

ESCUELA DE EDUCACIÓN SUPERIOR TECNOLÓGICA PRIVADA
"TOULOUSE LAUTREC"



ZERO FOOD WASTE

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

AUTOR:

PAOLA JIMENA SUAREZ VARGAS

Proyecto de innovación para obtener el grado de Bachiller en Publicidad y
Marketing Digital

AUTOR:

CINDY LUZMILA RUTTI OLAVE

Lima - Perú

2023

● 7% de similitud general

Principales fuentes encontradas en las siguientes bases de datos:

- 5% Base de datos de Internet
- Base de datos de Crossref
- 4% 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	1%
2	agronoticias.pe Internet	<1%
3	coursehero.com Internet	<1%
4	conexionambiental.pe Internet	<1%
5	documentop.com Internet	<1%
6	Instituto Superior de Artes, Ciencias y Comunicación IACC on 2023-1... Submitted works	<1%
7	Artola Unda, Sergio Alberto Carranza Nacarino, Antony Williams Mar... Publication	<1%
8	laisonnette.cl Internet	<1%

9	slideshare.net Internet	<1%
10	University of Wales central institutions on 2020-04-20 Submitted works	<1%
11	independentespanol.com Internet	<1%
12	publicaciones.uat.edu.mx Internet	<1%
13	lawebdegolf.com Internet	<1%
14	Universidad Católica San Pablo on 2023-05-30 Submitted works	<1%
15	informacionestadistica.uagro.mx Internet	<1%
16	youtube.com Internet	<1%
17	repository.libertadores.edu.co Internet	<1%
18	Corporación Universitaria Iberoamericana on 2023-10-14 Submitted works	<1%
19	Universidad San Ignacio de Loyola on 2021-07-03 Submitted works	<1%
20	fao.org Internet	<1%

21	zonatecnologica.com.ar Internet	<1%
22	University of Sydney on 2023-11-09 Submitted works	<1%
23	exonegocios.com Internet	<1%
24	fr.slideshare.net Internet	<1%
25	wb2server.congreso.gob.pe Internet	<1%
26	entrepreneur.com Internet	<1%
27	"Avances legislativos sobre prevención y reducción de pérdidas y desp... Crossref	<1%
28	Munda, Francesca. "Factors and Forces of Impact: Teaching Students ... Publication	<1%
29	docs.google.com Internet	<1%
30	revistaalimentaria.es Internet	<1%
31	tr-ex.me Internet	<1%
32	researchgate.net Internet	<1%

- 33 "Panorama de la seguridad alimentaria y nutricional en América Latina ... <1%
Crossref
-
- 34 Leidy Indira Hinestroza Còrdoba. "Aplicación de tecnologías sostenible... <1%
Crossref posted content
-
- 35 Universidad de Jaén on 2021-05-27 <1%
Submitted works
-
- 36 hogeschoolrotterdam on 2019-12-16 <1%
Submitted works
-
- 37 "El estado mundial de la agricultura y la alimentación 2019", Food and ... <1%
Crossref

PROYECTO DE INNOVACIÓN

Resumen

El proyecto de innovación Zero Food Waste se plantea en el contexto del área estratégica de desarrollo prioritario de Seguridad alimentaria y la actividad económica de otras actividades de servicios y busca resolver la falta de educación acerca el consumo responsable de frutas y verduras en los hogares de Lima, mediante el aprovechamiento de las mismas de una forma creativa y sostenible, teniendo como población beneficiaria a las personas que buscan ahorrar tiempo y dinero, y, a su vez reducción el porcentaje de desperdicios de estos de forma creativa, sostenible y con conciencia ambiental.

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 ZeroFoodWaste, el cual se trata de una aplicación (APP) que nos permite planificar de compras semanales con opción de consulta a nutricionista, además, contiene recetas creativas para reducir desperdicios de frutas y verduras. Cabe precisar que la plataforma en mención, permite darle seguimiento al inventario de nuestra despensa, y a su vez, participar de taller vivenciales para compartir y crear recetas. En ese sentido, este proyecto de innovación promueve el consumo responsable mediante el máximo aprovechamiento de productos orgánicos (verduras y frutas), el cual genera un impacto ambiental toda vez que, se reduce el porcentaje de desperdicios en el país.

Para la experimentación se diseñaron prototipo(s) un taller generativo para informar y generar intriga a nuestros futuros clientes, mediante un conversatorio acerca de los alimentos que están por expirar. Dicho taller, se anunció, por RRSS y se ejecutó mediante la plataforma Zoom, se obtuvo participación constante de los futuros clientes, asimismo se premió la creatividad de 2 usuarios mediante un código promocional para la membresía Oro del aplicativo ZeroFoodWaste.

Se concluye que la solución propuesta logró incentivar los diferentes usos de los alimentos para nuevas recetas que serán propias y se podrán transmitir a las próximas generaciones como una “herencia familiar” y se recomienda que el próximo taller sea presencial y logre reunir a más participantes.