

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



**SERVICIO DE PLANIFICACIÓN DE CANASTA BÁSICA PARA
REDUCIR EL MAL CONSUMO Y DESPERDICIO DE
ALIMENTOS EN PERSONAS DE 20 A 40 AÑOS EN LIMA
METROPOLITANA**

Trabajo de investigación para obtener el grado de Bachiller en
Dirección y Diseño Gráfico

AUTOR:

ANA CLAUDIA PALACIOS TORRES
(0009-0006-4814-5104)

Trabajo de investigación para obtener el grado de Bachiller en
Arquitectura de Interiores

TONY ARMANDO RAÚL VELAZCO DIAZ
(0009-0008-8921-0261)

Asesor

JOSÉ ANTONIO CORAL MORANTE
(0000-0001-7774-1227)

Lima - Perú
Año 2023

14% Overall Similarity

Top sources found in the following databases:

- 12% Internet database
- 4% Publications database
- Crossref database
- Crossref Posted Content database
- 10% Submitted Works database

TOP SOURCES

The sources with the highest number of matches within the submission. Overlapping sources will not be displayed.

1	revistas.utp.ac.pa Internet	3%
2	repositorio.tls.edu.pe Internet	3%
3	agronoticias.pe Internet	1%
4	Universidad San Ignacio de Loyola on 2021-04-12 Submitted works	1%
5	gob.pe Internet	<1%
6	semanarioguia.com.mx Internet	<1%
7	Desarrollo Educativo S.A. Instituto Toulouse Lautrec on 2023-02-12 Submitted works	<1%
8	coursehero.com Internet	<1%

9	"El estado mundial de la agricultura y la alimentación 2019", Food and ...	<1%
	Crossref	
10	repositorioacademico.upc.edu.pe	<1%
	Internet	
11	Universidad Continental on 2021-05-16	<1%
	Submitted works	
12	Pontificia Universidad Catolica del Peru on 2022-07-02	<1%
	Submitted works	
13	ambiental.uaslp.mx	<1%
	Internet	
14	rpp.pe	<1%
	Internet	
15	fao.org	<1%
	Internet	
16	latercera.com	<1%
	Internet	
17	Beltran Arias, Jose Guillermo Carreno Berastain, Juan Carlos Honore...	<1%
	Publication	
18	repositorio.lamolina.edu.pe	<1%
	Internet	
19	repositorio.usil.edu.pe	<1%
	Internet	
20	surigaointernetmarketing.com	<1%
	Internet	

21	Novoa Carrillo, Paola Alessandra Ramos Huaman, Carol Magnolia Rein...	<1%
	Publication	
22	Universidad Internacional Isabel I de Castilla on 2019-01-19	<1%
	Submitted works	
23	es.noticias.yahoo.com	<1%
	Internet	
24	gaceta.diputados.gob.mx	<1%
	Internet	
25	sisbib.unmsm.edu.pe	<1%
	Internet	
26	tesis.pucp.edu.pe	<1%
	Internet	
27	saludconlupa.com	<1%
	Internet	
28	estudiosonline.net	<1%
	Internet	

Resumen del Proyecto de Investigación

La presente investigación tiene como objetivo proponer un servicio que ayude a tener una mejor planificación en la compra de alimentos, reduciendo gastos monetarios y desperdicio que genera los sobrantes de comida, para ello nos centramos en las personas y familias de Lima metropolitana que contengan un rango de edad entre 20 a 40 años.

Se realizaron encuestas y entrevistas para así obtener información de las actividades del público objetivo además cómo estas influyen en la situación del problema en cuestión, se descubrió más sobre sus hábitos de consumo y cuáles eran las situaciones los llevaban a desechar sus alimentos. La investigación también buscará incluir una herramienta de beneficio a los mercados y tiendas locales de cada distrito, para que así reduzcan sus propios desperdicios e incrementen sus ventas.

El proyecto de innovación nombrado “ECONOEATS” brinda un servicio de planificación de la canasta básica familiar, conectando con mercados que tengan precios adecuados, con esto buscamos que el usuario no se salga de su presupuesto para así generar un ahorro semanal en las compras de alimentos donde también se promoverá la distribución y compra de pequeños empresarios del sector alimentario así al reducir costos y cantidad de compras se podrá minimizar el total de desperdicio en comida.

Palabras clave: *desperdicio, canasta básica, ahorro, nutrición.*

TABLA DE CONTENIDO

Resumen del proyecto de innovación

1. Contextualización del problema.....	9
2. Justificación.....	10
3. Reto de Innovación.....	11
4. Sustento teórico.....	12
4.1 Estudios previos.....	12
4.2 Marco teórico.....	14
5. Beneficiarios.....	16
6. Propuesta de valor.....	17
6.1 Propuesta de valor.....	17
6.2 Segmento de clientes.....	18
6.3 Canales.....	18
6.4 Relación con los clientes.....	18
6.5 Actividades clave.....	18
6.6 Recursos clave.....	19
6.7 Aliados clave.....	19
6.8 Fuentes de ingreso.....	19
6.9 Presupuesto.....	19
7. Resultados.....	22
8. Conclusiones.....	27
9. Bibliografía.....	28
10. Anexos.....	31

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. <i>Inversión inicial de gastos</i>	20
Tabla 2. <i>Inversión mensual de gastos</i>	20
Tabla 3. <i>Ingreso mensual</i>	22

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. <i>Participante: Vilma Huanca, 40 años. Distrito: Magdalena del Mar</i>	24
Figura 2. <i>Participante: Miguel Medina, 31 años. Distrito: Cercado de Lima</i>	24
Figura 3. <i>Participante: Lucero Muriel, 21 años. Distrito: Surquillo.</i>	25
Figura 4. <i>Participante: Fernando Sirvent, 29 años. Distrito: Jesús María.</i>	25

1. Contextualización del Problema

La República (2021), En el Perú en el 2021 se registró que el 47,6% de alimentos se desperdiciaba según la Organización de las Naciones Unidas para la alimentación y la Agricultura, y según RTVE (2021), en el mundo se estima que el 17% equivalente a 931 millones de toneladas de la producción de alimentos se desperdicia.

Sin embargo 16,6 millones de peruanos (51% de la población peruana) sufre una crisis de inseguridad alimentaria: la calidad, nutrición y cantidad de alimentos es menor a la que deberían consumir, pese a que el Banco Mundial “clasifica a ese país como una economía de ingresos medios altos que puede producir todos los alimentos que necesita” (NU, 2022)

Según el sistema metropolitano de información ambiental (2021), en los primeros meses de la llegada de la pandemia al país, el 14% de los hogares podía permitirse comprar alimentos proteicos necesarios para una dieta equilibrada esto según una encuesta a ciudadanos de Lima y Callao realizada en mayo por el Instituto Peruano de Estadística e Informática (INEI). Sin embargo, a pesar de las restricciones en el acceso y consumo de alimentos dentro de la ciudad, el área metropolitana de Lima produce diariamente 8,000 toneladas de desechos domésticos, o más de 3 millones de toneladas de desechos al año, por lo que existe una contradicción en este tema. El 53,2% está compuesto por materia orgánica.

INEI (2020), Pues se tiene analizado que existen 39 895 restaurantes en Lima Metropolitana, ubicados principalmente en el sector de nivel medio (14.000 restaurantes), sector de nivel medio (10.000 restaurantes) y sector de nivel bajo (10 000 restaurantes). El número más bajo de restaurantes se encuentra en los niveles medio y superior, con concentraciones de 1845 y 2871 respectivamente, lo que indica un aumento en el

desperdicio de alimentos por parte de esta área ya que las personas optan por comer fuera de casa.

Se propone brindar un servicio que ayude a gestionar la canasta básica basándonos en desperdicio cero, ahorro de tiempo, de dinero y nutrición, conectado con el mercado local de la zona, esto se desarrollará a través de un aplicativo para celular interactivo. Dicha aplicación permitirá además organizar un presupuesto ideal para los gastos de la semana y con ello generar ahorros, mejorando así sus hábitos de consumo. Asimismo, será capaz de ofrecer recomendaciones personalizadas en base a preferencias y hábitos alimenticios.

En conclusión, se creará un servicio a través de un aplicativo que ayude a gestionar la canasta básica en Lima Metropolitana de familias jóvenes para dar una solución práctica y conveniente para los usuarios que desean ahorrar tiempo, dinero, esfuerzo y el desperdicio de alimentos en la compra de los productos básicos, ya que; el desperdicio de comida tiene consecuencias negativas en diferentes aspectos que afectan tanto a las personas, la comunidad, el estado y el planeta.

2. Justificación

Existe un gran conocimiento sobre el desperdicio de alimentos entre las personas, sobre todo en el área de Lima Metropolitana, pues estos llevan su propio análisis a que exceden en los gastos de alimentos y gastan más de lo inicialmente presupuestado y que al final del día no llegan a consumir todo lo comprado terminando así por desecharlo. Esta investigación tiene el propósito de concientizar a las personas sobre las consecuencias que trae del desperdicio de alimentos por parte de cada consumidor y cómo ayudar a mejorar los hábitos de sobre consumo con una óptima organización en el presupuesto familiar.

Nos comenta Jaime, D. (2021) que el Perú es un país en donde no se cuenta con una metodología de medición de los desperdicios de alimentos, la cual nos permita a su vez desarrollar hábitos correctos de consumo. También menciona que, “La pérdida de alimentos en el Perú en previa pandemia y una situación que ha permanecido de manera recurrente”.

Es por ello que se busca implementar un servicio de planificación de la canasta básica que ayude a reducir las consecuencias negativas del desperdicio y mala gestión de las compras por parte de los consumidores y promover el cambio en el consumo con la mejor planificación para traer un beneficio de manera personal como social.

3. Reto de innovación

¿Cómo el servicio de planificación reduciría el mal consumo y desperdicio de alimentos desperdicio de alimentos?

3.1 Objetivo General:

Determinar si el servicio de planificación de canasta básica reducirá el mal consumo y desperdicio de alimentos en personas de 20 a 40 años en Lima Metropolitana.

3.2 Objetivos Específicos:

1. Determinar si el manejo del presupuesto de la canasta básica familiar reducirá el mal consumo y desperdicio de alimentos en personas de 20 a 40 años en Lima Metropolitana.
2. Determinar si la planificación de la canasta básica mejorará la nutrición en personas de 20 a 40 años en Lima Metropolitana.
3. Identificar mercados que deseen sumarse a un nuevo sistema de consumo responsable y con cero desperdicio.

