

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



**APLICATIVO MÓVIL “NOT WASTE LIMA”, REALIZADA CON EL FIN
DE REDUCIR EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS GENERADO POR LA
COMPRA EXCESIVA Y PREPARACIÓN DESMEDIDA EN LOS
HOGARES LIMEÑOS**

Trabajo de Investigación para obtener el grado de Bachiller en Arquitectura de Interiores.

AUTORES:

FABIOLA PATRICIA CASTILLO DÁVILA

(0009-0003-5619-9514)

JEREMY MARTIN CAMPOS PONCE

(0009-0006-6580-7739)

Asesor

MILAGROS ISABEL IBAÑEZ OTERO

(0009-0002-4590-1702)

Lima-Perú

Abril 2024

PAPER NAME

**NOT WASTE LIMA - T_INVEST -FABIOLA
PATRICIA CASTILLO DAVILA.docx**

AUTHOR

-

WORD COUNT

11155 Words

CHARACTER COUNT

66313 Characters

PAGE COUNT

55 Pages

FILE SIZE

1.5MB

SUBMISSION DATE

May 12, 2024 11:06 PM GMT-5

REPORT DATE

May 12, 2024 11:07 PM GMT-5

● 24% Overall Similarity

The combined total of all matches, including overlapping sources, for each database.

- 21% Internet database
- 5% Publications database
- Crossref database
- Crossref Posted Content database
- 18% Submitted Works database

● Excluded from Similarity Report

- Bibliographic material
- Quoted material

Resumen del Trabajo de Investigación

El proyecto "Not Waste Lima" se enfoca en abordar el desafío del desperdicio de alimentos en los hogares limeños, tiene como propósito fomentar prácticas más conscientes y sostenibles en la gestión de alimentos. Su principal objetivo es desarrollar e implementar una aplicación móvil que facilite una planificación eficiente de compras y comidas, contribuyendo así al bienestar ambiental y económico de la ciudad.

El proyecto plantea objetivos específicos, como identificar las necesidades particulares de los habitantes de hogares limeños respecto a la planificación de compras y comidas, además identificar los recursos tecnológicos y materiales requeridos para la fabricación de un aplicativo móvil, considerando su accesibilidad, usabilidad y eficiencia en la gestión de datos. Asimismo, busca analizar el potencial de la implementación en la disminución del desperdicio de alimentos en los hogares limeños, mediante el análisis de indicadores relacionados con la disminución de desperdicios y la mejora en la eficiencia de la planificación alimentaria.

La aplicación "Not Waste Lima" tiene como finalidad proporcionar una solución integral y efectiva que confronte al desperdicio de alimentos en los hogares limeños, promoviendo prácticas alimentarias más responsables y sostenibles. A través de diversas funcionalidades, como la planificación de compras, la preparación de comidas y la conservación de alimentos, junto con recursos educativos y recetas peruanas adaptadas a las preferencias de los usuarios, la aplicación pretende simplificar la gestión y planificación de alimentos de manera eficiente.

Además, se ha diseñado una estrategia de monetización que incluye opciones como suscripciones premium, espacios publicitarios, patrocinios, servicios de consultoría y alianzas estratégicas con actores clave en el sector alimentario. Estas estrategias buscan diversificar las

fuentes de ingresos del proyecto y fortalecer su posición en el mercado, al tiempo que se ofrece un valor excepcional a los usuarios.

En resumen, "Not Waste Lima" representa un paso importante hacia la solución de un problema relevante en la sociedad limeña. Al promover una gestión más consciente y eficiente de los alimentos, esta iniciativa contribuye al bienestar ambiental y económico de la ciudad, ofreciendo una herramienta valiosa para fomentar prácticas alimentarias más responsables y sostenibles.

Palabras clave: *Desperdicio de alimentos, aplicación móvil, planificación alimentaria, sostenibilidad, gestión eficiente.*

TABLA DE CONTENIDO

Resumen del trabajo de investigación	
1. Contextualización del problema.....	8
2. Justificación.....	9
3. Reto de Innovación.....	11
3.1. Preguntas.....	11
3.1.1. Pregunta general.....	11
3.1.2. Preguntas específicas.....	11
3.2. Objetivos.....	11
3.2.1. Objetivo general.....	11
3.2.2. Objetivos específicos.....	11
4. Sustento teórico.....	12
4.1. Estudios previos.....	12
4.2. Marco teórico.....	15
4.2.1. Desperdicio de Alimentos.....	15
4.2.2. Compra excesiva.....	16
4.2.3. Preparación desmedida.....	16
4.2.4. Planificación de alimentos.....	16
4.2.5. Conservación de alimentos perecibles.....	17
4.2.6. Características de aplicativos móviles.....	17
4.2.7. Contenido de valor con respecto a la alimentación sana.....	17
4.2.8. Importancia de crear una aplicación móvil para disminuir desperdicios....	18

4.2.9. Impacto ambiental del desperdicio de alimentos.....	18
4.2.10. Economía circular y reducción de desperdicios.....	18
4.2.11. Productos fuera de temporada.....	19
5. Beneficiarios.....	19
5.1. Arquetipos del cliente.....	20
6. Propuesta de valor.....	22
6.1. Propuesta de valor.....	22
6.2. Segmento de clientes.....	22
6.3. Canales.....	22
6.3.1. Redes sociales.....	22
6.4. Relación con los clientes.....	23
6.5. Actividades clave.....	23
6.6. Recursos clave.....	23
6.7. Aliados clave.....	24
6.8. Fuentes de ingreso.....	24
6.9. Presupuesto.....	25
6.10. Gasto mensual.....	25
7. Resultados.....	26
8. Conclusiones.....	29
9. Referencias.....	30
10. Anexos.....	34
10.1. Entrevistas al público objetivo.....	34

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. <i>Fuentes de ingreso mensual</i>	24
Tabla 2. <i>Fuentes de inversión inicial</i>	25
Tabla 3. <i>Fuentes de gasto mensual</i>	25

ÍNDICE DE FIGURAS

Tabla 1. <i>Secciones Principales de la aplicación</i>	26
Tabla 2. <i>Punto 1 en la prueba con usuarios</i>	27
Tabla 3. <i>Punto 2 en la prueba con usuarios</i>	28

1. Contextualización del Problema

Según comenta la Organización de las Naciones Unidas (ONU, 2021), se desecharon aproximadamente 931 millones de toneladas de alimentos vendidos a minoristas, restaurantes y otros servicios de alimentación. Además, se señala que, según una investigación, gran parte de este desperdicio proviene de los hogares, los cuales desechan alrededor del 17% de los alimentos disponibles durante la etapa de consumo.

Datos proporcionados por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y Agricultura (FAO, 2019) indican que, aunque el desperdicio de alimentos es un fenómeno que atraviesa toda la cadena de producción, un porcentaje considerable recae en los hogares. Se estima que en Latinoamérica y el Caribe se pierde alrededor de 20% de los alimentos a nivel mundial. Es notable que, a pesar de que nuestra región representa sólo el 9% de la población mundial, contribuye con una quinta parte de todos los alimentos desperdiciados desde la etapa poscosecha hasta el nivel minorista a nivel global.

Según Blas (2022), en el artículo “Desperdicio de alimentos y crisis alimentaria en el Perú”, comenta que, aunque muchas familias peruanas no pueden obtener los alimentos que necesitan, el desperdicio de este en el Perú no se ha visto disminuido a lo largo de los años. Por el contrario, se ha observado un aumento de desperdicios, en el año 2021 los ciudadanos peruanos desperdiciaron 12.8 millones de toneladas de alimentos.

Según Beltrán (2022), al desperdiciar alimentos se limita a que parte de la población se pueda alimentar, lo cual es un problema ético. Con respecto al tema ambiental, cuando los desechamos estamos desperdiciando lo que el alimento necesitó para crecer como la energía, el

agua, el transporte y empaque. En caso de que los alimentos se pudran producirán metano, un gas de efecto invernadero.

Conde (2023) menciona que un 45% de frutas, verduras y hortalizas son desperdiciadas, pero no únicamente en los hogares, también a lo largo del proceso de producción.

Según World Wild Life (WWL, s.f.), si la pérdida y desperdicio de alimentos se considerara como una nación, ocuparía el tercer puesto como emisor más grande de gases de efecto invernadero. No abordar este desperdicio dificulta enormemente la mitigación de los impactos catastróficos del cambio climático.

Según World Wild Life (s.f.), el desecho de alimentos contribuye aproximadamente con el 8% de todas las emisiones de gases de efecto invernadero provocadas por actividades humanas. En los Estados Unidos, la producción de alimentos que se pierden o desperdician se traduce en emisiones de gases de efecto invernadero equivalentes a las generadas por 43 millones de automóviles.

Según el reporte del Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente (PNUMA, 2021), la notable cantidad de alimentos producidos, pero no consumidos por los humanos genera efectos adversos importantes en los ámbitos social, económico y ambiental. Las estimaciones indican que entre el 8% y el 10% de las emisiones globales de gases de efecto invernadero están vinculadas al desperdicio de alimentos.

2. Justificación

En la provincia de Lima, gran parte de la población no está informada de la cantidad de desperdicios de alimentos que existe en la región, ni las consecuencias que estos traen. La

población no reconoce que gran parte de los desperdicios son consecuencia de la compra excesiva y la preparación desmedida de alimentos.

Según Mazariegos (2016), a nivel global, aproximadamente un tercio de las partes comestibles de los alimentos producidos para el consumo humano se pierden o se desperdician, sumando alrededor de 1.300 millones de toneladas anuales. El desperdicio abarca varias categorías alimenticias, incluyendo aproximadamente el 30 % de los cereales, entre el 40 % y el 50 % de las raíces, frutas, hortalizas y oleaginosas, el 20 % de la carne y productos lácteos y el 35 % de los pesqueros. La mayor proporción de estas pérdidas se registra en los eslabones de producción y consumo en los hogares.

El desperdicio de alimentos implica también la malversación de recursos utilizados en su producción, tales como tierra, agua, energía e insumos. Esta situación conlleva a emisiones innecesarias de CO₂, contribuyendo así al calentamiento global y al cambio climático.

