ESCUELA DE EDUCACIÓN SUPERIOR TECNOLÓGICA TOULOUSE LAUTREC

RindeMás: Eficiencia Alimentaria y Bienestar Social

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

PRESENTADO POR

Gianfranco De Paz Pickman
DNI:72881914, Perú
ORCID: 0000-0002-4141-1936

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

PRESENTADO POR

Sebastian Manuel Vasquez Chipana
DNI: 75678807, Perú
ORCID: 0009-0001-1798-921X

ASESORES

Daniel Ernesto Villanueva Torres
DNI: 06805067, Perú
ORCID: 0009-0005-3838-4016

Elizabeth Fabiola Palomino Nolasco
DNI: 47052640, Perú
ORCID: 0009-0001-9390-2980

JURADO

Jasmine Erika Mora Sifuentes
Kelly Doris Sanchez Villanueva
Martin Alberto Saavedra Saavedra

Lima, marzo 2026

Informe-2020007594-2020000405-DEPAZ-VASQUEZ.docx

Desarrollo Educativo S.A. Instituto Toulouse Lautrec

Detalles del documento

Identificador de la entrega
trn:oid:::11391:572206294

Fecha de entrega
27 mar 2026, 3:35 p.m. GMT-5

Fecha de descarga
27 mar 2026, 3:41 p.m. GMT-5

Nombre del archivo
Informe-2020007594-2020000405-DEPAZ-VASQUEZ.docx

Tamaño del archivo
26.4 MB

49 páginas

8136 palabras

43.634 caracteres

turnitin Página 1 de 54 - Portada Identificador de la entrega trn:oid:::11391:572206294

9% Similitud general

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

Filtrado desde el informe

- Bibliografía
- Texto citado

Fuentes principales

4%	Fuentes de Internet
1%	Publicaciones
9%	Trabajos entregados (trabajos del estudiante)

Dedicatoria

Queremos dedicar la elaboración de este proyecto a los propietarios y trabajadores de Lima Metropolitana y todos los distritos que la forman, porque gracias a su arduo trabajo cocinando, atendiendo y limpiando, hemos podido vivir experiencias nuevas conociendo sabores nuevos, deseando que más personas puedan disfrutar de ellos.

Agradecimiento

Agradecemos a todos nuestros profesores y profesoras por sus enseñanzas, además de a nuestros compañeros por sus consejos brindados en todo este periodo académico. Pero especialmente queremos agradecer a nuestras familias, quienes siempre nos han apoyado durante el transcurso de esta carrera.

ÍNDICE DE CONTENIDO

I. Información general **1**
1.1 Título del Proyecto de Innovación 1
1.2 Resumen del Proyecto de Innovación 1
II. Descripción de la innovación **2**
2.1. Investigar para diseñar 2
2.1.1. Actores del Proyecto 2
2.1.2. Contexto general 4
2.1.3. Problema y oportunidad 7
2.1.4. Reto de diseño 8
2.2. Diseñar para crear valor 9
2.2.1. Propuesta de valor 9
2.2.2. Solución 12
2.3. Diseñar el servicio 14
2.3.1. Blueprint del servicio 14
2.3.2. Artefacto(s) 19
2.3.3. Experimentos 25
2.4. Resumen del Proyecto de Innovación 27
III. Conclusiones y recomendaciones **29**
3.1. Conclusiones 29
3.2. Recomendaciones 29
IV. Referencias Bibliográficas **31**
V. Anexos **32**
5.1. Anexo 1. Preguntas para la entrevista 32
5.2. Anexo 2. Preguntas para feedback (prototipo de Baja Fidelidad) y para evaluación final (prototipo de Alta Fidelidad) 33
5.3. Anexo 3. Pantallas del prototipo de baja resolución 34
5.4. Anexo 4. Pantallas del prototipo de alta resolución 34
5.5. Anexo 5. Blueprint del servicio 36
5.6. Diseño de certificado y sello de inocuidad 37
5.7. Fotografías referenciales de personas y animales recibiendo los donativos 38
5.8. Preguntas y respuestas de la encuesta 39

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Mapa de actores 4
Figura 2. Arquetipo de usuario 6
Figura 3. Lienzo propuesta de valor - Arquetipo 11
Figura 4. Lienzo propuesta de valor - Servicio 12
Figura 5. Prototipo en Baja Resolución 14
Figura 6. Blueprint del servicio 19
Figura 7. Interfaz de Alta Resolución - Pantallas 20
Figura 8. Interfaz de Alta Resolución - Notificaciones 21
Figura 9. Contenedores térmicos herméticos 22
Figura 10. Sello de inocuidad alimentaria 22
Figura 11. Pantalla de comprobante digital 23
Figura 12. Fotografías de entregas reales 24
Figura 13. Certificado de “Restaurante Solidario” 24

I. Información general

1.1 Título del Proyecto de Innovación

RindeMás: Eficiencia Alimentaria y Bienestar Social

1.2 Resumen del Proyecto de Innovación

El proyecto de innovación RindeMás se plantea en el contexto del área estratégica de desarrollo prioritario de seguridad alimentaria y la actividad económica de actividades de alojamiento y servicios de comida y busca resolver la problemática de los residuos útiles de alimentos, teniendo como población beneficiaria a los administradores, cocineros y demás trabajadores de restaurantes, cafés y locales de comida rápida ubicados en la región de Lima Metropolitana.

Se aplicó la metodología de resolución creativa de problemas con herramientas de Design Thinking para tomar como centro al usuario y Lean Startup para impulsar la implementación de los resultados, estas herramientas contemplan la colaboración y el pensamiento visual, como la técnica persona para plantear arquetipos y validar usuarios, mapa de actores para reconocer el contexto y mercado, mapa de trayectoria, para delinear la mecánica de la propuesta, canvas de propuesta de valor, para consolidar el concepto innovador, entre otras, que son presentadas en detalle en el documento a continuación.

La solución innovadora presentada en forma de propuesta de valor consiste en elaborar un sistema en el que los usuarios puedan solicitar el recojo y entrega de los alimentos en buen estado que hayan sobrado al finalizar un día de trabajo en un local de comida, se trata de una aplicación móvil dirigida a los dueños y trabajadores de restaurantes, para poder facilitar la entrega de esta comida a familias de bajos recursos, comedores populares o albergues de animales, de forma en

que puedan recuperar parte del dinero invertido por esos alimentos que no se han podido vender.

Para la experimentación se diseñaron prototipos en baja y alta resolución, con diferentes versiones de la interfaz de la aplicación, para que los usuarios objetivos puedan conocer las diferentes funciones, incluyendo las pantallas de registro, la solicitud de recojo, la localización de los repartidores y el menú de notificaciones, de forma en que podamos recibir su feedback acerca de los prototipos presentados y así ajustar las funciones de la aplicación de forma en que consigamos brindarles una experiencia más cómoda y efectiva.

Se concluye que la solución propuesta ha sido de gran interés para nuestro público objetivo, resultando ideal para poder solventar el problema de tener que desechar alimentos en buen estado, mientras se está ayudando a personas y animales necesitados en el proceso, y se recomienda implementar las primeras versiones de la aplicación en los servicios de descarga correspondientes a cada sistema operativo de smartphones, para el acceso de los administradores y trabajadores de locales de comida, donde puedan registrarse, conocer la eficiencia del servicio y poder darle mayor seguimiento a su feedback para brindarles una mayor y mejor experiencia.

II. Descripción de la innovación

2.1. Investigar para diseñar

2.1.1. Actores del Proyecto

Al iniciar con la investigación para desarrollar esta aplicación, hemos identificado cuáles son los actores que participarán del proyecto. Los actores centrales son los administradores, cocineros, meseros y comensales de los restaurantes, quienes son los que tratan directamente con los residuos de alimentos y deciden qué

hacer con ellos. En el caso de los comensales, ellos toman la decisión de dejar comida en el plato o de llevársela a casa para terminarla. Mientras que los trabajadores de los restaurantes tienen que decidir si los alimentos intactos deben tirarse a la basura a pesar de estar en buen estado, igualmente al tratarse de la comida que no ha podido venderse, pero que no se puede conservar o guardar debido a normas de salubridad.

Inmediatamente les siguen los actores directos, que en este caso son los proveedores y bancos de alimentos, que junto a las ONGs, los comedores populares y ollas comunes, se encargan de recibir, por parte de nuestros repartidores, y entregar la comida donada a personas de bajos recursos y a albergues de animales, los cuales pueden aprovechar apropiadamente estos alimentos.

Por último, pero aún teniendo un rol importante, están los actores indirectos del proyecto, se ubica la Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA), nuestra principal financiadora para poder pagar a los dueños de los restaurantes que están donando sus residuos de alimentos en buen estado. También se ubican el Ministerio de Salud y el Ministerio de Ambiente, los gremios gastronómicos y las municipalidades tanto de Lima como de los distritos de la ciudad, siendo actores que se encargan de promover el uso de este programa, con el fin de poder ayudar a las personas y animales necesitados que realmente requieren de estos alimentos (ver Figura 1).

