

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



**CREACIÓN DEL TALLER MERMACERO 360 PARA AYUDAR A LA FORMACIÓN
DE HÁBITOS EN EL USO DE LOS DESPERDICIOS ORGÁNICOS EN LOS
MILLENNIALS DE 25 – 35 AÑOS EN LIMA METROPOLITANA**

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

AUTOR:

EILEEN XIOMARA PONCE DUQUE

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

AUTOR:

SABILINABEL ALDERETE GARCÍA

Lima-Perú

Junio – 2023

● 6% de similitud general

Principales fuentes encontradas en las siguientes bases de datos:

- 6% 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	3%
2	repositorio.ucv.edu.pe Internet	<1%
3	repositorio.unheval.edu.pe Internet	<1%
4	Desarrollo Educativo S.A. Instituto Toulouse Lautrec on 2023-02-12 Submitted works	<1%
5	scielo.org.co Internet	<1%
6	uwiener.edu.pe Internet	<1%
7	repositorio.unac.edu.pe Internet	<1%
8	repositorio.uceva.edu.co Internet	<1%

9	repositorio.ulima.edu.pe Internet	<1%
10	repositorioacademico.upc.edu.pe Internet	<1%
11	coursehero.com Internet	<1%
12	yumpu.com Internet	<1%
13	ITESO: Universidad Jesuita de Guadalajara on 2020-05-07 Submitted works	<1%
14	Universidad Tecnologica del Peru on 2019-08-01 Submitted works	<1%
15	upc.aws.openrepository.com Internet	<1%
16	emred.com Internet	<1%
17	ruidosmoncasi.com Internet	<1%
18	Alberto Pastor Campos. "PROYECTO Decides", Laboratory Animals, 2016 Crossref	<1%
19	Universidad Abierta para Adultos on 2023-02-04 Submitted works	<1%
20	Universidad Peruana Cayetano Heredia on 2020-12-10 Submitted works	<1%

21	tesis.pucp.edu.pe Internet	<1%
22	elorientalonline.com Internet	<1%
23	researchgate.net Internet	<1%
24	tesis.unsm.edu.pe Internet	<1%
25	repositorio.unal.edu.co Internet	<1%
26	Universidad San Ignacio de Loyola on 2023-09-12 Submitted works	<1%

● 8% Overall Similarity

Top sources found in the following databases:

- 7% Internet database
- Crossref database
- 5% Submitted Works database
- 1% Publications database
- Crossref Posted Content database

TOP SOURCES

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

1	repositorio.tls.edu.pe Internet	4%
2	repositorio.unheval.edu.pe Internet	<1%
3	Desarrollo Educativo S.A. Instituto Toulouse Lautrec on 2023-02-12 Submitted works	<1%
4	researchgate.net Internet	<1%
5	Universidad Peruana Cayetano Heredia on 2020-12-10 Submitted works	<1%
6	ITESO: Universidad Jesuita de Guadalajara on 2020-05-07 Submitted works	<1%
7	uwiener.edu.pe Internet	<1%
8	repositorio.unac.edu.pe Internet	<1%

9	atenaeditora.com.br	Internet	<1%
10	befashionvictim.com	Internet	<1%
11	coursehero.com	Internet	<1%
12	Universidad San Ignacio de Loyola on 2018-11-02	Submitted works	<1%
13	Universidad Tecnologica del Peru on 2019-08-01	Submitted works	<1%
14	foro.telenovela-world.com	Internet	<1%
15	moam.info	Internet	<1%
16	upc.aws.openrepository.com	Internet	<1%
17	emred.com	Internet	<1%
18	Alberto Pastor Campos. "PROYECTO Decides", Laboratory Animals, 2016	Crossref	<1%
19	Universidad Abierta para Adultos on 2023-02-04	Submitted works	<1%
20	Universidad Internacional de la Rioja on 2021-02-28	Submitted works	<1%

21	repositorio.ucv.edu.pe	<1%
	Internet	
22	computrabajo.com.pe	<1%
	Internet	
23	elorientalonline.com	<1%
	Internet	
24	Universidad San Ignacio de Loyola on 2021-05-16	<1%
	Submitted works	
25	repositorio.unam.edu.pe	<1%
	Internet	
26	Universidad Cesar Vallejo on 2016-04-22	<1%
	Submitted works	
27	tesis.pucp.edu.pe	<1%
	Internet	
28	Universidad de Manizales on 2022-08-23	<1%
	Submitted works	

Resumen del Proyecto de Investigación

El presente proyecto aporta de manera significativa con la producción, reducción sostenible y problemáticas relacionadas. Para ayudar a contrarrestar dicha problemática, se ha realizado la creación del taller MermaCero 360, ayudará a la formación de hábitos en el uso de los desperdicios orgánicos. El cual trata de un servicio que enseña a los participantes sobre otros usos de las mermas, mediante talleres teóricos y prácticos ascendentes en donde paso a paso se podrán aprender acciones que a la larga se convertirán en nuevos hábitos sostenibles que ayuden a aprovechar al máximo los alimentos que se compran sin tener tantas pérdidas económicas. Los principales beneficiarios son los millennials de 25 - 35 años de edad, que se encuentran en Lima Metropolitana, que desean adquirir hábitos eco amigables y desarrollar una mayor conciencia ecológica. Para ello, se utilizó la metodología Toulouse Thinking, que busca establecer el desarrollo de una solución en base a una problemática; que utiliza herramientas que aportan en la investigación, ideación, desarrollo y aplicación del proyecto. Inicialmente, se desarrolló el mapa de actores, gracias al cual, se identificaron los distintos roles que cumplen las personas con respecto a la problemática, para posteriormente realizar el canvas de la propuesta de valor que toma en cuenta los beneficios esperados y dolores de los usuarios. Como resultado se obtuvo el interés por parte de los millennials, como también un mayor desarrollo de conciencia frente a la problemática del desperdicio de alimentos orgánicos ya que durante la investigación se brindó a nuestro público objetivo información relevante del tema.

Palabras clave: merma, orgánica, millennials, taller, hábitos

TABLA DE CONTENIDO

Resumen del proyecto de innovación

1.	Contextualización del Problema	9
2.	11	
2.1	Justificación social	11
2.2	Justificación práctica	12
2.3	Justificación Metodológica	12
3.	12	
3.1	Pregunta general	13
3.1.1	Preguntas específicas:	13
3.2	Objetivo General	13
3.2.1	Objetivos específicos:	13
4.	Sustento Teórico	14
4.1.	Estudios previos	14
4.2	Marco Teórico	18
4.2.1	Creación de un taller	18
4.2.1.1	Conceptualización de un taller	18
4.2.2	Tipos de talleres	19
4.2.2.1	Taller ecológico	20
4.2.2.1.1	Materiales a utilizar en un taller ecológico	20
4.2.2.1.1.1	Mermas orgánicas	20
4.2.2.1.2	Actividades en un taller ecológico	21
4.2.2.1.2.1	Creación de aromatizantes	21
4.2.2.1.2.2	Clases de compost	21
4.2.2.1.2.3	Creación de biohuerto	21
4.2.2.1.2.4	Creación de un recetario	22
4.2.3	Características del taller	22
4.2.3.1	Metodologías de enseñanza	23
4.2.3.2	Estrategias de difusión	24

4.2.3.2.1 Redes sociales	24
4.2.3.2.2 Publicidad digital	25
4.2.3.2.3 Publicidad tradicional física	25
4.2.3.2.4 Interacción social presencial	26
4.2.4 Características del espacio	26
4.2.4.1 Arquitectura efímera	26
4.2.4.1.1 Materiales reciclados	27
4.2.4.1.2 Teoría del color	27
4.2.4.1.3 Iluminación	27
4.2.5 Importancia de crear un taller	28
5. 28	
5.1 Directos	28
5.2 Indirectos	28
5.2.1 Arquetipo del cliente	29
5.3 Cantidad de beneficiarios	30
6. Propuesta de Valor	30
6.1. Propuesta de valor	30
6.2. Segmento de clientes	31
6.3. Canales	31
6.4. Relación con los clientes	31
6.5. Actividades clave	31
6.6. Recursos clave	31
6.7. Aliados clave	31
6.8. Fuentes de ingresos	32
6.9. Presupuestos	32
7. Resultados	34
8. Conclusiones	35
9. 37	
10. 43	

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. <i>Inversión inicial</i>	32
Tabla 2. <i>Gastos mensuales</i>	33
Tabla 3. <i>Ingresos</i>	34
Tabla 4. <i>Utilidad</i>	34

1. Contextualización del Problema

La merma de comida orgánica es un problema que engloba la pérdida de alimentos orgánicos e inorgánicos y se produce en cualquier etapa del proceso como el de producción, cosecha, procesamiento, distribución y venta (Ammaiyappan et al., 2021). Según datos proporcionados por el fondo de la ONU, se desperdician más de 1200 millones de toneladas de alimentos para utilizar, esto es semejante a la tercera parte de lo que se genera (Organización de las Naciones Unidas, 2018).