En promedio, el desperdicio por parte del consumidor equivale a ocho veces más "desperdicio" de energía que las pérdidas en la etapa postcosecha. En el contexto de la dinámica social peruana, se observa que las amas de casa son las principales responsables de comprar alimentos.

Por ello, este estudio es fundamental porque lleva a los ciudadanos a la reflexión sobre las consecuencias de su mala planificación de alimentos, tanto en su preparación como al momento de ser adquiridos. Propone concientizar y minimizar el desecho de alimentos, a través de una aplicación dinámica e intuitiva, proporcionará cantidades precisas al planificar sus comidas. Este aplicativo está diseñado para las personas encargadas de la alimentación del hogar.

Se usaron herramientas fundamentales como el mapa del problema, el mapa de actores, el lienzo de propuesta de valor, con el que aterrizaremos de forma precisa la solución a nuestro problema.

3. Reto de innovación

Creación de una aplicación móvil que ayude a planificar las compras y comidas de forma más precisa para evitar el desperdicio de alimentos en los hogares de Lima.

3.1. Preguntas

3.1.1. Pregunta general

¿De qué forma a través de la creación de una aplicación móvil que planifique las compras y comidas de manera más precisa se puede reducir el desperdicio de alimentos en los hogares de Lima?

3.1.2. Preguntas específicas

P1: ¿Cuáles son las necesidades que tienen los habitantes de hogares que se cubrirá en la creación de una aplicación móvil?

P2: ¿Qué materiales se van a usar para la creación de la aplicación móvil?

P3: ¿De qué manera se puede generar un impacto en la creación de una aplicación móvil para evitar el desperdicio de alimentos?

3.2. Objetivos

3.2.1. Objetivo general

Desarrollar e implementar una aplicativo para reducir el desperdicio de alimentos en los hogares de Lima, mediante una planificación eficiente de compras y comidas, contribuyendo así a la sostenibilidad ambiental y económica de la ciudad.

3.2.2. Objetivos específicos

O1: Identificar las necesidades específicas de los habitantes de hogares limeños relacionadas con la planificación de compras y comidas

O2: Determinar los materiales tecnológicos y recursos necesarios para el desarrollo de la aplicación móvil, considerando la accesibilidad, usabilidad y eficiencia en la gestión de datos.

O3: Evaluar el impacto potencial de la aplicación móvil en la reducción del desperdicio de alimentos en los hogares de Lima, mediante el análisis de indicadores de disminución de desperdicio y mejora en la eficiencia de la planificación alimentaria.

4. Sustento Teórico

4.1. Estudios previos

Álvarez, A. (2021). *Diseño de aplicativo móvil para reducir el desperdicio alimentario en los hogares de Lima Metropolitana y contrarrestar el incremento del índice de inseguridad alimentaria*. Universidad San Ignacio de Loyola.

Tiene como objetivo, crear un aplicativo móvil para reducir el desperdicio de alimentos con el cual se busca contrarrestar el incremento del índice de seguridad alimentaria. Para ello, se plantea la creación de un aplicativo móvil que agrupa los platos solidarios disponibles y sirva como medio para que las personas desde sus hogares hagan el donativo y reduzcan el desperdicio contribuyendo a las familias en inseguridad alimentaria. En cuanto a la metodología, se emplearon 2 encuestas y 4 entrevistas con la finalidad de complementar la información de fuentes secundarias y considerar en la investigación las perspectivas de los actores involucrados.

La utilidad de esta investigación permite ver a través del aplicativo los desperdicios existentes y el lugar donde pueden disponerse reduciendo la mala utilización de los alimentos sobrantes.

Veliz, E. (2020) *Logística inversa como herramienta para disminuir los residuos de alimentos en supermercados de Lima Metropolitana*. Universidad San Ignacio de Loyola, Lima.

El objetivo de la investigación es determinar si la logística inversa ha favorecido a la disminución de desperdicios de alimentos de los supermercados de Lima Metropolitana, por medio de los servicios secundarios que ofrecen como las comidas al peso, cafeterías y pastelerías.

Para esta investigación se empleó el método Delphi, en el que se entrevistó a 4 trabajadores de diferentes supermercados; también se llevó a cabo una encuesta utilizando el modelo Servqual con la participación de 385 clientes.

Los resultados de la investigación concluyen que la logística inversa empleada a través de los servicios secundarios de los supermercados es una herramienta que sí ayuda a disminuir residuos de alimentos. Asimismo, son negocios rentables, pero todavía pueden mejorar mediante una mayor capacitación para los trabajadores en atención al cliente y producción.

La utilidad de la investigación brinda una perspectiva útil y aplicable sobre cómo abordar el desperdicio de alimentos en un contexto relacionado, cómo la implementación de estrategias específicas.

Rodríguez, E. y Delgado, G. (2020) *Rutinas alimenticias en el hogar y el desperdicio de alimentos*. Universidad de Lima.

El propósito de la investigación es identificar los hábitos y las características sociodemográficas que influyen en el desperdicio de alimentos en los hogares de Lima Metropolitana.

En términos metodológicos, se empleó la teoría de la práctica social, priorizando rutinas alimenticias en el hogar. Se realizaron encuestas a 383 residentes del grupo poblacional en

mención sobre sus hábitos de preparación, adquisición, conservación y reutilización de alimentos.

Los resultados evidencian que las acciones habituales de compra, preparación y reutilización de alimentos son los principales impulsores del desperdicio de alimentos en el grupo examinado. Además, la cantidad de personas y presencia de niños en el hogar son aspectos cruciales que influyen en la cantidad de desperdicios generados.

La utilidad de la investigación ayuda a identificar el porcentaje de personas que no saben gestionar sus alimentos de manera eficiente, lo cual contribuye con el desperdicio de alimentos.

Montalvo, K. y Berrocal, J. (2021). *El desperdicio de alimentos en los supermercados de Lima y su impacto en los ecosistemas a nivel nacional*. Escuela Superior Toulouse Lautrec.

El objetivo del proyecto consiste en establecer un sistema que facilite la conexión y recolección de datos entre los diversos actores involucrados en la donación de alimentos. Este sistema busca dar una segunda oportunidad a los alimentos que han sufrido deterioro en los supermercados, a través de donaciones dirigidas a organizaciones no gubernamentales y comunidades en situación de vulnerabilidad. Además, se persigue la reducción del impacto ambiental asociado al desperdicio alimentario.

Como parte de la metodología, se realizaron encuestas y entrevistas para definir la problemática y orientarla para que la propuesta de valor esté enfocada en los objetivos y metas de desarrollo sostenible de la ONU para el 2030 “Producción y consumo responsable”.

Al concluir la investigación, se obtuvo que el servicio planteado es una excelente oportunidad para los alimentos que están por desecharse. Logra cumplir tanto con las necesidades de las personas como de las empresas.

Este estudio proporciona información útil que enriquece al presente proyecto y contribuye al desarrollo de la propuesta de valor, ya que hay ciertos puntos relevantes en su proceso de recopilación de información acerca de los usuarios. El nexo entre ambos proyectos es el objetivo compartido de reducir el desperdicio alimentario.

Palacios, et al. (2023) *Servicio de planificación de canasta básica para reducir el mal consumo y desperdicio de alimentos en personas de 20 a 40 años en Lima Metropolitana.*

Toulouse Lautrec.

El objetivo principal de este estudio es presentar una propuesta de servicio destinada a mejorar la organización de las adquisiciones de alimentos, con el fin de reducir tanto los gastos monetarios como el desperdicio generado por los excedentes de comida. La propuesta se dirige específicamente a individuos y familias de la ciudad de Lima, de entre 20 y 40 años.

En cuanto a la metodología utilizada, se realizaron encuestas y entrevistas para percibir las actividades realizadas por el público objetivo.

Después de la realización de esta investigación, se observó una mejora en el presupuesto de los usuarios del servicio, ya que se lograron ahorros en la adquisición de alimentos básicos. Además, se promovió un consumo más responsable en su alimentación, lo que contribuyó a la reducción de desperdicios.

La utilidad de esta investigación es mejorar la planificación y gestión de la adquisición de alimentos, para reducir los gastos y desperdicios en el hogar que se producen por los restos de comida, desarrollando un consumo responsable en los hogares.

4.2. Marco teórico

4.2.1. Desperdicio de Alimentos:

Según FAO (2023), en América Latina y el Caribe, se desperdicia aproximadamente el 11,6% de los alimentos, lo que equivale a unos 220 millones de toneladas anuales, alrededor de 330 kg por persona al año. Esta cifra representa una pérdida económica estimada en alrededor de 150 mil millones de dólares al año.

A nivel mundial, se estima que alrededor del 13% de los alimentos se pierden en la cadena de suministro, desde la postcosecha hasta antes de la venta al por menor, mientras que un 17% se desperdicia en los hogares, servicios de alimentos y comercios minoristas. Las mayores tasas de pérdida se encuentran en alimentos ricos en nutrientes, como frutas y verduras (32%), carne y pescado (12,4%). Estas estadísticas son preocupantes, especialmente considerando que hay 43,2 millones de personas con subalimentación en América Latina y el Caribe, y que esta región tiene el costo más alto de una dieta saludable en comparación con el resto del mundo.

Gran parte de la pérdida de los alimentos ocurren en la fase final de la cadena alimentaria, quiere decir que es consecuencia de los vendedores minoristas y los consumidores. Entonces nos referimos a desperdicio o pérdida de alimentos a masas de alimentos que han sido tirados en la etapa de consumo humano.

4.2.2. Compra excesiva:

Se afirma que una razón fundamental para la generación de desperdicios de alimentos es la compra excesiva, producto de una mala planificación del consumo. (Procuraduría Federal del Consumidor, 2022).