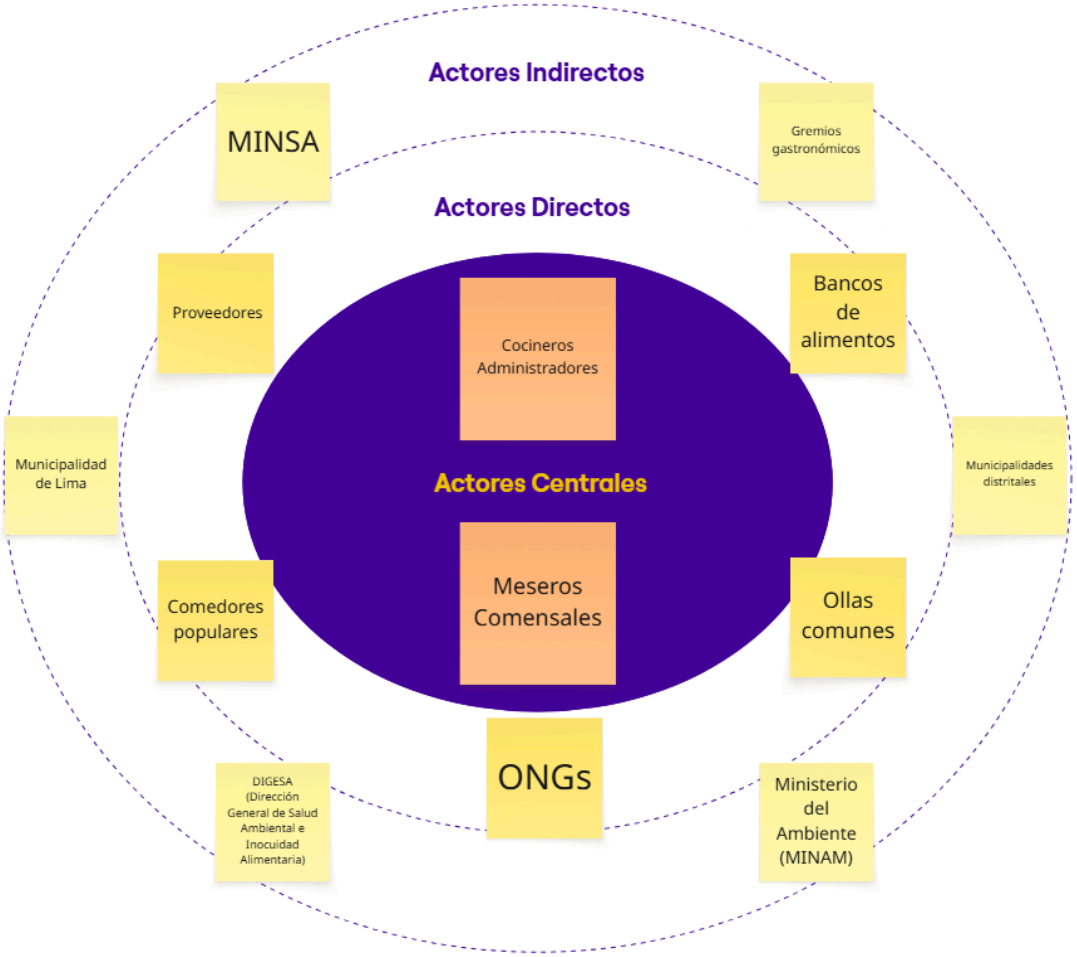


Figura 1. Mapa de actores

2.1.2. Contexto general

En Lima Metropolitana, existe un problema con respecto al nivel de desperdicio de alimentos en restaurantes, cafés y demás puestos de comida, los cuales cuentan con toneladas de alimentos en buen estado terminando en la basura diariamente. La organización SINBA reporta que estos negocios generan entre 40 y 500 kilos de residuos diarios, los cuales están mayormente formados por sobras de alimentos que deben descartar al final del día. (Leslie Forsyth, 2018)

Esto presenta una pérdida económica para los negocios de comida, ya que los dueños y/o trabajadores de estos locales de

comida, tienen que comprar diariamente los alimentos que se van a utilizar para la siguiente jornada laboral, y si no se llega a vender todo lo que se ha cocinado, están en la obligación de desechar los alimentos sobrantes, ya que por motivos de salubridad no los pueden conservar para ser utilizados al día siguiente. Ellos no pueden controlar lo que los clientes decidan consumir o dejar al final, por lo que sólo tienen que acatar las normas de salud y al deshacerse de los alimentos que sobran se convierten en una oportunidad desperdiciada de contribuir a la seguridad alimentaria en la ciudad.

Con el propósito de investigar y corroborar esta situación, hemos realizado entrevistas a cuatro trabajadores de diferentes locales de comida de la ciudad, dos de ellos en restaurantes reconocidos, y otros dos en puestos locales ubicados en mercados.

Ellos nos confirman que los alimentos sobrantes que quedan al terminar el día de trabajo tienen que ser desechados debido a las normas de salubridad que están presentes en los locales, no está permitido guardar alimentos que hayan sobrado, a pesar de estar perfectamente comestibles, lo cual sí presenta una pérdida económica considerable para las empresas y negocios particulares. Pero que no pueden hacer algo más debido a que no se ha presentado alguna solución a este problema.

Los negocios particulares de mercado han encontrado soluciones temporales al entregar la comida a personas de bajos recursos que llegan a pasar por los locales, pero es algo que no ocurre con frecuencia.

Con esta información, hemos podido crear nuestro arquetipo usuario para enfocar directamente el desarrollo de nuestra aplicación (ver Figura 2).

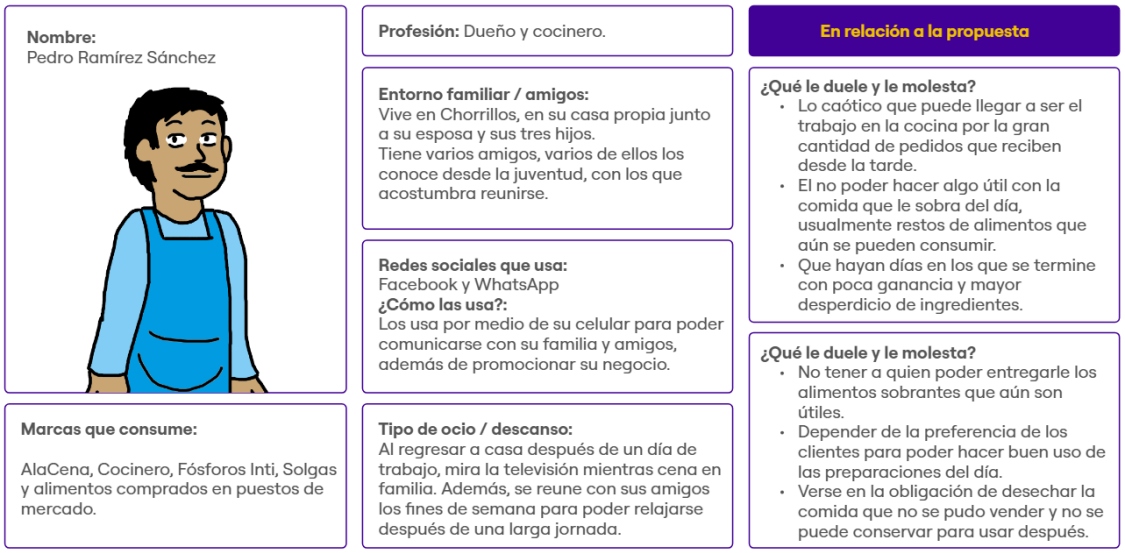


Figura 2. Arquetipo de usuario

Pedro Ramírez Sánchez es tanto el dueño como el cocinero de su propio negocio de comida en un mercado local en Chorrillos. Él se despierta a altas horas de la mañana para poder comprar todos los alimentos e insumos que necesita para poder elaborar sus platillos de menú en su negocio. Al llegar a su local, se encarga de organizar todo lo que ha comprado para su preparación en la tarde, y en el horario de almuerzo, el trabajo en la cocina puede resultar bastante caótico por la cantidad de pedidos que recibe. Los gustos de los clientes, al variar de forma constante, terminan haciendo que muchas veces termina el día con restos de alimentos que no puede guardar para utilizar el día siguiente, debido a que no quisiera que le cierren el negocio por insalubre. Esto hace que inevitablemente tenga que desechar toda esta comida sobrante, acción que le hace sentir culpable al muchas veces no encontrar a personas necesitadas o animales hambrientos que realmente lo necesitan, lo cual resulta en un gran desperdicio y una pérdida económica notoria.

2.1.3. Problema y oportunidad

Con el programa RindeMás, buscamos solucionar varios problemas relacionados con los residuos de alimentos en buen estado de los restaurantes:

Empezando con la situación económica y mental de los dueños y trabajadores de restaurantes. Según el Ministerio del Ambiente (MINAM), en el Perú se generan aproximadamente 21,000 toneladas de residuos sólidos municipales al día, de las cuales más del 50% son materia orgánica (MINAM, 2024). El tener que desechar alimentos perfectamente consumibles de forma frecuente, resulta en un problema emocional para ellos al generarse una gran inquietud y malestar el tener que deshacerse de estos alimentos al no poder conservarlos, principalmente por las normas de salubridad. Esto no es sólo porque ellos saben que estos residuos significan dinero perdido, sino también porque piensan que es un desperdicio el hacer esto, ya que consideran que personas y animales en situación precaria los podrían aprovechar de mejor manera, pero les dificulta el poder localizar a quien entregar toda esta comida al final de una jornada de trabajo. Las entrevistas realizadas nos han demostrado que este es un problema real, ya que los dueños y trabajadores nos comentan que al no poder conservar estos alimentos debido a las normas de salud, los tienen que desechar, a pesar de que estén perfectamente comestibles. Situación que los hace sentir mal emocionalmente porque saben.

Esto nos lleva al segundo problema, muchas familias en Lima Metropolitana se encuentran en una situación económica bastante baja, que los lleva a enfrentar una inseguridad alimentaria. Según el Instituto Peruano de Economía, el 37% de familias peruanas pasan por este problema (IPE, 2024). La inseguridad alimentaria está ligada directamente a enfermedades por deficiencia

nutricional (anemia y desnutrición). Financiar un incentivo simbólico para el rescate de alimentos es significativamente más económico que el costo del tratamiento médico en estas condiciones. El MINSA estima que la anemia genera una pérdida del 0.6% del PBI en costos de salud y productividad (MINSA, 2023). Un proyecto que canalice proteínas y nutrientes a comedores populares actúa como una inversión preventiva de bajo costo.

Además, con estos alimentos podremos ayudar a otros seres que también se encuentran en situación de hambre: los animales abandonados, quienes se encuentran mayormente en albergues especializados, esperando tener un hogar, estos lugares lamentablemente no cuentan con buen apoyo del gobierno, por lo que se mantienen por medio de donaciones (Vania Ramos, 2025). Según WUF, organización encargada de promover la adopción de mascotas, hay más de 6 millones de perros y gatos sin hogar en el Perú, ubicándolo como uno de los países con más mascotas abandonadas. (WUF, 2025)

Con el programa RindeMás, podremos hacer llegar de forma más fácil todos estos residuos de alimentos perfectamente comestibles a estas familias necesitadas, o a otros centros públicos que los requieran, incluyendo comedores populares y albergues de animales. De esta forma se consigue ayudar a quienes lo necesitan, mientras que los negocios puedan recuperar parte del dinero invertido en estos alimentos.

2.1.4. Reto de diseño

Tras conocer el problema y luego de recibir toda la información necesaria referente a ella para poder desarrollar la investigación y desarrollar la aplicación, hemos establecido un reto de diseño, de forma en que nos podamos enfocar la dirección a la que queremos

llevar este proyecto: **"¿Cómo podríamos ayudar a Pedro Ramírez Sánchez, dueño y cocinero del restaurante El Gran Sabor, a conseguir que pueda aprovechar residuos de alimentos, dándoles un uso útil y que genere un aporte positivo a la sociedad, pudiendo conseguir ganancia en el proceso mientras reducimos el estrés de pensar qué hacer con la comida que sobre, el trabajo de movilizar y administrar la comida y no perder tiempo valioso con su familia?"**

Con el reto claro y establecido, tenemos una dirección más segura para poder desarrollar el programa RindeMás y así poder ayudar tanto a nuestro público objetivo como a las familias beneficiadas con este proceso.