4. Sustento Teórico

4.1. Estudios previos

Caravedo y Bueno (2021), en su investigación “*Gestión de del desperdicio de alimentos en el sector de hoteles, restaurantes y cafeterías*”, presenta que en la actualidad, debido a la gran demanda del sector HORECA, existe una gran contaminación a nivel global en desperdicio de alimentos de parte de los consumidores, pues cifras se muestran de manera anual. El análisis de la investigación llevó a conocer que este sector está dividida en tres fases que llevan al desperdicio: adquisición de insumos, preparación de los platillos y el retorno de los platos a la cocina; lo que llevó a entender que debe haber una mejor gestión en el proceso de elaboración de alimentos así como un mejor control en el desperdicio de mermas, ya que estas aún pueden ser aprovechadas en su utilidad, pues se optaría por la reutilización de insumos aún viables como lo son las cáscaras de cítricos, hojas y entre otras

Casimiro y Delgado (2020) en su tesis, “*Rutinas alimenticias en el hogar y el desperdicio de alimentos*”, este estudio determina como el desperdicio de alimentos se relaciona a las diversas prácticas sociales, es decir, se evalúa como el comportamiento de las personas y las actividades no cambiantes en el hogar pueden afectar al cómo seguimos generando mayor desperdicio de alimento. Es por ello que tienen como objetivo identificar las rutinas que relacionan al consumidor con el desperdicio de alimentos y cómo éstas pueden ser utilizados para erradicar el problema, empezando por el desperdicio de alimentos inicial, insumos que suelen ser desechados al considerarse ya no aptos en su valor nutricional, la planificación esta se puede dividir en la compra y la preparación, pues se sabe que este método se realiza con menor frecuencia entre las personas, plantean así que la planificación de alimentos es el factor importante al

momento de generarse el desperdicio, pues un buen manejo de esta acción reducirá el impacto negativo que generan las compras para la comida.

En el trabajo de investigación de Alvarez Mantilla, A (2021) llamada *“Diseño de aplicativo móvil para reducir el desperdicio alimentario en hogares de Lima Metropolitana y contrarrestar el incremento del índice de inseguridad alimentaria”*, determina que el desperdicio de alimentos se asocia con la inseguridad alimentaria puesta a que existe una gran cantidad en la población que no cuenta con recursos y medios para poder llevar una vida alimenticia más sana, mientras que alimentos que podrían regular esta situación son desperdiciados por otra cantidad de la población. El objetivo de esta aplicación es que con el apoyo de la ONG Acción contra el hambre, desarrolle un sistema donde el consumidor decida sus compras de manera rápida y segura, agrupando platos solidarios que se encuentren en el mercado para que así puedan acceder más fácilmente a ellos, como otra opción se implementara una guía par que demás usuarios desde sus hogares conozcan métodos de desperdicios de alimentos; así es como el aplicativo une al cliente, ONG y restaurantes.

En la tesis de Esquivel et al. (2021) llamada *“Propuesta de implementación de un sistema de gestión de alimentos para consumo en el hogar”*, propone el desarrollo de una plataforma tecnológica que gestione la adquisición y desperdicio de alimentos, donde entre sus principales funciones es generar beneficios como el registro de las futuras compras, consejos sobre buenas prácticas de almacenaje para la mejor conservación de los productos y lograr alargar así su vida útil para con esto llegar a la gestión de desperdicio que permitirá, donde se planea generar alianza estratégicas con diversas entidades que donde se pueda brindar la donación o reciclaje de los alimentos y que todo

esto se pueda realizar desde cada hogar. Estas funciones traerán beneficios organizacionales en los sistemas de familia con en las entidades productoras.

Martienzo Bernabé, R. (2022) en su tesis *“Gestión de impactos ambientales de los residuos alimentarios a nivel de gobiernos locales. El estado de la gestión de residuos en el Mercado San José de Jesús María”*, analiza cómo la mala gestión es la causante de la escasez de alimentos y no precisamente el desabastecimiento, pues se sabe que la mayoría de los residuos alimentarios acumulados en exceso llegan a botaderos que terminan convirtiéndose en áreas de contaminación por los gases de efecto invernadero. Por lo siguiente es que se plantea métodos a nivel local en colaboración con los mercados que permitan la reutilización, es decir, proporcionar alimentos que se consideran ya desechables a organizaciones que brinden ayuda benéfica en comida a personas en estado vulnerable, promoviendo una cultura de donación solidaria.

4.2.Marco teórico

4.2.1 Desperdicio

Según 4to Congreso AmITIC (2017) comentan que según la FAO la pérdida de alimentos se refiere a la disminución de la masa de alimentos comestibles en la parte de la cadena de suministro que conduce específicamente a los alimentos comestibles para el consumo humano. Las pérdidas de alimentos tienen lugar en las etapas de producción, poscosecha y procesamiento de la cadena de suministro de alimentos. Las pérdidas de alimentos que ocurren al final de la cadena alimentaria (venta minorista y consumo final). Desperdiciar alimentos, significa desechar (tirar) incluso si todavía son adecuados para el consumo humano. Los estudios encargados por la FAO calculan que cada año se pierden y desperdician alrededor de un 30% de cereales; un 40 –

50% de tubérculos, frutas y hortalizas; un 20% de semillas oleaginosas, carne y productos lácteos; y un 35 % de pescado.

4.2.2 Canasta básica

Según Becerra (2011) La primera canasta básica del mundo la elaboró en 1902 el químico inglés Seebohm Rowntree. Donde constaba de productos de necesidad física donde no se incluía alimentos. Años más tarde se diseñó una canasta que reunía aspectos culturales, educativos y de esparcimiento. Todo esto con el fin de responder a la pregunta ¿qué se requiere para que se desarrollen las capacidades como ser humano. En la actualidad, la canasta básica considera alimentos, vestimenta, mobiliario, equipamiento y conceptos adicionales.

4.2.3 Malnutrición en el Perú

La malnutrición se define como el desequilibrio de la alimentación ya sea por exceso o por escasez. Según el informe de El costo de la doble carga de la malnutrición. Impacto económico y social en el Perú (2022) cuantificó los efectos económicos y sociales generados por la desnutrición crónica infantil, el sobrepeso y la obesidad. Este problema le cuesta al Perú más de 10.500 millones de dólares. Y según la FAO, en el Perú, el desperdicio de alimentos es entre 5 y 9 millones de toneladas anuales, es decir el 33% de los alimentos que se producen, de acuerdo con cifras del Banco de Alimentos Perú; mientras 2,8 millones no tienen alimentos suficientes y 12,9% de niños sufre de desnutrición crónica. Por ejemplo, se pierden entre 8,3% y 12% de las papas que se producen.

5. Beneficiarios

Los principales actores representan personas entre los 20 - 40 años que según la INEI (2022), vendrían a ser aproximadamente 4 millones 500 mil ciudadanos ubicados en Lima Metropolitana, los cuales son padres de familia como adultos independientes quienes buscan tener una nueva forma de gestionar su canasta básica.

Como actor secundario identificamos a los comerciantes de los mercados que desean ampliar su línea de negocio integrándose a un servicio digital.

Adulto responsable e independiente: Al cual denominaremos con el nombre de Arturo, él es una persona que se define como consciente y autosuficiente, pues trabaja para poder pagar sus estudios y sostener su estilo de vida, vive en la casa de sus padres y al mismo tiempo aporta económicamente para el sustento del hogar. Le gusta mantener todo en orden, ve que toda cosa puede ser reutilizada no le gusta generar desperdicio innecesario pues ve el mundo de una manera muy optimista, aunque a veces le molesta que por el sobrecargo de trabajo no le permita organizar mejor las compras pues tiende a comprar su comida en la calle o incluso cuando compra alimentos para tener en casa, termina comprando cosas que después no siempre termina, pues no sabía qué o cómo comprar.

La Mamá moderna y eficiente: A la cual denominaremos como “Paloma” es una mujer trabajadora independiente entre sus 30-40 que dedica casi el 65% de su tiempo al cuidado del hogar, está casada y tiene 2 hijos. Tiene un deseo en aprender a gestionar lo mejor que pueda su hogar, ya sea para poder tener tiempo libre y/o ahorrar dinero.

Junto con su esposo tiene un presupuesto asignado mensual para los gastos en comida, pero se han dado cuenta que normalmente no cumplen con esas expectativas ya que gastan más de lo planeado, tienen sobras de comida que terminan desechando y además que sus hijos no están en el peso recomendado según su talla y edad, todo esto le

provoca fastidio y preocupación pues siente que no lo está haciendo bien como madre de familia.

Ella suele hacer las compras del mercado de forma mixta: por aplicativo y compra en el mercado cerca de su zona, desea poder encontrar el balance para poder llegar a sus metas de ahorro y sobre todo no desechar comida ya preparada. Le gustaría aprender a distribuir mejor los alimentos y no perder el tiempo en las compras del mercado.

El comerciante trabajador y organizado: Carlos es un comerciante de 38 años, dueño de un negocio de abarrotes que dirige junto a su esposa, la cual le ayuda en la gestión y finanzas del mismo. Tiene como lema “Todo esfuerzo tendrá su recompensa”, ya que se esmera mucho para salir adelante y brindar una mejor calidad de vida a su familia, además que guarda muy buenas relaciones con otros comerciantes y clientes, a los que atiende atentamente. El busca migrar su negocio a medios digitales, pero no sabe cómo promocionarlo. Entre sus dolores se encuentra la gran cantidad de desperdicio de productos alimenticios que no vende y terminan desechando semana tras semana, sobre todo en vegetales y frutas que se echan a perder rápidamente. Es por ello que le gustaría encontrar diversas formas de expandir su negocio, ya sea por medios digitales o físicos, y con ello poder aumentar el número de clientes.

6. Propuesta de Valor

6.1. Propuesta de valor

Desarrollaremos un servicio de gestión y planificación de la canasta básica en los hogares donde se brindarán productos de mercados locales aliados a la aplicación, para así tener control del gasto y desperdicio de los alimentos, generando un consumo responsable así como el apoyo a pequeños comerciantes.

6.2. Segmento de clientes

6.2.1 Centrales:

Como enfoque principal el servicio se ofrecerá a personas adultas de 20 a 40 años, que sean padres de familia o se mantengan económicamente de manera independiente de Lima Metropolitana.

6.2.2. Directos:

Mercados y Minimarkets locales de la zona de Lima Metropolitana que quieran hacer crecer su formato de clientes vendiendo de manera más organizada sus productos y compartan el pensamiento de consumo responsable.

6.3. Canales

Como medio principal tendremos la plataforma en formato de aplicación móvil y vía web, los cuales serán el medio para la transacción y la organización de la canasta básica.

6.4. Relación con los clientes

Interacción dinámica, cercana y amigable a través del aplicativo. Las personas tendrán una constante comunicación indirecta a través del contenido en las redes sociales.

6.5. Actividades clave

- Desarrollo del aplicativo digital dinámico e integral.
- Generar alianza con especialistas nutricionistas.
- Generar alianza con los mercados y comerciantes.
- Servicio de delivery.

6.6. Recursos clave

- Programador de software
- Delivery (bicicleta)

- Diseñador gráfico
- Administrador de redes
- Servidores y hosting

6.7. Aliados clave

Nuestros aliados serán emprendimientos y negocios dentro del rubro de alimentación, así como mercados locales, supermercados o colaboraciones con municipios ubicados dentro de Lima metropolitana.

6.8. Fuentes de ingresos

El servicio contará con un modelo freemium, con la finalidad de conectar y fidelizar a la marca con sus potenciales consumidores. Por el lado de los negocios afiliados, se les cobrará un porcentaje, el cual irá incrementando dependiendo del número de clientes y pedidos que obtenga con nuestra aplicación. También se busca crear alianzas con marcas patrocinadoras que busquen colaborar con nuestros objetivos.