Esto es un problema global que tiene consecuencias económicas, ambientales como por ejemplo el aumento de costos que también afecta en el cambio climático, la degradación del agua y el suelo, además de problemas sociales como la inseguridad alimentaria.

En el Perú, al año se desperdician más de 8 millones de toneladas de comida y son más de 2 millones de peruanos los que son afectados (Gobierno Peruano, 2020). Ello se debe a que la población no está familiarizada con la relación del ser humano y sus efectos en la naturaleza, generando individualismo y desconfianza en iniciativas sociales, que se vinculan al socialismo por las consecuencias de la etapa de conflicto que transcurrió en Perú. A parte de ello, existe una falta de participación grupal que se debe a la falta de apoyo del gobierno, lo que genera una carencia de cultura y educación ambiental que afecta en la creación de hábitos (Rengifo, 2017).

Esto perjudica a la población total del país que es mayor a 30 millones, siendo más del 23% del Perú millennials (Ipsos, 2023) parte del sector más activo en el país que tiene mayor presencia en redes sociales y en temas relacionados al medio ambiente.

Además, Anna Bach Faig, establece que la conexión entre la pérdida de comestibles y el impacto ambiental no es evidente para la conciencia colectiva, ya que actualmente los nuevos estilos de vida provocan un cambio en los hábitos de los millennials (Rodríguez, 2022) entre

ellos, la creciente tendencia en el Perú de pedir alimentos a domicilio entre las edades de 25 - 35 años (La Cámara de Comercio de Lima, 2020). Sin embargo, aunque los millennials procuran estar comprometidos con la protección del medio ambiente, ello no se ve reflejado en sus acciones.

A partir de lo redactado anteriormente y partiendo de las carreras de Arquitectura de Interiores, Dirección y diseño gráfico; se crea el taller “MermaCero 360” para ayudar a la formación de hábitos en el uso de los desperdicios orgánicos en los millennials de 25 - 35 años en Lima Metropolitana. Este consiste de 5 clases, la primera clase introductoria será gratis para todos los usuarios y se podrá acceder a información sobre la contextualización de la problemática y valores nutricionales de ciertas mermas además de ejemplos de cómo implementarlas en su día a día. Si la persona desea poder acceder a más beneficios como adquirir una clase gratis o un producto, deberá llevar al espacio alguna prueba de haber incluido esta práctica en su día a día o de haber enseñado este hábito eco amigable. La siguiente clase, es un taller práctico que consta en hacer recetas a base de mermas como hojas, vegetales, cáscaras de frutas, además de poder adquirir un recetario con nuevos platos en base a las mermas. En la tercera sesión, se enseña a crear adornos y aromatizantes con mermas de alimentos para que nuestro usuario pueda replicarlo en sus hogares. Mientras que, en la cuarta clase, al inicio se entregará un kit inicial para enseñar los pasos básicos para preparar un compost casero. Y la última clase consta de un ejercicio práctico y teórico sobre cómo hacer un biohuerto paso a paso. Una vez concluidos los talleres, los usuarios podrán acceder a productos creados en base a lo enseñado en estos, además de poder adquirir otros productos sostenibles de marcas aliadas.

A parte de los talleres centrados en los usuarios, se ofrecen talleres orientados al ámbito empresarial en donde se brindarán asesorías a empresas que desean empezar a tener prácticas eco

amigables. Finalmente se concluye que con la creación de los talleres se educará, concientizará y generarán nuevos hábitos en los millennials e interesados, con respecto al desperdicio de las mermas orgánicas.

2. Justificación

Con esta investigación buscamos resolver la problemática de formación de hábitos que afecta a los peruanos y a la población en general, donde buscamos implementar nuevos hábitos ecológicos mediante un espacio educativo, interactivo y práctico llamado MermaCero 360.

2.1 Justificación social

Los millennials de 25 - 35 años en Lima Metropolitana, al aprender a darle uso a las mermas orgánicas contribuirán a la reutilización del desperdicio de los alimentos, ya que se implementarán hábitos eco amigables, lo cual es crucial para afrontar los desafíos actuales y futuros en torno al cuidado del medio ambiente. Fomentar estos hábitos, generará un efecto positivo ya que nueve de cada diez millennials se esfuerzan por cuidar el medio ambiente y se centran en acciones diarias (Ruiz Rico, 2019). Saber esto, es alentador ya que los millennials buscan contribuir con la prevención de la contaminación del entorno y aprovechar la merma de los alimentos orgánicos. Además, contar con estas prácticas ayuda a mejorar la salud, así como la calidad de vida al crear un mundo más sostenible. Es por ello que la propuesta de negocio tiene como objetivo abordar esta situación mediante talleres teóricos - prácticos en donde se enseñará a ver la merma orgánica como una nueva oportunidad pues se busca brindar valor a las personas mediante una experiencia cercana que genere, a la larga, nuevos hábitos que se adapten a su rutina.

2.2 Justificación práctica

La iniciativa propuesta tiene como objetivo abordar esta problemática para así reducir el impacto ambiental y cambiar los hábitos de los millennials en el mal uso de las mermas orgánicas, ya que esta situación tiene impactos negativos y afecta en ámbitos sociales, económicos y ambientales. El 9 y el 11% de las emisiones de gases de efecto invernadero son consecuencias relacionadas a la pérdida de los alimentos (Godoy, 2021). Por ello, es importante generar nuevos hábitos que brinden nuevas estrategias para cuidar nuestro entorno y disminuir las emisiones de gases de efecto invernadero que producen las sobras de alimentos orgánicos de los millennials.

2.3 Justificación Metodológica

Con el objetivo de proponer una solución innovadora para nuestra problemática se ha empleado la metodología Toulouse Thinking, que establece pasos a seguir y herramientas que ayudan en la etapa de investigación, ideación, desarrollo y aplicación de procedimientos en el presente proyecto. Para ello se empezó con el uso del mapa de actores que permitió identificar los roles que se cumplen con respecto a la problemática, el canvas de propuesta de valor, que permitió generar una propuesta en base a los dolores y beneficios que espera el usuario. Además de aplicar entrevistas a 16 personas en donde se pudo conocer más sobre los hábitos y opiniones que los usuarios tienen con respecto a la problemática. Encuestas, en donde recopilamos datos sobre los hábitos de compra y talleres generativos en donde se expuso la propuesta para poder recoger información desde perspectivas diferentes, y en base a eso mejorar la solución de un modo más amplio.

3. Reto de innovación

Formación de hábitos en el uso de los desperdicios orgánicos en los millennials de 25 - 35 años en Lima Metropolitana.

3.1 Pregunta general

¿De qué manera se podría ayudar a la formación de hábitos en el uso de los desperdicios orgánicos en los millennials de 25 - 35 años en Lima Metropolitana?

3.1.1 Preguntas específicas:

P1: ¿Qué recursos se necesitarán para la creación del taller “MermaCero 360” para ayudar a la formación de hábitos en el uso de los desperdicios orgánicos en los millennials de 25 - 35 años en Lima Metropolitana?