2.2. Diseñar para crear valor

2.2.1. Propuesta de valor

Luego de tener la problemática identificada y el reto de diseño bien establecidos, localizamos los diferentes puntos en los cuales nuestro arquetipo realiza sus actividades, experimenta dolores y ganancias.

- **Las tareas de los arquetipos:**

Nuestro arquetipo sigue una lista de tareas establecidas para poder realizar su jornada de trabajo diaria. Empezando con llegar a su local temprano en la mañana para poder hacer inventario, planificar cuáles serán los platos que preparará durante el día para atraer la mayor cantidad posible de clientes y revisar qué insumos e ingredientes tiene y/o necesita para prepararlos. Posterior a esto, acuden a su mercado de confianza para poder comprar los productos que requieren, en un estado fresco para poder garantizar una buena calidad de platillos para ofrecer a los clientes más adelante durante el día. Al tener los ingredientes listos,

prepara los alimentos que son necesarios para realizar los platillos con mayor eficiencia al momento en que lleguen los clientes a pedirlo. Durante este tiempo, realiza un monitoreo al ritmo de venta de cada plato, para saber cuáles se piden más y cuáles menos para evitar producir en exceso los platillos que menos se piden. Al terminar el día, realiza la disposición final de los alimentos, revisando todo lo que ha sobrado y viendo si es que alguna persona o animal necesitado lo puede aprovechar, de caso contrario no le queda de otra que desecharlo todo.

- **Los dolores de los arquetipos:**

Durante el desarrollo de sus tareas y actividades, los arquetipos pasan por diversos problemas que los hace sentir mal emocionalmente, empezando por la ansiedad que les produce el pensar que la inversión en insumos no se podría recuperar en caso de no poder vender los platillos que utilizan estos ingredientes, además se siente frustrado y culpable cuando termina el día y tiene que verse en la obligación de desechar la comida que sobra, incluso si se encuentra en buen estado, no lo puede conservar para usarlo el día siguiente por motivos de salubridad. Esto le causa impotencia y decepción a la vez porque no encuentra a quien poder entregar estos alimentos sobrantes, lo cual resulta en un desperdicio de esfuerzo y dinero.

- **Las ganancias perseguidas por los arquetipos:**

Mientras realizan sus tareas de forma diaria, los arquetipos encuentran metas que realizar para solucionar los problemas que les ocurren durante la jornada laboral, como el comprar sólo los insumos necesarios en el mercado para evitar pérdidas futuras, teniendo en cuenta cuáles son los platillos preferidos de los clientes, sin tener que comprar ingredientes que no se llegarían a utilizar o si se puedan terminar desechando. Además de conseguir

donar los restos de comida en buen estado a personas necesitadas o animales de la calle, ya que siente felicidad al terminar el día cuando logra darle un destino útil a estos alimentos sobrantes, en lugar de simplemente desecharlos (ver Figura 3).

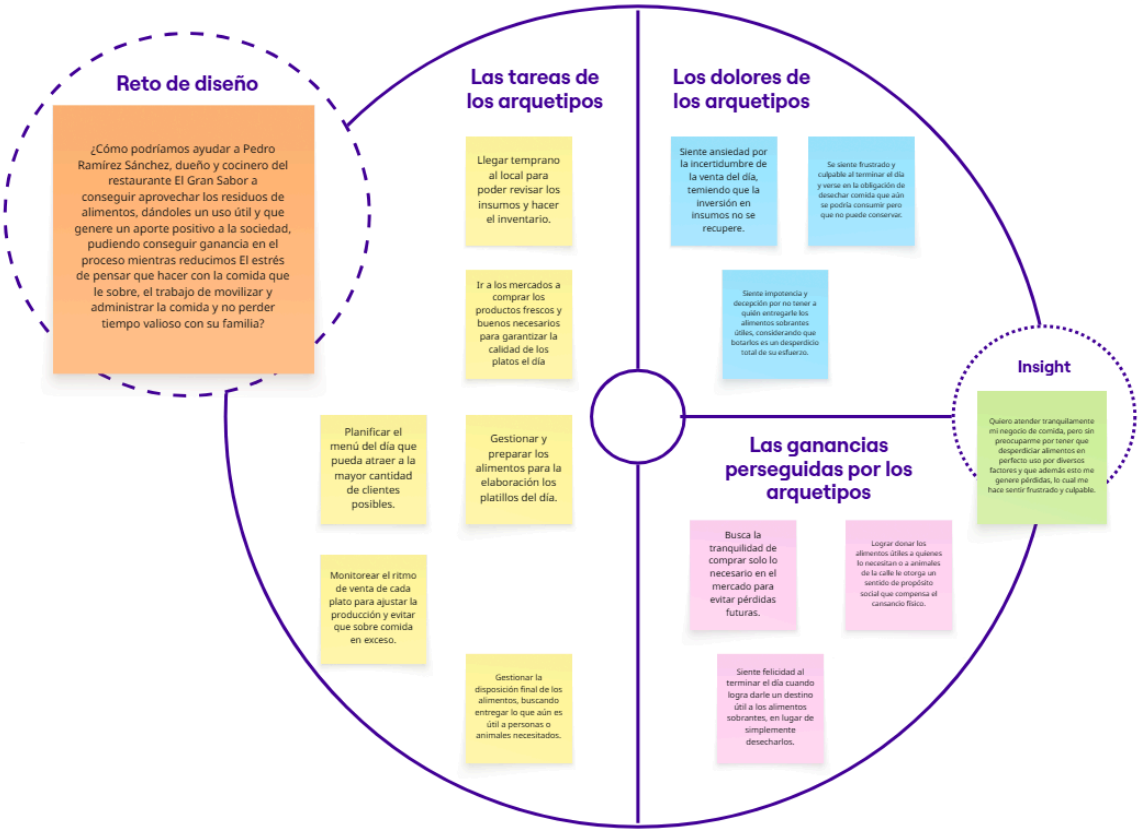


Figura 3. Lienzo propuesta de valor - Arquetipo

Luego de identificar estos diferentes aspectos referentes a nuestro arquetipo, incluyendo sus actividades y cómo ellos se sienten al momento de realizarlas, hemos desarrollado el cuadro de propuesta de valor para así poder identificar las soluciones que vamos a incorporar dentro de la aplicación, conociendo las formas de mitigar el dolor de nuestro público objetivo para implementarlas al servicio y así encontrar los generadores de ganancia y la propuesta de valor para describir lo que ofrece la aplicación de RindeMás (ver Figura 4).

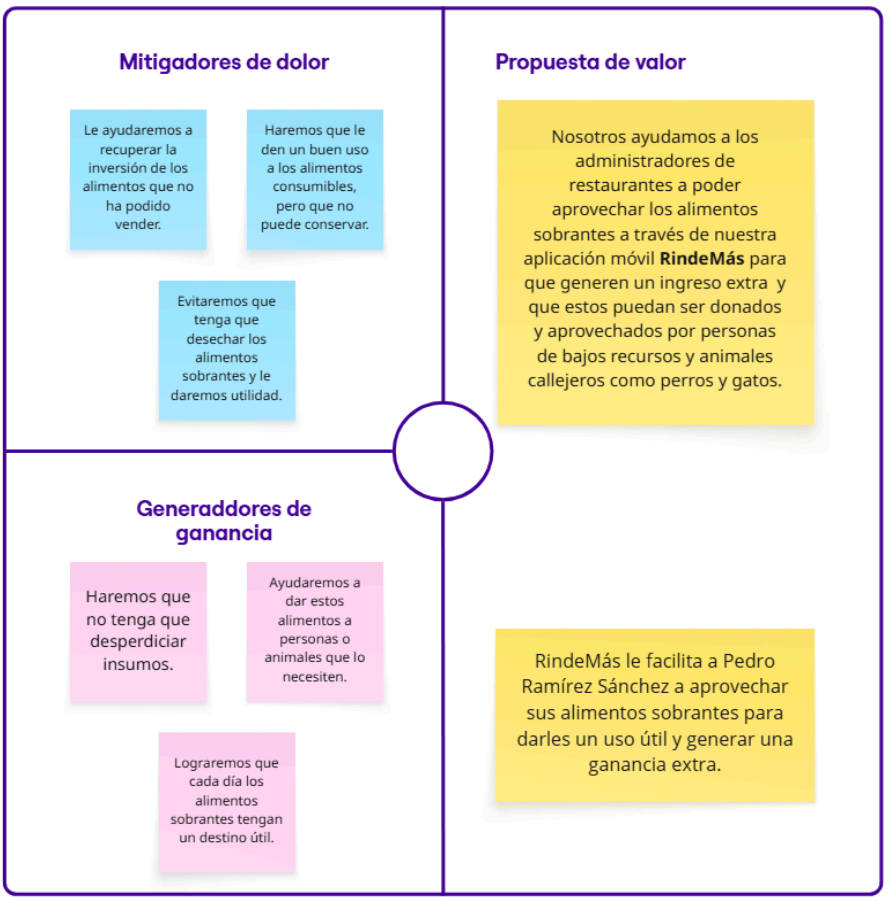


Figura 4. Lienzo propuesta de valor - Servicio

2.2.2. Solución

El programa RindeMás fue desarrollado como una aplicación para smartphones, de forma que los dueños y trabajadores de los diversos locales de comida en Lima Metropolitana puedan utilizarla en el momento en que lo requieran. Con el objetivo de facilitar la solicitud y recojo de los alimentos en buen estado que les hayan sobrado al final del día.

El procedimiento para utilizar este programa inicia con el registro a la aplicación, agregando la dirección del restaurante, datos acerca del usuario registrado, incluyendo nombre, correo y número de celular, además de indicar el medio de pago para que puedan recibir el dinero que se les otorga por la entrega de los alimentos.

Una vez registrados, los usuarios tendrán acceso a diversas opciones dentro de la aplicación. Entre ellas se encuentra el poder solicitar el recojo de los alimentos, donde podrán llenar la información referente al tipo de comida y el peso aproximado de lo que se piensa donar. También se puede solicitar llevar los alimentos a una posta médica para su análisis y se compruebe de que la comida se encuentra en buen estado para ser donada y consumida.

Además, se encuentran secciones especiales donde los usuarios pueden tener acceso a información referente a los comedores populares y albergues de animales que están participando de este programa, también pudiendo conocer novedades sobre ellos y enterarse cuando uno nuevo se haya incorporado.

Se incluyen opciones como el poder solicitar un control sanitario para los locales, de forma en que los dueños puedan estar seguros de que sus negocios se encuentren en perfectas condiciones sanitarias.

