ESCUELA DE EDUCACIÓN SUPERIOR TECNOLÓGICA TOULOUSE LAUTREC

Acceso desigual a alimentos frescos en el Centro de Alimentación y Nutrición N.º 03 de La Victoria, Lima – Perú

PROYECTO DE INNOVACIÓN PARA OBTENER EL GRADO DE BACHILLER EN ARQUITECTURA DE INTERIORES

PRESENTADA POR

Ariana Kateryne Benitez Lopez
DNI: 74205169, Perú

PROYECTO DE INNOVACIÓN PARA OBTENER EL GRADO DE BACHILLER EN PUBLICIDAD Y MARKETING DIGITAL

PRESENTADA POR

Renzo Mauricio Hinostroza Salvatierra
DNI: 70667546, Perú

ASESOR

Juniors Manuel Calderón Riojas
DNI: 47001460, Perú

JURADO

Julio Manuel Martinez Cieza
Kelly Doris Sanchez Villanueva
Brigitte Madelein Perez Ortiz

Lima, Octubre 2025

Informe - Proyecto de Innovaci%C3%B3n - Ariana Benitez- Renzo Hinostroza.pdf

Desarrollo Educativo S.A. Instituto Toulouse Lautrec

Document Details

Submission ID
trn:oid:::11391:494699281

Submission Date
Sep 8, 2025, 9:40 PM GMT-5

Download Date
Sep 8, 2025, 10:01 PM GMT-5

File Name
Informe - Proyecto de Innovación - Ariana Benitez- Renzo Hinostroza.pdf

File Size
1.1 MB

30 Pages

5,499 Words

30,405 Characters

16% Overall Similarity

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

Filtered from the Report

- Bibliography
- Quoted Text

Exclusions

- 1 Excluded Source

Top Sources

9% Internet sources
2% Publications
14% Submitted works (Student Papers)

Integrity Flags

0 Integrity Flags for Review

Our system's algorithms look deeply at a document for any inconsistencies that would set it apart from a normal submission. If we notice something strange, we flag it for you to review.

A Flag is not necessarily an indicator of a problem. However, we'd recommend you focus your attention there for further review.

Resumen del Trabajo de Investigación

El presente trabajo de investigación aborda el problema del acceso desigual a alimentos frescos y nutritivos en Lima, tomando como caso de estudio el Centro de Alimentación y Nutrición N.º 3, ubicado en La Victoria. Nuestra investigación se conecta con el ODS N.º 3: Salud y Bienestar, con la convicción de que cada paso hacia el conocimiento puede convertirse en un aporte para cuidar mejor de las personas y su calidad de vida buscamos reducir enfermedades no transmisibles como la obesidad, diabetes e hipertensión; garantizar la cobertura sanitaria universal, y promover un acceso equitativo a servicios y alimentos esenciales para la salud pública.

Durante el diagnóstico, se identificaron limitaciones como largas colas, desorganización en la entrega de raciones, incertidumbre sobre la disponibilidad de platos y menús poco balanceados. Frente a ello, se diseñó una solución tecnológica que fortalece la gestión del centro y garantiza un servicio alimentario justo: una aplicación digital con módulos de actividades, inventario y menús. Esta herramienta permite organizar la gestión de limpieza, controlar insumos y generar menús saludables de manera automatizada y variada.

En paralelo, se incorporó un sistema de compra y registro de tickets vía WhatsApp, que asegura a cada familia el acceso a un plato completo, identificado en boletas físicas o digitales, reduciendo tiempos de espera y riesgos de quedarse sin ración. De esta manera, el Centro de Alimentación N.º 3 se convierte en un actor comunitario clave para prevenir desigualdades alimentarias y reforzar la capacidad local de proteger la salud de la población vulnerable.

ÍNDICE DE CONTENIDO

I. Información general 1

1.1 Título del Proyecto de Innovación 1

1.2 Resumen del Proyecto de Innovación 1

1.3 Contextualización del Proyecto de Innovación 2

II. Descripción de la innovación 3

2.1 Planteamiento del Problema 3

2.2 Población beneficiaria 4

2.3 Objetivo(s) del proyecto 6

2.4 Marco referencial 6

2.5 Proceso creativo y experimentos 8

2.5.1 Información sobre el usuario(s) 8

2.5.2 Información sobre el Mercado 9

2.5.3 Concepto y Propuesta de Valor 10

2.5.4 Diseño de producto/servicio 10

2.5.5 Modelo de Negocio 11

2.5.6 Resultados esperados 11

2.5.7 Prototipos desarrollados 11

2.5.8 Experimentos 12

2.5.9 Resumen del Proyecto de Innovación 13

III. Estimación de costos 14

3.1 Presupuesto 14

IV. Conclusiones y recomendaciones 15

4.1 Conclusiones 15

4.2 Recomendaciones 16

V. Referencias Bibliográficas 17

VI. Anexos 18

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 14
Tabla 2 15

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1 1
Figura 2 19
Figura 3 19
Figura 4 20
Figura 5 20
Figura 6 21
Figura 7 21
Figura 8 22
Figura 9 22
Figura 10 23
Figura 11 23

1. Información general

1.1 Título del Proyecto de Innovación

“Acceso desigual a alimentos frescos en

El Centro de Alimentación y Nutrición N.º 03 de la Victoria, Lima - Perú”

1.2 Resumen del Proyecto de Innovación

Este proyecto aborda el problema del acceso desigual a alimentos frescos y nutritivos en el Centro de Alimentación y Nutrición N.º 3, en La Victoria, espacio clave para familias en situación vulnerable. Durante el diagnóstico se identificaron limitaciones como largas filas, desorden en la entrega de raciones, incertidumbre sobre la disponibilidad de platos y menús poco balanceados.

Como respuesta, se propone una solución tecnológica innovadora: una aplicación que facilita la gestión del centro al organizar limpieza, controlar insumos y generar menús más saludables y variados. Además, se implementa un sistema de compra y registro de tickets vía WhatsApp, que garantiza a cada familia el acceso a un plato completo, reduciendo tiempos de espera y el riesgo de quedarse sin ración.

De esta manera, el proyecto busca fortalecer la capacidad comunitaria y aportar a la meta del ODS 3: Salud y Bienestar, promoviendo un servicio alimentario más justo y equitativo.

Figura 1



1.3Contextualización del Proyecto de Innovación

El Centro de Alimentación y Nutrición N.º 03, ubicado en La Victoria, constituye un espacio fundamental para muchas personas y familias en situación vulnerable que encuentran en este comedor su única comida completa del día. Sin embargo, la dinámica observada muestra serias limitaciones que afectan tanto la salud como la vida cotidiana de sus usuarios.

En el aspecto corporal, la alimentación ofrecida prioriza la cantidad sobre la calidad nutricional. Los menús suelen basarse en un plato de fondo, acompañado ocasionalmente de fruta, pero sin garantizar un balance adecuado que prevenga enfermedades como la obesidad, la hipertensión o la diabetes. Esta carencia alimentaria se complementa con el gasto adicional en condimentos, bebidas o cubiertos, lo que representa un impacto económico directo para familias que ya viven con ingresos reducidos.

El problema también tiene consecuencias ambientales, ya que la desorganización en la distribución genera desperdicio de alimentos y fomenta el uso de plásticos y residuos externos que los propios usuarios deben adquirir para completar su comida. En cuanto al plano ocupacional, las cocineras y voluntarios enfrentan una sobrecarga de trabajo en un sistema que no cuenta con herramientas de gestión eficientes, lo que dificulta mantener el orden y la equidad en la entrega.

A nivel intelectual, no se promueve una cultura alimentaria saludable ni se aprovecha la presencia de profesionales de nutrición, cuya participación es sólo formal. Desde el punto de vista emocional y espiritual, los usuarios expresan frustración, desconfianza y pérdida de dignidad frente a un servicio que, más que alimentar, parece limitarse a "llenar". Esto repercute en el plano social, debilitando el rol comunitario del comedor y reforzando la percepción de desigualdad entre quienes logran acceder a una ración completa y quienes reciben porciones incompletas.

