

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



FOODSAVER

Proyecto de Innovación para obtener el grado de Bachiller en
Arquitectura de Interiores

AUTOR:

RAFAEL FRANCISCO ROMANI ESPINOSA

<https://orcid.org/0009-0005-7123-188X>

Proyecto de Innovación para obtener el grado de Bachiller en
Comunicaciones Audiovisuales y Multimedia

AUTOR:

ARTURO CARLOS PICKMANN ZAPATA

<https://orcid.org/0009-0006-7767-497X>

Asesor

JONATAN SAYÁN CHUMBIRIZO

<https://orcid.org/0000-0002-3436-5249>

Lima - Perú

2023

RAFAEL FRANCISCO ROMANI ESPINOSA 2017127435 - ARTURO CARLOS PICKMANN ZAPATA 2018238125.pdf

 Desarrollo Educativo S.A. Instituto Toulouse Lautrec

Detalles del documento

Identificador de la entrega

trn:oid:::11391:431068452

Fecha de entrega

17 feb 2025, 10:36 a.m. GMT-5

Fecha de descarga

17 feb 2025, 10:47 a.m. GMT-5

Nombre de archivo

RAFAEL FRANCISCO ROMANI ESPINOSA 2017127435 - ARTURO CARLOS PICKMANN ZAPATA 2018....pdf

Tamaño de archivo

4.7 MB

74 Páginas

12,983 Palabras

69,998 Caracteres




22% Similitud general

El total combinado de todas las coincidencias, incluidas las fuentes superpuestas, para ca...

Filtrado desde el informe

- ▶ Bibliografía
- ▶ Texto citado
- ▶ Texto mencionado

Fuentes principales

- 20%  Fuentes de Internet
- 4%  Publicaciones
- 11%  Trabajos entregados (trabajos del estudiante)

Marcas de integridad

N.º de alertas de integridad para revisión

No se han detectado manipulaciones de texto sospechosas.

Los algoritmos de nuestro sistema analizan un documento en profundidad para buscar inconsistencias que permitirían distinguirlo de una entrega normal. Si advertimos algo extraño, lo marcamos como una alerta para que pueda revisarlo.

Una marca de alerta no es necesariamente un indicador de problemas. Sin embargo, recomendamos que preste atención y la revise.

PROYECTO DE INNOVACIÓN

Resumen

El Proyecto de Innovación “Foodsaver” se plantea en el contexto del área estratégica de desarrollo prioritario de seguridad alimentaria y la actividad económica de otras actividades de servicios y busca resolver el problema crítico del desperdicio de alimentos en los hogares, Foodsaver transforma prácticas alimentarias al fomentar la reutilización, reduciendo impactos ambientales y económicos del desperdicio, teniendo como población beneficiaria personas entre 25 a 34 años de 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 una aplicación y plataforma web, que simplifica la gestión de alimentos al fomentar la reutilización de manera accesible y efectiva, se trata de una aplicación y plataforma web, que simplifica la gestión de alimentos con una interfaz intuitiva y funciones para la reutilización y enfoque triple balance que impulsa conciencia comunitaria, ahorro y reduce el desperdicio alimentario.

Para la experimentación se diseñó el prototipo de “Foodsaver”, una aplicación intuitiva que impulsa la reutilización de alimentos, centrada en la sostenibilidad y la comunidad. Se realizaron talleres generativos en los cuales los usuarios aprendieron recetas que no sabían y explotaron sus ideas creando soluciones sencillas para reutilizar alimentos de forma eficaz y ahorrativa de los cuales se obtuvo resultados positivos.

Se concluye que la solución propuesta “Foodsaver” destaca por su facilidad de uso y aceptación por parte de los usuarios y se recomienda evaluar mejoras bajo encuestas y seguimiento constante del aplicativo.