6.9. Presupuestos

El presupuesto del modelo de negocio se tiene pensado que empiece con recursos propios como laptops, teléfonos e internet los cuales serán manejados por el equipo para la elaboración del proyecto y un tercero quien sería el programador al cual se le derivará el diseño del software del aplicativo. Lo que nos da como una primera inversión de S/. 11, 400.

Tabla 1. *Inversión inicial de gastos*

Inversión de gastos

Recursos logísticos	
Laptop	3,000
Celular	1,000
Recursos Administrativos	
Diseñador UX/UI	3,000
Programador	3,000
Recursos Logísticos	
Modem de internet	100
Registro de Marca	1,200
Nombre de web	100
TOTAL	11,400

Una vez lanzado el proyecto, nuestro presupuesto mensual incluirá la publicidad como jala vistas y mandiles, programador y software de la aplicación, servicio de delivery y el manejo de las redes sociales para la difusión, el cual nos da como inversión mensual S/. 5,285.

Tabla 2. *Inversión mensual de gastos*

Inversión Mensual	
Recursos de Producción	
Jalavistas y mandiles	600
Recursos Administrativos	
Programador	3,000
Delivery man	1,000

Recursos Logísticos	
Software para app	55
Recursos de difusión	
Pauta para RRSS	500
Hosting	30
Internet	100
TOTAL	5,285

En nuestro ingreso mensual proyectamos 4 canales de ingresos: Cargo por el servicio que es una tarifa aproximada por el servicio de delibery y de organización de canasta. Cargo alianza con mercado: una tarifa mensual el cual los distintos proveedores tendrán que pagar para estar afiliados a nuestro servicio. Cargo alianza con marcas: Sería un costo por campaña de publicidad para comprar sus productos. Cargo premium: Un costo para afiliarte al servicio donde mensualmente no pagarás por delivery y automáticamente te llegarán tus pedidos semanalmente donde tendrás acceso a recetas y cursos para aprovechar al máximo tus insumos.

Tabla 3. *Ingreso mensual*

Ingreso Mensual			
Cargo por servicio			
Costo unitario	Est. total de	Ingreso mensual	ingreso trimestral

	unidades		
S/.4	500	S/2,000	S/.6,000
Cargo alianza con mercado			
Costo unitario	Est. total de unidades	Ingreso mensual	ingreso trimestral
S/.30	20	S/600	S/.1,800
Cargo alianza con alicorp / 1 marca			
Costo por campaña		Ingreso mensual	ingreso trimestral
S/.2,000		S/2,000	S/.6,000
Premium			
Costo unitario	Est. total de unidades	Ingreso mensual	ingreso trimestral
S/.15	200	S/3,000	S/.9,000
TOTAL MENSUAL	S/. 7,600	TOTAL TRIMESTRAL	S/. 22,800

INVERSIÓN DE INGRESOS X 3 MESES	TOTAL DE INVERSIÓN	TOTAL DE GASTOS X 3 MESES	UTILIDAD /PÉRDIDA
S/. 22,800	S/. 11,400	S/.15,855	-S/. 4,455

En el resultado del proyectado podemos visualizar que en el primer trimestre aún tendríamos un déficit de s/. 4,455. Este monto quedará saldado para el 5to mes. Entendemos también que en el transcurrir de nuestro proyecto aumentarán nuestros

usuarios, clientes Premium, marcas afiliadas y alianzas con mercados. Rentabilizando nuestro servicio a largo plazo.

7. Resultados

El reto de innovación se resolvió de forma parcial pero efectiva; se logró la planificación de la canasta básica y reducir el desperdicio de alimentos en personas de 20 a 40 años en Lima Metropolitana mediante el aplicativo “ECONOEATS” empresa que planifica y distribuye los alimentos para la canasta básica y su vez genera un comercio adicional a los mercados locales, brindando un servicio de asesoramiento, digitalizándolos y acompañando a nuestros cliente y aliados, con el objetivo de reducir el desperdicio, reducir los gastos económicos en desperdicio de comida y a su vez motivar un nuevo comercio en los mercados locales.

Se logró validar el proyecto mediante talleres generativos con nuestro público objetivo elegido: madre de familia entre 20 y 40 años y hombres entre 20 y 40 años que residen en Lima Metropolitana. Los resultados del taller generativo pudieron identificar el gasto económico que tenían al desechar la comida no consumida mostrando preocupación y a su vez disposición para cambiar esos hábitos.

El sábado 20 de Mayo 2023 a las 4:00 pm se desarrolló nuestro taller generativo con 4 participantes, donde se explicó nuestro objetivo, un pequeño dato curioso sobre nuestra problemática, seguido de las instrucciones de las actividades donde se les pidió que asignan el presupuesto alimenticio de la semana y que pudieran anotar sus gastos a detalle, día por día a lo largo de una semana. Culminando el periodo de tiempo nos volvimos a reunir para llenar el cuadro de gastos, salió como resultado que el 100% gastaba más el presupuesto asignado además que en los 4 casos presentaron desechos de alimentos.

Figura 1. Participante: *Vilma Huanca, 40 años. Distrito: Magdalena del Mar.*

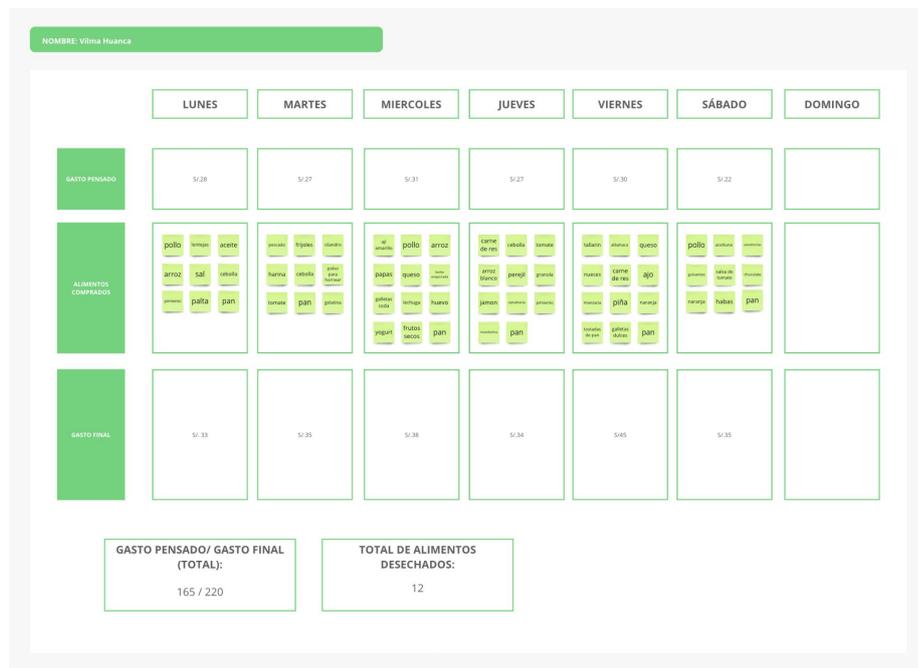


Figura 2. Participante: *Miguel Medina, 31 años. Distrito: Cercado de Lima*

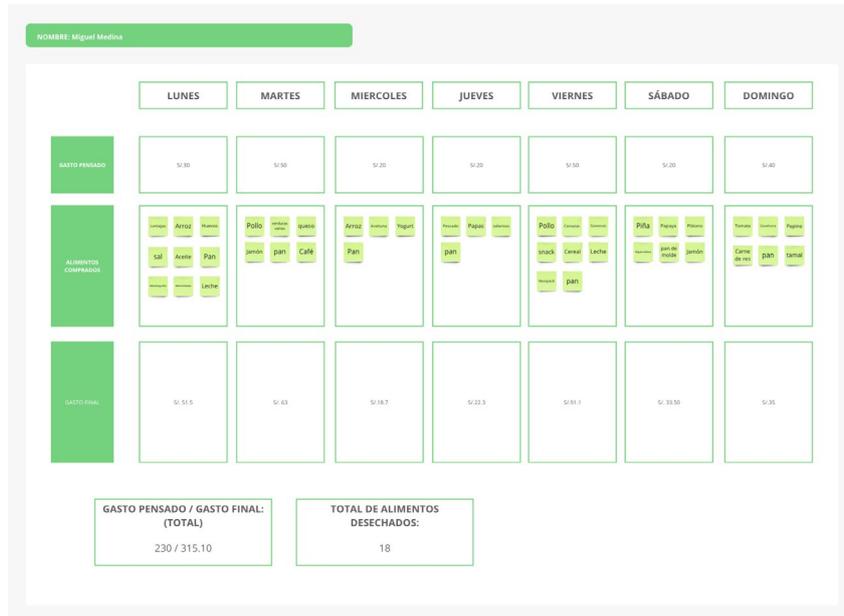


Figura 3. Participante: Lucero Muriel, 21 años. Distrito: Surquillo.

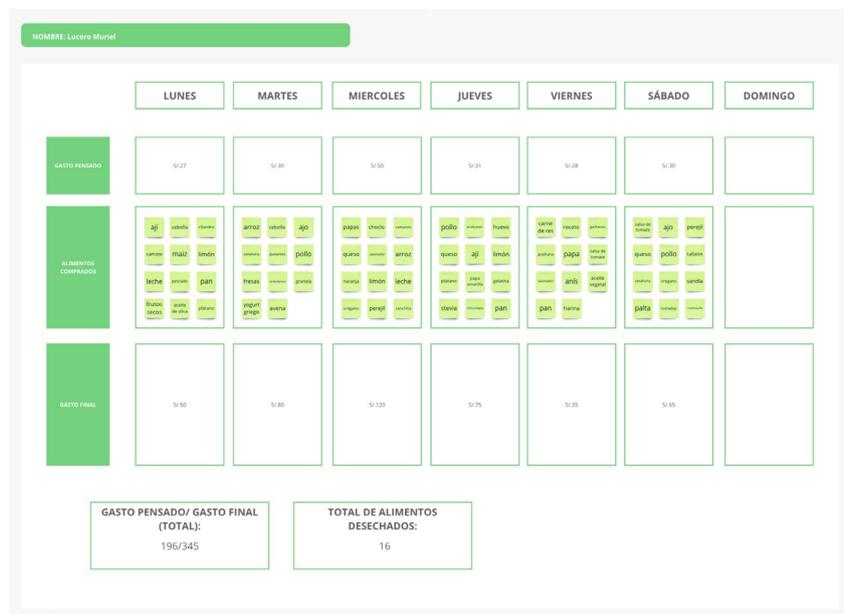


Figura 4. Participante: Fernando Sirvent, 29 años. Distrito: Jesús María.

