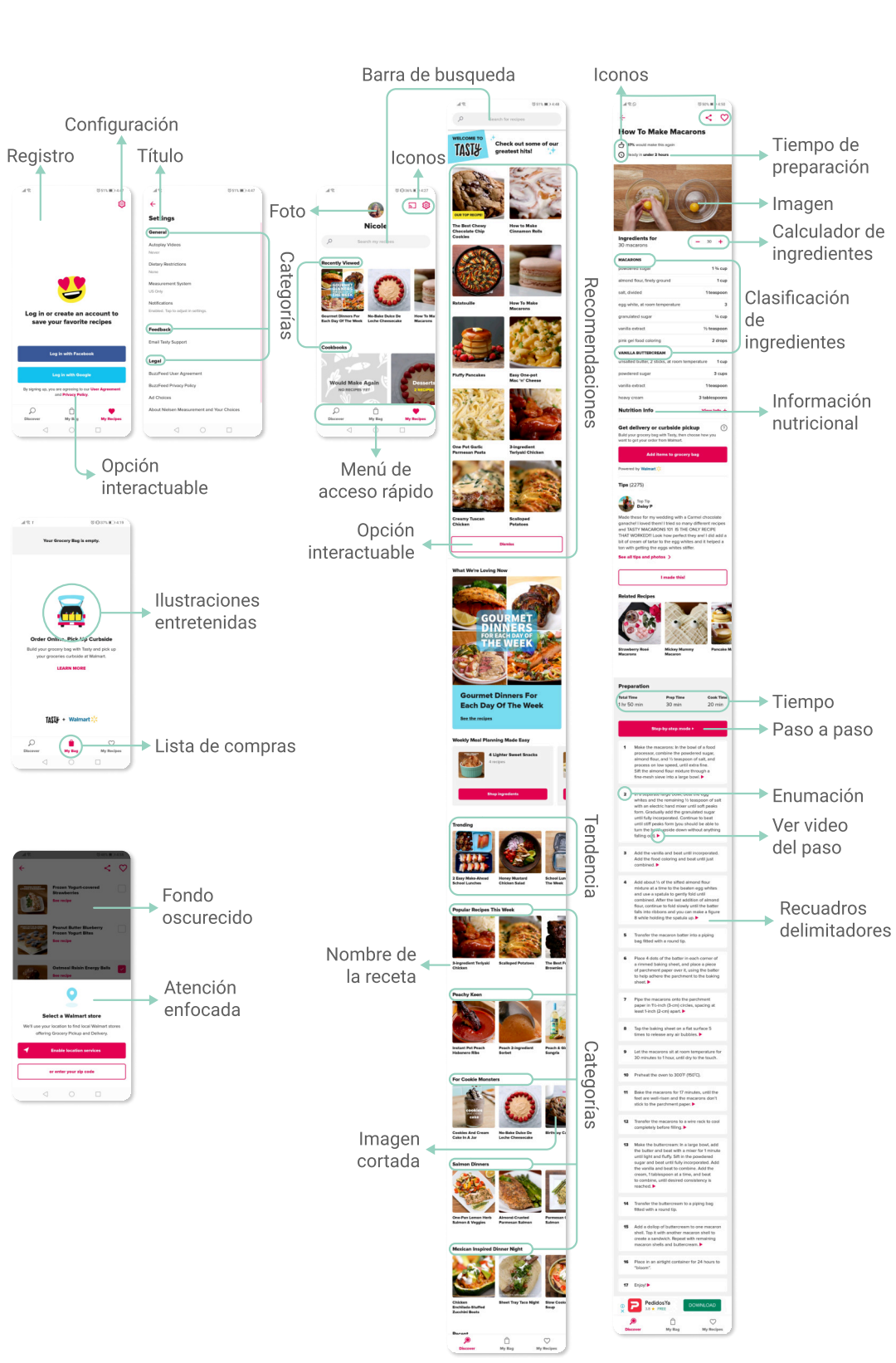
+ PROS

- Cada paso posee un video que lo ilustra
- Tiene calculador de ingredientes de acuerdo a cantidad de porciones
- Se pueden tener los ingredientes a mano mientras sigue la preparación
- Acciones interactivas con mismo estilo
- Barra de progreso en los pasos de la receta
- Lista de compras con la posibilidad de hacer las compras online
- Brinda tips

- CONTRAS

- Recetas de todo tipo revueltas
- La preparación posee una sección de comentarios y recetas relacionadas lo que aumenta la información por analizar y percibir
- No se pueden agregar recetas





Yum Yum

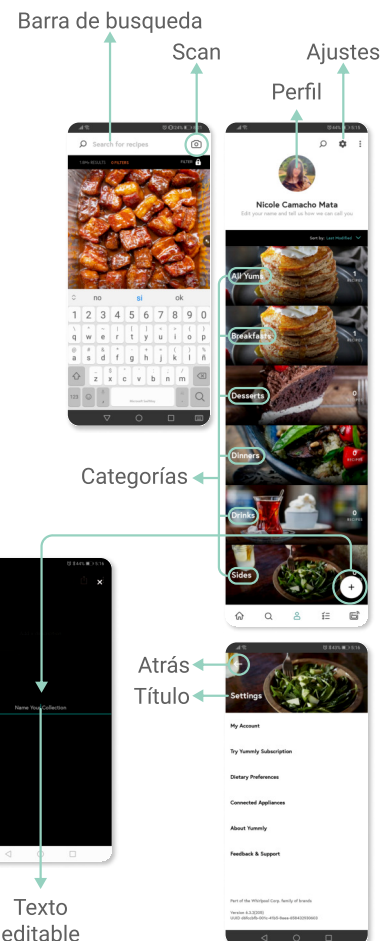
Yum Yum es una aplicación culinaria que reúne recetas de varias fuentes de internet y las presenta de acuerdo con los gustos, hábitos alimenticios o preferencias seleccionadas al momento de crear tu perfil. Con la app es muy fácil acceder a recetas formuladas por chefs, y permite crearlas paso a paso, además se pueden escanear los ingredientes que tenga para buscar recetas relacionadas o crear listas de compras.

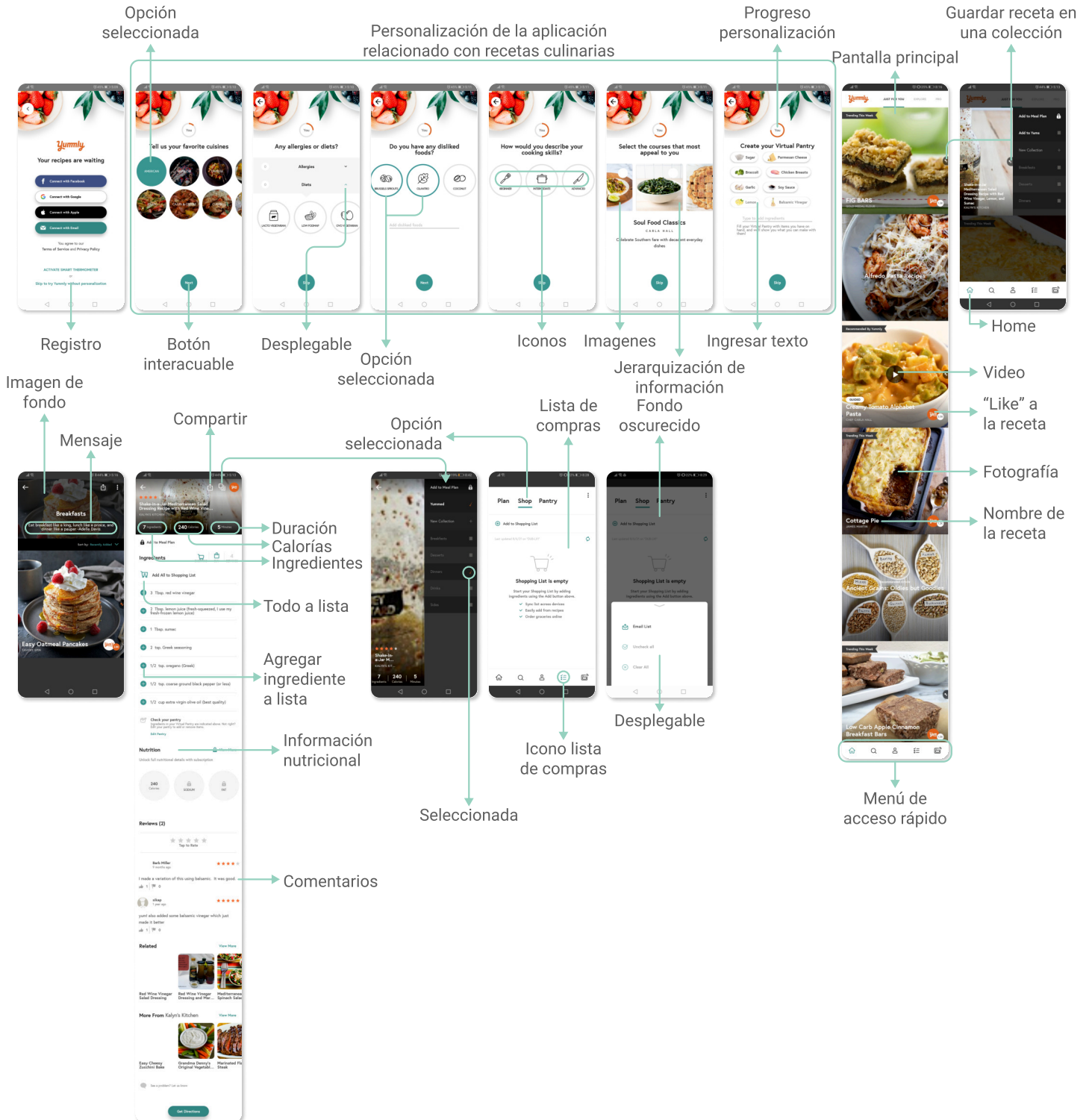
PROS

- Personalización de gustos al registrarse en la aplicación
- Opción de agregar los ingredientes a la lista de compras
- Gráfico de progreso en preguntas iniciales
- Consistencia en estilo de elementos interactivables
- Guía de uso
- Agregar termómetro inteligente (conexión)
- Comentarios

CONTRAS

- Repetición de fotografía en las colecciones confunde
- El nombre de las colecciones se pierde sobre la fotografía
- Tipos de recetas revueltas
- No se pueden agregar recetas





Anexo 3. Entrevistas

Escuela de Ingeniería en
Diseño Industrial
Tecnológico de Costa Rica

Entrevista # 1

Nombre: Luis Mata
Ocupación: Administrador Hogar de Ancianos Dota

Nivel de experiencia en la cocina
 Principiante
 Intermedio
 Avanzado

Frecuencia de uso del celular
 Todos los días
 Entre 4 y 6 días a la semana
 Entre 1 y 3 días a la semana
 Nunca

Frecuencia con que cocina
 Todos los días
 Entre 4 y 6 días a la semana
 Entre 1 y 3 días a la semana
 Nunca

¿Usted toma café? (x) Si No

¿Consumo o ha consumido productos elaborados a base de café? Bebidas, repostería, postres, etc. ¿Cuáles?
Café chorreado, chocolates, café especiales (barista), postres

¿Conoce usted los productos y marcas que ofrece CoopeTarrazú R.L. en el mercado? ¿Cuáles?
Pastora, Buen Día, drips, no conoce más.

¿Consumo o ha consumido productos de coopeTarrazú? Buen Día es el que más usa, ha probado Pastora y Baulas Blend.

¿Realiza o ha realizado recetas con productos de coopeTarrazú? (x) Si No

¿Realiza o ha realizado otro tipo de recetas? (x) Si No

¿Que es lo primero que hace cuando va a realizar una receta?
Tener los ingredientes, luego seguir la receta hasta llegar a la cocción

¿Como realizó la receta, o bien, cuál fué el proceso que usted llevó a cabo para realizar esa receta?
Lo mismo anterior

¿Que tipo de asistencia ocupa para poder realizarla? Pasos (libro), falta videos o imagen para comparar la consistencia

Cuando hace una receta completamente nueva ¿cómo la hace?
Busca receta, leer para saber si está al alcance.

¿Cuales datos o información de una receta necesita para poder desarrollarla de inicio a fin?
Cantidades específicas, fáciles de medir en casa porque no tiene romana, usa tazas, cucharadita. Pasos detallados, tiempo, video.

Cuando cocina, ¿cuánto tiempo tiene disponible para cocinar?
Dispone de tiempo para hacer recetas.

¿Hay algún objeto que no le puede faltar cuando realiza una receta? ¿Por qué?
Medidas, reloj, truco del cuchillo

Cuando compra un producto nuevo o diferente, ¿lo compra pensando en que lo va a usar en una receta o solo por curiosidad?
Depende del producto, café para probar.

¿Primero busca una receta y luego compra lo ingredientes que necesita, o busca recetas con productos que ya tiene en casa?
Lee la receta, es fácil o no, ve detalles, luego compra los ingredientes.

¿Ha creado alguna receta propia con productos de CoopeTarrazú R.L.? ¿Le gustaría comprarla con otras personas?
No ha creado recetas nunca.

¿Usted guarda la recetas en un recetario? ¿Físico o digital?
¿Por qué?
Sí guarda en ambos modos

¿Usted hace lista de compras para ir al supermercado?
Sí hace lista

¿Hace la lista de compras en físico (con papel y lápiz) o en el celular u otro dispositivo móvil? ¿Por qué?
Físico, por facilidad.

¿Cuales inconvenientes o problemas presenta cuando realiza una receta?
Primero ve la receta para ver si tiene todos los ingredientes y utensilios.

NOTA

- Temperatura alto, medio, bajo en cocina de gas, no hay grados
- Si ve a receta en unidades de medida como gramos, no la hace.

Entrevista # 2

Nombre: Bryant Gijalba
Ocupación: Estudiante

Nivel de experiencia en la cocina
() Principiante
(x) Intermedio
() Avanzado

Frecuencia de uso del celular
(x) Todos los días
() Entre 4 y 6 días a la semana
() Entre 1 y 3 días a la semana
() Nunca

Frecuencia con que cocina
(x) Todos los días
() Entre 4 y 6 días a la semana
() Entre 1 y 3 días a la semana
() Nunca

¿Usted toma café? () Si (x) No

¿Consumo o ha consumido productos elaborados a base de café? Bebidas, repostería, postres, etc ¿Cuáles?
Sí, confites, café especiales fríos.

¿Conoce usted los productos y marcas que ofrece CoopeTarrazú R.L. en el mercado? ¿Cuáles?
Sí pero no recuerda el nombre, solo el café

¿Consumo o ha consumido productos de coopetarrazu?
Sí, el café

¿Realiza o ha realizado recetas con productos de coopetarrazu? () Si (x) No

¿Realiza o ha realizado otro tipo de recetas? (x) Si () No

¿Que es lo primero que hace cuando va a realizar una receta?
Leer indicaciones, ver fechas de vencimiento de productos

¿Como realizó la receta, o bien, cuál fué el proceso que usted llevó a cabo para realizar esa receta?
Leer la receta, alistar ingredientes, alistar utensilios, medir cantidades y seguir los pasos.

¿Que tipo de asistencia ocupa para poder realizarla?
Receta escrita

Cuando hace una receta completamente nueva ¿cómo la hace?
Lo mismo anterior.

¿Cuales datos o información de una receta necesita para poder desarrollarla de inicio a fin?
Pasos

Cuando cocina, ¿cuánto tiempo tiene disponible para cocinar?
Poco tiempo

¿Hay algún objeto que no le puede faltar cuando realiza una receta? ¿Por qué?
Utensilios con marcas

Cuando compra un producto nuevo o diferente, ¿lo compra pensando en que lo va a usar en una receta o solo por curiosidad?
Solo por curiosidad

¿Primero busca una receta y luego compra lo ingredientes que necesita, o busca recetas con productos que ya tiene en casa?
Primero busca la receta y luego compra los ingredientes.

¿Ha creado alguna receta propia con productos de CoopeTarrazú R.L.? ¿Le gustaría comprarla con otras personas?
No, no le gustaría compartirla con nadie.

¿Usted guarda la recetas en un recetario? ¿Físico o digital?
¿Por qué?
Las desecha, no las guarda. Luego busca nuevas.

¿Usted hace lista de compras para ir al supermercado?
Sí

¿Hace la lista de compras en físico (con papel y lápiz) o en el celular u otro dispositivo móvil? ¿Por qué?
Digital, para que no se pierda.

¿Cuales inconvenientes o problemas presenta cuando realiza una receta?
Cantidades exageradas de ingredientes.

Entrevista # 3

Nombre: Ericka Mora
Ocupación: Ama de casa

Nivel de experiencia en la cocina
() Principiante
(x) Intermedio
() Avanzado

Frecuencia de uso del celular
(x) Todos los días
() Entre 4 y 6 días a la semana
() Entre 1 y 3 días a la semana
() Nunca

Frecuencia con que cocina
(x) Todos los días
() Entre 4 y 6 días a la semana
() Entre 1 y 3 días a la semana
() Nunca

¿Usted toma café? () Si (x) No (por problemas estomacales)

¿Consumo o ha consumido productos elaborados a base de café? Bebidas, repostería, postres, etc ¿Cuáles?
Sí, cafés fríos, postres, café chorreado poco

¿Conoce usted los productos y marcas que ofrece CoopeTarrazú R.L. en el mercado? ¿Cuáles?
Sí, gourmet, pastora, cápsulas y harina. Bioinsumos: desechos del café.

¿Consumo o ha consumido productos de coopetarrazu?
Café no pero sí bioinsumos para agricultura.

¿Realiza o ha realizado recetas con productos de coopetarrazu? () Si (x) No

¿Realiza o ha realizado otro tipo de recetas? (x) Si () No

¿Que es lo primero que hace cuando va a realizar una receta?
Ver que ingredientes tiene o que productos son fácil de conseguir

¿Como realizó la receta, o bien, cuál fué el proceso que usted llevó a cabo para realizar esa receta?
Asegurar ingredientes, hacer paso a paso la receta. Si ya se la sabe, nada mas hacerla.

¿Que tipo de asistencia ocupa para poder realizarla?
Libros, escrito, video, foto. Escrito en físico porque le gusta más.

Cuando hace una receta completamente nueva ¿cómo la hace?
Lo mismo anterior.

¿Cuales datos o información de una receta necesita para poder desarrollarla de inicio a fin?
Cantidades precisas, tabla de equivalencia de medida, pasos específicos, momentos de agregar los ingredientes, utensilios de medida.

Cuando cocina, ¿cuánto tiempo tiene disponible para cocinar?
Rápido cuando es comida común. Dispone de más tiempos cuando es una comida o fecha especial.

¿Hay algún objeto que no le puede faltar cuando realiza una receta? ¿Por qué?
No, solo los utensilios básicos.

Cuando compra un producto nuevo o diferente, ¿lo compra pensando en que lo va a usar en una receta o solo por curiosidad?
Lo adquiere solo si lo necesita.

¿Primero busca una receta y luego compra lo ingredientes que necesita, o busca recetas con productos que ya tiene en casa?
Ambas

¿Ha creado alguna receta propia con productos de CoopeTarrazú R.L.? ¿Le gustaría comprarla con otras personas?
Sí a inventado, a veces se las reserva.

¿Usted guarda la recetas en un recetario? ¿Físico o digital?
¿Por qué?
Sí las guarda en recetario físico por facilidad de realización.

¿Usted hace lista de compras para ir al supermercado?
Sí hace lista de compras.

¿Hace la lista de compras en físico (con papel y lápiz) o en el celular u otro dispositivo móvil? ¿Por qué?
Físico, por facilidad

¿Cuales inconvenientes o problemas presenta cuando realiza una receta?
Sustituir ingredientes no queda igual. Términos, nombres de ingredientes diferentes.

Entrevista # 4

Nombre: Adriana Mora
Ocupación: Docente

Nivel de experiencia en la cocina
() Principiante
(x) Intermedio
() Avanzado

Frecuencia de uso del celular
(x) Todos los días
() Entre 4 y 6 días a la semana
() Entre 1 y 3 días a la semana
() Nunca

Frecuencia con que cocina
(x) Todos los días
() Entre 4 y 6 días a la semana
() Entre 1 y 3 días a la semana
() Nunca

¿Usted toma café? () Si (x) No (por salud)

¿Consumo o ha consumido productos elaborados a base de café? Bebidas, repostería, postres, etc ¿Cuáles?
Sí, confite, queque. No cafeína

¿Conoce usted los productos y marcas que ofrece CoopeTarrazú R.L. en el mercado? ¿Cuáles?
Poco, Buen Día

¿Consumo o ha consumido productos de coopetarrazu?
No sabe, si la repostería de las cafeterías tiene de esos productos.

¿Realiza o ha realizado recetas con productos de coopetarrazu? () Si (x) No

¿Realiza o ha realizado otro tipo de recetas? (x) Si () No

¿Que es lo primero que hace cuando va a realizar una receta?
Buscarla, comprar ingredientes, verificar que estén todos, video en youtube de la preparación.

¿Como realizó la receta, o bien, cuál fué el proceso que usted llevó a cabo para realizar esa receta?
Lo mismo anterior

¿Que tipo de asistencia ocupa para poder realizarla?
Receta escrita y video.

Cuando hace una receta completamente nueva ¿cómo la hace?
Los mismo, ve más videos y el que esté más claro y práctico lo usa.

¿Cuales datos o información de una receta necesita para poder desarrollarla de inicio a fin?
Cantidades ingredientes, calor, temperatura, tipo de cocción, recipiente

Cuando cocina, ¿cuánto tiempo tiene disponible para cocinar?
Poco tiempo, entre semana 30 minutos

¿Hay algún objeto que no le puede faltar cuando realiza una receta? ¿Por qué?
Los utensilios y cubiertos.

Cuando compra un producto nuevo o diferente, ¿lo compra pensando en que lo va a usar en una receta o solo por curiosidad?
Ambas, depende del producto y de los gustos

¿Primero busca una receta y luego compra lo ingredientes que necesita, o busca recetas con productos que ya tiene en casa?
Ambas, pero mayormente busca la receta y luego compra ingredientes

¿Ha creado alguna receta propia con productos de CoopeTarrazú R.L.? ¿Le gustaría comprarla con otras personas?
Sí, pastas por ejemplo. Si las compartiría si la tuviera escrita.

¿Usted guarda la recetas en un recetario? ¿Físico o digital?
¿Por qué?
No las guarda actualmente, Antes las guardaba en físico.

¿Usted hace lista de compras para ir al supermercado?
Sí

¿Hace la lista de compras en físico (con papel y lápiz) o en el celular u otro dispositivo móvil? ¿Por qué?
Ambas, siempre en el celular porque siempre lo anda.