P2: ¿Qué actividades se podrían desarrollar en las clases del taller “MermaCero 360” para ayudar a la formación de hábitos en el uso de los desperdicios orgánicos en los millennials de 25 - 35 años en Lima Metropolitana?

P3: ¿Qué tan efectivo sería crear el taller “MermaCero 360” para ayudar a la formación de hábitos en el uso de los desperdicios orgánicos en los millennials de 25-35 años en Lima Metropolitana?

3.2 Objetivo General

Crear taller “MermaCero 360” para ayudar a la formación de hábitos en el uso los desperdicios orgánicos en los millennials de 25 - 35 años en Lima Metropolitana

3.2.1 Objetivos específicos:

O1: Determinar cuáles serán los recursos necesarios para el taller “MermaCero 360” para ayudar a la formación de hábitos en el uso de los desperdicios orgánicos en los millennials de 25-35 años en Lima Metropolitana.

O2: Establecer qué actividades se realizarán en las clases del taller “MermaCero 360” para ayudar a la formación de hábitos en el uso de los desperdicios orgánicos en los millennials de 25 -35 años en Lima Metropolitana.

O3: Analizar si es efectivo crear el taller “MermaCero 360” para ayudar a la formación de hábitos en el uso de los desperdicios orgánicos en los millennials de 25-35 años en Lima Metropolitana.

4. Sustento Teórico

4.1. Estudios previos

Mallqui Dávila (2020), desarrolló la tesis *“El taller ecológico 4R para desarrollar la actitud de conservación del medio ambiente en los estudiantes del 4° grado de primaria de la I.E N° 32986 “Santa Rosa de Yanayacu”* para obtener el título de maestro en educación, mención investigación y docencia superior, en la universidad Nacional Hermilio Valdizán Escuela de Posgrado.

Tuvo como objetivo fomentar una conducta de interés para la preservación del medio ambiente en los alumnos, mediante un taller ecológico 4R virtualmente, brindando así una educación óptima. Esta población muestral se compone de 30 menores de 9 y 10 años. Se asignaron 15 niños a cada uno de los grupos experimentales y de control de diseño experimental con preprueba y posprueba. Se realizó un cuestionario, técnica entrevista y escala Liker como instrumento de investigación. El tratamiento experimental fueron sesiones online de clases mediante talleres con audiovisuales educativos del medio ambiente. Los resultados del estudio estadístico comparativo nos enseñan que la media en la puntuación en la posprueba fue superior que el del grupo de control, esto indica que el taller ecológico 4R si favorece al comportamiento de los alumnos hacia la conservación del medio ambiente.

Se eligió esta tesis debido a su aporte en nuestro proyecto de investigación, ya que contribuye la investigación con información de cómo incentivar a los estudiantes para que despierten el interés hacia el medio ambiente, mediante un taller como propuesta.

Vargas-Pineda, et al. (2019). En su investigación *“El compostaje, una alternativa para el aprovechamiento de residuos orgánicos en las centrales de abastecimiento”* publicada en la revista colombiana científica y tecnológica Orinoquia.

Tuvo como objetivo estudiar el desperdicio de comida en los centros de abastecimiento en el municipio de Acacias, Colombia y determinar si la implementación del compost es una buena opción para el ambiente. Para ello se determinaron 185 instalaciones como zona de estudio, que ofrecen productos eco amigables. Para el diseño de investigación, se hizo la caracterización de residuos en 20 establecimientos, elegidos como prueba, en donde se brindaron bolsas de plástico para el acopio de desperdicios producidos en los días martes, sábado y domingo para luego hacer uso del método cuarteo para pesar y clasificar cada estilo de merma. Posteriormente, se tuvo en cuenta la temperatura, variables de humedad y aireación para las cuatro etapas establecidas para todo el proceso de compostaje.

Como resultado se obtuvo que las mermas orgánicas producidas en la central de abastecimientos al ser procesadas, medidas y cualificadas adecuadamente, puede aportar en el sector agrario. Además, la interpretación química física de la composta mostró como resultado un pH mayor a 5, el cual es calificado como alto que refleja el valor nutritivo que tiene el compost tratado, permitiendo comprobar que el compostaje es una buena forma de procesar estos residuos.

Este artículo fue seleccionado para la investigación debido a su aporte a la solución que se desea crear. Nos brinda información sobre el correcto tratado de la merma orgánica por medio del compost, y su gran aporte nutricional en la tierra.

Reyes, J. O. (2019) Desarrolló la tesis *“Prácticas de reducción de desperdicios alimentarios para la cafetería roca sólida café, una propuesta de sostenibilidad económica”*. Para optar por el título de Profesional de Licenciado en Arte Culinario, Universidad San Ignacio de Loyola.

El objetivo consiste en un proyecto sostenible centrado en la disminución de mermas orgánicas a través de la mejora del uso de los alimentos que aportará un ahorro económico en una cafetería de Miraflores.

Los resultados de la investigación concluyen que la reducción de la merma alimentaria mejora los costos. Propone variantes para el reúso de las mermas que se encuentren en buenas condiciones, con ello se incrementará la rentabilidad de la cafetería del estudio.

Esta tesis fue seleccionada para la investigación debido a su aporte en el nuevo uso de las mermas, ya que brinda información de algunos alimentos que tienen segundos usos como las cáscaras de las frutas en infusiones.

Ossa-Carrasquilla, et al. (2020). Desarrolló el estudio *“La paca biodigestora como estrategia de tratamiento de residuos orgánicos: una revisión bibliográfica”*. Publicado en la revista científica Producción + Limpia

Estableció como objetivo definir y estudiar el rendimiento científico y estudios generados en torno a las Pacas Biodigestoras.

En cuanto a la metodología utilizada, se hizo uso del Proknow-C que trata sobre elegir un portafolio bibliográfico y evolucionar en él un estudio bibliométrico y sistémico a través del rastreo de data y repositorios de instituciones.

Como hallazgo, se obtuvo que del periodo del 2014 al 2018 se encontraron más de 10 investigaciones sobre las pacas biodigestoras en donde resalta el análisis del proceso de descomposición que se desarrolla con las mermas orgánicas y el aporte nutricional del resultado final. Además, varios autores concordaron en que este procedimiento es factible para el tratado y reutilización de los desperdicios orgánicos ya que comprobaron que sus efectos son positivos en varios aspectos; como en la salud de la población y en la promoción de hábitos eco amigables con el medio ambiente.

Se eligió este artículo debido a su gran aporte en nuestra investigación ya que su vasta información brinda aporte respecto a múltiples fuentes que comprueban el gran valor y beneficios que el tratado de mermas orgánicas brinda. Demuestra datos y conclusiones vitales para la comprobación de algunas actividades propuestas para el taller MermaCero 360.

García (2019) realizó la *investigación “Gestión de mermas en los restaurantes del distrito de Miraflores”* tesis presentada para optar el título profesional de Bachiller en Arte Culinario en la Universidad San Ignacio de Loyola.

El objetivo de la investigación es la disminución del desperdicio orgánico en los restaurantes sostenibles de Miraflores, sobre todo analizar la reutilización de las mermas en la preparación de platillos en los locales gastronómicos. Adicional a ello, tener un control sobre las mermas producidas.

Los hallazgos señalan que es muy importante brindar un nuevo uso a las mermas, debido a que ayuda significativamente en el cuidado del medio ambiente y ello podría beneficiar a los

restaurantes en Miraflores como en toda Lima. Se reducirán los costos, la cantidad de los insumos utilizados durante la elaboración de los platos y con ello tener una gastronomía sostenible.

La tesis fue elegida por las medidas abordadas sobre el desperdicio de las mermas en los restaurantes de Miraflores y cómo esto ayuda de manera significativa en el cuidado de medio ambiente, pero sobre todo el ejemplo que brinda de reutilización para generar hábitos sostenibles.

4.2 Marco Teórico

4.2.1 Creación de un taller

Un taller propone una oportunidad de proporcionar un aprendizaje. Brindando un concepto creativo e innovador en un tiempo determinado. Puede ofrecer un tema novedoso para despertar la atención en las personas a investigar más por sí mismos o puede fomentar la práctica de nuevos métodos que lleven a su vida diaria profundizar y generar una concientización.