El comedor N.º 03 refleja así un modelo asistencial que atiende el hambre inmediata pero no contribuye al bienestar integral de la población. Mantener estas condiciones significa perpetuar un servicio que no garantiza salud, equidad y cohesión comunitaria, en un distrito que enfrenta múltiples situaciones de vulnerabilidad.

Problema a resolver

El comedor público N.º 03 de La Victoria brinda raciones que priorizan cantidad sobre nutrición, con desorganización en la entrega y acceso desigual. Esta situación afecta la salud corporal, la economía familiar, la cohesión social y la dignidad de los usuarios. El problema a resolver es cómo garantizar un servicio de alimentación equitativo, saludable y digno para la población vulnerable del distrito.

2. Descripción de la innovación

2.1 Planteamiento del Problema

El Centro de Alimentación y Nutrición N.º 03, ubicado en La Victoria, cumple un rol fundamental al garantizar que personas de distintas edades y condiciones acceden diariamente a un plato de comida a bajo costo. Sin embargo, la experiencia dentro de este espacio revela contradicciones entre el nombre que ostenta y la realidad de lo que ofrece. La denominación de "alimentación y nutrición" supone un servicio balanceado y saludable, pero lo que predomina son menús limitados en variedad, con porciones reducidas de proteínas, escaso acceso a frutas y una preparación que en ocasiones carece del valor nutricional mínimo esperado. Esta diferencia entre lo que se promete y lo que realmente se brinda afecta directamente la salud y la percepción de quienes asisten.

En el plano **corporal**, los beneficiarios reciben una alimentación que calma el hambre momentánea pero no cubre de forma adecuada sus necesidades nutricionales, lo que puede repercutir en fatiga, bajo rendimiento físico y problemas de salud a largo plazo. A nivel **económico**, para muchas familias el menú de 2 soles representa una opción indispensable frente al alto costo de los alimentos en el mercado, pero la limitada calidad nutritiva genera gastos adicionales en salud y en la búsqueda de complementos. En lo **ocupacional**, tanto hombres como mujeres que trabajan en la cocina enfrentan condiciones de presión, pocas herramientas de apoyo y la frustración de no poder ofrecer un servicio de mayor calidad, lo cual impacta en su motivación y desempeño.

Desde la dimensión **social**, el centro es un punto de encuentro comunitario donde se refuerza lazos de apoyo y solidaridad; sin embargo, la falta de recursos y la gestión desigual generan tensiones entre usuarios y personal, afectando la cohesión del grupo. En el ámbito **emocional**, los usuarios expresan resignación y, en algunos casos, vergüenza al

depender de un servicio que, aunque necesario, no siempre dignifica sus necesidades básicas. Lo **intelectual** y **espiritual** también se ven comprometidos: mientras se promueve la idea de un espacio de nutrición, las prácticas cotidianas enseñan lo contrario, reforzando la percepción de desigualdad y debilitando la confianza en instituciones que deberían velar por la salud pública. Finalmente, en el plano **ambiental**, la gestión de residuos y el desperdicio de insumos carecen de un sistema de aprovechamiento, lo que agrava el problema de sostenibilidad en un distrito ya sobrecargado de desechos.

Este problema trasciende al individuo y compromete al **Estado**, que sostiene y regula estos centros, pero no logra garantizar un estándar mínimo de calidad. También alcanza al **planeta**, si se considera que la falta de prácticas responsables en el manejo de alimentos y residuos suma al impacto ambiental negativo. En conjunto, se observa un escenario donde el servicio existe, pero no cumple de manera integral con la promesa de mejorar la nutrición y la salud de la población más vulnerable.

La brecha entre el nombre y la realidad del Centro de Alimentación y Nutrición N.º 03 genera un acceso desigual a alimentos frescos y nutritivos. Aunque cumple una función social al ofrecer menús económicos, estos resultan insuficientes en calidad y variedad, afectando la salud física, emocional y comunitaria de los usuarios. Se requiere un modelo que alinee la oferta alimentaria con la verdadera necesidad de nutrición y bienestar.

2.2. Población beneficiaria

Para este proyecto se identificaron distintos perfiles de beneficiarios mediante entrevistas y observación directa en el Centro de Alimentación y Nutrición N.° 3. Se entrevistó a personal encargado de la cocina, responsables de logística y usuarios habituales. No obstante, el arquetipo principal definido fue Rosa Elena, una vendedora ambulante de frutas de 57 años que vive en La Victoria y que, pese a estar rodeada de alimentos frescos, no puede consumirlos por sus bajos ingresos. Su dieta depende en gran medida del comedor, al que asiste tras caminar más de 40 minutos desde el mercado. Rosa simboliza a la población que encuentra en este centro un apoyo indispensable, pero que al mismo tiempo percibe las limitaciones de una alimentación que llena, pero no necesariamente nutre. Su dilema diario es decidir entre dedicar tiempo a vender para

generar ingresos o asegurar un almuerzo completo para ella y su nieto, reflejando la tensión constante entre subsistencia económica y bienestar alimentario.

El análisis del **Customer Journey Map** permite entender su experiencia antes, durante y después del almuerzo en el centro.

Antes del servicio, Rosa inicia su día a las 4:30 a.m. para organizar su puesto de frutas y cuidar de su nieto. Aunque trabaja rodeada de alimentos, su pensamiento está marcado por la necesidad de vender todo para cubrir el día siguiente. Al acercarse la hora del almuerzo, su preocupación gira en torno a llegar temprano al comedor, pues sabe que, si se retrasa, las raciones pierden calidad o se acaban. Esta primera etapa muestra la carga física y emocional que supone balancear trabajo, familia y la incertidumbre de asegurar una comida digna.

Durante la experiencia en el comedor, Rosa hace la cola junto a decenas de personas con realidades similares. En ese trayecto, predomina la ansiedad por la variedad del menú y la esperanza de que "alcance la presa para todos". Cuando logra recibir los dos menús —uno para ella y otro para su nieto— siente alivio, pero también resignación al comprobar que la comida es repetitiva y carece de frescura. En este momento se cruzan emociones de gratitud y frustración, ya que, aunque el comedor representa un apoyo, no cumple con el estándar nutricional que ella desearía para su nieto.

Después del almuerzo, Rosa suele regresar caminando a casa para compartir la comida con su nieto, reservando parte de la ración para la cena. En este tramo se evidencia tanto la importancia del comedor como su impacto limitado. Ella experimenta un alivio emocional porque "al menos hoy hay comida", pero también mantiene la preocupación de que esta rutina no garantiza un crecimiento sano ni una alimentación balanceada. Esta fase del recorrido refleja la dimensión social y emocional del problema: el comedor cumple una función vital, pero no resuelve la raíz de la inseguridad alimentaria.

Actualmente, el Centro de Alimentación y Nutrición N.° 3 atiende entre 300 y 385 personas al día, entre usuarios como Rosa, adultos mayores, trabajadores informales, familias vulnerables y también el propio personal de cocina y logística. Todos ellos conforman la población beneficiaria directa de la propuesta de innovación. La mejora en la gestión de insumos, la variedad de menús y el acceso equitativo a las raciones no solo impactará en su alimentación diaria, sino también en la reducción de desigualdades, el

fortalecimiento de la confianza en los servicios comunitarios y la dignificación del derecho a una comida nutritiva.

2.3 Objetivo(s) del proyecto

El presente proyecto busca mejorar el acceso a alimentos frescos y nutritivos dentro del **Centro de Alimentación y Nutrición N.º 03 de La Victoria**, reconociendo que este espacio constituye un soporte fundamental para la seguridad alimentaria de la comunidad.

Objetivo General

Contribuir al fortalecimiento de la seguridad alimentaria y la promoción de hábitos saludables en la población beneficiaria del comedor comunitario, mediante la implementación de estrategias sostenibles que mejoren el acceso, la calidad y la variedad de los alimentos frescos disponibles.

Objetivos Específicos

1. Identificar las principales limitaciones en el acceso y consumo de alimentos frescos dentro del comedor comunitario.
2. Diseñar propuestas viables de mejora que incorporen un enfoque de **triple impacto** (social, económico y ambiental).
3. Promover la participación activa de las organizaciones sociales y vecinales en la gestión y sostenibilidad del servicio.
4. Fomentar la educación alimentaria y la sensibilización de los usuarios respecto a la importancia de una dieta balanceada.