¿Cuales inconvenientes o problemas presenta cuando realiza una receta?
No tener ingredientes en el momento, falta de utensilio, tiempo.

Entrevista # 5

Nombre: Nazareth Camacho
Ocupación: Estudiante

Nivel de experiencia en la cocina
(x) Principiante
() Intermedio
() Avanzado

Frecuencia de uso del celular
(x) Todos los días
() Entre 4 y 6 días a la semana
() Entre 1 y 3 días a la semana
() Nunca

Frecuencia con que cocina
() Todos los días
() Entre 4 y 6 días a la semana
() Entre 1 y 3 días a la semana
(x) Nunca

¿Usted toma café? () Si (x) No

¿Consumo o ha consumido productos elaborados a base de café? Bebidas, repostería, postres, etc ¿Cuáles?
Sí, confites, postre tiramisú.

¿Conoce usted los productos y marcas que ofrece CoopeTarrazú R.L. en el mercado? ¿Cuáles?
No, no recuerda.

¿Consumo o ha consumido productos de coopetarrazu?
No, no recuerda

¿Realiza o ha realizado recetas con productos de coopetarrazu? () Si (x) No

¿Realiza o ha realizado otro tipo de recetas? (x) Si () No

¿Que es lo primero que hace cuando va a realizar una receta?
Leer la receta, ingredientes.

¿Como realizó la receta, o bien, cuál fué el proceso que usted llevó a cabo para realizar esa receta?
Leer la receta, ir alistando ingredientes, medir cantidades, seguir los pasos.

¿Que tipo de asistencia ocupa para poder realizarla?
Receta escrita y a la mano, foto de producto final

Cuando hace una receta completamente nueva ¿cómo la hace?
Los mismo anterior

¿Cuales datos o información de una receta necesita para poder desarrollarla de inicio a fin?
Cantidades, ingredientes, temperaturas, tiempos.

Cuando cocina, ¿cuánto tiempo tiene disponible para cocinar?
No se fija, no lo considera

¿Hay algún objeto que no le puede faltar cuando realiza una receta? ¿Por qué?
Medidas con marcas

Cuando compra un producto nuevo o diferente, ¿lo compra pensando en que lo va a usar en una receta o solo por curiosidad?

¿Primero busca una receta y luego compra lo ingredientes que necesita, o busca recetas con productos que ya tiene en casa?
Ambas opciones

¿Ha creado alguna receta propia con productos de CoopeTarrazú R.L.? ¿Le gustaría comprarla con otras personas?
No, si inventara una y queda rica si la comparte

¿Usted guarda la recetas en un recetario? ¿Físico o digital?
¿Por qué?
Sí la guarda con pantallazos para hacerla en un futuro.

¿Usted hace lista de compras para ir al supermercado?
Sí

¿Hace la lista de compras en físico (con papel y lápiz) o en el celular u otro dispositivo móvil? ¿Por qué?
En ambas, pero mayormente en físico por facilidad

¿Cuales inconvenientes o problemas presenta cuando realiza una receta?
Cantidades de ingredientes no estan bien especificas.

Entrevista # 6

Nombre: Jacqueline Camacho
Ocupación: Estudiante / Educ. especial

Nivel de experiencia en la cocina
() Principiante
(x) Intermedio
() Avanzado

Frecuencia de uso del celular
(x) Todos los días
() Entre 4 y 6 días a la semana
() Entre 1 y 3 días a la semana
() Nunca

Frecuencia con que cocina
(x) Todos los días
() Entre 4 y 6 días a la semana
() Entre 1 y 3 días a la semana
() Nunca

¿Usted toma café? (x) Si () No

¿Consumo o ha consumido productos elaborados a base de café? Bebidas, repostería, postres, etc ¿Cuáles?
Chocolate, queque.

¿Conoce usted los productos y marcas que ofrece CoopeTarrazú R.L. en el mercado? ¿Cuáles?
No

¿Consumo o ha consumido productos de coopeTarrazú?
No recuerda, tal vez al venir a la zona.

¿Realiza o ha realizado recetas con productos de coopeTarrazú? () Si (x) No (No los conoce)

¿Realiza o ha realizado otro tipo de recetas? (x) Si () No

¿Que es lo primero que hace cuando va a realizar una receta?
Leer receta y buscar los ingredientes.

¿Como realizó la receta, o bien, cuál fué el proceso que usted llevó a cabo para realizar esa receta?
Leer la receta, buscar ingredientes, seguir los pasos, preparar los utensilios.

¿Que tipo de asistencia ocupa para poder realizarla?
Libro, depende de la receta busca video.

Cuando hace una receta completamente nueva ¿cómo la hace?
Lo mismo anterior pero más meticuloso.

¿Cuales datos o información de una receta necesita para poder desarrollarla de inicio a fin?
Cantidades exactas, tiempos, equivalencias, diferencia entre cda y ctda, equivalencia de grados (alto, medio, bajo)

Cuando cocina, ¿cuánto tiempo tiene disponible para cocinar?
Optimiza tiempo mejor

¿Hay algún objeto que no le puede faltar cuando realiza una receta? ¿Por qué?
Celular, por si ocupa buscar un video o para buscar nombres diferentes de ingredientes.

Cuando compra un producto nuevo o diferente, ¿lo compra pensando en que lo va a usar en una receta o solo por curiosidad?
Ambas, depende del producto.

¿Primero busca una receta y luego compra lo ingredientes que necesita, o busca recetas con productos que ya tiene en casa?
Busca receta y luego compra los ingredientes.

¿Ha creado alguna receta propia con productos de CoopeTarrazú R.L.? ¿Le gustaría comprarla con otras personas?
No, pero si inventara alguna sí la compartiría.

¿Usted guarda la recetas en un recetario? ¿Físico o digital?
¿Por qué?
Recetario físico, porque no ha encontrado uno digital, prefiere digital.

¿Usted hace lista de compras para ir al supermercado?
Sí hace lista.

¿Hace la lista de compras en físico (con papel y lápiz) o en el celular u otro dispositivo móvil? ¿Por qué?
Físico, porque en el cel lleva la calculadora.

¿Cuales inconvenientes o problemas presenta cuando realiza una receta?
Verificación de recetas, temperatura del horno a cálculo.

Entrevista # 7

Nombre: Brenda Coto
Ocupación: Estudiante

Nivel de experiencia en la cocina
() Principiante
(x) Intermedio
() Avanzado

Frecuencia de uso del celular
(x) Todos los días
() Entre 4 y 6 días a la semana
() Entre 1 y 3 días a la semana
() Nunca

Frecuencia con que cocina
(x) Todos los días
() Entre 4 y 6 días a la semana
() Entre 1 y 3 días a la semana
() Nunca

¿Usted toma café? (x) Si () No

¿Consumo o ha consumido productos elaborados a base de café? Bebidas, repostería, postres, etc ¿Cuáles?
Sí, mantequilla, postre, debida alcohol, confites, chocolates.

¿Conoce usted los productos y marcas que ofrece CoopeTarrazú R.L. en el mercado? ¿Cuáles?
Sí, café Buen Día

¿Consumo o ha consumido productos de coopeTarrazú?
No sabe

¿Realiza o ha realizado recetas con productos de coopeTarrazú? () Si (x) No

¿Realiza o ha realizado otro tipo de recetas? (x) Si () No

¿Que es lo primero que hace cuando va a realizar una receta?
Buscar ingredientes, comprarlos sino hay.

¿Como realizó la receta, o bien, cuál fué el proceso que usted llevó a cabo para realizar esa receta?
Ve videos, tener receta a mano, ver foto del final para ver si se ve rica, fijarse en el tiempo, ve foto del paso a paso.

¿Que tipo de asistencia ocupa para poder realizarla?
Video, fotos, cronómetro, llamar a un familiar, consejos.

Cuando hace una receta completamente nueva ¿cómo la hace?
Busca varios videos de la misma receta para elegir la mejor.

¿Cuales datos o información de una receta necesita para poder desarrollarla de inicio a fin?
Tiempos, porciones de personas, ingredientes sustitutos.

Cuando cocina, ¿cuánto tiempo tiene disponible para cocinar?
Bastante tiempo, cuando esté libre.

¿Hay algún objeto que no le puede faltar cuando realiza una receta? ¿Por qué?
Cronómetro, termómetro de cocina.

Cuando compra un producto nuevo o diferente, ¿lo compra pensando en que lo va a usar en una receta o solo por curiosidad?
Por curiosidad, luego inventa usarlo en algo

¿Primero busca una receta y luego compra lo ingredientes que necesita, o busca recetas con productos que ya tiene en casa?
Ambas

¿Ha creado alguna receta propia con productos de CoopeTarrazú R.L.? ¿Le gustaría comprarla con otras personas?
Sí, pero no salieron bien. Si inventara una, la compartiría aunque quede mal.

¿Usted guarda la recetas en un recetario? ¿Físico o digital?
¿Por qué?
Sí las guarda, antes las guardaba en físico, ahora con pantallazo.

¿Usted hace lista de compras para ir al supermercado?
No hace lista de compra.

¿Hace la lista de compras en físico (con papel y lápiz) o en el celular u otro dispositivo móvil? ¿Por qué?
Haría lista en celular por facilidad, la lista se le pierde en papel.

¿Cuales inconvenientes o problemas presenta cuando realiza una receta?
Ingredientes sofisticados, poca claridad en los pasos.

Entrevista # 8

Nombre: Bárbara López
Ocupación: Ama de casa

Nivel de experiencia en la cocina
() Principiante
(x) Intermedio
() Avanzado

Frecuencia de uso del celular
(x) Todos los días
() Entre 4 y 6 días a la semana
() Entre 1 y 3 días a la semana
() Nunca

Frecuencia con que cocina
(x) Todos los días
() Entre 4 y 6 días a la semana
() Entre 1 y 3 días a la semana
() Nunca

¿Usted toma café? (x) Si () No

¿Consumo o ha consumido productos elaborados a base de café? Bebidas, repostería, postres, etc ¿Cuáles?
Sí, cafés fríos, tiramisú, queque.

¿Conoce usted los productos y marcas que ofrece CoopeTarrazú R.L. en el mercado? ¿Cuáles?
Sí, Buen Día, Pastora

¿Consumo o ha consumido productos de cooPETARRAZU?
No

¿Realiza o ha realizado recetas con productos de cooPETARRAZU? (x) Si () No

¿Realiza o ha realizado otro tipo de recetas? (x) Si () No

¿Que es lo primero que hace cuando va a realizar una receta?
Verificar ingredientes, comprar ingredientes.

¿Como realizó la receta, o bien, cuál fué el proceso que usted llevó a cabo para realizar esa receta?
Colocar todo sobre el mueble, los ingredientes y va tomando lo que ocupa.

¿Que tipo de asistencia ocupa para poder realizarla?
Receta con pasos claros escritos y en orden, tabla de conversión

Cuando hace una receta completamente nueva ¿cómo la hace?
Si hay algo que no entiende lo analiza, conversiones de cantidades de ingredientes.

¿Cuales datos o información de una receta necesita para poder desarrollarla de inicio a fin?
Imágenes de "cristallice" de referencia, tabla de conversión, foto del resultado.

Cuando cocina, ¿cuánto tiempo tiene disponible para cocinar?
Los más rápido (1 hora)

¿Hay algún objeto que no le puede faltar cuando realiza una receta? ¿Por qué?
Medidas, cucharas. Si una receta es difícil no la hace.

Cuando compra un producto nuevo o diferente, ¿lo compra pensando en que lo va a usar en una receta o solo por curiosidad?
Ambas

¿Primero busca una receta y luego compra lo ingredientes que necesita, o busca recetas con productos que ya tiene en casa?
Recetas con lo que ya tenga en casa. Si la receta es especial si compra lo ingredientes después.

¿Ha creado alguna receta propia con productos de CoopeTarrazú R.L.? ¿Le gustaría comprarla con otras personas?
No, pero sí ha modificado. Comparte recetas con la familia.

¿Usted guarda la recetas en un recetario? ¿Físico o digital? ¿Por qué?
Si las guarda en un recetario físico por fácil acceso porque es poco ágil en el celular.

¿Usted hace lista de compras para ir al supermercado? Lleva lista, si ve algo que ocupa lo compra.

¿Hace la lista de compras en físico (con papel y lápiz) o en el celular u otro dispositivo móvil? ¿Por qué?
Físico, por facilidad de ir anotando cada día algo.

¿Cuales inconvenientes o problemas presenta cuando realiza una receta?
Suponer pasos, respecto al proceso o detalles en receta no ha tenido problemas.

Entrevista # 9

Nombre: Raquel Cordero
Ocupación: Pastelera

Nivel de experiencia en la cocina
() Principiante
() Intermedio
(x) Avanzado

Frecuencia de uso del celular
(x) Todos los días
() Entre 4 y 6 días a la semana
() Entre 1 y 3 días a la semana
() Nunca

Frecuencia con que cocina
(x) Todos los días
() Entre 4 y 6 días a la semana
() Entre 1 y 3 días a la semana
() Nunca

¿Usted toma café? () Si (x) No (Café caliente)

¿Consumo o ha consumido productos elaborados a base de café? Bebidas, repostería, postres, etc ¿Cuáles?
Sí, postres cafés fríos.

¿Conoce usted los productos y marcas que ofrece CoopeTarrazú R.L. en el mercado? ¿Cuáles?
Sí, Buen Día.

¿Consumo o ha consumido productos de cooPETARRAZU?
Sí, café Buen Día.

¿Realiza o ha realizado recetas con productos de cooPETARRAZU? () Si (x) No

¿Realiza o ha realizado otro tipo de recetas? (x) Si () No

¿Que es lo primero que hace cuando va a realizar una receta?
Seleccionar los ingredientes.

¿Como realizó la receta, o bien, cuál fué el proceso que usted llevó a cabo para realizar esa receta?
Medir / pesar los ingredientes, limpiar los electrodomésticos, leer paso a paso.

¿Que tipo de asistencia ocupa para poder realizarla?
Recetario escrito propio.

Cuando hace una receta completamente nueva ¿cómo la hace?
Video, busca otra receta para comparar.

¿Cuales datos o información de una receta necesita para poder desarrollarla de inicio a fin?
Calidad de ingredientes, tamaño de los ingredientes (huevos), temperatura, variables, tipo de molde.

Cuando cocina, ¿cuánto tiempo tiene disponible para cocinar?
Dura lo que tenga que durar, tiene mucha paciencia.

¿Hay algún objeto que no le puede faltar cuando realiza una receta? ¿Por qué?
Batidora, horno, cronómetro, alarma en el celular.

Cuando compra un producto nuevo o diferente, ¿lo compra pensando en que lo va a usar en una receta o solo por curiosidad?
Ambas, más la primera opción.

¿Primero busca una receta y luego compra lo ingredientes que necesita, o busca recetas con productos que ya tiene en casa?
Ambas

¿Ha creado alguna receta propia con productos de CoopeTarrazú R.L.? ¿Le gustaría comprarla con otras personas?
Sí, y si las compartiría, no tiene problema.

¿Usted guarda la recetas en un recetario? ¿Físico o digital? ¿Por qué?
Las guarda, en digital es más tedioso, el físico es más fácil.

¿Usted hace lista de compras para ir al supermercado?
Ambas, mayormente hace lista.

¿Hace la lista de compras en físico (con papel y lápiz) o en el celular u otro dispositivo móvil? ¿Por qué?
Hace lista en el celular, porque la hoja se puede perder.

¿Cuales inconvenientes o problemas presenta cuando realiza una receta?
Confundir gramos con tazas porque no tenía báscula. Considerar temperatura del ambiente.

Entrevista # 10

Nombre: Jorge Guzmán
Ocupación: Estudiante

Nivel de experiencia en la cocina
 Principiante
 Intermedio
 Avanzado

Frecuencia de uso del celular
 Todos los días
 Entre 4 y 6 días a la semana
 Entre 1 y 3 días a la semana
 Nunca

Frecuencia con que cocina
 Todos los días
 Entre 4 y 6 días a la semana
 Entre 1 y 3 días a la semana
 Nunca

¿Usted toma café? Si No

¿Consumo o ha consumido productos elaborados a base de café? Bebidas, repostería, postres, etc ¿Cuáles?
Si, helados, postres, tiramisú, chocolate.

¿Conoce usted los productos y marcas que ofrece CoopeTarrazú R.L. en el mercado? ¿Cuáles?
Si, solo café Buen Día.

¿Consumo o ha consumido productos de coopetarrazu?
Si, café

¿Realiza o ha realizado recetas con productos de coopetarrazu? Si No

¿Realiza o ha realizado otro tipo de recetas? Si No

¿Que es lo primero que hace cuando va a realizar una receta?
Buscar los ingredientes y medirlos.

¿Como realizó la receta, o bien, cuál fué el proceso que usted llevó a cabo para realizar esa receta?
Si es texto solo seguirlo, gifs, imagen de cada paso.

¿Que tipo de asistencia ocupa para poder realizarla?
Audio, video es tedioso estar pausandolo, gifs, slides.

Cuando hace una receta completamente nueva ¿cómo la hace?
Los mismo anterior

¿Cuales datos o información de una receta necesita para poder desarrollarla de inicio a fin?
Porciones

Cuando cocina, ¿cuánto tiempo tiene disponible para cocinar?
Depende del tipo de receta, depende de la complejidad.
Menor tiempo posible.

¿Hay algún objeto que no le puede faltar cuando realiza una receta? ¿Por qué?
Computadora, celular o pantalla para ver la receta.

Cuando compra un producto nuevo o diferente, ¿lo compra pensando en que lo va a usar en una receta o solo por curiosidad?
Por probar.

¿Primero busca una receta y luego compra lo ingredientes que necesita, o busca recetas con productos que ya tiene en casa?
Ambas, compra de acuerdo a la receta.

¿Ha creado alguna receta propia con productos de CoopeTarrazú R.L.? ¿Le gustaría comprarla con otras personas?
No, pero si ha hecho variaciones y si la compartiría.

¿Usted guarda la recetas en un recetario? ¿Físico o digital?
¿Por qué?
Las deja perder

¿Usted hace lista de compras para ir al supermercado?
Con lista

¿Hace la lista de compras en físico (con papel y lápiz) o en el celular u otro dispositivo móvil? ¿Por qué?
En celular por accesibilidad.

¿Cuales inconvenientes o problemas presenta cuando realiza una receta?
Medidas análogas, por ejemplo cda / cdta pero no tiene el jueguito de cucharas. Jarra = taza.

Entrevista # 11

Nombre: Alejandro Gómez
Ocupación: Entrenador natación

Nivel de experiencia en la cocina
 Principiante
 Intermedio
 Avanzado

Frecuencia de uso del celular
 Todos los días
 Entre 4 y 6 días a la semana
 Entre 1 y 3 días a la semana
 Nunca

Frecuencia con que cocina
 Todos los días
 Entre 4 y 6 días a la semana
 Entre 1 y 3 días a la semana
 Nunca

¿Usted toma café? Si No

¿Consumo o ha consumido productos elaborados a base de café? Bebidas, repostería, postres, etc ¿Cuáles?
Si, pan, repostería, galletas

¿Conoce usted los productos y marcas que ofrece CoopeTarrazú R.L. en el mercado? ¿Cuáles?
Si, Buen Día

¿Consumo o ha consumido productos de coopetarrazu?
No

¿Realiza o ha realizado recetas con productos de coopetarrazu? Si No

¿Realiza o ha realizado otro tipo de recetas? Si No

¿Que es lo primero que hace cuando va a realizar una receta?
Ver los ingredientes, verificar que los tenga sino comprar.

¿Como realizó la receta, o bien, cuál fué el proceso que usted llevó a cabo para realizar esa receta?
Leer ingredientes, ponerlos sobre la mesa ordenados, ordenar los utensilios, seguir paso a paso y entre paso y paso lava lo que ya no ocupa.

¿Que tipo de asistencia ocupa para poder realizarla?
Receta escrita, videos, llamada, audio explicativo.

Cuando hace una receta completamente nueva ¿cómo la hace?
Hablar con la mamá o con la hermana.

¿Cuales datos o información de una receta necesita para poder desarrollarla de inicio a fin?
Resultados de camino, productos intermedios, saber que es una pizza, tiempo de duración.

Cuando cocina, ¿cuánto tiempo tiene disponible para cocinar?
30min - 1hora lo ordinario
Mucho tiempo cuando es algo especial

¿Hay algún objeto que no le puede faltar cuando realiza una receta? ¿Por qué?
Limpiar, trapos, temporizador, termómetro.

Cuando compra un producto nuevo o diferente, ¿lo compra pensando en que lo va a usar en una receta o solo por curiosidad?
Por curiosidad.

¿Primero busca una receta y luego compra lo ingredientes que necesita, o busca recetas con productos que ya tiene en casa?
Busca receta y luego compra

¿Ha creado alguna receta propia con productos de CoopeTarrazú R.L.? ¿Le gustaría comprarla con otras personas?
No ha inventado, pero si las compartiría en familia

¿Usted guarda la recetas en un recetario? ¿Físico o digital?
¿Por qué?
Las desecha, se las aprende, pero si las guardara las guardaría en digital

¿Usted hace lista de compras para ir al supermercado?
Si hace lista de compras

¿Hace la lista de compras en físico (con papel y lápiz) o en el celular u otro dispositivo móvil? ¿Por qué?
La hace en el celular, por facilidad y accesibilidad.

¿Cuales inconvenientes o problemas presenta cuando realiza una receta?
No tener un utensilio.

Entrevista # 12

Nombre: Sofía Camacho
Ocupación: Profesora

Nivel de experiencia en la cocina
 Principiante
 Intermedio
 Avanzado

Frecuencia de uso del celular
 Todos los días
 Entre 4 y 6 días a la semana
 Entre 1 y 3 días a la semana
 Nunca

Frecuencia con que cocina
 Todos los días
 Entre 4 y 6 días a la semana
 Entre 1 y 3 días a la semana
 Nunca

¿Usted toma café? (x) Si () No

¿Consumo o ha consumido productos elaborados a base de café? Bebidas, repostería, postres, etc ¿Cuáles?
 Sí, salsas, pan, mermeladas

¿Conoce usted los productos y marcas que ofrece CoopeTarrazú R.L. en el mercado? ¿Cuáles?
 Sí, café Buen Día

¿Consumo o ha consumido productos de coopetarrazu?
 Sí, café Buen Día

¿Realiza o ha realizado recetas con productos de coopetarrazu? () Si (x) No

¿Realiza o ha realizado otro tipo de recetas? (x) Si () No

¿Que es lo primero que hace cuando va a realizar una receta?
 Tener los ingredientes a mano y saber cantidad de porciones.