Para mantener la confianza de los usuarios, se ha incorporado un sistema de rastreo por GPS para que puedan verificar la ubicación de los repartidores asignados a recoger los alimentos que se van a donar. Además, se incluye un menú dedicado a las notificaciones, donde podrán ser avisados cuando sus alimentos hayan recibido una certificación de calidad que los permita ser donados, también poder avisar cuando la comida donada llegó a ser entregada a uno de los centros participantes, con fotografías que puedan probar la entrega y también podrán encontrar un resumen sobre el impacto semanal de la aplicación, donde los usuarios podrán conocer cómo los alimentos donados por ellos están ayudando a cientos de familias y animales en Lima Metropolitana.

Con estas funciones, conseguiremos ayudar a nuestro público objetivo para que con este programa no tengan que pasar más el dolor de tener que desechar alimentos que aún son consumibles,

pudiendo donar toda esta comida a personas y animales que realmente la necesitan, a la vez que puedan recuperar parte de la inversión inicial por los insumos adquiridos. (Ver Figura 5)



Figura 5. Prototipo en Baja Resolución

2.3. Diseñar el servicio

2.3.1. Blueprint del servicio

En el Blueprint del servicio de la aplicación RindeMás se articula como un ecosistema complejo donde la tecnología, la logística urbana y la responsabilidad social convergen para transformar el desperdicio en valor. La primera experiencia, el registro de excedentes, constituye el punto de inicio crítico donde el usuario (dueño del restaurante) interactúa con la interfaz de selección de productos en la cocina de su local. Este proceso está respaldado por un equipo de soporte de servidores y un hosting de alta disponibilidad que garantiza que la plataforma no colapse durante las horas de cierre comercial, cuando el flujo de datos es intenso. El colaborador de soporte técnico permanece en guardia para resolver dudas inmediatas, mientras que el diseño de la interfaz de selección rápida permite que el usuario ingrese la información sin

interrumpir las labores de limpieza del restaurante. En esta etapa, el sistema registra no solo el tipo de alimento, sino también la hora de preparación y los insumos utilizados, creando una trazabilidad robusta que será fundamental para los pasos de inocuidad posteriores, todo bajo un marco de diseño centrado en el usuario que busca minimizar la fricción operativa.

Posteriormente, la estimación de peso transforma la intención en datos métricos aproximados donde el usuario hace uso de cualquier balanza que tenga al alcance si es el caso, o simplemente hacer un cálculo del peso aproximado de los alimentos. En el backstage, esta actividad es sostenida por una gestión minuciosa de bases de datos que procesan el peso en tiempo real para calcular el potencial de donación y el ahorro proyectado de merma. El socio externo, proveedor de las balanzas, asegura que la calibración y la sincronización puedan ser las correctas, permitiendo que la pantalla de ingreso de kilos muestre una visualización instantánea del aporte. Este momento es vital para la transparencia del servicio, ya que esta etapa es como el primer filtro de control de calidad. Una vez el cliente ingresa la estimación del peso, estos datos permiten al sistema predecir el volumen de carga para el transporte, optimizando la red logística incluso antes de que el repartidor sea asignado, lo que demuestra una integración profunda entre el hardware periférico y la infraestructura de software de RindeMás.

La tercera experiencia, la solicitud de recojo, activa la red de logística capilar del servicio, donde el usuario pulsa el botón "Solicitar Recojo" y recibe una notificación inmediata de "Repartidor en camino". En esta fase, el contacto presencial o telefónico con el repartidor local es clave para coordinar la salida del paquete del restaurante. El equipo interno realiza una gestión de logística y despacho de alta precisión, apoyándose en socios externos como Google Maps (GPS) para el rastreo satelital. El

artefacto principal aquí es la notificación push que mantiene al usuario informado, reduciendo la ansiedad de espera. Las actividades en el backstage incluyen el filtrado de repartidores disponibles según la cercanía y el tipo de vehículo, asegurando que el traslado se realice en el menor tiempo posible para no romper la cadena de temperatura. Esta etapa es el puente entre el espacio privado del restaurante y el espacio público, requiriendo una sincronización perfecta entre la app, el personal de campo y los algoritmos de geolocalización.

Una vez que el excedente sale del local, la entrega en la posta representa el primer gran hito de validación externa, donde el repartidor llega a la posta de la comunidad más cercana para entregar los alimentos en contenedores herméticos. El usuario puede seguir este trayecto mediante un mapa de seguimiento en tiempo real dentro de la app móvil. En el backstage, el equipo monitorea la llegada al punto exacto, mientras que se establecen alianzas estratégicas con el MINSA y DIGESA para que el personal de recepción de la posta esté capacitado en los protocolos de RindeMás. El documento de soporte en esta fase es la guía de remisión digital, que el personal de la posta escanea para confirmar la recepción de los artefactos (contenedores térmicos)que posteriormente son enviados de igual manera al correo del usuario. Esta fase es crítica porque traslada la responsabilidad del cuidado del alimento hacia una entidad certificada, utilizando la infraestructura de salud pública preexistente como un nodo de logística social, lo que valida la viabilidad institucional del modelo de negocio.

La certificación de calidad es el núcleo de confianza del blueprint, donde el personal médico certificador de la posta realiza una inspección sensorial y de temperatura del excedente recibido. El usuario recibe una notificación de la app sobre el peso final considerado apto para donaciones, descartando todos los

alimentos que no cumplan con los estándares. Lo que cierra el ciclo de incertidumbre sobre la inocuidad. Internamente, esta actividad no requiere intervención directa del equipo de RindeMás, sino que depende totalmente de la alianza con MINSA/DIGESA, quienes actúan como garantes sanitarios. El artefacto resultante es un sticker de sello de inocuidad que se vincula al lote de comida. Este proceso es el "momento de la verdad" legal, ya que el sello de inocuidad alimentaria protege tanto al restaurante donante como al comedor receptor. La rigurosidad de este paso es lo que diferencia a RindeMás de una simple red de recolección de residuos, elevándola a la categoría de servicio de salud alimentaria y responsabilidad civil.

Tras la validación sanitaria, la Confirmación de pago activa el incentivo económico para el usuario a través de una alerta de "Pago Realizado" y el envío de un comprobante vía correo electrónico. En el backstage, el equipo realiza una verificación de fondos y una conciliación financiera precisa entre los kilos validados y el monto a transferir. Los socios externos fundamentales en este punto son los monederos digitales como Yape o Plin, que permiten una transferencia de dinero casi instantánea. El artefacto es el comprobante digital automático que el dueño del restaurante recibe como recompensa tangible por su gestión de excedentes. Esta fase es la que consolida la sostenibilidad económica del modelo para el empresario, convirtiendo lo que antes era una pérdida de insumos en un ingreso simbólico que incentiva la recurrencia. La fluidez de este proceso financiero depende de alianzas con entidades bancarias y el uso de APIs de pago integradas que operan sin intervención humana manual.

La penúltima etapa, la distribución de alimentos, ocurre cuando los excedentes validados son llevados a su destino final, ya sean comedores populares o albergues animales. El usuario recibe una

notificación de "Donación Hecha" acompañada de imágenes reales de las donaciones siendo recibidas, lo cual se convierte en un punto de contacto de alto valor emocional. El equipo de RindeMás monitorea la distribución y el destino final en el backstage, asegurando que la red de repartidores locales complete el último tramo de la cadena. La alianza con comedores populares y albergues es vital para garantizar que la comida llegue a quienes realmente la necesitan. El artefacto principal en esta fase son las fotos de entrega, que sirven como prueba de transparencia y auditoría social. Esta actividad cierra el flujo físico de los alimentos, transformando el excedente inicial en un acto de nutrición comunitaria documentado y trazable, lo que fortalece la reputación del restaurante frente a su comunidad.

Finalmente, el alivio emocional se manifiesta como el resultado acumulativo de todo el proceso, materializándose en un resumen de impacto semanal y una tabla de impacto detallada que llega por correo electrónico. El usuario percibe este valor a través de la interfaz de la app que muestra gráficos de cuánto CO2 se evitó emitir gracias a sus excedentes y cuál fue la ganancia simbólica por su aporte. En el backstage, el equipo se dedica a la generación de reportes sociales y al mantenimiento de los servidores que alojan estos históricos. El artefacto final es el certificado físico de "Restaurante Solidario" que el local puede exhibir en su establecimiento. Esta etapa es la que garantiza la lealtad del usuario a largo plazo, ya que apela a su sentido de propósito y pertenencia. El blueprint concluye así no solo con una transacción económica exitosa, sino con una transformación de la cultura empresarial del dueño del restaurante, quien ahora ve su merma no como un fracaso, sino como una oportunidad de impacto positivo. (Ver Figura 6)