2.4 Marco referencial

Acceso desigual a alimentos frescos en Lima

El acceso a alimentos frescos constituye un determinante fundamental de la salud y el bienestar de las poblaciones urbanas. En contextos como Lima, las desigualdades

socioeconómicas generan brechas significativas en la disponibilidad, accesibilidad y calidad de frutas, verduras y proteínas frescas. Según la FAO (2022), más del 30% de los hogares en América Latina presenta algún grado de inseguridad alimentaria, lo que repercute en la dieta y en la prevalencia de enfermedades crónicas no transmisibles.
En el caso peruano, el Instituto Nacional de Estadística e Informática (INEI, 2022) señala que, a pesar del crecimiento económico en décadas recientes, persisten disparidades en el consumo de alimentos frescos entre distritos de distinto nivel socioeconómico. Barrios populares como La Victoria presentan limitaciones en el acceso, no solo por factores de precio, sino también por la informalidad de los circuitos de distribución y la insuficiencia de infraestructura pública para la seguridad alimentaria (Aramburú, 2018).

ODS 3: Salud y Bienestar

El Objetivo de Desarrollo Sostenible 3 (ODS 3) plantea la necesidad de garantizar una vida sana y promover el bienestar para todos en todas las edades. Una de sus metas está relacionada con la reducción de enfermedades vinculadas a la mala alimentación y a los entornos urbanos desfavorables (Naciones Unidas, 2015). En este sentido, el acceso equitativo a alimentos frescos no se limita al ámbito nutricional, sino que también está ligado al derecho a la salud, a la prevención de la obesidad y de enfermedades cardiovasculares, y a la construcción de comunidades más resilientes.

Enfoque de triple impacto

El abordaje de la problemática desde una perspectiva de triple impacto permite comprender que el acceso a alimentos frescos genera efectos simultáneos en las dimensiones social, ambiental y económica. Desde lo social, contribuye a mejorar la calidad de vida, reducir la desnutrición y promover hábitos saludables. En lo ambiental, iniciativas como los mercados itinerantes y el compostaje de residuos orgánicos ayudan a disminuir la huella ecológica de la alimentación urbana (FAO, 2022). En lo económico, se fomenta la inclusión de pequeños productores en los circuitos de comercialización, fortaleciendo la economía local (Vásquez & Huamán, 2020).

Experiencias comunitarias en Lima

La literatura muestra que la acción comunitaria es un factor clave en la mitigación de las desigualdades alimentarias. Estudios como el de Aramburú (2018) sobre seguridad alimentaria en Lima señalan que los comedores populares y las organizaciones vecinales cumplen un rol fundamental en garantizar el acceso a menús básicos a bajo costo. Sin embargo, estos espacios suelen enfrentar limitaciones en cuanto a la variedad y frescura de los alimentos ofrecidos, especialmente frutas y verduras, que dependen de donaciones o de redes informales de abastecimiento.

En este marco, el proyecto enfocado en el Centro de Alimentación y Nutrición N.º 03 de La Victoria se inserta en una problemática más amplia de justicia alimentaria en el país. Su análisis permitirá identificar no sólo las limitaciones estructurales del sistema alimentario urbano, sino también las oportunidades para generar soluciones sostenibles con base en la comunidad y alineadas a la Agenda 2030.

2.5 Proceso creativo y experimentos

2.5.1 Información sobre el usuario(s)

La investigación central está representada por Rosa, una mujer adulta mayor que vive en La Victoria y comparte el hogar con su nieto. Ella simboliza a las familias en situación de vulnerabilidad que asisten regularmente al Centro de Alimentación y Nutrición N.º 03. Este perfil refleja a un sector de la población que depende de los comedores populares y de los programas sociales como alternativa económica frente al costo elevado de los alimentos en mercados privados.

Los usuarios como Rosa no solo buscan saciar una necesidad básica de alimentación, sino también acceder a un espacio de socialización comunitaria, donde el compartir la mesa adquiere un valor simbólico y emocional. Según estudios sobre seguridad alimentaria en contextos urbanos, los comedores cumplen un rol clave en garantizar la ingesta mínima de nutrientes y en sostener redes de apoyo entre vecinos (FAO, 2022). Asimismo, el Instituto Nacional de Estadística e Informática [INEI] (2023) señala que en

Lima Metropolitana, el 32 % de hogares en situación de pobreza moderada o extrema priorizan el consumo en comedores populares por su bajo costo y relativa accesibilidad. En este sentido, el usuario representado en Rosa encarna la experiencia cotidiana de muchas familias que, pese a enfrentar precariedades, encuentran en estos centros una estrategia de resiliencia comunitaria para sobrellevar la inseguridad alimentaria.

2.5.2 Información sobre el Mercado

El "mercado" en el que se inserta el proyecto no responde a un modelo convencional de competencia comercial, sino a un entorno comunitario y social donde los comedores populares, los centros de alimentación y los pequeños comerciantes callejeros conviven en un ecosistema económico híbrido. En La Victoria, los centros de alimentación representan una opción organizada y subsidiada frente a la volatilidad de precios en los mercados locales y el incremento del costo de la canasta básica familiar.
De acuerdo con el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social (MIDIS, 2022), existen más de 2,800 comedores populares activos en Lima Metropolitana, los cuales atienden a poblaciones en condición de vulnerabilidad. En este contexto, el Centro de Alimentación y Nutrición N.º 03 compite indirectamente con otros actores locales:

- Mercados minoristas y carretilleros, que ofrecen comida preparada, aunque a precios más altos.
- Restaurantes de bajo costo y fondas barriales, cuya clientela suele fluctuar según la capacidad de pago de las familias.
- Redes de comercio informal, como la venta de condimentos o complementos a las afueras de los comedores, que surgen como respuesta a la insatisfacción de los menús (ejemplo: la falta de sazón o porciones limitadas).

Este panorama configura un mercado precario pero dinámico, en el cual el comedor se convierte en un actor esencial, no solo por su función social, sino también por la manera en que influye en el equilibrio de precios y en la cobertura alimentaria de la comunidad. A nivel macroeconómico, la presencia de estos servicios comunitarios contribuye a

mitigar la desigualdad alimentaria en zonas urbanas densamente pobladas, aunque siguen enfrentando limitaciones en financiamiento, infraestructura y acceso a alimentos frescos de calidad (CEPAL, 2021).

2.5.3 Concepto y Propuesta de Valor

La propuesta de valor del proyecto se centra en garantizar el acceso justo, asequible y saludable a alimentos frescos y nutritivos para familias en situación de vulnerabilidad, como el caso de Rosa y su nieto. El concepto integra no solo la provisión de alimentos, sino también la generación de un entorno comunitario donde se promueve la seguridad alimentaria, la participación vecinal y la educación nutricional. A diferencia de otros servicios existentes, el proyecto se distingue por combinar un enfoque social con criterios de sostenibilidad ambiental y eficiencia económica, respondiendo así a las necesidades inmediatas de alimentación y a la vez impulsando un modelo de desarrollo comunitario.

2.5.4 Diseño de producto/servicio

El servicio diseñado consiste en un **sistema de distribución de alimentos frescos** a través de un comedor comunitario reforzado con alianzas vecinales y proveedores locales. El diseño incorpora:

- Un **menú balanceado** con frutas, verduras y proteínas accesibles.
- Un **mecanismo de tickets numerados**, que garantiza orden y equidad en la entrega de raciones.
- Estrategias de **compostaje y reutilización** para reducir el impacto ambiental.
- Actividades educativas en nutrición y prácticas saludables.

Este diseño busca atender tanto la necesidad alimentaria básica como el fortalecimiento de capacidades comunitarias.

2.5.5 Modelo de Negocio

El modelo de negocio es de tipo **híbrido y de triple impacto**. A nivel social, genera valor al mejorar el acceso a alimentos nutritivos para familias vulnerables. A nivel económico, se sostiene mediante **un esquema mixto**: aportes mínimos de los usuarios, subsidios estatales y apoyo de organizaciones sociales o privadas. A nivel ambiental, promueve prácticas de economía circular mediante la reutilización de residuos orgánicos. Este modelo busca **equilibrar sostenibilidad financiera con impacto social**, evitando depender únicamente de donaciones externas.