¿Como realizó la receta, o bien, cuál fué el proceso que usted llevó a cabo para realizar esa receta?
 Ingredientes, porciones, preparación, recipientes y emplatado

¿Que tipo de asistencia ocupa para poder realizarla?
 Depende de la receta, lee receta escrita, si la busca en internet y la imprime.

Cuando hace una receta completamente nueva ¿cómo la hace?
 Si no la conoce ve un video para apoyarse.

¿Cuales datos o información de una receta necesita para poder desarrollarla de inicio a fin?
 Solo los ingredientes y procedimiento, no necesita nada más

Cuando cocina, ¿cuánto tiempo tiene disponible para cocinar?
 Bastante tiempo, más de 1 hora

¿Hay algún objeto que no le puede faltar cuando realiza una receta? ¿Por qué?
 No, solo los utensilios

Cuando compra un producto nuevo o diferente, ¿lo compra pensando en que lo va a usar en una receta o solo por curiosidad?
 Por probarlo, por curiosidad

¿Primero busca una receta y luego compra lo ingredientes que necesita, o busca recetas con productos que ya tiene en casa?
 Depende, generalmente busca la receta con que tenga. Ambas.

¿Ha creado alguna receta propia con productos de CoopeTarrazú R.L.? ¿Le gustaría comprarla con otras personas?
 Sí, si las compartiría con la gente.

¿Usted guarda la recetas en un recetario? ¿Físico o digital?
 ¿Por qué?
 Si las guarda en físico, impresas

¿Usted hace lista de compras para ir al supermercado?
 No hace lista, si para supermercado.

¿Hace la lista de compras en físico (con papel y lápiz) o en el celular u otro dispositivo móvil? ¿Por qué?
 Ambas, en el cel es más fácil tenerlo a mano.

¿Cuales inconvenientes o problemas presenta cuando realiza una receta?
 No.

Entrevista # 13

Nombre: Diego Vargas
Ocupación: Chef

Nivel de experiencia en la cocina
 Principiante
 Intermedio
 Avanzado

Frecuencia de uso del celular
 Todos los días
 Entre 4 y 6 días a la semana
 Entre 1 y 3 días a la semana
 Nunca

Frecuencia con que cocina
 Todos los días
 Entre 4 y 6 días a la semana
 Entre 1 y 3 días a la semana
 Nunca

¿Usted toma café? (x) Si () No

¿Consumo o ha consumido productos elaborados a base de café? Bebidas, repostería, postres, etc ¿Cuáles?
 Sí, salsas, queques, galletas

¿Conoce usted los productos y marcas que ofrece CoopeTarrazú R.L. en el mercado? ¿Cuáles?
 Sí, Buen Día, Gourmet, Pastora, drips, harina, licor de café, esencia de café.

¿Consumo o ha consumido productos de coopetarrazu?
 Sí, consume

¿Realiza o ha realizado recetas con productos de coopetarrazu? (x) Si () No

¿Realiza o ha realizado otro tipo de recetas? (x) Si () No

¿Que es lo primero que hace cuando va a realizar una receta?
 Alistar todo lo que se ocupa

¿Como realizó la receta, o bien, cuál fué el proceso que usted llevó a cabo para realizar esa receta?
 Veo receta, alistar todo lo que se ocupa, que tipo de receta se va a hacer, hacer pruebas.

¿Que tipo de asistencia ocupa para poder realizarla?
 Google, libros, tiene mucha experiencia.

Cuando hace una receta completamente nueva ¿cómo la hace?
 Analiza o intuye de acuerdo a la experiencia.

¿Cuales datos o información de una receta necesita para poder desarrollarla de inicio a fin?
 Cantidades, plan B y C, temperaturas, tiempo, estandarizar datos, horno convencional, videos

Cuando cocina, ¿cuánto tiempo tiene disponible para cocinar?
 Depende de la receta que se vaya a realizar.

¿Hay algún objeto que no le puede faltar cuando realiza una receta? ¿Por qué?
 Temporizador, termómetro, utensilios en general.

Cuando compra un producto nuevo o diferente, ¿lo compra pensando en que lo va a usar en una receta o solo por curiosidad?
 Compra pensando que lo va a usar en receta y probar.

¿Primero busca una receta y luego compra lo ingredientes que necesita, o busca recetas con productos que ya tiene en casa?
 Busca receta y luego compra. Nombres diferentes de los ingredientes. App adecuada a la zona, lenguaje de la zona, usar término comunes.

¿Ha creado alguna receta propia con productos de CoopeTarrazú R.L.? ¿Le gustaría comprarla con otras personas?
 Sí, las compartiría con excepción del aderezo de fresa.

¿Usted guarda la recetas en un recetario? ¿Físico o digital?
 ¿Por qué?
 Algunas las guarda, las recetas de internet le dan ideas, las guarda en ambas. Físico porque son libros.

¿Usted hace lista de compras para ir al supermercado?
 Usa lista.

¿Hace la lista de compras en físico (con papel y lápiz) o en el celular u otro dispositivo móvil? ¿Por qué?
 En el celular porque el papel se pierde, se espesada, por seguridad.

¿Cuales inconvenientes o problemas presenta cuando realiza una receta?
 Ha tenido inconvenientes en cocina. Dar tips sobre cocción, sí daría tips a la gente.

Entrevista # 14

Nombre: Mercedes Mata
Ocupación: Ama de casa

Nivel de experiencia en la cocina
() Principiante
(x) Intermedio
() Avanzado

Frecuencia de uso del celular
(x) Todos los días
() Entre 4 y 6 días a la semana
() Entre 1 y 3 días a la semana
() Nunca

Frecuencia con que cocina
(x) Todos los días
() Entre 4 y 6 días a la semana
() Entre 1 y 3 días a la semana
() Nunca

¿Usted toma café? (x) Si () No

¿Consumo o ha consumido productos elaborados a base de café? Bebidas, repostería, postres, etc ¿Cuáles?
Sí, queque, rompopo, helado

¿Conoce usted los productos y marcas que ofrece CoopeTarrazú R.L. en el mercado? ¿Cuáles?
Sí, café Buen Día, finos, reservas especiales.

¿Consumo o ha consumido productos de coopetarrazu?
Sí, café Buen Día, finos y reservas.

¿Realiza o ha realizado recetas con productos de coopetarrazu? (x) Si () No

¿Realiza o ha realizado otro tipo de recetas? (x) Si () No

¿Que es lo primero que hace cuando va a realizar una receta?
Leer la receta, ver si tiene ingredientes y sino comprar.

¿Como realizó la receta, o bien, cuál fué el proceso que usted llevó a cabo para realizar esa receta?
Sacar cantidades de los ingredientes, ordenar ingredientes de acuerdo a receta y seguir los pasos.

¿Que tipo de asistencia ocupa para poder realizarla?
Libro de recetas, videos depende del tipo, a veces son malas.

Cuando hace una receta completamente nueva ¿cómo la hace?
Lo mismo anterior.

¿Cuales datos o información de una receta necesita para poder desarrollarla de inicio a fin?
Saber el ripo de molde, temperatura, tiempo.

Cuando cocina, ¿cuánto tiempo tiene disponible para cocinar?
Depende de a receta dice el tiempo de duración.

¿Hay algún objeto que no le puede faltar cuando realiza una receta? ¿Por qué?
Termómetro

Cuando compra un producto nuevo o diferente, ¿lo compra pensando en que lo va a usar en una receta o solo por curiosidad?
Casi siempre solo por probar, las cosas tienen diferente nombre.

¿Primero busca una receta y luego compra lo ingredientes que necesita, o busca recetas con productos que ya tiene en casa?
Busca receta y luego compra.

¿Ha creado alguna receta propia con productos de CoopeTarrazú R.L.? ¿Le gustaría comprarla con otras personas?
Sí, las comparte con gente.

¿Usted guarda la recetas en un recetario? ¿Físico o digital?
¿Por qué?
Tiene guardadas, ya no volvió a guardar. Guarda en físico porque la come la tecnología.

¿Usted hace lista de compras para ir al supermercado?
Lista para comprar pero la deja en la casa.

¿Hace la lista de compras en físico (con papel y lápiz) o en el celular u otro dispositivo móvil? ¿Por qué?
En físico porque no sabe en el celular, no tecnologica.

¿Cuales inconvenientes o problemas presenta cuando realiza una receta?
No.

Entrevista # 15

Nombre: Mónica Mata
Ocupación: Nutricionista

Nivel de experiencia en la cocina
() Principiante
() Intermedio
(x) Avanzado

Frecuencia de uso del celular
(x) Todos los días
() Entre 4 y 6 días a la semana
() Entre 1 y 3 días a la semana
() Nunca

Frecuencia con que cocina
(x) Todos los días
() Entre 4 y 6 días a la semana
() Entre 1 y 3 días a la semana
() Nunca

¿Usted toma café? (x) Si () No

¿Consumo o ha consumido productos elaborados a base de café? Bebidas, repostería, postres, etc ¿Cuáles?
Sí, chocolate, pan, salsas, postres, bebidas.

¿Conoce usted los productos y marcas que ofrece CoopeTarrazú R.L. en el mercado? ¿Cuáles?
No

¿Consumo o ha consumido productos de coopetarrazu?
No

¿Realiza o ha realizado recetas con productos de coopetarrazu? () Si (x) No

¿Realiza o ha realizado otro tipo de recetas? (x) Si () No

¿Que es lo primero que hace cuando va a realizar una receta?
Improvisa

¿Como realizó la receta, o bien, cuál fué el proceso que usted llevó a cabo para realizar esa receta?
Leer receta, buscar ingredientes, desarrollar.

¿Que tipo de asistencia ocupa para poder realizarla?
Videos aclaradores, fotos, audios.

Cuando hace una receta completamente nueva ¿cómo la hace?
Lo mismo anterior.

¿Cuales datos o información de una receta necesita para poder desarrollarla de inicio a fin?
Recomendaciones, utensilios que se van a usar, enseñar cómo manejar los utensilios y herramientas, nutricional

Cuando cocina, ¿cuánto tiempo tiene disponible para cocinar?
Por tiempo de comida - 30min
Meriendas - 5min

¿Hay algún objeto que no le puede faltar cuando realiza una receta? ¿Por qué?
No

Cuando compra un producto nuevo o diferente, ¿lo compra pensando en que lo va a usar en una receta o solo por curiosidad?
Depende, casi siempre por curiosidad.

¿Primero busca una receta y luego compra lo ingredientes que necesita, o busca recetas con productos que ya tiene en casa?
Primero busca la receta y luego compra ingredientes.

¿Ha creado alguna receta propia con productos de CoopeTarrazú R.L.? ¿Le gustaría comprarla con otras personas?
Sí, las compartiría

¿Usted guarda la recetas en un recetario? ¿Físico o digital?
¿Por qué?
Sí le interesa la guarda. Las guarda en digital, porque lo papeles los pierde.

¿Usted hace lista de compras para ir al supermercado?
Sí hace lista.

¿Hace la lista de compras en físico (con papel y lápiz) o en el celular u otro dispositivo móvil? ¿Por qué?
Ambas, casi siempre físico por facilidad.

¿Cuales inconvenientes o problemas presenta cuando realiza una receta?
Explicación gráfica de las cosas, puntuales, no videos largos.

Entrevista # 16

Nombre: Marjorie Valverde
Ocupación: Ama de casa

Nivel de experiencia en la cocina
() Principiante
(x) Intermedio
() Avanzado

Frecuencia de uso del celular
(x) Todos los días
() Entre 4 y 6 días a la semana
() Entre 1 y 3 días a la semana
() Nunca

Frecuencia con que cocina
(x) Todos los días
() Entre 4 y 6 días a la semana
() Entre 1 y 3 días a la semana
() Nunca

¿Usted toma café? () Si (x) No (Frios si)

¿Consumo o ha consumido productos elaborados a base de café? Bebidas, repostería, postres, etc ¿Cuáles?
Sí, cafés fríos, queque.

¿Conoce usted los productos y marcas que ofrece CoopeTarrazú R.L. en el mercado? ¿Cuáles?
Sí, cápsulas, Buen Día, Sirope.

¿Consumo o ha consumido productos de cooPETARRAZU?
Sí, café Buen Día

¿Realiza o ha realizado recetas con productos de cooPETARRAZU? () Si () No

¿Realiza o ha realizado otro tipo de recetas? (x) Si () No

¿Que es lo primero que hace cuando va a realizar una receta?
Alistar ingredientes

¿Como realizó la receta, o bien, cuál fué el proceso que usted llevó a cabo para realizar esa receta?
Seguir al pie de la letra todo, alistar ingredientes.

¿Que tipo de asistencia ocupa para poder realizarla?
Cuaderno, libro, video

Cuando hace una receta completamente nueva ¿cómo la hace?
Hacerlo con mucha atención.

¿Cuales datos o información de una receta necesita para poder desarrollarla de inicio a fin?
Temperatura, tiempo

Cuando cocina, ¿cuánto tiempo tiene disponible para cocinar?
Depende de a receta, aproximadamente 2 horas.

¿Hay algún objeto que no le puede faltar cuando realiza una receta? ¿Por qué?
Utensilios solamente, reloj.

Cuando compra un producto nuevo o diferente, ¿lo compra pensando en que lo va a usar en una receta o solo por curiosidad?
Lo compra pensando en usarlo en receta.

¿Primero busca una receta y luego compra lo ingredientes que necesita, o busca recetas con productos que ya tiene en casa?
Ambas

¿Ha creado alguna receta propia con productos de CoopeTarrazú R.L.? ¿Le gustaría comprarla con otras personas?
Sí, si las compartiría y daría tips.

¿Usted guarda la recetas en un recetario? ¿Físico o digital?
¿Por qué?
La guarda en físico por facilidad. Si tiene en el celular pero prefiere en físico.

¿Usted hace lista de compras para ir al supermercado?
Hace lista

¿Hace la lista de compras en físico (con papel y lápiz) o en el celular u otro dispositivo móvil? ¿Por qué?
En físico para tenerla a mano y por facilidad.

¿Cuales inconvenientes o problemas presenta cuando realiza una receta?
No.

Entrevista # 17

Nombre: Maricruz Gutierrez
Ocupación: Estudiante

Nivel de experiencia en la cocina
(x) Principiante
() Intermedio
() Avanzado

Frecuencia de uso del celular
(x) Todos los días
() Entre 4 y 6 días a la semana
() Entre 1 y 3 días a la semana
() Nunca

Frecuencia con que cocina
() Todos los días
() Entre 4 y 6 días a la semana
() Entre 1 y 3 días a la semana
(x) Nunca

¿Usted toma café? (x) Si () No

¿Consumo o ha consumido productos elaborados a base de café? Bebidas, repostería, postres, etc ¿Cuáles?
Sí, cremas, chocolate.

¿Conoce usted los productos y marcas que ofrece CoopeTarrazú R.L. en el mercado? ¿Cuáles?
Sí, Buen día, Gourmet, La Pastora

¿Consumo o ha consumido productos de cooPETARRAZU?
Sí, los mismo anteriores

¿Realiza o ha realizado recetas con productos de cooPETARRAZU? () Si (x) No

¿Realiza o ha realizado otro tipo de recetas? (x) Si () No

¿Que es lo primero que hace cuando va a realizar una receta?
Leer la receta, comprar ingredientes, verificar que esté todo.

¿Como realizó la receta, o bien, cuál fué el proceso que usted llevó a cabo para realizar esa receta?
Alistar utensilios, herramientas, desarrollar pasos de la receta.

¿Que tipo de asistencia ocupa para poder realizarla?
Recetas internet, fotos, videos, youtube, instagram.

Cuando hace una receta completamente nueva ¿cómo la hace?
Los mismo anterior, leer la receta, que ingredientes sea accesibles.

¿Cuales datos o información de una receta necesita para poder desarrollarla de inicio a fin?
Recetas más visual, fotos para comparar resultados, cantidades, porciones

Cuando cocina, ¿cuánto tiempo tiene disponible para cocinar?
Bastante tiempo

¿Hay algún objeto que no le puede faltar cuando realiza una receta? ¿Por qué?
No

Cuando compra un producto nuevo o diferente, ¿lo compra pensando en que lo va a usar en una receta o solo por curiosidad?
No lo compra, solo si ya sabe para que sirve o si le pide una receta.

¿Primero busca una receta y luego compra lo ingredientes que necesita, o busca recetas con productos que ya tiene en casa?
Primero busca receta y luego compra los ingredientes.

¿Ha creado alguna receta propia con productos de CoopeTarrazú R.L.? ¿Le gustaría comprarla con otras personas?
No, si inventara una sí la compartiría si queda rica.

¿Usted guarda la recetas en un recetario? ¿Físico o digital?
¿Por qué?
Sí las guarda en digital, en el cel por facilidad y seguridad.

¿Usted hace lista de compras para ir al supermercado?
Lista sí hace.

¿Hace la lista de compras en físico (con papel y lápiz) o en el celular u otro dispositivo móvil? ¿Por qué?
En celular, porque papel se pierde o se daña y por facilidad.

¿Cuales inconvenientes o problemas presenta cuando realiza una receta?
Aclarar el procedimiento con videos o fotos.

Entrevista # 18

Nombre: Hannia Camacho
Ocupación: Docente / Ama de casa

Nivel de experiencia en la cocina
() Principiante
(x) Intermedio
() Avanzado

Frecuencia de uso del celular
(x) Todos los días
() Entre 4 y 6 días a la semana
() Entre 1 y 3 días a la semana
() Nunca

Frecuencia con que cocina
(x) Todos los días
() Entre 4 y 6 días a la semana
() Entre 1 y 3 días a la semana
() Nunca

¿Usted toma café? (x) Si () No

¿Consumo o ha consumido productos elaborados a base de café? Bebidas, repostería, postres, etc ¿Cuáles?
Sí, postres.

¿Conoce usted los productos y marcas que ofrece CoopeTarrazú R.L. en el mercado? ¿Cuáles?
Algunos, Buen Día, La Pastora.

¿Consumo o ha consumido productos de coopectarrazu? Si, los mismo anteriores

¿Realiza o ha realizado recetas con productos de coopectarrazu? () Si (x) No

¿Realiza o ha realizado otro tipo de recetas? (x) Si () No

¿Que es lo primero que hace cuando va a realizar una receta?
Lee receta, no se preocupa tanto.

¿Como realizó la receta, o bien, cuál fué el proceso que usted llevó a cabo para realizar esa receta?
Lo mismo anterior.

¿Que tipo de asistencia ocupa para poder realizarla?
Videos.

Cuando hace una receta completamente nueva ¿cómo la hace?
Leer receta y seguir pasos.

¿Cuales datos o información de una receta necesita para poder desarrollarla de inicio a fin?
Medidas, unidades de conversión.

Cuando cocina, ¿cuánto tiempo tiene disponible para cocinar?
Depende de la receta, relativo, es muy rápida.

¿Hay algún objeto que no le puede faltar cuando realiza una receta? ¿Por qué?
Utensilios de cocina solamente.

Cuando compra un producto nuevo o diferente, ¿lo compra pensando en que lo va a usar en una receta o solo por curiosidad?
Lo compraría por recomendación, sino, no lo adquiere.

¿Primero busca una receta y luego compra lo ingredientes que necesita, o busca recetas con productos que ya tiene en casa?
Busca recetas con ingredientes en la casa.

¿Ha creado alguna receta propia con productos de CoopeTarrazú R.L.? ¿Le gustaría comprarla con otras personas?
No, sí las compartiría si quedan bien.

¿Usted guarda la recetas en un recetario? ¿Físico o digital? ¿Por qué?
No las guarda, antes las guardaba en físico.

¿Usted hace lista de compras para ir al supermercado?
No lleva lista, ya sabe lo que tiene que comprar.

¿Hace la lista de compras en físico (con papel y lápiz) o en el celular u otro dispositivo móvil? ¿Por qué?
En el celular por facilidad y nunca lo deja.

¿Cuales inconvenientes o problemas presenta cuando realiza una receta?
Conversión de unidades de medida.

Entrevista # 19

Nombre: Karol Castro
Ocupación: Pastelera

Nivel de experiencia en la cocina
() Principiante
() Intermedio
(x) Avanzado

Frecuencia de uso del celular
(x) Todos los días
() Entre 4 y 6 días a la semana
() Entre 1 y 3 días a la semana
() Nunca

Frecuencia con que cocina
(x) Todos los días
() Entre 4 y 6 días a la semana
() Entre 1 y 3 días a la semana
() Nunca

¿Usted toma café? (x) Si () No

¿Consumo o ha consumido productos elaborados a base de café? Bebidas, repostería, postres, etc ¿Cuáles?
Sí, postres, flan, pan, chesse cake, helado, brownies.

¿Conoce usted los productos y marcas que ofrece CoopeTarrazú R.L. en el mercado? ¿Cuáles?
Sí, café Buen Día, drips.

¿Consumo o ha consumido productos de coopectarrazu? Si, café Buen Día.

¿Realiza o ha realizado recetas con productos de coopectarrazu? (x) Si () No

¿Realiza o ha realizado otro tipo de recetas? (x) Si () No

¿Que es lo primero que hace cuando va a realizar una receta?
Puesta en punto, mise en place.

¿Como realizó la receta, o bien, cuál fué el proceso que usted llevó a cabo para realizar esa receta?
Todo pesado, preparar todo.

¿Que tipo de asistencia ocupa para poder realizarla?
Receta escrita, experiencia.

Cuando hace una receta completamente nueva ¿cómo la hace?
Estudiar, analizar la receta.

¿Cuales datos o información de una receta necesita para poder desarrollarla de inicio a fin?
Temperatura, tiempo, tiempo de desmoldeo, consistencia en la que debe quedar el resultado, porciones, moldes

Cuando cocina, ¿cuánto tiempo tiene disponible para cocinar?
Entre 3 - 4 horas

¿Hay algún objeto que no le puede faltar cuando realiza una receta? ¿Por qué?
Artefactos de limpieza, pesa, timer.

Cuando compra un producto nuevo o diferente, ¿lo compra pensando en que lo va a usar en una receta o solo por curiosidad?
Por curiosidad pero en receta.

¿Primero busca una receta y luego compra lo ingredientes que necesita, o busca recetas con productos que ya tiene en casa?
Ambas, compra lo que falta.

¿Ha creado alguna receta propia con productos de CoopeTarrazú R.L.? ¿Le gustaría comprarla con otras personas?
Sí, depende del uso ue le den a la receta la comparte.

¿Usted guarda la recetas en un recetario? ¿Físico o digital? ¿Por qué?
Sí le interesa la guarda. Digital porque primero la analiza y luego la pasa a recetario a mano.

¿Usted hace lista de compras para ir al supermercado?
Hace lista,

¿Hace la lista de compras en físico (con papel y lápiz) o en el celular u otro dispositivo móvil? ¿Por qué?
Físico por facilidad y costumbre.