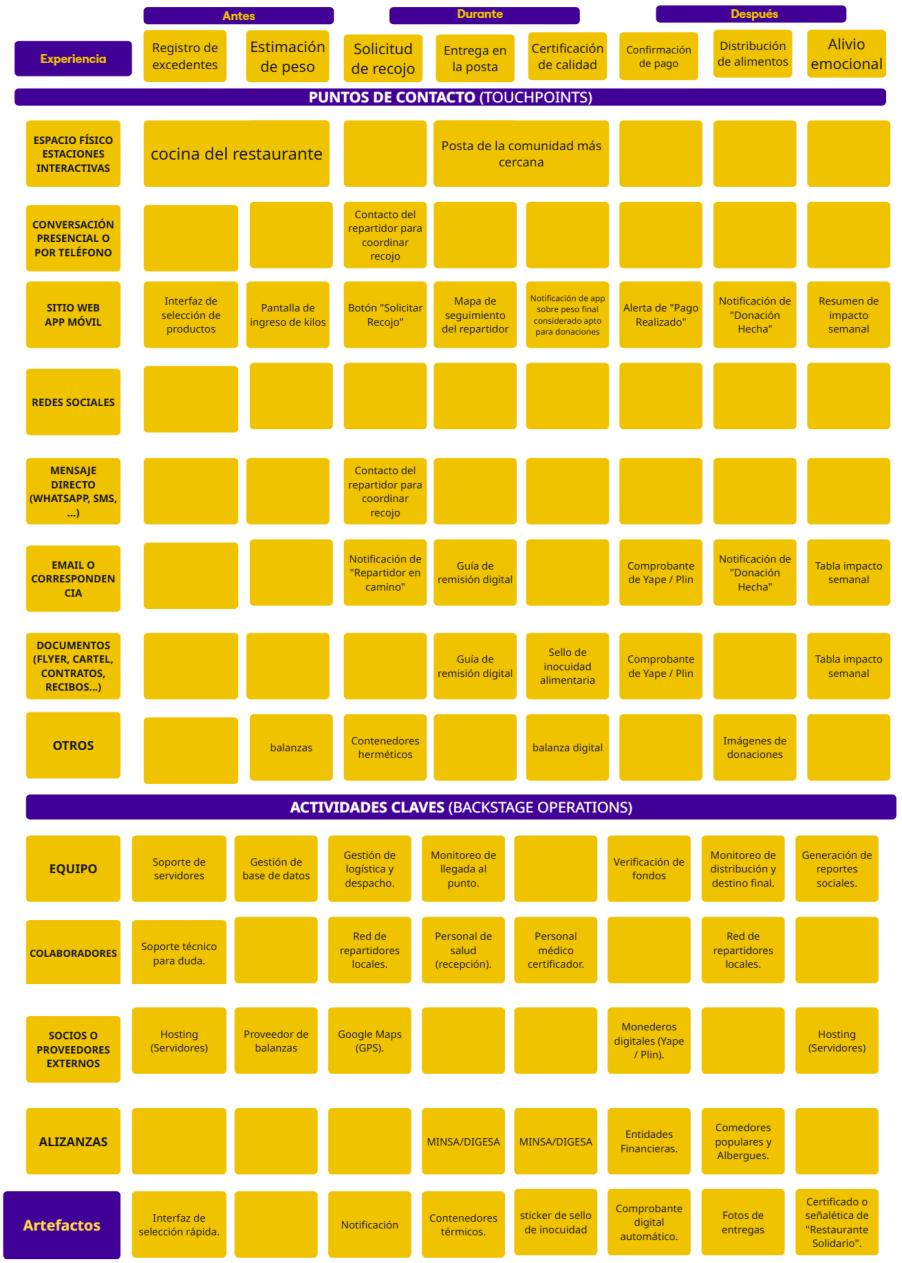


Figura 6. Blueprint del servicio

2.3.2. Artefacto(s)

Para profundizar en la infraestructura de RindeMás, es necesario analizar los Artefactos no solo como objetos, sino como los puentes tangibles que permiten que una intención social se convierta en una operación logística y financiera exitosa. Estos elementos son los que el usuario toca, ve y valida, convirtiéndose en los garantes de la promesa de valor de la marca.

A continuación, se detalla la función, composición e importancia de cada artefacto presentado en el blueprint:

- **Interfaz de selección rápida (App móvil)**

Este es el artefacto de entrada y el corazón de la interacción digital. No es simplemente un formulario; es una herramienta de diseño UX optimizada para un entorno de alta presión como es la cocina de un restaurante al cierre. Su arquitectura permite que el usuario identifique categorías de alimentos (proteínas, carbohidratos, vegetales) mediante fotos de alto contraste y botones de gran tamaño, reduciendo el error humano por fatiga. En el backend, esta interfaz está conectada a un sistema de gestión de inventarios que precarga los platos del día, permitiendo que el registro se complete en menos de 60 segundos. Es el artefacto que materializa la eficiencia y la primera fase de la trazabilidad del excedente. (Ver Figura 7)

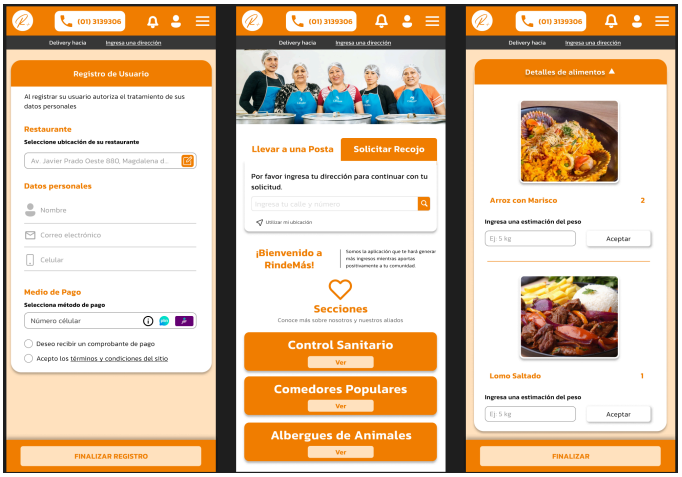


Figura 7. Interfaz de Alta Resolución - Pantallas

- **Notificaciones Push de Seguimiento y Estado**

Aunque son intangibles, las notificaciones funcionan como artefactos de comunicación en tiempo real que reducen la "carga cognitiva" del usuario. Existen tres tipos principales: la Notificación

de Recojo, que confirma que la logística está activa; la Notificación de Inocuidad, que emite el veredicto de la posta médica; y la Notificación de Donación, que cierra el ciclo. Estos artefactos operan como un "hilo invisible" que mantiene al usuario conectado con su donación sin necesidad de estar revisando la app constantemente. Su diseño incluye micro-copys motivadores que refuerzan el alivio emocional en cada etapa del proceso. (Ver Figura 8)

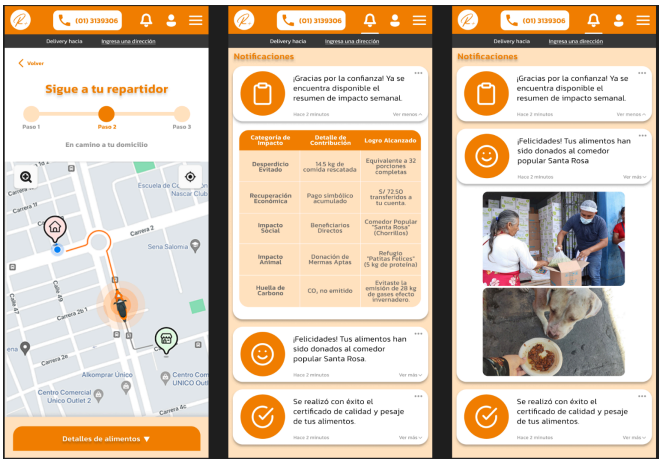


Figura 8. Interfaz de Alta Resolución - Notificaciones

- **Contenedores térmicos herméticos**

Este es el artefacto físico de mayor relevancia para la seguridad alimentaria. Son recipientes de grado industrial, diseñados con polímeros de alta densidad que mantienen la cadena de calor (encima de los 60°C) o frío (debajo de los 5°C) durante el traslado. Poseen un diseño ergonómico para el repartidor y un sistema de cierre que permite la aplicación de sellos de seguridad. Estos contenedores son el "vehículo de confianza" que protege el alimento de contaminantes externos durante el tránsito entre la cocina del restaurante y la posta médica, asegurando que el producto llegue en condiciones óptimas para su validación profesional. (Ver Figura 9)



Figura 9. Contenedores térmicos herméticos

- **Sticker de Sello de Inocuidad Alimentaria**

Una vez que el personal de salud en la posta médica valida el alimento, se genera este artefacto en formato físico autoadhesivo. El sello es el documento de fe pública que certifica que el excedente ha dejado de ser un riesgo potencial para convertirse en un recurso nutricional apto. Para el restaurante, este sello funciona como un eximente de responsabilidad legal, ya que la posta médica asume la autoría de la validación. Es el artefacto que transforma un "sobrante de comida" en un "producto certificado", habilitando el siguiente paso: el pago y la distribución social. (Ver Figura 10)



Figura 10. Sello de inocuidad alimentaria

- **Comprobante digital de Pago Automático**

Este artefacto es la representación visual del éxito financiero del proceso. Se genera automáticamente tras la validación en la posta y se envía mediante la integración con pasarelas de pago como Yape o Plin. El comprobante detalla el monto transferido, el concepto (Incentivo RindeMás) y el ID de la transacción. Para el dueño del restaurante, este documento digital tiene un valor contable y psicológico: es la prueba de que su eficiencia en la gestión de excedentes tiene una recompensa monetaria inmediata. Su diseño es similar al de un voucher bancario tradicional para generar una sensación de formalidad y seguridad financiera. (Ver Figura 11)



Figura 11. Pantalla de comprobante digital

- **Galería de fotos de entrega real**

La transparencia se materializa a través de este artefacto visual. Al finalizar el proceso, el repartidor carga una fotografía del momento de la entrega en el comedor popular o albergue. Esta imagen no es solo evidencia logística, sino un artefacto de recompensa emocional. Ver el impacto directo de su donación en la mesa de otra persona es lo que consolida el vínculo del usuario con RindeMás. Estas fotos se almacenan en un historial dentro de la app, permitiendo al restaurante auditar socialmente su propia

contribución y utilizar estas imágenes (con los permisos debidos) para sus estrategias de marketing responsable. (Ver Figura 12)



Figura 12. Fotografías de entregas reales

- **Certificado de "Restaurante Solidario"**

Este es el artefacto final de reconocimiento y prestigio. Se entrega en formato físico (como un documento oficial) para ser colocado en la entrada del establecimiento. Contiene el sello de la Municipalidad, MINSA y RindeMás, acreditando que el local es un agente activo en la lucha contra el hambre y el desperdicio. Este artefacto otorga un valor diferencial frente a la competencia, funcionando como una "estrecha de calidad social" que atrae a clientes conscientes y mejora la percepción de marca del negocio, cerrando el círculo del alivio emocional y el prestigio comercial. (Ver Figura 13)



Figura 13. Certificado de "Restaurante Solidario"

2.3.3. Experimentos

El experimento diseñado para la plataforma RindeMás se estructura en cuatro etapas críticas orientadas a verificar la viabilidad operativa y el impacto emocional de la solución en los dueños de locales gastronómicos.

En el primer paso, el objetivo fundamental es validar si la aplicación constituye una herramienta intuitiva y ágil que facilite el registro diario de excedentes de producción, brindando al usuario la tranquilidad de que su comida apta será destinada a una donación verificada y reduciendo así tanto su merma económica como su carga emocional.

Para lograrlo, el segundo paso consiste en el desarrollo de un prototipo de la interfaz de la aplicación en Figma que simule el flujo real de uso, desde el inicio de sesión hasta el registro de excedentes, priorizando un diseño limpio con botones de grandes dimensiones para un uso rápido en la cocina que no exceda los cinco minutos de interacción.

En la tercera fase, el equipo se enfocará en observar métricas específicas, tales como la autonomía de los usuarios al completar el registro, el tiempo promedio invertido en el pesaje y la clasificación de alimentos, la comprensión del sistema de incentivos simbólicos tras la validación de la posta médica y la integración natural de la app en la rutina de cierre sin generar estrés adicional.

Finalmente, el cuarto paso establece criterios de validación estrictos donde el experimento se considerará exitoso si los usuarios completan el flujo en menos de cinco minutos, identifican correctamente las funciones de confirmación de llegada a la posta, y si al menos el 80% de los participantes afirma percibir alivio emocional al evitar el desperdicio de comida, reconociendo el incentivo por peso como una compensación justa que motiva la recurrencia en el uso de la plataforma.

Para poner en marcha el experimento y obtener las métricas que validen el rendimiento de RindeMás realizamos el taller de la simulación de uso de la app con 4 dueños de restaurantes participantes; además luego de dicha simulación, cada uno de los participantes llenó una encuesta de google forms con 12 preguntas para poder registrar la aprobación respecto a la app.