2.5.6 Resultados esperados

Se espera lograr:

1. Incremento en el consumo de alimentos frescos en la población beneficiaria.
2. Mejora en los indicadores de salud y bienestar vinculados a la nutrición.
3. Fortalecimiento del tejido social mediante la participación activa de organizaciones vecinales.
4. Reducción de desperdicio alimentario, con prácticas de compostaje y aprovechamiento de excedentes.

Replicabilidad del modelo en otros contextos urbanos similares.

2.5.7 Prototipos desarrollados

Los prototipos desarrollados incluyen:

En la etapa de prototipado, se desarrollaron propuestas de **baja resolución**, consistentes en ideas rápidas y tangibles como la venta de tickets en puntos autorizados, la instalación de un contador digital en el ingreso, o la interacción directa con la nutricionista para mejorar la calidad de la atención. Estas aproximaciones permitieron visualizar y testear posibles soluciones de manera preliminar.

Posteriormente, se avanzó hacia un **prototipo de alta resolución**, representado en una aplicación móvil. Este prototipo integra las principales funciones del servicio: compra y reserva digital de tickets, visualización en tiempo real de la disponibilidad de platos, y acceso a información nutricional. La interfaz se diseñó con un enfoque accesible para la comunidad, priorizando la simplicidad en la navegación. Además, fue validado en

dinámicas de simulación con usuarios, lo que permitió identificar ajustes y confirmar su viabilidad. Finalmente, este prototipo no solo refleja una solución digital concreta, sino que proyecta la posibilidad de escalar hacia la implementación en otros comedores comunitarios, optimizando así la gestión alimentaria y reduciendo la incertidumbre de los beneficiarios.

2.5.8 Experimentos

El proceso experimental se desarrolló en dos etapas. En primer lugar, el prototipo de baja resolución funcionó como una prueba inicial que permitió explorar ideas de manera ágil y económica, identificando rápidamente limitaciones y posibles mejoras. Esta etapa sirvió como un laboratorio preliminar donde se experimentó con diferentes dinámicas de uso y recepción, generando insumos valiosos para la siguiente fase.

Posteriormente, el prototipo de alta resolución constituyó un experimento más amplio y aterrizado, al aproximarse a condiciones más cercanas a la realidad de implementación. Su aplicación permitió validar la factibilidad de la propuesta, observar reacciones concretas de los actores involucrados y recoger retroalimentación directa sobre la experiencia. En conjunto, ambos prototipos no solo funcionaron como instrumentos de diseño, sino como experimentos prácticos que orientan la toma de decisiones y confirmaron la pertinencia del servicio planteado.

2.5.9 Resumen del Proyecto de Innovación

El proyecto de innovación se centra en el problema del acceso limitado y desigual a alimentos frescos en el distrito de La Victoria, con énfasis en el funcionamiento del Centro de Alimentación y Nutrición N.° 03. Desde el inicio se planteó un enfoque alineado con el ODS 3 (Salud y Bienestar), buscando que la propuesta no solo atienda

una necesidad básica como la alimentación, sino que también genere un impacto social, económico y ambiental positivo.

Durante la primera etapa, se trabajó con prototipos de baja resolución que consistieron en entrevistas, observaciones y dinámicas participativas con distintos actores: cocineras, beneficiarios, voluntarios y comerciantes locales. Estos ejercicios permitieron tener un diagnóstico cercano de la situación, identificando limitaciones frecuentes como la escasa presencia de frutas y verduras en los menús, el tamaño de las porciones y la poca variedad en la oferta diaria.

Con esta información, el equipo avanzó hacia un prototipo de alta resolución, centrado en una aplicación móvil y en un sistema de abastecimiento comunitario. La propuesta combina acuerdos con mercados itinerantes y productores locales para asegurar el suministro de alimentos, junto con acciones de compostaje para aprovechar los residuos orgánicos. Además, se incorporaron funciones prácticas en la aplicación, como la gestión de tickets de comida, la visualización de la disponibilidad de platos en tiempo real y el acceso a información nutricional sencilla para los usuarios.

En cuanto a los experimentos, primero se realizaron pruebas rápidas con tickets simulados para evaluar cómo reaccionan los usuarios frente a un modelo de distribución más ordenado y transparente. Luego, se hicieron pilotos incorporando frutas en el menú, lo que permitió observar la aceptación de las familias y al mismo tiempo medir la viabilidad logística de estos cambios. Estos experimentos fueron claves para ajustar la propuesta y confirmar que había un interés real en contar con un sistema más participativo y saludable.

En conclusión, el proyecto busca garantizar un acceso más justo y constante a alimentos frescos, pero también persigue otros efectos de largo plazo: fortalecer los vínculos comunitarios, impulsar prácticas sostenibles de manejo de residuos y promover un modelo económico solidario que gire en torno a la mejora alimentaria en zonas vulnerables.

3. Estimación de costos

Presupuesto

Tabla 1

#	RUBRO / ROL	ACTIVIDADES PRINCIPALES	TIEMPO ESTIMADO	COSTO APROX. (S/.
1	Diseño UX/UI + Gráfico	WIREFRAMES, PANTALLAS, BRANDING BÁSICO.	2 MESES (PARCIAL)	S/1,500
2	Desarrollo (Full-Stack)	FRONT + BACK (TICKETS, MENÚ, LOGIN, INVENTARIO)	2 MESES	S/5,500
4	Asesoría Nutricional	MENÚS SIMPLES Y FICHAS.	1 MES (PARCIAL)	S/600
5	Marketing básico	DIFUSIÓN WHATSAPP Y CARTELES IMPRESOS SIMPLES.	2 MESES	S/800
6	Gestión / Coordinación	REUNIONES, SEGUIMIENTO, PILOTO.	2 MESES	S/1,000
5	Herramientas / Hosting	HOSTING BÁSICO + DOMINIO + FIREBASE FREE TIER.	2 MESES	S/600
		Subtotal		S/10,000
		TOTAL		S/10,000

PRECIOS A SUSCRIPCIÓN POR COMEDOR

Tabla 2

#	MODALIDAD	PRECIO	EQUIVALENTE MENSUAL (S/.)
1	Mensual	400	400
2	Bimestral	700	350
4	Trimestral	900	300
5	Anual	3,000	250
	Total	23,000	13,000

Conclusiones y recomendaciones

3.1 Conclusiones

A lo largo de este proyecto pudimos comprender que el Centro de Alimentación y Nutrición N.° 03 es mucho más que un lugar donde se sirven almuerzos: es un espacio vital para cientos de familias en La Victoria que encuentran ahí un apoyo diario para sobrellevar la inseguridad alimentaria. Sin embargo, también es evidente que el servicio todavía no garantiza una alimentación nutritiva y digna. La mayoría de usuarios siente que la comida está “llena”, pero no necesariamente aporta lo que debería a su salud.

El diagnóstico nos mostró problemas que van más allá de lo logístico: las largas colas, la incertidumbre de si alcanzará una ración, y los menús poco balanceados afectan directamente la calidad de vida y la dignidad de la comunidad. En nuestras entrevistas, más del 60% de los usuarios expresó frustración por estas situaciones, pero también manifestaron apertura a cambios que hagan el servicio más justo.

La historia de Rosa, nuestro arquetipo, nos ayudó a ver el lado más humano del problema: ella, rodeada de frutas para vender, no puede consumirlas por sus bajos

ingresos y depende del comedor para alimentar a su nieto. Su caso refleja que detrás de cada número hay personas reales que viven entre la necesidad y la esperanza.

La propuesta tecnológica que desarrollamos, una aplicación de gestión de insumos y menús junto con un sistema de tickets digitales, surge como una respuesta práctica y viable. No se trata sólo de implementar tecnología, sino de devolver orden, equidad y tranquilidad a quienes más lo necesitan. Además, creemos que si funciona en este comedor, puede servir de ejemplo para otros espacios comunitarios en Lima.

Finalmente, confirmamos que hablar de alimentación no es únicamente hablar de comida: es hablar de salud, comunidad y dignidad. Este proyecto nos dejó la enseñanza de que pequeños cambios bien pensados pueden transformar la experiencia de muchas personas y aportar al ODS 3 de Salud y Bienestar con acciones concretas y humanas.