4.2.3. Preparación desmedida:

El consumidor al tener todas sus compras en el hogar las utilizará gradualmente en cada preparación y así evitar que se desperdicien. Para Soto (2020), este desperdicio de alimentos se debe a que el consumidor planea mal compras y, sobre todo, la preparación de comidas, un

exceso de porciones desmedidas, siendo lo más probable que acabe desechada. Lo cual es importante adoptar prácticas de preparación más conscientes y eficientes.

Según Procuraduría Federal del Consumidor (2022), las personas proporcionan más comida de la que pueden consumir los miembros del hogar, incluso se olvidan de consumir los alimentos restantes y termina siendo desechado.

4.2.4. Planificación de alimentos:

De acuerdo con Suárez (2023), la planificación es la base para poder organizarse y lograr una buena alimentación. Esto ayuda a tomar mejores decisiones alimentarias, garantizando una variedad en la nutrición, ahorrar tiempo y dinero.

Decidir los alimentos adecuados es la mejor opción para desafiarnos diariamente y contar con energía y vitalidad. Logrando la planificación podremos mejorar la salud, disminuyendo el estrés y logrando objetivos de bienestar a largo plazo.

4.2.5. Conservación de alimentos perecibles:

Según Armanda y Ros (2007), para una mejor conservación de los alimentos perecibles es mediante una refrigeración adecuada, esto no destruye los microorganismos, pero limita su actividad y crecimiento e incluso lo detiene, dando como resultado una mayor vida útil del alimento.

Los alimentos se pueden conservar mediante: la refrigeración y congelación.

La refrigeración, se conservan los alimentos a temperaturas de entre 0°C hasta 8°C, con estas temperaturas se disminuye la velocidad la descomposición, y se retrasa el proceso de putrefacción.

La congelación, genera el enfriamiento de los alimentos a temperaturas menores de -18°C, momento en el que la actividad microbiana se detiene completamente. Esto logra un mayor tiempo de conservación de los alimentos.

4.2.6. Características de aplicativos móviles:

Según Microsoft (2024), un aplicativo móvil exitoso debe brindar una muy buena experiencia de usuario y ayudarlo a lograr sus objetivos. Debe ser de fácil uso y agregar un valor añadido, además de recolectar datos para mejorar y personalizar las experiencias del cliente.

4.2.7. Contenido de valor con respecto a la alimentación sana:

Según World Health Organization (2018), el conocimiento de lo que significa una dieta saludable ayudará a la población a mantenerse libre de enfermedades no transmisibles como la diabetes, cáncer y el estar malnutrida.

4.2.8. Importancia de crear una aplicación móvil para disminuir desperdicios:

Según FAO (2020), se ha aplicado de diversas formas en distintas regiones del mundo la noción de emplear aplicaciones como instrumentos para abordar los desafíos medioambientales.

En relación con el derroche alimentario, existe una amplia variedad de aplicaciones que ofrecen diversas estrategias para abordarlo y prevenirlo. Es notable que, entre los fundamentos para su creación, se mencionan frecuentemente las estadísticas proporcionadas por la FAO en los últimos años sobre este tema, las cuales han inspirado numerosas propuestas e iniciativas destinadas a reducir este problema.

4.2.9. Impacto ambiental del desperdicio de alimentos:

Desde una perspectiva teórica, el desperdicio de alimentos tiene un impacto significativo en el medio ambiente. Según Hidalgo y Martín (2020), se estima que muchos recursos naturales, como agua, tierra y energía, se utilizan en la producción, procesamiento y distribución de

alimentos que terminan desechados. Este fenómeno contribuye al aumento de gases de efecto invernadero y al agotamiento de los recursos naturales, lo que a su vez afecta negativamente al medio ambiente y al cambio climático. Además, las consecuencias negativas para el medio ambiente también deben sumarse a las consecuencias éticas, económicas y sociales. La producción de alimentos genera emisiones de CO₂ que contribuyen al cambio climático, y los alimentos desechados se transforman en residuos que requieren recursos adicionales para su gestión. El desperdicio global de alimentos tiene un gran impacto en el medio ambiente y los recursos naturales.

4.2.10. Economía circular y reducción de desperdicios:

Según González y et al. (2018), la economía circular en el ámbito alimentario representa un cambio paradigmático en la gestión de los recursos y la cadena agroalimentaria. Este enfoque propone reconfigurar los procesos productivos y de consumo, para preservar el capital natural y optimizar el uso de los recursos. Desde esta perspectiva, se plantea un modelo económico restaurativo y regenerativo que busca emular los ciclos naturales, reduciendo la generación de residuos y minimizando las externalidades ambientales y sociales. En el contexto específico de la cadena agroalimentaria, este enfoque implica una transición hacia sistemas de producción y distribución que priorizan la eficiencia en el uso de los recursos y la reducción de desechos. Se promueve una mayor integración de los actores locales en la gestión de los residuos orgánicos y en la implementación de prácticas de compostaje y reciclaje.

4.2.11. Productos fuera de temporada:

Según Hidalgo y Martín (2020), el suministro de productos fuera de temporada presenta desafíos ambientales y económicos significativos. La globalización facilita el acceso a alimentos exóticos y fuera de temporada, lo que implica largos viajes y contribuye al deterioro ambiental

durante el transporte. Además, el uso extendido de envases para productos que viajan largas distancias genera una mayor cantidad de residuos. La preferencia por productos locales beneficia a los productores, preserva la diversidad cultural y reduce los costos de producción al evitar el transporte de larga distancia.

5. Beneficiarios

El servicio se ofrecerá a través de la aplicación móvil Not Waste Lima, la cual beneficiará a las familias limeñas, especialmente a aquellos responsables de la alimentación y las compras del hogar que tienen edades comprendidas entre los 20 y los 50 años y buscan una solución fácil y rápida para organizar la planificación de sus comidas. Estas personas suelen desperdiciar muchos alimentos o comidas preparadas debido a una planificación deficiente y compras excesivas. Aunque intentan ahorrar al ir de compras, al no tener una lista de ingredientes precisa, suelen gastar más de lo previsto. Son individuos preocupados por el hogar, la salud de sus seres queridos y el medio ambiente. Requieren apoyo en la planificación de compras para la preparación de sus comidas diarias, con la particularidad de hacerlo con ingredientes peruanos que se utilizan habitualmente.

5.1. Arquetipos del cliente

Nora Quezada es una mujer de 60 años que reside en Lima. Como ama de casa y madre de tres hijos, su principal deseo es llevar una vida tranquila y disfrutar plenamente de su familia y amigos. Para ella, es fundamental que el dinero asignado para los gastos del hogar sea suficiente para poder cubrir todas las necesidades

Se esfuerza por sentirse valorada por su familia y busca constantemente formas de mejorar la eficiencia del hogar. Se preocupa por el medio ambiente, en especial por el

desperdicio de alimentos en su hogar y desea provechar al máximo los ingredientes disponibles en su cocina. Para lograrlo, está interesada en aprender nuevas recetas, técnicas de conservación de alimentos que ayuden a reducir el desperdicio y prolongar la vida de sus productos frescos.

Nora visita de forma regular los mercados y supermercados cercanos a su zona para realizar las compras de su semana. Sin embargo, se suele sentir frustrada al no tener una lista precisa de los ingredientes que necesita para la cantidad de personas que viven en el hogar. Le duele que el dinero no alcance para todo, más cuando los precios de los alimentos suben. Le preocupa la falta de consciencia ambiental y se entristece cuando desecha alimentos que no han sido consumidos o se han malogrado.

María Velarde es una mujer de 38 años, vive sola en su departamento en Lima, y es abogada. Ella regresa a su casa para almorzar y luego cenar, pero ocasionalmente debido a reuniones o compromisos, no puede hacerlo.

Siente preocupación cuando no va a su casa para almorzar o cenar, ya que sabe que genera desechos y le da pena estar botando la comida. Ella no tiene conocimiento de cómo conservar los alimentos para mayor durabilidad.

María es consciente de que está causando desperdicios y por eso quiere aprender a cómo conservar y planificar sus comidas antes de que se eche a perder, y no hacer compras impulsivas para evitar la acumulación de alimentos ya que cuenta con comida en casa.

Juan Mondragón, un estudiante universitario de 22 años, comparte un departamento con tres compañeros más en Lima. A menudo, se enfrenta a realizar compras impulsivas y excesivas por falta de planificación.

Esta práctica conduce al desperdicio de alimentos, lo que representa una preocupación tanto económica como ambiental para él y sus compañeros. Como estudiantes con un

presupuesto limitado, el desperdicio de alimentos significa una pérdida significativa de dinero para Juan y compañía. Además, esta situación genera una carga adicional en su vida diaria, ya que deben lidiar con la gestión de los alimentos desechados. Juan busca una solución que le permita evitar compras impulsivas y planificar mejor sus necesidades de alimentos, para reducir el desperdicio y ahorrar dinero. Además, está interesado en aprender más sobre cómo gestionar su presupuesto de manera más eficiente y desarrollar prácticas de compra más conscientes para optimizar su estilo de vida estudiantil.

Ana Diaz, madre de familia de 36 años, vive con su esposo e hija en una casa de Lima.

Ella se encarga de la elaboración de los almuerzos semanales, la lonchera de su hija al colegio y la de su esposo al trabajo, además de la propia. Como familia recaen en pedir deliveries de comida con mucha frecuencia aun así hayan cocinado en casa. Por otro lado, suele comprar sin medida y planificación dejando muchos alimentos estropearse al no darles uso.

6. Propuesta de Valor

6.1. Propuesta de valor

Se desarrollará un aplicativo digital que facilitará la planificación de alimentos de una forma fácil y precisa, considerando el número de personas que se alimentarán para evitar desperdicios.

Ofrecerá variedad de recetas de comidas cotidianas peruanas, fomentando un consumo responsable y ayudando a los usuarios a gastar de manera más eficiente en sus alimentos.

6.2. Segmento de clientes

El servicio estará dirigido principalmente a personas entre 20 y 40 años, tanto encargados de la alimentación de familia como individuos que se sustenten económicamente de forma independiente en la provincia de Lima.

