

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



## **MERMACERO 360**

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

**AUTOR:**

**MADAI DORCAS ARROYO VASQUEZ**

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

**AUTOR:**

**BRENDA ANDREA BARDALES ROMERO**

**Lima - Perú**

**2023**

## ● 9% de similitud general

Principales fuentes encontradas en las siguientes bases de datos:

- 8% Base de datos de Internet
- Base de datos de Crossref
- 7% Base de datos de trabajos entregados
- 0% 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	<b>repositorio.tls.edu.pe</b> Internet	7%
2	<b>Desarrollo Educativo S.A. Instituto Toulouse Lautrec on 2024-02-10</b> Submitted works	<1%
3	<b>defensoriapenal.cl</b> Internet	<1%
4	<b>coursehero.com</b> Internet	<1%
5	<b>innokabi.com</b> Internet	<1%

## Resumen

El proyecto de innovación MermaCero 360 se plantea en el contexto del área estratégica de desarrollo prioritario de Seguridad alimentaria y la actividad económica de Enseñanza y busca resolver el desperdicio de las mermas orgánicas que son desperdiciadas y no son aprovechadas debido al desconocimiento sobre sus otros usos, teniendo como población beneficiaria los millennials entre los 25 - 35 años de Lima Metropolitana.

Se aplicó la metodología de resolución creativa de problemas con herramientas de Design Thinking para tomar como centro al usuario y Lean Startup para impulsar la implementación de los resultados, estas herramientas contemplan la colaboración y el pensamiento visual, como la técnica persona para plantear arquetipos y validar usuarios, mapa de actores para reconocer el contexto y mercado, mapa de trayectoria, para delinear la mecánica de la propuesta, canvas de propuesta de valor, para consolidar el concepto innovador, 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 formación de hábitos en el uso de los desperdicios orgánicos en los millennials de entre los 25 - 35 años en Lima Metropolitana, se trata de un servicio que brinda MermaCero 360 donde se les enseña a los participantes sobre los nuevos usos de las mermas, mediante talleres teóricos y prácticos ascendentes en donde se enseñará al usuario paso a paso sobre nuevas acciones que a la larga se convertirán en nuevos hábitos para que así puedan aprovechar al máximo los alimentos que compran sin tener tantas pérdidas económicas y teniendo una conciencia ecológica.

El primer paso es enseñar el concepto de la problemática, donde se informará sobre los valores nutricionales de la merma empleados en el taller, cómo implementarlo en los platos, jugos, postres y etc. Luego de la explicación teórica pasamos al taller práctico, donde se emplea la merma como podrían ser hojas de vegetales, cáscara de las frutas para la preparación de los platos. De esta forma, los millennials podrán

aprender en cada taller un nuevo uso de las mermas y adquirir nuevos hábitos que poco a poco podrán adaptarlos a su estilo de vida.

Estaremos presente en Instagram donde se brindará información sobre los talleres, tips, consejos y otros elementos que ayuden al usuario en su proceso de adaptación de los nuevos hábitos y también en las ferias, ya que con ello buscamos ser cercanos y transmitir los valores de nuestro proyecto que son: adaptabilidad, empatía, creatividad, sostenibilidad, responsabilidad, educación y aprendizaje brindado hacia los millennials.

Para la experimentación se diseñaron prototipos para fomentar los hábitos sostenibles que llegaran a adquirir los millennials de Lima Metropolitana. El primer prototipo desarrollado es un recetario que será vendido mediante las redes sociales y en las ferias donde se dictarán los talleres. En cuanto a la validación se realizaron encuestas mediante Google Forms a 12 personas donde nos indicaron que el diseño, la diagramación y el contenido estaban de acuerdo con los valores y los objetivos que tiene nuestro proyecto. El 91.7% indicó que sí estaría dispuesto a pagar por el recetario y el 8,3 % que no está dispuesto a comprar por el recetario. Los encuestados llegaron a la conclusión de que el recetario les puede ayudar en el desarrollo de hábitos ecológicos.

Para un mediano plazo se realizó el prototipo de un stand ecológico, donde validamos el diseño y la funcionalidad, mediante Google Forms donde se encuestaron a 21 personas. En cuanto al diseño el 70 % indicó que sí le gustó, un 30% indicó que se puede mejorar mientras que un 80% no cambiaría los colores del diseño. En cuanto a las sensaciones que transmite el stand, identificadas por los usuarios son: sostenibilidad, ecológico, tranquilidad y libertad.

Se concluye que la propuesta genera interés por parte nuestro público, ya que ellos están en la búsqueda de nuevas soluciones en cuanto el desperdicio de alimentos y también tienen como necesidad ahorrar, es por ello que se recomienda seguir con el desarrollo de nuevos hábitos que ayuden a generar con el tiempo nuevos usos de las mermas y estas puedan aportar de manera social, ecológica y económica a los

millennials y a otras generaciones que buscan aportar con el cuidado del medio ambiente y el desperdicio de los alimentos.

En un medio plazo buscamos contar con un stand ecológico donde no solo se dictan los talleres de las recetas de las mermas; lo que buscamos es incluir otros servicios y productos que brinden mayores aliados en la formación de los hábitos, para cumplir necesitamos mejorar el producto y experiencia del usuario, realizando un seguimiento del proyecto con la implementación de mejoras del taller, de los productos ofrecidos.