3.2 Recomendaciones

- Escuchar primero a la comunidad. Cualquier cambio en el comedor debe partir de las voces de quienes lo usan y lo sostienen cada día: los beneficiarios, las cocineras y los voluntarios. Sus experiencias son la base para que las soluciones funcionen de verdad.

- Mejorar la calidad de los menús. No se trata de dar más comida, sino de ofrecer con más balance. Incluir frutas, verduras y proteínas frescas debería ser una prioridad, y para ello se recomienda generar alianzas con productores locales, mercados itinerantes y programas municipales que faciliten el acceso a estos alimentos.

- Organizar mejor el servicio. Un sistema de tickets digitales o físicos puede marcar la diferencia en la experiencia de los usuarios. No solo reduce las largas colas y la incertidumbre, sino que también devuelve confianza y orden en el comedor, generando un ambiente más justo.

- Cuidar la sostenibilidad. Es importante que el comedor adopte prácticas que reduzcan su impacto ambiental, como el compostaje de residuos y la disminución del uso de plásticos. Así, además de alimentar, también educa con el ejemplo a la comunidad en hábitos responsables.

- Compartir y replicar la experiencia. Si esta propuesta tiene buenos resultados, sería valioso llevarla a otros comedores populares de Lima. Cada comunidad tiene sus particularidades, pero los aprendizajes de este proyecto pueden servir como inspiración para reducir la desigualdad alimentaria en más distritos.

Referencias Bibliográficas

- Aramburú, C. (2018). Seguridad alimentaria en Lima: retos y perspectivas. Fondo Editorial PUCP.
Disponible en: https://repositorio.pucp.edu.pe

- Comisión Económica para América Latina y el Caribe (CEPAL). (2021). Panorama social de América Latina 2021. Naciones Unidas.
Disponible en: https://www.cepal.org/es/publicaciones/47718-panorama-social-america-latina-2021

- Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO). (2022). El estado de la seguridad alimentaria y la nutrición en el mundo 2022. FAO.
Disponible en: https://www.fao.org/publications/sofi/2022/es

- Instituto Nacional de Estadística e Informática (INEI). (2022). Encuesta Nacional de Hogares sobre Condiciones de Vida y Pobreza 2022. INEI.
Disponible en: https://www.inei.gob.pe

- Instituto Nacional de Estadística e Informática (INEI). (2023). Informe técnico: Situación de la pobreza en el Perú. INEI.
Disponible en:
https://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/boletines/pobreza2023.pdf

- Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social (MIDIS). (2022). Registro de comedores populares en Lima Metropolitana. MIDIS.

Disponible en: https://www.gob.pe/midis

- Naciones Unidas. (2015). Objetivos de Desarrollo Sostenible: Objetivo 3 – Salud y Bienestar. ONU.
Disponible en: https://www.un.org/sustainabledevelopment/es/health

- Vásquez, L., & Huamán, R. (2020). Economía local y pequeños productores en el Perú urbano. Universidad Nacional Mayor de San Marcos.
Disponible en: https://cybertesis.unmsm.edu.pe

Anexos

Con el fin de comprender de manera más cercana las necesidades y percepciones de la comunidad, se realizaron encuestas a usuarios del Centro de Alimentación y Nutrición N.° 03 de La Victoria, así como a vecinos del distrito.
Las preguntas abordaron distintos aspectos de la vida diaria relacionados con la alimentación y el acceso a productos frescos, entre ellos:

- Datos sociodemográficos básicos: edad, tiempo viviendo en La Victoria, composición familiar.
- Hábitos de consumo: frecuencia en el consumo de frutas y verduras, número de comidas principales al día, y lugares donde suelen comprar sus alimentos.
- Accesibilidad: percepción sobre qué tan fácil o difícil resulta acceder a alimentos frescos en su zona.
- Opiniones sobre el comedor comunitario: calidad de los menús, organización en la entrega, tiempos de espera y nivel de satisfacción general.
- Rutina diaria: descripción de cómo es un día típico en su vida y en qué momento suelen alimentarse.
- Futuro ideal: cómo se imaginan un acceso más justo y digno a los alimentos frescos y nutritivos.

Las respuestas recogidas fueron valiosas para diseñar la propuesta, ya que reflejan tanto las dificultades reales de la comunidad, como sus aspiraciones hacia un sistema más justo y saludable.

En las páginas siguientes se presentan las figuras y gráficos con los resultados obtenidos, que permiten visualizar las principales tendencias y opiniones recogidas en las encuestas.

