ESCUELA DE EDUCACIÓN SUPERIOR TECNOLÓGICA PRIVADA
"TOULOUSE LAUTREC"

FERIA GASTRONÓMICA TEMÁTICA INTERACTIVA

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

AUTOR:
EDUARDA BETANCOURT PANDO

Proyecto de Innovación para obtener el grado de Bachiller en Comunicación Audiovisual Multimedia

AUTOR:
SEBASTIAN ALEJANDRO ABAD SALAZAR

Asesor:
SARA BEATRIZ IBARRA V ARGAS
https://orcid.org/0000-0002-1819-059X

Lima - Perú
2022

EDUARDA BETANCOURT PANDO - SEBASTIAN ALEJANDRO ABAD SALAZAR_compressed.pdf

Otro 30.6.25

Otro 30.6.25

Desarrollo Educativo S.A. Instituto Toulouse Lautrec

Detalles del documento

Identificador de la entrega
trn:oid:::11391:470871141

Fecha de entrega
30 jun 2025, 9:36 p.m. GMT+2

Fecha de descarga
30 jun 2025, 9:59 p.m. GMT+2

Nombre de archivo
EDUARDA BETANCOURT PANDO - SEBASTIAN ALEJANDRO ABAD SALAZAR_compressed.pdf

Tamaño de archivo
14.9 MB

109 Páginas

12.082 Palabras

62.985 Caracteres

13% Similitud general

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

Filtrado desde el informe

- Bibliografía
- Texto citado
- Texto mencionado
- Coincidencias menores (menos de 25 palabras)

Fuentes principales

13%	Fuentes de Internet
0%	Publicaciones
3%	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 creación de una "Feria Gastronómica Temática e Interactiva que ayude a reconocer la Sustitución de Especies Marinas en Platos Peruanos de los Consumidores de Lima Metropolitana" 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 ayudar a minimizar el riesgo de intoxicación por consumir especies que no son aptas para el consumo humano.

Se aplicó la metodología de resolución creativa de problemas con herramientas Toulouse Thinking como marco de trabajo. Esta guía facilitó la obtención de resultados innovadores a través de sus cuatro etapas: investigar, idear, desarrollar y transferir.

La etapa de investigación permitió empatizar con los actores del problema, a través de la contextualización, definición de arquetipos y la obtención de insights para poder definir el problema.

En la etapa de ideación se trabajó con el lienzo Propuesta de Valor que recopila los dolores de cada arquetipo. Esto facilitó el llenado Modelo de Negocio. Finalmente, se procedió con el desarrollo de prototipo y la validación con los usuarios a través de talleres generativos.

La solución innovadora presentada en forma de propuesta de valor consiste en ayudar a minimizar el riesgo de intoxicación por consumir especies que no son aptas para el consumo humano, enseñando a reconocer y consumir especies marinas en platos peruanos; contribuyendo al mismo tiempo con la preservación de especies protegidas en peligro de extinción. Se trata de una feria gastronómica marina que a través del consumo y la experiencia inmersiva ayude a distinguir, valorar y elegir especies marinas en platos peruanos.

Para la experimentación se diseñó un prototipo en 3D de cómo sería la distribución y ubicación de la feria, compartiéndoles a los usuarios cómo sería su experiencia. Así también se les compartió un video demo que mostraba el contenido que verían como parte de la experiencia inmersiva.

De esta manera se logró exitosamente la validación del reto de innovación, debido a que interactuaron con el prototipo de primer nivel acercándolos a la experiencia interactiva que vivirían en la feria gastronómica temática e interactiva.
Además, el taller generativo permitió validar el modelo de negocio, sobre todo porque los futuros comensales no pagarían directamente nada por la experiencia, ya que los ingresos se obtendrían de la venta misma de los platos a consumir.
Finalmente, luego de concluir el taller generativo, los participantes se mostraron satisfechos con lo visto esperando con ansias la apertura de la feria temática interactiva, para poder disfrutar de una experiencia innovadora por la forma de generar aprendizajes vinculados al consumo especies marinas y de la manera adecuada.

En base a distintos estudios investigados, se puede concluir que muchas de las especies del mar peruano que son consumidas por la gente, en realidad tienen hasta 5 nombres diferentes por los que suelen ser llamados.
Adicionalmente, se determinó la importancia de saber sobre el consumo de ciertas especies que pueden llegar a ser perjudiciales para la salud, debido a las toxinas naturales que se presentan en estas.
A partir de las encuestas; las estadísticas arrojaron que más del 50% de los encuestados no reconoce las especies que compra y más del 70% no logra distinguir el tipo de pescado que consume en un restaurante. Estas encuestas también fueron útiles para determinar los arquetipos.
De acuerdo con los resultados de la investigación, se propone crear una feria temática interactiva que ayude a los consumidores de especies marinas al reconocimiento de estas.
Al pensar en esta propuesta, también se tiene en cuenta brindar una experiencia diferente al usuario, ya que para ellos es importante considerar los sentimientos y pensamientos del consumidor a la hora de optar por un servicio.
Si bien los usuarios no poseen mucha información sobre especies marinas, confían en el restaurante y muchos de los chefs tampoco tienen el debido conocimiento.

Es recomendable que esta feria sea replicada en diferentes ciudades de la costa peruana, convirtiéndola en una feria itinerante.

De esta manera fortaleceremos los aprendizajes en los consumidores, otorgándoles herramientas que les permita diferenciar las especies y reducir el riesgo de intoxicaciones, pero sobre todo contribuir con el cuidado de la biodiversidad marina, que es muy importante para el planeta ya que esta genera trabajo y es la fuente principal de oxígeno.