

**ESCUELA DE EDUCACIÓN SUPERIOR TECNOLÓGICA PRIVADA
TOULOUSE LAUTREC**



FOODIE

Proyecto de innovación para obtener el grado de Bachiller en
Dirección y Diseño Publicitario

AUTOR: Jennifer Vanessa Llanacari Huerta
(ORCID: 0000-0002-9261-9286)

Proyecto de innovación para obtener el grado de Bachiller en
Dirección y Diseño Gráfico

AUTOR: Diana Maria La Rosa Cachay
(ORCID: 0000-0001-6649-8268)

Lima - Perú

2021

PROYECTO DE INNOVACIÓN

Resumen

El proyecto de innovación FOODIE se plantea en el contexto del área estratégica de desarrollo prioritario de Seguridad alimentaria y la actividad económica de Actividades de alojamiento y servicios de comida y busca evitar compras de alimentos en exceso, reduciendo así la generación de desperdicios y de residuos orgánicos en el hogar, que en consecuencia contaminan nuestro medio ambiente, teniendo como población beneficiaria a los jóvenes limeños compuestos por mujeres y hombres de entre 25 a 35 años recientemente independizados.

Se aplicó la metodología de resolución creativa de problemas con herramientas de Design Thinking para tomar como centro al usuario y Lean Startup para impulsar la implementación de los resultados, estas herramientas contemplan la colaboración y el pensamiento visual, como la técnica persona para plantear arquetipos y validar usuarios, mapa de actores para reconocer el contexto y mercado, mapa de trayectoria, para delinear la mecánica de la propuesta, canvas de propuesta de valor, para consolidar el concepto innovador, canvas de modelo de negocio que permita observar la sostenibilidad de la propuesta, entre otras, que son presentadas en detalle en el documento a continuación.

La solución innovadora presentada en forma de propuesta de valor consiste en un asistente virtual que ayuda a reducir los desechos orgánicos producidos en el hogar, se trata de un aplicativo que utiliza inteligencia artificial para registrar los alimentos que compras a través de reconocimiento de voz y/o fotografía de los alimentos que compra y así ayudar al usuario a tener mejor control de su cocina, además busca alertar mediante el envío de notificaciones inteligentes cuando un alimento se aproxima a su fecha de caducidad con el fin de evitar su descomposición antes del consumo.

Para la experimentación se diseñaron prototipos mujeres y hombres de entre 25 a 35 años recientemente independizados. Son personas sin experiencia en la compra y manejo de insumos, con limitados conocimientos culinarios y una ajetreada rutina personal o profesional.

Se concluye que la solución propuesta Foodie busca informar y concientizar a los ciudadanos peruanos sobre el correcto manejo de los alimentos en su hogar. El resultado esperado es que con el apoyo de un asistente virtual se logre una mejora en la calidad de vida de los usuarios, logrando ahorros considerables en la compra de alimentos, facilitando su rutina diaria y disminuyendo la producción de residuos orgánicos en su hogar y se recomienda mantener un monitoreo en los cambios de hábitos de consumo de nuestro público, debido a que pueden verse afectados al finalizar el estado de emergencia generado por la Covid-19.