Figura 2

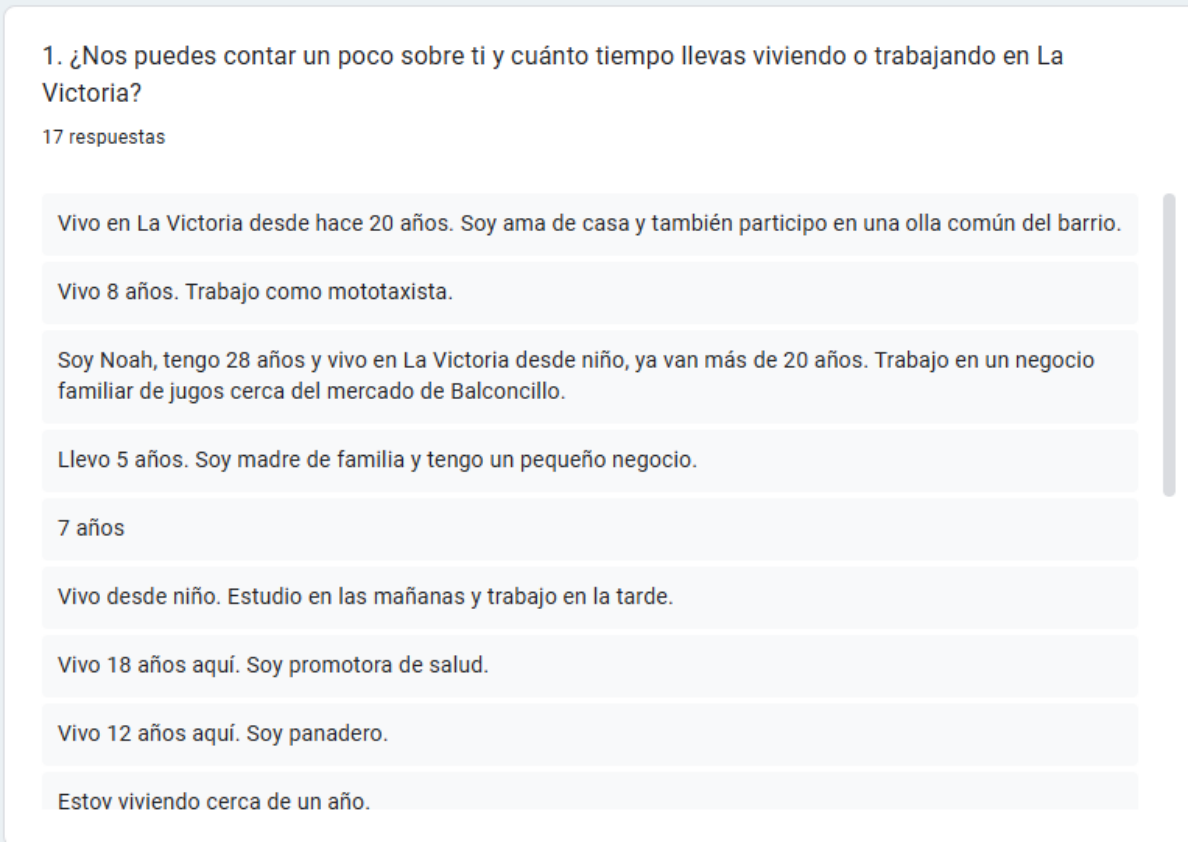


Figura 3

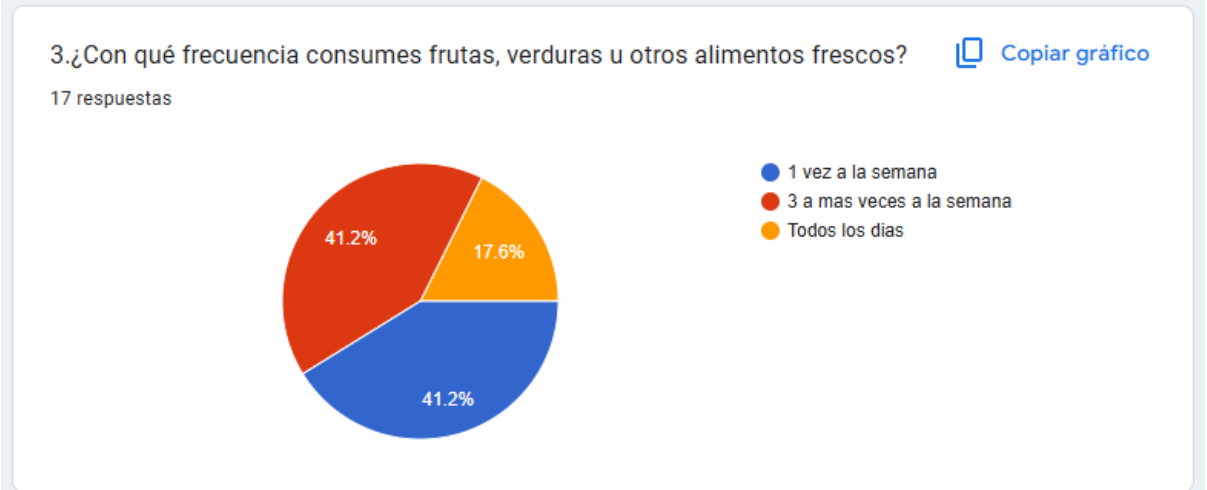


Figura 4

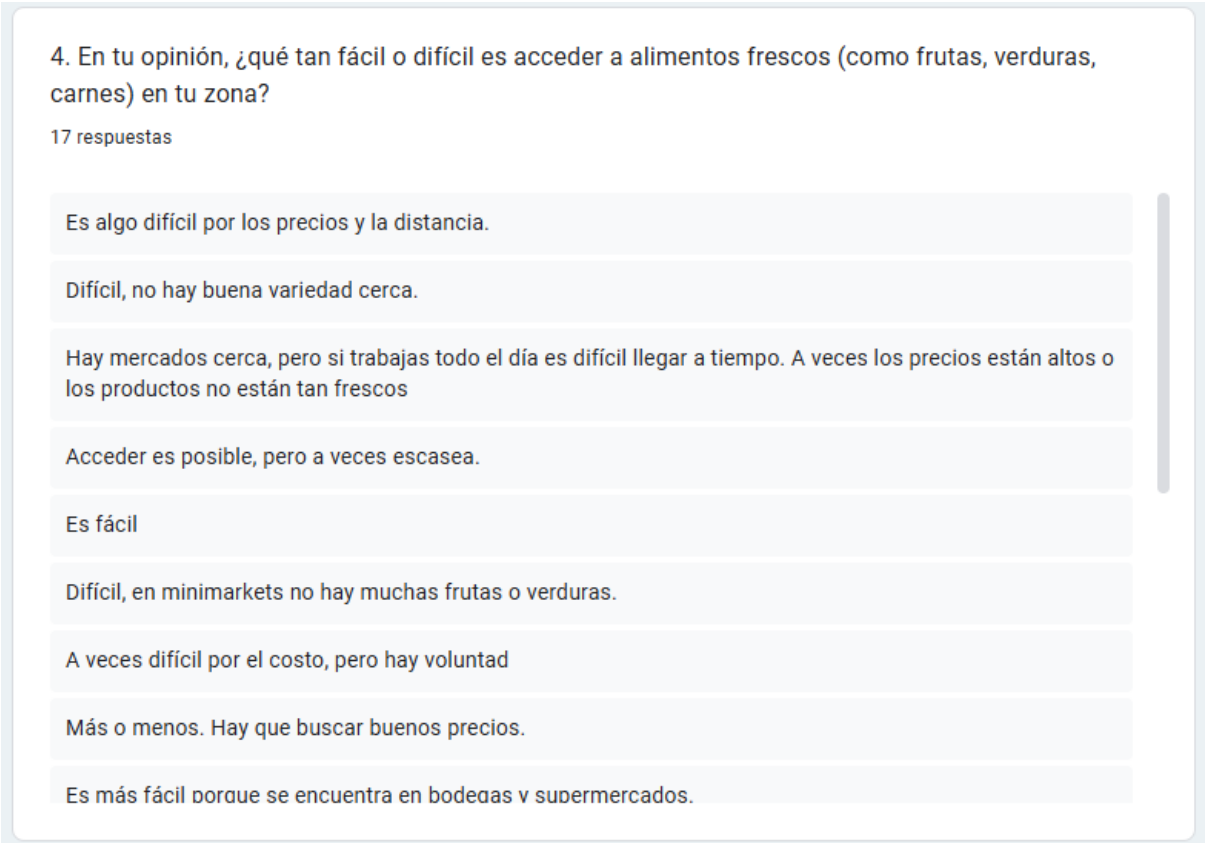


