ESCUELA DE EDUCACIÓN SUPERIOR TECNOLÓGICA TOULOUSE LAUTREC

Entre Caseros: un aplicativo móvil para el fortalecimiento de la alimentación comunitaria y el comercio local

PROYECTO DE INNOVACIÓN PARA OBTENER EL GRADO DE BACHILLER EN DIRECCIÓN Y DISEÑO GRÁFICO

PRESENTADO POR

Varimia Andrea Ruiz Mondoñedo
DNI:72623732, Perú
ORCID: 0009-0009-0273-0641

ASESOR

Juniors Manuel Calderón Riojas
DNI: 47001460, Perú
ORCID: 0000-0003-2723-650X

JURADO

Baca Cayo Francheska
Vidaurre Arevalo, Jose Alberto
Farfán Ramos, María del Carmen

Lima, enero 2026

Informe-2015003306-RUIZ-docx.pdf

Desarrollo Educativo S.A. Instituto Toulouse Lautrec

Detalles del documento

Identificador de la entrega
trn:oid:::11391:588164412

Fecha de entrega
8 may 2026, 6:36 p.m. GMT-5

Fecha de descarga
8 may 2026, 6:43 p.m. GMT-5

Nombre del archivo
Informe-2015003306-RUIZ-docx.pdf

Tamaño del archivo
725.2 KB

55 páginas

9153 palabras

53.443 caracteres

15% Similitud general

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

Exclusiones

- N.º de coincidencias excluidas

Fuentes principales

9% Fuentes de Internet
3% 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.

Dedicatoria

A mi familia, que siempre me han motivado a seguir adelante en mis sueños y por todo su apoyo incodicional.

Varimia Andrea Ruiz Mondoñedo

Agradecimientos

Agradecemos a nuestros docentes por guía, a nuestra institución por su respaldo en todo este camino, a los estudiantes que participaron en esta investigación, por compartir su tiempo y experiencias.

Índice de Contenido

Dedicatoria **v**

Agradecimientos **vi**

Lista de Tablas **viii**

Lista de Figuras **ix**

1. Información General **1**

1.1 Título del Proyecto de Innovación 1

1.2 Resumen del Proyecto de Innovación 1

2. Descripción de la Innovación **3**

2.1 Investigar para Diseñar 3

2.1.1 Actores del Proyecto 3

2.1.2 Contexto General 4

2.1.3 Problema y Oportunidad 6

2.1.4 Reto de Diseño 15

2.2 Diseñar para Crear Valor 16

2.2.1 Propuesta de Valor 16

2.2.2 Solución 18

2.3 Diseñar el Servicio 19

2.3.1 Blueprint del Servicio 19

2.3.2 Artefactos 21

2.3.3 Experimentos 35

3. Resumen Proyecto de Innovación **40**

4. Conclusiones y Recomendaciones **41**

4.1 Conclusiones 41

4.2 Recomendaciones 42

5. Referencias **44**

6. Anexos **46**

Lista de Tablas

Tabla 1: Actores del proyecto 3
Tabla 2: Trabajo de campo 8
Tabla 3: Título 32
Tabla 4: Criterios de diseño de la plataforma 33
Tabla 5: Activación en el mercado local: simulación del sistema de intercambio 35
Tabla 6: Resumen de la etapa de experimentación 36

Lista de Figuras

Figura 1: Mapa de actores 4
Figura 2: Título 11
Figura 3: Título 13
Figura 4: Título 14
Figura 5: Propuesta de valor 17
Figura 6: Título 18
Figura 7: Interfaz de inicio de la plataforma 23
Figura 8: Pantalla de inicio 24
Figura 9: Inventario diario 24
Figura 10: Sugerencias de menú 25
Figura 11: Detalle de receta 25
Figura 12: Acceso al mercado 26
Figura 13: Búsqueda en el mercado 26
Figura 14: Mapa de mercados 27
Figura 15: Lista de comerciantes 27
Figura 16: Perfil del comerciante 28
Figura 17: Mi mercado 28
Figura 18: Pago 29
Figura 19: Confirmación de compra 29
Figura 20: Perfil de la usuaria 30
Figura 21: Registro de productos para comerciantes 30
Figura 22: Registro de productos para comerciantes 31
Figura 23: Producto publicado 31
Figura 24: Activación exteriores de Olla Común 34
Figura 25: Activación en mercados 34

1. Información General

1.1 Título del Proyecto de Innovación

Entre Caseros: un aplicativo móvil para el fortalecimiento de la alimentación comunitaria y el comercio local

1.2 Resumen del Proyecto de Innovación

La presente investigación aborda la problemática de la vulnerabilidad alimentaria en entornos urbanos de Lima Metropolitana, situándose en los distritos de Chaclacayo y Chosica, en donde las ollas comunes cumplen un rol esencial en el abastecimiento diario de alimentos para poblaciones en situación de vulnerabilidad económica. A pesar de su relevancia social, estas organizaciones comunitarias enfrentan limitaciones estructurales y económicas que dificultan la mejora sostenida de la calidad nutricional de los alimentos que ofrecen, evidenciándose una baja disponibilidad de proteínas, una alta dependencia de carbohidratos y una limitada capacidad de planificación alimentaria.

A partir del trabajo de campo y el análisis cualitativo realizado con organizaciones comunitarias, se identificó que la baja calidad nutricional no responde a una falta de compromiso por parte de las organizadoras, sino a restricciones asociadas al acceso a recursos, precios, información y redes de abastecimiento. Este hallazgo dio lugar al insight central del proyecto: la alimentación saludable no falla por falta de voluntad, sino por falta de poder de compra, entendido como la capacidad real de acceder a alimentos adecuados mediante mejores condiciones económicas, organizativas y relacionales.

La investigación se desarrolló bajo un enfoque de diseño centrado en el usuario, utilizando la metodología de Design Thinking, lo que permitió estructurar el proceso en distintas etapas de investigación, definición, ideación y validación. Durante este proceso se emplearon diversas herramientas propias del diseño de servicios, como el mapa de actores, el customer journey map, el lienzo de propuesta de valor y ejercicios de Creative Problem

Solving, los cuales permitieron comprender la experiencia de las organizaciones y detectar oportunidades de intervención pertinentes al contexto.

Como resultado del proceso, se plantea Entre Caseros, una plataforma digital comunitaria orientada a apoyar a las ollas comunes en la mejora y sostenibilidad de la calidad nutricional de sus almuerzos. La propuesta fortalece la gestión alimentaria a través de la articulación directa con comerciantes de mercados locales, quienes pueden ofrecer productos disponibles o excedentes del día, reduciendo la merma y evitando la pérdida de ingresos. A su vez, la plataforma permite a las organizaciones comunitarias acceder a mejores precios y seleccionar insumos de manera informada, promoviendo el aprovechamiento eficiente de los alimentos disponibles y el acompañamiento en la planificación de menús con mayor índice nutricional, priorizando la simplicidad, accesibilidad y pertinencia cultural de la solución.

El proyecto se alinea con el Objetivo de Desarrollo Sostenible 3: Salud y Bienestar, al proponer una alternativa que contribuye a una alimentación más equilibrada y digna para comunidades en situación de vulnerabilidad. Desde una perspectiva de innovación social, la propuesta no pretende reemplazar las dinámicas comunitarias existentes, sino potenciarlas a través de herramientas que refuercen su autonomía y capacidad de acción, sentando las bases para un sistema alimentario comunitario más justo y sostenible.

Palabras clave: Ollas comunes; seguridad alimentaria; nutrición comunitaria; diseño de servicios; innovación social.

2. Descripción de la Innovación

2.1 Investigar para Diseñar

2.1.1 Actores del Proyecto

Para el desarrollo del proyecto Entre Caseros, se identificaron los actores involucrados en el sistema alimentario comunitario, considerando el rol que cumplen dentro del servicio, su nivel de participación y las necesidades específicas que presentan. El análisis de actores permite comprender las relaciones existentes entre los distintos participantes y asegurar que la propuesta de innovación responda principalmente a las problemáticas del actor central, sin dejar de considerar a los actores directos e indirectos que influyen en su funcionamiento y sostenibilidad. En este contexto, la organización comunitaria de la olla común se reconoce como el actor central del proyecto, dado que concentra la toma de decisiones y la ejecución de las actividades vinculadas a la preparación y distribución de alimentos.