6.3. Canales

6.3.1. Redes Sociales:

La estrategia de comunicación a través de las redes sociales se alinearán estrechamente con los principios fundamentales de la aplicación, garantizando una experiencia coherente y enriquecedora para los usuarios. Se aprovechará la dinámica y la omnipresencia de las redes sociales para promover activamente el lanzamiento del aplicativo Not Waste Lima, utilizando canales como Facebook, Instagram y TikTok para llegar de manera efectiva a un amplio número de consumidores potenciales. La comunicación será constante y dinámica, con publicaciones regulares que destacarán los beneficios y características clave de la aplicación, así como también compartirán contenido relevante y atractivo para mantener el interés de la audiencia. Además de promover el aplicativo, las redes sociales serán un espacio vital para fomentar la participación de la comunidad, incentivando a los usuarios a compartir sus experiencias, sugerencias y opiniones.

6.4. Relación con los clientes

La atención al cliente será un pilar fundamental dentro de la aplicación, donde la interacción fácil, dinámica y amigable se extenderá hacia cada usuario. Se implementarán herramientas intuitivas que permitirán a los usuarios comunicarse de manera efectiva con el equipo de soporte, resolver dudas o reportar problemas de manera rápida y sencilla. Además, se establecerán canales de retroalimentación abiertos y transparentes, donde las opiniones y sugerencias de los usuarios serán valoradas y tenidas en cuenta para mejorar continuamente la experiencia. Esta relación cercana con los clientes no solo garantizará su satisfacción, también

fortalecerá el vínculo de confianza entre la comunidad y la plataforma, generando así una base de usuarios leales y comprometidos.

6.5. Actividades clave

Para el presente proyecto se está planteando llevar a cabo diversas actividades. Primero, se realizará el desarrollo del software para crear el aplicativo. Luego, se trabajará en el diseño y la estructura. Además, se buscará establecer alianzas con especialistas nutricionistas para enriquecer el contenido y ofrecer información confiable y precisa a los usuarios. Asimismo, se buscará colaborar con chefs reconocidos para proporcionar recetas y consejos culinarios que agreguen valor a la experiencia del usuario. Como último punto el encontrar patrocinadores que quieran promover sus marcas dentro del aplicativo.

6.6. Recursos clave

Para llevar a cabo el proyecto, se requerirá la participación de varios profesionales. En primer lugar, se necesitará un programador de software que se encargue del desarrollo y la programación del aplicativo. Además, será necesario contar con un diseñador gráfico para crear la interfaz y el diseño visual, asegurando una experiencia atractiva y amigable para el usuario. Asimismo, será fundamental contar con un administrador de redes que se encargue de gestionar y mantener la conectividad y seguridad de las plataformas. Se requiere también un equipo encargado de gestionar los servidores y el hosting para garantizar un funcionamiento óptimo y seguro del aplicativo. Por último, será importante considerar la integración con dispositivos electrónicos, por lo que se necesitará la colaboración de expertos en esta área para asegurar una compatibilidad adecuada y una experiencia fluida para los usuarios.

6.7. Aliados clave

Los aliados clave para nuestro proyecto "Not Waste Lima" son socios y patrocinadores dentro del ámbito de la alimentación que deseen asociarse con nuestra aplicación para promover sus marcas y productos. Estos socios podrán participar en nuestra plataforma de diversas maneras, como proporcionando productos para incluirlos en nuestras recetas, patrocinando contenido específico, promocionando sus productos directamente con nuestra aplicación, y colaborando en eventos especiales o actividades conjuntas. A través de estas alianzas estratégicas, buscamos ofrecer a nuestros usuarios contenido relevante y de alta calidad, mientras brindamos a las marcas una plataforma efectiva para aumentar su visibilidad y promover sus productos en el mercado de manera integral.

6.8. Fuentes de ingresos

Tabla 1

Fuentes de ingreso mensual

Categoría	Precio Unitario	Estimado del total de unidades vendidas	Ingreso estimado
Suscripción premium	S/. 10	1,500	S/. 15,000
Ingreso por publicidad y patrocinio	S/. 2,000	5	S/. 10,000
Ingreso por consultoría y capacitación	S/. 5,000	1	S/. 5,000
Total	S/. 7,010	1,506	S/. 30,000

6.9. Presupuestos

Tabla 2

Fuentes de inversión inicial

Categoría	Definición	Costo	Costo Total
Recursos producción	Desarrollador de aplicaciones móviles	S/. 4,500	S/.10,500

	Servidor y almacenamiento	S/. 1,500	
	Nutricionista	S/. 1,200	
	Chef	S/. 1,200	
	Diseñador UX/ UI	S/. 2,100	
Recursos administrativos	Gerente del proyecto	S/. 3,000	S/. 4,000
	Gastos administrativos	S/. 1,000	
Recursos logísticos	Marketing y publicidad	S/. 2,000	S/. 3,400
	Soporte técnico	S/. 1,400	
Recursos financieros	Financiamiento bancario	S/. 10,000	S/. 18,000
	Capital propio	S/. 8,000	
Total			S/. 35,900

6.10. Gasto mensual

Tabla 3

Fuentes de gasto mensual

Categoría	Definición	Costo	Costo Total
Recursos de producción	Servidor	S/. 80	S/. 2,580
	Desarrollo de Software	S/. 2,500	
Recursos administrativos	Gerente administrativo	S/. 3,000	S/. 6,000
	Alquiler de espacio de oficina	S/. 2,500	
	Servicios básicos	S/. 500	
Recursos de logística	Soporte técnico	S/. 1,500	S/. 2,000
	Costos de software adicional	S/. 500	

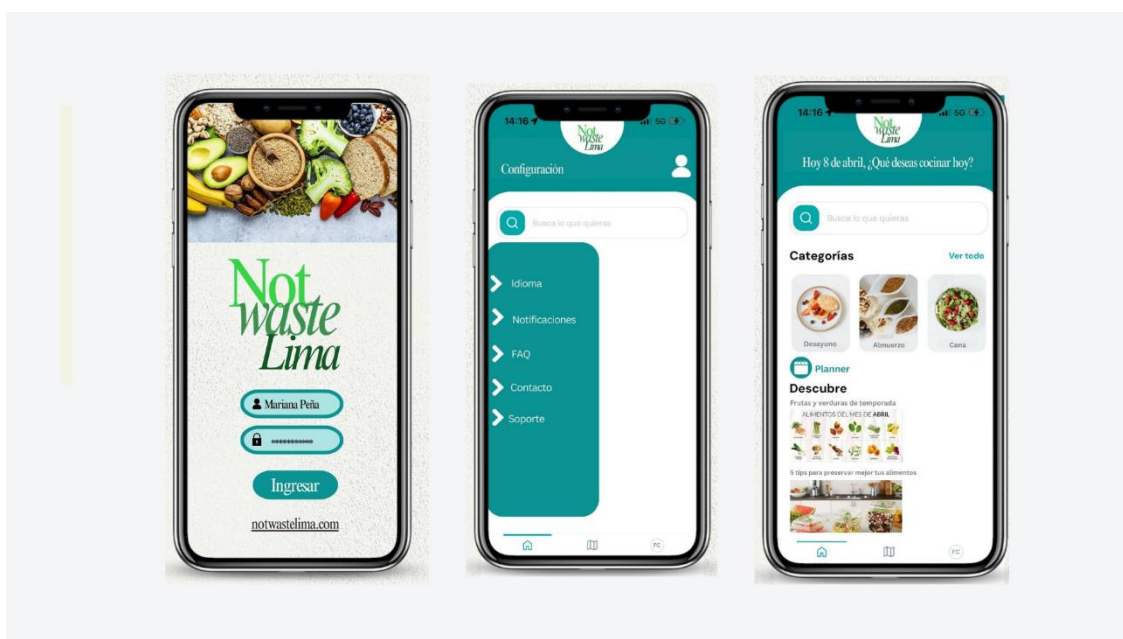
Recursos de financieros	Pago mensual del préstamo bancario	S/. 500	S/. 500
Recursos de difusión	Community manager	S/. 1,500	S/. 2,500
	Pago de publicidad en redes sociales	S/. 1,000	
Total			S/. 13,580

7. Resultados

Se ha comprobado la eficacia del reto de innovación mediante el desarrollo de un prototipo de la aplicación (ver **Figura 1**). También se realizaron pruebas con usuarios dentro de nuestro público objetivo para testear el aplicativo, por lo cual se desarrolló una encuesta para medir el interés y necesidad por el servicio.

Figura 1

Secciones Principales de la aplicación.



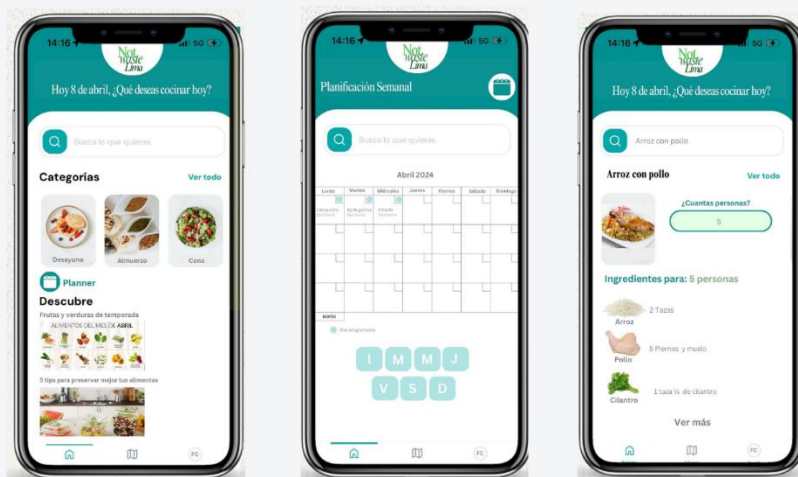
En las pruebas con los usuarios se designaron 4 puntos especiales que se debían llevar a cabo.

- Encontrar la sección de planificación semanal (ver **Figura 2**).

Figura 2

Punto 1 en la prueba con usuarios.

