ESCUELA DE EDUCACIÓN SUPERIOR PRIVADA
TOULOUSE LAUTREC

Frezco

Proyecto de innovación para obtener el grado de Bachiller Escuela en las siguientes carreras

AUTORES:

ORIANA YOSAN VASQUEZ PIZARRO
Carrera: Publicidad y marketing digital

VANESSA MIKA YANO TSUHA
Carrera: Diseño de producto e innovación tecnológica

2023

Frezco

INVESTIGAR

SEMANA 1





En esta primera etapa investigamos sobre las ODS, y elegimos la que sentimos que podemos aportar mas, segun nuestros conocimientos previos, y lo que hemos aprendido cada uno dentro de nuestras carreras.

Elegimos la ODS

10 REDUCCIÓN DE LAS DESIGUALDADES

Disminuir la pobreza	Inclusión social	Facilitar la migración	Inclusión en el mundo laboral de personas con discapacidad
Aumentar la igualdad	Eliminar la desigualdad de género	Facilitar empleabilidad de personas migrantes	Elevar los ingresos de las comunidades más pobres
Eliminar leyes discriminativas	Oportunidades laborales equitativas para todos	Garantizar el funcionamiento de las leyes	Establrcer un plan de migración seguro
	Lograr un comercio justo		

✓ Ideas que el equipo seleccionó

12 PRODUCCIÓN Y CONSUMO RESPONSABLES

Conseguir un uso eficiente de recursos	Dar información y conocimiento para el desarrollo sostenible	Desperdicio de alimentos	Reducir la generación de desechos
Reducir el nivel de desechos en el medio ambiente	Reciclaje y reutilización de productos para darle una segunda vida	Reciclaje y reutilización	✓ Reducir desechos de alimentos durante la cadena de producción y suministro
Reducción de la contaminación	Consumo responsable de las materias primas	Uso de medios y prácticas sotenibles	Promoción de estilos de vida en armonía con la naturaleza
✓ Reducción de desechos generados por actividedes económicas	✓ Reducir el nivel de desechos en el medio ambiente	✓ Incentivo de hábitos sostenibles	✓ Uso responsable de los desechos orgánicos, inorgánicos, etc

ODS ELEGIDA





Metas de la ODS 12

- 12.1 PLANES DE CONSUMO Y PRODUCCIÓN RESPONSABLE
- **12.2 USO EFICIENTE DE RECURSOS NATURALES**
- **12.3 DESPERDICIOS DE ALIMENTOS**
- 12.4 GESTIÓN DE DESECHOS Y PRODUCTOS QUÍMICOS
- **12.5 PREVENCIÓN, REDUCCIÓN, RECICLADO Y REUTILIZACIÓN DE DESECHOS**
- 12.6 EMPRESAS E INFORMES SOBRE SOSTENIBILIDAD
- 12.7 ADQUISICIONES PÚBLICAS SOSTENIBLES
- 12.8 EDUCACIÓN PARA EL DESARROLLO
- 12.A CIENCIA Y TECNOLOGÍA PARA SOSTENIBILIDAD
- 12.B TURISMO SOSTENIBLE

12.C REGULACIÓN DE SUBSIDIOS A COMBUSTIBLES FÓSILES

METAS ASOCIADAS A LAS ODS

LO QUE NOS APASIONA (NUESTROS TEMAS DE INTERES)

LO QUE SABEMOS HACER (NUESTRAS HABILIDADES)