Tabla 1

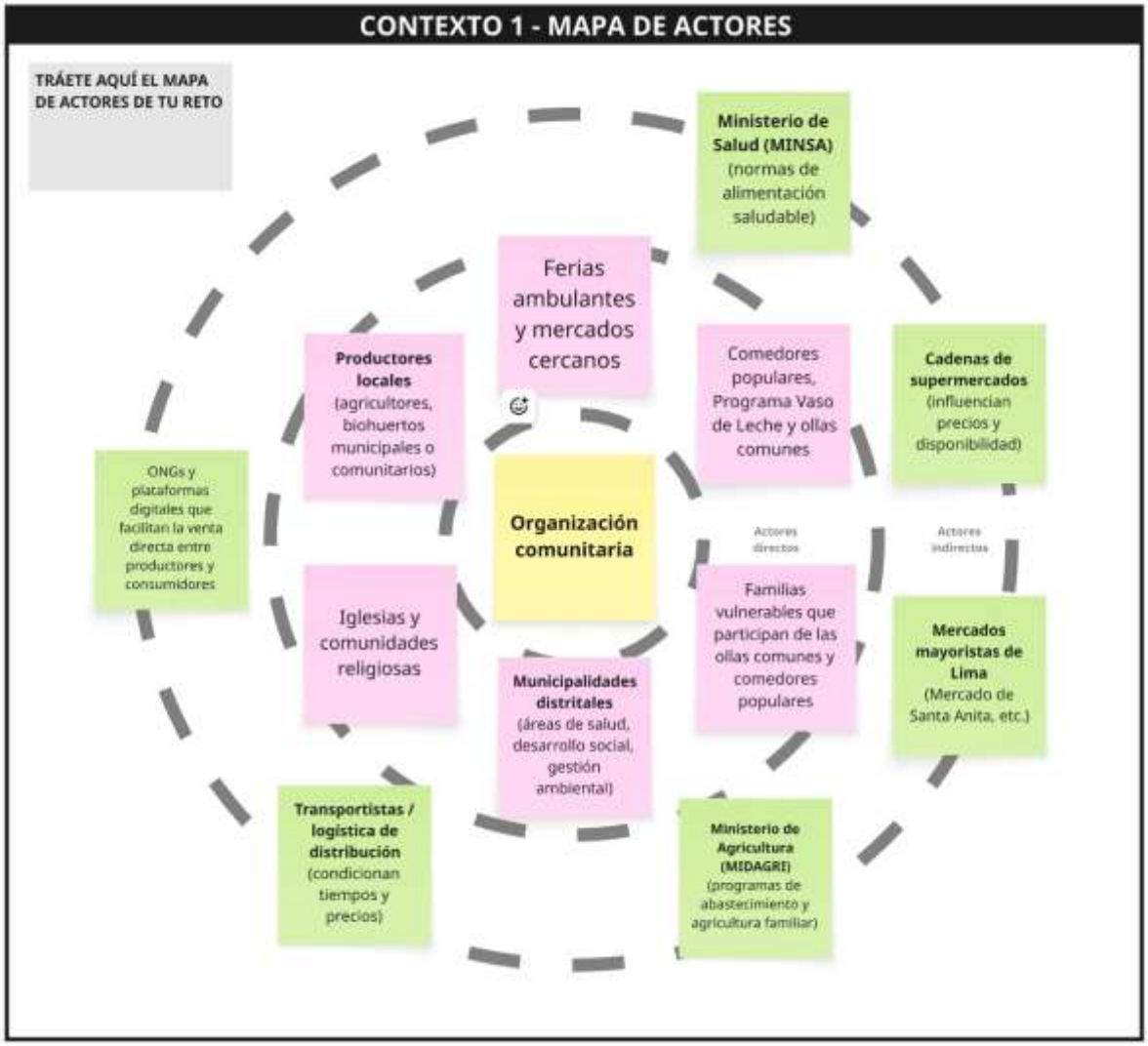
Actores del proyecto

Actor	Tipo	Rol	Condiciones o Necesidades
Organización Olla común	Central	Toma decisiones, planifica, compra, cocina y distribuye los alimentos	Acceso a mejores precios, planificación nutricional, reducción de desperdicios
Comerciantes locales	Directo	Proveen alimentos a través de la plataforma para facilitar el acceso de la olla común	Uso sencillo de la plataforma y compatibilidad con sus horarios
Comensales	Directo	Reciben los alimentos preparados	Recibir comidas más equilibradas, nutritivas y sostenibles en el tiempo
Comunidad cercana	Indirecto	Brindan apoyo ocasional y participan en la dinámica comunitaria del comedor	Espacios de participación, transparencia en el uso de recursos y fortalecimiento del tejido comunitario

Nota. Elaboración propia.

Figura 1

Mapa de actores



Nota. Mapa de actores total, en el que la organización comunitaria es el actor central.

2.1.2 Contexto General

El presente proyecto se enmarca en el Objetivo de Desarrollo Sostenible N.º 3: Salud y Bienestar, propuesto por las Naciones Unidas, cuyo propósito es garantizar una vida sana y promover el bienestar para todas las personas, en todas las edades (Naciones Unidas, 2023). Dentro de este objetivo, la alimentación saludable constituye un determinante fundamental de la salud, ya que una dieta adecuada no solo contribuye a la prevención de enfermedades crónicas, sino que también impacta en el desarrollo físico, cognitivo y social de las personas,

especialmente en contextos de vulnerabilidad (Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación [FAO], 2024).

En América Latina, y particularmente en el Perú, persisten profundas desigualdades en el acceso a alimentos saludables, asociadas a factores socioeconómicos, territoriales y estructurales. En Lima Metropolitana, estas desigualdades se manifiestan con mayor intensidad en distritos periféricos como Chaclacayo y Chosica, donde amplios sectores de la población enfrentan condiciones de inseguridad alimentaria. Investigaciones realizadas en zonas urbanas de bajos ingresos evidencian que el entorno alimentario, caracterizado por una limitada disponibilidad de alimentos frescos y nutritivos, así como por la prevalencia de productos de bajo costo y alto contenido calórico, influye directamente en las prácticas alimentarias y en la calidad nutricional de los hogares (Chaparro et al., 2022).

Frente a este escenario, las ollas comunes y los comedores populares han emergido como estrategias comunitarias de respuesta ante la inseguridad alimentaria, desempeñando un rol clave en la provisión diaria de alimentos para poblaciones vulnerables, entre ellas niños, adultos mayores y familias en situación de pobreza. Estas organizaciones se sostienen principalmente a través del trabajo voluntario de mujeres de la comunidad y constituyen espacios de solidaridad, organización y resistencia frente a la precariedad económica y social (Defensoría del Pueblo, 2025).

No obstante, diversos informes oficiales y estudios académicos coinciden en señalar que, a pesar de su relevancia social, las ollas comunes enfrentan importantes limitaciones estructurales y operativas que afectan la calidad de los alimentos que ofrecen. Entre las principales dificultades se identifican la escasa disponibilidad de proteínas, la alta dependencia de carbohidratos de bajo costo, la irregularidad en el acceso a alimentos frescos, así como la falta de infraestructura adecuada para la conservación, almacenamiento y preparación de los insumos (Defensoría del Pueblo, 2025). Estas condiciones restringen la

posibilidad de planificar menús balanceados y refuerzan prácticas alimentarias poco saludables, lo que impacta negativamente en la salud y el bienestar de las personas beneficiarias.

En consecuencia, se evidencia una brecha significativa entre el rol fundamental que cumplen las ollas comunes en la seguridad alimentaria urbana y las capacidades reales con las que cuentan para promover una alimentación saludable y sostenible. Esta brecha no responde a una falta de voluntad por parte de las organizaciones comunitarias, sino a limitaciones estructurales relacionadas con el acceso a recursos, la gestión de insumos y la articulación con otros actores del sistema alimentario. En este contexto, resulta necesario explorar propuestas innovadoras que fortalezcan la gestión comunitaria, optimicen el uso de los recursos disponibles y contribuyan a mejorar la calidad nutricional de los alimentos, en coherencia con los principios de salud y bienestar promovidos por los Objetivos de Desarrollo Sostenible (Naciones Unidas, 2023).

2.1.3 Problema y Oportunidad

Problema. A pesar del rol fundamental que cumplen las ollas comunes en la provisión diaria de alimentos para poblaciones en situación de vulnerabilidad en Lima Metropolitana, estas organizaciones enfrentan limitaciones estructurales que afectan la calidad nutricional de los menús que ofrecen. En distritos como Chaclacayo y Chosica, las organizadoras de ollas comunes realizan grandes esfuerzos por garantizar que todas las personas accedan a un plato de comida; sin embargo, las decisiones alimentarias se ven condicionadas por factores como el bajo presupuesto disponible, la variabilidad de precios en los mercados locales, la dificultad para acceder a proteínas de calidad y la falta de herramientas que faciliten una planificación nutricional adecuada.

Estas limitaciones derivan en menús con una alta proporción de carbohidratos de bajo costo y una presencia reducida de proteínas y alimentos frescos, lo cual compromete el

equilibrio nutricional de los almuerzos servidos. Asimismo, la gestión diaria de los insumos se realiza mayormente de manera empírica, basada en la experiencia y el esfuerzo individual de las organizadoras, sin contar con sistemas de registro, planificación o apoyo tecnológico que permitan optimizar los recursos disponibles y reducir el desperdicio de alimentos.