Figura 5

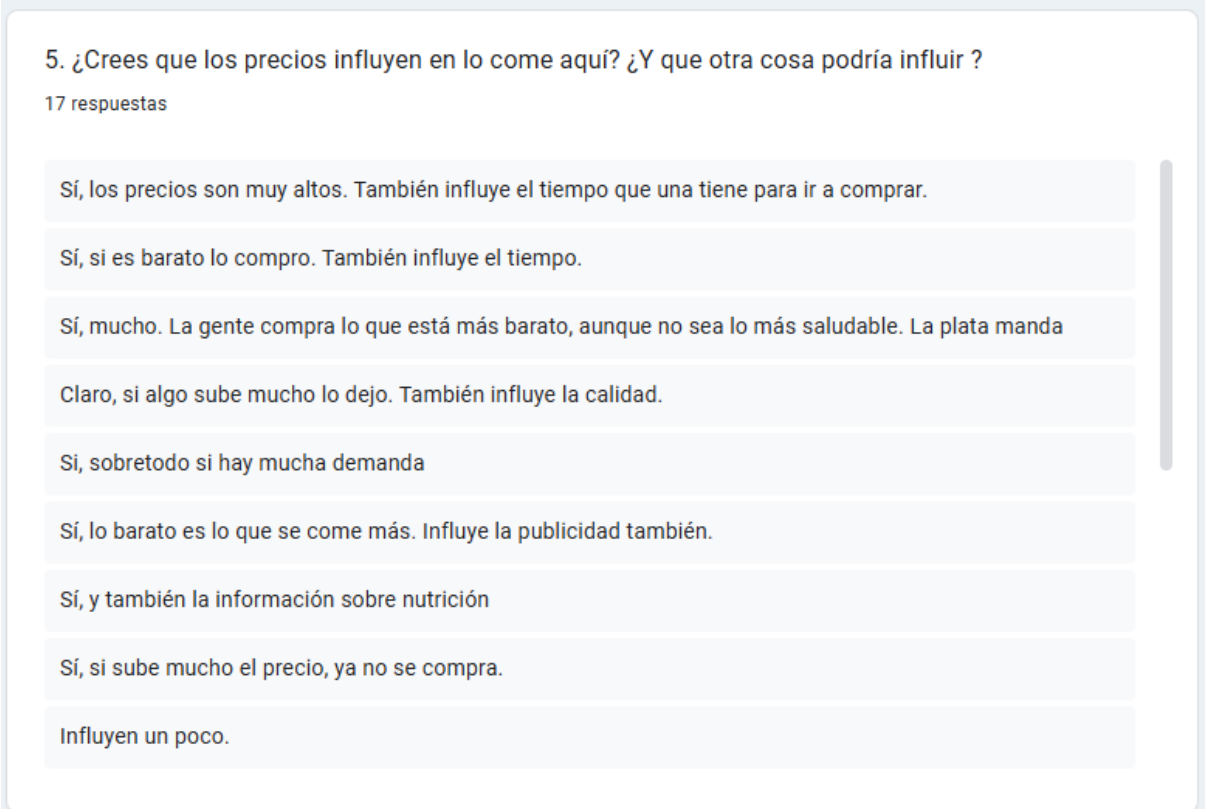


Figura 6

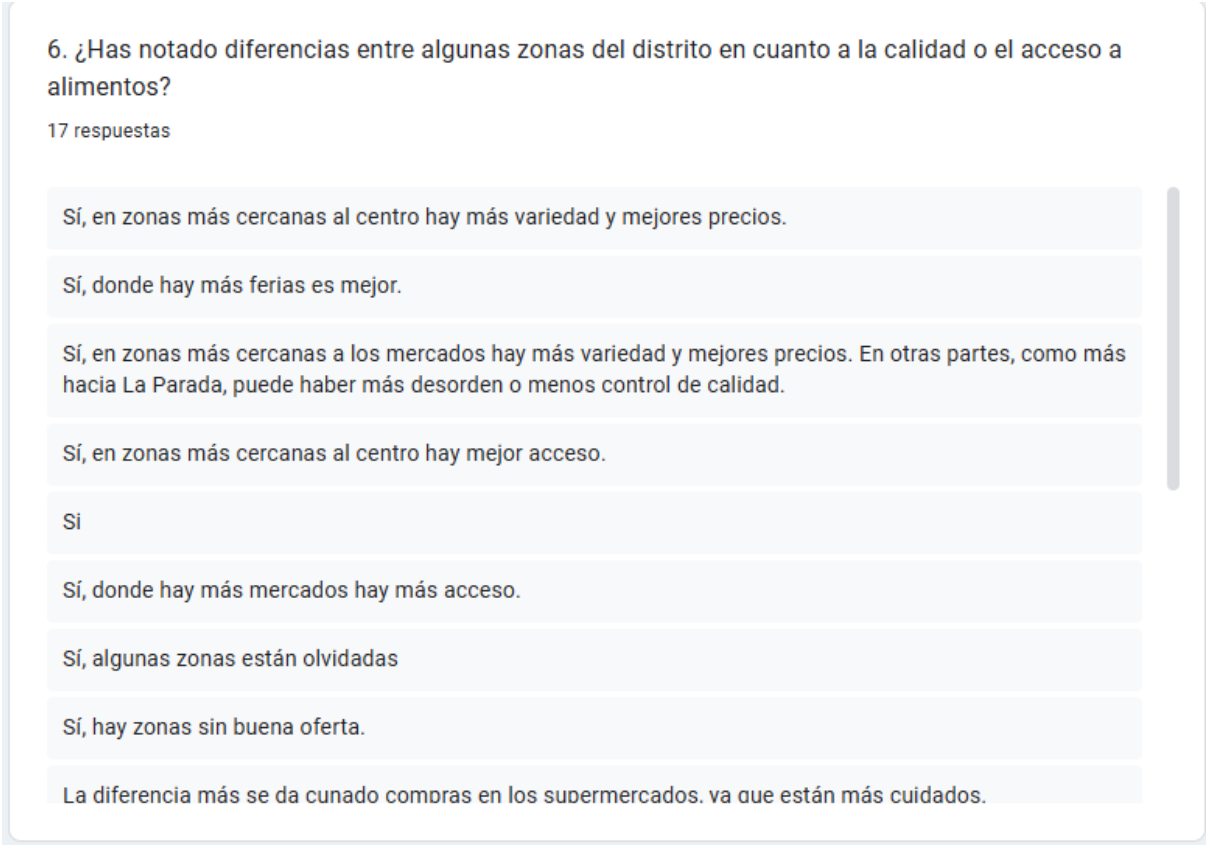


Figura 7

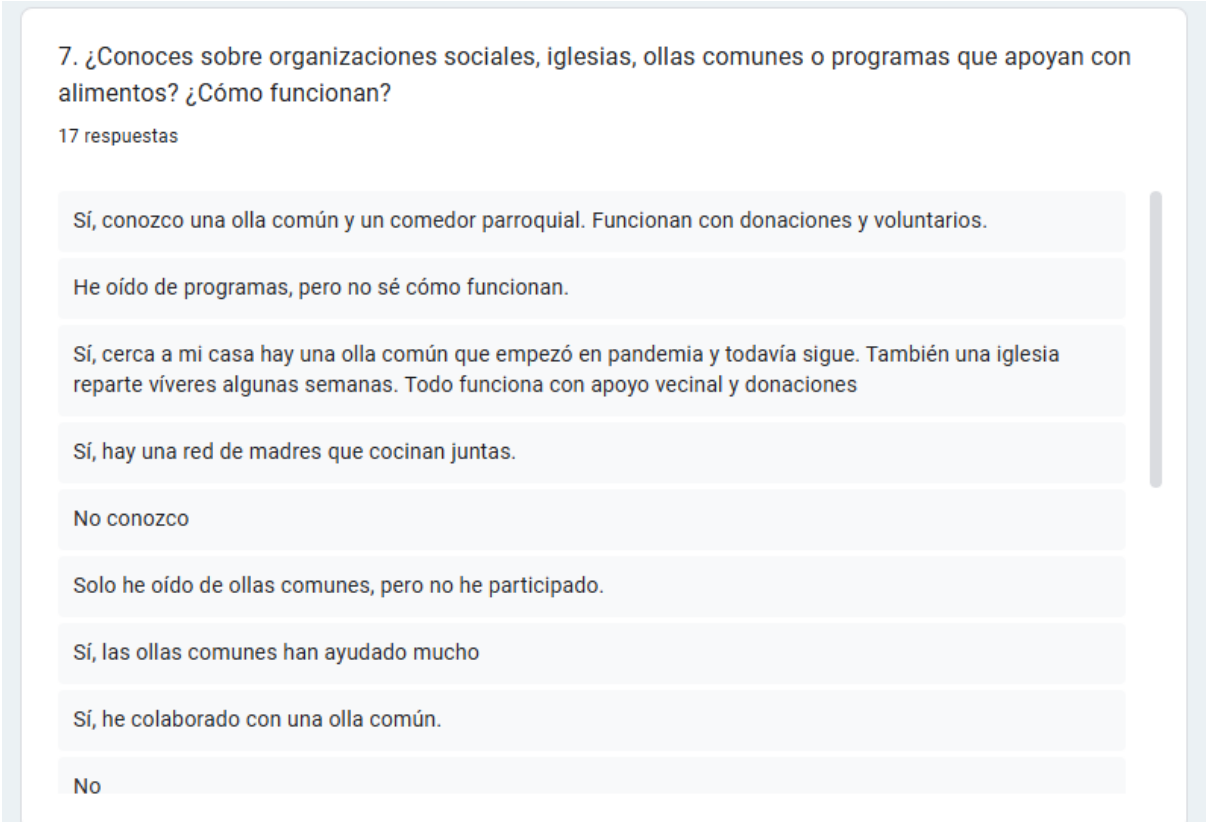


Figura 8