METAS ASOCIADAS A LAS ODS		LO QUE NOS APASIONA (NUESTROS TEMAS DE INTERES)	LO QUE SABEMOS HACER (NUESTRAS HABILIDADES)
Reducción de desechos generados por una actividad económica	Lograr la gestión sostenible y el uso eficiente de los recursos naturales	• Eficiente manejo de recursos en las empresas. • Evitar los residuos y dar un segundo uso a las cosas(Reciclaje). • Incorporar tecnología. • Creacion de materias primas a partir de recursos.	• Creatividad para la reutilización. • Pensamiento creativo al gestionar los recursos disponibles. • Conciencia ambiental. • Conocimiento y motivación por el tema.
Uso responsable del los desechos (orgánicos, inorgánicos, etc). Incentivo de hábitos sostenibles	Disminuir la generación de desechos mediante actividades de prevención, reducción, reciclado y reutilización	• Conocer el ciclo de vida de un producto antes de comprarlo. • Compostaje. • Actividades de concientizacion y prevención sobre la generación de desperdicios en colegios y empresas. • Sembrar mis propios alimentos.	• Conocimiento de antecedentes en el tema. • Experiencia en compostaje. • Diseñar aplicaciones o campañas para generar conciencia ambiental.
		• Promoción de hábitos sostenibles en los hogares. • Uso de empaques biodegradables, reciclados, etc. • Reemplazar objetos de 1 solo uso como bolsas y botellas desechables por materiales que se puedan utilizar mas de 1 vez. • Cuidar el agua. • Aprovechamiento de la mayor parte de alimentos que se adquieren.	• Flexibilidad al crear hábitos de sostenibilidad. • Uso responsable de recursos
Reducir desechos de alimentos durante la cadena de producción y suministro	Reducir a la mitad el desperdicio de alimentos en la venta al por menor y en las cadenas de producción y suministro.	• Cantidad excesiva de alimentos desechados e inseguridad alimentaria. • Comprar alimentos en cantidades responsables. • Reduccion de residuos durante las cadenas de producción y suministro. • Mayor información/ orientación acerca de la conservación de los alimentos.	• Experiencia previa en el tema (proyectos, campañas). • Facilidad de intruccion a otros sobre el tema. • "Comparto mis ideas de reutilización de elementos para cocinar."
Reducir el nivel de desechos en el medio ambiente	Disminuir la generación de desechos mediante actividades de prevención, reducción, reciclado y reutilización.	• Alargar el ciclo de vida de los productos. • Desechar adecuadamente la basura. • Plopping durante viajes (recoger basura de lugares mientras corres). • Sistemas inteligentes de recoleccion de desechos para reciclaje.	• "Hago reciclaje de papel para realización de empaques." • "Promuevo el consumo sostenible e influencio a mis cercanos para que lo logren."

TEMA ELEGIDO



Desperdicio de frutas y verduras en los hogares de Lima Metropolitana

Este tema nos motivó a todos por las opciones de solución que encontramos desde nuestras carreras.

Problema: Gran cantidad de alimentos desechados en los hogares de Lima.

Todo lo que no funciona

- Productos que suelen desperdiciarse porque no se venden y vencen.
- Enviar bolsas a las casas para reciclar y que se usen para botar todo en un solo lugar.
- Recojo de residuos orgánicos (como camión de basura).
- No en todos los mercados se recogen los alimentos en mal estado por organizaciones de reciclaje.

Todo lo que sí funciona

- Venta en app de restaurantes con platos con pronta fecha de caducidad.
- Campañas de marketing que promueven los alimentos imperfectos estéticamente.
- Organizaciones que recolectan los desechos orgánicos y dan una recompensa a los proveedores.
- Rematar los alimentos.
- Compostaje.
- Regalar alimentos a las personas que lo necesitan.

¿Por qué?

Algunos alimentos no lucen bien

Desinformación

Nadie quiere comprar un producto a punto de vencer.

Carencia de instalaciones o medios para preservar los alimentos

El usuario entiende que la estética no afecta la composición de los alimentos

Los alimentos se venden a menor precio, y personas de bajos recursos los compran

Se incentiva el consumo responsable

Al tener un incentivo, motivan a las personas a recolectar sus desechos orgánicos.

CONTEXTO

OPORTUNIDADES

AMENAZAS

D
Demográfico

- En Perú, 12,8 millones de toneladas de alimentos, casi la mitad del suministro total del país andino, se pierden o desperdician a lo largo de la cadena que se inicia con la producción y culmina con el consumidor final.
- A nivel mundial, per cápita, cada año se desperdician 121 kilogramos de alimentos a nivel del consumidor, y **74 de esos kilogramos se desperdician en los hogares.**
- Actualmente, unos 16,6 millones de personas, más de la mitad de la población, no tiene acceso regular a alimentos suficientes, seguros y nutritivos en Perú. 51% de la población vive en situación de inseguridad alimentaria y el 20% de ese grupo sufre inseguridad alimentaria aguda.
- La escasez de alimentos en el mundo es una realidad que nos afectará a pesar de los diversos alimentos que se cultivan en nuestro país, gracias a las privilegiadas tierras que permiten una vasta producción que incluso nos posicionaron como líderes en la agroexportación.