Si bien las ollas comunes surgen como una respuesta solidaria frente a la inseguridad alimentaria, la falta de articulación con actores locales como comerciantes y la ausencia de apoyo institucional constante limitan su capacidad para sostener prácticas alimentarias saludables en el tiempo. En este contexto, el problema central de investigación se sitúa en comprender cómo las restricciones económicas, operativas y organizativas influyen en la calidad nutricional de los alimentos preparados en las ollas comunes, y de qué manera una solución de diseño puede contribuir a fortalecer su gestión alimentaria sin incrementar la carga de trabajo de las organizadoras.

Con el fin de comprender esta problemática desde la experiencia real de las personas involucradas, se realizó un trabajo de campo basado en entrevistas y observaciones directas a organizadoras de ollas comunes y a actores relacionados con su funcionamiento cotidiano. Este proceso permitió identificar patrones, necesidades recurrentes y tensiones que afectan tanto la planificación del menú como la obtención y el uso de los insumos alimentarios, los cuales se sintetizan en los siguientes hallazgos.

Tabla 2

Trabajo de campo

Punto Observado	Hallazgo identificado	Evidencia (entrevistas)
Gestión de insumos	La planificación del menú depende de lo que sobra del día anterior y del dinero disponible	Las organizadoras revisan manualmente los alimentos restantes y ajustan el menú en función de ello
Presupuesto	El presupuesto limita principalmente la compra de proteínas	Se priorizan carbohidratos por ser más económicos y rendidores
Compra de alimentos	La compra se realiza en mercados cercanos con precios variables	Las organizadoras regatean y cambian productos según el precio del día
Calidad nutricional	Existe conciencia sobre el desbalance nutricional de los platos	Las organizadoras reconocen el exceso de carbohidratos y la baja proteína

Nota. Elaboración propia.

En conjunto, los hallazgos relacionados con la gestión de insumos, el presupuesto disponible, la compra de alimentos y la calidad nutricional evidencian que las dificultades que enfrentan las ollas comunes no responden a una falta de conocimiento ni de compromiso por parte de las organizadoras, sino a restricciones económicas y operativas estructurales. La planificación del menú se ve constantemente condicionada por la incertidumbre sobre los alimentos disponibles y los precios del mercado, lo que obliga a priorizar productos de bajo costo y alta capacidad de saciedad, como los carbohidratos, en perjuicio de una alimentación balanceada. A pesar de ello, existe una clara conciencia sobre el desbalance nutricional de los platos y una disposición positiva hacia alternativas que permitan mejorar la calidad de los almuerzos, siempre que estas sean accesibles, sencillas y acordes a la realidad del contexto. Esta situación refuerza la necesidad de abordar el problema desde una perspectiva que fortalezca el acceso a alimentos nutritivos y optimice los recursos existentes, más que desde

un enfoque centrado únicamente en la educación alimentaria o en la modificación de hábitos individuales.

Oportunidad. A partir del análisis del contexto y de los hallazgos obtenidos en el trabajo de campo, se identifica una oportunidad clara de intervención en la gestión alimentaria de las ollas comunes. Si bien estas organizaciones cumplen un rol esencial en la seguridad alimentaria de sus comunidades, su capacidad para ofrecer almuerzos nutricionalmente balanceados se ve limitada por factores que van más allá de la voluntad o el conocimiento de las organizadoras. La planificación del menú, la compra de insumos y la distribución de los alimentos se realizan bajo condiciones de incertidumbre económica, variabilidad de precios y acceso restringido a proteínas, lo que condiciona de manera directa la calidad nutricional de los platos.

En este escenario, se evidencia una oportunidad para el desarrollo de una solución que fortalezca el poder de compra y la capacidad de decisión de las ollas comunes, permitiéndoles acceder a información relevante sobre insumos, precios y alternativas alimentarias de manera anticipada y organizada. Asimismo, existe una oportunidad para articular a las organizaciones comunitarias con actores locales, como comerciantes de mercados cercanos, aprovechando excedentes de productos y dinámicas de intercambio que actualmente no se encuentran sistematizadas.

Adicionalmente, los hallazgos muestran que las organizadoras valoran las sugerencias nutricionales siempre que estas sean claras, realistas y compatibles con sus recursos disponibles. Esto abre una oportunidad para integrar herramientas de apoyo a la planificación alimentaria que no busquen imponer modelos ideales de nutrición, sino acompañar la toma de decisiones cotidianas, optimizando el uso de los insumos existentes y reduciendo el desperdicio de alimentos.

En conjunto, esta oportunidad se sitúa en el cruce entre la gestión comunitaria de alimentos, el acceso a redes locales de abastecimiento y el uso de herramientas digitales sencillas, capaces de reforzar la autonomía de las ollas comunes y contribuir a una alimentación más saludable y sostenible en contextos de vulnerabilidad.

La Compra Digital como Herramienta para Mejorar el Acceso a Alimentos. La transformación digital ha demostrado ser una herramienta eficaz para optimizar los procesos de compra y distribución de alimentos, especialmente en contextos donde los recursos son limitados y la eficiencia resulta clave. En el caso de las ollas comunes, la compra de insumos se realiza mayoritariamente de manera presencial, bajo condiciones de alta incertidumbre respecto a precios, disponibilidad y calidad de los productos, lo que limita la capacidad de planificación y reduce el poder de negociación de las organizaciones comunitarias.

La adopción de una modalidad de compra digital representa una oportunidad para reducir estas brechas, ya que permite anticipar información relevante antes de acudir físicamente al mercado, como precios, ofertas disponibles y excedentes de alimentos. Este tipo de herramientas no reemplaza el intercambio presencial, sino que lo complementa, facilitando la toma de decisiones informadas y optimizando el uso del tiempo y el presupuesto disponible.

Diversas experiencias han demostrado que las plataformas digitales aplicadas al comercio de alimentos pueden mejorar el acceso a productos frescos y reducir los costos de adquisición. Por ejemplo, iniciativas como Too Good To Go han logrado conectar a consumidores con comercios que ofrecen excedentes de alimentos a precios reducidos, disminuyendo el desperdicio y ampliando el acceso a productos en buen estado. De manera similar, plataformas como AgroMarket o Mercado Libre Agro han permitido a pequeños productores y compradores coordinar compras de manera más eficiente, reduciendo intermediarios y mejorando las condiciones económicas para ambas partes.

En el contexto latinoamericano, programas y aplicaciones orientadas a la comercialización digital de alimentos han evidenciado que, incluso en sectores populares, el uso de herramientas tecnológicas básicas es viable cuando estas son sencillas, visuales y responden a necesidades concretas. El uso extendido de aplicaciones como WhatsApp para coordinar compras, pedidos y entregas en mercados locales refuerza la idea de que la barrera tecnológica no es el acceso al dispositivo, sino la ausencia de plataformas diseñadas específicamente para las dinámicas comunitarias (FAO, 2023).

En este sentido, la oportunidad de implementar una solución de compra digital adaptada a las ollas comunes radica en su capacidad para fortalecer el poder de compra, facilitar el acceso a alimentos a menor precio y generar redes locales de abastecimiento más justas y sostenibles. Al centralizar información y promover la colaboración entre organizaciones comunitarias y comerciantes cercanos, este tipo de solución puede contribuir a mejorar la calidad nutricional de los menús sin incrementar la carga operativa de las organizadoras.

Figura 2

Título



Nota. Webinar del responsable de prensa de too good to go realizado el 9 de noviembre del 2022.

Too Good To Go es un ejemplo global de cómo una plataforma digital puede reducir el desperdicio de alimentos y mejorar el acceso a productos frescos a través de compras simples y accesibles en línea. Su éxito demuestra que, incluso en contextos variados, las soluciones tecnológicas pueden facilitar el encuentro entre oferta y demanda de alimentos, generar impacto social positivo y empoderar tanto a consumidores como a vendedores.

El Inventario Digital como Herramienta para Optimizar la Planificación Alimentaria. El uso de un inventario digital representa una oportunidad significativa frente a los sistemas tradicionales de registro físico, ya que permite centralizar, visualizar y actualizar la información de manera más clara y accesible. A diferencia de los cuadernos o anotaciones dispersas, un inventario digital facilita el seguimiento de los insumos disponibles, los alimentos sobrantes y los productos faltantes, reduciendo errores de cálculo y la dependencia de la memoria individual. Esta organización más eficiente resulta clave para la planificación diaria del menú en contextos donde los recursos son limitados y cada insumo debe ser aprovechado al máximo.

Diversas experiencias han demostrado que los sistemas digitales de registro contribuyen a una mejor toma de decisiones en la gestión alimentaria, al permitir visualizar patrones de consumo, anticipar necesidades de compra y reducir el desperdicio de alimentos. En iniciativas comunitarias y pequeños emprendimientos alimentarios, el uso de herramientas digitales simples —como inventarios visuales o registros compartidos— ha permitido mejorar la coordinación interna y optimizar el uso de recursos sin aumentar la carga de trabajo de los usuarios (FAO, 2023).