NOMBRE: Fernando Sirvent

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
PRELUPUESTO	SI	SI	SI	SI	SI	SI: 150	SI: 150
ALIMENTOS COMPRADOS						Arroz Pollo Carne de res Ajiaco Café Pan Lechosa Mantequilla Aceite Leche	Queso Pavo Cereales Jambón Salsas Jugos
ALIMENTOS DESECHADOS						SI: 221	SI: 250
GASTO PENSADO / GASTO FINAL: (TOTAL)		300 / 471					
TOTAL DE ALIMENTOS DESECHADOS:		6					

Al concluir el taller pudimos rescatar los siguientes feedback: “El llevar un registro de lo que se compra y desperdicia, se puede identificar áreas donde se puede realizar ajustes, como comprar cantidades más adecuadas, planificar comidas con anticipación o almacenar adecuadamente los alimentos para prolongar su vida útil” comentó Miguel Medina. “Fue muy interesante esta actividad, llevar un registro de lo que se compra y desperdicia de la canasta básica puede ser una práctica valiosa para promover hábitos de consumo más sostenibles, reducir el desperdicio de alimentos y tomar decisiones más conscientes en general” agregó Fernando Sirvent. “Antes no sabía que se perdían grandes toneladas solo en alimentos en el Perú. Me gustó realizar la actividad y darme cuenta de lo que gasto semanalmente, lo cual resultó ser más de lo esperado, así como ver cuánto terminó desechando en alimentos. Esto me ayudará a ser más consciente en mis compras semanales.” Lucero Muriel

El público objetivo mostró interés en conocer y entender formas de ahorrar dinero y entender la importancia de la planificación de la canasta básica.

También se realizó una encuesta enviada mediante un link a 82 personas, de las cuales decidimos enfocarnos en el 60% que come en casa como nuestro público objetivo. Realizamos adicionalmente 10 entrevistas donde se pudo hacer un análisis más a fondo sobre la conciencia del desperdicio de comida en el hogar y supermercados y donde también descubrimos el dolor que existe sobre las expectativas de presupuesto no cumplidas, es decir se gasta más en el presupuesto asignado para los alimentos y se genera desperdicios innecesarios. Fueron comentarios positivos con respecto al tema planteado, confirmando que la idea es innovadora y cumple con los objetivos de desarrollo sostenible elegido. Todos los entrevistados estuvieron interesados en encontrar una manera distinta para abordar el desperdicio en el hogar y buscar la manera de ahorrar económicamente.

8. Conclusiones

- En conclusión, la propuesta de valor brindada por el servicio de aplicativo “ECONOEATS” cumple con nuestros objetivos, ya que los resultados brindados por las pruebas que hicimos al público objetivo sobre el funcionamiento de nuestro servicio, nos mostraron cambios positivos puesto que los usuarios lograron cumplir con lo planteado.
- Asimismo, se pudo notar una mejora en el presupuesto planteado en nuestros usuarios, ya que se generaron ahorros en la compra para la canasta básica, al mismo tiempo que se fomenta el consumo responsable en su alimentación y con ello reducir sus desperdicios.

- Durante el testeo de la propuesta obtuvimos una gran aceptación por parte del público en el apartado de las recomendaciones de platillos que mejoraron su estado nutricional, ayudándoles a alimentarse de forma sana durante la semana y ajustándose a su bolsillo.
- Finalmente, se comprobó por medio de entrevistas y encuestas la posibilidad de afiliación con negocios y mercados locales, y con ello la expansión de nuestro servicio en Lima metropolitana. Esto permitirá ampliar la fomentación del consumo responsable en los hogares, generando menos desperdicio en el ambiente.

9. Bibliografía

Alvarez Mantilla, A. J. (2021). Diseño de aplicativo móvil para reducir el desperdicio alimentario en hogares de lima metropolitana y contrarrestar el incremento del índice de inseguridad alimentaria. *[Trabajo de Investigación para optar al Grado Académico de Bachiller en Arte y Diseño Empresarial, Universidad San Ignacio de Loyola]*. <https://repositorio.usil.edu.pe/server/api/core/bitstreams/4783ecc4-e02f-4bec-9ad1-4e607da10e44/content>

Casimiro Rodríguez, E.J., Delgado Chavarry, G.F. (2020). *Rutinas alimenticias en el hogar y el desperdicio de alimentos*. https://repositorio.ulima.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12724/12799/Casimiro_R_y_Delgado_C.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Caravedo Martinez, I., Bueno Obando, J.L.F. (2021). *Gestión del desperdicio de alimentos en el sector de Hoteles, Restaurantes y Cafeterías (HORECA)*. [Trabajo de investigación para optar al grado bachiller en gastronomía y gestión culinaria, Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas].
https://repositorioacademico.upc.edu.pe/bitstream/handle/10757/658612/Caravedo_MI.pdf?sequence=3

Delgado, J. (2021). *Consumo y desperdicios de alimento en la actual pandemia*.
<https://www.ulima.edu.pe/escuela-de-posgrado/noticias/consumo-y-desperdicio-de-alimentos-durante-la-actual-pandemia>

Esquivel Gamarra, R. R., Kooyip Choy, M. L., López Aleman, J. F., Mendoza Céspedes, L. C., Tejada Pazos, M. E. (2021). *Propuesta de implementación de un sistema de gestión de alimentos para consumo en el hogar*. [Tesis para obtener el grado de magíster en administración de negocios globales otorgado por la Pontificia Universidad Católica del Perú].
<https://tesis.pucp.edu.pe/repositorio/bitstream/handle/20.500.12404/21081/Propuesta%20de%20Implementaci%C3%B3n%20de%20un%20Sistema%20de%20Gesti%C3%B3n%20de%20Alimentos%20para%20Consumo%20en%20el%20Hogar%20-%20ESQUIVEL.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Hugo Michel Becerra (2011) *Salarios, Canasta básica & Otras Cosas*
<https://es.scribd.com/document/62388988/Practica-Canasta-Basica>

Instituto Nacional de Estadística e Informática (2020). *Aumenta el gasto de alimentación fuera del hogar. Más de 39 mil 895 restaurantes existen en Lima Metropolitana y el Callao.* <https://m.inei.gob.pe/prensa/noticias/aumenta-gasto-en-alimentacion-fuera-del-hogar/>

IV Congreso Internacional AmITIC Colombia (2017) *Pérdidas y desperdicios de alimentos en el mundo.* <https://revistas.utp.ac.pa/index.php/memoutp/issue/view/AMITIC>

Martienzo Bernabé, R. A. (2022). *Gestión de impactos ambientales de los residuos alimentarios a nivel de gobiernos locales. [Tesis para obtener el grado académico de Magíster en Desarrollo Ambiental, Pontificia Universidad Católica del Perú].* https://tesis.pucp.edu.pe/repositorio/bitstream/handle/20.500.12404/23405/Martienzo_Bernab%C3%A9_Gesti%C3%B3n_impactos_ambientales1.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Minsa (2022) *El costo de la doble carga de la malnutrición. Impacto económico y social en el Perú.* https://docs.wfp.org/api/documents/WFP-0000140902/download/?_ga=2.252815566.614775736.1688163318-1208578315.1685476656

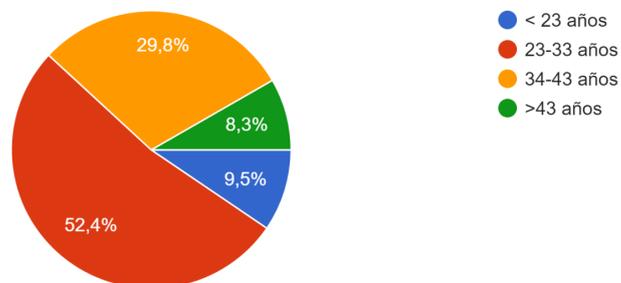
Sistema Metropolitano de seguridad ambiental (2021). *Seguridad alimentaria en Lima Metropolitana y los efectos del Covid 19.* <https://smia.munlima.gob.pe/novedades/seguridad-alimentaria-en-lima-metropolitana-y-los-efectos-del-covid19>

10. Anexos

Anexo 1. Resultados de encuestas dirigidas a nuestro público objetivo

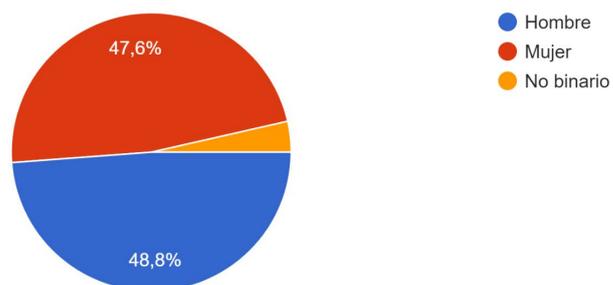
¿Cuál es tu edad?

84 respuestas

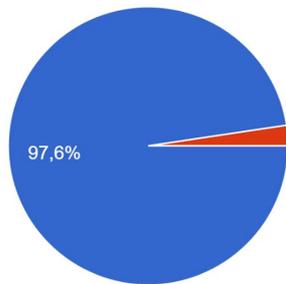


¿Cómo te identificas?

84 respuestas

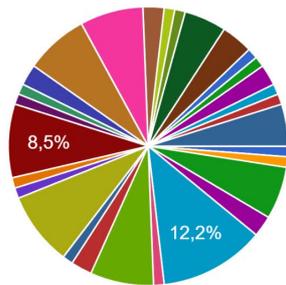


¿vives en Lima?
84 respuestas



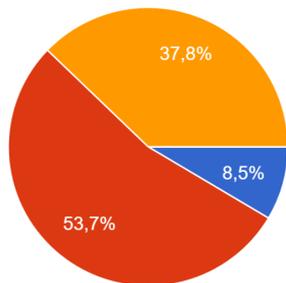
- Sí
- No

¿En qué distrito vives?
82 respuestas



- Ancón
 - Ate
 - Barranco
 - Breña
 - Carabaylo
 - Cercado de Lima
 - Chaclacayo
 - Chorrillos
- ▲ 1/6 ▼

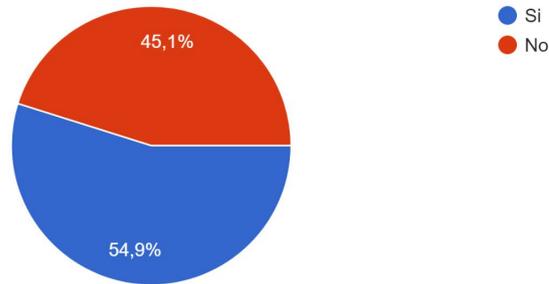
¿A qué te dedicas actualmente?
82 respuestas



- Estudiante
- Trabajador
- Estudio y trabajo
- Ni estudio ni trabajo

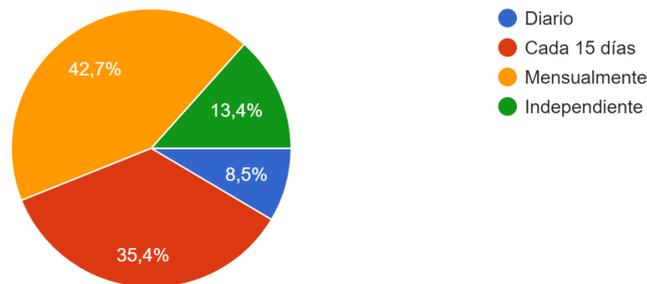
¿Eres el sustento principal de tu hogar?

