



# SLICEMASTER

## Guía de aprendizaje

### Contexto

En los **restaurantes de sushi** existen tareas fundamentales y desafiantes, especialmente dentro de la cocina, donde destaca el corte preciso del pescado. Realizando múltiples salidas a restaurantes, obtuvimos el feedback necesario para crear "Slicemaster".

3 de 5 trabajadores sin experiencia han sufrido cortes debido a la escasa técnica de cortado



**2 meses** aproximadamente demoran los trabajadores inexperimentados en perfeccionar esta técnica

### Oportunidad

Aprender la **técnica de corte** de pescado del sushi es un proceso **lento y difícil** para los nuevos cocineros. Esto genera que se vea expuesta la **salud** de los nuevos trabajadores y que se disminuya la **productividad** de la pyme.

### Requerimientos

Debe ser **lavable** y por lo tanto, higiénico

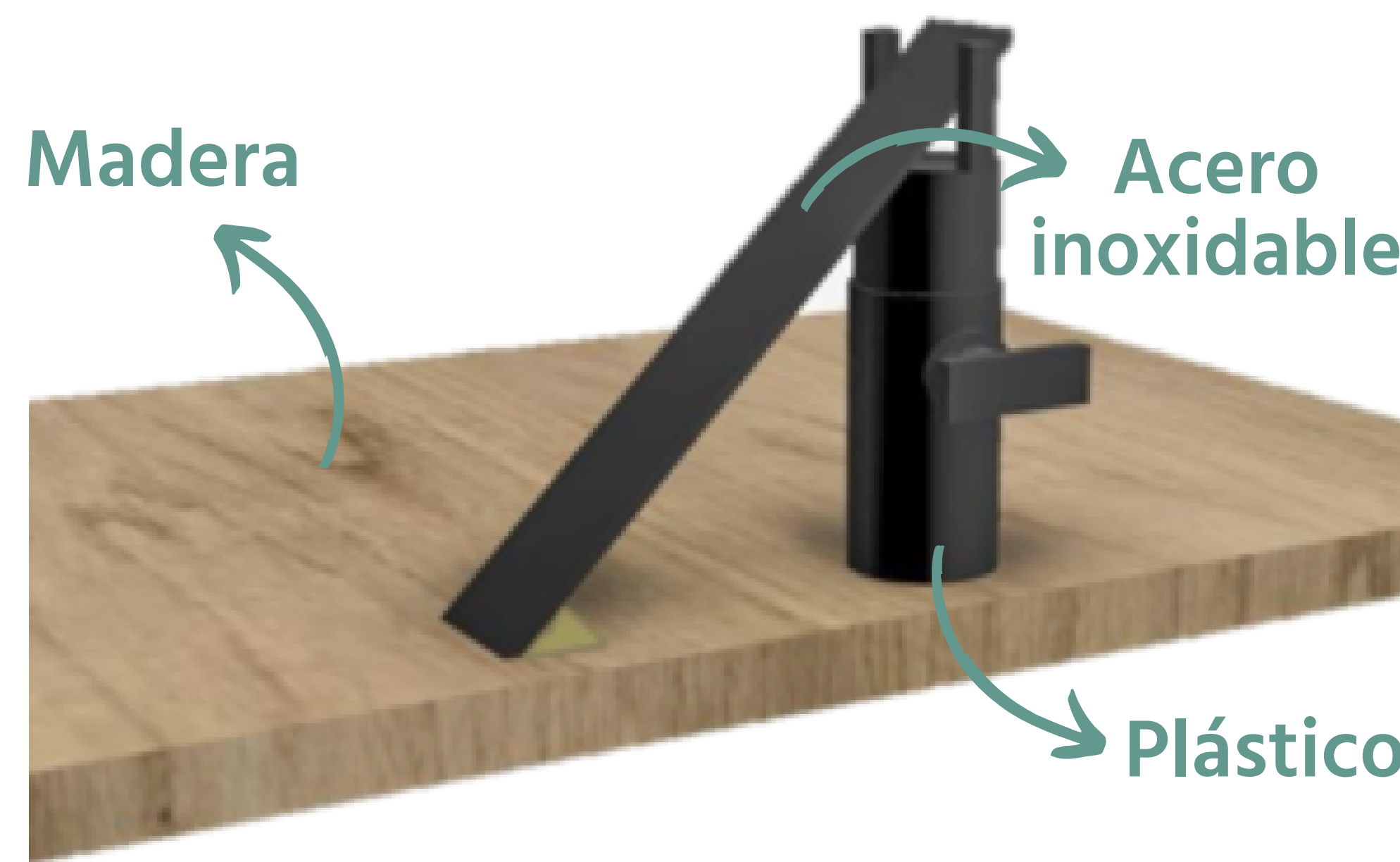
Debe servir para **cualquier** tipo de pescado