En el caso de las ollas comunes, un inventario digital no solo organiza la información, sino que se convierte en una base para planificar menús más balanceados a partir de los insumos disponibles, fortaleciendo la gestión colectiva y aportando mayor previsibilidad al proceso de preparación de los alimentos.

Figura 3

Título



Nota. Imagen extraída de la página del banco de alimentos.

Un ejemplo relevante de esta oportunidad de innovación se observa en la adopción de modelos de *banco de alimentos virtual* por parte de redes de bancos de alimentos, donde plataformas digitales permiten registrar disponibilidad de alimentos, coordinar recogidas y planificar la distribución entre organizaciones comunitarias. En 2023, más de un tercio de los alimentos distribuidos por estos bancos se realizó a través de sistemas virtuales que facilitan la conexión entre excedentes y necesidades locales, evidenciando que herramientas tecnológicas simples pueden mejorar la eficiencia de los procesos de gestión de insumos en contextos de vulnerabilidad.

Información Nutricional Accesible y Contextualizada. Otra oportunidad identificada se relaciona con la forma en que la información nutricional es presentada y utilizada en la planificación de los alimentos. En muchos contextos comunitarios, la baja calidad nutricional de los menús no responde a la falta de interés o desconocimiento sobre la importancia de una

alimentación balanceada, sino a la ausencia de herramientas que traduzcan dicha información de manera clara, visual y aplicable a la realidad cotidiana.

En este sentido, aplicaciones digitales como *Fitia* han demostrado que es posible acercar conceptos nutricionales complejos a un público amplio mediante interfaces simples, visuales y centradas en la experiencia del usuario. Estas plataformas permiten comprender la composición de los platos sin requerir conocimientos técnicos, facilitando la toma de decisiones alimentarias informadas. Este tipo de enfoque evidencia que la tecnología puede funcionar como un apoyo práctico y no como una barrera, siempre que esté diseñada desde las capacidades reales de las personas usuarias.

Esta oportunidad resulta especialmente relevante para organizaciones comunitarias como las ollas comunes, donde las decisiones sobre el menú deben equilibrar presupuesto, disponibilidad de insumos y saciedad. Adaptar esta lógica al ámbito colectivo permite apoyar la planificación de menús más balanceados sin imponer cambios abruptos ni incrementar la carga operativa de las organizadoras.

Figura 4

Título



Nota. Imagen de publicidad oficial que muestra algunas referencias usadas en la aplicación Fitia.

Perteneciente al rubro de tecnología de la salud, Fitia es una aplicación peruana de nutrición que opera en países de Latinoamérica y España. Fitia permite bajar o subir de peso a sus usuarios mediante el uso de herramientas de machine learning. En 2021, Fitia se asoció con Y Combinator, una de las aceleradoras de empresas emergentes más reconocidas del mundo. Gracias a esto, obtuvo un financiamiento con el que se preparan para mejorar su servicio (Conexión Esan, 2022).

2.1.4 Reto de Diseño

A partir del análisis del contexto, la identificación del problema y los hallazgos obtenidos durante el trabajo de campo, se formuló el siguiente reto de diseño que orienta el desarrollo de la propuesta de innovación:

¿Cómo podríamos ayudar a Doña María Moreno a mejorar la calidad nutricional de los almuerzos que prepara, mientras reducimos la escasez de proteínas en los platos que se sirven en la olla común “Las Pioneras” y fortalecemos su capacidad de acceso a estos alimentos de manera sostenible?

Este reto sintetiza las principales tensiones detectadas a lo largo de la investigación. Por un lado, reconoce el esfuerzo constante de las organizadoras de la olla común por garantizar que todas las personas accedan diariamente a un plato de comida, aun en contextos de alta precariedad. Por otro lado, visibiliza las limitaciones estructurales que afectan la calidad nutricional de los menús, particularmente la dificultad para acceder de forma regular a proteínas y alimentos frescos debido a restricciones económicas, variabilidad de precios y falta de herramientas de planificación.

Asimismo, el reto plantea la necesidad de abordar la problemática desde una perspectiva sostenible, entendiendo la sostenibilidad no solo como la continuidad en el tiempo del abastecimiento de alimentos, sino también como la capacidad de la organización para fortalecer su poder de decisión, optimizar el uso de los recursos disponibles y reducir su

dependencia de apoyos externos inestables. En este sentido, el reto no busca aumentar la carga de trabajo de las organizadoras ni imponer cambios ajenos a su realidad, sino acompañarlas mediante soluciones que se integren a sus prácticas cotidianas y respondan a sus verdaderas necesidades.

2.2 Diseñar para Crear Valor

2.2.1 Propuesta de Valor

A partir del análisis del contexto, del problema identificado y de los hallazgos obtenidos durante la investigación de campo, se definió una propuesta de valor orientada a responder de manera directa a las necesidades reales de las ollas comunes, particularmente desde la experiencia de las organizadoras que gestionan la alimentación diaria de sus comunidades.

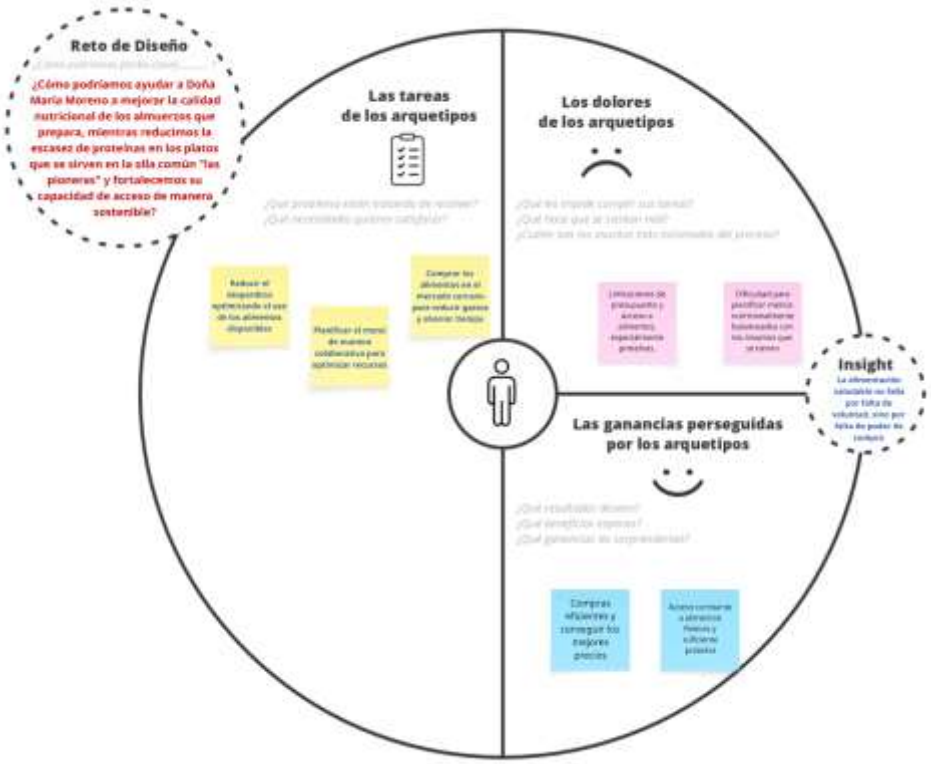
En este marco, la propuesta de valor plantea el desarrollo de una plataforma digital comunitaria que busca fortalecer el poder de compra de las ollas comunes y apoyar la toma de decisiones cotidianas vinculadas a la planificación del menú. A través de la conexión directa con comerciantes locales, la plataforma permite acceder a alimentos —especialmente proteínas— a mejores precios, aprovechando excedentes y reduciendo la dependencia de las variaciones diarias del mercado. Asimismo, incorpora herramientas simples de registro e inventario que facilitan la visualización de los insumos disponibles y promueven un uso más eficiente de los recursos existentes.

De manera complementaria, la propuesta integra sugerencias de menús balanceados basadas en los alimentos disponibles, presentadas de forma visual y accesible, con el objetivo de apoyar a las organizadoras en la mejora progresiva de la calidad nutricional de los almuerzos, sin aumentar su carga de trabajo ni imponer prácticas ajenas a su realidad. De este modo, la propuesta no busca reemplazar las dinámicas comunitarias ya existentes, sino

potenciarlas mediante el uso estratégico de herramientas digitales sencillas y contextualizadas.