Los resultados del taller de simulación con los cuatro dueños de restaurantes permiten concluir, en relación al primer paso del experimento, que RindeMás ha sido validada como una herramienta altamente intuitiva y ágil para el registro de excedentes diarios. Los participantes manifestaron de forma unánime que la plataforma es fácil de entender y que el proceso les brinda una profunda tranquilidad y felicidad al saber que su comida apta tendrá un destino útil en lugar de convertirse en desperdicio. Esta validación confirma que se ha cumplido el objetivo de reducir la merma emocional del empresario, quien ahora percibe la donación verificada como una solución directa a la culpa generada por botar alimentos en buen estado.

Respecto al segundo paso sobre la funcionalidad del prototipo, las encuestas demuestran que el diseño limpio y los botones grandes cumplieron con la expectativa de permitir un uso rápido en el entorno de la cocina. El 100% de los usuarios calificó la velocidad del registro de excedentes como "muy rápida y fácil", superando la barrera del tiempo que suele ser un obstáculo en las rutinas de cierre de los locales. Además, la interfaz de registro de peso fue evaluada con el puntaje máximo por el 75% de los participantes, lo que demuestra que la simulación visual fue efectiva para transmitir la sencillez operativa que el proyecto requiere para ser adoptado masivamente.

En cuanto a las métricas observadas en el tercer paso, se concluye que los usuarios no solo lograron completar el flujo sin necesidad de ayuda externa, sino que también integraron

mentalmente la aplicación en sus rutinas de limpieza y cierre sin estrés adicional. Los participantes indicaron que usarían la app preferentemente apenas se retiren los últimos clientes o después de realizar la limpieza, demostrando que la herramienta se adapta orgánicamente a los tiempos de gestión del negocio. Asimismo, quedó demostrado que comprenden perfectamente el sistema de incentivos simbólicos, asociando el monto recibido directamente con el cálculo del peso de la donación validada en la posta médica. Finalmente, los criterios de validación planteados en el cuarto paso se han cumplido satisfactoriamente, ya que los usuarios identificaron con claridad las funciones de la app y valoraron positivamente la seguridad que brinda la validación de una posta médica como ente experto. El experimento supera el umbral del 80% de aprobación, pues la totalidad de los encuestados afirmó que la herramienta les quita el peso de tirar comida a la basura y consideran que el pago por peso es una motivación justa y un extra para recuperar pérdidas. La disposición final de todos los participantes a usar la aplicación todas las noches antes de irse a casa confirma que el modelo de RindeMás es viable y genera la retención necesaria para su implementación real.

2.4. Resumen del Proyecto de Innovación

El proyecto RindeMás nace debido a una problemática presente en el mundo de los restaurantes y demás locales de comida en Lima Metropolitana, en los cuales de forma inevitable tienen que desechar alimentos e ingredientes que se encuentran en buen estado y aún son consumibles, principalmente por motivos de salubridad, al final de la jornada diaria de trabajo. Esto no sólo causa una pérdida económica para los dueños y trabajadores de estos negocios, sino que también los afecta emocionalmente, porque ellos saben que estos alimentos podrían ser aprovechados por personas de bajos recursos y animales necesitados,

por lo que cargan con un sentimiento de culpa al tener que desechar esta comida perfectamente comestible a la basura.

Esto último está relacionado con otro problema bastante frecuente en nuestro país, que trata acerca de la gran cantidad de familias que pasan hambre debido a problemas económicos, además de los animales callejeros que apenas encuentran qué comer.

Teniendo en cuenta todo esta problemática, y luego de entrevistar a varios dueños y trabajadores de negocios de comida en la ciudad, quienes nos confirman la veracidad de esta situación, hemos desarrollado el servicio RindeMás como una aplicación para smartphones de forma que los dueños y trabajadores de estos negocios de comida puedan utilizarlo en el momento que lo necesiten. Luego de un simple registro con los datos sobre el usuario y su negocio, se les da acceso a diferentes funciones, principalmente el permitirles solicitar el recojo de alimentos directo a sus locales, detallando el tipo de alimento y la cantidad a donar, para así poder entregar estos alimentos a familias de bajos recursos, comedores populares y albergues de animales. También se ofrece la opción de solicitar un control sanitario para verificar que los locales registrados se encuentren en excelentes condiciones sanitarias, además de permitir a los usuarios hacer un seguimiento por GPS al repartidor que estaría asistiendo a hacer el recojo de los alimentos.

Este servicio funciona como intermediario de DIGESA, quien realizará los pagos a los dueños de restaurantes de forma proporcional a la cantidad de comida que ellos están entregando, de forma que ellos puedan recuperar parte de la inversión realizada para comprar los ingredientes e insumos que no se pudieron vender como platillos. Posterior al recojo de los alimentos, con asistencia de postas médicas se hace una verificación de que se encuentre todo realmente en buen estado, de forma que se asegura la salud de las personas y animales que los vayan a consumir.

Los usuarios de la aplicación podrán recibir notificaciones en las que serán avisados que la comida que hayan donado ha sido entregada a una familia, comedor popular o albergue de animales, con fotografías que

demuestren la entrega. Además podrán recibir un resumen semanal donde podrán conocer cómo sus donativos han ayudado a personas y animales de la ciudad durante esos días, gracias al servicio de RindeMás.

III. Conclusiones y recomendaciones

3.1. Conclusiones

Con el programa RindeMás, conseguiremos disminuir el problema de los residuos de comida en buen estado en los restaurantes, mejorando la vida de sus propietarios y trabajadores. Las pruebas realizadas con el público objetivo han resultado positivas, ellos nos presentaron feedbacks acerca del contenido que les gustaría ver y cuáles consideran prescindible. Estos cambios se aplicaron a los prototipos, con el fin de ofrecer la mejor experiencia posible para los usuarios y que ellos puedan realizar el procedimiento con mayor comodidad. De esta forma, con apoyo de los comedores populares y albergues de animales, conseguimos ayudar a los emprendedores a recuperar las ganancias perdidas por estos residuos de comida en buen estado, sin tener que desecharlos, a su vez ayudar a personas y animales en situación de hambre que aceptarán estos alimentos con los brazos abiertos.

3.2. Recomendaciones

La realización del proyecto de la aplicación RindeMás es factible al enfocar su servicio principalmente en Lima Metropolitana. Con el tiempo, y tras medir la popularidad y uso de la aplicación, se estima poder extender su servicio a otras ciudades y regiones del país, con el fin de poder ayudar a los dueños de negocios que pasan por el mismo problema de desechar comida en buen estado, además de poder brindar ayuda a las personas de bajos recursos económicos y los animales hambrientos que viven en estas regiones.

Previamente, se debe coordinar con los comedores populares y albergues de animales de Lima para poder registrarlos en el proyecto y

se pueda tener un control sobre las entregas que se realizan a cada uno. Se recomienda realizar una campaña por redes sociales, principalmente en Facebook debido a que es la red preferida de nuestro arquetipo, de forma en que se pueda dar a conocer este servicio y se pueda atraer tanto a restaurantes y puestos de comida para que se registren en la aplicación, como a comedores populares y albergues de animales para que se puedan integrar al servicio y puedan recibir la comida que estará recibiendo por parte de nuestros repartidores.

Los donativos de alimentos deben estar clasificados por tipo, en lugar de combinar diferentes comidas en un mismo paquete, de forma que sea más fácil realizar su análisis, distribución y entrega hacia los puntos que los estarían recibiendo.

Concluímos el desarrollo de este proyecto recomendando que se realicen estos pasos para poder asegurar el éxito de esta aplicación, del servicio y que se pueda mejorar la calidad de vida de todas las personas involucradas, especialmente los dueños y trabajadores de los negocios de comida de Lima, quienes trabajan arduamente para poder brindar un buen servicio al público, ofreciendo comida de calidad preparada con esfuerzo. Además de las familias de bajos recursos y animales necesitados que podrán aprovechar muy bien de estos alimentos donados y se sentirán profundamente agradecidos al recibirlos.

IV. Referencias Bibliográficas

1. Forsyth, L. (2018). Taste, waste, and sustainability in Peru. *Green Economy Coalition.* *https://www.greeneconomycoalition.org/news-and-resources/taste-waste-and-sustainability-in-peru*
2. IPE. (2024). 37% de los hogares peruanos enfrenta inseguridad alimentaria. *IPE Instituto Peruano de Economía.* https://ipe.org.pe/37-de-los-hogares-peruanos-enfrenta-inseguridad-alimentaria/
3. Ministerio del Ambiente. (2024). Informe Nacional sobre el Estado del Medio Ambiente: Gestión de Residuos Sólidos Municipales. *Sistema Nacional de Información Ambiental (SINIA).* https://sinia.minam.gob.pe/documentos/informe-nacional-estado-ambiente-peru-2023-2024
4. Ministerio de Salud. (2023). Plan Multisectorial para la Prevención y Control de la Anemia en Materno Infantil en el Perú 2024-2030. *Repositorio Único Nacional de Información en Salud (REUNIS).* https://www.gob.pe/institucion/minsa/informes-publicaciones/4256321-plan-multisectorial-para-la-prevencion-y-control-de-la-anemia
5. Ramos, V. (2025). Animalistas en Perú luchan contra el maltrato animal: albergues viven de donaciones por falta de apoyo del Gobierno. *La República.* https://larepublica.pe/sociedad/2025/09/13/el-viacrucis-de-los-animalistas-en-peru-luchan-contra-la-crueldad-humana-y-la-indiferencia-gubernamental-ntpe-655512
6. WUF. (2025). ¿Por qué Perú es uno de los países con más perros y gatos en estado de abandono? *El Comercio.* https://elcomercio.pe/wuf/por-que-peru-es-uno-de-los-paises-con-mas-perros-y-gatos-en-estado-de-abandono-noticia/

V. Anexos

5.1. Anexo 1. Preguntas para la entrevista

- **Sección 1: Preguntas generales de introducción**

  1. ¿Cuánto tiempo lleva trabajando?
  2. ¿Qué funciones hace?

- **Sección 2: Preguntas más específicas**

  1. ¿Han llegado a terminar días con comida en buen estado sobrante?
  2. ¿Qué tan frecuente es que los clientes dejen comida en el plato?
  3. ¿Con qué frecuencia descartan productos por vencimiento o deterioro?
  4. ¿Cómo proyectan la cantidad de insumos que deben comprar semanal o diariamente?
  5. ¿Con qué frecuencia ocurre que compran más de lo necesario? ¿Por qué?
  6. ¿Qué hacen con platos preparados que no se venden al final del día?
  7. ¿Tienen calculado cuánto dinero pierden mensualmente por residuos?