¿Cuales inconvenientes o problemas presenta cuando realiza una receta?
No, por experiencia nada. Falta ingrediente.

Entrevista # 20

Nombre: Patricia Vargas
Ocupación: Maestra

Nivel de experiencia en la cocina
() Principiante
(x) Intermedio
() Avanzado

Frecuencia de uso del celular
(x) Todos los días
() Entre 4 y 6 días a la semana
() Entre 1 y 3 días a la semana
() Nunca

Frecuencia con que cocina
(x) Todos los días
() Entre 4 y 6 días a la semana
() Entre 1 y 3 días a la semana
() Nunca

¿Usted toma café? (x) Si () No

¿Consumo o ha consumido productos elaborados a base de café? Bebidas, repostería, postres, etc ¿Cuáles?
No, mencionó saber de la existencia de jabones de café

¿Conoce usted los productos y marcas que ofrece CoopeTarrazú R.L. en el mercado? ¿Cuáles?
Sí, Buen Día

¿Consumo o ha consumido productos de coopetarrazu?
Sí, Buen Día.

¿Realiza o ha realizado recetas con productos de coopetarrazu? () Si (x) No

¿Realiza o ha realizado otro tipo de recetas? (x) Si () No

¿Que es lo primero que hace cuando va a realizar una receta?
Tener ingredientes listos, todo lo que necesita.

¿Como realizó la receta, o bien, cuál fué el proceso que usted llevó a cabo para realizar esa receta?
Estructurada, seguir paso a paso.

¿Que tipo de asistencia ocupa para poder realizarla?
Papellito, en una aplicación o video.

Cuando hace una receta completamente nueva ¿cómo la hace?
Lo mismo, tener la guía a la par.

¿Cuales datos o información de una receta necesita para poder desarrollarla de inicio a fin?
Video, con experiencia ya se sabe entonces no lo necesita y se acostumbra a lo que tiene.

Cuando cocina, ¿cuánto tiempo tiene disponible para cocinar?
1 hora, depende de la receta.

¿Hay algún objeto que no le puede faltar cuando realiza una receta? ¿Por qué?
No, utensilios de cocina.

Cuando compra un producto nuevo o diferente, ¿lo compra pensando en que lo va a usar en una receta o solo por curiosidad?
Lo compra pensando que lo va a usar.

¿Primero busca una receta y luego compra lo ingredientes que necesita, o busca recetas con productos que ya tiene en casa?
Ambas, depende.

¿Ha creado alguna receta propia con productos de CoopeTarrazú R.L.? ¿Le gustaría comprarla con otras personas?
No, si le gustaría compartir.

¿Usted guarda la recetas en un recetario? ¿Físico o digital?
¿Por qué?
Lo guarda en digital por facilidad o a veces en físico.

¿Usted hace lista de compras para ir al supermercado?
Hace lista.

¿Hace la lista de compras en físico (con papel y lápiz) o en el celular u otro dispositivo móvil? ¿Por qué?
Ambas por igual.

¿Cuales inconvenientes o problemas presenta cuando realiza una receta?
Sí, problemas de cocción. Se riega si tiene tapa puesta.

Entrevista # 21

Nombre: Doris Montero
Ocupación: Ama de casa

Nivel de experiencia en la cocina
() Principiante
(x) Intermedio
() Avanzado

Frecuencia de uso del celular
(x) Todos los días
() Entre 4 y 6 días a la semana
() Entre 1 y 3 días a la semana
() Nunca

Frecuencia con que cocina
(x) Todos los días
() Entre 4 y 6 días a la semana
() Entre 1 y 3 días a la semana
() Nunca

¿Usted toma café? (x) Si () No

¿Consumo o ha consumido productos elaborados a base de café? Bebidas, repostería, postres, etc ¿Cuáles?
Sí, bebidas, postres, salsas, comidas.

¿Conoce usted los productos y marcas que ofrece CoopeTarrazú R.L. en el mercado? ¿Cuáles?
Sí, Buen Día, La Pastora.

¿Consumo o ha consumido productos de coopetarrazu?
Sí, Buen Día, La Pastora.

¿Realiza o ha realizado recetas con productos de coopetarrazu? (x) Si () No

¿Realiza o ha realizado otro tipo de recetas? (x) Si () No

¿Que es lo primero que hace cuando va a realizar una receta?
Preparar ingredientes, primero hace una lista de ingredientes que ocupa.

¿Como realizó la receta, o bien, cuál fué el proceso que usted llevó a cabo para realizar esa receta?
Alistar cantidades de ingredientes.

¿Que tipo de asistencia ocupa para poder realizarla?
Receta escrita en texto. Si cree que facilita es video, foto y audio.

Cuando hace una receta completamente nueva ¿cómo la hace?
Ve varias veces el video y luego todo igual a lo anterior.

¿Cuales datos o información de una receta necesita para poder desarrollarla de inicio a fin?
Detalles como disolver un ingrediente, cernir, batir, etc. Temperatura, tiempo.

Cuando cocina, ¿cuánto tiempo tiene disponible para cocinar?
Generalmente, 1 hora.

¿Hay algún objeto que no le puede faltar cuando realiza una receta? ¿Por qué?
Tipos de cucharas, utensilios.

Cuando compra un producto nuevo o diferente, ¿lo compra pensando en que lo va a usar en una receta o solo por curiosidad?
Lo compra si va a ser parte de una receta.

¿Primero busca una receta y luego compra lo ingredientes que necesita, o busca recetas con productos que ya tiene en casa?
Busca receta y luego compra

¿Ha creado alguna receta propia con productos de CoopeTarrazú R.L.? ¿Le gustaría comprarla con otras personas?
Sí, siempre las ha compartido.

¿Usted guarda la recetas en un recetario? ¿Físico o digital?
¿Por qué?
Guarda las recetas en ambas modalidades, cuando ya hace la guarda en físico.

¿Usted hace lista de compras para ir al supermercado?
Lista sí hace.

¿Hace la lista de compras en físico (con papel y lápiz) o en el celular u otro dispositivo móvil? ¿Por qué?
Ahora en el celular, porque se olvida de la lista en papel por facilidad y accesibilidad.

¿Cuales inconvenientes o problemas presenta cuando realiza una receta?
No.

Entrevista # 22

Nombre: Yenory Hernández
Ocupación: Ama de casa

Nivel de experiencia en la cocina
 Principiante
 Intermedio
 Avanzado

Frecuencia de uso del celular
 Todos los días
 Entre 4 y 6 días a la semana
 Entre 1 y 3 días a la semana
 Nunca

Frecuencia con que cocina
 Todos los días
 Entre 4 y 6 días a la semana
 Entre 1 y 3 días a la semana
 Nunca

¿Usted toma café? (x) Si () No

¿Consumo o ha consumido productos elaborados a base de café? Bebidas, repostería, postres, etc ¿Cuáles?
Sí, pan, bebidas especiales, licro de café, crema de café.

¿Conoce usted los productos y marcas que ofrece CoopeTarrazú R.L. en el mercado? ¿Cuáles?
Sí, Buen Día, Gourmet.

¿Consumo o ha consumido productos de coopetarrazu?
Sí, Buen Día, Gourmet.

¿Realiza o ha realizado recetas con productos de coopetarrazu? () Si (x) No

¿Realiza o ha realizado otro tipo de recetas? (x) Si () No

¿Que es lo primero que hace cuando va a realizar una receta?
Leer receta, alistar todo.

¿Como realizó la receta, o bien, cuál fué el proceso que usted llevó a cabo para realizar esa receta?
Hacer paso a paso y midiendo ingredientes conforme a cada paso.

¿Que tipo de asistencia ocupa para poder realizarla?
Youtube, libro, audio o llamada.

Cuando hace una receta completamente nueva ¿cómo la hace?
Leer receta y verificar ingredientes.

¿Cuales datos o información de una receta necesita para poder desarrollarla de inicio a fin?
Experiencias de otras personas, comentarios.

Cuando cocina, ¿cuánto tiempo tiene disponible para cocinar?
Pan - 3 horas, una tarde o mañana, depende.

¿Hay algún objeto que no le puede faltar cuando realiza una receta? ¿Por qué?
Utensilios de cocina.

Cuando compra un producto nuevo o diferente, ¿lo compra pensando en que lo va a usar en una receta o solo por curiosidad?
Si lo compra es para usarlo.

¿Primero busca una receta y luego compra lo ingredientes que necesita, o busca recetas con productos que ya tiene en casa?
Busca recetas que ocupe ingredientes que hay en casa.

¿Ha creado alguna receta propia con productos de CoopeTarrazú R.L.? ¿Le gustaría comprarla con otras personas?
Sí, si comparte con familia.

¿Usted guarda la recetas en un recetario? ¿Físico o digital?
¿Por qué?
Las deja perder, las vuelve a buscar. Si las guarda sería en físico por costumbre y facilidad.

¿Usted hace lista de compras para ir al supermercado?
No lleva lista.

¿Hace la lista de compras en físico (con papel y lápiz) o en el celular u otro dispositivo móvil? ¿Por qué?
Hace otro tipo de lista en el celular porque siempre lo tiene a mano.

¿Cuales inconvenientes o problemas presenta cuando realiza una receta?
Sí, no quedan como en la foto algo por un fallo de la receta o no se entendió algo.

Entrevista # 23

Nombre: Camila Solís
Ocupación: Estudiante

Nivel de experiencia en la cocina
 Principiante
 Intermedio
 Avanzado

Frecuencia de uso del celular
 Todos los días
 Entre 4 y 6 días a la semana
 Entre 1 y 3 días a la semana
 Nunca

Frecuencia con que cocina
 Todos los días
 Entre 4 y 6 días a la semana
 Entre 1 y 3 días a la semana
 Nunca

¿Usted toma café? (x) Si () No

¿Consumo o ha consumido productos elaborados a base de café? Bebidas, repostería, postres, etc ¿Cuáles?
Sí, batidos.

¿Conoce usted los productos y marcas que ofrece CoopeTarrazú R.L. en el mercado? ¿Cuáles?
Sí, Buen Día

¿Consumo o ha consumido productos de coopetarrazu?
Sí, Buen Día

¿Realiza o ha realizado recetas con productos de coopetarrazu? (x) Si () No

¿Realiza o ha realizado otro tipo de recetas? (x) Si () No

¿Que es lo primero que hace cuando va a realizar una receta?
Leer receta

¿Como realizó la receta, o bien, cuál fué el proceso que usted llevó a cabo para realizar esa receta?
Leer los pasos y medir ingredientes mientras pasa cada paso.

¿Que tipo de asistencia ocupa para poder realizarla?
Videos para ver cómo se hace.

Cuando hace una receta completamente nueva ¿cómo la hace?
Todo igual a lo anterior.

¿Cuales datos o información de una receta necesita para poder desarrollarla de inicio a fin?
Ayuda de alguien.

Cuando cocina, ¿cuánto tiempo tiene disponible para cocinar?
Depende, 1 hora.

¿Hay algún objeto que no le puede faltar cuando realiza una receta? ¿Por qué?
No.

Cuando compra un producto nuevo o diferente, ¿lo compra pensando en que lo va a usar en una receta o solo por curiosidad?
Para usarlo en receta

¿Primero busca una receta y luego compra lo ingredientes que necesita, o busca recetas con productos que ya tiene en casa?
Busca recetas con ingredientes que ya hay en casa.

¿Ha creado alguna receta propia con productos de CoopeTarrazú R.L.? ¿Le gustaría comprarla con otras personas?
Sí, reservárselas.

¿Usted guarda la recetas en un recetario? ¿Físico o digital?
¿Por qué?
Guarda, físico y digital.

¿Usted hace lista de compras para ir al supermercado?
Hace lista.

¿Hace la lista de compras en físico (con papel y lápiz) o en el celular u otro dispositivo móvil? ¿Por qué?
En el celular, porque así no se pierde.

¿Cuales inconvenientes o problemas presenta cuando realiza una receta?
Sí, fallo en cantidad de ingredientes, no tiene utensilios necesarios.

Entrevista # 24

Nombre: Milagro Badilla
Ocupación: Docente

Nivel de experiencia en la cocina
 Principiante
 Intermedio
 Avanzado

Frecuencia de uso del celular
 Todos los días
 Entre 4 y 6 días a la semana
 Entre 1 y 3 días a la semana
 Nunca

Frecuencia con que cocina
 Todos los días
 Entre 4 y 6 días a la semana
 Entre 1 y 3 días a la semana
 Nunca

¿Usted toma café? Si No

¿Consumo o ha consumido productos elaborados a base de café? Bebidas, repostería, postres, etc ¿Cuáles?
Sí, licor de café, caramelos.

¿Conoce usted los productos y marcas que ofrece CoopeTarrazú R.L. en el mercado? ¿Cuáles?
Sí, Buen Día

¿Consumo o ha consumido productos de cooPETARRAZU?
Sí, Buen Día

¿Realiza o ha realizado recetas con productos de cooPETARRAZU? Si No

¿Realiza o ha realizado otro tipo de recetas? Si No

Si tuviera que hacer una receta ¿cómo la haría?
Conocer la receta, analizarla, saber si los productos están accesibles, seguir pasos de la receta.

¿Como realizó la receta, o bien, cuál fue el proceso que usted llevó a cabo para realizar esa receta?
Escritas, video, audio, fotos porque es más visual.

¿Que tipo de asistencia ocupa para poder realizarla?
Ver si tiene utensilios adecuados.

Cuando hace una receta completamente nueva ¿cómo la hace?
Leer receta y verificar ingredientes.

¿Cuales datos o información de una receta necesita para poder desarrollarla de inicio a fin?
Cantidad de ingredientes, indicaciones o pasos.

Cuando cocina, ¿cuánto tiempo tiene disponible para cocinar?
Día completo para hacer receta, bastante tiempo.

¿Hay algún objeto que no le puede faltar cuando realiza una receta? ¿Por qué?
Medidas, utensilios.

Cuando compra un producto nuevo o diferente, ¿lo compra pensando en que lo va a usar en una receta o solo por curiosidad?
Lo compra si sabe que lo va a usar en una receta.

¿Primero busca una receta y luego compra los ingredientes que necesita, o busca recetas con productos que ya tiene en casa?
Depende, compra lo que haga falta.

¿Ha creado alguna receta propia con productos de CoopeTarrazú R.L.? ¿Le gustaría comprarla con otras personas?
No, pero si compartiría.

¿Usted guarda la recetas en un recetario? ¿Físico o digital?
¿Por qué?
No guarda porque no busca pero si tuviera que guardar lo haría en el celular.

¿Usted hace lista de compras para ir al supermercado?
Antes hacía lista pero ahora sabe que tiene que comprar.

¿Hace la lista de compras en físico (con papel y lápiz) o en el celular u otro dispositivo móvil? ¿Por qué?
Papel por facilidad y accesible o en la mano.

¿Cuales inconvenientes o problemas presenta cuando realiza una receta?
Problemas de cocina.

Anexo 4. Encuestas formulario

Escuela de Ingeniería en
Diseño Industrial
Tecnológico de Costa Rica

Encuesta - Sussana Garro

¿Con cuál genero se identifica?
Femenino

Indique el rango de edad al que pertenece
31 - 40 años

¿Con qué frecuencia utiliza el celular?
Todos los días

¿Cuales actividades realiza con el celular?
Redes sociales, trabajo, investigaciones, compras

¿Cuáles plataformas o aplicaciones utiliza en el celular?
Instagram, Facebook, WhatsApp, pinterest, aplicaciones de compras en linea

¿Usted hace búsquedas desde el celular?
Sí

¿Qué tipo de información busca?
Tendencias

¿Usted cocina?
Sí

¿Con que frecuencia cocina?
Entre 4 y 6 días a la semana

¿En qué momento cocina?
Al mediodía y en las tardes

¿Qué tipo de comida cocina?
Arroz, frijoles, pastas, picadillos, comida rápida

¿Utiliza o ha utilizado recetas?
Sí

¿Cuándo consulta recetas?
Cuando el tiempo me lo permite y tengo algún antojo

¿Cuál es la razón por la cuál utiliza recetas?
Antojos

¿Las recetas que tiene o encuentra, las escribe en alguna parte?
No

¿Usted guarda las recetas? ¿Dónde?
En la computadora

Quando le pide una receta a alguien, ¿cómo se la dan?
Impresas

¿A quién le pide las recetas o dónde las busca?
Internet

¿Cómo busca las recetas? ¿Qué escribe en el buscador?
Escribo el nombre de la receta que me interesa en el navegador o en pinterest

¿Qué tipo de dispositivo o aplicación utiliza para buscar las recetas?
Celular, computadora

Una vez que tiene la receta que quiere realizar, ¿cuál es la dinámica que sigue para realizar la receta?
Busco los ingredientes, y voy realizando paso a paso las indicaciones

¿Usted tiene recetario?
No

¿Cómo es el recetario?
No tengo

¿Cual información necesita usted para lograr realizar una receta de inicio a fin?
Ir conociendo el paso a paso

¿Cómo debe ser una receta para que usted la pueda realizar?
Fácil y rápida

¿Usted inventa o crea sus propias recetas?
No

¿Dónde escribe las recetas que usted inventó?
No lo hago

¿Cuál información incluye en las recetas que escribe?
No lo hago

¿Busca información sobre productos que desconoce?
Sí

¿Dónde busca la información sobre productos?
Internet

¿Qué información le gustaría conocer sobre un producto?
Que es y para que sirve

Encuesta - Fabricio Padilla

¿Con cuál genero se identifica?
Masculino

Indique el rango de edad al que pertenece
21 - 30 años

¿Con qué frecuencia utiliza el celular?
Todos los días

¿Cuales actividades realiza con el celular?
Trabajo Redes sociales Temas Educativo

¿Cuáles plataformas o aplicaciones utiliza en el celular?
Facebook Instagram Youtube Otros

¿Usted hace búsquedas desde el celular?
Sí

¿Qué tipo de información busca?
De todo en general

¿Usted cocina?
Sí

¿Con que frecuencia cocina?
Entre 4 y 6 días a la semana

¿En qué momento cocina?
Desayuno y cena

¿Qué tipo de comida cocina?
Comida casera Sandwich Otros

¿Utiliza o ha utilizado recetas?
Sí

¿Cuándo consulta recetas?
Cuando sea necesario

¿Cuál es la razón por la cuál utiliza recetas?
Para que las cosas queden bien

¿Las recetas que tiene o encuentra, las escribe en alguna parte?
No, las guardo

¿Usted guarda las recetas? ¿Dónde?
Celular

Cuando le pide una receta a alguien, ¿cómo se la dan?
Por celular, escrita

¿A quién le pide las recetas o dónde las busca?
Internet

¿Cómo busca las recetas? ¿Qué escribe en el buscador?
Recetas específicas

¿Qué tipo de dispositivo o aplicación utiliza para buscar las recetas?
Celular, computadora Buscador en Internet

Una vez que tiene la receta que quiere realizar, ¿cuál es la dinámica que sigue para realizar la receta?
Comprar las cosas para cocinarlas

¿Usted tiene recetario?
No

¿Cómo es el recetario?
No tengo

¿Cual información necesita usted para lograr realizar una receta de inicio a fin?
Ingredientes y orden de preparación

¿Cómo debe ser una receta para que usted la pueda realizar?
Fácil

¿Usted inventa o crea sus propias recetas?
Sí

¿Dónde escribe las recetas que usted inventó?
Papel

¿Cuál información incluye en las recetas que escribe?
Ingredientes

¿Busca información sobre productos que desconoce?
Sí

¿Dónde busca la información sobre productos?
Internet

¿Qué información le gustaría conocer sobre un producto?
Características en general

Encuesta - Jessica Solís

¿Con cuál genero se identifica?
Femenino

Indique el rango de edad al que pertenece
21 - 30 años

¿Con qué frecuencia utiliza el celular?
Todos los días

¿Cuales actividades realiza con el celular?
Mensajear, entrenar y revisar redes sociales y correo.

¿Cuáles plataformas o aplicaciones utiliza en el celular?
WhatsApp, Outlook, aplicaciones de mi trabajo, Instagram, Facebook, y varias de entrenar.

¿Usted hace búsquedas desde el celular?
A veces

¿Qué tipo de información busca?
Para mi trabajo o algo que necesite en el momento.

¿Usted cocina?
Sí

¿Con que frecuencia cocina?
Todos los días

¿En qué momento cocina?
Desayuno, almuerzo y cena.

¿Qué tipo de comida cocina?
Solo comida vegetariana. Cualquier tipo, pero siempre saludable.

¿Utiliza o ha utilizado recetas?
Sí

¿Cuándo consulta recetas?
Pocas veces, para consultar recetas vegetarianas.

¿Cuál es la razón por la cuál utiliza recetas?
Para consultar procesos, porque algunas veces los olvido.

¿Las recetas que tiene o encuentra, las escribe en alguna parte?
No

¿Usted guarda las recetas? ¿Dónde?
No

Cuando le pide una receta a alguien, ¿cómo se la dan?
Nunca pido, solo busco o las guardo de memoria.

¿A quién le pide las recetas o dónde las busca?
A mi hermana porque es chef.

¿Cómo busca las recetas? ¿Qué escribe en el buscador?
Escribo el nombre de la comida o receta en el buscador o en YouTube.

¿Qué tipo de dispositivo o aplicación utiliza para buscar las recetas?
Buscador de Google, YouTube e Instagram.

Una vez que tiene la receta que quiere realizar, ¿cuál es la dinámica que sigue para realizar la receta?
La pongo en práctica.

¿Usted tiene recetario?
No

¿Cómo es el recetario?
No tengo

¿Cual información necesita usted para lograr realizar una receta de inicio a fin?
Ingredientes y pasos.

¿Cómo debe ser una receta para que usted la pueda realizar?
Vegetariana y no muy complicada, porque no soy tan buena.

¿Usted inventa o crea sus propias recetas?
Sí

¿Dónde escribe las recetas que usted inventó?
En ningún lado.

¿Cuál información incluye en las recetas que escribe?
No escribo recetas.

¿Busca información sobre productos que desconoce?
Sí

¿Dónde busca la información sobre productos?
Google y páginas de nutrición.

¿Qué información le gustaría conocer sobre un producto?
Todo. Ingredientes, de dónde vienen y el impacto que tienen, y el procesamiento.

Encuesta - Mariana Jiménez

¿Con cuál genero se identifica?
Femenino

Indique el rango de edad al que pertenece
21 - 30 años

¿Con qué frecuencia utiliza el celular?
Todos los días

¿Cuáles actividades realiza con el celular?
Comunicarme, estudiar, ver mis redes sociales, administrar mi página de emprendimiento, ver series.

¿Cuáles plataformas o aplicaciones utiliza en el celular?
WhatsApp, Classroom, YouTube, Facebook, Instagram, Duolingo, Diccionarios de Coreano, aplicaciones del banco, test para exámenes, aplicaciones para editar fotos, Spotify, Telegram, Shein...

