

| | | | |
|-------------|--|-----------|--------------------|
| AÑO: | 2024 - 2025 | PERIODO: | PAO – II |
| MATERIA: | CCPG1058 SISTEMAS DE INFORMACIÓN APLICADOS A LOGÍSTICA | PROFESOR: | Edison Del Rosario |
| EVALUACIÓN: | 1ra Evaluación | FECHA: | 20-Noviembre-2024 |

COMPROMISO DE HONOR

Yo,, al firmar este compromiso, reconozco que el presente examen está diseñado para ser resuelto de manera individual, que puedo usar una calculadora ordinaria para cálculos aritméticos, un lápiz o esferográfico; que sólo puedo comunicarme con la persona responsable de la recepción del examen; y, cualquier instrumento de comunicación que hubiere traído, debo apagarlo y depositarlo en la parte anterior del aula, junto con cualquier otro material que se encuentre acompañándolo. No debo además, consultar libros, notas, ni apuntes adicionales a los que se entreguen en esta evaluación. Los temas debo desarrollarlos de manera ordenada.

Firmo al pie del presente compromiso, como constancia de haber leído y aceptado la declaración anterior.

"Como estudiante de ESPOL me comprometo a combatir la mediocridad y actuar con honestidad, por eso no copio ni dejo copiar".

FIRMA: NÚMERO DE MATRÍCULA: PARALELO:

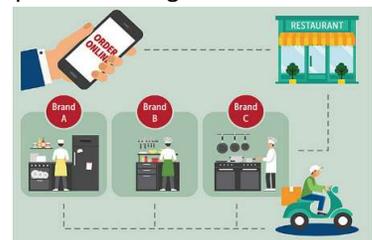
Instrucciones generales. Con el propósito de facilitar la evaluación y su posterior revisión, escriba sus respuestas numeradas, en orden. Utilice al menos un párrafo escrito en forma objetiva, con oraciones completas y claras, indicando el punto principal de su respuesta y luego su descripción acorde con los conceptos usados en material del curso. Puede usar un gráfico o esquema complementario a su descripción. En caso de posponer una respuesta, se recomienda dejar espacio suficiente para responderla luego.

Caso: Cocinas fantasma, Dark o Ghost Kitchen

Comidas con entrega a domicilio con aplicaciones para el teléfono móvil (Apps) han permitido surgir una modalidad que ha crecido desde el año 2020: Cocinas fantasma, Dark o Ghost Kitchen.

Las Cocinas fantasma son “restaurantes” que venden comida exclusivamente para entrega domicilio, es decir, no ofrecen servicio al cliente en el local. Estos negocios preparan la comida bajo demanda usando una App o una web de pedidos online, combinada con Apps de repartidores para la entrega.

Algunas cocinas fantasma también ofrecen comida para llevar, modalidad en la que los clientes recogen su comida (pick up) [1].



Las cocinas fantasma se popularizan como una consecuencia de las restricciones de movilidad durante la pandemia, muchos restaurantes tuvieron que cerrar y la infraestructura de la cocina se usaba para preparar alimentos solamente con entregas a domicilio. Estas cocinas cerradas facilitaron emprendimientos a un bajo costo al no tener que disponer de espacios de atención a clientes y la opción de rentar las cocinas a empresas que las administran.[2].

Por ejemplo, Nimbus es una empresa que renta las cocinas a chefs e integra los servicios de: limpieza, control de plagas, mantenimiento de infraestructura. Emprendimientos de comidas como Happyboards pudo iniciar su negocio de comidas en tan solo 30 días aprovechando la facilidad y flexibilidad que ofrece Nimbus[2].

Algunas cadenas de comidas rápidas han aprovechado también esta capacidad de “producción” para ampliar las áreas de servicio con entregas a domicilio.

El modelo de “cocinas fantasma” ofrecen ventajas cuando se quiere iniciar o hacer crecer un restaurante porque este modelo implica menos riesgos y costes iniciales. En cuanto a los gastos, el espacio necesario para establecer este tipo de negocio es hasta un 60% menor que el de un restaurante convencional [3].

| Eficiencia en Costes: | Flexibilidad e Innovación: |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> No hay necesidad de un espacio para clientes o áreas de espera. Elimina los costes del personal de servicio. Reduce los costes generales de alquiler, reduciendo los gastos generales. Mayor escalabilidad sin las limitaciones de las áreas de comedor físicas. | <ul style="list-style-type: none"> Permite experimentar con nuevas marcas, menús y conceptos. Se adapta fácilmente a las tendencias cambiantes de los consumidores. Permite transiciones rápidas a diferentes menús o conceptos. Múltiples Marcas Virtuales: <ul style="list-style-type: none"> Una cocina puede servir múltiples marcas virtuales. Aumenta la capacidad para servir al creciente mercado del delivery y expandirse a nuevas áreas geográficas. Dirigirse a varios segmentos de mercado simultáneamente. Oportunidad de promociones cruzadas y recursos compartidos entre marcas virtuales. |

Sin embargo el crecimiento acelerado de las cocinas fantasma ha disminuido luego de la pandemia, pues los consumidores han vuelto a visitar los restaurantes. También en muchos mercados, las regulaciones para las entregas a domicilio de comidas preparadas se han actualizado y son mas estrictas, como respuesta a los inconvenientes presentados en el servicio y baja calidad de los productos.