Debe tener un ángulo **ajustable** a placer

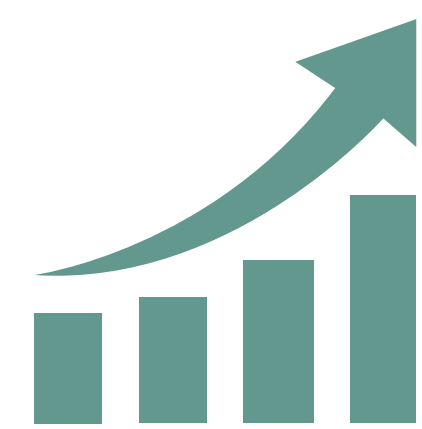
Debe garantizar un **menor** tiempo de aprendizaje

### Solución

Una tabla que cuenta con un soporte de **ángulo ajustable** el cual sirve como **guía de aprendizaje** de la técnica de cortado del pescado para los principiantes.



### Ventajas



**Aumento productividad de la PYME**

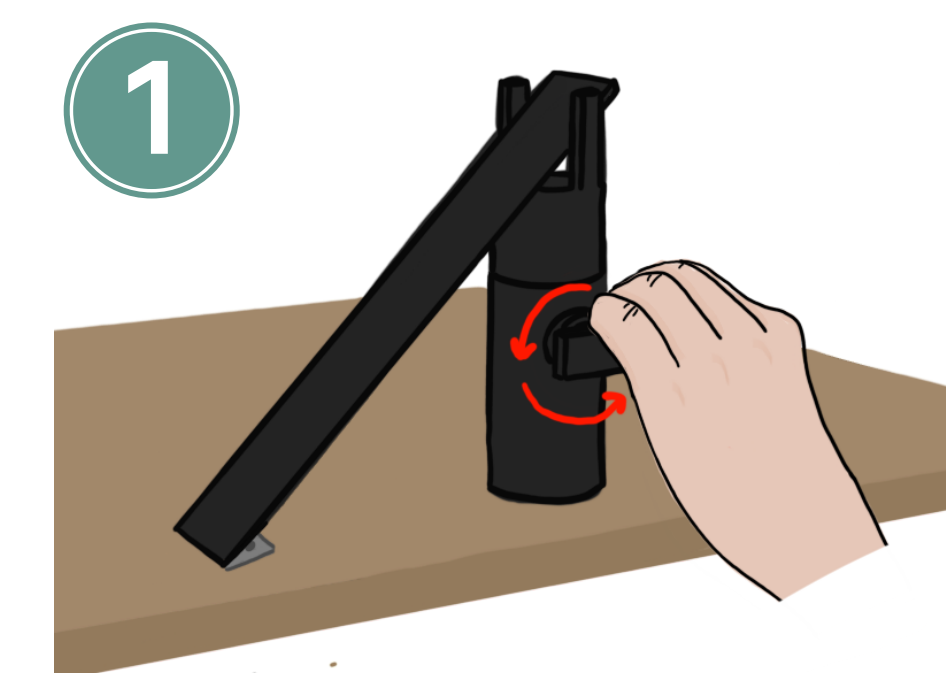
Una **mejor técnica** deriva en un **menor tiempo** de trabajo, provocando así que haya un **aumento** en la **productividad** de la empresa



