

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



FRESH VITA

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

AUTOR:

RUTH NICOLE CUYA VEGA

<https://orcid.org/0009-0009-0785-2525>

Proyecto de Innovación para obtener el grado de Bachiller en
Publicidad y Marketing Digital

AUTOR:

ROBERTO JESÚS LARA OCROSPOMA

<https://orcid.org/0009-0005-6009-236X>

Asesor

ELIZABETH DUARTE GUARDÍA

<https://orcid.org/0009-0003-4024-5176>

Lima - Perú

2023

RUTH NICOLE CUYA VEGA 2018134282- ROBERTO JESUS LARA OCROSPOMA 2018238612 .pdf

 My Files

 My Files

 Desarrollo Educativo S.A. Instituto Toulouse Lautrec

Detalles del documento

Identificador de la entrega

trn:oid:::11391:431065644

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

RUTH NICOLE CUYA VEGA 2018134282- ROBERTO JESUS LARA OCROSPOMA 2018238612 .pdf

Tamaño de archivo

4.7 MB

126 Páginas

15,399 Palabras

83,748 Caracteres

7% 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

- 6%  Fuentes de Internet
- 1%  Publicaciones
- 4%  Trabajos entregados (trabajos del estudiante)

Marcas de integridad

N.º de alerta de integridad para revisión

-  **Texto oculto**
9281 caracteres sospechosos en N.º de páginas
El texto es alterado para mezclarse con el fondo blanco del documento.

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 “FRESH VITA” se plantea en el contexto del área estratégica de desarrollo prioritario de tecnología ambiental sostenible y la actividad económica de comercio y busca resolver el desperdicio de alimentos en los mercados tradicionales, ya que, además de dar un mal aspecto al lugar, también provoca una serie de malos olores que resultan molestos para quienes acuden a realizar sus compras, también es notorio las irregularidades en calidad de gestión de desperdicios orgánicos y/o de alimentos por parte de los mercados tradicionales de Lima Metropolitana, dado que, al continuar creciendo y volviéndose cada vez más concurridos generarán mayores residuos, de la misma forma que sus comerciantes, quienes no encuentran opciones ni formas fáciles para gestionar adecuadamente los desechos orgánicos que terminan creando los malos olores, originando un entorno pestilente y nocivo, teniendo como población beneficiaria H y M entre 20 a 40 años que lleven una vida saludable y quieran incluir el consumo de agua, frutas y verduras en su dieta diaria de nivel socioeconómico A y B.

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 transformar las frutas y verduras que estén en su punto máximo de maduración en una bebida instantánea natural que ayude a reducir el aumento de los desperdicios de alimentos en los mercados se trata de una bebida instantánea natural a base de frutas y verduras recolectadas en su punto más alto de maduración, logrando aprovechar al máximo su calidad nutricional. Estas pasan por un proceso de liofilización para luego ser

combinadas con una pizca de maltodextrina y finalmente empaquetadas, reduciendo significativamente el volumen de residuos orgánicos generados en los mercados.

Para la experimentación se diseñó el prototipo de “FRESH VITA”, una bebida instantánea natural a base de frutas y verduras en su punto más alto de maduración deshidratadas y posteriormente, pulverizadas. Luego de consultar con un especialista (ingeniero alimentario), nos brindó una mejor alternativa, apropiada para este tipo de productos. Concluyendo que el proceso de liofilización es el adecuado. Se realizaron talleres de validación en donde los participantes demostraron un notable interés por incluir más agua, frutas y verduras en su día a día.

Expresando no solo su atención por el producto sino también su disposición a pagar por este

Se concluye que la solución propuesta del análisis de la efectividad de 'FRESH VITA' durante el proceso de validación del proyecto ha revelado una receptividad positiva y una disposición por parte del público objetivo para incorporar la bebida en su rutina diaria. Este resultado respalda la viabilidad y aceptación del producto en el mercado.