Las Cocinas fantasma han optado por mostrar las operaciones a los clientes que solo pasan retirando sus pedidos. Usan ventanas que permiten observar el proceso de preparación de comidas, muestran la ubicación exacta de la para ser menos “fantasma”, y realizan eventos para degustar la comida que ofrecen en lugares cercanos.

La modalidad también evoluciona y se ampliando a cocinas compartidas, co-cocinas (co-working), para catering de eventos, entrenamientos de chefs, quedando dependiendo cada vez menos de las entregas a domicilios.

Referencias: [1] ¿Qué es una Dark Kitchen (ó cocina fantasma)? (2024).deliverect. 16-Noviembre 2023.

<https://www.deliverect.com/es/blog/dark-kitchens/que-es-una-dark-kitchen>

[2] Ghost Kitchens become big business during pandemic. ABC News. 22 ago 2020. <https://www.youtube.com/watch?v=phCHvTzNsPA>

[3] How Ghost Kitchens Went From \$1 Trillion Hype To A Struggling Business Model. CNBC. 16 feb 2024.

<https://www.youtube.com/watch?v=YhANWlaAl7k>

[4] Dark kitchens: Where does your food delivery really come from? | CNBC Reports. CNBC International. 31 ene 2020.

https://www.youtube.com/watch?v=v7_ZTzErBDs

[5] Este Error Casi le Cuesta a Mr. Beast \$100.000.000 | Caso Mr. Beast Burgers. Emprende Aprendiendo. 29 oct 2023.

<https://www.youtube.com/watch?v=oaBlwvH4Ww>

1. Preguntas conceptuales

- 1.1. Describa una estrategia para el caso presentado usando un sistema de información y los **resultados esperados** luego de aplicarla.
- 1.2. Analice cómo convertir los datos de productos, clientes y ubicación en **información de valor** ante el cierre de restaurantes durante el año 2020 o en el presente.
- 1.3. Clasifique el sistema presentado en el caso como aplicación empresarial (paquete de software) y como atención de proceso administrativo o gerencial (justifique).
- 1.4. Analice y justifique si lo descrito lo considera como e-commerce, e-bussiness o e-government, (B2C,B2B,C2C)
- 1.5. Establezca las partes que intervienen en el proceso y cómo interactúan entre si para ser funcionales.
- 1.6. ¿Qué tipo de pregunta gerencial realizaría con los datos registrados por el "sistema"? ¿Que mejoraría el proceso que propone revisar? Describa e indique la formas, valores o listados que se debería disponer para analizar lo propuesto.
- 1.7. Describa uno o varios problemas identificados en la **administración de los datos**.
- 1.8. Analice el caso considerando las fuerzas competitivas de Porter.
- 1.9. Analice el caso usando el modelo de Cadena de valor para las partes principales de la empresa y la diferencia entre los modelos comerciales equivalentes.
- 1.10. Use el esquema para la relación entre los aspectos éticos, sociales y políticos, que se podrían presentar al usar un sistema como el propuesto. Use el punto de vista de la gestión de los recursos, o por parte de los clientes o consumidores.

2. Componente sobre base de datos

Desarrolle una base de datos que implemente la parte básica del proceso descrito en el componente teórico, para lo cual se requiere:

(Sección a desarrollar en forma presencial, en caso de no disponer de energía ante los cortes)

- 2.1. Diseñe las tablas a usar en la base de datos, acorde a las partes que intervienen. Indique para el diseño para al menos tres de las tablas. Indique los campos y tipos de datos a usar. Use lo descrito en la parte teórica, indique cuál si hay más de uno.
- 2.2. Realice un esquema de relaciones de base datos: Tablas, campos, claves, relaciones. Muestre las partes donde se requiere integridad referencial, donde se registra las "transacciones", las relaciones entre ellas. Describa o indique su interpretación junto a lo presentado en la parte teórica
- 2.3. Desarrolle una consulta sobre los tópicos descritos en el componente teórico, numeral 1.6.

(Sección a desarrollar en diferido, en caso de no disponer de energía ante los cortes)

- 2.4. Elabore al menos un formulario para registro en las tablas propuesta o el manejo de datos de una tabla. Haga uso de cuadros combinados donde sea necesario.
- 2.5. Realice las operaciones encontrar los mayores consumidores y o productores según los datos registrados y definidos en su propuesta.
- 2.6. Implemente una opción para ampliar el sistema a otra modalidad (evolución) de negocio presentada en el caso..

Rúbrica: preguntas 1.1 a 1.10 (5 puntos c/u), pregunta 2.1 (5 puntos) Preguntas 2.2 a 2.6 (10 puntos)