82 respuestas



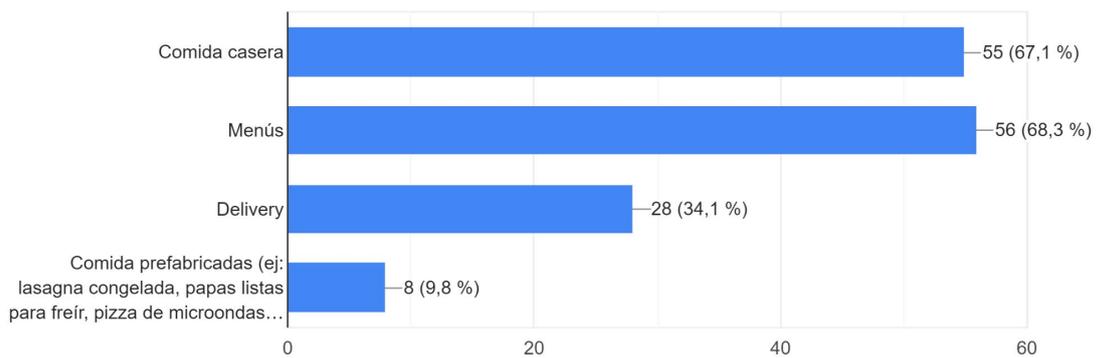
¿Cada cuánto te pagan?

82 respuestas



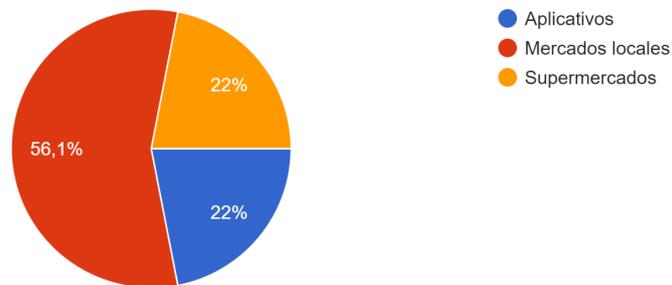
Cuando se trata de su alimentación, ¿usted qué suele comer?

82 respuestas



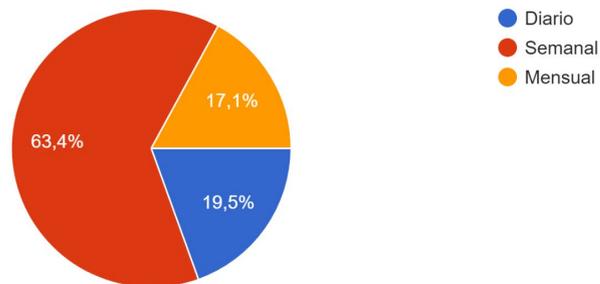
¿Dónde hace con más frecuencia las compras de sus alimentos?

82 respuestas



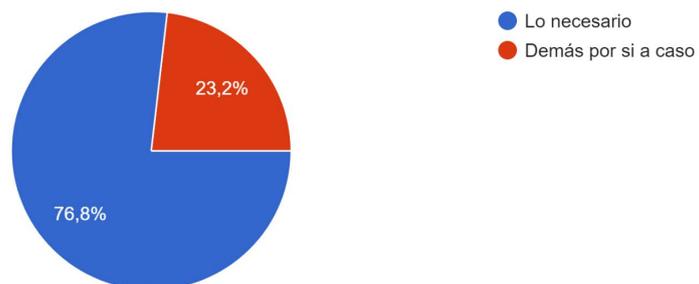
¿Cada cuánto compras comida?

82 respuestas



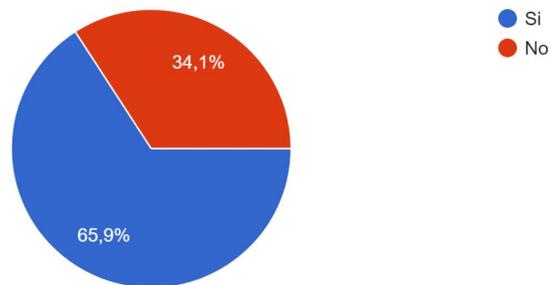
¿Usted compra lo necesario o compra demás por si a caso?

82 respuestas



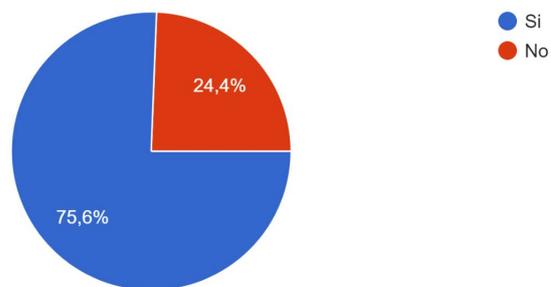
Al momento de realizar una compra, ¿ha considerado el impacto ecológico que trae?

82 respuestas



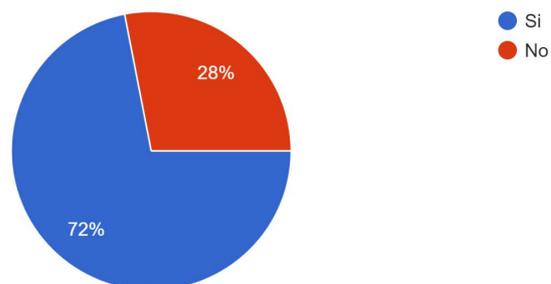
¿Conoces acerca de la cultura de consumo responsable?

82 respuestas



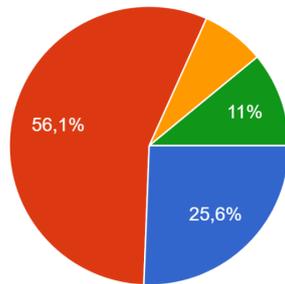
¿Llega a darle uso a todo lo que compra de comida?

82 respuestas



¿Qué hace si le sobra la comida?

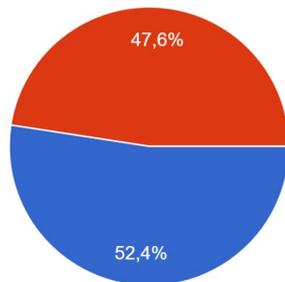
82 respuestas



- Lo tira a la basura
- La guarda para otro día
- Lo regala
- Se lo da a su mascota

¿Usted conoce el compost?

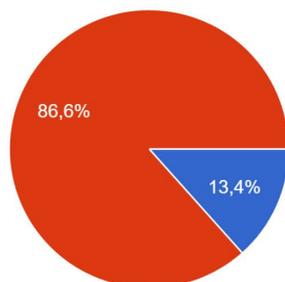
82 respuestas



- Si
- No

¿Lo practica?

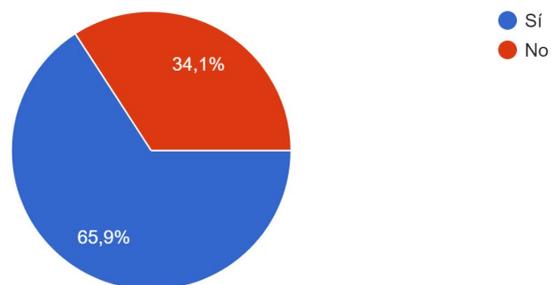
82 respuestas



- si
- No

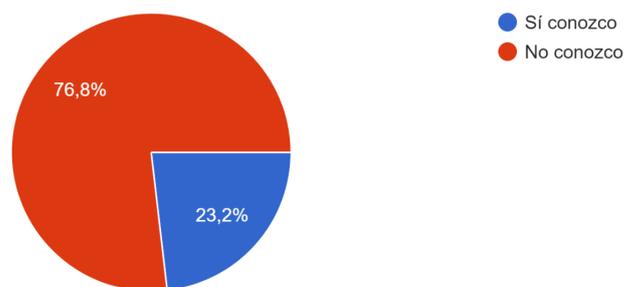
¿Es consciente de que los supermercados suelen tirar comida en buen estado?

82 respuestas



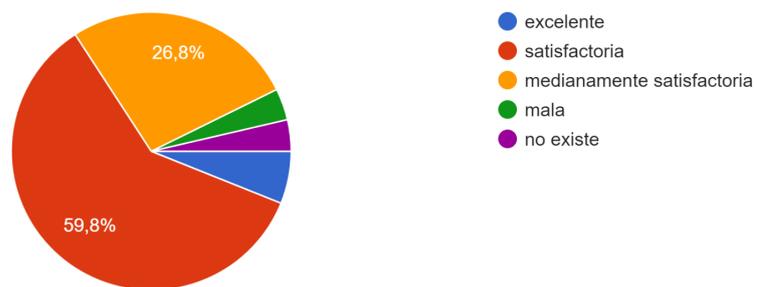
¿Conoce alguna organización que recolecte la comida desechada por supermercados para donaciones?

82 respuestas



Y para finalizar, ¿Cómo consideras la gestión de residuos en tu hogar?

82 respuestas



Anexo 2. Entrevistas realizadas a nuestro público objetivo

Entrevista 1: Carla Castro, 29 años.

1. ¿Con quién vives?

Con hermano, papá, tío y abuela.

2.¿Te haces cargo de alguien? ¿Cuántas personas?

Sí, de mi abuela.

3. ¿A qué te dedicas?

Actualmente soy diseñadora gráfica full time.

4. ¿Haces home office, híbrido o presencial?

Trabajo de manera híbrida

5. ¿Te preparas tu propia comida? ¿Quién cocina en casa?

Sí, me preparo diariamente mis comidas, y usualmente cocino yo o mi hermano como mi tío.

6. ¿Cada cuánto comes comida casera?

Dos veces al día, los siete días a la semana.

7. ¿Pides comida por delivery? ¿Cada cuánto pides?

Tres o cuatro veces al mes, entre ellos chifa o pollo a la brasa.

8. ¿Te compras un cafecito, un dulce o un snack en el día?

Sí, usualmente compro café en alguna cafetería puede ser una vez a la semana, snacks como papas, o dulces como caramelos (Halls, o Full)

9. ¿Cuánto sales al mes a comer en la calle?

Usualmente como cuatro o cinco veces en la calle en todo el mes.

10. ¿Si te sobra comida la guardas o la botas?

Si llega a sobrar lo comemos al siguiente día, nos da pena botar la comida, pero ha habido momentos que sí nos ha pasado que tenemos que desecharlo.

11. ¿Has votado comida que compraste para cocinar pero que finalmente se malogró en la refrigeradora?

No, nunca nos ha pasado.

12. ¿Vas a comprar al supermercado o mercado?

Sí, voy al mercado cerca de mi casa, como también a uno mayorista para comprar cosas frescas como verduras, otras cosas ya muy específicas las compro en el supermercado.

13. ¿Cada cuánto tiempo vas a hacer las compras?

Una vez a la semana voy al mercado, en total al mes voy cuatro o cinco, y al supermercado voy dos al mes.

14. ¿Cuánto es tu presupuesto asignado para la comida?