- Programas de comedores públicos o mejorar los ya existentes, creando mejores formas para que obtengan más alimentos.
- Crear un plan de uso estratégico de los alimentos a utilizar durante el día.
- **Concientizar y crear nuevas formas que motiven a los hogares a no desperdiciar los alimentos y hacer compras mas concientes.**

- Baja voluntad política y que los alimentos que se entreguen no sean suficientes o no estén en buenas condiciones.
- Los **jóvenes carecen de una cultura desarrollada para el manejo de compras,** muchas veces comprando en exceso.
- En los hogares **por flojera, o porque tienen recursos suficientes para seguir comprando** alimentos, desperdician aquellos aún en buen estado por algo mas fresco. **Tambien se debe a una inadecuada organizacion en la preparación de comidas**

P
Político

- El Congreso de la República aprobó la Ley que promueve acciones para la recuperación de alimentos de origen agropecuario, pesquero y acuícola, a fin de que puedan ser clasificados, seleccionados y derivados a la población en condición de vulnerabilidad.
- Especialistas señalan la falta de políticas definidas y efectivas de seguridad alimentaria, las estrategias que hay no tienen, por ejemplo, aparatos directamente ejecutivos que estén a cargo.
- Ecuador tiene nueva norma para evitar el desperdicio de alimentos: la Ley para reducir la pérdida y el desperdicio de perecibles.
- El Gobierno de España aprueba una ley pionera contra el desperdicio alimentario para su tramitación parlamentaria: La normativa fomenta actuaciones para evitar la pérdida de alimentos en toda la cadena alimentaria, desde la cosecha hasta el consumo.

- Impulsar al gobierno a poner más interés en la administración de los desperdicios o proponer nuevas alternativas a las leyes ya vigentes.
- Tomar las buenas prácticas de otros países en relación a las políticas establecidas.
- Impulsar más las leyes.

- Tiempo para implementar tales leyes o reformas, además del poco interes politico y administrativo.
- Falta de priorización e interés por el tema del lado de nuestros representantes políticos.
- Altos índices de informalidad en muchas empresas presentes en nuestro país.

CONTEXTO

OPORTUNIDADES

AMENAZAS

E
Económico

- 4 millones de peruanos , que representan el 12,4% de la población viven en condición de pobreza y no cuenta con recursos para alimentarse.
- En 2022 el Perú registró la tasa inflación más fuerte de los últimos años; no obstante, se espera que el próximo año todavía se mantenga en tasas altas, por lo cual puede seguir afectando al alza de los precios, especialmente de los alimentos.
- La FAO ha señalado que el 51% de las familias peruanas se encuentran en una situación de inseguridad alimentaria; es decir, la calidad y cantidad de alimentos es menor a la que deberían consumir.

- Venta de alimentos a precios más accesibles a personas de bajos recursos.
- Creación de nuevas estrategias de venta para lograr una economía justa y al alcance de todos.
- Vender los alimentos aun comestibles, pero de no tan buen aspecto a un precio menor.

- Es posible que las personas a quienes este dirigida esta solución, no tengan acceso a medios de comunicación.
- Falta de exposición del problema y por ende, poca importancia a la inflación de precios en los mercados.
- Mayor desperdicio genera mayor pobreza a los grupos mas desfavorecidos.

S
Sociocultural

- Zonas como la selva peruana y parte de la serranía o para ser más específicos pueblos jóvenes en Arequipa donde las familias viven en condiciones deplorables por falta de recursos económicos, perder comida es algo inaceptable para ellos. En partes de la selva amazónica peruana, hasta el 70% de la población está anémica.
- Un 10 % de las emisiones dañinas proviene del desperdicio alimentario. El impacto de las empresas es inmenso y ahí está la clave de un mundo más eficiente social y energéticamente.
- El WFP en Perú y el Banco de Alimentos recuperan insumos del principal mercado de Lima para redirigirlos a cocinas comunitarias. En los últimos 6 meses, gracias al apoyo de USAID BHA, se ha logrado rescatar más de 600 toneladas de alimentos

- Programas de donación para recoger alimentos antes de que caduquen y llevarlos a personas que padecen inseguridad alimentaria.
- Reutilización de materia orgánica en hábitos como compost,aprovechamiento de residuos orgánicos, etc.
- Ampliación de programas de recojo de alimentos, no solo en mercados, también en propuestas como camiones recolectores que pasen por las casas.

- Algunas empresas o negocios tienden a considerar las donaciones como una perdida y prefieren no donar.
- El usuario puede no entender la importancia de desarrollar estos hábitos y no dimensionar su impacto ambiental.
- Mala gestion de estos programas, o falta de colaboración de los involucrados.