Figura 5

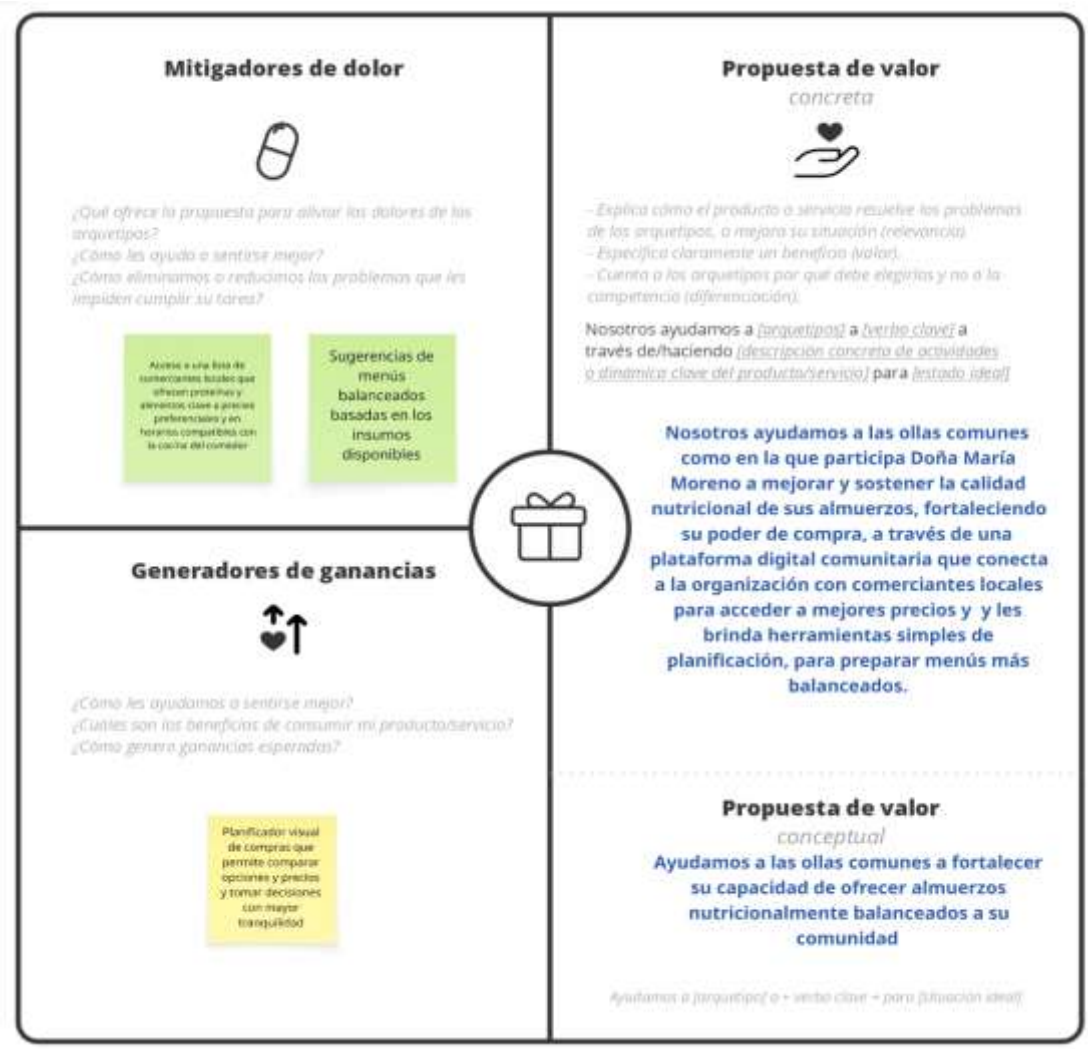
Propuesta de valor



Nota. Esquema de la propuesta de valor desarrollada con el que se pudo descubrir el insight principal, utilizando las tareas, dolores y ganancias finales del arquetipo.

Figura 6

Título



Nota. Esquema de la propuesta de valor desarrollada donde se puede observar la propuesta final, interceptando el cuadro anterior con los mitigadores de dolor y los generadores de ganancias de nuestra propuesta.

2.2.2 Solución

Entre Caseros es una plataforma digital diseñada para acompañar a las ollas comunes en los momentos clave de planificación, compra y evaluación de los almuerzos que preparan diariamente. A diferencia de los procesos actuales, basados en registros manuales y decisiones tomadas bajo alta incertidumbre, la plataforma centraliza información relevante para facilitar la gestión de insumos, fortalecer el poder de compra de la organización y

mejorar la calidad nutricional de los menús, sin aumentar la carga operativa de las organizadoras.

Entre Caseros interactúa con el arquetipo a través de distintos puntos de contacto digitales y presenciales. El principal punto de contacto es la aplicación móvil, accesible desde el celular de las organizadoras, donde se registra de manera visual y sencilla los alimentos disponibles, los insumos sobrantes del día anterior. A partir de esta información, la plataforma sugiere opciones de menús balanceados considerando tanto el valor nutricional como el costo de los alimentos faltantes, apoyando la toma de decisiones en contextos de presupuesto limitado. Asimismo, la plataforma integra un sistema de conexión con comerciantes locales cercanos a la olla común, quienes pueden ofrecer alimentos —especialmente proteínas— a precios más accesibles o como excedentes del día, fortaleciendo redes de abastecimiento de proximidad.

Otros puntos de contacto incluyen la comunicación directa mediante la aplicación o mensajería digital para coordinar compras y retiros, así como instancias presenciales en el mercado y en la propia olla común, donde la plataforma se activa como herramienta de apoyo al trabajo colectivo. De este modo, la solución no reemplaza las dinámicas comunitarias existentes, sino que las potencia, permitiendo a la organización planificar mejor, reducir el desperdicio de alimentos y avanzar progresivamente hacia una alimentación más equilibrada y sostenible para sus comensales.

2.3 Diseñar el Servicio

2.3.1 Blueprint del Servicio

El blueprint del servicio de Entre Caseros permite visualizar de manera integral cómo la propuesta se activa y opera en el tiempo, articulando los puntos de contacto con las ollas comunes y los comerciantes locales, así como las actividades internas necesarias para su funcionamiento. Este blueprint se estructura en tres momentos principales: antes, durante y

después, los cuales corresponden a las etapas clave de adopción, uso y evaluación del servicio.

En la fase antes, el servicio se introduce a través de acciones de activación y acompañamiento inicial. Estas incluyen una simulación guiada del uso de la plataforma en el espacio físico de la olla común, donde las organizadoras pueden experimentar de forma práctica cómo registrar insumos, visualizar opciones de menú y comprender la lógica del sistema. Paralelamente, se realiza una activación en el mercado local cercano, mediante un pequeño stand informativo que presenta la plataforma a los comerciantes, explica el funcionamiento del intercambio digital y promueve la participación a través de acciones simbólicas, como la entrega de pequeños obsequios a cambio de la publicación de productos en la plataforma. En esta etapa, los principales actores involucrados son la organización de la olla común, los comerciantes locales y el equipo facilitador del proyecto, mientras que los puntos de contacto incluyen el espacio físico, la conversación presencial y el uso inicial de la aplicación móvil.

Durante la fase durante, el servicio entra en funcionamiento en un contexto real. La organización de la olla común utiliza la plataforma para registrar los alimentos disponibles, revisar sugerencias de menú balanceadas y visualizar qué insumos es necesario adquirir, mientras que los comerciantes publican sus productos disponibles dentro de horarios acordados. En esta etapa, se consolidan los puntos de contacto digitales, principalmente a través de la aplicación móvil y los mensajes directos, y se articulan las actividades de compra, coordinación y retiro de productos. El blueprint permite evidenciar cómo la plataforma actúa como intermediaria entre ambos actores, reduciendo la incertidumbre en la planificación del menú y facilitando el acceso a alimentos, especialmente proteínas, sin aumentar la carga operativa de las organizadoras.

Finalmente, en la fase después, el servicio contempla espacios de reflexión, evaluación y mejora continua. La organización registra aprendizajes, necesidades y observaciones del día en la plataforma, lo que permite retroalimentar el sistema y fortalecer su uso a largo plazo. Asimismo, se generan conversaciones internas sobre la utilidad de la herramienta y su impacto en la planificación alimentaria, reforzando la apropiación del servicio por parte de la comunidad. En esta etapa, los puntos de contacto se concentran en la aplicación móvil y en la conversación comunitaria, mientras que los artefactos clave son los registros digitales y los datos generados por el uso cotidiano de la plataforma.

En conjunto, el blueprint del servicio evidencia cómo Entre Caseros no solo propone una solución digital, sino un sistema articulado de experiencias, actores y recursos que acompaña a las ollas comunes antes, durante y después del uso de la plataforma, fortaleciendo su capacidad de gestión alimentaria y su acceso sostenible a alimentos nutritivos.

2.3.2 Artefactos

Se diseñaron diversos artefactos que permiten materializar la solución planteada y evidenciar su funcionamiento dentro del sistema de servicio propuesto. Estos artefactos cumplen un rol fundamental en la interacción entre la plataforma digital, la organización de la olla común y los comerciantes locales, ya que facilitan la gestión de insumos, la planificación del menú y la articulación con actores externos de manera clara y accesible.