Punto 1: Encuentra la sección de planificación semanal

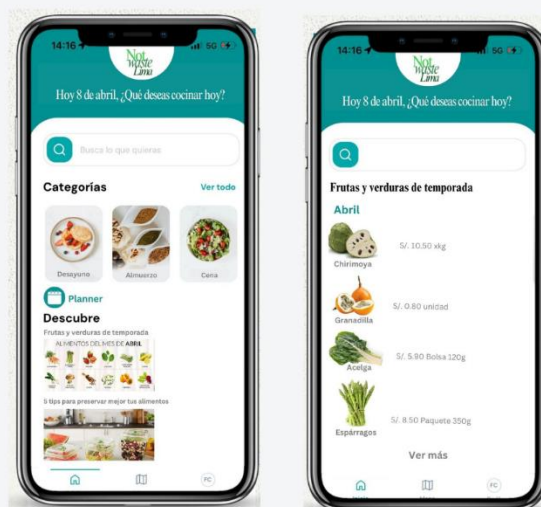


- Encontrar la sección de frutas y verduras de estación (ver **Figura 3**).

Figura 3

Punto 2 en la prueba con usuarios.

PUNTO 2: ENCUENTRA LA SECCIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS DE TEMPORADA



Se trata de una ruta de navegación que se espera que realicen los usuarios al hacer uso del aplicativo en un escenario real. Los puntos fueron realizados con facilidad, de forma sencilla los usuarios encontraron la ruta mencionada, cada botón y sección relevante.

8. Conclusiones

El proyecto, Not Waste Lima ha alcanzado satisfactoriamente los objetivos planteados, abordando con éxito y de manera efectiva nuestra problemática, lo que ha permitido desarrollar e implementar una aplicación para reducir el desperdicio de alimentos en los hogares de Lima, que ofrece una solución integral para la planificación de compras y comidas, basada en una comprensión profunda de las necesidades de los usuarios limeños.

En primer lugar, se identificaron las necesidades específicas de los habitantes en relación con la planificación de compras y comidas, mediante encuestas, entrevistas y talleres generativos, lo que sirvió como base fundamental para el diseño de la aplicación. El proyecto se

destaca por su enfoque centrado en las necesidades de la comunidad y su compromiso con la sostenibilidad ambiental y económica.

En segundo lugar, se determinaron los materiales tecnológicos y recursos necesarios para el desarrollo de la aplicación móvil, asegurando su accesibilidad, usabilidad y eficiencia en la gestión de datos. Este enfoque garantizó que la aplicación fuera adecuada para el público objetivo y pudiera ofrecer una experiencia satisfactoria para los usuarios.

Finalmente, se evaluó el impacto potencial de la aplicación móvil en la reducción del desperdicio de alimentos en los hogares de Lima. A través del análisis de indicadores específicos, se pudo constatar que la aplicación tenía el potencial de generar una disminución significativa en el desperdicio de alimentos y mejorar la eficiencia en la planificación alimentaria de los usuarios.

En conclusión, el desarrollo e implementación de la aplicación móvil "Not Waste Lima" representa un paso importante hacia la solución de un problema complejo y relevante en la sociedad. Al promover una gestión más consciente y eficiente de los alimentos, esta iniciativa contribuye tanto a la sostenibilidad ambiental como económica de la ciudad, ofreciendo una herramienta valiosa para fomentar prácticas alimentarias más responsables y sostenibles. En conjunto, estas iniciativas representan un paso importante hacia una sociedad más consciente y sostenible, demostrando cómo la innovación y tecnología puede ser utilizadas para abordar desafíos sociales y ambientales significativos.

9. Referencias

Alvarez, A. (2021) *Diseño de aplicativo móvil para reducir el desperdicio alimentario en los hogares de Lima Metropolitana y contrarrestar el incremento del índice de inseguridad*

alimentaria. [Tesis para Bachiller en Arte y Diseño Empresarial, Universidad San Ignacio de Loyola]. Repositorio institucional de USIL.

<https://repositorio.usil.edu.pe/server/api/core/bitstreams/4783ecc4-e02f-4bec-9ad1-4e607da10e44/content>

Armada, L. y Ros, O. (2010) *Manipulador de alimentos: La importancia de la higiene en la elaboración y servicio de comidas*. Ideas propias.

https://www.google.com.pe/books/edition/Manipulador_de_alimentos/TdQoX6U8MsEC?hl=es-419&gbpv=0

Beltrán, A. (2022) *¿Qué impacto ambiental tiene el desperdicio de alimentos?* El País.

<https://elpais.com/ciencia/las-cientificas-responden/2022-04-06/que-impacto-ambiental-tiene-el-desperdicio-de-alimentos.html#>

Blas, N. (2022) *Desperdicio de alimentos y la crisis alimentaria en el Perú*. Conexión

Ambiental. <https://conexionambiental.pe/desperdicio-de-alimentos-y-la-crisis-alimentaria-en-el-peru/>

Conde, L. (2023) *Estos son los alimentos que más se desperdician*. La Vanguardia.

<https://www.lavanguardia.com/comer/materia-prima/20230620/9052133/son-alimentos-mas-desperdician.html>

FAO (2019) *América Latina y el Caribe es responsable del 20% de la comida que se pierde y desperdicia a nivel mundial desde la poscosecha hasta el comercio minorista*. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y Agricultura.

<https://www.fao.org/nicaragua/noticias/detail-events/zh/c/1238404/>

FAO (2020) *Tres formas inteligentes en que la innovación ayuda a reducir la pérdida y el desperdicio de alimentos*. <https://www.fao.org/newsroom/story/Three-smart-ways-innovation-is-helping-reduce-food-loss-and-waste/es>

FAO (2023) *La pérdida y desperdicio de alimentos sigue generando impactos millonarios*.

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura.

<https://www.fao.org/colombia/noticias/detail-events/es/c/1651977/>

González, J. y et al. (2018) *La economía circular como respuesta alternativa a los desafíos de la alimentación: análisis de caso para la situación de Chile*. <https://sciencespo.hal.science/hal-03614821v1/document>

Hidalgo, D. y Martín-Marroquín, J.M. (2020) *El desperdicio de los alimentos, un problema global*.

https://www.industriambiente.com/media/uploads/noticias/documentos/AT_Desperdicios_alimentarios.pdf

Mazariegos, M. (2016) *El desperdicio de alimentos y su impacto en el medio ambiente*. Banco interamericano de desarrollo. <https://blogs.iadb.org/sostenibilidad/es/food-loss-waste-negative-impact-environment/>

Microsoft (2024) *Características de una buena aplicación*. <https://powerapps.microsoft.com/es-es/what-makes-a-good-app/>

Montalvo, K. A., y Berrocal, J. A. (2021) *El desperdicio de alimentos en los supermercados de Lima que afectan a los ecosistemas a nivel nacional*. [Tesis para optar Bachiller en Publicidad y Marketing Digital, Toulouse Lautrec]. Repositorio institucional de Toulouse Lautrec.

<https://repositorio.tls.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12826/178/Trab%20Invest%20->

[%20EL%20DESPERDICIO%20DE%20ALIMENTOS%20EN%20LOS%20SUPERMERCADO%20S%20DE%20%281%29.pdf?sequence=5&isAllowed=y](#)

ONU (2019) *Se desperdicia 17% de todos los alimentos disponibles a nivel del consumidor.*

Programa de las naciones unidas para el medio ambiente. <https://www.unep.org/es/noticias-y-reportajes/comunicado-de-prensa/onu-se-desperdicia-17-de-todos-los-alimentos-disponibles>

Palacios, A. C. y et al. (2023) *Servicio de planificación de canasta básica para reducir el mal consumo y desperdicio de alimentos en personas de 20 a 40 años en Lima Metropolitana.* [Tesis para optar Bachiller en Dirección y diseño gráfico, Toulouse Lautrec]. Repositorio institucional de Toulouse Lautrec.

<https://repositorio.tls.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12826/417/Trab%20Invest%20-%20Servicio%20de%20planificaci%20c3%b3n%20de%20canasta%20b%20c3%a1sica%20para%20reducir%20el%20mal%20consumo....pdf?sequence=1&isAllowed=y>

PNUMA (2021) *Índice de desperdicio de alimentos 2021.* Programa de las naciones unidas para el medio ambiente. <https://www.unep.org/es/resources/informe/indice-de-desperdicio-de-alimentos-2021>

Procuraduría Federal del Consumidor (2022) *Evita el desperdicio de alimentos.*

<https://www.gob.mx/profeco/documentos/evita-el-desperdicio-de-alimentos>

Rodríguez, E. J., y Delgado, G. F. (2020) *Rutinas alimenticias en el hogar y el desperdicio de alimentos.* [Tesis para optar el Título Profesional de Licenciado en Marketing, Universidad de Lima]. Repositorio institucional de la Universidad de Lima.

<https://repositorio.ulima.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12724/12799/Tesis.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Soto, J. (2020) *¿Cuánta comida se desperdicia en el mundo y cómo afecta al planeta?*

Greenpeace. <https://www.greenpeace.org/mexico/blog/9103/cuanta-comida-se-desperdicia-en-el-mundo-y-como-afecta-al-planeta/>

Suaréz, N. (2023) *Planificación: 8 consejos para organizar una buena alimentación.*

<https://www.cmdsport.com/fitness/cuidate-fitness/nutricion-cuidate-fitness/planificacion-8-consejos-para-organizar-una-buena-alimentacion/>

Veliz, E. (2020) *Logística inversa como herramienta para disminuir los residuos de alimentos en supermercados de Lima Metropolitana.* [Tesis para optar Bachiller en Administración y emprendimiento, Universidad San Ignacio de Loyola, Lima]. Repositorio institucional de USIL.