- **Sección 3: Preguntas sobre sus expectativas y el futuro**

  1. ¿Cuáles serían los retos más difíciles para lograr un mayor provecho a la comida que sobre?
  2. ¿Han pensado en darle utilidad a toda esa comida sobrante?
  3. ¿A qué público apuntarían para poder aprovechar estos alimentos?
  4. ¿Qué tipo de apoyo necesitarían para realizarlo? (tecnología, capacitación, incentivos fiscales)
  5. ¿Qué condiciones debería cumplir una solución para que la adopten?

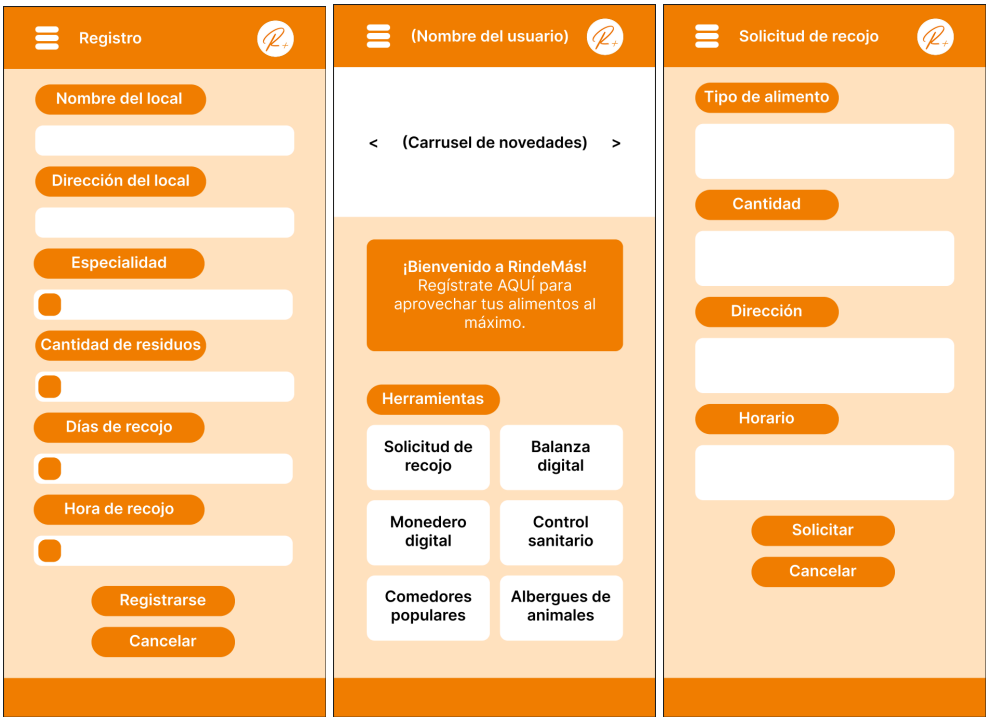
- **Sección 4: Pregunta adicional de cierre**

  ¿Tiene algo más que agregar o algún caso en el que hayan aprovechado esta comida sobrante con un fin positivo?

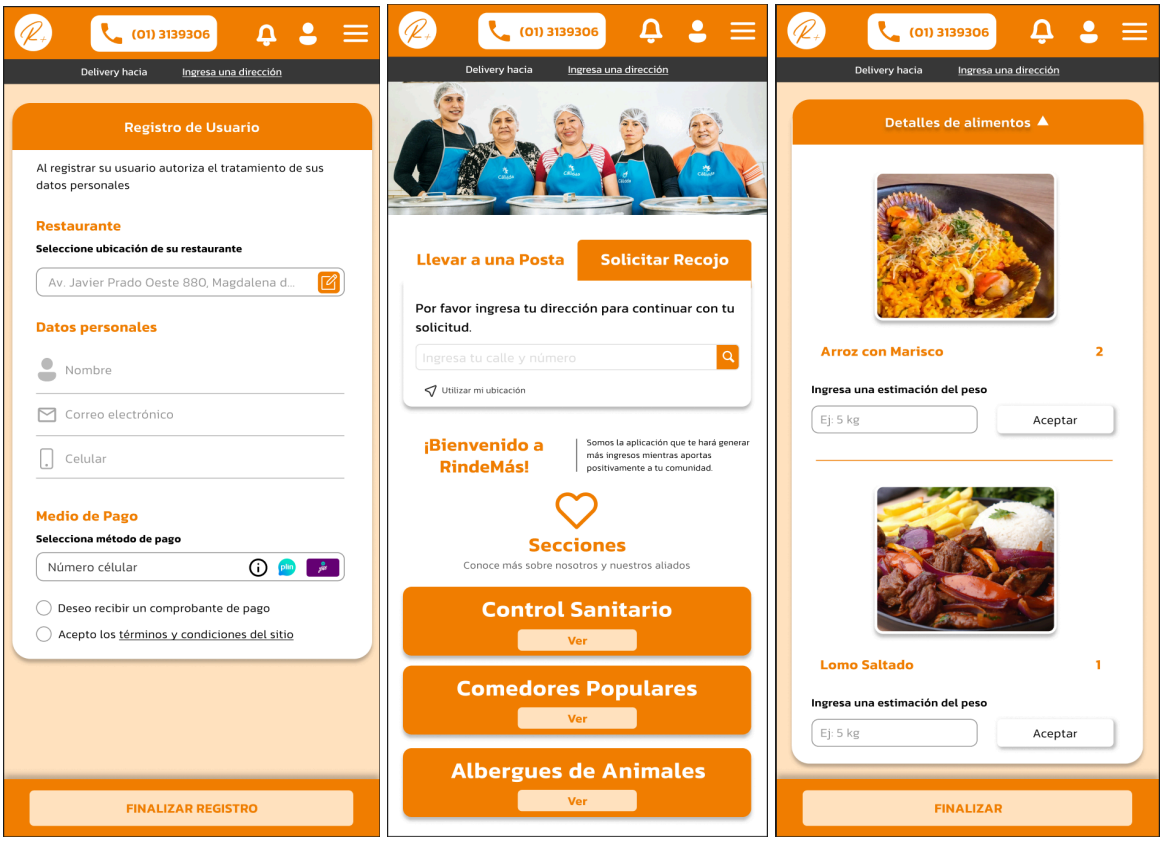
5.2. Anexo 2. Preguntas para feedback (prototipo de Baja Fidelidad) y para evaluación final (prototipo de Alta Fidelidad)

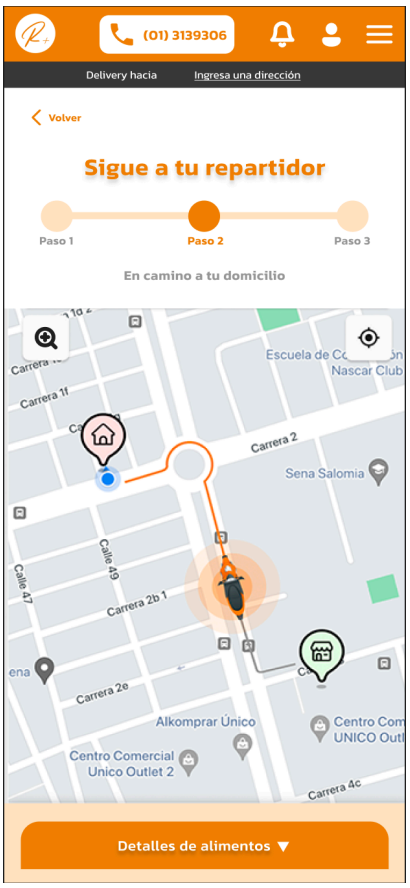
1. ¿Hubo algún botón o ícono que no le resultó clara su función?
2. ¿Siente que el registro de la comida excedente le tomó más tiempo del esperado?
3. En escala del 1 al 5, ¿Qué tan fácil le fue registrar el peso de la comida en la pantalla?
4. ¿En qué momento del cierre de tu local cree que usaría esta app sin que interfiera con su limpieza?
5. ¿Qué siente al ser notificado de que su comida ya fue asignada a una donación?
6. ¿Cree que esta herramienta realmente le quita el peso de tener que botar comida a la basura?
7. ¿Qué le genera saber que lo que sobró hoy alimentará a personas o animales de la zona?
8. ¿Entiende por qué recibió el monto que aparece en su confirmación de pago?
9. ¿Considera que el pago por peso es una motivación justa para registrar sus excedentes a diario?
10. ¿Le da seguridad que una posta médica sea la que valide el buen estado de su comida?
11. ¿Qué cosas implementaría, quitaría o cambiaría del diseño de la app?
12. ¿Estaría dispuesto a usar esta aplicación todas las noches antes de irse a casa después de la jornada laboral?

5.3. Anexo 3. Pantallas del prototipo de baja resolución



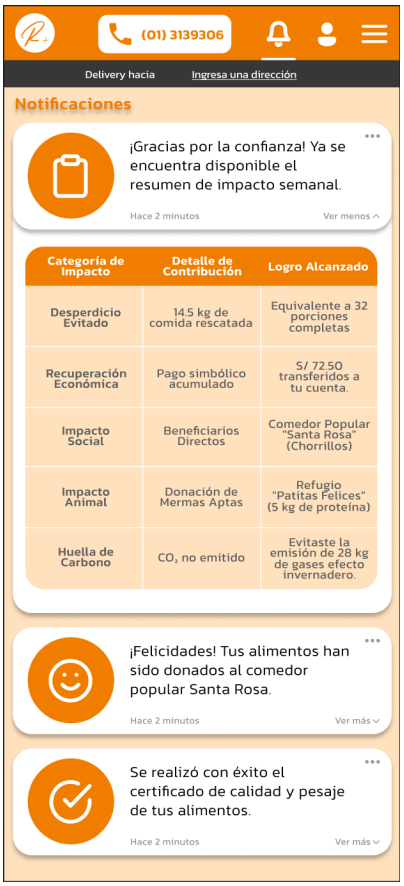
5.4. Anexo 4. Pantallas del prototipo de alta resolución



