

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



MIKHUMUSUM!

Proyecto de innovación para obtener el grado de Bachiller en Comunicación
Audiovisual y Multimedia

AUTOR:

FERNANDO ROBERT BASALDÚA ZUÑIGA

(Código ORCID:0009-0004-3682-1924)

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

AUTOR:

ALEXA NICOLE HUAMÁN SÁNCHEZ

(Código ORCID:0009-0001-4255-5501)

Asesor

LAURA COSTANSA SOTO PAREDES

(Código ORCID: 0009-0007-9523-5599)

Lima - Perú
2024

NOMBRE DEL TRABAJO

PROYECTO DE INNOVACIÓN _ PPT proceso - AlexaNicoleHuamanSanchez (1).pdf

RECUENTO DE PALABRAS

23329 Words

RECUENTO DE CARACTERES

132337 Characters

RECUENTO DE PÁGINAS

163 Pages

TAMAÑO DEL ARCHIVO

8.1MB

FECHA DE ENTREGA

Oct 2, 2024 9:24 PM GMT-5

FECHA DEL INFORME

Oct 2, 2024 9:28 PM GMT-5**● 10% de similitud general**

El total combinado de todas las coincidencias, incluidas las fuentes superpuestas, para cada base de datos.

- 7% Base de datos de Internet
- Base de datos de Crossref
- 6% Base de datos de trabajos entregados
- 3% Base de datos de publicaciones
- Base de datos de contenido publicado de Crossref

● Excluir del Reporte de Similitud

- Material bibliográfico
- Material citado
- Material citado

PROYECTO DE INNOVACIÓN

Resumen

El proyecto de innovación Mikhumusum! 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 resolver la falta de información sobre la alimentación sostenible y busca promover hábitos que conduzcan a la disminución del desperdicio de alimentos de manera fácil y rápida, teniendo como población beneficiaria adultos de 25 a 45 años que residen en Lima Metropolitana.

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 e-commerce, se trata de un servicio de comidas sostenibles como una alternativa clave para lograr objetivos nutricionales y al mismo tiempo ayudar al medio ambiente a través de planes alimenticios balanceados y personalizados por suscripción. Nosotros integramos un espacio de aprendizaje y enseñanza donde podrás saber qué hacer con tu comida sobrante y desechos; contamos con las asesorías de nutricionistas para que elijas tu plan ideal. Dentro de la plataforma también se propone la selección y compra de productos de proveedores y marcas comprometidas con la sostenibilidad.

Para la experimentación se diseñó un testeo del prototipo de lo que sería la aplicación Mikhumusum! En este realizamos actividades de comidas balanceadas, visualización de la plataforma, uso de los paneles de comida, del registro y de los precios de los planes de suscripción. Como resultado obtuvimos que nuestros usuarios cuentan con un presupuesto desde 300 hasta los 900 soles, los participantes mostraron interés en el aplicativo y les gustó que el diseño sea sencillo y fácil de usar, que no hayan funciones ocultas o nada por el estilo. Además están interesados en el impacto que tienen las cosas que consumimos tanto en el medio ambiente como en nuestro cuerpo, pero no cuentan con conocimientos de lo que implica una comida sostenible y suelen confundirlo con comidas saludables, llegando a confundir términos y significados.

Se concluye que la solución propuesta busca implementar e impulsar estrategias para abordar la falta de conocimiento sobre la sostenibilidad y desperdicio de alimentos entre los limeños con la finalidad de disminuir y prevenir los desperdicios y pérdidas de alimentos y se recomienda se planea integrar

contenido educativo valioso sobre alimentación sostenible en colaboración con nutricionistas y expertos en sostenibilidad. Paralelamente, se buscarán alianzas estratégicas con proveedores comprometidos con la sostenibilidad para asegurar la disponibilidad de productos eco amigables. El siguiente paso incluirá la ejecución de un lanzamiento piloto en una zona específica de Lima Metropolitana, recopilando retroalimentación detallada para ajustar la plataforma y validar el modelo de negocio. Estrategias de marketing serán implementadas para aumentar la visibilidad del servicio. En el monitoreo, se establecerán métricas clave y se evaluará continuamente el contenido educativo. Se explorará la expansión geográfica, la diversificación de servicios y alianzas estratégicas, mientras se mantiene un enfoque constante en la optimización continua de la plataforma y sus procesos para garantizar su relevancia y sostenibilidad a largo plazo en el mercado.