En total lo que gasto yo y otro familiar es algo de 700 o 800 soles aproximadamente, teniendo en cuenta que somos cinco personas en casa.

15. ¿Cuánto finalmente gastas mensualmente en comida?

En total sumando lo que compramos en el mercado como para preparar y las comidas que se pueda comprar en el mes a un restaurante, sería algo de 1000.

16. ¿Te gustaría cambiar tus hábitos de consumo de comida?

Sí, porque a veces no siento que balanceo bien las comidas, ya que trabajo o estoy ocupada y a veces no como verduras o frutas, o en ocasiones no termino comiendo porque simplemente no me apetece lo que se ha cocinado.

17. ¿Qué opinas del consumismo de la comida?

No sabía que había una problemática como el consumismo de comida, pero puedo entender es cuando compramos mucho pensando en comerlo, y esto no termina siendo así y lo botamos, y de alguna manera pienso que si me ha pasado que he comprado además de frutas o verduras y tenido que compostarlo para que no llegue a la basura.

18. ¿Qué opinas del desperdicio de comida en Perú?

Es uno de los problemas más grande, ya que eso se puede ver en los propios restaurantes o grandes cadenas de comida, que no pueden regalar ciertos alimentos y tienen que optar por botarlos por un tema de salubridad.

Entrevista 2: Paloma Pizarro, 32 años.

1. ¿Con quién vives?

Sola.

2.¿Te haces cargo de alguien? ¿Cuántas personas?

De nadie.

3. ¿A qué te dedicas?

Emprendedora de una empresa de diseño gráfico.

4. ¿Haces home office, híbrido o presencial?

Home office.

5. ¿Te preparas tu propia comida? ¿Quién cocina en casa?

Casi nunca, por tiempo.

6. ¿Cada cuánto comes comida casera?

Seguro que tres a cuatro veces a la semana.

7. ¿Pides comida por delivery? ¿Cada cuánto pides?

Sí, como cuatro veces a la semana mínimo.

8. ¿Te compras un cafecito, un dulce o un snack en el día?

Sí, siempre, todos los días un café o algún postrecito.

9. ¿Cuánto sales al mes a comer en la calle?

Al mes seguro salgo 15 - 20 veces.

10. ¿Si te sobra comida la guardas o la botas?

La hago durar todo lo que puedo, pero si se que no lo voy a comer lo boto.

11. ¿Has votado comida que compraste para cocinar pero que finalmente se malogró en la refrigeradora?

Sí, sobre todo las verduras, la lechuga normalmente se me malogra.

12. ¿Vas a comprar al supermercado o mercado?

Super mercado y bodeguita.

13. ¿Cada cuánto tiempo vas a hacer las compras?

Una vez a la semana.

14. ¿Cuánto es tu presupuesto asignado para la comida?

Aproximadamente unos 400 soles.

15. ¿Cuánto finalmente gastas mensualmente en comida?

Como unos 1500 a 2000 soles porque salgo mucho a comer.

16. ¿Te gustaría cambiar tus hábitos de consumo de comida?

Totalmente, me gustaría ahorrar más dinero y aprender a cocinar en casa.

17. ¿Qué opinas del consumismo de la comida?

Me genera culpa, pero soy cliente asidua y me salvan el día.

18. ¿Qué opinas del desperdicio de comida en Perú?

No tengo mucho conocimiento de los desperdicios de alimentos, pero sí creo que si lo hay es super complicado en un país con tanta desnutrición.

Entrevista 3: Vilma Huanca, 40 años.

1. ¿Con quién vives?

Vivo con mi esposo y mis dos hijos, y también con mi mascota.

2. ¿Te haces cargo de alguien? ¿Cuántas personas?

Sería de mis dos hijos.

3. ¿A qué te dedicas?

Me dedico a los bienes inmuebles, que incluye el alquiler y venta de departamentos.

4. ¿Haces home office, híbrido o presencial?

Lo considero híbrido, hay cosas presenciales como la firma de contrato y muestra de los apartamentos, pero lo demás se puede ver desde casa.

5. ¿Te preparas tu propia comida? ¿Quién cocina en casa?

Sí, yo cocino en mi casa la mayoría de veces, después sería mi esposo quien cocina en la casa.

6. ¿Cada cuánto comes comida casera?

Generalmente toda la semana, a excepción de algunas ocasiones especiales.

7. ¿Pides comida por delivery? ¿Cada cuánto pides?

A veces, pido comida por llamada máximo 3 o 4 veces por mes.

8. ¿Te compras un cafecito, un dulce o un snack en el día?

Si, snacks sobre todo, como chocolates o maní confitado.

9. ¿Cuánto sales al mes a comer en la calle?

Cuatro o cinco veces al mes.

10. ¿Si te sobra comida la guardas o la botas?

A veces se lo damos a nuestro perrito, o si no lo botamos a la basura.

11. ¿Has votado comida que compraste para cocinar pero que finalmente se malogró en la refrigeradora?

Sí, en varias ocasiones, sobre todo en verduras.

12. ¿Vas a comprar al supermercado o mercado?

Mayormente voy al mercado, pero también al supermercado ocasionalmente.

13. ¿Cada cuánto tiempo vas a hacer las compras?

Generalmente 1 vez por semana.

14. ¿Cuánto es tu presupuesto asignado para la comida?

Unos 1300 aproximadamente por mes.

15. ¿Cuánto finalmente gastas mensualmente en comida?

A veces 1500 o más dependiendo del restaurante al que vaya.

16. ¿Te gustaría cambiar tus hábitos de consumo de comida?

Sí, quizás reducir el consumo de alimentos procesados.

17. ¿Qué opinas del consumismo de la comida?

Existen muchas personas que se dejan llevar por impulsos o moda y terminan comprando demás, ocasionando que se desperdicie mucha comida, gastando dinero extra y a veces en productos que dañan su salud.

18. ¿Qué opinas del desperdicio de comida en Perú?

Debería ir destinado a personas pobres o necesitadas y evitar comprar demás solo por un deseo.

Entrevista 4: Alejandra Cruzado, 26 años.

1. ¿Con quién vives?

Vivo con mi mamá y mi hermano.

2. ¿Te haces cargo de alguien? ¿Cuántas personas?

No, no me hago cargo de nadie, solo aportó para la casa.

3. ¿A qué te dedicas?

Trabajo y estudio.

4. ¿Haces home office, híbrido o presencial?

Hago trabajo híbrido.

5. ¿Te preparas tu propia comida? ¿Quién cocina en casa?

No, lo hace mi mamá.

6. ¿Cada cuánto comes comida casera?

Todos los días.

7. ¿Pides comida por delivery? ¿Cada cuánto pides?

Sí, cada quince días.

8. ¿Te compras un cafecito, un dulce o un snack en el día?

A veces me doy un gustito.

9. ¿Cuánto sales al mes a comer en la calle?

Dos o tres veces.

10. ¿Si te sobra comida la guardas o la botas?

La guardo, en casa intentamos aprovechar al máximo la comida que tenemos.

11. ¿Has votado comida que compraste para cocinar pero que finalmente se malogró en la refrigeradora?

No me enorgullece decirlo pero, sí, he votado comida alguna vez.

12. ¿Vas a comprar al supermercado o mercado?

Suelo ir a los mercados locales más veces que a los supermercados.

13. ¿Cada cuánto tiempo vas a hacer las compras?

Tres veces al mes.

14. ¿Cuánto es tu presupuesto asignado para la comida?

Unos 300 soles aproximadamente.

15. ¿Cuánto finalmente gastas mensualmente en comida?

Unos 500 soles aproximadamente.

16. ¿Te gustaría cambiar tus hábitos de consumo de comida?

Sí, la verdad que sí me gustaría cambiar mis hábitos de consumo.

17. ¿Qué opinas del consumismo de la comida?

Que si es bien aprovechada y no se desperdicia, entonces todo ok.

18. ¿Qué opinas del desperdicio de comida en Perú?

Que ocurre solo en ciertos sectores y niveles socioeconómicos en cantidades más elevadas, en los sectores promedio o más bajos se aprovecha mejor la comida.

Entrevista 5: Wiliam Alvarado, 29 años.

1. ¿Con quién vives?

Vivo con roomates.

2.¿Te haces cargo de alguien? ¿Cuántas personas?

Tengo una mascota, no sé si cuenta pero me hago cargo de ella.

3. ¿A qué te dedicas?

Estudió idiomas y trabajó en una tienda de ropa deportiva.

4. ¿Haces home office, híbrido o presencial?

Trabajo de forma presencial.

5. ¿Te preparas tu propia comida? ¿Quién cocina en casa?

Sí, yo mismo preparo mis comidas.

6. ¿Cada cuánto comes comida casera?

Todos los días prácticamente.

7. ¿Pides comida por delivery? ¿Cada cuánto pides?

Muy pocas veces, soy vegano y no suelen vender mucha comida para veganos mediante aplicativos.

8. ¿Te compras un cafecito, un dulce o un snack en el día?

Muy rara vez la verdad.

9. ¿Cuánto sales al mes a comer en la calle?

En ocasiones especiales y como te dije antes, no hay muchos restaurantes para veganos.

10. ¿Si te sobra comida la guardas o la botas?

La guardo.

11. ¿Has votado comida que compraste para cocinar pero que finalmente se malogró en la refrigeradora?

No te puedo responder con certeza pero seguramente si, no recuerdo muy bien.

12. ¿Vas a comprar al supermercado o mercado?

Siempre que puedo voy a mercados locales.

13. ¿Cada cuánto tiempo vas a hacer las compras?

Cada semana hago mis compras.

14. ¿Cuánto es tu presupuesto asignado para la comida?

La comida para veganos es cara así que aproximadamente unos 150 soles a más semanales.

15. ¿Cuánto finalmente gastas mensualmente en comida?

Más de 600 soles.

16. ¿Te gustaría cambiar tus hábitos de consumo de comida?

No, la verdad que estoy muy a gusto con mi forma de comer.

17. ¿Qué opinas del consumismo de la comida?

Que depende mucho del estatus social, nivel socioeconómico, porque una persona de bajo recursos solo compra para el día y está bien dentro de lo que cabe pero, por ejemplo una persona de recursos muy elevados compra por comprar, ya que; al tener dinero no miden lo que gastan y eso está mal.

18. ¿Qué opinas del desperdicio de comida en Perú?

Que la gente no es consciente de todo lo que se desperdicia en el día en un supermercado, un simple mercado local o en restaurantes. Siento que debería haber una ley para que no se desperdicie tanta comida diaria porque esa comida podría ser aprovechada para donar a albergues, cocinas comunitarias, etc.

Entrevista 6: Nicol Solis, 23 años.

1. ¿Con quién vives?

Vivo con mi pareja y su familia.

2.¿Te haces cargo de alguien? ¿Cuántas personas?

No, no tengo hijos pero si una mascota.

3. ¿A qué te dedicas?

Estudio y trabajo

4. ¿Haces home office, híbrido o presencial?

Trabajo de manera presencial

5. ¿Te preparas tu propia comida? ¿Quién cocina en casa?

Yo preparo mi comida o a veces cocina mi pareja. Y cuando no podemos cocinar compramos comida.