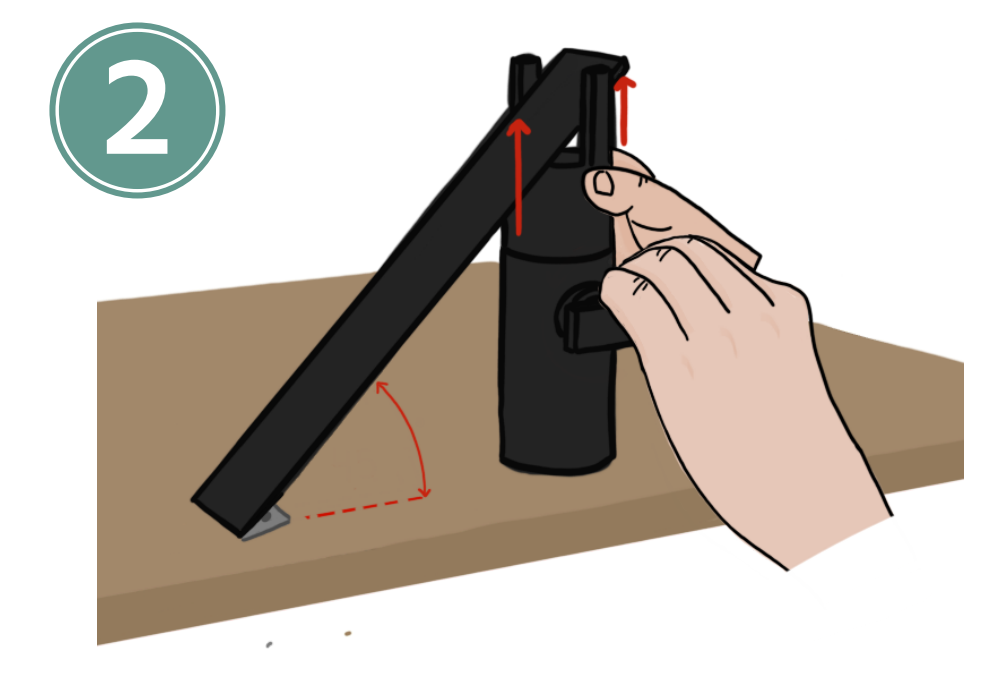
**Disminución de riesgos**

**Más experiencia** con la técnica de corte deriva en un **menor riesgo** de cortes

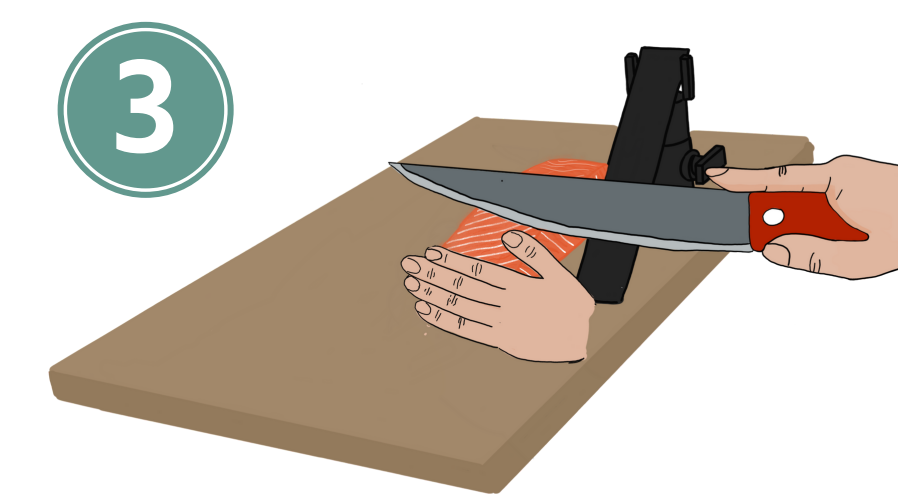
### Modo de uso



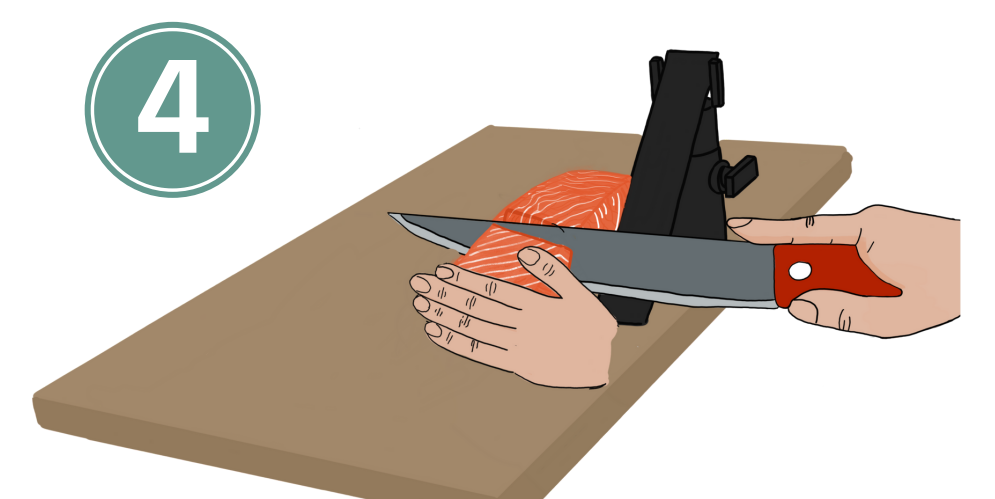
1 Girar el tornillo para soltarlo y así soltar el tubo



2 Ajustar altura para lograr el ángulo deseado, después apretar el tornillo



3 Deslizar el cuchillo a lo largo del soporte para cortar un trozo



4 Retirar el trozo y seguir cortando

### Opiniones

Una vez finalizado el proyecto, decidimos testarlo con usuarios expertos en el corte de pescado, donde obtuvimos varias opiniones positivas, como:

*“Me gusta que lo hayan hecho regulable, porque a uno igual de repente le gusta cortarlo de cierta manera (...) Y que sirva para aprender a cortar bien el pescado porque así no voy a perder tiempo enseñando.”*

-Jorge, lleva 7 años trabajando en "Kento Sushi".