CONTEXTO

OPORTUNIDADES

AMENAZAS

T
Tecnológico

- En el mundo, las raíces, frutas y verduras son los principales productos desechados. Ante esta problemática nace Bio Natural Solutions (Startup de biotecnología peruana que busca la reducción de desperdicio de alimentos.
- Startup peruana de biotecnología logra alargar la vida útil de los alimentos. BNS presentó Life Cover, una solución biotecnológica elaborada en base a residuos de frutas tropicales que mejora la vida útil de frutas y verduras poscosecha.
- Actualmente hay innovaciones tecnológicas que ayudan a las empresas a reducir el desperdicio de alimentos, como un software de análisis de alimentos para controlar la frescura de los productos con información ingresada en el sistema, principalmente las fechas de caducidad.

- Mejorar la infraestructuras o los medios de transporte y conservación de los alimentos.
- Promover el uso de nuevas tecnologías en los mercados y supermercados para tener un mejor manejo y control de la materia orgánica.
- Crear nuevos programas que favorezcan la innovación en el area de conservacion de alimentos.

- Carencia de recursos económicos que dependerían de ayuda del estado, además del poco conocimiento científico.
- Falta de capital para la inversión en equipos tecnológicos nuevos o emergentes.
- Que las tecnologias que existen terminen generando mayor contaminacion.

A
Ambiental

- El desperdicio de alimentos en descomposición ocasiona la destrucción de ecosistemas y la producción de alimentos que no se consumen causa emisiones innecesarias de CO_2 y gas metano, contribuyendo así al calentamiento global y al cambio climático.
- El botadero más grande del Perú sigue abierto siete años después de recomendarse su cierre. Lima generó, solo en el 2021, diez veces más basura por domicilio que la región Lambayeque.
- Desperdiciamos alimentos, también desperdiciamos toda la energía y el agua que se requieren para cultivarlos, cosecharlos, transportarlos y empacarlos.
- La producción de alimentos supone el 8% de las emisiones de gases de efecto invernadero, consume un 30% de la tierra destinada a cultivo y un 20% del agua dulce. Siendo así necesario que se aborde el desperdicio alimentario a través de los Objetivos de Desarrollo Sostenible de las Naciones Unidas.

- Se pueden usar programas de compostaje para que el alimento a punto de vencerse tenga una nueva utilidad.
- Gestionar los botaderos promoviendo la reducción de volumen de este.
- Crear un sistema para reutilizar agua en los cultivos y de esta manera ahorrar.

- Se necesitaría de equipos, tecnología y una instalación para su realización, además de inversión.
- Flujo cerrado y con poca apertura al cambio.
- Falta de proyectos para aprovechar mejor el suelo en los cultivos.



12.8M

En Perú, 12,8 millones de toneladas de alimentos, casi la mitad del suministro total del país andino, se pierden o desperdician a lo largo de la cadena que se inicia con la producción y culmina con el consumidor final.

- Fuente: scidev.net. (s. f.). Impactante desperdicio de alimentos en Perú. https://www.leisa-al.org/web/index.php/lasnoticias/alimentacion-saludable/4425-impactante-desperdicio-de-alimentos-en-peru







Desperdiciar alimentos implica desperdiciar la energía, el agua para su cultivo, cosecha, transporte y empaque. Y si los alimentos llegan a parar en el vertedero y se pudren, producen metano. El desperdicio de alimentos genera aproximadamente el 8% de todas las emisiones de gases de efecto invernadero ocasionadas por el hombre.

Fuente: Evita el desperdicio. Luchemos contra el cambio climÃ¡tico. (s. f.). World Wildlife Fund. https://www.worldwildlife.org/descubre wwf/historias/lucha-contra-el-cambio-climatico-evitando-el desperdicio-de-alimentos

4. Mapa de actores



Proveedores de alimentos

Nutricionistas y especialistas en alimentación saludable

Mercados

Supermercados

Compradores de comida del hogar

CENTRAL

Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego

Bodegas

Influencers de comida

Comerciantes

DIRECTO

Vendedores mayoristas

INDIRECTO

5.Plan de investigación centrado en personas

¿Qué quiero aprender?	Método	Característica de la muestra	Recursos
Conocer el comportamiento del consumidor.	80 Encuestas	25-50 a más que suelan comprar comida para el hogar.	Google forms
Conocer a los comerciantes y su flujo de trabajo.	10 Entrevistas	Comerciantes que trabajen con comida.	Cámara/Zoom
Flujo de los residuos de mercado	3 Observaciones	Mercaderes durante el día de trabajo.	Cámara
Entender la percepción del usuario en relación a la problemática	2 Talleres generativos	25-50 a más que se encargan del manejo de los alimentos en el hogar.	Cámara/Zoom