El principal artefacto del proyecto es una plataforma digital comunitaria, concebida para ser utilizada a través de dispositivos móviles de uso cotidiano, como teléfonos celulares. Esta plataforma actúa como un espacio centralizado donde las organizadoras de la olla común pueden registrar los alimentos disponibles, visualizar opciones de compra ofrecidas por comerciantes locales y acceder a sugerencias de menús balanceados en función de los insumos disponibles y del presupuesto. La interfaz fue pensada bajo criterios de simplicidad,

priorizando el uso de elementos visuales, iconografía clara y flujos de uso intuitivos, considerando que no todas las usuarias cuentan con una alta familiaridad con herramientas digitales complejas.

Entre los artefactos digitales desarrollados se incluyen las interfaces de registro de inventario, que permiten anotar de manera visual los alimentos sobrantes del día anterior, así como identificar aquellos insumos que deben adquirirse para el siguiente menú. Este registro digital busca reemplazar o complementar los métodos manuales tradicionales, reduciendo errores y facilitando una planificación más organizada y eficiente. Asimismo, se diseñaron pantallas de sugerencia de menús, donde la plataforma propone diferentes opciones de preparación considerando criterios nutricionales básicos y la disponibilidad real de insumos, evitando imponer recetas rígidas o poco realistas para el contexto de la olla común.

Otro artefacto relevante es el módulo de interacción con comerciantes locales, el cual permite visualizar productos disponibles, precios y referencias del vendedor. Este componente funciona como un punto de contacto clave entre la organización comunitaria y los comerciantes del entorno cercano, fortaleciendo redes locales de abastecimiento y facilitando el acceso a alimentos, especialmente proteínas, a precios más accesibles. La lógica de este artefacto se basa en la visibilización de excedentes y en la coordinación anticipada de compras, contribuyendo a un uso más eficiente de los recursos disponibles.

Además de los artefactos digitales, el proyecto contempla artefactos físicos y comunicacionales utilizados durante las fases de activación y prueba del servicio, tales como material gráfico informativo, guías visuales de uso de la plataforma y soportes físicos temporales (pizarras, afiches o señalética) empleados durante las simulaciones y campañas de presentación en el mercado local. Estos elementos cumplen la función de acompañar el proceso de adopción de la plataforma, facilitando la comprensión del servicio y reduciendo barreras iniciales de uso.

Finalmente, como parte del proceso de diseño, se desarrollaron prototipos de baja fidelidad de las interfaces, los cuales permitieron validar flujos de uso, comprensión de la información y pertinencia de las funcionalidades antes de avanzar hacia definiciones más detalladas. Estos prototipos, junto con las representaciones visuales de las pantallas principales, se presentan a continuación para ilustrar el funcionamiento del sistema y su integración dentro de la experiencia diaria de la olla común.

Figura 7

Interfaz de inicio de la plataforma



Nota. Pantalla inicial que permite a las usuarias iniciar sesión o registrarse en la aplicación.

Figura 8

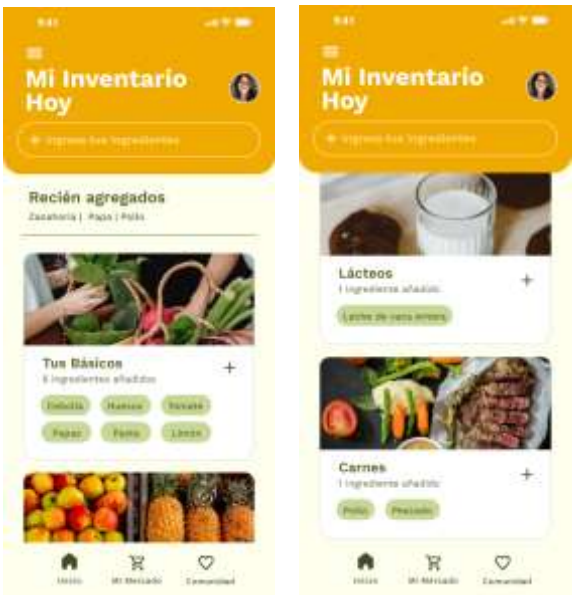
Pantalla de inicio



Nota. Interfaz de perfil y configuración del usuario. Espacio donde se visualiza y edita la información básica de la organizadora.

Figura 9

Inventario diario



Nota. Pantalla destinada a anotar los insumos disponibles y sobrantes de la olla común.

Figura 10

Sugerencias de menú



Nota. Pantalla que presenta opciones de preparación considerando los alimentos registrados.

Figura 11

Detalle de receta



Nota. Vista que muestra información básica del plato, tiempo de preparación y nivel nutricional.

Figura 12

Acceso al mercado



Nota. Herramienta para localizar mercados y puestos según ubicación y tipo de producto.

Figura 13

Búsqueda en el mercado



Nota. Herramienta para localizar mercados y puestos según ubicación y tipo de producto.

Figura 14

Mapa de mercados



Nota. Mapa que muestra la ubicación de los comerciantes disponibles en el entorno cercano.

Figura 15

Lista de comerciantes



Nota. Listado de puestos y vendedores con información básica y productos ofrecidos.

Figura 16

Perfil del comerciante



Nota. Listado de puestos y vendedores con información básica y productos ofrecidos.

Figura 17

Mi mercado



Nota. Pantalla donde se gestionan las cantidades a comprar y el monto total.

Figura 18

Pago



Nota. Pantalla destinada a realizar el pago digital de los productos seleccionados.

Figura 19

Confirmación de compra



Nota. Mensaje de confirmación que cierra el proceso de compra dentro de la plataforma.

Figura 20

Perfil de la usuaria



Nota. Espacio donde se visualiza, edita la información básica y se realiza el cambio de perfil a “Emprendedor”.

Figura 21

Registro de productos para comerciantes



Nota. Pantalla que permite a los comerciantes locales registrar productos disponibles, cantidades y precios.

Figura 22

Registro de productos para comerciantes



Nota. Pantalla que permite a los comerciantes locales registrar productos disponibles, cantidades y precios.

Figura 23

Producto publicado



Nota. Vista que indica que el producto ha sido correctamente registrado y visible en la plataforma.

Tabla 3

Título

#	Etapa	Pantalla / Sección	Acción del usuario	Objetivo
1	Pantalla de inicio	Bienvenida	El usuario abre la app y reconoce la marca	Generar identidad y confianza
2	Acceso	Iniciar sesión / Registrarse	El usuario inicia sesión o crea una cuenta	Personalizar la experiencia
3	Home	Inicio	El usuario ve las 3 acciones principales: Inventario, Menú ideal y Mercado	Orientar rápidamente el uso
4	Inventario	Mi inventario hoy	El usuario registra los insumos que tiene o le sobraron	Reducir desperdicio y ordenar alimentos
5	Actualización automática de inventario	-	Productos comprados se suman al inventario	Integrar comercio + cocina
6	Menú	Tu menú ideal	El usuario recibe recetas según su inventario y lo disponible en el mercado	Aprovechar alimentos
7	Nutrición	Información nutricional	El usuario ve si el plato es completo y su porcentaje nutricional	Comer mejor con información simple
8	Compra en el mercado	Explora comerciantes cercanos	Mapa del mercado (ej. Chaclacayo) + puestos activos	Conectar con comerciantes locales
9	Finalizar compra	Mi mercado	Selección de productos + pago digital (Yape)	Compra simple y accesible
10	Perfil del comerciante	Revisa productos disponibles	Productos frescos o próximos a perderse	Reducir merma, fomentar compra local
11	Comunidad	Explora o comparte	Recomendaciones, comentarios, apoyo entre ollas	Fortalecer red comunitaria

Nota. Elaboración propia.

La plataforma Entre Caseros no se concibe únicamente como una herramienta digital, sino como un artefacto de diseño que traduce los hallazgos de la investigación en decisiones concretas orientadas a mejorar la gestión alimentaria de las ollas comunes. En ese sentido, el diseño del servicio y de sus funcionalidades responde a criterios específicos vinculados a los

dolores, necesidades y capacidades del arquetipo identificado. La siguiente tabla sintetiza los principales criterios de diseño considerados en la construcción de la plataforma y su relación con el problema abordado y el insight del proyecto.

Tabla 4

Criterios de diseño de la plataforma

Tema abordado	Problema identificado	Decisión de diseño en la plataforma	Cómo se implementa	Relación con el insight
Acceso a proteínas	Las proteínas son escasas y costosas para la olla común	Facilitar el contacto directo con comerciantes locales	Herramienta de compra digital con precios y productos disponibles	Refuerza el poder de compra
Planificación del menú	El menú se decide con incertidumbre y presión diaria	Apoyar la planificación basada en insumos reales	Inventario digital y sugerencias de menú según disponibilidad	La alimentación no falla por voluntad, sino por acceso
Desbalance nutricional	Exceso de carbohidratos frente a proteínas	Incorporar orientación nutricional simple	Indicadores visuales de balance nutricional por plato	Permite decidir mejor sin exigir conocimientos complicados
Reducción de desperdicio	Alimentos sobrantes no siempre se aprovechan	Maximizar el uso de insumos disponibles	Registro de sobrantes y sugerencias de uso	Usar mejor también es mayor poder de acceso
Uso de tecnología	Temor a plataformas complejas	Diseñar una experiencia sencilla y familiar	Interfaz visual, lenguaje simple, similar a apps cotidianas	El poder de compra también depende de la usabilidad

Nota. Elaboración propia.