<https://repositorio.usil.edu.pe/server/api/core/bitstreams/fc745a1f-d34f-40fa-b11f-20fb39e2b320/content>

World Health Organization (WHO, 2018) *Alimentación sana.* <https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/healthy-diet>

WWL. (s.f.a) *Pérdida de alimentos y desperdicio de comida.* World Wild Life.

https://wwf.panda.org/es/que_hacemos/alimentos/desperdicioalimentos/#:~:text=Si%20la%20p%C3%A9rdida%20y%20el,cambio%20clim%C3%A1tico%20cause%20impactos%20catastr%C3%B3ficos

WWL. (s.f.b) *Lucha contra el desperdicio del cambio climático evitando el desperdicio de alimentos.* World Wild Life. [https://www.worldwildlife.org/descubre-wwf/historias/lucha-contra-el-cambio-climatico-evitando-el-desperdicio-de-](https://www.worldwildlife.org/descubre-wwf/historias/lucha-contra-el-cambio-climatico-evitando-el-desperdicio-de-alimentos#:~:text=El%20desperdicio%20de%20alimentos%20genera,a%2043%20millones%20de%20autom%C3%B3viles)

[alimentos#:~:text=El%20desperdicio%20de%20alimentos%20genera,a%2043%20millones%20de%20autom%C3%B3viles](https://www.worldwildlife.org/descubre-wwf/historias/lucha-contra-el-cambio-climatico-evitando-el-desperdicio-de-alimentos#:~:text=El%20desperdicio%20de%20alimentos%20genera,a%2043%20millones%20de%20autom%C3%B3viles)

10. Anexos

10.1. Entrevistas al público objetivo

Ficha de entrevista 1:

Nombre de la entrevistada: Nora Salvatierra

Cargo: Ama de Casa

Edad: 49 años

1. ¿Podrías describirme un incidente reciente en el que hayas tenido que desechar alimentos en tu hogar?

Claro, la última vez que tuve que desechar comida fue porque cocine de más pensando que probablemente se comería de noche o al día siguiente pero ya pasaron varios días y con mucha pena tuve que botarla.

2. ¿Con qué frecuencia tiras alimentos en tu hogar?

Diría que muy poco, intento no tirar los alimentos y busco la forma de poder darles un segundo uso. Como por ejemplo los plátanos, cuando ya están muy maduros optó por hacer un keke con ellos y así no desecharlos.

3. ¿Qué tipo de alimentos suelen desechar con más frecuencia?

Considero que frutas y verduras por temas del calor, se suelen malograr más rápido.

4. ¿Cuáles son las principales razones por las que crees que se desperdician alimentos en tu hogar?

Creo que, porque no fueron comidos en su momento, muchas veces por comprar de más, por preparar de más, también porque a algunos que ya están por malograrse no se sabe qué hacer con ellos, otras recetas.

5. ¿Qué medidas crees que podrían ayudar a reducir el desperdicio de alimentos en tu hogar?

Comprar y preparar las comidas de la casa de forma más exacta, también el poder ver recetas nuevas para preparar con alimentos que tengo en casa o el saber qué hacer con alimentos que están por malograrse.

6. ¿Qué emociones experimentas cuando tienes que desechar alimentos?

Me siento culpable de desecharlo, mucha pena.

7. ¿Hay alguna costumbre familiar para evitar el desperdicio de los alimentos en tu hogar?

Con las verduras solemos guardar las pepitas para sembrarlas.

8. ¿Has notado algún cambio en tus hábitos de desperdicio de alimentos desde el inicio de eventos como la pandemia de COVID-19? En caso afirmativo, ¿cuál ha sido ese cambio y por qué crees que ocurrió?

Sí, creo que las personas han sido mucho más conscientes con respecto al desperdicio, veo que hay mucha conciencia ambiental pero aún falta mucho en varios lugares. Creo que a raíz de la pandemia se vio mucho el cuidar los alimentos que teníamos en casa y los empezaron a valorar más.

9. ¿Qué estrategias específicas has intentado implementar para reducir el desperdicio de alimentos en tu hogar y cómo han funcionado?

El intentar calcular más preciso, el darle una segunda oportunidad a los alimentos que se están por malograr preparándolos de otra forma.

10. ¿Qué tipo de incentivos o motivaciones crees que podrían ser efectivos para alentar a las personas a reducir el desperdicio de alimentos en sus hogares?

Tal vez de parte del gobierno crear un banco de alimentos, en el cual lleves tus desechos únicamente de alimento y te den vales para compras en supermercados o centavos como con las botellas

11. ¿Cómo crees que la educación sobre el desperdicio de alimentos podría influir en las prácticas cotidianas de las personas en sus hogares?

Podrían saber de más cosas que hacer con sus alimentos antes de desecharlos, serían más conscientes acerca del daño que se le hace al planeta.

12. ¿Has observado diferencias en la cantidad de desperdicio de alimentos entre los miembros de tu hogar? ¿Qué crees que causa esas diferencias?

Sí, creo que algunos piensan que como ya está malogrado o maduro se debe de botar.

13. ¿En qué medida crees que el empaquetado y la presentación de los alimentos afectan tu propensión a desecharlos?

Los empaquetados a veces no ayudan a su conservación. Porque no están adecuadas o no son los correctos para poder guardarlos y que duren.

14. ¿Sabes cómo conservar cada uno de los alimentos que sueles consumir?

Es muy cierto que a veces no sabemos cómo conservar los alimentos, se encuentra tanta información que ya no se sabe cómo guardarlos y eso afecta en su duración

15. ¿Qué crees que se necesita a nivel comunitario para abordar de manera efectiva el problema del desperdicio de alimentos en los hogares?

Tal vez un tacho de alimentos.

Ficha de entrevista 2:

Nombre de la entrevistada: José Luis Camacho

Cargo: Ingeniero Industrial

Edad: 31 años

1. ¿Podrías describirme un incidente reciente en el que hayas tenido que desechar alimentos en tu hogar?

Deseche unas naranjas que vinieron malogradas al momento de comprarlas.

2. ¿Con qué frecuencia tiras alimentos en tu hogar?

No con mucha frecuencia.

3. ¿Qué tipo de alimentos sueles desechar con más frecuencia?

Creería que verduras.

4. ¿Cuáles son las principales razones por las que crees que se desperdician alimentos en tu hogar?

Porque se suelen malograr de forma rápida o bueno al no ser usados.

5. ¿Qué medidas crees que podrían ayudar a reducir el desperdicio de alimentos en tu hogar?

El saber cómo conservar los alimentos.

6. ¿Qué emociones experimentas cuando tienes que desechar alimentos?

Pena al botarlos.

7. ¿Hay alguna costumbre familiar para evitar el desperdicio de los alimentos en tu hogar?

La verdad no.

8. ¿Has notado algún cambio en tus hábitos de desperdicio de alimentos desde el inicio de eventos como la pandemia de COVID-19? En caso afirmativo, ¿cuál ha sido ese cambio y por qué crees que ocurrió?

Sí, creo que la gente fue más consciente sobre la importancia del cuidado de los alimentos en un momento tan importante.

9. ¿Qué estrategias específicas has intentado implementar para reducir el desperdicio de alimentos en tu hogar y cómo han funcionado?

El congelarlos, pero no suele funcionar del todo bien siempre.

10. ¿Qué tipo de incentivos o motivaciones crees que podrían ser efectivos para alentar a las personas a reducir el desperdicio de alimentos en sus hogares?

Creo que las personas funcionan tras motivaciones monetarias o también con descuentos, puntos.

11. ¿Cómo crees que la educación sobre el desperdicio de alimentos podría influir en las prácticas cotidianas de las personas en sus hogares?

Tal vez ayudaría a concientizar sobre las consecuencias de desecharlos, ya que en realidad muchos no los conocemos.

12. ¿Has observado diferencias en la cantidad de desperdicio de alimentos entre los miembros de tu hogar? ¿Qué crees que causa esas diferencias?

Solo vivo con mi esposa así que no mucho.

13. ¿En qué medida crees que el empaquetado y la presentación de los alimentos afectan tu propensión a desecharlos?

Bueno el que no tengan un buen empaquetado es motivo para que el alimento dure menos, así que si es importante ello.

14. ¿Sabes cómo conservar cada uno de los alimentos que sueles consumir?

En realidad, no, hay alimentos que no sé cómo conservar y al averiguar hay mucha información variada.

15. ¿Qué crees que se necesita a nivel comunitario para abordar de manera efectiva el problema del desperdicio de alimentos en los hogares?

Tal vez esos bancos de alimentos que se ven ahora, o tener uno de esos en casa sin que huela mal el hogar.

Ficha de entrevista 3:

Nombre de la entrevistada: Jimena Gómez

Cargo: Comunicadora Audiovisual

Edad: 25 años

1. ¿Podrías describirme un incidente reciente en el que hayas tenido que desechar alimentos en tu hogar?

Ahora último deseche un par de panes que ya estaban malogrados.

2. ¿Con qué frecuencia tiras alimentos en tu hogar?

Considero que no con tanta frecuencia.

3. ¿Qué tipo de alimentos sueles desechar con más frecuencia?

Creo que alguna fruta o verdura.

4. ¿Cuáles son las principales razones por las que crees que se desperdician alimentos en tu hogar?

Porque están malogrados, ya están muy maduros y no se comieron. O porque quedó demasiada comida también.

5. ¿Qué medidas crees que podrían ayudar a reducir el desperdicio de alimentos en tu hogar?

El ir con una lista de compras al mercado para no comprar de más. A veces se me olvida y voy y compro lo que creo y terminan quedando más alimentos.

6. ¿Qué emociones experimentas cuando tienes que desechar alimentos?

Culpa al botarlo, no quisiera hacerlo.

7. ¿Hay alguna costumbre familiar para evitar el desperdicio de los alimentos en tu hogar?

No.

8. ¿Has notado algún cambio en tus hábitos de desperdicio de alimentos desde el inicio de eventos como la pandemia de COVID-19? En caso afirmativo, ¿cuál ha sido ese cambio y por qué crees que ocurrió?

Sí, he sido muy cuidadosa con la limpieza y la conservación de mis alimentos. Creo que comenzamos a valorar más el cuidarlos en ese tiempo

9. ¿Qué estrategias específicas has intentado implementar para reducir el desperdicio de alimentos en tu hogar y cómo han funcionado?

He intentado preparar lo necesario, sin dejar mucha comida.