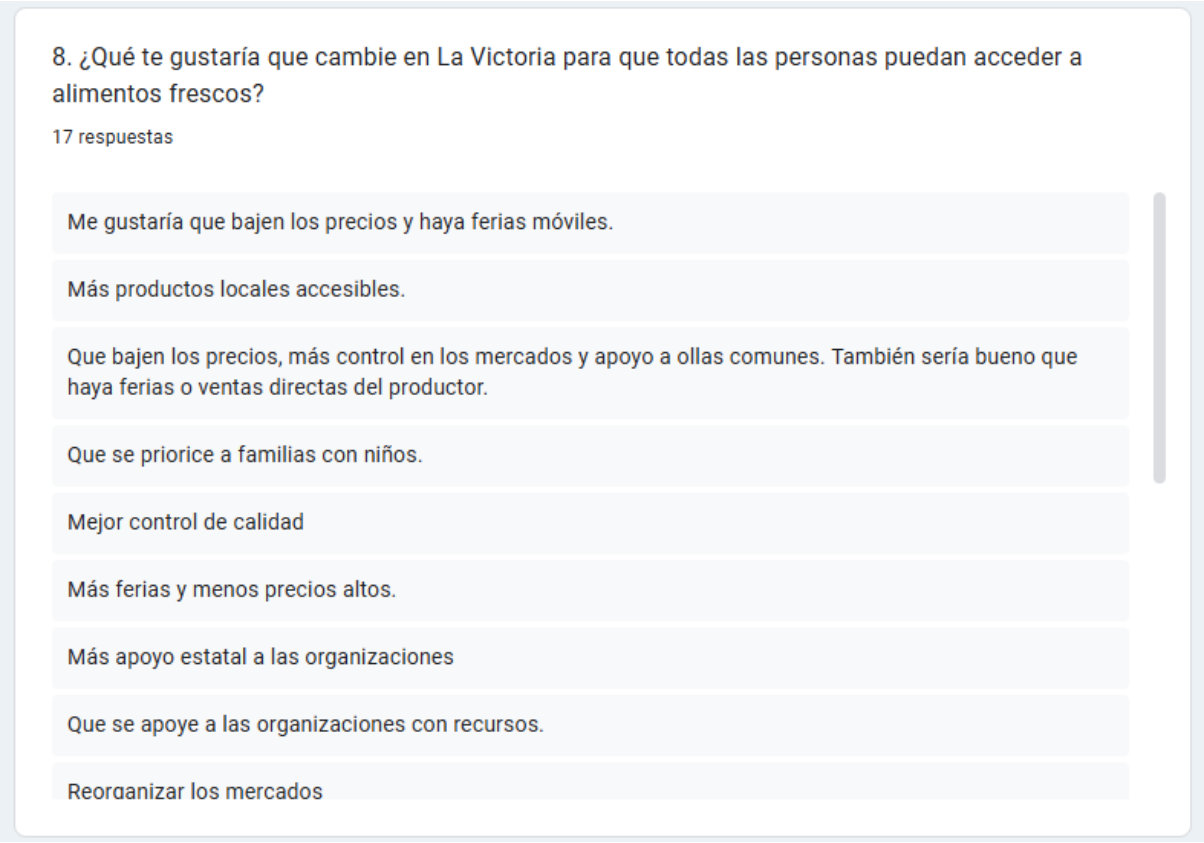


Figura 9

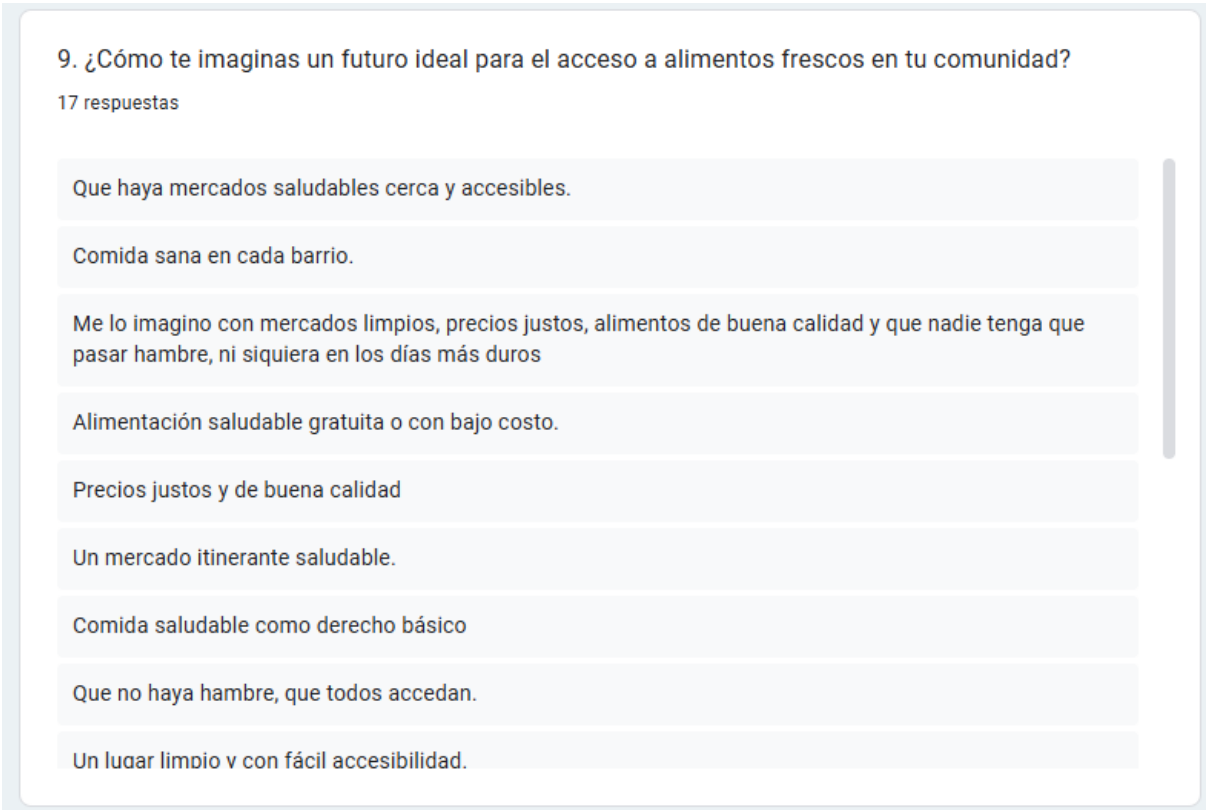


Figura 10

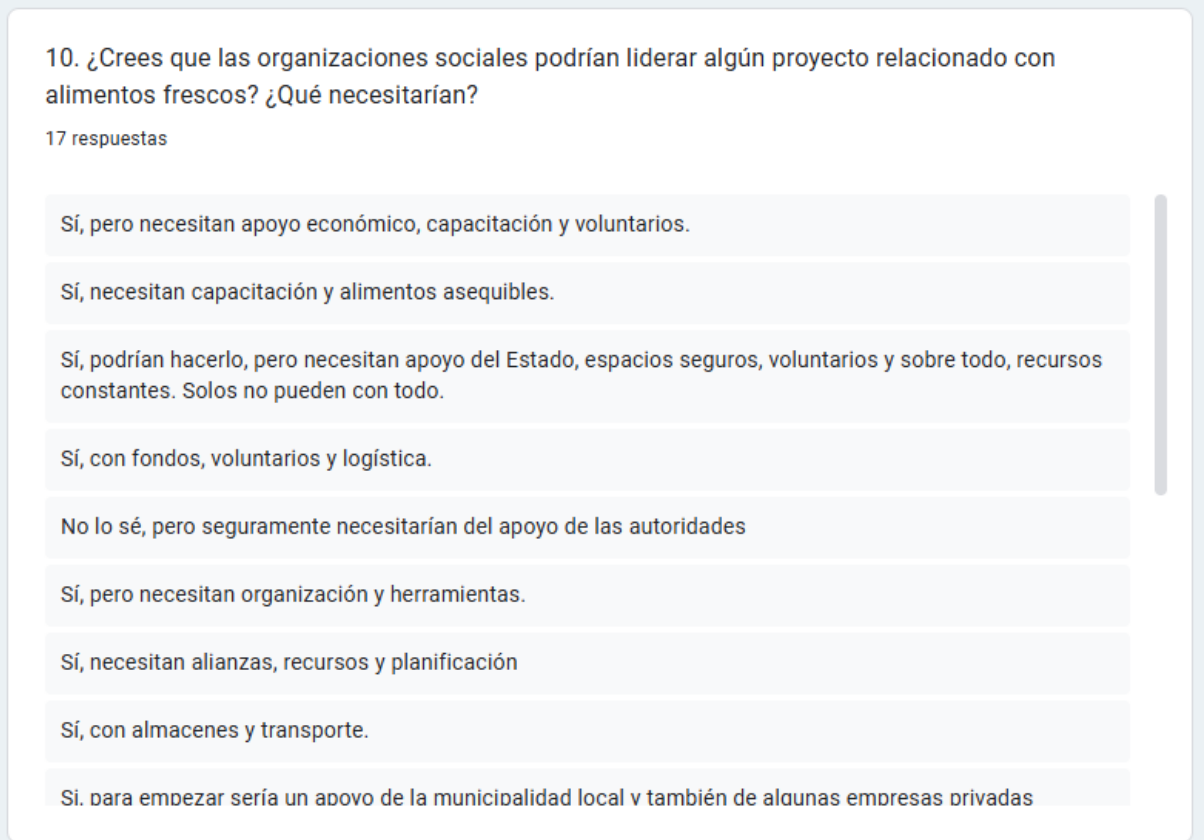


Figura 11