4.2.1.1 Conceptualización de un taller

Un taller es una metodología de enseñanza educativa, puede durar entre 45 minutos a un tiempo prolongado, depende del esquema del programa. Está diseñado para instruir a los asistentes con aptitudes técnicas que trasciendan en su día a día. Según la Universidad de Kansas (2023) gran parte de los talleres comparten similitudes:

- Equipos limitados entre 6 a 16 personas, que propicia un buen servicio a los integrantes que comparten el mismo interés de aprender algo nuevo.
- Dictados por personas aptas en el asunto.

- Promueven las interacciones. En otras palabras, los asistentes pueden intervenir con sus preguntas u opiniones, toman un papel activo pues facilita el intercambio de información, técnicas y habilidades.
- Tienen un plazo máximo o fecha límite, se limita a sesiones, puede ser una o varias dependiendo de la estructura del taller. (Ej. Dos sesiones por semana, 3 horas por taller).
- Son autónomos y didácticos pueden concluir con recomendaciones que te ayudarán a alcanzar nuevos objetivos.

4.2.2 Tipos de talleres

- Taller Vivenciales: Es un espacio donde su forma y organización permite ver contenidos acompañado de dinámicas en la cual un determinado grupo humano reflexiona y adquiere conocimientos (Verdugo, 2020).
- Taller Recreativo: Es un espacio lúdico, en la cual el diseño y distribución permite que las personas puedan tener un aprendizaje entretenido donde se desarrollen aptitudes y potencie su capacidad de expresión (Oriad, 2015).
- Taller Deportivos: Es un espacio donde se efectúan diferentes disciplinas del deporte en un determinado tiempo, a cargo de especialistas en el deporte (Pontificia Universidad Católica de Chile, 2019).
- Taller Extracurricular: Talleres ideales para que se exploren nuevos temas fuera de un contexto académico estandarizado, permite potenciar lo aprendido, pueden tratarse de actividades académicas, artísticas, deportivas, cívicas, culturales y sociales (Mextudia, 2019).
- Taller Pedagógico: Es un espacio de esparcimiento en donde los participantes tienen como objetivo la construcción de conocimientos, estas pueden ser: el saber escuchar, comunicar sus ideas, entre otros. Incentiva la comunicación y el debate (Martínez González et al., 2018).

- Taller Educativo: Es un método de aprendizaje que se centra en la investigación, en hallazgos. Se utiliza material especializado que facilita el aprendizaje y que enfatiza la solución de problemas. (Fernández Calvo, 2023).

4.2.2.1 Taller ecológico

Espacios centrados en la elaboración de acciones que acerquen la formación ambiental a los jóvenes para tomar decisiones responsables y prudentes frente a nuestro entorno. Esto ayuda a efectuar las normas de enseñanza y aprendizaje, que brindan orientación sobre cómo ayudar y proteger nuestro entorno (Congreso regadíos y renovables, 2023).

Según Ecoideas Consultoría S.L (2022) estos son algunos talleres para crear responsabilidad y concientización con el medio ambiente:

- Compostaje casero.
- Reciclaje de reducción y desechos sólidos.
- Biohuerto.
- Concientización de los recursos naturales.
- Reciclaje.
- Reutilización de mermas.
- Reciclado de papel
- Alimentación sana, ecológica y sostenible.

4.2.2.1.1 Materiales a utilizar en un taller ecológico

4.2.2.1.1.1 Mermas orgánicas

Es la pérdida que se produce desde la compra de productos, cuando se guardan, en la preparación y uso de estos. Ello genera una pérdida económica significativa en los restaurantes,

hogares, etc. En algunos casos es inevitable que ocurra, pero se puede prevenir el desperdicio mediante métodos y medidas empleadas durante el uso de los productos (Alnalia, 2021).

4.2.2.1.2 Actividades en un taller ecológico

4.2.2.1.2.1 Creación de aromatizantes

Los aromatizantes se originan de alimentos, plantas y se crean químicamente en laboratorios, pueden ser modificados para la creación de nuevos olores y sabores ya que estos pueden ser idénticos a los naturales. Esto representa entre el 75 -95% del sentido del gusto ya que podemos distinguir si un alimento es agradable o no. Algunos ingredientes naturales con funciones aromatizantes son las hojas de plantas aromáticas como romero, manzanilla; especias y semillas como el pimiento, nuez moscada; extractos naturales como el café, vainilla y por último florales como geranio y lavanda (Vega, 2021).

De acuerdo a lo indicado en el artículo, estamos rodeados de fragantes aromas; sean naturales o procesados, por lo cual el poder aromático es esencial para múltiples aplicaciones.

4.2.2.1.2.2 Clases de compost

El compost es el resultado del tratado de los desperdicios orgánicos que requiere de un proceso de trituración y aireación. Además, de la mezcla de los alimentos con otros componentes orgánicos para aportar más nutrientes y generar una mejor degradación de estos residuos (Last, 2023).

En estas clases se enseña sobre el proceso del compostaje y demás detalles para poder darle el correcto uso a las mermas además de informar sobre sus múltiples aplicaciones y aportes en los jardines.

4.2.2.1.2.3 Creación de biohuerto

Según Nuñez, con la implementación del biohuerto, se incrementa el nivel de desarrollo de la conciencia ecológica ya que se incentiva la conciencia ambiental en los estudiantes. Se experimentó el biohuerto con diferentes métodos, primero enseñando cómo cultivar y sembrar, luego irrigar, deshierbar y continuar el cultivo en diferentes zonas (Bravo Ortiz & Damian Nuñez, 2021).

La creación de biohuertos genera cambios positivos a los estudiantes ya que ayuda en la formación de la conciencia ambiental.

4.2.2.1.2.4 Creación de un recetario

Es un compilado o conjunto de diversos platos que estructuran los pasos a seguir en una receta. El chef Nathan Myhrvold: menciona que “Cocinar es un arte, pero es necesario saber sobre las técnicas o materiales durante la preparación” (Risso, 2022).

Es por ello que, para contar con una mayor información, los pasos e ingredientes de una comida es necesario contar con la receta y de esa forma poder tenerla siempre en tu cocina.

4.2.3 Características del taller

Las características que tiene que contar un taller son las siguientes (Conocimientosweb, s.f.):

- El aporte por parte de los participantes es muy importante, donde se comparten las experiencias, ideas y sobre todo el compromiso que se adquiere por aprender el taller.
- Buscar soluciones a los problemas planteados y buscar soluciones creativas a partir de las experiencias, conceptos adquiridos durante una conversación grupal.
- Trabajo en equipo, después de un intercambio constante de hablar, escuchar, dar y argumentar ideas entre los participantes, se llega un consenso sobre la solución del problema.

- Es una experiencia de trabajo donde los participantes aprenden de las experiencias. El objetivo del taller es influir en la vida de los participantes y que estos puedan ser empleados.

4.2.3.1 Metodologías de enseñanza

La enseñanza en todo el mundo está en constante cambio e impulsando resultados positivos en los alumnos. Estos son algunos de los modelos que pueden utilizar los docentes en la actualidad.

Flipped Classroom (Aula Invertida): Se trata de un enfoque educativo en donde los roles son invertidos, los materiales son entregados a los alumnos y estudiados en casa, para luego ser trabajado en el salón de clases. El fin de esta metodología es la mejora de la eficiencia durante la clase y poder ayudar a despejar las dudas que pudieran surgir por parte de los alumnos, al realizar proyectos cooperativos (Realinfluencers Editor, 2018).

Formación centrada en proyectos: Es obtener nueva información mediante el desarrollo de proyectos que brindan una solución a los problemas de la población. Se adquieren competencias, como el pensamiento crítico, comunicación y la solución de los problemas reales, (Realinfluencers Editor, 2018).

Formación Cooperativo: Se basa en la agrupación de un grupo de estudiantes, en donde se mejora la atención de una manera colaborativa. Está formada entre 3 a 6 estudiantes, cada grupo cuenta con un rol determinado, donde busca interactuar y trabajar de una forma ordenada (Realinfluencers Editor, 2018).