6. ¿Cada cuánto comes comida casera?

Casi todos los días.

7. ¿Pides comida por delivery? ¿Cada cuánto pides?

sí, puede ser 3 veces por semana.

8. ¿Te compras un cafecito, un dulce o un snack en el día?

Si, casi siempre cuando estoy en el instituto.

9. ¿Cuánto sales al mes a comer en la calle?

Solo a veces, tres veces por mes.

10. ¿Si te sobra comida la guardas o la botas?

La guardo si quiero comerla después pero si no la boto.

11. ¿Has votado comida que compraste para cocinar pero que finalmente se malogró en la refrigeradora?

Sí, varias veces, cuando quiero cocinar algo que al final decido ya no hacer y se me olvida que lo deje en el refri.

12. ¿Vas a comprar al supermercado o mercado?

Compro en el mercado.

13. ¿Cada cuánto tiempo vas a hacer las compras?

A veces compro todos los días, o solo dos veces por semana.

14. ¿Cuánto es tu presupuesto asignado para la comida?

250 si compro dos veces por semana, aunque a veces solo compramos sin medirnos.

15. ¿Cuánto finalmente gastas mensualmente en comida?

Casi 400 soles si cocinamos en casa.

16. ¿Te gustaría cambiar tus hábitos de consumo de comida?

Diría que sí, más que nada a la hora de comer comida rápida porque ahí gasto más.

17. ¿Qué opinas del consumismo de la comida?

A veces las personas no son conscientes de cuánta comida puedes comprar que al final puede que ni siquiera consuman y ahí se genera una pérdida.

18. ¿Qué opinas del desperdicio de comida en Perú?

Las personas no saben realmente sobre cómo no desperdiciar comida ya que el desperdicio se ve por todos los sectores que te ofrecen alimento y en el Perú no son conscientes de que esto es un daño.

Entrevista 7: Amelia Miura, 33 años.

1. ¿Con quién vives?

Con mi esposo y mi hijo.

2. ¿Te haces cargo de alguien? ¿Cuántas personas?

Soy ama de casa.

3. ¿A qué te dedicas?

A mi familia.

4. ¿Haces home office, híbrido o presencial?

Trabajo en casa.

5. ¿Te preparas tu propia comida? ¿Quién cocina en casa?

Sí, yo me encargo de hacer la comida en mi casa.

6. ¿Cada cuánto comes comida casera?

Casi todos los días.

7. ¿Pides comida por delivery? ¿Cada cuánto pides?

Yo no, mi hijo de vez en cuando y al menos 4 veces al mes.

8. ¿Te compras un cafecito, un dulce o un snack en el día?

Normalmente no.

9. ¿Cuánto sales al mes a comer en la calle?

Entre 4 - 6 veces al mes.

10. ¿Si te sobra comida la guardas o la botas?

La guardo o la congelo.

11. ¿Has votado comida que compraste para cocinar pero que finalmente se malogró en la refrigeradora?

Si ha pasado pero no muy seguido.

12. ¿Vas a comprar al supermercado o mercado?

A ambos.

13. ¿Cada cuánto tiempo vas a hacer las compras?

Voy 3 veces a la semana al mercado y al supermercado 1 vez a la semana.

14. ¿Cuánto es tu presupuesto asignado para la comida?

Aproximadamente unos 1000 soles.

15. ¿Cuánto finalmente gastas mensualmente en comida?

Aproximadamente 1400 soles.

16. ¿Te gustaría cambiar tus hábitos de consumo de comida?

En realidad no, estamos bien así.

17. ¿Qué opinas del consumismo de la comida?

Ahora los jóvenes comen demasiado en la calle y me parece que no es sano, además se llenan de bolsas y de basuras.

18. ¿Qué opinas del desperdicio de comida en Perú?

Es complicado, pero sé que la comida que se malogra en los mercados, termina en las chancherías.

Entrevista 8: Cristhian Goicochea, 22 años.

1. ¿Con quién vives?

Vivo con mi padres, abuela y tía.

2.¿Te haces cargo de alguien? ¿Cuántas personas?

No, más que hacerme cargo de alguien solo cuido de mi perro.

3. ¿A qué te dedicas?

Trabajo de manera independiente.

4. ¿Haces home office, híbrido o presencial?

Trabajo de manera presencial.

5. ¿Te preparas tu propia comida? ¿Quién cocina en casa?

A veces cocino yo cuando tengo tiempo pero casi siempre la comida la prepara mi mamá.

6. ¿Cada cuánto comes comida casera?

Todos los días.

7. ¿Pides comida por delivery? ¿Cada cuánto pides?

Sí pido pero solo en ocasiones.

8. ¿Te compras un cafecito, un dulce o un snack en el día?

Sí en la noche suelo comprar snacks.

9. ¿Cuánto sales al mes a comer en la calle?

Trato de no comer en la calle, como en casa.

10. ¿Si te sobra comida la guardas o la botas?

Depende de qué comida, si aún sirve, la guardo.

11. ¿Has votado comida que compraste para cocinar pero que finalmente se malogró en la refrigeradora?

Sí, más que nada me pasa con el pollo o las verduras.

12. ¿Vas a comprar al supermercado o mercado?

Al mercado.

13. ¿Cada cuánto tiempo vas a hacer las compras?

Todos los días compro comida para el día.

14. ¿Cuánto es tu presupuesto asignado para la comida?

Mi objetivo es gastar 20 soles al día como máximo pero a veces gasto más.

15. ¿Cuánto finalmente gastas mensualmente en comida?

Puede que 500 soles al mes.

16. ¿Te gustaría cambiar tus hábitos de consumo de comida?

Creo que sí, me gustaría gastar menos en realidad.

17. ¿Qué opinas del consumismo de la comida?

Creo que a veces solemos comprar y consumir comida en exceso aunque a veces ni siquiera la necesitamos y eso puede generar más gastos.

18. ¿Qué opinas del desperdicio de comida en Perú?

Que se pierden muchos alimentos en todo el proceso de compra y preparación ya que en los mercados solemos ver como botan la comida o como nosotros mismos la botamos.

Entrevista 9: Brunella Huertas, 25 años.

1. ¿Con quién vives?

Con mi tía y abuelos.

2.¿Te haces cargo de alguien? ¿Cuántas personas?

No me hago cargo de nadie pero apporto en mi casa.

3. ¿A qué te dedicas?

Trabajo.

4. ¿Haces home office, híbrido o presencial?

Trabajo presencial.

5. ¿Te preparas tu propia comida? ¿Quién cocina en casa?

Sí, yo soy quien cocina más seguido.

6. ¿Cada cuánto comes comida casera?

Casi todos los días, a veces como afuera y no siempre es comida casera.

7. ¿Pides comida por delivery? ¿Cada cuánto pides?

Solo a veces, cuando no se dónde comer.

8. ¿Te compras un cafecito, un dulce o un snack en el día?

Sí, me gustan los snacks y los dulces de chocolate.

9. ¿Cuánto sales al mes a comer en la calle?

Puede que 7 veces al mes depende de la hora a la que vaya al trabajo.

10. ¿Si te sobra comida la guardas o la botas?

La guardo si la voy a comer después.

11. ¿Has votado comida que compraste para cocinar pero que finalmente se malogró en la refrigeradora?

Sí me ha pasado a veces porque se me olvido lo que compre.

12. ¿Vas a comprar al supermercado o mercado?

A ambos.

13. ¿Cada cuánto tiempo vas a hacer las compras?

A veces todos los días o otras cada dos días.

14. ¿Cuánto es tu presupuesto asignado para la comida?

Suelo gastar como 300 soles al mes en compras.

15. ¿Cuánto finalmente gastas mensualmente en comida?

Casi 400 soles ya que compró comida en la calle también.

16. ¿Te gustaría cambiar tus hábitos de consumo de comida?

Sí, más que nada porque gasto mucho en comprar comida chatarra.

17. ¿Qué opinas del consumismo de la comida?

Que es un hábito muy común en nuestra sociedad y causa mucho desperdicio y contaminación si no lo sabemos controlar.

18. ¿Qué opinas del desperdicio de comida en Perú?

Que en nuestro país se desperdicia mucho debido a la gran demanda de comida y a que no saben cómo manejar sus desperdicios.

Entrevista 10: Vanesa Paredes, 23 años.

1. ¿Con quién vives?

Vivo con mis padres y mis dos hermanos.

2. ¿Te haces cargo de alguien? ¿Cuántas personas?

De nadie.

3. ¿A qué te dedicas?

Soy ingeniera civil.

4. ¿Haces home office, híbrido o presencial?

Trabajo de manera presencial.

5. ¿Te preparas tu propia comida? ¿Quién cocina en casa?

Sí, a veces suelo prepararme mis propios alimentos cuando mi familia está ausente.

6. ¿Cada cuánto comes comida casera?

Casi todos los días. Los fines de semana salgo con mi familia a almorzar.

7. ¿Pides comida por delivery? ¿Cada cuánto pides?

Muy poco. Como 2 veces por mes aproximadamente.

8. ¿Te compras un cafecito, un dulce o un snack en el día?

Sí, me encanta comer chocolate a la semana.

9. ¿Cuánto sales al mes a comer en la calle?

Entre 5 o 6 veces por mes.

10. ¿Si te sobra comida la guardas o la botas?

Si me sobra comida generalmente la conservo, pero si no le encuentro utilidad la boto.

11. ¿Has votado comida que compraste para cocinar pero que finalmente se malogró en la refrigeradora?

Sí, en muchas ocasiones cuando no suelo calcular bien las porciones o cuando las verduras como frutas se me malogra rápido.

12. ¿Vas a comprar al supermercado o mercado?

Sí, voy a ambos pero con más frecuencia al supermercado.

13. ¿Cada cuánto tiempo vas a hacer las compras?

1 vez por semana .

14. ¿Cuánto es tu presupuesto asignado para la comida?

Entre 800 a 1200 aprox.

15. ¿Cuánto finalmente gastas mensualmente en comida?

Como 1500 porque en el super me distraigo comprando snacks en el camino.

16. ¿Te gustaría cambiar tus hábitos de consumo de comida?

Sí, me gustaría poder cambiar mis hábitos de consumo y con ello mejorar mi salud.

17. ¿Qué opinas del consumismo de la comida?

Hay muchas ocasiones en que nos dejamos llevar por múltiples factores externos que nos llevan a consumir de más, como la publicidad, ofertas o el consumo de alimentos no saludables, que si bien se ven apetitosos, terminan siendo dañinos para la salud.

18. ¿Qué opinas del desperdicio de comida en Perú?

Es terrible la situación en la que estamos viviendo, ya que existen muchas personas de bajos recursos a quienes se podrían destinar esa comida, pero faltan incentivos u organizaciones que puedan apoyar esta causa y también debería generarse conciencia para poder disminuir la generación de desperdicios orgánicos en alimentos.