¿Usted hace búsquedas desde el celular?
Sí

¿Qué tipo de información busca?
Significado de palabras, sinónimos, información sobre el tema de estudio, recetas, consejos prácticos...

¿Usted cocina?
A veces

¿Con que frecuencia cocina?
Entre 1 y 3 días a la semana

¿En qué momento cocina?
Algunos días para el desayuno, algunos para el almuerzo.

¿Qué tipo de comida cocina?
Comida casera.

¿Utiliza o ha utilizado recetas?
Sí

¿Cuándo consulta recetas?
Cuando se me olvida qué ingredientes llevaba alguna receta que conozco o cómo prepararla / o cuando quiero hacer alguna nueva.

¿Cuál es la razón por la cuál utiliza recetas?
Por que no sé cómo hay que hacerla.

¿Las recetas que tiene o encuentra, las escribe en alguna parte?
No

¿Usted guarda las recetas? ¿Dónde?
No

Quando le pide una receta a alguien, ¿cómo se la dan?
La dicen.

¿A quién le pide las recetas o dónde las busca?
Abuela, tías o en Google.

¿Cómo busca las recetas? ¿Qué escribe en el buscador?
Cómo se hace... tal cosa. O ingredientes para hacer... Tal cosa.

¿Qué tipo de dispositivo o aplicación utiliza para buscar las recetas?
Generalmente el celular porque es lo que tengo a mano

Una vez que tiene la receta que quiere realizar, ¿cuál es la dinámica que sigue para realizar la receta?
Buscar los ingredientes, revisar si tengo todo lo necesario.

¿Usted tiene recetario?
No

¿Cómo es el recetario?
No tengo

¿Cual información necesita usted para lograr realizar una receta de inicio a fin?
Ingredientes y preparación.

¿Cómo debe ser una receta para que usted la pueda realizar?
Fácil y práctica.

¿Usted inventa o crea sus propias recetas?
No

¿Dónde escribe las recetas que usted inventó?
No invento

¿Cuál información incluye en las recetas que escribe?
Ninguna.

¿Busca información sobre productos que desconoce?
Sí

¿Dónde busca la información sobre productos?
Google

¿Qué información le gustaría conocer sobre un producto?
Origen, en cuáles comidas se utiliza, valor nutritivo.

Encuesta - Moisés Elizondo

¿Con cuál genero se identifica?
Masculino

Indique el rango de edad al que pertenece
21 - 30 años

¿Con qué frecuencia utiliza el celular?
Todos los días

¿Cuales actividades realiza con el celular?
Redes sociales, guías deportivas, fotos y videos, transacciones bancarias, música

¿Cuáles plataformas o aplicaciones utiliza en el celular?
Facebook, instagram, telegram, WhatsApp, Nike run Club, Salud de Huawei, spotify, youtube, Galería, Google, BN Móvil

¿Usted hace búsquedas desde el celular?
Sí

¿Qué tipo de información busca?
Búsquedas específicas, búsquedas académicas, información que no conozco, formas de escribir una palabra

¿Usted cocina?
A veces

¿Con que frecuencia cocina?
Entre 1 y 3 días a la semana

¿En qué momento cocina?
Desayuno, merienda de la tarde

¿Qué tipo de comida cocina?
Fácil de preparar, por ejemplo sandwiches, huevos, etc

¿Utiliza o ha utilizado recetas?
Sí

¿Cuándo consulta recetas?
Cuándo no conozco la forma de preparar algo o he olvidado algún ingrediente o procedimiento

¿Cuál es la razón por la cuál utiliza recetas?
Para que la preparación que de la forma en que debería

¿Las recetas que tiene o encuentra, las escribe en alguna parte?
No

¿Usted guarda las recetas? ¿Dónde?
En el teléfono, una imagen o foto

Cuando le pide una receta a alguien, ¿cómo se la dan?
Fotos

¿A quién le pide las recetas o dónde las busca?
Familiar o en google

¿Cómo busca las recetas? ¿Qué escribe en el buscador?
Cómo preparar xxxx Receta de xxxx O el nombre puntual de la comida

¿Qué tipo de dispositivo o aplicación utiliza para buscar las recetas?
Teléfono o computadora

Una vez que tiene la receta que quiere realizar, ¿cuál es la dinámica que sigue para realizar la receta?
Poner el teléfono cerca para estar constantemente revisandola

¿Usted tiene recetario?
No

¿Cómo es el recetario?
No tengo recetario

¿Cual información necesita usted para lograr realizar una receta de inicio a fin?
Cantidades de ingredientes y paso a paso

¿Cómo debe ser una receta para que usted la pueda realizar?
Explicar el procedimiento claro

¿Usted inventa o crea sus propias recetas?
Sí

¿Dónde escribe las recetas que usted inventó?
No las escribo

¿Cuál información incluye en las recetas que escribe?
No las escribo

¿Busca información sobre productos que desconoce?
Sí

¿Dónde busca la información sobre productos?
Google

¿Qué información le gustaría conocer sobre un producto?
Propiedades nutricionales

Encuesta - Jennifer Navarro

¿Con cuál genero se identifica?
Femenino

Indique el rango de edad al que pertenece
21 - 30 años

¿Con qué frecuencia utiliza el celular?
Todos los días

¿Cuales actividades realiza con el celular?
Actividades académicas, de ocio (lectura, redes sociales, escuchar música),
noticias e información

¿Cuáles plataformas o aplicaciones utiliza en el celular?
Facebook e instagram

¿Usted hace búsquedas desde el celular?
Sí

¿Qué tipo de información busca?
Para resolver dudas en el momento, buscar lugares

¿Usted cocina?
Sí

¿Con que frecuencia cocina?
Todos los días

¿En qué momento cocina?
Desayuno, merienda, almuerzo y cena

¿Qué tipo de comida cocina?
Pastas, postres, snacks, meriendas, platos fuertes, ensaladas

¿Utiliza o ha utilizado recetas?
Sí

¿Cuándo consulta recetas?
Cuándo quiero preparar algo que nunca he preparado

¿Cuál es la razón por la cuál utiliza recetas?
Porque desconozco cómo se hace la comida que quiero preparar

¿Las recetas que tiene o encuentra, las escribe en alguna parte?
No

¿Usted guarda las recetas? ¿Dónde?
No las guardo, generalmente las aprendo o las vuelvo a buscar después si las
necesito

Cuando le pide una receta a alguien, ¿cómo se la dan?
Una fotografía

¿A quién le pide las recetas o dónde las busca?
Busco en internet o le consulto a mi mamá, tías o abuela

¿Cómo busca las recetas? ¿Qué escribe en el buscador?
Coloco el nombre de la comida que quiero preparar seguido de la palabra receta

¿Qué tipo de dispositivo o aplicación utiliza para buscar las recetas?
Teléfono celular en google chrome

Una vez que tiene la receta que quiere realizar, ¿cuál es la dinámica que sigue
para realizar la receta?
Sigo los pasos indicados en la receta

¿Usted tiene recetario?
No

¿Cómo es el recetario?
No tengo

¿Cual información necesita usted para lograr realizar una receta de inicio a fin?
Ingredientes (preferiblemente con un nombre que se pueda encontrar en el
país), porciones por ingrediente, pasos en orden

¿Cómo debe ser una receta para que usted la pueda realizar?
Detallada y clara

¿Usted inventa o crea sus propias recetas?
Sí

¿Dónde escribe las recetas que usted inventó?
No

¿Cuál información incluye en las recetas que escribe?
No lo hago

¿Busca información sobre productos que desconoce?
Sí

¿Dónde busca la información sobre productos?
Internet, google chrome

¿Qué información le gustaría conocer sobre un producto?
Origen, valor nutricional, posibles usos y recetas en las que lo puedo usar

Encuesta - Jenny Borbon

¿Con cuál genero se identifica?
Femenino

Indique el rango de edad al que pertenece
51 - 60 años

¿Con qué frecuencia utiliza el celular?
Todos los días

¿Cuales actividades realiza con el celular?
Calendario, social, llamadas, consultas u navegar

¿Cuáles plataformas o aplicaciones utiliza en el celular?
Face, whatsapp, goglee, neflix, Pinterest, TikTok, correo, google duo, Instagram, YouTube

¿Usted hace búsquedas desde el celular?
Sí

¿Qué tipo de información busca?
Médica, manualidades, cocina

¿Usted cocina?
Sí

¿Con que frecuencia cocina?
Todos los días

¿En qué momento cocina?
No

¿Qué tipo de comida cocina?
Cacera

¿Utiliza o ha utilizado recetas?
Sí

¿Cuándo consulta recetas?
Cuando lo necesito

¿Cuál es la razón por la cuál utiliza recetas?
Para mejorar o variar

¿Las recetas que tiene o encuentra, las escribe en alguna parte?
Sí

¿Usted guarda las recetas? ¿Dónde?
En un cuaderno

Cuando le pide una receta a alguien, ¿cómo se la dan?
Dictado

¿A quién le pide las recetas o dónde las busca?
A la persona q las realiza

¿Cómo busca las recetas? ¿Qué escribe en el buscador?
Recetas para hacer lo q yo quiero hacer

¿Qué tipo de dispositivo o aplicación utiliza para buscar las recetas?
Google

Una vez que tiene la receta que quiere realizar, ¿cuál es la dinámica que sigue para realizar la receta?
Y hacer el procedimiento

¿Usted tiene recetario?
Sí

¿Cómo es el recetario?
Es un cuaderno

¿Cual información necesita usted para lograr realizar una receta de inicio a fin?
Los ingredientes

¿Cómo debe ser una receta para que usted la pueda realizar?
Fácil

¿Usted inventa o crea sus propias recetas?
No

¿Dónde escribe las recetas que usted inventó?
En el cuaderno

¿Cuál información incluye en las recetas que escribe?
Todo desde lo q me gusta o falta

¿Busca información sobre productos que desconoce?
No

¿Dónde busca la información sobre productos?
Google

¿Qué información le gustaría conocer sobre un producto?
Nada

Encuesta - Isabel Camacho

¿Con cuál genero se identifica?
Femenino

Indique el rango de edad al que pertenece
51 - 60 años

¿Con qué frecuencia utiliza el celular?
Todos los días

¿Cuales actividades realiza con el celular?
Mensajes, catequesis virtual, yootube

¿Cuáles plataformas o aplicaciones utiliza en el celular?
WhatsApp, yootube, Facebook, mesenger

¿Usted hace búsquedas desde el celular?
Sí

¿Qué tipo de información busca?
Películas, videos series

¿Usted cocina?
Sí

¿Con que frecuencia cocina?
Entre 1 y 3 días a la semana

¿En qué momento cocina?
En la tarde

¿Qué tipo de comida cocina?
Comida tradicional

¿Utiliza o ha utilizado recetas?
Sí

¿Cuándo consulta recetas?
1 vez al mes

¿Cuál es la razón por la cuál utiliza recetas?
Para aprender nuevos métodos

¿Las recetas que tiene o encuentra, las escribe en alguna parte?
No

¿Usted guarda las recetas? ¿Dónde?
En el teléfono

Cuando le pide una receta a alguien, ¿cómo se la dan?
Por foto o video

¿A quién le pide las recetas o dónde las busca?
Las busco en el celular

¿Cómo busca las recetas? ¿Qué escribe en el buscador?
El nombre de la receta

¿Qué tipo de dispositivo o aplicación utiliza para buscar las recetas?
Celular y youtu.be

Una vez que tiene la receta que quiere realizar, ¿cuál es la dinámica que sigue para realizar la receta?
Seguir instrucciones con el teléfono cerca

¿Usted tiene recetario?
Sí

¿Cómo es el recetario?
Un cuaderno grande

¿Cual información necesita usted para lograr realizar una receta de inicio a fin?
Que venga paso pr paso, enumerada

¿Cómo debe ser una receta para que usted la pueda realizar?
Corta, sencilla, y económica.

¿Usted inventa o crea sus propias recetas?
No

¿Dónde escribe las recetas que usted inventó?
Ningún lado

¿Cuál información incluye en las recetas que escribe?
Los ingredientes, el nombre

¿Busca información sobre productos que desconoce?
Sí

¿Dónde busca la información sobre productos?
Google

¿Qué información le gustaría conocer sobre un producto?
De donde se origina

Encuesta - Jetsabé López

¿Con cuál genero se identifica?
Femenino

Indique el rango de edad al que pertenece
41 - 50 años

¿Con qué frecuencia utiliza el celular?
Todos los días

¿Cuales actividades realiza con el celular?
Mensajes Whatsapp, internet, word, redes sociales

¿Cuáles plataformas o aplicaciones utiliza en el celular?
Whatsapp- Facebook- Instagram- linked in- Google- Banco-

¿Usted hace búsquedas desde el celular?
Sí

¿Qué tipo de información busca?
De todo tipo, información de productos y servicios, traductor, información general

¿Usted cocina?
Sí

¿Con que frecuencia cocina?
Todos los días

¿En qué momento cocina?
Los 3 tiempos de comida desayuno almuerzo cena

¿Qué tipo de comida cocina?
De todo tipo excepto mariscos

¿Utiliza o ha utilizado recetas?
Sí

¿Cuándo consulta recetas?
Cuando quiero hacer cosas nuevas o diferentes o buscar otras opciones

¿Cuál es la razón por la cuál utiliza recetas?
Para aprender a hacer nuevos platos o mejorar

¿Las recetas que tiene o encuentra, las escribe en alguna parte?
No

¿Usted guarda las recetas? ¿Dónde?
Celular

Cuando le pide una receta a alguien, ¿cómo se la dan?
Escríta o foto por celular

¿A quién le pide las recetas o dónde las busca?
Mi mamá, hermanas, redes sociales, Nestlé, doña María

¿Cómo busca las recetas? ¿Qué escribe en el buscador?
Escribo el nombre del plato o el ingrediente que quiero usar

¿Qué tipo de dispositivo o aplicación utiliza para buscar las recetas?
Celular

Una vez que tiene la receta que quiere realizar, ¿cuál es la dinámica que sigue para realizar la receta?
Le saco foto print screen

¿Usted tiene recetario?
Sí

¿Cómo es el recetario?
Normal tipo cuaderno

¿Cual información necesita usted para lograr realizar una receta de inicio a fin?
Lo normal ingredientes y procedimiento

¿Cómo debe ser una receta para que usted la pueda realizar?
Tener la lista de ingredientes y procedimiento paso a paso y ojalá con fotos

¿Usted inventa o crea sus propias recetas?
Sí

¿Dónde escribe las recetas que usted inventó?
En una hoja o en el celular en Una nota

¿Cuál información incluye en las recetas que escribe?
Lo normal de todas ingredientes y procedimiento

¿Busca información sobre productos que desconoce?
Sí

¿Dónde busca la información sobre productos?
Red

¿Qué información le gustaría conocer sobre un producto?
Como se usa y para que sirve

Encuesta - Rocio Zúñiga

¿Con cuál genero se identifica?
Femenino

Indique el rango de edad al que pertenece
Más de 61 años

¿Con qué frecuencia utiliza el celular?
Todos los días

¿Cuales actividades realiza con el celular?
Llamadas, mensajes, redes sociales

¿Cuáles plataformas o aplicaciones utiliza en el celular?
Facebook, WhatsApp, messenger

¿Usted hace búsquedas desde el celular?
A veces

¿Qué tipo de información busca?
Recetas de cocina, remedios caseros

¿Usted cocina?
Sí

¿Con que frecuencia cocina?
Todos los días

¿En qué momento cocina?
Como parte de mi trabajo ya que soy cocinera y en la casa en la noche al llegar del trabajo

¿Qué tipo de comida cocina?
Pastas, carnes, verduras, licuados para alimentación por sonda

¿Utiliza o ha utilizado recetas?
Sí

¿Cuándo consulta recetas?
Para realizar postres

¿Cuál es la razón por la cuál utiliza recetas?
Para saber bien las medidas y el procedimiento

¿Las recetas que tiene o encuentra, las escribe en alguna parte?
No

¿Usted guarda las recetas? ¿Dónde?
Se las envío a mi hija o las comparto en mi muro de Facebook

Cuando le pide una receta a alguien, ¿cómo se la dan?
En papel

¿A quién le pide las recetas o dónde las busca?
A mi sobrina o primas

¿Cómo busca las recetas? ¿Qué escribe en el buscador?
Recetas para... y la comida que quiero preparar

¿Qué tipo de dispositivo o aplicación utiliza para buscar las recetas?
Celular y google

Una vez que tiene la receta que quiere realizar, ¿cuál es la dinámica que sigue para realizar la receta?
Buscar los ingredientes, comprarlos si es necesario y prepararla

¿Usted tiene recetario?
No

¿Cómo es el recetario?
No tengo

¿Cual información necesita usted para lograr realizar una receta de inicio a fin?
Tiempo ingredientes procedimiento utensilios

¿Cómo debe ser una receta para que usted la pueda realizar?
Cualquiera, con ingredientes fáciles de encontrar

¿Usted inventa o crea sus propias recetas?
Sí

¿Dónde escribe las recetas que usted inventó?
No las escribo

¿Cuál información incluye en las recetas que escribe?
No las escribo

¿Busca información sobre productos que desconoce?
No

¿Dónde busca la información sobre productos?
No busco

¿Qué información le gustaría conocer sobre un producto?
Que podría preparar con el

Encuesta - Kimberly Figueroa

¿Con cuál genero se identifica?
Femenino

Indique el rango de edad al que pertenece
21 - 30 años

¿Con qué frecuencia utiliza el celular?
Todos los días

¿Cuales actividades realiza con el celular?
Mensajear, ver redes sociales, trámites bancarios, búsqueda de información...

¿Cuáles plataformas o aplicaciones utiliza en el celular?
Facebook, WhatsApp, Instagram, drive, Netflix, aplicaciones de bancos...

¿Usted hace búsquedas desde el celular?
Sí

¿Qué tipo de información busca?
Datos, dudas, páginas de lugares

¿Usted cocina?
Sí

¿Con que frecuencia cocina?
Todos los días

¿En qué momento cocina?
En todos los tiempos de comida

¿Qué tipo de comida cocina?
variada

¿Utiliza o ha utilizado recetas?
Sí

¿Cuándo consulta recetas?
Cuando no sé cómo hacer algo

¿Cuál es la razón por la cuál utiliza recetas?
Porque no sé cómo hacer algo en específico

¿Las recetas que tiene o encuentra, las escribe en alguna parte?
No

¿Usted guarda las recetas? ¿Dónde?
En favoritos del navegador

Cuando le pide una receta a alguien, ¿cómo se la dan?
Por mensaje

¿A quién le pide las recetas o dónde las busca?
En Google, pinterest, Instagram o a amigos y familiares

¿Cómo busca las recetas? ¿Qué escribe en el buscador?
El nombre del platillo

¿Qué tipo de dispositivo o aplicación utiliza para buscar las recetas?
Pinterest, Instagram, google

Una vez que tiene la receta que quiere realizar, ¿cuál es la dinámica que sigue para realizar la receta?
Lo que dice la receta

¿Usted tiene recetario?
No

¿Cómo es el recetario?
No tengo

¿Cual información necesita usted para lograr realizar una receta de inicio a fin?
Ingredientes, tiempos, materiales, temperaturas...

¿Cómo debe ser una receta para que usted la pueda realizar?
Completa

¿Usted inventa o crea sus propias recetas?
Sí

¿Dónde escribe las recetas que usted inventó?
En ningún lado

¿Cuál información incluye en las recetas que escribe?
...

¿Busca información sobre productos que desconoce?
Sí

¿Dónde busca la información sobre productos?
Google

¿Qué información le gustaría conocer sobre un producto?
Todo

Encuesta - Priscilla Castro

¿Con cuál genero se identifica?
Femenino

Indique el rango de edad al que pertenece
21 - 30 años

¿Con qué frecuencia utiliza el celular?
Todos los días

¿Cuáles actividades realiza con el celular?
Calendario Alarma Reloj Notas Mensajes Llamadas Ver videos Tomar fotos y videos Encender luces de la casa abrir porton Ecuchar musica editar archivos y documentos Cosas de trabajo cuenta del banco hacer tranferencias comprar en linea redes sociales buscar informacion ubicar lugares juegos

¿Cuáles plataformas o aplicaciones utiliza en el celular?
Intagram cymera facebook whatsapp tik tok snapchat spotify pinterest waze messenger telegram amazon alexa blink eWelink zoom edus amazon compras BN movil teams nesst home outlook you tube flo chrome seguidor de ayno Leaone authenticator print master netflix

¿Usted hace búsquedas desde el celular?
Sí

¿Qué tipo de información busca?
salud moda comida niños ingles tiendas

¿Usted cocina?
A veces

¿Con que frecuencia cocina?
Entre 1 y 3 días a la semana

¿En qué momento cocina?
Tarde y noche

¿Qué tipo de comida cocina?
postres, pastas cosas faciles

¿Utiliza o ha utilizado recetas?
Sí

¿Cuándo consulta recetas?
en ocasiones especiales recetas internacionales

¿Cuál es la razón por la cuál utiliza recetas?
para preparar cosas nuevas

¿Las recetas que tiene o encuentra, las escribe en alguna parte?
No

¿Usted guarda las recetas? ¿Dónde?
No

Cuando le pide una receta a alguien, ¿cómo se la dan?
en un cuaderno

¿A quién le pide las recetas o dónde las busca?
a mi cuñada o google

¿Cómo busca las recetas? ¿Qué escribe en el buscador?
comida típica de ... para buscar el nombre de platillos y depues la receta

¿Qué tipo de dispositivo o aplicación utiliza para buscar las recetas?
Celular

Una vez que tiene la receta que quiere realizar, ¿cuál es la dinámica que sigue para realizar la receta?
comprar ingredientes preparar la comida

¿Usted tiene recetario?
No

¿Cómo es el recetario?
No tengo

¿Cual información necesita usted para lograr realizar una receta de inicio a fin?
ingredientes si se consiguen facil dificultad tiempo de preparacion

¿Cómo debe ser una receta para que usted la pueda realizar?
ingredientes conocidos y faciles

¿Usted inventa o crea sus propias recetas?
No

¿Dónde escribe las recetas que usted inventó?
No tengo

¿Cuál información incluye en las recetas que escribe?
No

¿Busca información sobre productos que desconoce?
Sí

¿Dónde busca la información sobre productos?
Google

¿Qué información le gustaría conocer sobre un producto?
calorias, si es picante, el precio

Encuesta - Estefania López

¿Con cuál genero se identifica?
Femenino

Indique el rango de edad al que pertenece
31 - 40 años

¿Con qué frecuencia utiliza el celular?
Todos los días

¿Cuales actividades realiza con el celular?
Comunicación, buscar información, hacer sinpe, redes sociales.