Gamificación: Es la implementación de juegos y mecánicas que ayudan para el análisis actuales y futuras de la tecnología de EdTech (Realinfluencers Editor, 2018).

Formación centrada en dilemas: Es un proceso cíclico, donde podemos encontrar diferentes etapas de desarrollo, es un ejercicio de indagación por parte de los estudiantes que

desarrolla las siguientes características: pensamiento crítico, habilidad en la solución de problemas, motivación por parte del estudiante, el uso de los conocimientos ante nuevas situaciones (Realinfluencers Editor, 2018).

Design Thinking (D.T): Es innovar, mostrando nuevas ideas, metodologías para tener un buen uso de las herramientas con las cuales cuentan a su disposición. El pensamiento de diseño nace con los diseñadores con la búsqueda de soluciones que satisfaga al cliente. En cuanto a la educación, la metodología permite identificar los problemas de los estudiantes, generando una educación creativa y de innovación (Realinfluencers Editor, 2018).

Formación enfocada en el pensamiento (Thinking Based Learning): Trabajar con la información que uno adquiere en los centros de educación, donde aprenden a analizar, experimentar, argumentar y convertir la información en pensamientos. No sólo memorizar la información sino captarla y retenerla (Realinfluencers Editor, 2018).

Formación centrada en habilidades: Métodos que tienen como objetivo lograr aprendizajes, mejorando destrezas y hábitos. Se utilizan rúbricas que los profesores pueden implementar al plan de estudios que se pueden enfocar de acuerdo a lo que ellos decidan a través de ejemplos reales (Realinfluencers Editor, 2018).

4.2.3.2 Estrategias de difusión

4.2.3.2.1 Redes sociales

Una red social es un medio digital que permite generar un perfil con información privada que permite el contacto entre grupos sociales al compartir contenido como imágenes, videos y mensajes (Real Academia Española, 2022).

Entre las redes sociales más usadas se encuentra Instagram, Tik Tok, Twitter, Whatsapp, Facebook y Youtube. Es gracias a estas, que las personas pueden conectar alrededor del mundo

con empresas, nuevos servicios e información. Debido a esto, hoy en día su uso se ha vuelto vital para las marcas y emprendimientos como talleres pues les permite mantenerse en contacto con sus usuarios al publicar información de calidad en base a estrategias de contenido que ayudan a tener una mayor recordación y popularidad con el usuario.

4.2.3.2.2 Publicidad digital

La propaganda en línea es la habilidad creativa en redes para publicitar productos y prestaciones. Para poder definir mejor ese término, hay que mencionar que la publicidad en general está compuesta por dos tipos, “Above the line” que permite acceder a medios con mayor uso como publicaciones impresas, la pantalla pequeña y medios de radiodifusión. Mientras que el “Below the line” establece una comunicación más cercana mediante la elaboración de componentes sorpresa y creativos por e-mail, plataformas digitales, etc. Además, la publicidad digital se puede encontrar presente en medios de comunicación digitales como mailings, Facebook, Instagram, Youtube, entre otras redes (Mendoza Pacheco, 2017).

Por ello, es importante establecer bien al usuario objetivo en base a estrategias de comunicación acordes a la marca para poder aparecer como publicidad en sus redes. El implementar publicidad digital para un taller es valioso ya que permite que este servicio se pueda volver más conocido al interactuar no solo con su público objetivo sino también con posibles aliados e inversores.

4.2.3.2.3 Publicidad tradicional física

La publicidad tradicional es aquella que no se encuentra presente en medios digitales (Bellman et al., 2020). Y hace uso de materiales impresos como brochures, volantes, así como también para medios de publicidad para las empresas y marcas.

Para la creación de un Taller presencial, incluir este tipo de publicidad es importante ya que es otra forma de abordar a nuevos usuarios presencialmente, brindando información sobre el valor y aporte que la marca desea transmitir.

4.2.3.2.4 Interacción social presencial

Una interacción es el hecho de interactuar mutuamente entre dos o más individuos en un ambiente social y en este caso presencialmente (Real Academia Española, 2022).

Incluir este aspecto entre las estrategias de difusión de un taller es importante ya que el trato directo con el usuario ayuda a que las personas sientan desde el primer segundo la experiencia de marca y tengan una atención más personalizada que les permita recordar más la información brindada durante el taller.

4.2.4 Características del espacio

4.2.4.1 Arquitectura efímera

Es cierta la afirmación acerca de la arquitectura efímera y la capacidad que tiene esta para cambiar el sentido del entorno y recrear reflexiones en las personas. Estas instalaciones suelen ser de manera temporal, corta y solo para un momento determinado, es por ello que las hacen únicas a otras construcciones, esto permite al espectador percibir una experiencia sensorial diferente a la que tendría en un entorno común, ya que para algunos ciudadanos es algo ajeno a sus vidas, esto hace que las personas reflexionen acerca de la relación entre el diseño, el arte y el área urbana.

Todo ello puede ser una herramienta para percibir las como un sentimiento único, de manera accesible, no invasiva (Flores Hurtado, 2018).

Es de importancia generar este tipo de sensaciones positivas al espectador con el diseño, la arquitectura efímera es un medio accesible para ello.

4.2.4.1.1 Materiales reciclados

Realizar prácticas como el reciclaje y la reutilización en el diseño es una acción importante, la energía utilizada en la creación de los materiales es alta y durante este proceso los desechos son grandes, por este motivo, la reutilización o el reciclaje es una ayuda para el medio ambiente. Existen ejemplos de diseños con estos materiales, que resultaron óptimos y son un buen ejemplo de cómo emplearlos, entre ellos está el proyecto Agora Arquitectura, Casa experimental/Kengo Kuma, Residencia Observatorio Cheops, etc. (Inmobiliare, 2020).

Los materiales reutilizables aplicados en la arquitectura es algo que debe ser esencial para la conservación del ambiente y una manera adecuada de ayudar a todos. Además, existen ejemplos de dichas prácticas aplicables de distintas formas con resultados exitosos y creativos.

4.2.4.1.2 Teoría del color

La teoría de la combinación de colores en el diseño de espacios es elemental, por su habilidad de influenciar el ánimo de las personas, puede generar comodidad, cansancio, estrés, relajación, etc.

El color nos afecta de manera constante, genera un impacto en el cerebro de manera psicológica y fisiológica. Estudios han demostrado que incluso puede afectar a personas invidentes (Castellar, 2020).

La implementación de esta teoría en el diseño es de suma importancia para definir los colores al momento de crear un espacio, de los diseñadores depende qué sentimientos transmite a través de ello. Cada uno de los colores tiene un significado y es importante saber cómo combinarlos y donde. Es por ello que el color es un factor determinante en el diseño.

4.2.4.1.3 Iluminación

Iluminación, del latín “illuminatio”, es la acción de iluminar, hace referencia a dar luz y se necesita de un objeto. Es un grupo de luces que se instala para dar intención a nivel visual (Definición.de, 2021).

En el diseño, la iluminación es de importancia, no solo se diseña para las actividades del día a día, sino también para destacar diferentes aspectos del diseño. Se puede aprender a usarla de manera adecuada para transmitir lo que se necesita, con calidez para un espacio en donde se quiera generar una sensación acogedora en un hogar por ejemplo (González, 2021).

Uno de los factores claves al momento de diseñar es la iluminación, ya que de esta manera se puede transmitir diferentes sensaciones en los ambientes a diseñar.

4.2.5 Importancia de crear un taller

Las clases dictadas en el taller MermaCero 360 están enfocadas en la creación de nuevos hábitos sostenibles sobre el uso de las mermas ecológicas. Como propósito busca cambiar los patrones de las personas y obtener una mejora para reducir las mermas de alimentos en Lima metropolitana. Al promover dicho tema, se ayudará a crear conciencia y generar nuevos hábitos para ayudar a mejorar la calidad de vida.