Anexo 3. Evidencia del Taller Generativo 02

Pregunta 1

¿Cuál de las siguientes marcas de leche es la que usarías? Usa el punto para tu elección



Pregunta 2

¿Cuál de las siguientes marcas de fideos es la que usarías? Usa el punto para tu elección



Pregunta 3

¿Cuál de las siguientes marcas de arroz es la que usarías? Usa el punto para tu elección



Pregunta 4

¿Cuál de las siguientes marcas de aceite es la que usarías? Usa el punto para tu elección



Anexo 4. Evidencia de Validación del modelo de negocio

Participante: Vilma Huanca, 40 años. Distrito: Magdalena del Mar.

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
RECOMENDACIÓN DE MENÚ DE LA SEMANA	DESAYUNO: HUEVO REVUELTOS + PAN + CAFE + JUGO PAPAIA ALMUERZO: ARROZ CON POLLO CENA: TÍ CON PAN CON QUESO	DESAYUNO: HUEVO REVUELTOS + PAN + CAFE + JUGO PAPAIA ALMUERZO: TALLARINES SESOZO CON POLLO CENA: TÍ CON PAN CON PALTA	DESAYUNO: HUEVO REVUELTOS + PAN + CAFE + JUGO PAPAIA ALMUERZO: HAMBURGUESA CON ARROZ CENA: TÍ CON PAN CON QUESO	DESAYUNO: HUEVO REVUELTOS + PAN + CAFE + JUGO PAPAIA ALMUERZO: FUSE CON ASADO CENA: Galletete	DESAYUNO: HUEVO REVUELTOS + PAN + CAFE + JUGO PAPAIA ALMUERZO: POLLO SALTIADO CENA: PAN CON QUESO	DESAYUNO: HUEVO REVUELTOS + PAN + CAFE + JUGO PAPAIA ALMUERZO: POLLO AL HORNO CENA: Galletete	DESAYUNO: HUEVO REVUELTOS + PAN + CAFE + JUGO PAPAIA ALMUERZO: POLLO A LA PLANCHA CENA: SOBA DE POLLO
PRESUPUESTO MÁXIMO PLANIFICADO	S/ 10	S/ 8	S/ 10	S/ 12	S/ 10	S/ 10	S/ 9
ALIMENTOS COMPENSADOS	1 HUEVO 1/4 PAPAIA 2 PAN 1/4 DE POLLO 1/4 TAZA DE ARROZ CENA DE TÍ 150 GR DE QUESO	1 HUEVO 1/4 PAPAIA 2 PAN PAQUETE DE SPAGHETTI ESPINACA ALBAHACA MEDIA PECHUGA DE POLLO PALTA	1 HUEVO 1/4 PAPAIA 2 PAN 1/4 DE POLLO 1/4 TAZA DE ARROZ 150 GR DE QUESO	1 HUEVO 1/4 PAPAIA 2 PAN 2 PAPIAS CARNE 1/4 TAZA DE ARROZ 150 GR DE QUESO	1 HUEVO 1/4 PAPAIA 2 PAN 1/4 DE POLLO CEBOLLA TOMATE 1/4 TAZA DE ARROZ 150 GR DE QUESO	1 HUEVO 1/4 PAPAIA 2 PAN 1/4 DE POLLO 1/4 TAZA DE ARROZ 150 GR DE QUESO	1 HUEVO 1/4 PAPAIA 2 PAN 1/4 DE POLLO 1/4 TAZA DE ARROZ 150 GR DE QUESO
¿CÓMO ME SENTÍ?							
¿SE SOBRO O FALTÓ COMIDA? SI/NO	NO SOBRO NADA	SOBRO MEDIA PALTA	DESAYUNÉ LA PALTA QUE SOBRO	NO SOBRO NADA	NO SOBRO NADA	SOBRO UN POCO DE ARROZ (QUE LO BOTE)	NO SOBRO NADA
GASTO FINAL	S/10	S/13 (ME COMPRE UNAS GALLETAS)	S/14 ME QUEDÉ CON HAMBRE Y ME COMPRE UNAS PAPIAS	S/12	S/10	S/15 ME COMPRE UN CAFE	S/9
COMPRAS ADICIONALES A LO PLANIFICADO EN LA SEMANA:	69 / 83						
TOTAL DE ALIMENTOS DESECHADOS:	1						

Participante: Miguel Medina, 31 años. Distrito: Cercado de Lima

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
RECOMENDACIÓN DE MENÚ DE LA SEMANA	DESAYUNO: HUEVO con hog dog PAN, café. ALMUERZO: Arroz chaufa CENA: TE, pan con pollo	DESAYUNO: café pan con pollo ALMUERZO: salarines rojos CENA: TE, pan con pollo	DESAYUNO: jugo de fresa, sorolla de huevo con espinaca y pan. ALMUERZO: salarines verde con	DESAYUNO: café, pan con chorizo ALMUERZO: estofado de pollo. CENA: te, pan con huevo	DESAYUNO: te, pan con milanesa ALMUERZO: milanesa con arroz y papa	DESAYUNO: jugo de papaya pan con huevo ALMUERZO: seco de carne CENA: TE, pan con huevo	DESAYUNO: café pan con salchicha huachana. ALMUERZO: arroz y pollo frito CENA: TE, pan con pollo
PRESUPUESTO MÁXIMO PLANTEADO	S/30	S/18	S/18	S/16	S/18	S/20	S/15
ALIMENTOS COMPRADOS	4 panes sobre de hog dog de 3 3 huevos 1 sobre de café 1/4 de arroz 1/4 de pollo 1 aceite 1 caja de te	4 panes un sobre de café 1/4 de fideos 1/4 de pollo 2 tomates 1 cebolla ajonjolí 1 zanahoria aceite especias	4 panes 1/4 de fresas 2 huevos espinaca 1/4 de fideos ajonjolí 1 cebolla 1 tomate especias	4 panes 1 chorizo 1 pierna de pollo 1/4 de arroz 1 papa 2 tomates 1 cebolla 1 zanahoria	4 panes 1/4 de arroz 2 milanesas 1 papa ajonjolí 1 trozo de salchicha huachana	4 panes 1 papaya 1/4 de arroz 1/4 carne 1 cebolla ajonjolí ajo cúrcuma 1 papa chicha de jora especias 2 huevos	4 panes 1 café 1/4 de arroz 1/4 de pollo
¿COMO ME SENTÍ?							
¿TE SOBRO O FALTÓ COMER? SI/NO	no falta	no falta	si sobro	no falta	no falta	si falta	no falta
GASTO FINAL	S/32 (compre un litro de aceite)	S/20 (ya no gaste en aceite)	S/18	S/16	S/20 (compre la salchicha huachana en trozo para otro día)	S/20	S/15
COMPRAS ADICIONALES A LO PLANIFICADO: en lo adicional lo que compre fueron la especias, como el comino o sal que salió en la cuenta de algunos días	TOTAL DE ALIMENTOS DESECHADOS: tíre un poco de fruta, verdura y olvide en el refrigerador el hog dog						

Participante: Lucero Muriel, 21 años. Distrito: Surquillo

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
RECOMENDACIÓN DE MENÚ DE LA SEMANA	DESAYUNO: jamón + huevo + tostada ALMUERZO: salarín rojo CENA: mucamorra + morada	DESAYUNO: café + sandwich de queso ALMUERZO: lomo saltado CENA: granola + yogurt	DESAYUNO: jugo de naranja + pan con miel ALMUERZO: seco de pollo CENA: sal con galletas integrales	DESAYUNO: Cereal + Yogurt + te ALMUERZO: estofado de pollo CENA: pan + huevo revuelto + te	DESAYUNO: tostada + salchicha + queso + jugo de papaya ALMUERZO: ensalada de espinaca + arroz CENA: galletas con frutas	DESAYUNO: té + papa + galletas integrales + huevo ALMUERZO: arroz amarillo CENA: yogurt + cereal	DESAYUNO: panqueques con fresa + jugo de piña + café ALMUERZO: arroz chaufa CENA: arroz con leche
PRESUPUESTO MÁXIMO	20	15	22	18	21	25	22
ALIMENTOS COMPRADOS	paquete 5 unid jamón 1 huevo 2 tostadas 70 gr de salarín 1 paquete de salsa de tomate 1/4 de pollo 1 sobre de mucamorra morada	1 sobre de café 150g de queso 1 pan 1/4 kilo de carne 500ml de yogurt griego 1 paquete de granola	3 naranjas 1 pan 200gr de mermelada 1/4 de pollo 1 sobre de cilantro 1 paquete de galletas integrales 1 sobre de café 250 gr de arroz 1 panqueque	250gr de cereal 250ml de yogurt 1/4 de pollo 2 sobres de té a elección 2 panes 2 huevos	1 paquete de salchichas 2 tostadas 1/4 de papaya 200g de queso 1 lata de atún 1/4 de chicha 2 tomates 1 panqueque 1 sobre de gelatina 1 durazno 1 manzana	1 sobre de té 1 papa 1 paquete pequeño de galletas integrales 1 huevo 200g de arroz 1 panqueque 1/2 sobre de panqueque 1 sobre de papilla 1 zanahoria 1 cebolla 1 tomate 2 papas 250ml de yogurt	1/2 papa 1 paquete de panqueques 1 sobre de café 250g de arroz 1/4 de pollo 1 panqueque + morada 1/2 sobre de cebolla china 1 cebolla 1 tomate 1 frasco pequeño salado 1 huevo
¿COMO ME SENTÍ?							
¿TE SOBRO O FALTÓ COMER? SI/NO	SI	SI	NO	NO	NO	NO	NO
GASTO FINAL	20	15	25	18	27	25	22
COMPRAS ADICIONALES A LO PLANIFICADO: -2 unidades de granola -1 paquete de cereal	TOTAL DE ALIMENTOS DESECHADOS: 0						

Participante: Fernando Sirvent, 29 años. Distrito: Jesús María.

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
RECOMENDACIÓN DE MENÚ DE LA SEMANA	DESAYUNO: sorolla de huevo + pan + té ALMUERZO: Lomito + arroz + pollo CENA: Lente + tostada	DESAYUNO: Pan + mermelada + miel ALMUERZO: Milanesa + arroz + ensalada de tomate CENA: pan + milanesa + té	DESAYUNO: Huevo revuelto + pan + arroz ALMUERZO: Pollo con verduras + lente CENA: Yogurt + cereal	DESAYUNO: pan + mermelada + miel ALMUERZO: Lente + papas CENA: Yogurt + cereal	DESAYUNO: papas + pan + café ALMUERZO: arroz con pollo CENA: té + pan + queso	DESAYUNO: Miel + café ALMUERZO: Pasaño frío + arroz + queso + tomate CENA: Yogurt + cereal	DESAYUNO: Lente + jugo de papaya ALMUERZO: Café CENA: té + tostadas
PRESUPUESTO MÁXIMO PLANTEADO	S/10	S/10	S/20	S/10	S/10	S/10	S/10
ALIMENTOS COMPRADOS	1 caja de té 4 panes 1 sobre de tostadas	6 panes 3 milanesas 1/4 de tomate	4 panes 1kg de arroz 500 gr de salarín 1 litro de espinaca Abañaca	4 panes 1/4 de papas 200 gr de nueces	6 panes 2 papas	3 humitas	4 panes 1 tomate

