

ESCUELA DE EDUCACIÓN SUPERIOR TECNOLÓGICA PRIVADA
"TOULOUSE LAUTREC"



ECOMENTOR

Proyecto de innovación para obtener el grado de Bachiller en
Dirección y Diseño Publicitario

AUTOR:

LUCIA ALEXANDRA RAMIREZ APAZA

(0009-0009-4011-767X)

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

AUTOR:

XIOMARA DANUSKA SALAS MENDOZA

(0009-0004-4413-3603)

Asesor

MARLON ANTONIO CELEDONIO SALVADOR

(<https://orcid.org/0000-1111-0000-1111>)

Lima - Perú

2023

● 17% de similitud general

Principales fuentes encontradas en las siguientes bases de datos:

- 17% Base de datos de Internet
- Base de datos de Crossref
- 14% Base de datos de trabajos entregados
- 1% Base de datos de publicaciones
- Base de datos de contenido publicado de Crossref

FUENTES PRINCIPALES

Las fuentes con el mayor número de coincidencias dentro de la entrega. Las fuentes superpuestas no se mostrarán.

1	repositorio.tls.edu.pe Internet	15%
2	fing.edu.uy Internet	2%

PROYECTO DE INNOVACIÓN

Resumen

El proyecto de innovación EcoMentor se plantea en el contexto del área estratégica de desarrollo prioritario de Tecnología ambiental sostenible y la actividad económica de Información y comunicaciones y busca resolver la falta de conocimiento sobre prácticas ecoamigables teniendo como población beneficiaria a gerentes, administradores y dueños de restaurantes en 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, canvas de modelo de negocio que permita observar la sostenibilidad de la propuesta, entre otras, que son presentadas en detalle en el documento a continuación.

La solución innovadora presentada en forma de propuesta de valor consiste en ofrecer servicios de asesorías para mejorar la sostenibilidad en restaurantes en Lima Metropolitana, se trata de una aplicación que une asesores expertos en sostenibilidad con dueños, gerentes o administradores de restaurantes que quieran implementar prácticas ecoamigables. Los usuarios pueden conectarse con asesores expertos, seleccionar paquetes de 3 a 6 meses según sus necesidades y realizar una evaluación inicial. Los asesores desarrollarán planes personalizados para guiar la mejora sostenible semana tras semana. La aplicación incluirá un espacio para comparar progresos y competir entre propietarios, fomentando la mejora continua. También contará con un foro comunitario para preguntas, intercambio de experiencias y aprendizaje colectivo sobre sostenibilidad en la industria gastronómica.

Para la experimentación, se diseñó un prototipo: un taller donde un dueño de cafetería que ya había implementado prácticas ecoamigables en su local compartió su experiencia y brindó consejos a los participantes para atraer a personas interesadas al taller, se realizaron publicaciones en Instagram, LinkedIn y Facebook, con un costo de 4 soles, aunque a 5 personas se les cobró 5. La sesión tuvo lugar el 16 de noviembre a las 8:30 pm, utilizando la plataforma de Google Meet. Se inscribieron un total de 25 personas. El taller contó con un anfitrión del grupo que presentó al expositor. La presentación duró aproximadamente 25 minutos, seguida de una ronda de preguntas y una encuesta desarrollada por el grupo para evaluar la satisfacción de los participantes. Se obtuvieron 13 respuestas de las 25 personas inscritas. Los resultados fueron los siguientes: el 92% calificó el taller como excelente, destacando la implementación de productos sostenibles, consejos sobre emprendimiento sostenible y contactos útiles del expositor como los aspectos más útiles. El 92% recomendaría el taller, y el 100% se conectaría a futuros eventos similares. Además, se recogieron datos sobre los temas de interés para futuros talleres a través de la pregunta "¿Qué temas te gustaría ver en futuros talleres?" Esto permitirá generar talleres más específicos y útiles para el público. En términos financieros, se obtuvo una ganancia de 109 soles, considerando que el asesor cobró 100, nos dió el resultado de 9 soles de ganancia al final.

Se concluye que la solución propuesta ha demostrado ser prometedora, dado que los dueños de restaurantes muestran un claro interés en aprender y mejorar en sostenibilidad y se recomienda continuar con la realización de talleres, en especial la posterior aplicación de las encuestas. Estas encuestas proporcionarán información valiosa sobre los temas de interés para nuestro público objetivo, permitiendo la creación de talleres más específicos y contribuyendo al crecimiento de nuestra visibilidad. Para la ejecución exitosa de futuros talleres, se sugiere establecer un plazo de anticipación de al menos 2 semanas para la promoción y considerar la inversión en publicidad.