5. Beneficiarios

5.1 Directos

El taller MermaCero 360 está enfocado directamente a beneficiar a los millennials de 25 a 35 años de edad, que se encuentran en Lima Metropolitana y que desean adquirir hábitos eco amigables.

5.2 Indirectos

Los beneficiarios indirectos de la creación del taller MermaCero 360 serían jóvenes y adultos que se encuentran más allá del rango que hemos establecido que de igual manera tienen

interés en incorporar mejores hábitos. A parte de ellos, empresas públicas y privadas sostenibles se podrían beneficiar al generar alguna alianza o asociación con nuestro proyecto.

5.2.1 Arquetipo del cliente

Los beneficiarios son millennials de 25 a 35 años de edad, que viven en Lima Metropolitana y que desean adquirir hábitos eco amigables. Son personas que trabajan, conscientes de la contaminación constante que producen ya que el ritmo rápido de la vida y la rapidez del momento les enseña a consumir más y por ende generar más desechos. Es por ello que se encuentran interesados en seguir aprendiendo nuevas formas de cambiar y mejorar sus hábitos.

Lizeth es una joven de 26 años de edad que reside en el distrito de Surco en Lima Metropolitana, cursa los últimos ciclos de la carrera de Psicología. Vive con su familia, con quienes suele realizar actividades de reciclaje como el de separar las botellas de plástico y reutilizar envases.

Come verduras y frutas regularmente ya que se preocupa por su salud, además trabaja medio tiempo en un restaurante en donde ve a diario el constante desperdicio de alimentos es por ello que es consciente sobre la consecuencia de los actos que cada persona tiene. Debido a ello, hace mucha autocrítica sobre cómo aprovechar todas las partes de la comida pues al desechar las mermas parte de su inversión se pierde.

Es por eso que ella busca incorporar algún hábito sostenible que se adapte a su rutina que le permita aprovechar al máximo su inversión económica en alimentos orgánicos.

Los arquetipos fueron desarrollados inicialmente en base a la herramienta, Mapa de Actores para después ser complementado con las entrevistas a múltiples usuarios e investigación

del contexto del beneficiario en el que el proyecto se ha enfocado. Además, también se hizo uso del Mapa de Actores que está dividido en:

Sección 1- Centrales: En esta sección se encuentra nuestro público objetivo, los cuales son millennials de 25 a 35 años de edad, que son consumidores conscientes que viven en Lima Metropolitana y que desean adquirir hábitos eco amigables.

Sección 2 - Directos: En esta sección se encuentran los negocios que comercializan los productos orgánicos como bodegas, mercados o familiares y amigos cercanos que se encuentran más próximos al usuario y que pueden influenciar en sus costumbres, hábitos.

Sección 3 - Indirectos: En esta sección se encuentran las empresas eco amigables, ONGs ecologistas, además de entidades del país como municipalidades y el gobierno peruano.

5.3 Cantidad de beneficiarios

Este trabajo estará centrado en millennials de 25 a 35 años de edad, que se encuentran en Lima Metropolitana (aproximadamente 500 jóvenes impactados). Fueron escogidos debido a la delimitación social, el proceso de investigación considerando el número de audiencia que recibirán las clases, seguirán en redes sociales y conocerán sobre nuestros productos. Cuyo objetivo es brindar hábitos sostenibles gracias al uso de las mermas orgánicas.

6. Propuesta de Valor

Descripción del Lienzo del Modelo de Negocio realizado en base a los aspectos a continuación:

6.1. Propuesta de valor

Este proyecto se enfoca en brindar información y técnicas sobre la problemática, que es el desperdicio de alimentos, con ello se enseña a ver la merma orgánica, como una nueva

oportunidad. Se busca brindar valor a las personas mediante una experiencia cercana que genere, a la larga, nuevos hábitos que se adapten a su rutina.

6.2. Segmento de clientes

Este modelo de negocio, será enfocado en millennials de 25 a 35 años de Lima Metropolitana que se encuentran interesados en cambiar sus hábitos de consumo y uso de las mermas ecológicas.

6.3. Canales

Los medios de comunicación que se emplearán serán Instagram en donde se hará la publicidad, se compartirán tips y pequeñas recetas. Y WhatsApp Business para brindar mayor información acerca del taller

6.4. Relación con los clientes

Se busca establecer una vivencia cercana, que transmita los valores de marca que tenemos como: Adaptabilidad, empatía, creatividad, sostenibilidad, responsabilidad y gusto por el aprendizaje.

6.5. Actividades clave

En cuanto a las actividades, se deberá realizar el diseño de identidad gráfica, se contará con presencia en redes sociales para establecer cercanía con nuestros usuarios.

6.6. Recursos clave

Los recursos utilizados para el avance del proyecto son desde contratar a una persona que se encargue del dictado de los talleres, un espacio presencial en ferias y contar con los implementos para el dictado del taller es decir brochures, productos, etc.

6.7. Aliados clave

Respecto a los aliados claves, se encuentran las municipalidades, empresas eco amigables como economía verde y el MINAGRI (Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego).

6.8. Fuentes de ingresos

El taller MermaCero 360 tendrá como fuentes de ingreso la clase de “Nuevas recetas” en donde se enseñará a incluir las mermas orgánicas mediante nuevas recetas de comida. Además, también se venderá el recetario del taller que contará con opciones variadas.

6.9. Presupuestos

En base al producto mínimo viable, se plantearon las siguientes tablas.

Tabla 1. Inversión inicial

Ítem	Descripción de recursos	Cantidad	Costo unitario	Importe
1	Cubiertos	24	s/. 33.47	s/. 33.47
2	Cuchillos para cortar	3	s/. 45.00	s/. 45.00
3	Set platos + vasos + cubiertos + tazas	54	s/. 184.90	s/. 184.90
-4	Utensilios de limpieza: papel toalla Paños para limpiar	4	s/. 26.10	s/. 26.10
5	Envases	48	s/. 47.90	s/. 47.90
6	Vasos	12	s/. 25.90	s/. 25.90
7	Jarras	1	s/. 8.90	s/. 8.90
8	Tabla de picar	1	s/. 30.00	s/. 30.00
9	Espátula	1	s/. 10.00	s/. 10.00

10	Sartén y ollas con espátulas	11	s/.119	s/.119
11	Recetario impreso	100	s/. 21	s/. 2100
12	Frigobar	1	s/.539	s/.539
13	Mesas y sillas	3	s/.319	s/ 319
14	Préstamo Banco Pichincha	1	s/.2000	s/.2000
15	Inversión de cada integrante	4	s/. 500	s/.2000
TOTAL				s/ 7489.17

Tabla 2. Gastos mensuales

Ítem	Descripción de recursos	Cantidad	Costo unitario	Importe
1	Utensilios de limpieza	4	s/. 26.10	s/. 26.10
2	Branding del stand		s/.500	s/.500
3	Espacio físico en una feria	1	s/.1000	s/.1000
4	Pago mensual préstamo	1	s/. 128	s/. 128
5	Sueldo prácticas de chef	1	s/.1025	s/.1025
TOTAL				s/. 2679.10

Tabla 3. Ingresos

Ítem	Descripción de recursos	Costo unitario	Estimado total de unidades vendidas por mes	Ingreso estimado mensual	Ingreso estimado trimestral
1	Clase de recetas	s/. 50	80	s/. 4000	s/. 12,000
2	Recetario	s/. 45	32	s/. 1,440	s/. 4,320
TOTAL					s/. 16,320

Tabla 4. Utilidad

Total de ingresos estimados	Total de inversión	Total de gastos	TOTAL: Utilidad
s/.16,320	-s/.7489,17	-s/. 8 037.3	s/. 793.53

7. Resultados

Se logró cumplir con el reto de innovación gracias a que se logró comprobar el interés hacia MermaCero 360 de nuestros usuarios en Lima Metropolitana. Proyecto que impulsa nuevos hábitos en el uso de las mermas orgánicas a través de clases que se brindarán de manera presencial en ferias cuyo objetivo es la reducción de estos desechos inculcando mejores hábitos.