¿Cuáles plataformas o aplicaciones utiliza en el celular?
WhatsApp, Instagram, facebook, Bcr, google

¿Usted hace búsquedas desde el celular?
Sí

¿Qué tipo de información busca?
Muchas veces información relacionada a mi trabajo más que todo (worksheets)

¿Usted cocina?
Sí

¿Con que frecuencia cocina?
Entre 4 y 6 días a la semana

¿En qué momento cocina?
En la tarde noche

¿Qué tipo de comida cocina?
De todo un poco

¿Utiliza o ha utilizado recetas?
Sí

¿Cuándo consulta recetas?
Cuando quiero hacer alguna comida o pan en especial

¿Cuál es la razón por la cuál utiliza recetas?
Probar cosas nuevas

¿Las recetas que tiene o encuentra, las escribe en alguna parte?
La mayoría las q me gustan si

¿Usted guarda las recetas? ¿Dónde?
En un cuaderno

Cuando le pide una receta a alguien, ¿cómo se la dan?
Con ingredientes, porciones y procedimiento

¿A quién le pide las recetas o dónde las busca?
La mayoría de veces busco en Internet en pinterest o youtube

¿Cómo busca las recetas? ¿Qué escribe en el buscador?
Con el nombre específico de lo que quiero ejemplo queque de café, queque keto, etc

¿Qué tipo de dispositivo o aplicación utiliza para buscar las recetas?
Celular

Una vez que tiene la receta que quiere realizar, ¿cuál es la dinámica que sigue para realizar la receta?
Primero busco si tengo todos los ingredientes sino los compro, tambien reviso q sean productos fáciles de conseguir en la zona.

¿Usted tiene recetario?
Sí

¿Cómo es el recetario?
En un cuaderno

¿Cual información necesita usted para lograr realizar una receta de inicio a fin?
Ingredientes, porciones y preparación

¿Cómo debe ser una receta para que usted la pueda realizar?
Con productos fáciles de conseguir para mi, y ojala q sea una receta práctica y rápida

¿Usted inventa o crea sus propias recetas?
Sí

¿Dónde escribe las recetas que usted inventó?
No las escribo algunas veces solo cambio o agrego algo demás

¿Cuál información incluye en las recetas que escribe?
Ingredientes y cantidades más q todo

¿Busca información sobre productos que desconoce?
No

¿Dónde busca la información sobre productos?
Si son productos q no conozco la verdad no busco información

¿Qué información le gustaría conocer sobre un producto?
Calorías, uso, precio, a donde conseguirlo

Encuesta - Valeria Vindas

¿Con cuál genero se identifica?
Femenino

Indique el rango de edad al que pertenece
21 - 30 años

¿Con qué frecuencia utiliza el celular?
Todos los días

¿Cuales actividades realiza con el celular?
Redes sociales, netflix

¿Cuáles plataformas o aplicaciones utiliza en el celular?
WhatsApp Instagram Facebook Tik tok Netflix Disney+ Google Pinterest

¿Usted hace búsquedas desde el celular?
Sí

¿Qué tipo de información busca?
Datos que necesito saber en el momento y me queda mas fácil hacerlo desde el celular

¿Usted cocina?
Sí

¿Con que frecuencia cocina?
Todos los días

¿En qué momento cocina?
Desayuno, almuerzo y cena

¿Qué tipo de comida cocina?
Cualquier tipo de comida

¿Utiliza o ha utilizado recetas?
Sí

¿Cuándo consulta recetas?
Cuando quiero comer algo diferente o me aburro de lo mismo

¿Cuál es la razón por la cuál utiliza recetas?
Para variar lo que como

¿Las recetas que tiene o encuentra, las escribe en alguna parte?
Sí

¿Usted guarda las recetas? ¿Dónde?
En el celular capturas de pantalla, en Facebook o videos de youtube

Cuando le pide una receta a alguien, ¿cómo se la dan?
Por foto

¿A quién le pide las recetas o dónde las busca?
En google, youtube, Facebook

¿Cómo busca las recetas? ¿Qué escribe en el buscador?
Receta y el nombre de lo que quiero cocinar

¿Qué tipo de dispositivo o aplicación utiliza para buscar las recetas?
Facebook, youtube o google

Una vez que tiene la receta que quiere realizar, ¿cuál es la dinámica que sigue para realizar la receta?
Comprar las cosas o intentar conseguir lo que se ocupa

¿Usted tiene recetario?
No

¿Cómo es el recetario?
No cuento con uno

¿Cual información necesita usted para lograr realizar una receta de inicio a fin?
Detalles de la receta

¿Cómo debe ser una receta para que usted la pueda realizar?
Detallada

¿Usted inventa o crea sus propias recetas?
Sí

¿Dónde escribe las recetas que usted inventó?
No las escribo

¿Cuál información incluye en las recetas que escribe?
No las escribo

¿Busca información sobre productos que desconoce?
Sí

¿Dónde busca la información sobre productos?
Google

¿Qué información le gustaría conocer sobre un producto?
Detalles

Encuesta - Melissa Garro

¿Con cuál genero se identifica?
Femenino

Indique el rango de edad al que pertenece
21 - 30 años

¿Con qué frecuencia utiliza el celular?
Todos los días

¿Cuales actividades realiza con el celular?
Plataformas, internet,WhatsApp,llamadas

¿Cuáles plataformas o aplicaciones utiliza en el celular?
Whatsapp, Redes Sociales , Teams

¿Usted hace búsquedas desde el celular?
Sí

¿Qué tipo de información busca?
Educación, turismo , consejos saludables

¿Usted cocina?
No

¿Con que frecuencia cocina?
Entre 1 y 3 días a la semana

¿En qué momento cocina?
Pocas veces

¿Qué tipo de comida cocina?
Comidas rápidas

¿Utiliza o ha utilizado recetas?
No

¿Cuándo consulta recetas?
Sí

¿Cuál es la razón por la cuál utiliza recetas?
No saber bien lo que quiero cocinar

¿Las recetas que tiene o encuentra, las escribe en alguna parte?
En internet

¿Usted guarda las recetas? ¿Dónde?
En el historial

Cuando le pide una receta a alguien, ¿cómo se la dan?
Enviando el link

¿A quién le pide las recetas o dónde las busca?
En you tube

¿Cómo busca las recetas? ¿Qué escribe en el buscador?
Escribe el nombre de la receta que quiero buscar en el you tube

¿Qué tipo de dispositivo o aplicación utiliza para buscar las recetas?
Teléfono

Una vez que tiene la receta que quiere realizar, ¿cuál es la dinámica que sigue para realizar la receta?
Ir paso por paso

¿Usted tiene recetario?
No

¿Cómo es el recetario?
Apuntando en el cuaderno

¿Cual información necesita usted para lograr realizar una receta de inicio a fin?
Ir viendo poco el video poco a poco

¿Cómo debe ser una receta para que usted la pueda realizar?
Soy súper visual necesito ir viendo paso a paso la receta

¿Usted inventa o crea sus propias recetas?
Sí

¿Dónde escribe las recetas que usted inventó?
No las escribo

¿Cuál información incluye en las recetas que escribe?
No incluyo la información

¿Busca información sobre productos que desconoce?
Sí

¿Dónde busca la información sobre productos?
Redes sociales , página web

¿Qué información le gustaría conocer sobre un producto?
Los componentes,la información nutricional, fecha de caducidad

Encuesta - Celeste Naranjo

¿Con cuál genero se identifica?
Femenino

Indique el rango de edad al que pertenece
21 - 30 años

¿Con qué frecuencia utiliza el celular?
Todos los días

¿Cuales actividades realiza con el celular?
Escuchar música, estudiar inglés, tomar fotos y videos, redes sociales

¿Cuáles plataformas o aplicaciones utiliza en el celular?
Duolingo, Instagram, spotify, facebook

¿Usted hace búsquedas desde el celular?
Sí

¿Qué tipo de información busca?
Noticias, películas, materiales

¿Usted cocina?
Sí

¿Con que frecuencia cocina?
Entre 4 y 6 días a la semana

¿En qué momento cocina?
En las noches

¿Qué tipo de comida cocina?
Arroz, frijoles, carnes y pastas

¿Utiliza o ha utilizado recetas?
Sí

¿Cuándo consulta recetas?
Cuando quiero hacer un plato nuevo

¿Cuál es la razón por la cuál utiliza recetas?
No tengo muchas experiencia en la cocina, entonces aprendo con recetas

¿Las recetas que tiene o encuentra, las escribe en alguna parte?
No

¿Usted guarda las recetas? ¿Dónde?
No

Cuando le pide una receta a alguien, ¿cómo se la dan?
Por llamada

¿A quién le pide las recetas o dónde las busca?
A mi mamá o en google

¿Cómo busca las recetas? ¿Qué escribe en el buscador?
Receta de... Y pongo el nombre del plato

¿Qué tipo de dispositivo o aplicación utiliza para buscar las recetas?
El celular y google

Una vez que tiene la receta que quiere realizar, ¿cuál es la dinámica que sigue para realizar la receta?
Fijarme si tengo todos los ingredientes y si no los tengo, altero un poco la receta

¿Usted tiene recetario?
No

¿Cómo es el recetario?
No tengo

¿Cual información necesita usted para lograr realizar una receta de inicio a fin?
Tiempos, cantidades e ingredientes

¿Cómo debe ser una receta para que usted la pueda realizar?
Debe ser muy específica en cuanto cantidades, tiempos, temperaturas y orden de las cosas

¿Usted inventa o crea sus propias recetas?
Sí

¿Dónde escribe las recetas que usted inventó?
En ninguna parte

¿Cuál información incluye en las recetas que escribe?
Tipo de ingredientes y marcas, cantidades

¿Busca información sobre productos que desconoce?
No

¿Dónde busca la información sobre productos?
Google

¿Qué información le gustaría conocer sobre un producto?
Origen, información nutricional

Encuesta - Hellen Rodríguez

¿Con cuál genero se identifica?
Femenino

Indique el rango de edad al que pertenece
21 - 30 años

¿Con qué frecuencia utiliza el celular?
Todos los días

¿Cuáles actividades realiza con el celular?
Trabajo, estudio, uso de redes sociales, cursos libres, diversión como ver series, películas, documentales, videos

¿Cuáles plataformas o aplicaciones utiliza en el celular?
Whatsapp, instagram, facebook, Netflix, tik tok, youtube, gmail, hotmail, pinterest, linkedin, uber, bn móvil, disney plus y algunas más específicas para entrenar desde casa, plan alimenticio, organizar trabajo diario,

¿Usted hace búsquedas desde el celular?
Sí

¿Qué tipo de información busca?
Cursos o tutoriales, material de apoyo para estudio o trabajo

¿Usted cocina?
Sí

¿Con que frecuencia cocina?
Entre 4 y 6 días a la semana

¿En qué momento cocina?
Desayuno siempre, almuerzo y cena algunas veces

¿Qué tipo de comida cocina?
Comida típica costarricense (arroz, frijoles, pasta, carnes, picadillos son algunos ejemplos) y repostería

¿Utiliza o ha utilizado recetas?
Sí

¿Cuándo consulta recetas?
Cuando no sé cómo realizar alguna preparación o tengo dudas sobre el proceso de algo en específico que esté realizando

¿Cuál es la razón por la cuál utiliza recetas?
Dudas sobre el procedimiento

¿Las recetas que tiene o encuentra, las escribe en alguna parte?
Sí, en un bloc de notas del teléfono

¿Usted guarda las recetas? ¿Dónde?
Sí, en el teléfono

Cuando le pide una receta a alguien, ¿cómo se la dan?
En foto o por mensaje de texto normalmente

¿A quién le pide las recetas o dónde las busca?
Busco en youtube, google, pinterest o las pido a familiares cercanos que sé que saben cocinar

¿Cómo busca las recetas? ¿Qué escribe en el buscador?
"Recetas de..." y en esa parte escribo la palabra de lo que necesito

¿Qué tipo de dispositivo o aplicación utiliza para buscar las recetas?
La mayoría en google y youtube, sin embargo pinterest e incluso facebook son de utilidad

Una vez que tiene la receta que quiere realizar, ¿cuál es la dinámica que sigue para realizar la receta?
Reviso que tenga todos los ingredientes o busco con lo que tengo si puedo sustituir algo, luego preparo todo lo que necesito para tenerlo a la mano y después manos a la obra, inicio con la receta

¿Usted tiene recetario?
Sí

¿Cómo es el recetario?
Digital, una recopilación de las cosas que utilizo frecuentemente

¿Cual información necesita usted para lograr realizar una receta de inicio a fin?
Los ingredientes y las cantidades exactas, preferiblemente indicado en sistema internacional de medidas. El procedimiento paso a paso y bien explicado y por último tips útiles de tiempo que tarda en cocinarse pe ejemplo

¿Cómo debe ser una receta para que usted la pueda realizar?
Que no sea muy complejo el procedimiento

¿Usted inventa o crea sus propias recetas?
Sí

¿Dónde escribe las recetas que usted inventó?
En mi bloc de notas donde tengo el recetario

¿Cuál información incluye en las recetas que escribe?
Ingredientes, cantidades, porciones que rinde, tiempo de preparación

¿Busca información sobre productos que desconoce?
Sí

¿Dónde busca la información sobre productos?
Google

¿Qué información le gustaría conocer sobre un producto?
Para qué sirve, dónde conseguirlo, en qué ocasiones usarlo y en cuáles no es recomendado

Encuesta - Elena Navarro

¿Con cuál genero se identifica?
Femenino

Indique el rango de edad al que pertenece
21 - 30 años

¿Con qué frecuencia utiliza el celular?
Todos los días

¿Cuales actividades realiza con el celular?
Por asuntos de estudio, trabajo y redes sociales.

¿Cuáles plataformas o aplicaciones utiliza en el celular?
WhatsApp, Instagram, Facebook, Apps de la Universidad, Apps sobre ejercicio...

¿Usted hace búsquedas desde el celular?
Sí

¿Qué tipo de información busca?
Relacionado con la universidad, noticias nacionales, vuelos...

¿Usted cocina?
Sí

¿Con que frecuencia cocina?
Todos los días

¿En qué momento cocina?
En las mañanas principalmente

¿Qué tipo de comida cocina?
Principalmente desayunos o cenas.

¿Utiliza o ha utilizado recetas?
Sí

¿Cuándo consulta recetas?
Frecuentemente

¿Cuál es la razón por la cuál utiliza recetas?
Para aprender a realizar nuevas comidas

¿Las recetas que tiene o encuentra, las escribe en alguna parte?
En algunos casos

¿Usted guarda las recetas? ¿Dónde?
En algunos casos, en un recetario o en el teléfono

Cuando le pide una receta a alguien, ¿cómo se la dan?
Por escrito, en un mensaje o papel

¿A quién le pide las recetas o dónde las busca?
Principalmente a mis tías o busco en internet

¿Cómo busca las recetas? ¿Qué escribe en el buscador?
Recetas saludables

¿Qué tipo de dispositivo o aplicación utiliza para buscar las recetas?
Google Chrome

Una vez que tiene la receta que quiere realizar, ¿cuál es la dinámica que sigue para realizar la receta?
Comprar los ingredientes y seguir cada paso

¿Usted tiene recetario?
Sí

¿Cómo es el recetario?
Un cuaderno

¿Cual información necesita usted para lograr realizar una receta de inicio a fin?
Ingredientes, cantidades y pasos

¿Cómo debe ser una receta para que usted la pueda realizar?
La información sea explícita

¿Usted inventa o crea sus propias recetas?
Sí

¿Dónde escribe las recetas que usted inventó?
En el celular o recetario

¿Cuál información incluye en las recetas que escribe?
Ingredientes y cantidades

¿Busca información sobre productos que desconoce?
Sí

¿Dónde busca la información sobre productos?
Google Chrome

¿Qué información le gustaría conocer sobre un producto?
Propiedades, beneficios y precauciones de uso

Anexo 5: Análisis de personas

Persona 1

Usuario básico



Sara Córdoba

Ama de casa

"Necesito información básica como las cantidades de los ingredientes, el procedimiento para la preparación, los utensilios necesarios y las porciones que rinde"

Información...	Básica	Medio detallada	Muy detallada	
Cocina...	Nunca	1 - 3 días	4 - 6 días	Todos días
Usa el celular...	Nunca	1 - 3 días	4 - 6 días	Todos días

GUSTOS E INTERESES

- Le gusta beber café, principalmente negro y sin azúcar.
- Toma diferentes bebidas a base de café como capuccino, mokaccino, cafés fríos, entre otros.
- Disfruta desarrollar recetas variadas en su casa, principalmente repostería y postres.
- Consulta recetas cuando quiere hacer algún plato diferente y no sabe muy bien cómo realizarlo.
- Le gusta adquirir implementos de cocina para repostería.

ESCENARIOS DE USO

- Sara cocina con bastante frecuencia y le gusta mucho hacer repostería variada cuando tiene tiempo libre, por lo que recurre a su madre, sus hermanas o al internet para buscar nuevas recetas que se ajusten a sus posibilidades, o bien, utiliza su propio recetario donde guarda las recetas que ha ido acumulando. En caso de encontrar una receta en internet, prefiere imprimirla y tenerla en físico mientras la realiza.
- Sara dispone de todo un día para realizar recetas, pero espera que sean sencillas de realizar. Lo primero que hace es leer la receta, luego alista los ingredientes y los coloca sobre el área de trabajo y luego procede a seguir el procedimiento donde, en cada paso, mide el ingrediente correspondiente. En ocasiones a creado sus propias recetas las cuales comparte con allegados, además, se atreve a modificar ingredientes de acuerdo a su experiencia y conocimientos adquiridos.
- A Sara le gusta mucho hacer repostería, sin embargo, cocina de todo tipo de comida "casera" a excepción de los mariscos, ya que no le gustan. La hija de Sara es vegetariana y cuando quiere consentirla con algún platillo busca recetas con esta característica, pero lo que le es tedioso es tener que leer todos los ingredientes para darse cuenta si realmente es vegetariana o no.

NECESIDADES

- Conocer los ingredientes y las cantidades que va a necesitar.
- Saber cuales utensilios y herramientas necesita.
- Conocer cada paso del procedimiento para preparar la receta.
- Visualizar la receta.
- Poder tener la receta en físico
- Buscar recetas
- Usar un instrumento para tomar el tiempo
- Conocer las cantidades de los ingredientes en diferentes unidades,
- Saber para cuantas personas alcanza la receta
- Pesar los ingredientes según sea necesario. Guardar las recetas que le gustan.
- Agregar una receta propia.
- Saber quienes pueden consumir la receta antes de leerla.

Persona 2

Usuario Cuidadoso



Samuel López

Joven profesional

"Ocupo que la receta tenga la información básica pero un poco más detallada. Que tenga las cantidades de ingredientes y la preparación, pero además las porciones, el tiempo de preparación, que tan difícil es de hacer y que todo sea claro"

Información...	Básica	Medio detallada	Muy detallada	
Cocina...	Nunca	1 - 3 días	4 - 6 días	Todos días
Usa el celular...	Nunca	1 - 3 días	4 - 6 días	Todos días

GUSTOS E INTERESES

- Le gusta tomar café chorreado, lo prefiere con leche y azúcar.
- Le gusta probar diferentes postres y repostería a base de café
- Utiliza el celular todos los días para su entretenimiento y por motivos de estudio
- Busca recetas cuando quiere hacer un plato especial pero que no sea muy complejo de realizar.

ESCENARIOS DE USO

- Samuel cocina frecuentemente la comida del día a día. Ha realizado recetas solamente cuando se le antoja un postre diferente o alguna comida especial para invitar a sus amigos a cenar. Para esto primero busca en Pinterest o Youtube alguna receta que le llame la atención y se le antojara, pero que fuera clara y entendible. Prefiere buscarlo en medios donde se asegure que la receta estará ilustrada para entenderla mejor y más rápidamente.
- Cuando quiere hacer una receta dispone de al menos 3 horas, para prepararla con calma. Durante la preparación Samuel consulta constantemente la receta para que no se le confundan los datos, más si la receta es completamente desconocida para él.
- Cuando realiza recetas primero la lee para saber si cuenta con los ingredientes o sino para saber qué cosas comprar, para lo que hace una lista de compras en su celular para que no se le olvide nada. Luego alista los ingredientes y los coloca en el área de trabajo para comenzar con el procedimiento. Los ingredientes los va midiendo conforme los va necesitando en la preparación.

NECESIDADES

- Conocer los ingredientes y las cantidades que va a necesitar.
- Saber cuales utensilios y herramientas necesita.
- Conocer cada paso del procedimiento para preparar la receta.
- Visualizar la receta.
- Buscar recetas
- Conocer las cantidades de los ingredientes en diferentes unidades.
- Saber para cuantas personas alcanza la receta
- Guardar las recetas que le gusten
- Agregar una receta propia
- Saber la cantidad de ingredientes cuando se ocupan más porciones
- Saber cuanto se dura haciendo la receta
- Tener notas aclaratorias sobre aspectos importantes
- Consultar los ingredientes mientras desarrolla la receta
- En ocasiones necesita una explicación verbal de la receta
- Saber qué tan difícil es la receta

Persona 3

Usuario meticuloso



Laura Borbon

Deportista saludable

"Necesito que la información de la receta sea muy específica y clara, que me indique la información nutricional, el tiempo de preparación, tips útiles de cocina y si se pudiera, conocer la experiencia de las personas que la han hecho"

Información...

Básica

Medio detallada

Muy detallada

Cocina...

Nunca

1 - 3 días

4 - 6 días

Todos días

Usa el celular...

Nunca

1 - 3 días

4 - 6 días

Todos días

GUSTOS E INTERESES

- Es consumidora de café hecho en chorreador o en coffeemaker y lo toma negro y sin azúcar.
- Cuida mucho su alimentación, ya que es intolerante a la lactosa y al gluten, además por su salud en general.
- Se entretiene cuando cocina para ella misma o para alguien especial.
- Le gusta guardar las recetas que le aparezcan y que le llamen la atención, con un pantallazo en el celular.

ESCENARIOS DE USO

- Laura cocina bastante, sin embargo, hay muchos alimentos que no puede consumir, por lo que hay momento en los que su alimentación se vuelve muy monótona y la variedad de platos que sabe realizar no es muy amplia. Cuando quiere variar la comida o cocinar algo especial, ella busca recetas en internet, en aplicaciones como Pinterest, Youtube o Facebook, o bien le pide a sus tías que le compartan alguno secretos culinarios.
- Cuando encuentra una receta pero las cantidades de los ingredientes están en "gramos", sin pensar lo desecha y no la realiza, ya que no posee romana para pesar los ingredientes, además, en ocasiones también descarta recetas debido a que los ingredientes tienen nombres diferentes a como ella los conoce.
- Laura es muy visual, por lo que prefiere las recetas que estén ilustradas o que sean explicadas con videos para que sea mucho más claro y entendible para ella, ya que no es tan buena en la cocina y más bien por medio de estas recetas, aprende a desarrollar nuevos platillos. La información que siempre busca en las recetas es la tabla nutricional, para saber principalmente la cantidad de calorías que posee el plato.

