

Nota para todos:

Recuerden que los comentarios del equipo docente son hacia las ideas, no hacia ustedes, estamos tratando de ayudarlos. Entre todos tenemos que lograr un proceso de aprendizaje y vivir la experiencia lo más real posible.

EQUIPO AMARILLO **QUÉ PASA SI...**

- Definimos de diversas maneras esa "Cámara automática" con diferentes focos, análisis de rendimiento, fotos sociales, var, etc. y vemos en cuál se logra crear más valor o satisfacer una necesidad más importante.
- Analizan cuántas cámaras se necesitan para cubrir un partido.
- Avanzan en definir temas técnicos de conectividad, batería, estabilidad altura, pelotazos...

No queremos que se focalicen en el tema técnico del seguimiento, pero sí estaría bueno que tuvieran una idea del estado del arte. Les pasamos algunos recursos:

- Vean este artículo en Medium, escrito por un uruguayo que tiene una empresa llamada Eidos:
<https://towardsdatascience.com/ball-detection-with-computer-vision-ai-in-sports-f9ef743e0ef1>
- Otro artículo de divulgación:
<https://www.sportperformanceanalysis.com/article/computer-vision-in-sport>
- Artículo de conferencia sobre seguimiento usando cámaras de vigilancia:
<http://www.mva-org.jp/Proceedings/2019/papers/06-01.pdf>
- Review sobre el tema (para acceder, deben hacerse un usuario en timbo.org.uy y buscarlo ahí):
<https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S123034021830146X>

Solución 1: ¿se transmiten cosas en vivo o se usan para registrar momentos memorables de cada partido? ¿qué pasa después del partido con la información recabada? ¿dónde y quién publica el registro (de video/fotos/etc)? ¿el material se publica crudo o se edita? ¿quién contrataría este servicio (el equipo, la liga, la cancha)? ¿se contrata el servicio o se vende el producto? ¿Cuál de todos los servicios que ofrece la idea actual responde mejor al insight?

EQUIPO AZUL **QUÉ PASA SI...**

- Analizan diferenciación con un Family day
- definen actividades de forma independiente en la escuela / fuera de la escuela y horario escolar.
- definen tipos de escuelas, públicas / privadas, edades, nivel socioeconómico, etc..
- definen muchas formas de registrar la información de lo que pasa en el aula y casa para tener opciones y puede ser una herramienta creativa que nos ayude a definir mejor la solución.
- Formas de registrar información jugando, de forma automática, a través del juguete, etc.
- ¿Cuánto tiempo están dispuestos a dedicar los padres a participar de la solución? ¿En qué momentos del día/semana?

¿Dónde está el foco? ¿en fortalecer vínculos entre los adultos que están vinculados a la formación del niño? En ese caso podría venir bien investigar sobre empresas que ofrecen servicios de *family day* para interiorizarse con sus objetivos y modalidades. ¿El foco está en fortalecer las vías de comunicación entre las partes? En ese caso ¿se podrían pensar en alternativas al cuadernito viajero? ¿El foco está en generar una base de datos del niño (como la historia clínica del sistema de salud)?

EQUIPO ROJO **QUÉ PASA SI...**

- Incorporan otros usos (ver desafío AgTech). ¿Qué le duele (cuesta económicamente) más al productor: que no coman los animales o que no beban? ¿Ambos problemas suceden en las mismas épocas del año?
- Hacen una lista amplia de objetos que se usan en ese tipo de campos
- definen bien el tipo de campo, extensión, tipo de uso del suelo, épocas del año de uso, etc.
- Analizan información que se puede obtener de los satélites
- La solución opera como “respaldo”.
- ¿Qué otra información local puede ser relevante para el productor?
- Formas de comunicar sin señal
- Formas de comunicar en terrenos ondulados

EQUIPO VERDE QUÉ PASA SI...

- Analizan cómo funciona la cantina FING, plato del día \$140 / Plato especial \$180
- Menú semanal de un colegio
- IVA si se lo venden al consumidor final o a empresas
- Modelo de suscripción
- Ticket restaurant y ticket alimentación, cómo funcionan, excepciones fiscales, etc.
- Lockers de entrega.
- Tiempo promedio de entrega, hablar con algún delivery.
- McDonald's, ¿desea agrandar su combo?, normal o agrandado
- <https://laurentiretail.com/>
- ¿Qué partes tiene el locker y sus casilleros?
- ¿Qué tipo de mantenimiento requieren?
- ¿Puedo usar el locker como “microondas” para calentar la comida?
- ¿Cómo se vincula con su entorno (tránsito de usuarios, olores de las comidas, espacio físico necesario, etc)?
- ¿Qué autorizaciones departamentales/nacionales necesitan?

Podría ser útil relevar servicios relacionados a **comidas rápidas a domicilio** para encontrar soluciones existentes al problema y poder encontrar un insight más claro. ¿convenios semanales/mensuales? ¿asociación entre más de un lugar de comida para ofrecer variedad de menú y puntualidad en la entrega?