Se logró ver cambios generados de los hábitos sostenibles en los millennials de 25 a 35 años de Lima Metropolitana, dichos hábitos conllevan un proceso, el cual se tiene que mantener y realizar consecutivamente hasta que se acostumbre a ello y se genere de manera automática. Además, del desarrollo de la conciencia para poder adquirir estos hábitos. Es por ello que se

considera que se logró brindar información para colaborar en la toma de conciencia de los millennials que fueron partícipes.

Los resultados fueron posibles gracias a las encuestas realizadas a nuestro público objetivo. Primero se realizó una encuesta a 43 personas dando como resultado el perfil del usuario y el nivel de conciencia que tienen frente a la problemática. Segundo, se realizaron encuestas a 37 personas con un rango de edad de 25 a 35 años de Lima Metropolitana de las cuales la mayoría se mostró interesada en desarrollar hábitos sostenibles.

Gracias a ello, se realizó el testeo del espacio que se desarrollará para MermaCero 360 a mediano plazo donde se mostró la distribución y las características que conlleva el stand obteniendo comentarios positivos acerca del diseño que facilitan y demuestran los valores de la marca. Además, también se llevaron a cabo entrevistas a 16 personas del rango de edades de nuestros usuarios en donde se conoció más a fondo los insights y hábitos.

Por otro lado, también se brindaron dos talleres generativos, en donde los resultados del primer taller indicaron que sí les interesaba el proyecto. En cuanto al segundo taller, se logró observar resultados positivos, al realizar una clase de cocina con mermas, los participantes se sorprendieron por los resultados y aportaron recomendaciones para el proyecto. Confirmando que nuestra propuesta es innovadora y aporta a la solución del problema escogido.

8. Conclusiones

En conclusión, mediante el presente proyecto de investigación, se logró analizar las formas en las que se ayudarán a la formación de hábitos en el uso de desperdicios orgánicos de los millennials mediante un taller eco amigable, en donde se enseñarán a adquirir nuevos hábitos de manera incremental.

De esta manera, mediante el proceso de validación con los recursos utilizados como entrevistas, encuestas, talleres y observaciones desarrollamos el proyecto de MermaCero 360, un espacio en donde se encontrarán clases de cocina con mermas, biohuerto, y productos sostenibles, entre ellos recetarios. Todo ello servirá para generar estos nuevos hábitos de forma dinámica y fácil a los millennials de Lima Metropolitana.

Finalmente, el desarrollo de este proyecto reducirá un porcentaje menor al desperdicio de las mermas orgánicas con los métodos empleados del proyecto propuesto de MermaCero 360.

9. Bibliografía

Alnalia. (2021). *Mermas en la preparación de alimentos*. Alnalia:

<https://alnalia.com/2021/08/mermas-en-la-preparacion-de-alimentos/>

Ammaiyappan , S., Petchi , M., Muthulingam, U., Kumarasamy , M., Jeyakumar, R. B., Yukesh , K., & Wong, J. (2021). Chapter Two - Food Waste Properties. In *Current Developments in Biotechnology and Bioengineering* (pp. 11-41). Elsevier.

<https://doi.org/https://doi.org/10.1016/B978-0-12-819148-4.00002-6>

Bellman, S., Beal, V., Wooley, B., & Varan, D. (2020). Viewing time as a cross-media metric: Comparing viewing time for video advertising on television and online: Comparing viewing time for video advertising on television and online. *Journal of Business Research*, 120, 103-113. <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.jbusres.2020.07.034>

Bravo Ortiz, E., & Damian Nuñez, N. G. (2021). Conciencia ambiental e implementación del biohuerto. *IGOBERNANZA*, 4(15), 15-32.

<https://doi.org/https://doi.org/10.47865/igob.vol4.2021.124>

Castellar, L. (2020). *El color en el diseño de interiores. ¿Por qué es tan importante?*

Archipallettes: <https://www.archipallettes.com/blog/el-color-en-el-diseno-de-interiores>

Congreso regadíos y renovables. (2023). *¿Qué son los talleres de educación ambiental?*

Congreso regadíos y renovables: <https://congresoregadiosyrenovables.es/talleres-de-educacion-ambiental/>

Conocimientosweb. (s.f.). *Características de un taller*. ConocimientosWeb.net:

<https://conocimientosweb.net/dcmt/ficha5048.html>

Definición.de. (2021). *Iluminación - Qué es, definición y concepto*. Definición.de:

<https://definicion.de/iluminacion/>

Ecoideas Consultoría S.L. (2022). *Actividades de ocio ecológico*. Ecoideas:

<https://www.ecoideasconsultoria.es/ocio-ecologico/#:~:text=Se%20trata%20de%20talleres%20basados,valores%20ambientales%20de%20nuestro%20entorno.>

Fernández Calvo, V. (2023). *El taller educativo como metodología de enseñanza*. Euroinnova:

<https://www.euroinnova.pe/blog/tipo-de-talleres-educativos>

Flores Hurtado, C. (2018). La arquitectura efímera y la transformación del espacio urbano.

Algunos casos españoles entre 2016 y2018. *Revista Eviterna*(4), 12-22.

<https://doi.org/https://doi.org/10.24310/Eviternare.v0i4.8183>

Gobierno Peruano. (12 de Marzo de 2020). *Ministerio de Agricultura y FAO lanzan Campaña Nacional Cero Desperdicios de Alimentos*.

<https://www.gob.pe/institucion/midagri/noticias/108749-ministerio-de-agricultura-y-fao-lanzan-campana-nacional-cero-desperdicios-de-alimentos>

Godoy, D. (10 de Septiembre de 2021). Acción contra desperdicio de alimentos. *El Peruano*.

<https://elperuano.pe/noticia/130878-accion-contra-desperdicio-de-alimentos>

González, E. (2021). *El papel de la iluminación en el diseño de interiores*. esdesignbarcelona:

<https://www.esdesignbarcelona.com/actualidad/disenio-espacios/el-papel-de-la-iluminacion-en-el-diseno-de-interiores>

Inmobiliare. (2020). *Proyectos con materiales reciclados en el diseño interior*. Inmobiliare:

<https://inmobiliare.com/proyectos-con-materiales-reciclados-en-el-diseno-interior/>

Ipsos. (2023). *Generaciones en el Perú 2022*. <https://www.ipsos.com/es-pe/generaciones-en-el-peru-2022>

- La Cámara de Comercio de Lima. (20 de Enero de 2020). El negocio de la comida vía apps de delivery. *La Cámara*. <https://lacamara.pe/el-negocio-de-la-comida-via-online/>
- Last, S. (2023). *Microplastic Contamination in Compost – Composted Green Waste vs Digestate: A Chartered Waste Manager’s View*.
https://www.researchgate.net/publication/369367262_Microplastic_Contamination_in_Compost_-_Composted_Green_Waste_vs_Digestate_A_Chartered_Waste_Manager's_View
- Mallqui Dávila, K. (2020). *El Taller Ecológico 4R para desarrollar la la actitud de conservación del medio ambiente en los estudiantes del 4° grado de primaria de la I.E N° 32986 “Santa Rosa de Yanayacu*. (Tesis para optar el grado de maestro en educación), Universidad Nacional Hermilio Valdizán, Perú.
<https://repositorio.unheval.edu.pe/bitstream/handle/20.500.13080/6523/PIDS00296M19.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Martínez González, M. E., Cruz Cazañáz , P. M., & Reda Martínez, R. (2018). Los talleres pedagógicos: Una alternativa interdisciplinaria para el desarrollo de la competencia comunicativa en los estudiantes no hispanohablantes. *Panorama Cuba y Salud*, 13(Especial), 426-430. <https://www.medigraphic.com/pdfs/cubaysalud/pcs-2018/pcss181bw.pdf>
- Mendoza Pacheco, L. (2017). Publicidad digital y redes sociales dirigidas a jóvenes de la ciudad de Sucre. *Revista Investigación y Negocios*, 10(15).
http://www.scielo.org.bo/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2521-27372017000100006

Mextudia. (2019). *Cursos y Actividades Extracurriculares*. Mextudia:

<https://mextudia.com/cursos-y-actividades-extracurriculares/#ejemplos+de+actividades+extracurriculares>

Organización de las Naciones Unidas. (16 de Octubre de 2018). *El desperdicio de comida, una oportunidad para acabar con el hambre*. <https://news.un.org/es/story/2018/10/1443382>

Oriad, J. (2015). *Rescatando algunos principios orientadores del trabajo educativo en el taller*.