10. ¿Qué tipo de incentivos o motivaciones crees que podrían ser efectivos para alentar a las personas a reducir el desperdicio de alimentos en sus hogares?

Puntos en tarjetas, algún valor monetario.

11. ¿Cómo crees que la educación sobre el desperdicio de alimentos podría influir en las prácticas cotidianas de las personas en sus hogares?

Concientizando más a las personas

12. ¿Has observado diferencias en la cantidad de desperdicio de alimentos entre los miembros de tu hogar? ¿Qué crees que causa esas diferencias?

No, vivo sola.

13. ¿En qué medida crees que el empaquetado y la presentación de los alimentos afectan tu propensión a desecharlos?

Aporta en la duración de los alimentos, así que diría que en gran medida.

14. ¿Sabes cómo conservar cada uno de los alimentos que sueles consumir?

De algunos, de otros tengo dudas y no estoy segura si los estoy guardando bien.

15. ¿Qué crees que se necesita a nivel comunitario para abordar de manera efectiva el problema del desperdicio de alimentos en los hogares?

Hablar más del tema, no noto que muchas municipalidades lo vean como relevante. Se podrían tomar medidas como tachos de alimentos.

Ficha de entrevista 4:

Nombre de la entrevistada: Kelly Muñoz

Cargo: Periodista

Edad: 31 años

1. ¿Podrías describirme un incidente reciente en el que hayas tenido que desechar alimentos en tu hogar?

Hace una semana aproximadamente compré fruta y con el calor se malograron rápido.

2. ¿Con qué frecuencia tiras alimentos en tu hogar?

La verdad es que intento no botar los alimentos, pero en ocasiones es por exceso al preparar el almuerzo o la cena.

3. ¿Qué tipo de alimentos sueles desechar con más frecuencia?

Los tomates rendidos o algunas cremas que preparo que tengan leche y bueno eso ahora por el calor ya no dura como antes.

4. ¿Cuáles son las principales razones por las que crees que se desperdician alimentos en tu hogar?

Primero por el exceso de comida al preparar los alimentos ya que en ocasiones no ceno cuando hay comida por cansancio y esa comida ya no dura para el día siguiente.

5. ¿Qué medidas crees que podrían ayudar a reducir el desperdicio de alimentos en tu hogar?

No comprar ni preparar en exceso.

6. ¿Qué emociones experimentas cuando tienes que desechar alimentos?

Siento culpa y arrepentimiento.

7. ¿Hay alguna costumbre familiar para evitar el desperdicio de los alimentos en tu hogar?

En ocasiones regalan la comida a los vecinos para que no se pierda

8. ¿Has notado algún cambio en tus hábitos de desperdicio de alimentos desde el inicio de eventos como la pandemia de COVID-19? En caso afirmativo, ¿cuál ha sido ese cambio y por qué crees que ocurrió?

Sí. Ahora todo lo que compramos es más medido y lo pensamos 2 veces para saber si realmente lo comeremos. Esto fue porque antes de la pandemia era más fácil ir a cualquier lado y comprar sin problemas a diferencia del COVID era que las compras ya las hacíamos por semana y teníamos que usar solo lo que teníamos ya que era arriesgado salir a comprar solo por gusto o placer algo que realmente no era necesario o fundamental.

9. ¿Qué estrategias específicas has intentado implementar para reducir el desperdicio de alimentos en tu hogar y cómo han funcionado?

En caso de productos con vencimiento lo que hacemos es colocar los nuevos productos al fondo del refri por ejemplo y los antiguos o con fecha de vencimiento más próxima en la parte de adelante para que se use primero y no se pierda.

10. ¿Qué tipo de incentivos o motivaciones crees que podrían ser efectivos para alentar a las personas a reducir el desperdicio de alimentos en sus hogares?

Principalmente económico, en estos tiempos todo está más caro y eso genera que pensamos bien cuánto y qué compraremos.

11. ¿Cómo crees que la educación sobre el desperdicio de alimentos podría influir en las prácticas cotidianas de las personas en sus hogares?

Bastante, si a un niño que recién está entrando a la inicial se le enseña cultura de conciencia en la pérdida de desperdicio ayudaría a que nuevas generaciones puedan hacerlo como parte de su estilo de vida.

12. ¿Has observado diferencias en la cantidad de desperdicio de alimentos entre los miembros de tu hogar? ¿Qué crees que causa esas diferencias?

No, en mi familia todo es por igual.

13. ¿En qué medida crees que el empaquetado y la presentación de los alimentos afectan tu propensión a desecharlos?

Por ejemplo, los empaquetados de embutidos no tienen la facilidad de guardar el resto de los productos que no se utilizará y por ende se malogra más rápido.

14. ¿Sabes cómo conservar cada uno de los alimentos que sueles consumir?

No todos.

15. ¿Qué crees que se necesita a nivel comunitario para abordar de manera efectiva el problema del desperdicio de alimentos en los hogares?

Una buena estrategia de comunicación sobre concientización.

Ficha de entrevista 5:

Nombre de la entrevistada: Amanda Bornás

Cargo: Ama de casa

Edad: 43 años

1. ¿Podrías describirme un incidente reciente en el que hayas tenido que desechar alimentos en tu hogar?

La semana pasada compré 2 cajas de papaya y se malograron 5 Papayas y las tuve que botar a la basura.

2. ¿Con qué frecuencia tiras alimentos en tu hogar?

Rara vez boto los alimentos

3. ¿Qué tipo de alimentos sueles desechar con más frecuencia?

Lo que frecuentemente boto son los pellejos del pollo.

4. ¿Cuáles son las principales razones por las que crees que se desperdician alimentos en tu hogar?

La razón por lo que boto es porque se malogran debido al clima y rara vez debido a que compro cantidad

5. ¿Qué medidas crees que podrían ayudar a reducir el desperdicio de alimentos en tu hogar?

Creo que sería dosificar y presupuestar lo que se va a comprar

6. ¿Qué emociones experimentas cuando tienes que desechar alimentos?

Cuando desecho alimentos me da pena.

7. ¿Hay alguna costumbre familiar para evitar el desperdicio de los alimentos en tu hogar?

Comprar lo que vas a usar y consumir dentro de la fecha de vencimiento

8. ¿Has notado algún cambio en tus hábitos de desperdicio de alimentos desde el inicio de eventos como la pandemia de COVID-19? En caso afirmativo, ¿cuál ha sido ese cambio y por qué crees que ocurrió?

No he tenido cambios en los desperdicios desde la pandemia.

9. ¿Qué estrategias específicas has intentado implementar para reducir el desperdicio de alimentos en tu hogar y cómo han funcionado?

Esta estrategia de comprar lo necesario es efectiva al igual que tratar de poner en orden los productos por su fecha de vencimiento. Y conservar bien los alimentos

10. ¿Qué tipo de incentivos o motivaciones crees que podrían ser efectivos para alentar a las personas a reducir el desperdicio de alimentos en sus hogares?

Para alentar a las personas podría decirle con un lema: comida que no botas dinero que ahorras.

11. ¿Cómo crees que la educación sobre el desperdicio de alimentos podría influir en las prácticas cotidianas de las personas en sus hogares?

Una adecuada educación traería grandes ventajas ya que desde pequeños podemos incentivar y concientizar al no desperdicio de los alimentos y así cuidamos al medio ambiente.

12. ¿Has observado diferencias en la cantidad de desperdicio de alimentos entre los miembros de tu hogar? ¿Qué crees que causa esas diferencias?

No he observado diferencias en la cantidad de desperdicio de alimentos en los miembros de mi familia.

13. ¿En qué medida crees que el empaquetado y la presentación de los alimentos afectan tu propensión a desecharlos?

La forma de empaquetado de los alimentos para mí no es un motivo de desecharlo, salvo que este esté dañado.

14. ¿Sabes cómo conservar cada uno de los alimentos que sueles consumir?

Creo que me falta saber referente a la conservación de todos los alimentos, sólo se de algunos.

15. ¿Qué crees que se necesita a nivel comunitario para abordar de manera efectiva el problema del desperdicio de alimentos en los hogares?

Que los profesionales den una charla a los hogares sobre cómo conservar cada alimento a través de los clubes de madres o clubes social de cada comunidad y dar afiches informativos sobre las desventajas de los desperdicios de los alimentos a través de los gobiernos locales

Ficha de entrevista 6:

Nombre de la entrevistada: Aurora Díaz

Cargo: Profesora

Edad: 47 años

1. ¿Podrías describirme un incidente reciente en el que hayas tenido que desechar alimentos en tu hogar?

Sobró pastel de papa que lleva leche y queso, se quedó en la encimera y no lo puse en el refrigerador y se malogró.

2. ¿Con qué frecuencia tiras alimentos en tu hogar?

Unas tres veces al mes, un aproximado.

3. ¿Qué tipo de alimentos suelen desechar con más frecuencia?

Suelo desechar las comidas que llevan aderezo y frutas

4. ¿Cuáles son las principales razones por las que crees que se desperdician alimentos en tu hogar?

Las principales razones serían el intenso calor que descompone los alimentos.

5. ¿Qué medidas crees que podrían ayudar a reducir el desperdicio de alimentos en tu hogar?

La medida sería, prestar más atención en el tiempo de guardar en la refrigeradora los alimentos cocinados.

6. ¿Qué emociones experimentas cuando tienes que desechar alimentos?

Remordimiento y tristeza.

7. ¿Hay alguna costumbre familiar para evitar el desperdicio de los alimentos en tu hogar?

Darlo al que quiere servirse más

8. ¿Has notado algún cambio en tus hábitos de desperdicio de alimentos desde el inicio de eventos como la pandemia de COVID-19? En caso afirmativo, ¿cuál ha sido ese cambio y por qué crees que ocurrió?

Sí, porque estábamos con los alimentos limitados y rápidamente se colocaba en la refrigeradora.

9. ¿Qué estrategias específicas has intentado implementar para reducir el desperdicio de alimentos en tu hogar y cómo han funcionado?

Preparar y comprar menos, solo lo necesario para no desperdiciar, hasta ahora va bien; pero cuando falta se debe ir otra vez al mercado.