NECESIDADES

Conocer los ingredientes y las cantidades que va a necesitar.

Saber cuales utensilios y herramientas necesita.

Conocer cada paso del procedimiento para preparar la receta.

Visualizar la receta.

Buscar recetas

Usar un instrumento para tomar el tiempo

Tener tip, consejos o recomendaciones utiles de cocina

Conocer las cantidades de los ingredientes en diferentes unidades.

Saber la cantidad de ingredientes cuando se ocupan mas porciones

Guardar las recetas que le gusten

Agregar una receta propia

Saber para cuantas personas alcanza la receta

Saber cuanto se dura haciendo la receta

Tener notas aclaratorias sobre aspectos importantes

Consultar los ingredientes mientras desarrolla la receta

En ocasiones necesita una explicacion verbal de la receta

Escuchar cuando el tiempo haya pasado

Compartir la receta con otras personas

Conocer las experiencias de las personas que ya prepararon la receta

Conocer la informacion nutricional de la receta

Anexo 6: Cardsorting

Tester 1 - Claudio Camacho

Observaciones y comentarios

- Confusión acerca de "Filtros". Cree que se trata de filtros de café.
- Menciona que considera que los términos "Comentarios" y "Tips o consejos" corresponde a un feedback.
- Menciona que para el acomodo de las tarjetas, se imagina la navegación en una app o página web.
- Comenta que el término "Código QR" se puede considerar de dos maneras: (1) Si es una persona tecnológica, le pueden dar un Código QR y a partir de ahí obtiene toda la información, pero (2) si es una persona poco tecnológica, puede realizar una búsqueda normal y al final obtener un Código QR para compartir con otros.
- Menciona que le parece que la agrupación de la columna de la izquierda, corresponde a un menú principal.
- Comenta que la segunda columna titulada "Recetas" consiste en una receta en sí, que proviene del recetario.
- Comenta que las columnas #3 y #4 salen del término de "Recetas".

Conceptos dados para términos

"Filtros" = Filtros de búsqueda

<p>1. Buscador</p> <p>Productos CoopeTarrazú Productos de café Subproductos de café Perfil Creador Filtros Recetario Video Ajustes Descargar PDF Editar Favoritos Guardar en favoritos Compartir Código QR</p>	<p>2. Recetas</p> <p>Información nutricional Etiqueta "dulce" o "salado" Nombre Imagen Lista de utensilios Báscula Temporizador Ficha técnica Lista de ingredientes Tiempo de preparación Procedimiento Cantidad de porciones Comentarios Tips o consejos</p>	<p>3. Recetas agregadas</p> <p>Subproductos de café Nombre Foto</p>	<p>4. Recetas relacionadas</p> <p>Productos de café Nombre Imagen Agregar receta</p>
---	--	--	---

Tester 2 - Estrella Montero

Observaciones y comentarios

- Pregunta sobre qué es "Ficha técnica".
- Consulta si el término "Creador" puede ser el creador de alguna receta.
- Relaciona la agrupación #3 como cuando ingresa a una computadora a buscar.
- Relaciona los "Filtros" con filtros de café

Conceptos dados para términos

"Ficha técnica" = Información importante de algo

Términos sin agrupar

"Subproductos de café"

<p>1. Nombre</p> <p>Agregar receta Recetas agregadas Recetas relacionadas Etiqueta "dulce" o "salado" Ficha técnica Creador</p>	<p>2. Recetario</p> <p>Nombre Recetas Lista de ingredientes Productos de café Procedimiento Tiempo de preparación Lista de utensilios Báscula Temporizador Tips o consejos Información nutricional Cantidad de porciones</p>	<p>3. Buscador</p> <p>Nombre Imagen Descargar PDF Código QR Guardar en favoritos Foto Imagen Video Editar Compartir Perfil Favoritos Comentarios Ajustes</p>	<p>4. Productos CoopeTarrazú</p> <p>Productos de café Subproductos de café Filtros</p>
--	---	---	---

Tester 3 - Lucía Cordero

Observaciones y comentarios

- Hace un comentario diciendo que "Imagen" no es necesariamente una foto.
- Desconoce lo que es un "Temporizador"
- Confusión con el término "Buscador", pregunta que de qué.
- Confusión acerca de "Filtros". Pregunta si trata de filtros de café.
- No sabe lo que es "Código QR", pero afirma haber escuchado el término.
- Pregunta si "Descargar PDF" es como descargar un documento.

Conceptos dados para términos

"Temporizador" = Para tomar tiempos

"Buscador" = (ejemplo) Google

"Filtros" = Filtros de búsqueda

"Código QR" = Código de escaneo (Imagen)

"Descarga PDF" = descarga de un documento en formato .pdf

<p>1. Descargar PDF</p> <p>Código QR Báscula Temporizador Buscador Filtros Imagen Video</p>	<p>2. Recetas relacionadas</p> <p>Agregar receta Recetario Recetas agregadas Lista de utensilios Lista de ingredientes Cantidad de porciones Recetas</p>	<p>3. Productos CoopeTarrazú</p> <p>Nombre Productos de café Subproductos de café Productos de café Subproductos de café Creador</p>
<p>4. Nombre</p> <p>Etiqueta "dulce" o "salado" Información nutricional Tiempo de preparación Procedimiento</p>	<p>5. Foto</p> <p>Perfil Guardar en favoritos Ajustes Editar Favoritos Ficha técnica</p>	<p>6. Nombre</p> <p>Imagen Tips o consejos Compartir Comentarios</p>

Tester 4 - Liseth Segura

Observaciones y comentarios

- Desconoce el término "Código QR". Luego de darle la definición y mostrarle una imagen, afirmó haberlo visto anteriormente.
- Confusión con el término "Descargar PDF".
- Verifica que "Báscula" es un instrumento para pesar.
- Menciona que la agrupación #4 consiste en una receta.
- Asocia "Temporizador" con "Productos CoopeTarrazú".
- Confusión respecto al término "Filtros".

Conceptos dados para términos

"Código QR" = Código de escaneo (Imagen)

"Descargar PDF" = Descarga de un documento

"Filtros" = Filtros de búsqueda

Términos sin agrupar

"Ficha técnica"

"Nombre"

"Recetas relacionadas"

"Subproductos de café"

<p>1. Productos CoopeTarrazú</p> <p>Nombre Imagen Productos de café Código QR Temporizador</p>	<p>2. Información nutricional</p> <p>Nombre Subproductos de café Recetario Comentarios Favoritos</p>	<p>3. Descargar PDF</p> <p>Video Buscador Filtros Perfil Foto Imagen Tips o consejos Editar Creador Guardar en favoritos Recetas agregadas Ajustes</p>	<p>4. Recetas</p> <p>Lista de ingredientes Lista de utensilios Agregar receta Productos de café Báscula Cantidad de porciones Procedimiento Tiempo de preparación Etiqueta "dulce" o "salado" Compartir</p>
---	---	---	--

Tester 5 - María Paz Castro

Observaciones y comentarios

- Comenta que al agrupar los términos, se imagina una aplicación o una página web.
- Respecto a la agrupación #1, menciona imaginarse que corresponde a opciones dentro de un menú de hamburguesa o una barra de opciones.
- Respecto al término "Codigo QR" afirma conocer lo que es, sin embargo pregunta que a qué pertenece ese Código QR.
- Duda respecto al término "Filtros". Requiere que le dé el significado.
- Confusión acerca de los términos "Nombre" y "Agregar receta". No comprende a qué se refiere y necesita que verifique su significado para continuar con la agrupación.
- Verifica el término "Báscula".
- Duda sobre el término "Ficha técnica".
- Confusión con el término "Creador", cree que se trata del creador de la aplicación.
- No comprende la diferencia entre "Recetario" y "Recetas". Apesar de brindarle el concepto, no logra comprender dicha diferencia.
- Asocia "Editar" con la edición de una receta agregada por ella misma.
- Asocia "Báscula" y "Temporizador" con utensilios.

Conceptos dados para términos

"Filtros" = Filtros de búsqueda

"Báscula" = Instrumento para pesar

"Ficha técnica" = Información importante de algo

"Recetario" = Contiene recetas

1. Perfil Ajustes Recetas agregadas Agregar receta Editar Creador	2. Buscador Filtros Nombre Favoritos	3. Productos CoopeTarrazú Productos de café Subproductos de café Imagen
4. Recetario Nombre Foto Cantidad de porciones Tiempo de preparación Lista de ingredientes Lista de utensilios Temporizador Báscula Procedimiento Video Recetas relacionadas	5. Recetas Productos de café Subproductos de café Etiqueta "dulce" o "salado" Nombre Imagen Ficha técnica Información nutricional Descargar PDF Código QR Guardar favoritos Compartir	6. Tips o consejos Comentarios

Tester 6 - Moisés Fallas

Observaciones y comentarios

- Coloca las dos tarjetas de "Productos de café" y las dos tarjetas de "Subproductos de café" en la misma columna.
- No realizó comentarios importantes.

Términos sin agrupar "Báscula"

<p>1. Productos CoopeTarrazú</p> <p>Productos de café Subproducto de café Subproducto de café Productos de café</p>	<p>2. Ficha técnica</p> <p>Compartir Imagen Temporizador Creador Imagen Nombre Video Buscador Editar Descargar PDF Código QR Filtros Perfil Ajustes Nombre Comentarios Nombre Favoritos Foto</p>	<p>3. Recetas</p> <p>Recetas agregadas Recetas relacionadas Procedimiento Información nutricional Tiempo de preparación Lista de ingredientes Etiqueta "dulce" o "salado" Lista de utensilios Agregar receta Recetario Tips o consejos Cantidad de porciones Guardar en favoritos</p>
--	---	--

Tester 7 - Marietta Sandí

Observaciones y comentarios

- Asocia "Ficha técnica" con la sección de recetas.
- Relaciona "Favoritos" con sus productos preferidos o que estén en promoción. Cree que se incluyen todos los productos ofrecidos en los supermercados de la cooperativa.
- Comenta que, por lo general, los "Comentarios" es lo último que se observa.

<p>1. Buscador</p> <p>Descargar PDF Editar Filtros Código QR Ajustes Productos de café Productos de café</p>	<p>2. Recetario</p> <p>Nombre Ficha técnica Tiempo de preparación Lista de ingredientes Procedimiento Lista de utensilios Información nutricional Tips o consejos</p>	<p>3. Agregar receta</p> <p>Nombre Recetas agregadas Recetas Báscula Temporizador Cantidad de porciones Compartir</p>
<p>4. Recetas relacionadas</p> <p>Subproductos de café Imagen Etiqueta "dulce" o "salado" Foto Perfil Creador</p>	<p>5. Productos CoopeTarrazú</p> <p>Nombre Imagen Video Favoritos Guardar en favoritos Subproductos de café Comentarios</p>	

Tester 8 - Karime Gutierrez

Observaciones y comentarios

- Confusión con el término "Nombre", pregunta que a qué se refiere.
- Verifica el concepto de "Ficha técnica", pregunta si es donde viene información de medidas.
- Consulta sobre a qué se refiere el término "Buscador".
- Asocia el término "Perfil" como el de una aplicación y "Creador" como el creador de una aplicación.
- La agrupación #1 la asocia de cuando ella hace café, lo que necesita y cómo lo hace.
- Considera los "Tips o consejos" de cómo emplear los ingredientes.
- Cree que los términos "Recetas" y "Recetario" son lo mismo.
- En la agrupación #4, considera que el término "Imagen" corresponde a la expectativa de la receta, y "Foto" a la realidad.
- Comenta que deja por fuera el término "Editar" porque considera que de existir en una aplicación, puede haber un descontrol.

Conceptos dados para términos

"Ficha técnica" = Información importante de algo

"Buscador" = (ejemplo) Google

Términos sin agrupar

"Productos de café"

"Subproductos de café"

"Ajustes"

"Editar"

1. Productos de café Subproductos de café Báscula Temporizador Filtros Procedimiento Video Tiempo de preparación	2. Perfil Creador Buscador Código QR Descargar PDF Recetas agregadas Guardar en favoritos Comentarios Compartir	3. Tips o consejos Lista de utensilios Nombre Recetas relacionadas Imagen
4. Recetario Recetas Cantidad de porciones Agregar receta Imagen Foto Nombre	5. Productos CoopeTarrazú Nombre Favoritos Etiqueta "dulce" o "salado" Ficha técnica Lista de ingredientes Información nutricional	

Tester 9 - Daniela Naranjo

Observaciones y comentarios

- Confusión con el término "Perfil", no sabe bien a que se refiere.
- La agrupación #3 lo relaciona con una sección de redes sociales.
- El grupo #4 considera que consiste en herramientas que puede utilizar.
- Menciona que el grupo #5 consiste en un producto en sí.

Términos sin agrupar

"Etiqueta "dulce" o "salado"
"Productos de café"

<p>1. Buscador</p> <p>Lista de ingredientes Procedimiento Recetas Recetas agregadas Recetas relacionadas Cantidad de porciones Tiempo de preparación Tips o consejos Lista de utensilios</p>	<p>2. Nombre</p> <p>Perfil Editar Ajustes Favoritos Agregar receta</p>	<p>3. Guardar en favoritos</p> <p>Descargar PDF Comentarios Foto Compartir Código QR</p>
<p>4. Temporizador</p> <p>Báscula Recetario Subproductos de café Filtros</p>	<p>5. Nombre</p> <p>Video Imagen Creador Ficha técnica Información nutricional</p>	<p>6. Productos CoopeTarrazú</p> <p>Nombre Imagen Productos de café Subproductos de café</p>

Tester 10 - Lineth Garro

Observaciones y comentarios

- Confusión respecto al término "Filtros", cree que se trata de filtros de café.
- Relaciona el término "Ajustes" con la configuración de la aplicación.
- Relaciona el término "Procedimiento" con el proceso de crear un perfil.
- Menciona que podría utilizar el "Buscador" para buscar productos de los supermercados.
- El término "Descargar PDF" lo relaciona con .pdf de facturas.
- Comenta que el "Código Qr" se puede usar en los supermercador para buscar precios.
- Relaciona la "Información nutricional" con los productos de café.
- Asocia el "Creador" con el "Perfil".

Conceptos dados para términos

"Filtros" = Filtros de búsqueda

<p>1. Productos de café</p> <p>Subproductos de café Productos CoopeTarrazú Información nutricional Nombre</p>	<p>2. Recetas</p> <p>Video Recetario Cantidad de porciones Agregar receta Tiempo de preparación Báscula Recetas agregadas Lista de ingredientes Favoritos Temporizador Imagen</p>	<p>3. Ajustes</p> <p>Buscador Código QR Compartir Editar Filtros Descargar PDF</p>
<p>4. Tips o consejos</p> <p>Imagen Recetas relacionadas Comentarios Guardar en favoritos</p>	<p>5. Perfil</p> <p>Nombre Foto Creador Procedimiento</p>	<p>6. Productos de café</p> <p>Etiqueta "dulce" o "salado" Lista de utensilios Nombre Subproductos de café Ficha técnica</p>

Anexo 7: Paper prototyping

Escuela de Ingeniería en
Diseño Industrial
Tecnológico de Costa Rica

Tarea 1: Calcular las cantidades de cada ingrediente para 6 porciones.

Tarea 2: Conocer información sobre un ingrediente específico.

Tarea 3: Convertir la cantidad de un ingrediente de gramos a tazas.

Tarea 4: Ver la preparación paso a paso

Tarea 5: Pesar la cantidad de un ingrediente.

Tarea 6: Conocer las calorías que contiene una receta determinada.

Tarea 7: Encontrar información sobre un producto de CoopeTarrazú.

Tarea 8: Escanear el código qr de un empaque de café y obtener recetas relacionadas.

Tarea 9: Agregar una receta propia.

Tester 1 - Carlos Montero

	EFICIENCIA		OBSERVACIONES	
Tarea 1	Máximo	<input type="radio"/> <input checked="" type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	Mínimo	Confusión general en el uso de figma. Confusión al registrarse en la aplicación. No sabe lo que son los puntos de la contraseña. Se dirige hacia donde dice Mull de cacao y ron, pero cree que puede ingresar a la receta tocando el nombre, no el cuadro. En las porciones cree que puede digitar el número, luego capta que en el + aumenta las porciones.
Tarea 2	Máximo	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input checked="" type="radio"/> <input type="radio"/>	Mínimo	Toca sobre el nombre de "Salsa de chocolate".
Tarea 3	Máximo	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input checked="" type="radio"/>	Mínimo	No lo logró.
Tarea 4	Máximo	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input checked="" type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	Mínimo	Se dirigiría al video inicial completo y vería la preparación.
Tarea 5	Máximo	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input checked="" type="radio"/>	Mínimo	No lo logró.
Tarea 6	Máximo	<input type="radio"/> <input checked="" type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	Mínimo	Primero creyó que podría tocar sobre "Información nutricional". Luego sí nota que debe tocar en "mostrar".
Tarea 7	Máximo	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input checked="" type="radio"/>	Mínimo	Tarda en encontrar el modo. Se iría al buscador y ahí buscaría la información del producto.
Tarea 8	Máximo	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input checked="" type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	Mínimo	No comprende bien la tarea y se la repito. Para escanear el código QR se dirigió al buscador pero no logró encontrar la opción del escáner.
Tarea 9	Máximo	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input checked="" type="radio"/>	Mínimo	No sabe. Cree que se debería meter en el recetario para agregar una receta.

Tester 2 - Fabián Mora

	EFICIENCIA		OBSERVACIONES	
Tarea 1	Máximo	<input checked="" type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	Mínimo	Se registra correctamente, tiene confusión con el uso general de figma. Lo logra correctamente.
Tarea 2	Máximo	<input checked="" type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	Mínimo	Observa el ícono de información y capta correctamente.
Tarea 3	Máximo	<input type="radio"/> <input checked="" type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	Mínimo	Antes de pasar a la tarea 7, nota que es café Buen Día Tradicional de los ingredientes está más oscuro, por lo que es un hipervínculo. Prueba e ingresa a báscula pero sigue buscando. Observa el ícono de convertir e ingresa.
Tarea 4	Máximo	<input checked="" type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	Mínimo	Para ver la preparación ingresaría al video inicial completo o bien en el modo paso a paso.
Tarea 5	Máximo	<input checked="" type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	Mínimo	Supuso que debía dirigirse a utensilios, pero luego ingresa a la báscula.
Tarea 6	Máximo	<input checked="" type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	Mínimo	Lo logra correctamente.
Tarea 7	Máximo	<input checked="" type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	Mínimo	Se dirige a los ingredientes y nota que es un hipervínculo e ingresa. Comenta que para él los productos de la cooperativa tendrían hipervínculos. Si hubiera visto antes el menú inferior (no lo vio antes) ingresaría al buscador o productos para saber sobre el café Buen Día Tradicional.
Tarea 8	Máximo	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input checked="" type="radio"/>	Mínimo	Se dirigirá al recetario o al buscador. No encuentra la opción de escáner o no lo logró ver.
Tarea 9	Máximo	<input checked="" type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	Mínimo	Cree que es algo referente al perfil. Lo logra correctamente.

Tester 3 - Alfonso Camacho

	EFICIENCIA		OBSERVACIONES	
Tarea 1	Máximo	<input type="radio"/> <input checked="" type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	Mínimo	Confusión al ingresar en la receta. Encuentra las porciones y aumenta las porciones a seis con el +.
Tarea 2	Máximo	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input checked="" type="radio"/> <input type="radio"/>	Mínimo	Pensaría en dirigirse al buscador, pero vuelve a leer y encuentra la salsa de chocolate. Pensaría que debe tocar sobre el nombre.
Tarea 3	Máximo	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input checked="" type="radio"/>	Mínimo	Pensaría que debe tocar sobre Café Buen Día Tradicional para ver si hay alguna opción para convertir.
Tarea 4	Máximo	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input checked="" type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	Mínimo	Para ver la preparacion ingresaría al video inicial completo.
Tarea 5	Máximo	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input checked="" type="radio"/>	Mínimo	Piensa que debería tocar sobre "Azúcar" para ver si hay alguna opción para pesar.
Tarea 6	Máximo	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input checked="" type="radio"/> <input type="radio"/>	Mínimo	Depués de indagar encuentra la información nutricional, sin embargo no ve la opción de "mostrar".
Tarea 7	Máximo	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input checked="" type="radio"/>	Mínimo	Piensa que debe dirigirse a Café Buen Día Tradicional, pero no lo logra.
Tarea 8	Máximo	<input type="radio"/> <input checked="" type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	Mínimo	Se dirige a productos buscaría Café La Pastora y busca las recetas. No usa el código QR pero sí logra completar la tarea.
Tarea 9	Máximo	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input checked="" type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	Mínimo	Se dirige al perfil y luego a recetas agregadas,, pero no logra visualizar la opción de agregar, por lo que no lo logra.

Tester 4 - Adriana Camacho

	EFICIENCIA		OBSERVACIONES	
Tarea 1	Máximo	<input checked="" type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	Mínimo	Para ingresar a la receta toca sobre el nombre de la receta. Lo logra correctamente
Tarea 2	Máximo	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input checked="" type="radio"/> <input type="radio"/>	Mínimo	Pensaría que debe tocar sobre "Salsa de chocolate"
Tarea 3	Máximo	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input checked="" type="radio"/>	Mínimo	Se dirigiría al buscador esperando encontrar algo sobre equivalencias entre tazas y gramos. Cree que el buscador tiene acceso a todo internet.
Tarea 4	Máximo	<input checked="" type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	Mínimo	Ingresa al modo paso a paso y ve el video.
Tarea 5	Máximo	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input checked="" type="radio"/>	Mínimo	Entraría al buscador y buscaría "peso de productos". Supone que la llevaría a una báscula vía internet.
Tarea 6	Máximo	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input checked="" type="radio"/>	Mínimo	Iría al buscador, o bien, solamente calcularía las calorías de acuerdo a los ingredientes, por conocimiento nutricional adquirido por experiencia.
Tarea 7	Máximo	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input checked="" type="radio"/> <input type="radio"/>	Mínimo	Busca el producto en el buscador.
Tarea 8	Máximo	<input type="radio"/> <input checked="" type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	Mínimo	En el productos buscaría el café La Pastora, sino iría al buscador y busca el café. Después de mucha búsqueda, encuentra el escáner.
Tarea 9	Máximo	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input checked="" type="radio"/> <input type="radio"/>	Mínimo	Se dirige al recetario y piensa que debería haber una opción de copiar / pegar. Se dirige al perfil y cree que en ajustes deben estar las opciones de herramientas.