El arte de la recreación: <https://www.elartedelarecreacion.com/2015/11/el-taller-de-recreacion.html>

Ossa-Carrasquilla, L. C., Correa-Ochoa, M. A., & Munera-Porras, L. M. (2020). La paca biodigestora como estrategia de tratamiento de residuos orgánicos: una revisión bibliográfica. *Producción + Limpia*, 15(2), 71-91.

<https://doi.org/https://doi.org/10.22507/pml.v15n2a4>

Pontificia Universidad Católica de Chile . (2019). *¿En qué consisten los talleres deportivos?*

Pontificia Universidad Católica de Chile :

https://deportes.uc.cl/component/com_multi_contenido/Itemid,176/id_item,55/task,verItem/vista,faq/#:~:text=Son%20clases%20deportivas%20en%20diferentes,de%20profesores%20de%20Deportes%20UC.

Real Academia Española. (2022). *Interacción*. Real Academia Española:

<https://dle.rae.es/interacci%C3%B3n>

Real Academia Española. (2022). *Red Social*. Real Academia Española:

<https://dle.rae.es/red?m=form#GExglxC>

Realinfluencers Editor. (2018). *8 metodologías que todo profesor del siglo XXI debería conocer*.

Realinfluencers: <https://www.realinfluencers.es/2018/09/09/8-metodologias-profesor-siglo-xxi-deberia-conocer/>

Rengifo, J. (2017). Ecoética en el Perú. Participación ciudadana en el cuidado y protección del medioambiente. *M+A. Revista Electrónica de Medio Ambiente*, 18(1), 63-78.

<https://doi.org/http://dx.doi.org/10.5209/MARE.56881>

Reyes Quiroga, J. O. (2019). *Prácticas de reducción de desperdicios alimentarios para la cafetería roca sólida café, una propuesta de sostenibilidad económica*. (Tesis para optar el Título Profesional de Licenciado), Universidad San Ignacio de Loyola, Perú.

<https://repositorio.usil.edu.pe/server/api/core/bitstreams/a3518d28-1e4a-47d5-93fc-251c21b58737/content>

Risso, I. (20 de Enero de 2022). *¿Cómo hacer un recetario de cocina? Comparte tu legado culinario con el mundo*. Crehana: <https://www.crehana.com/blog/estilo-vida/como-hacer-recetario/>

Rodríguez, A. (1 de Agosto de 2022). *¿Por qué los 'millennials' tiran más basura? La Vanguardia*. <https://www.lavanguardia.com/vida/20220801/8423797/generacion-millennial-mas-comida->

Ruiz Rico, M. A. (2 de Septiembre de 2019). 90% de los millennials se preocupan por el impacto medio ambiental de los productos. *La República*.

<https://www.larepublica.co/consumo/millennials-están-a-favor-del-ambiente-2903066>

Universidad de Kansas . (2023). *Dirigir un taller*. Caja de herramientas comunitarias:

<https://ctb.ku.edu/es/tabla-de-contenidos/estructura/asistencia-tecnica-y-entrenamiento/dirigir-talleres/principal>

Vargas-Pineda, O. I., Trujillo-González, J. M., & Torres-Mora, M. A. (2019). El compostaje, una alternativa para el aprovechamiento de residuos orgánicos en las centrales de abastecimiento. *Orinoquia*, 23(2), 123-129.

<https://doi.org/https://doi.org/https://doi.org/10.22579/20112629.575>

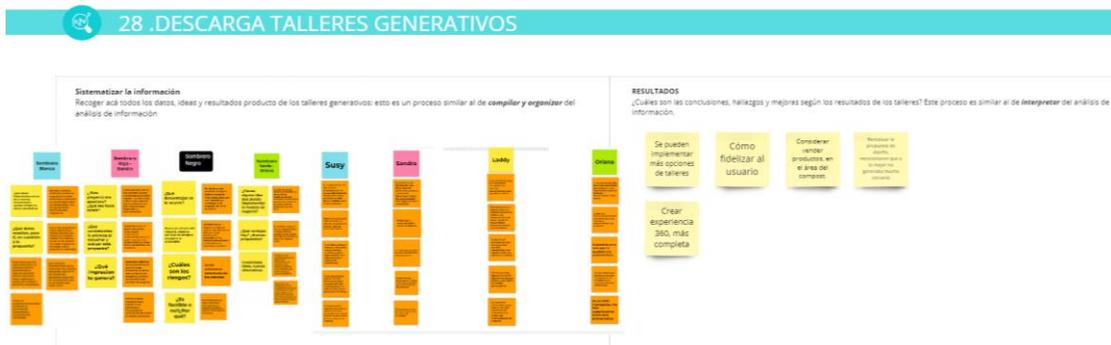
Vega, G. (12 de Febrero de 2021). *Importancia e impacto de los aromatizantes alimentarios en la industria*. The Food Tech: <https://thefoodtech.com/ingredientes-y-aditivos-alimentarios/importancia-e-impacto-de-los-aromatizantes-alimentarios-en-la-industria/>

Verdugo, M. (10 de Febrero de 2020). *9 Ventajas De Experimentar Un Taller Vivencial ¡Que Te Estás Perdiendo!* Martha Verdugo: <https://www.marthaverdugo.com/blog/2020/2/10/9-ventajas-de-experimentar-un-taller-vivencial-que-te-ests-perdiendo>

Vitalino García Barandiarán, B. A. (2019). *Gestión de mermas en los restaurantes del distrito de Miraflores*. (Tesis para optar el título profesional de Bachiller en Arte Culinario), Universidad San Ignacio de Loyola, Perú.

<https://repositorio.usil.edu.pe/server/api/core/bitstreams/06393bf7-e4b2-4bee-b4af-dca7e6faaf77/content>

Anexo 5 – Cuadro respuestas del Taller generativo 2



Anexo 5 - Prototipo del stand





Anexo 6 – Prototipo de la identidad gráfica



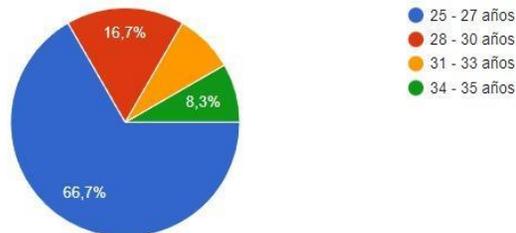
Anexo 7 – Prototipo del recetario



Anexo 8 – Encuesta de prototipo del recetario

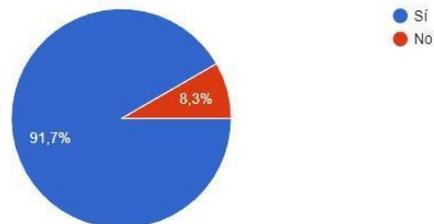
¿Qué edad tienes?

12 respuestas



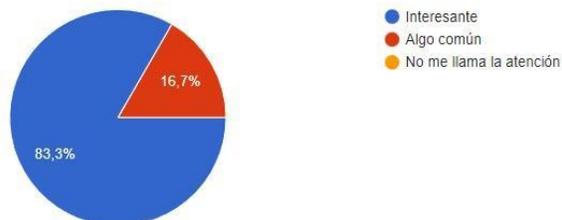
Con respecto a la identidad gráfica de MermaCero 360 ¿Te transmite los siguientes valores? Adaptabilidad, empatía, creatividad y sostenibilidad.

12 respuestas



¿Qué te parece un recetario sobre el uso de mermas orgánicas?

12 respuestas



¿Estarías dispuesto a comprar un recetario que te brinde opciones de nuevos platos en base a mermas orgánicas?

12 respuestas