6. Guiones encuestas

Preguntas

1. ¿Cual es tu género?
- Hombre
- Mujer
- Prefiero no decirlo

2. ¿Cuál es tu rango de edad?*
- Menos de 20
- Entre 20 y 25
- Entre 26 y 30
- Entre 31 y 35
- Entre 36 y 40
- Entre 41 y 45
- Mas de 46

3. ¿Cada cuánto tiempo REVISAS los alimentos que tienes disponibles en casa? *
- Diario
- Interdiario
- Semanal
- Solo cuando haré mercado
- Otro:

4. ¿Sueles visualizar la fecha de vencimiento de los alimentos antes de consumirlos/ comprarlos?
- Siempre
- A veces
- Casi nunca

5. ¿Qué alimentos son los que compras en mayor cantidad?*
- Carnes
- Frutas/verduras
- Embutidos
- Otro:

6. ¿Hay algún alimento que normalmente debes desechar más seguido?*
- Carnes
- Frutas/verduras
- Embutidos
- Otro:

7. ¿Cuál es tu primera acción al encontrar un alimento a punto de caducar?*
- Lo desecho a la basura
- Desecho a la basura lo que está en descomposición y lo que no, lo utilizo
- Lo uso para compostaje u otros métodos de reutilización.
- Lo congelo antes de que se malogre.
- Otro:

8.¿Cuántas veces se te han vencido o malogrado los alimentos que tienes disponibles y no te has dado cuenta?*
- Nunca
- Rara vez
- Algunas veces
- Frecuentemente

9. En un escala del 1-5 ¿Qué tan importante considera que es la forma o apariencia de una alimento antes de consumirlo?

10. En escala del 1 - 5 ¿Cuántos de los alimentos que compras llegas a cocinar o consumir?

11. ¿Consideras que es importante reducir el desperdicio de alimentos en tu hogar?
- Sí
- No

12. ¿Qué sueles hacer cuando encuentras alimentos vencidos?

7. Guiones entrevistas

Preguntas

PREGUNTA DE INVESTIGACIÓN: ¿Como se gestiona el desperdicio de alimento en los mercados?
RESULTADOS ESPERADOS: Entender el flujo y manejo de los alimenos en descomposición en el mercado.

Sección 1: Preguntas generales

- ¿Qué tipo de mercadería vendes?
- ¿Tienes conocimiento sobre conservacion de alimentos?

Sección 2: Preguntas específicas

- ¿Qué haces con los alimentos que están pronto a caducar/caducarse/vencerse?
- ¿Existe en el mercado alguna iniciativa para los residuos de alimentos?
- ¿Qué tan importante es para tus clientes es saber o no si tienes alguna iniciativa para evitar el desperdicio de alimentos?

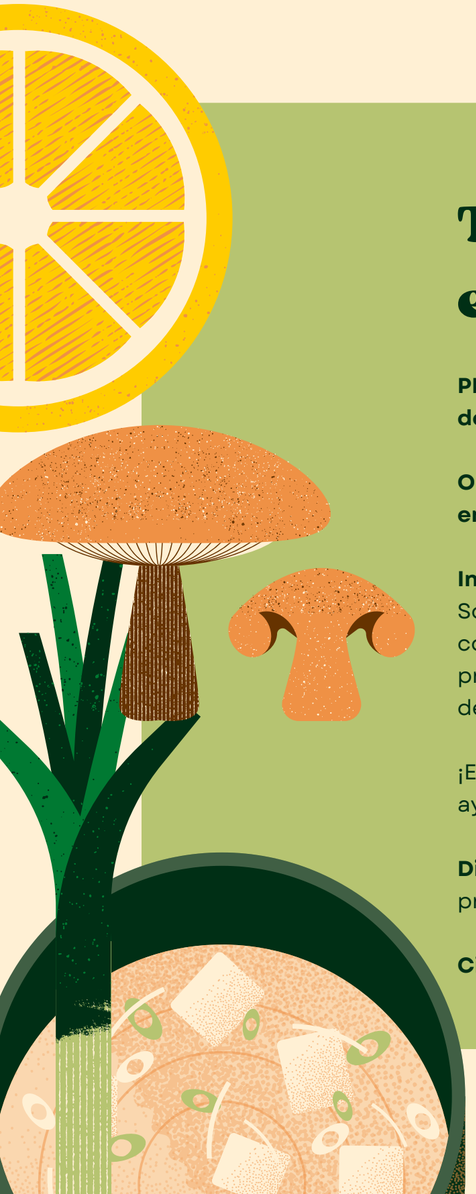
Sección 3: Conclusiones

- ¿De qué manera crees que se pueda mejorar la gestión de desperdicios de alimentos en su negocio?
- ¿Como podría contribuir a tu negocio evitar el desecho de alimentos?