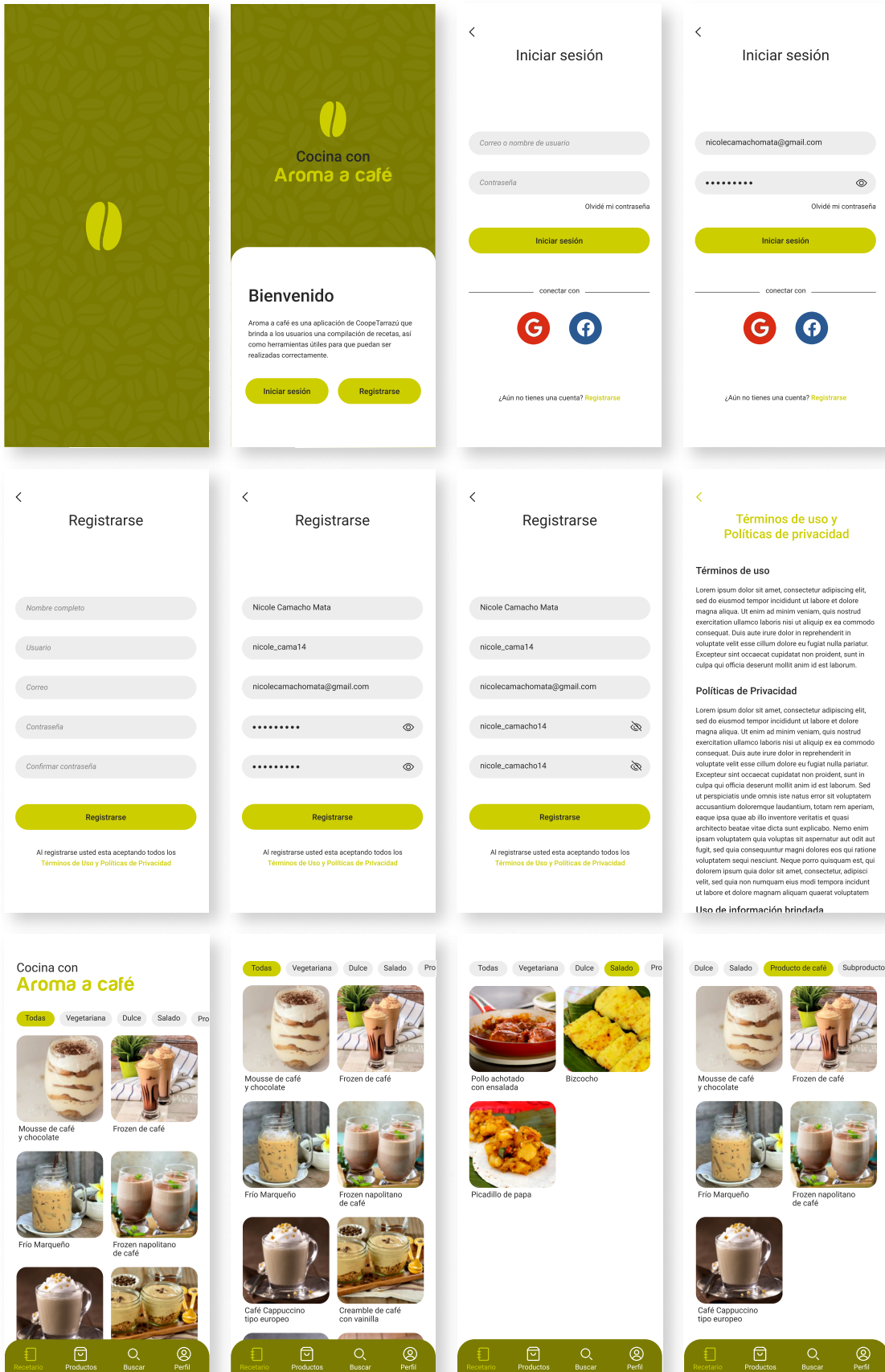
Tester 4 - Ivannia Camacho

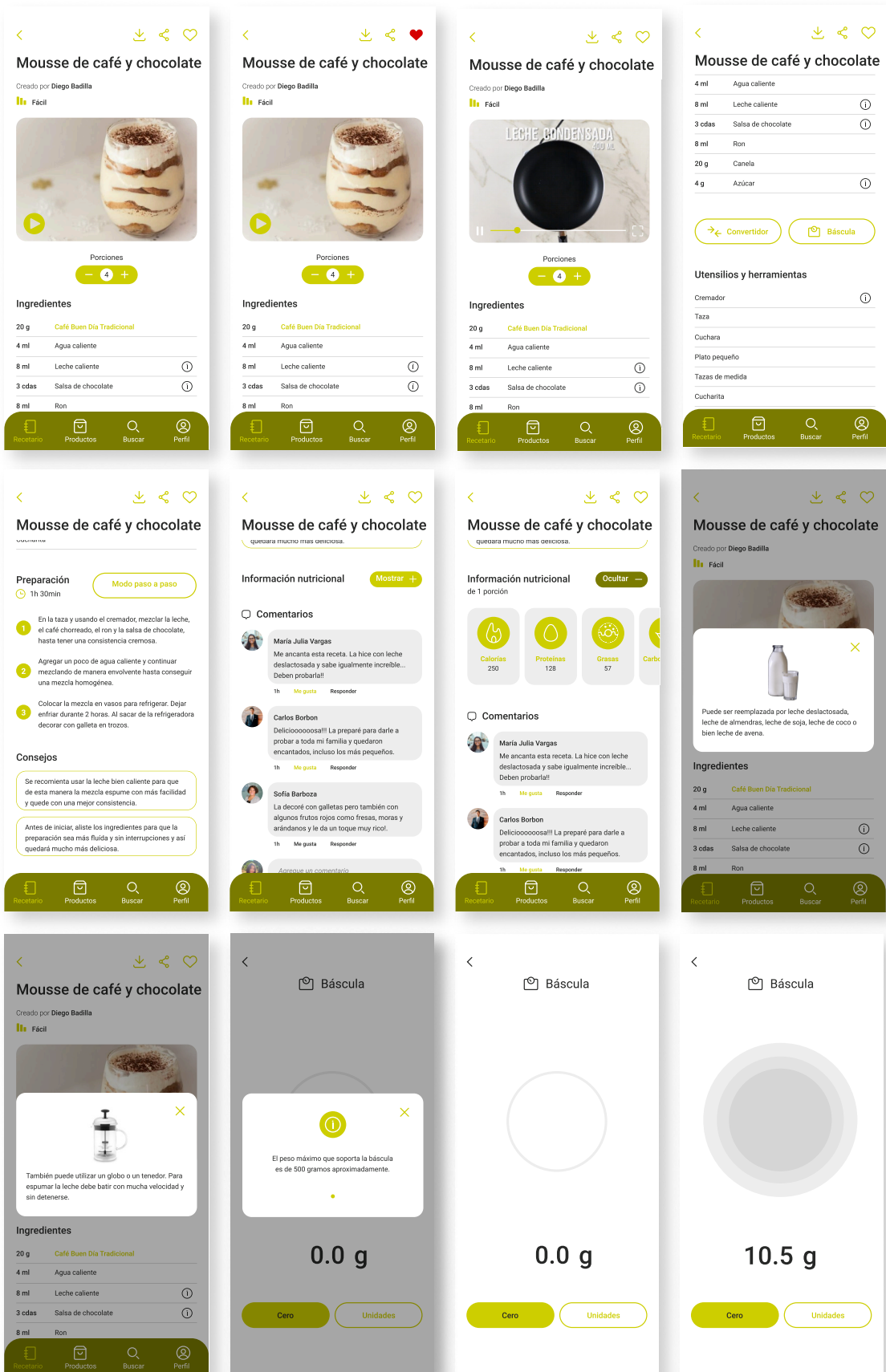
	EFICIENCIA		OBSERVACIONES	
Tarea 1	Máximo	<input checked="" type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	Mínimo	Lo logra correctamente.
Tarea 2	Máximo	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input checked="" type="radio"/> <input type="radio"/>	Mínimo	Piensa que debe tocar sobre el nombre del ingrediente para que aparezca la información.
Tarea 3	Máximo	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input checked="" type="radio"/>	Mínimo	Ingresa al hipervínculo y cree que tal vez ahí venga la opción de medidas. Intenta tocando sobre las medidas de los utensilios y con la báscula.
Tarea 4	Máximo	<input checked="" type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	Mínimo	Lo logra correctamente.
Tarea 5	Máximo	<input checked="" type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	Mínimo	Lo logra correctamente.
Tarea 6	Máximo	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input checked="" type="radio"/>	Mínimo	Mientras indaga se encuentra el convertidor. No lo logra
Tarea 7	Máximo	<input checked="" type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	Mínimo	Ingresa a productos y luego busca el café Buen Día Tradicional y ve la información.
Tarea 8	Máximo	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input checked="" type="radio"/>	Mínimo	Menciona que escanearía el código pero no encuentra el escáner e la aplicación.
Tarea 9	Máximo	<input checked="" type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	Mínimo	Lo logra correctamente.

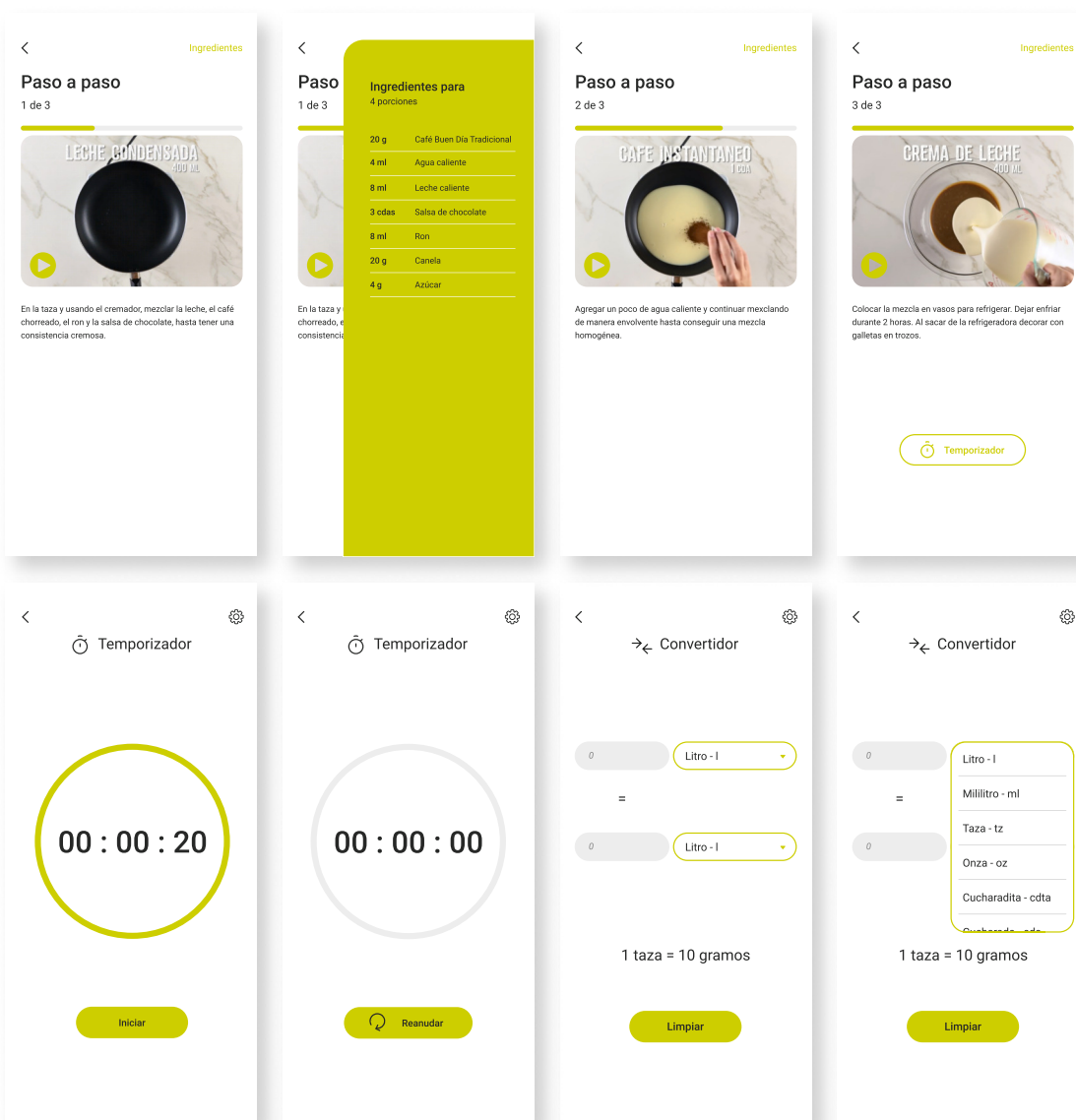
Tester 4 - Nazareth Fuentes

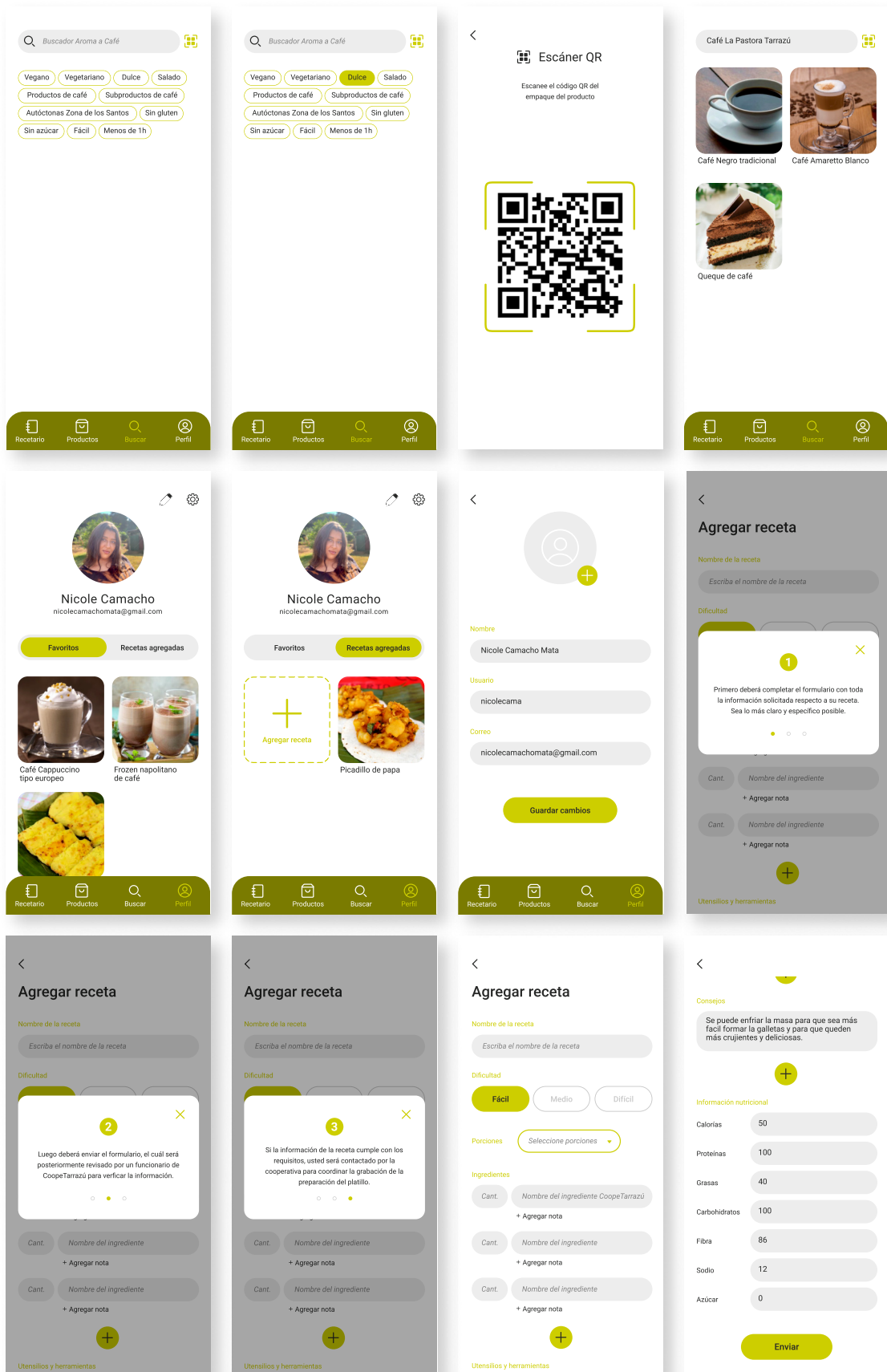
	EFICIENCIA		OBSERVACIONES	
Tarea 1	Máximo	<input checked="" type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	Mínimo	Lo logra correctamente.
Tarea 2	Máximo	<input checked="" type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	Mínimo	Lo logra correctamente.
Tarea 3	Máximo	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input checked="" type="radio"/>	Mínimo	Supone que ingresa a "taza" en utensilios. No lo logra.
Tarea 4	Máximo	<input checked="" type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	Mínimo	Ve el video inicial completo o el modo paso a paso. Lo logra correctamente.
Tarea 5	Máximo	<input checked="" type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	Mínimo	Primero piensa que debe ingresar en "medidas" en utensilios, pero luego encuentra la báscula y lo logra correctamente.
Tarea 6	Máximo	<input checked="" type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	Mínimo	Lo logra correctamente.
Tarea 7	Máximo	<input type="radio"/> <input checked="" type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	Mínimo	Ingresa al buscador para buscar el producto.
Tarea 8	Máximo	<input checked="" type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	Mínimo	Lo logra correctamente.
Tarea 9	Máximo	<input checked="" type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	Mínimo	Lo logra correctamente.

Anexo 8: Pantallas del mockup









Anexo 9: Pruebas heurísticas

Escuela de Ingeniería en
Diseño Industrial
Tecnológico de Costa Rica

Tarea 1: Conocer algún dato sobre un ingredientes específico.

Tarea 2: Pasar la cantidad de un ingrediente de gramos a tazas.

Tarea 3: Pesar la cantidad de un ingrediente determinado.

Tarea 4: Conocer la cantidad de calorías que contiene una receta.

Tarea 5: Escanear el código qr de un paquete café y obtener recetas relacionadas o información de este producto.

Tarea 6: Agregar una receta.

Tester 1 - Sofía Camacho

	EFICIENCIA		OBSERVACIONES	
Tarea 1	Máximo	<input type="radio"/> <input checked="" type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	Mínimo	Como primer impulso toca sobre el nombre de Salsa de chocolate, pero al instante se da cuenta del ícono de información. Lo logra correctamente.
Tarea 2	Máximo	<input checked="" type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	Mínimo	Lo logra correctamente sin confusiones.
Tarea 3	Máximo	<input checked="" type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	Mínimo	Lo logra correctamente.
Tarea 4	Máximo	<input type="radio"/> <input checked="" type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	Mínimo	Se tarda un poco buscando en la información de la receta, pero logra correctamente.
Tarea 5	Máximo	<input checked="" type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	Mínimo	Lo logró correctamente y encontró fácilmente el ícono del escaner del código.
Tarea 6	Máximo	<input type="radio"/> <input checked="" type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	Mínimo	Se tarda un poco buscando pero lo logró correctamente.

Tester 2 - Alejandro Gómez

	EFICIENCIA		OBSERVACIONES	
Tarea 1	Máximo	<input checked="" type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	Mínimo	Lo logra correctamente. Capta el ícono de información fácilmente.
Tarea 2	Máximo	<input type="radio"/> <input checked="" type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	Mínimo	Busca dentro del hipervínculo del café Buen Día Tradicional, pero sale nuevamente. Buscan nuevamente en la información de la receta y lo logra correctamente. Dentro del convertidor tiende a tocar sobre nombre de la unidad de medida y no sobre la flecha de despliegue.
Tarea 3	Máximo	<input checked="" type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	Mínimo	Lo logra correctamente
Tarea 4	Máximo	<input checked="" type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	Mínimo	Lo logra correctamente.
Tarea 5	Máximo	<input type="radio"/> <input checked="" type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	Mínimo	Busca en la sección del recetario y de productos para ver si encuentra alguna opción de lectura de QR, pero no encuentra. Luego ingresa en buscador y encuentra fácilmente el ícono del escáner.
Tarea 6	Máximo	<input checked="" type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	Mínimo	Piensa de una vez que es una tarea que puede encontrar dentro del perfil. Lo logra correctamente.

Tester 3 - Jacqueline Camacho

	EFICIENCIA		OBSERVACIONES	
Tarea 1	Máximo	<input checked="" type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	Mínimo	Piensa de una vez que es una tarea que puede encontrar dentro del perfil. Lo logra correctamente.
Tarea 2	Máximo	<input checked="" type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	Mínimo	Lo logra fácil y correctamente.
Tarea 3	Máximo	<input checked="" type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	Mínimo	Sí lo logra de manera correcta.
Tarea 4	Máximo	<input checked="" type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	Mínimo	Lo logra correctamente.
Tarea 5	Máximo	<input type="radio"/> <input checked="" type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	Mínimo	Ingresa a la sección de productos de la aplicación, busca el café La Pastora y la información sobre este café. Le solicité que encontrara esa información pero usando el código QR, para lo que ingresa al buscador y lo logra correctamente.
Tarea 6	Máximo	<input checked="" type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	Mínimo	Lo logra fácil y correctamente.

Tester 4 - Raquel Cordero

	EFICIENCIA		OBSERVACIONES	
Tarea 1	Máximo	<input checked="" type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	Mínimo	Lo logra correctamente.
Tarea 2	Máximo	<input type="radio"/> <input checked="" type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	Mínimo	Ingresa de una vez al convertidos, lo percibe claramente. Al tratar de hacer la conversión hace tap sobre lel nombre de la unidad de medida. Ingresa a báscula a manera de investigación.
Tarea 3	Máximo	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input checked="" type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	Mínimo	Toca el ícono de información del azúcar, luego toca el nombre del ingrediente y por último ingresa a la báscula y logra la tarea correctamente.
Tarea 4	Máximo	<input checked="" type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	Mínimo	Lo logra correctamente.
Tarea 5	Máximo	<input type="radio"/> <input checked="" type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	Mínimo	Cree que en el recetario debe hacer algo para escanear el código. Luego ingresa al la sección del productos a buscar y por último ingresa al buscador y lo logra correctamente, capta bien el icono del escáner.
Tarea 6	Máximo	<input checked="" type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	Mínimo	Ingresa inmediatamente al perfil y lo logra correctamente.