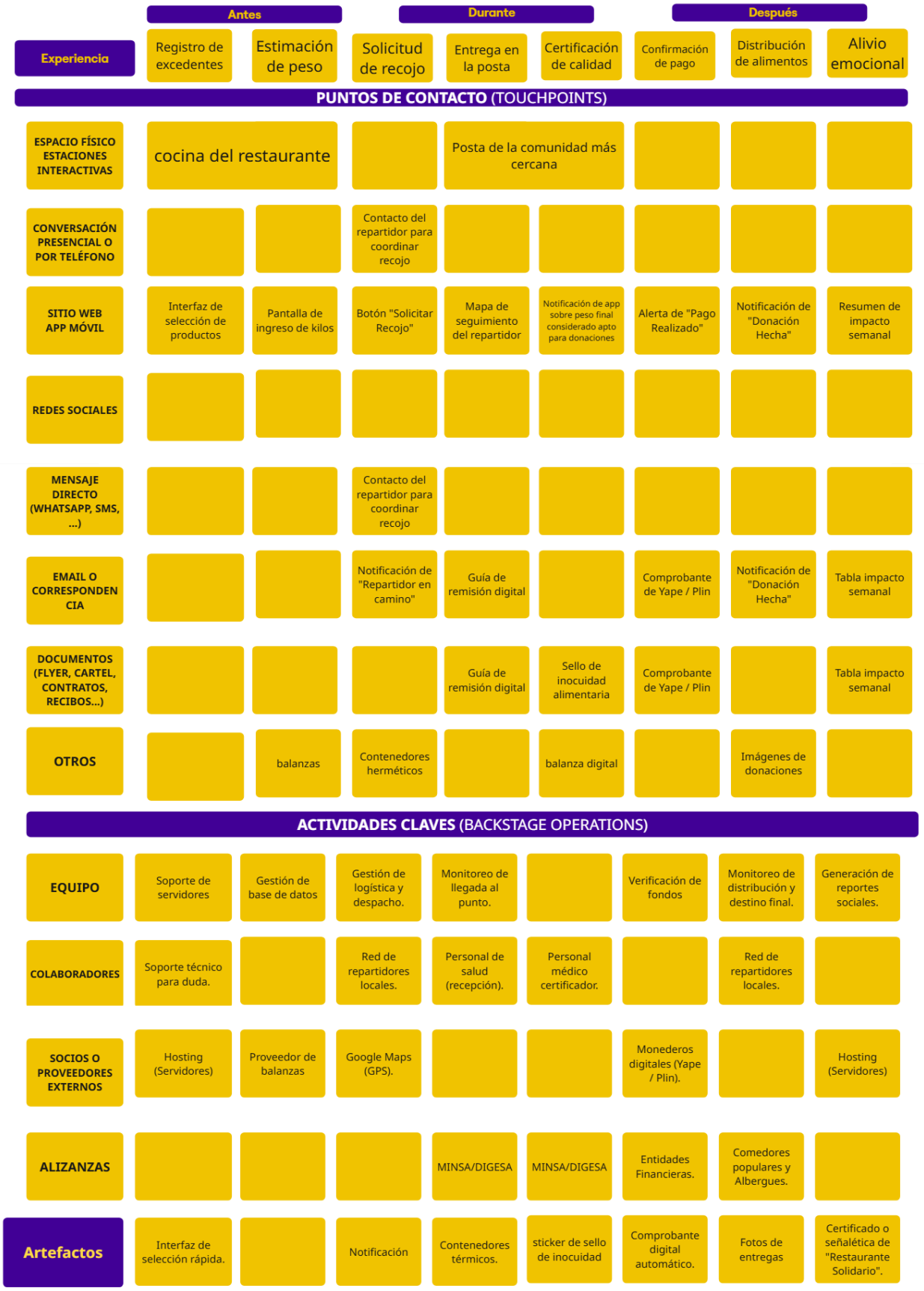

(01) 3139306
Delivery hacia
Ingresa una dirección
Volver
Sigue a tu repartidor
Paso 1
Paso 2
Paso 3
En camino a tu domicilio
Escuela de Nascar Club
Carrera 2
Sena Salomia
Calle 49
Calle 47
Carrera 2b 1
Carrera 2e
Alkomprar Único
Centro Comercial Unico Outlet 2
Carrera 4c
Detalles de alimentos


(01) 3139306
Delivery hacia
Ingresa una dirección
Notificaciones
¡Gracias por la confianza! Ya se encuentra disponible el resumen de impacto semanal.
Hace 2 minutos
Ver menos
¡Felicidades! Tus alimentos han sido donados al comedor popular Santa Rosa.
Hace 2 minutos
Ver más
Se realizó con éxito el certificado de calidad y pesaje de tus alimentos.
Hace 2 minutos
Ver más
Certificación de Calidad
Donación ID #RM-2026-084
Fecha y Hora Lunes 20 Agosto 2026 08:00 pm
Responsable Técnico Dr. Jorge Cáceres
Peso Ingresado 11, 70 kg
Peso Aprobado 10, 90 kg
Valor Total s/. 10.90


(01) 3139306
Delivery hacia
Ingresa una dirección
Notificaciones
¡Gracias por la confianza! Ya se encuentra disponible el resumen de impacto semanal.
Hace 2 minutos
Ver menos
¡Felicidades! Tus alimentos han sido donados al comedor popular Santa Rosa
Hace 2 minutos
Ver más
Se realizó con éxito el certificado de calidad y pesaje de tus alimentos.
Hace 2 minutos
Ver más


(01) 3139306
Delivery hacia
Ingresa una dirección
Notificaciones
¡Gracias por la confianza! Ya se encuentra disponible el resumen de impacto semanal.
Hace 2 minutos
Ver menos
Categoría de Impacto
Detalle de Contribución
Logro Alcanzado
Desperdicio Evitado
14.5 kg de comida rescatada
Equivalente a 32 porciones completas
Recuperación Económica
Pago simbólico acumulado
S/ 72.50 transferidos a tu cuenta.
Impacto Social
Beneficiarios Directos
Comedor Popular "Santa Rosa" (Chorrillos)
Impacto Animal
Donación de Mermas Aptas
Refugio "Patitas Felices" (5 kg de proteína)
Huella de Carbono
CO_2 no emitido
Evitaste la emisión de 28 kg de gases efecto invernadero.
¡Felicidades! Tus alimentos han sido donados al comedor popular Santa Rosa.
Hace 2 minutos
Ver más
Se realizó con éxito el certificado de calidad y pesaje de tus alimentos.
Hace 2 minutos
Ver más

5.5. Anexo 5. Blueprint del servicio



5.6. Diseño de certificado y sello de inocuidad









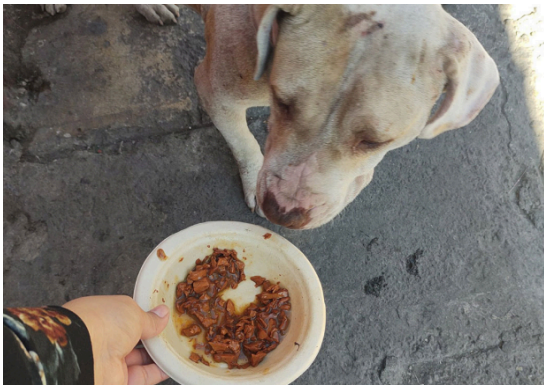
5.7. Fotografías referenciales de personas y animales recibiendo los donativos















5.8. Preguntas y respuestas de la encuesta

- Preguntas 1, 2 y 3

¿Hubo algún botón o icono que no te resultara claro para qué servía?

4 respuestas

No todo esta muy fácil de entender la verdad

No, todo muy fácil y claro

No realmente, todo se entiende mejor.

No creo, si pude entender todo

¿Sientes que el registro del excedente te tomó más tiempo del esperado?

4 respuestas

Al contrario fue muy rápido y fácil

Para nada, fue muy rápido todo

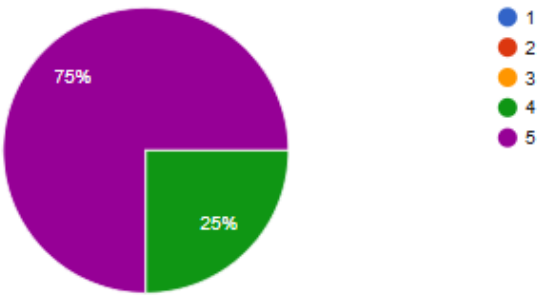
No, de hecho se me hizo sencillo.

No, fue fácil de hecho

Del 1 al 5, ¿Qué tan fácil fue para ti registrar el peso de la comida en la pantalla?

Copiar gráfico

4 respuestas



- Preguntas 4, 5 y 6

¿En qué momento del cierre de tu local crees que usarías esta app sin que interfiera con tu limpieza?

4 respuestas

- Aprovecharía cuando queden pocos cliente en el local
- 10 minutos antes del cierre cuando no haya gente
- Tal vez apenas se vayan los clientes.
- Creo que después de hacer la limpieza

¿Qué sientes al ver en la pantalla que tu comida ya fue asignada a una donación?

4 respuestas

- Pues felicidad de que se aproveche de buena manera
- Me da tranquilidad de se pudo hacer con éxito la donación
- Me siento feliz, porque la comida tendrá alguien que la pueda aprovechar.
- Me alegra, porque ya no será un desperdicio

¿Crees que esta herramienta realmente te quita el peso de tener que botar comida a la basura?

4 respuestas

- Si obvio una como cocinera le duele que se desperdicie la comida
- Si porque duele desperdiciar comida buena
- Definitivamente, es muy útil.
- Si, ya no tendría que botar comida que sirve a la basura

- Preguntas 7, 8 y 9

¿Qué te genera saber que lo que sobró hoy alimentará a personas o animales de la zona?

4 respuestas

Me deja tranquila de que las sobras puedan ser útiles

Me genera felicidad porque ya no me debo preocupar por que hacer con las sobras

Me hace sentir muy bien.

Felicidad, porque ellos que lo necesitan lo pueden disfrutar

¿Entiendes por qué recibiste el monto que aparece en tu confirmación de pago?

4 respuestas

Si es por el peso que sobre y sea útil

Si es por el calculo del peso de la donación en la posta.

Si, porque es de acuerdo a la cantidad que estoy entregando.

Si, que depende la cantidad de la comida que entregue

¿Consideras que el pago por peso es una motivación justa para registrar tus excedentes a diario?

4 respuestas

Si claro mientras más se done se gana más

Si porque es un extra que podemos recuperar de nuestras pérdidas también

Si, así tengo un mejor control.

Me parece bien, así se controla mejor

- Preguntas 10, 11 y 12

¿Te da seguridad que una posta médica sea la que valide el buen estado de tu comida?

4 respuestas

Si me deja tranquila que los expertos hagan esa evaluación a la comida

Si porque pueden haber casos que los restaurantes donen solo por ganar dinero y no se dan cuenta de lo que entregan

Si, lo que sea necesario para que todo esté en orden.

Claro, los medicos lo pueden verificar para confirmar de que esté en buen estado

¿Qué cosas implementarías, quitarías o cambiarías del diseño de la app?

4 respuestas

Con las mejoras que le hicieron creo que está bien como está

Nada me quedo satisfecho con todo

Creo que no agregaría nada más a la app.

No creo que cambie nada de la aplicación

¿Estarías dispuesto a usar esta aplicación todas las noches antes de irte a casa?

4 respuestas

Si me sería muy útil cuando me sobre comida en el negocio

Si porque es muy útil y buena para los necesitados

Si, para cuando tenga comida que donar.

Si, siempre que tenga comida sobrante la usaré