Sección 4: Cierre

- ¿Tienes alguna conclusión/perspectiva/idea en relación al desperdicio de alimentos?
- ¿Le gustaría reducir el nivel de alimentos que se tiran a la basura?

8. Guion taller generativo



Taller generativo para entender

PERFILES PARTICIPANTES: 25-50 a más que se encargan del manejo de los alimentos en el hogar.

OBJETIVO DE INVESTIGACIÓN: Entender la percepción del usuario en relación a la problemática

Introducción a la dinámica:
Somos un equipo de estudiantes de Toulouse Lautrec. Los hemos convocado para un taller generativo de 40 minutos donde profundizaremos en el tema que estamos investigando: Desperdicio de alimentos en los hogares de Lima Metropolitana.

¡Estamos en busca de una solución y tus ideas nos servirán de mucha ayuda!

Dinámica: Presentaremos la problemática a través de un vídeo, preguntas dinámicas y elección en conjunto de las mejores ideas.

Cierre: Se crean conclusiones finales.

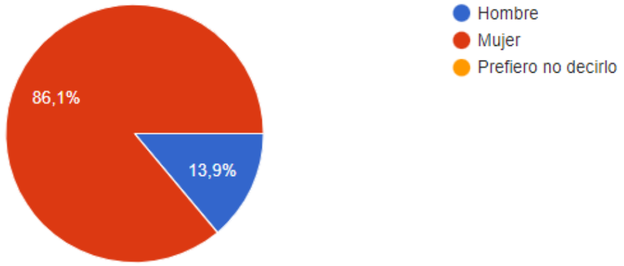


10. Descarga de encuestas

Cual es tu género?

Copiar

36 respuestas



¿Cuál es tu rango de edad?

Copiar

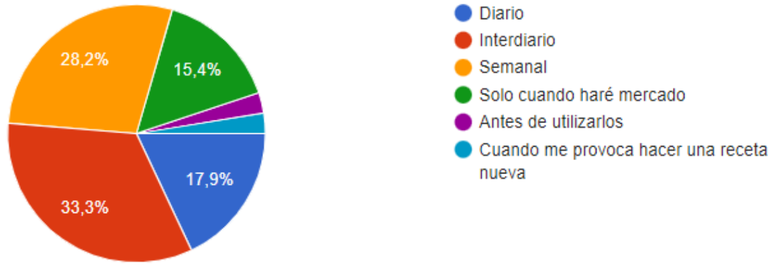
36 respuestas



¿Cada cuánto tiempo REVISAS los alimentos que tienes disponibles en casa?

Copiar

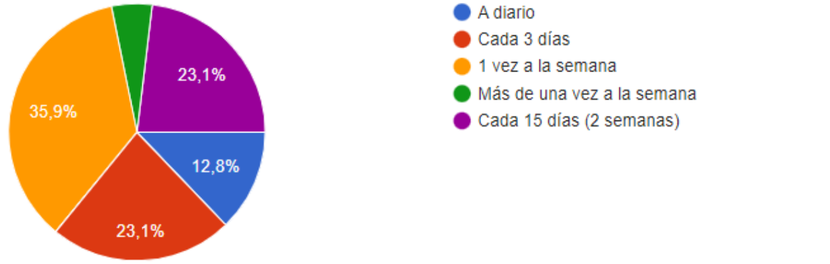
39 respuestas



¿Cuántas veces al mes COMPRAS alimentos?

Copiar

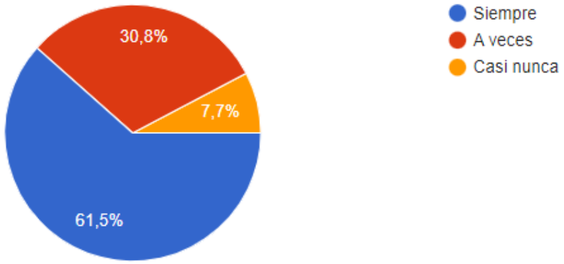
39 respuestas



¿Sueles visualizar la fecha de vencimiento de los alimentos antes de consumirlos/ comprarlos?