Figura 24

Activación exteriores de Olla Común



Nota. Elaboración propia.

Figura 25

Activación en mercados



Nota. Elaboración propia.

Tabla 5

Activación en el mercado local: simulación del sistema de intercambio

Elemento	Descripción	Cómo se realiza	Función dentro del servicio
Espacio	Mercado local cercano a la olla común	Mercado local cercano a la olla común	Utilizar un espacio cotidiano y de confianza para los comerciantes
Material visual	Afiches, carteles o mockups impresos de la plataforma	Se muestran pantallas simuladas del sistema de intercambio	Hacer comprensible el funcionamiento digital de forma visual
Obsequios simbólicos	Pequeños incentivos entregados a los comerciantes	Se entregan obsequios a cambio de productos en sobrestock	Incentivar la participación y representar el valor del intercambio
Productos en sobrestock	Alimentos que los comerciantes no lograron vender	Los comerciantes “donan” o ceden productos excedentes	Representar el aprovechamiento de excedentes alimentarios
Intercambio simulado	Dinámica central de la activación	Obsequio a cambio de producto, explicando su lógica digital	Traducir el funcionamiento de la plataforma a una experiencia física

Nota. Elaboración propia.

2.3.3 Experimentos

La etapa de experimentación tiene como objetivo validar, a pequeña escala, los supuestos clave que sustentan la propuesta de valor de Entre Caseros, antes de avanzar hacia una implementación más desarrollada. A través de esta fase, se busca contrastar las hipótesis formuladas durante el proceso de diseño con la realidad del contexto, evaluando la viabilidad, aceptación y utilidad percibida del servicio tanto por parte de las organizadoras de la olla común como de los comerciantes locales.

Desde un enfoque de diseño centrado en las personas, la experimentación no se plantea como una prueba técnica del producto final, sino como un proceso de aprendizaje que permite identificar riesgos, oportunidades de mejora y ajustes necesarios en la propuesta. Para

ello, se desarrollaron prototipos de baja fidelidad y se llevaron a cabo pruebas exploratorias mediante simulaciones, entrevistas y observaciones, priorizando la comprensión de la experiencia de uso, la claridad de las herramientas propuestas y la pertinencia de las funciones planteadas.

Tabla 6

Resumen de la etapa de experimentación

Hipótesis	Qué se buscó validar	Método utilizado	Actores involucrados	Principales hallazgos	Aprendizajes para el proyecto
Las organizadoras pueden usar una plataforma digital sencilla	Que la plataforma sea comprensible y usable para la organización	Entrevistas semiestructuradas y simulación del uso de la plataforma	Organizadoras de la olla común	Las organizadoras perciben la plataforma como sencilla si es visual y rápida	La interfaz debe priorizar lo visual, reducir textos y evitar datos técnicos complejos
Los comerciantes estarían dispuestos a ofrecer productos vía la plataforma	Disposición de los comerciantes a participar en el sistema digital	Visitas al mercado, entrevistas informales y observación	Comerciantes locales	Los comerciantes participarían si el proceso es rápido y no interfiere con su rutina	Es clave definir horarios flexibles y procesos simples de publicación de productos
La compra digital facilita el acceso a alimentos a mejor precio	Que el canal digital aporte valor real frente a la compra tradicional	Conversaciones en campo y análisis comparativo de procesos	Organizadoras y comerciantes	Se valora la posibilidad de no perder productos en sobrestock	El sistema debe enfocarse en excedentes y ofertas del día
Las sugerencias nutricionales son valoradas por la organización	Aceptación de recomendaciones nutricionales simples	Entrevistas y validación conceptual	Organizadoras de la olla común	Las sugerencias son bien recibidas si no reducen la sensación de saciedad	Las recomendaciones deben ser prácticas y adaptadas al contexto
La tecnología no es la principal barrera	Identificar frenos reales al uso	Entrevistas	Organizadoras	La barrera principal es económica, no tecnológica	La solución debe fortalecer el poder de compra

Nota. Elaboración propia.

Aprendizajes del Experimento. La etapa de experimentación permitió comprender que la viabilidad del servicio *Entre Caseros* no depende principalmente del acceso a la tecnología, sino de la forma en que esta se adapta a las prácticas cotidianas y limitaciones reales de las ollas comunes y de los comerciantes locales. A través del contacto directo con ambos actores, se evidenció que existe una disposición positiva hacia el uso de herramientas digitales siempre que estas sean sencillas, visuales y respondan a necesidades concretas del día a día.

Uno de los principales aprendizajes fue que las organizadoras de la olla común valoran especialmente aquellas soluciones que reducen la carga mental asociada a la planificación del menú y a la compra de insumos. La posibilidad de visualizar qué alimentos se tienen disponibles, qué falta adquirir y qué opciones de menú son viables genera una sensación de mayor control y tranquilidad, incluso en contextos de alta precariedad. En este sentido, el valor del servicio no radica únicamente en la información nutricional, sino en su capacidad para ordenar el proceso de toma de decisiones.

Asimismo, se identificó que los comerciantes locales están dispuestos a participar en una plataforma digital cuando el proceso de publicación y venta no interfiere con su rutina diaria ni les demanda tiempo adicional significativo. La experimentación evidenció que la clave para su participación está en la flexibilidad horaria y en la posibilidad de ofrecer productos en sobrestock, lo cual les permite reducir pérdidas y obtener beneficios sin alterar su dinámica habitual de trabajo.

Otro aprendizaje relevante fue que las sugerencias nutricionales son bien recibidas por la organización siempre que no se perciban como restrictivas o alejadas de la realidad del comedor. Las organizadoras mostraron apertura a balancear los platos, especialmente en lo referido a la reducción de carbohidratos, siempre que los comensales no sientan una

disminución en la cantidad de comida servida. Esto reafirma la necesidad de que las recomendaciones sean prácticas, visuales y contextualizadas.

Finalmente, la experimentación confirmó que el principal obstáculo para una alimentación más saludable no es la falta de voluntad de las organizaciones, sino la limitación de su poder de compra. En este sentido, *Entre Caseros* se valida como una propuesta pertinente al fortalecer el acceso a alimentos a mejor precio, optimizar el uso de insumos disponibles y reforzar redes comunitarias existentes, alineándose con el insight central del proyecto y con los objetivos de salud y bienestar planteados desde el inicio de la investigación.

Decisiones. A partir de los aprendizajes obtenidos durante la etapa de experimentación, se tomaron decisiones clave para ajustar y fortalecer la propuesta del servicio *Entre Caseros*. En primer lugar, se definió la recomendación de un horario flexible para la publicación de productos por parte de los comerciantes, priorizando el final del día, de modo que las organizadoras de la olla común puedan revisar la plataforma con mayor tranquilidad durante la noche, realizar sus compras con anticipación y coordinar el recojo de los insumos en la mañana siguiente. Esta decisión responde a las dinámicas reales de ambos actores y reduce la fricción asociada a los tiempos de compra.

En segundo lugar, se estableció que la plataforma debe ser igualmente sencilla de utilizar para los comerciantes, sin sacrificar la claridad ni la organización del sistema, garantizando así una experiencia segura y confiable en el proceso de compra e intercambio. La facilidad de uso se define como un factor determinante para incentivar la participación sostenida de los vendedores locales, evitando que la herramienta represente una carga adicional a su trabajo cotidiano.

Finalmente, se decidió que las sugerencias nutricionales ofrecidas por la plataforma deben presentarse de manera simple, visual y contextualizada, evitando datos técnicos

complejos, cálculos difíciles o medidas poco prácticas. Este enfoque permite que las recomendaciones sean comprendidas y valoradas por la organización, facilitando su adopción en la planificación diaria del menú sin generar rechazo ni sensación de imposición. En conjunto, estas decisiones consolidan una solución alineada con las capacidades reales de los usuarios y refuerzan el objetivo de mejorar la calidad nutricional de los almuerzos de forma viable y sostenible.

3. Resumen Proyecto de Innovación

A partir del análisis del contexto de inseguridad alimentaria y del trabajo de campo realizado con organizaciones comunitarias, el proyecto desarrolló un proceso de innovación basado en metodologías de diseño centrado en el usuario, con el objetivo de responder a las limitaciones nutricionales y operativas que enfrentan las ollas comunes en Lima Metropolitana. Mediante entrevistas, observación directa y herramientas como el mapa de actores, el lienzo de propuesta de valor y el customer journey map, se identificó que las principales dificultades no responden a la falta de voluntad organizativa, sino a restricciones estructurales asociadas al poder de compra, el acceso irregular a insumos proteicos y la ausencia de herramientas de planificación accesibles.