10. ¿Qué tipo de incentivos o motivaciones crees que podrían ser efectivos para alentar a las personas a reducir el desperdicio de alimentos en sus hogares?

Hacer a modo de horario el menú de toda la semana, así compra lo necesario y ya no tiene que pensar qué cocinaré, porque ya está escrito y puedes hacer más actividades.

11. ¿Cómo crees que la educación sobre el desperdicio de alimentos podría influir en las prácticas cotidianas de las personas en sus hogares?

La educación para evitar el desperdicio de alimentos ayudaría a que las nuevas generaciones sean más cuidadosas, organizadas y practicarán el ahorro de tiempo y dinero.

12. ¿Has observado diferencias en la cantidad de desperdicio de alimentos entre los miembros de tu hogar? ¿Qué crees que causa esas diferencias?

Sí, porque a todos los integrantes de la familia no le gusta algún ingrediente de la comida, también porque no desean subir más de peso o simplemente no alcanzó el tiempo para terminar.

13. ¿En qué medida crees que el empaquetado y la presentación de los alimentos afectan tu propensión a desecharlos?

Cuando están deteriorados los envases y tiene manchas de comida.

14. ¿Sabes cómo conservar cada uno de los alimentos que sueles consumir?

De algunos alimentos desconozco cómo se conservan.

15. ¿Qué crees que se necesita a nivel comunitario para abordar de manera efectiva el problema del desperdicio de alimentos en los hogares?

Hacer campañas de conservación de los alimentos, también promover el reciclaje de los alimentos hacia otras instituciones de ayuda como el asilo.

Ficha de entrevista 7:

Nombre de la entrevistada: Jacqueline Ponce Villa

Cargo: Ama de casa

Edad: 54 años

1. ¿Podrías describirme un incidente reciente en el que hayas tenido que desechar alimentos en tu hogar?

¡Ay, sí! Hace poco organicé una cena familiar y compré demasiadas verduras para la ensalada, ¡terminaron marchitas antes de que pudiera usarlas todas!

2. ¿Con qué frecuencia tiras alimentos en tu hogar?

¡Oh, más de lo que me gustaría admitir! Cada semana termino botando algo, ya sea porque se echa a perder o porque simplemente no lo usamos a tiempo.

3. ¿Qué tipo de alimentos sueles desechar con más frecuencia?

Definitivamente, las verduras y las frutas son las que más termino tirando, ¡siempre se ponen feas antes de que podamos comérmolas todas!

4. ¿Cuáles son las principales razones por las que crees que se desperdician alimentos en tu hogar?

Bueno, a veces es porque compro demasiado sin darme cuenta de lo que ya tenemos en casa, o simplemente porque no planificamos bien las comidas y terminamos sin usar todo.

5. ¿Qué medidas crees que podrían ayudar a reducir el desperdicio de alimentos en tu hogar?

Creo que deberíamos comprar solo lo necesario, planificar mejor las comidas y tratar de usar todo antes de que se eche a perder. ¡También podría ayudar aprender más sobre cómo almacenar los alimentos correctamente!

6. ¿Qué emociones experimentas cuando tienes que desechar alimentos?

¡Uy, siempre me siento un poco culpable y frustrada cuando tengo que tirar comida! Es como si estuviera echando dinero a la basura y me da pena pensar en el trabajo que costó producir esos alimentos.

7. ¿Hay alguna costumbre familiar para evitar el desperdicio de los alimentos en tu hogar?

Sí, siempre tratamos de reutilizar sobras en nuevas recetas o compartirlas con vecinos si tenemos demasiado de algo, ¡así no se desperdicia nada!

8. ¿Has notado algún cambio en tus hábitos de desperdicio de alimentos desde el inicio de eventos como la pandemia de COVID-19? En caso afirmativo, ¿cuál ha sido ese cambio y por qué crees que ocurrió?

Desde que empezó todo esto del COVID-19, he tratado de comprar menos comida pedercedera de una vez para evitar que se me echen a perder antes de tiempo, y creo que ha funcionado bastante bien.

9. ¿Qué estrategias específicas has intentado implementar para reducir el desperdicio de alimentos en tu hogar y cómo han funcionado?

He intentado comprar solo lo necesario, almacenar mejor los alimentos en la nevera y congelar las sobras para usarlas más adelante. ¡Y parece que sí ha ayudado a reducir el desperdicio!

10. ¿Qué tipo de incentivos o motivaciones crees que podrían ser efectivos para alentar a las personas a reducir el desperdicio de alimentos en sus hogares?

Creo que, si nos dieran descuentos por comprar alimentos que están próximos a vencer, o algún tipo de premio por reducir el desperdicio, ¡eso seguro que nos motivaría a todos!

11. ¿Cómo crees que la educación sobre el desperdicio de alimentos podría influir en las prácticas cotidianas de las personas en sus hogares?

Si nos enseñaran un poco más sobre cómo reducir el desperdicio de alimentos y nos dieran algunos trucos prácticos, sería más fácil para todos hacerlo en nuestra vida diaria, ¡no hay duda!

12. ¿Has observado diferencias en la cantidad de desperdicio de alimentos entre los miembros de tu hogar? ¿Qué crees que causa esas diferencias?

¡Sí, claro que sí! Cada miembro de la familia tiene su propio gusto y eso definitivamente influye en la cantidad de comida que terminamos botando.

13. ¿En qué medida crees que el empaquetado y la presentación de los alimentos afectan tu propensión a desecharlos?

A veces los empaques grandes pueden ser un problema porque no puedo usar todo antes de que se estropeen, ¡pero si vinieran en porciones más pequeñas sería mucho más fácil!

14. ¿Sabes cómo conservar cada uno de los alimentos que sueles consumir?

Sí, tengo una idea sobre algunos alimentos, pero siempre hay algo nuevo que aprender, ¡jaja!

15. ¿Qué crees que se necesita a nivel comunitario para abordar de manera efectiva el problema del desperdicio de alimentos en los hogares?

Creo que, si nos uniéramos más como comunidad y compartiéramos recursos, podríamos abordar mejor este problema del desperdicio de alimentos. Además, si hubiera más educación y apoyo disponibles para las familias, sería más fácil para todos hacer nuestra parte. ¡Juntos podemos lograrlo!

Ficha de entrevista 8:

Nombre de la entrevistada: Elizabeth León

Cargo: Ama de casa

Edad: 47 años

1. ¿Podrías describirme un incidente reciente en el que hayas tenido que desechar alimentos en tu hogar?

Hace poco tuve que hacer maravillas con unos vegetales que ya estaban medio pasados de moda, pero los metí en una sopa y los salvé de irse al tacho.

2. ¿Con qué frecuencia tiras alimentos en tu hogar?

En casa, casi nunca botamos comida, nos esmeramos en planificar las comilonas y usar todo antes de que se ponga feo.

3. ¿Qué tipo de alimentos sueles desechar con más frecuencia?

Si algo se va a la basura seguido, suelen ser las frutas y verduras, pero tratamos de darles salida rápido o congelarlas si vemos que no las vamos a usar a tiempo.

4. ¿Cuáles son las principales razones por las que crees que se desperdician alimentos en tu hogar?

Podría ser el verano y sobre todo porque a veces se nos pasan los productos enlatados que tenemos.

5. ¿Qué medidas crees que podrían ayudar a reducir el desperdicio de alimentos en tu hogar?

Para no desperdiciar, hay que planificar bien las comidas, hacer una lista de compras detallada y aprender a guardar los alimentos como es debido, para que no se echen a perder.

6. ¿Qué emociones experimentas cuando tienes que desechar alimentos?

Cuando tengo que tirar algo, me da penita no haberlo usado a tiempo y me pongo las pilas para mejorar mi planificación.

7. ¿Hay alguna costumbre familiar para evitar el desperdicio de los alimentos en tu hogar?

En mi familia, no tenemos una costumbre específica, pero nos organizamos y siempre estamos pendientes de lo que hay en la despensa.

8. ¿Has notado algún cambio en tus hábitos de desperdicio de alimentos desde el inicio de eventos como la pandemia de COVID-19? En caso afirmativo, ¿cuál ha sido ese cambio y por qué crees que ocurrió?

Desde que empezó la pandemia, ando con ojo en el mercado y trato de aprovechar bien todo, lo que ha hecho que tiremos menos cosas.

9. ¿Qué estrategias específicas has intentado implementar para reducir el desperdicio de alimentos en tu hogar y cómo han funcionado?

Hemos empezado a congelar sobras y a guardar los alimentos mejor, y ha dado buenos resultados.

10. ¿Qué tipo de incentivos o motivaciones crees que podrían ser efectivos para alentar a las personas a reducir el desperdicio de alimentos en sus hogares?

Creo que si la gente entendiera mejor cómo afecta el desperdicio al ambiente y al bolsillo, se animaría más a ser más conscientes.

11. ¿Cómo crees que la educación sobre el desperdicio de alimentos podría influir en las prácticas cotidianas de las personas en sus hogares?

Es clave educar a la gente sobre el desperdicio, con consejos prácticos y datos útiles para minimizarlo.

12. ¿Has observado diferencias en la cantidad de desperdicio de alimentos entre los miembros de tu hogar? ¿Qué crees que causa esas diferencias?

Aunque tratamos de no desperdiciar, he notado que cada quien en la familia tiene sus propias mañas y preferencias, y eso influye en lo que se tira.

13. ¿En qué medida crees que el empaquetado y la presentación de los alimentos afectan tu propensión a desecharlos?

Sí, hay que estar atentos a cómo están presentados los alimentos y cómo los empaquetan, eso influye en si los tiramos o no, especialmente si se nos ponen malos antes de tiempo.

14. ¿Sabes cómo conservar cada uno de los alimentos que sueles consumir?

Sí, conozco un par de trucos para cuidar mis alimentos.

15. ¿Qué crees que se necesita a nivel comunitario para abordar de manera efectiva el problema del desperdicio de alimentos en los hogares?

Para atacar el problema del desperdicio, hace falta educación y programas para compartir la comida.