Copiar

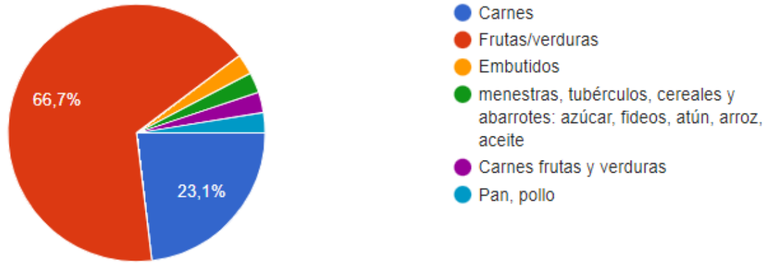
39 respuestas



¿Qué alimentos son los que compras en mayor cantidad?

Copiar

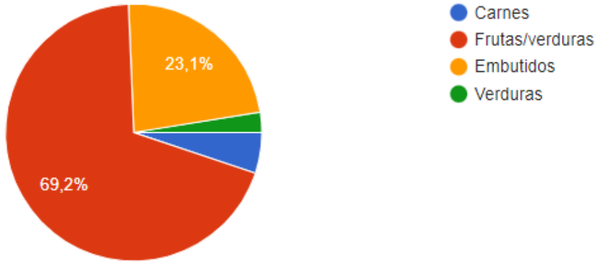
39 respuestas



¿Hay algún alimento que normalmente debes desechar más seguido?

Copiar

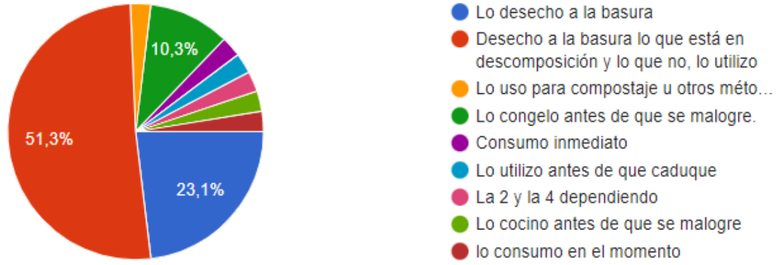
39 respuestas



¿Cuál es tu primera acción al encontrar un alimento a punto de caducar?

Copiar

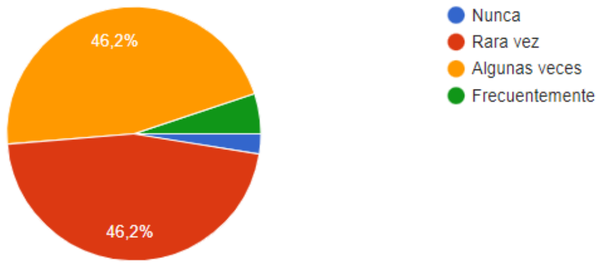
39 respuestas



¿Cuántas veces se te han vencido o malogrado los alimentos que tienes disponibles y no te has dado cuenta?

Copiar

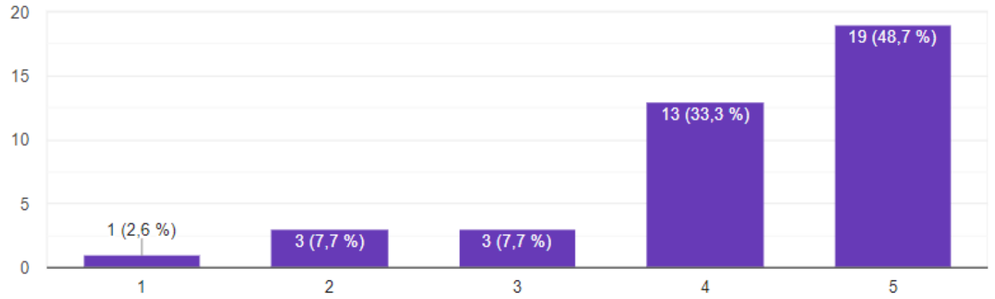
39 respuestas



En un escala del 1-5 ¿Qué tan importante considera que es la forma o apariencia de una alimento antes de consumirlo?

Copiar

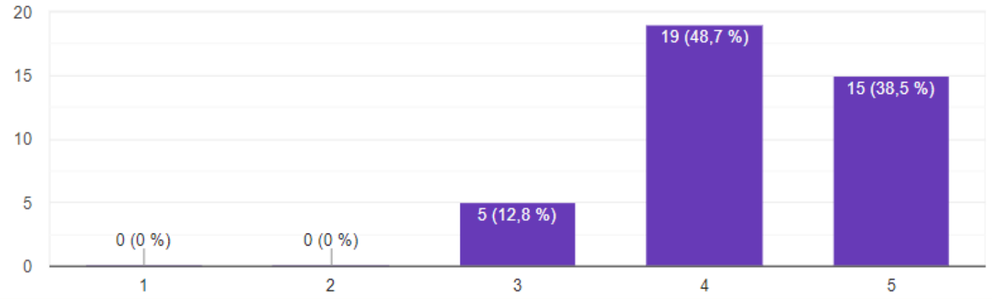
39 respuestas



En escala del 1 - 5 ¿Cuántos de los alimentos que compras llegas a cocinar o consumir?