Como resultado de este proceso, se diseñó Entre Caseros, una plataforma digital comunitaria orientada a fortalecer la gestión alimentaria de las ollas comunes, conectándolas con comerciantes locales para acceder a alimentos a menor costo y brindándoles herramientas simples de registro, planificación de menús y orientación nutricional. La propuesta busca optimizar el uso de los insumos disponibles, reducir el desperdicio y facilitar decisiones alimentarias más balanceadas, sin alterar de manera abrupta las dinámicas existentes de trabajo comunitario.

El proyecto fue validado mediante experimentos exploratorios y prototipos, los cuales permitieron recoger aprendizajes clave sobre la viabilidad de la solución, la aceptación por parte de las organizaciones y comerciantes, y los ajustes necesarios para su implementación. De esta manera, la innovación propuesta se consolida como una respuesta pertinente y contextualizada que articula tecnología, comunidad y alimentación saludable, alineándose con el Objetivo de Desarrollo Sostenible N.º 3: Salud y Bienestar.

4. Conclusiones y Recomendaciones

4.1 Conclusiones

El desarrollo del proyecto permitió comprender que las ollas comunes cumplen un rol esencial en la seguridad alimentaria urbana, especialmente en contextos de vulnerabilidad como los distritos de Chaclacayo y Chosica. A través del trabajo de campo y la aplicación de metodologías de diseño centrado en el usuario, se evidenció que las principales dificultades que enfrentan estas organizaciones no responden a una falta de organización o compromiso comunitario, sino a limitaciones estructurales vinculadas al poder de compra, el acceso irregular a alimentos nutritivos —en particular proteínas— y la ausencia de herramientas accesibles que faciliten la planificación y toma de decisiones.

El análisis del arquetipo, los dolores y las ganancias permitió identificar que la mejora de la calidad nutricional de los almuerzos no puede abordarse únicamente desde la educación alimentaria, sino que requiere soluciones que intervengan directamente en los procesos de compra, planificación y gestión de insumos. En este sentido, el insight definido —*la alimentación saludable no falla por falta de voluntad, sino por falta de poder de compra*— sintetiza de manera clara la problemática central observada durante la investigación.

Como respuesta a este escenario, se diseñó Entre Caseros, una plataforma digital comunitaria que articula a las ollas comunes con comerciantes locales y ofrece herramientas simples de registro, planificación de menús y orientación nutricional. La propuesta de valor se centra en fortalecer el poder de compra de la organización, optimizar el uso de los recursos disponibles y facilitar decisiones alimentarias más balanceadas, respetando las dinámicas existentes de trabajo comunitario.

Los procesos de experimentación y validación permitieron confirmar que tanto las organizaciones como los comerciantes valoran soluciones digitales siempre que estas sean sencillas, visuales y no incorporen procedimientos complejos. Asimismo, se identificó que las

sugerencias nutricionales son bien recibidas cuando se presentan como apoyo flexible y no como una imposición, lo que refuerza la pertinencia del enfoque adoptado.

Finalmente, el proyecto demuestra que el diseño de servicios puede contribuir de manera significativa a problemáticas sociales complejas, integrando tecnología, comunidad y sostenibilidad alimentaria, y alineándose con los principios del Objetivo de Desarrollo Sostenible N.º 3: Salud y Bienestar.

4.2 Recomendaciones

A partir de los aprendizajes obtenidos durante el proceso de investigación y experimentación, se recomienda que futuras etapas del proyecto profundicen en la validación del uso de la plataforma en contextos reales de operación diaria, evaluando su impacto a mediano plazo en la calidad nutricional de los menús y en la optimización del presupuesto de las ollas comunes.

Asimismo, se sugiere fortalecer las alianzas con instituciones públicas, organizaciones no gubernamentales y programas sociales vinculados a la seguridad alimentaria, de modo que la plataforma pueda complementarse con apoyos institucionales existentes y ampliar su alcance. En este sentido, la documentación visual y el registro de impacto generados por la plataforma podrían convertirse en herramientas clave para la gestión de apoyo externo.

Desde el punto de vista del diseño, se recomienda mantener una lógica de mejora continua basada en la retroalimentación de las usuarias, priorizando siempre la simplicidad de uso, el lenguaje visual y la adaptación a contextos con conectividad limitada. También sería pertinente explorar versiones offline o híbridas de ciertas funciones para garantizar la continuidad del servicio ante posibles fallas tecnológicas.

Finalmente, se recomienda que futuras investigaciones amplíen el análisis hacia otros actores del ecosistema alimentario comunitario, como programas estatales, bancos de

alimentos u otras redes solidarias, con el fin de evaluar la escalabilidad de la propuesta y su potencial replicabilidad en otros territorios con características similares.

5. Referencias

Chaparro, M., Crespo, N., & Anderson, C. (2022). Food insecurity and food environments in low-income urban areas of Lima, Peru. *Public Health Nutrition, 25*(4), 1123–1132. https://doi.org/10.1017/S136898002100453X

Chaparro M., López, M., Hernández, J., Brewer, J., Santos, M., Paz-Soldán, V. (2022). The association between the observed and perceived neighbourhood food environment and household food insecurity in a low-income district in Lima, Peru. *Journal of Nutritional Science*, *11*(86). doi:10.1017/jns.2022.88

Defensoría del Pueblo. (2025). *Situación de las ollas comunes y comedores populares en el Perú: desafíos para garantizar el derecho a la alimentación*. https://www.defensoria.gob.pe

Defensoría del Pueblo. (2025, junio). La Seguridad Alimentaria en el Perú: Comedores del PCA y Ollas Comunes. https://www.defensoria.gob.pe/wp-content/uploads/2025/07/La-Seguridad-Alimentaria-en-el-Per%C3%BA-Comedores-del-PCA-y-Ollas-Comunes.pdf

Instituto Peruano de Economía. (2023, 12 de noviembre). Más de 2 millones de peruanos redujeron su consumo de alimentos este año. *El Comercio.* https://elcomercio.pe/economia/peru/ipe-mas-de-2-millones-de-peruanos-redujeron-su-consumo-de-alimentos-este-ano-crisis-alimentaria-inseguridad-alimentaria-inflacion-noticia/

Instituto Nacional de Estadística e Informática. (2023). *Condiciones de vida y pobreza monetaria en el Perú*. https://www.inei.gob.pe

Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social. (2024). *Programas sociales y estrategias de apoyo alimentario en contextos urbanos*. https://www.gob.pe/midis

Naciones Unidas. (2015). Salud y bienestar. https://www.un.org/es/impacto-acad%C3%A9mico/page/salud-y-bienestar

Naciones Unidas. (2023). *Objetivos de Desarrollo Sostenible: Objetivo 3 – Salud y bienestar*. https://www.un.org/sustainabledevelopment/es/health/

Objetivo 3: Garantizar una vida sana y promover el bienestar para todos en todas las edades. (s.f.). Naciones Unidas. https://www.un.org/sustainabledevelopment/es/health/

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. (2023a). Food Insecurity Experience Scale (FIES). https://microdata.fao.org/index.php/catalog/2590

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. (2023b). Acceso a herramientas de comercialización electrónica de alimentos que promuevan la eficiencia de sistemas de abastecimiento y mercados tradicionales de alimentos. https://www.fao.org/documents/card/es/c/cc8310es

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. (2024). *Panorama de la seguridad alimentaria y nutricional en América Latina y el Caribe*. https://www.fao.org

Organización Panamericana de la Salud. (2022). *Alimentación saludable y prevención de enfermedades no transmisibles*. https://www.paho.org

Peralta, L. (2025, 5 de diciembre). La silenciosa crisis que golpea a las ollas comunes: emergencia va más allá del presupuesto y pone en riesgo la alimentación de miles en Perú. *La República.* https://larepublica.pe/sociedad/2025/12/04/las-silenciosa-crisis-que-golpea-a-las-ollas-comunes-emergencia-por-presupuesto-pone-en-riesgo-la-alimentacion-de-miles-en-peru-ntpe-381844

Programa Mundial de Alimentos. (2023). *El rol de las organizaciones comunitarias en la seguridad alimentaria urbana*. https://www.wfp.org

Too Good To Go. (2023). Impacto social y reducción del desperdicio de alimentos a través de plataformas digitales. https://www.toogoodtogo.com

World Food Programme. (s.f.). Perú. https://www.wfp.org/countries/peru

6. Anexos

Etapa de Observación





Entrevistas con madres de familias/ asistentes







Entrevistas con organizadora de la olla común

Lugar: Avícuola Los Naranjos

¿Qué se ve?

Exteriores del establecimiento








Presentación del aplicativo
a los comerciantes