Copiar

39 respuestas



¿Consideras que es importante reducir el desperdicio de alimentos en tu hogar?

Copiar

39 respuestas



¿Qué sueles hacer cuando encuentras alimentos vencidos?

37 respuestas

- Los desecho
- Botarlos
- Los desecho
- Desecharlos
- Los descecho
- Comerlos lo mas pronto posible
- Los boto...
- Los tiro a la basuta
- Lo desecho

¿Qué sueles hacer cuando encuentras alimentos vencidos?

37 respuestas

- Los descarto
- en algunos casos, si la fecha de vencimiento es reciente (no pasa de 2 semanas), lo consumo. De lo contrario lo desecho.
- Bueno los deshecho
- Botarlos al tacho
- Depende de qué sea, lo consumo. Si ya no es posible, lo desecho
- Si ya están vencidos no me queda de otra que deshechaflos
- Si se puede compistar lo llevo al.parque de por mi casa algunas veces sino ll boto :"(
- Los boto a la basura
- Los tiro a la basura

Hallazgos - Encuestas



- La mayoría de familias peruanas que compran vegetales y frutas, suelen desperdiciarlos o desecharlos.
- Casi todos los encuestados prefieren alimentos frescos y en buen estado, pero no llegan a usar la mayor parte de estos.
- Gran parte de los encuestados no saben qué hacer con la comida que se desperdicia y por ello deciden botarla a la basura.



11. Descarga de entrevistas

Entrevistador/a: Oriana Vasquez
Nombre del entrevistado/a: Lucero Torres
Fecha y hora: Lunes 27 de marzo de 2023 (1pm)

Para tener en mente:

- No existe iniciativas en el mercado para recojo de residuos de alimentos
- Conservan remojando o refrigerando alimentos.
- La solución para él es comprar menos alimentos.

- Entrevistador: ¿Y qué tipo de mercadería es la que principalmente vendes?
- Vendedor de verduras: Verduras.
- Entrevistador: Verduras. ¿Tienes conocimiento sobre la conservación de alimentos o cómo lo conservan aquí en tu negocio?
- Vendedor de verduras: Más o menos.
- Entrevistador: O sea, ¿cómo lo conservan?
- Vendedor de verduras: Algunas cosas se remojan, otras las metemos en el frigorífico.
- Entrevistador: Ok. ¿Y qué haces con esos alimentos que están a punto de vencerse, que están a punto de malograrse?
- Vendedor de verduras: Los utilizo yo.
- Entrevistador: ¿Para tu casa? Sí. ¿Y si es mucho, por ejemplo, lo regalas, lo vendes muy barato?
- Vendedor de verduras: Lo regalo yo.
- Entrevistador: Ok. ¿Existe en el mercado alguna iniciativa para el recojo de residuos de alimentos? ¿O hacen algo con residuos?
- Vendedor de verduras: Creo que no.
- Entrevistador: ¿Crees que es importante para tus clientes saber si es que tienes alguna iniciativa para evitar el desperdicio de alimentos? O sea, si es importante para ellos. ¿Crees que es importante o no?
- Vendedor de verduras: No lo sé.
- Entrevistador: ¿Y de qué manera crees que se pueda mejorar la gestión de desperdicio de alimentos en tu negocio?
- Vendedor de verduras: No lo sé.
- Entrevistador: O sea, ¿cómo podrías tener menos residuos orgánicos? Menos basura en tu negocio, por ejemplo. O sea, si se te pudre la papa, ¿cómo podrías evitar eso?
- Vendedor de verduras: Comprar un poco menos.
- Entrevistador: Ok. ¿Y tienes alguna conclusión o qué es lo que tú piensas sobre el desperdicio de alimentos?
- Vendedor de verduras: No, ninguno.
- Entrevistador: ¿Y te gustaría reducir el nivel de alimentos que se tiran a la basura?
- Vendedor de verduras: Sí.

Entrevistador/a: Oriana Vasquez

Nombre del entrevistado/a: Ana Vargas

Fecha y hora: Lunes 27 de marzo de 2023 (1:15pm)

- Entrevistador: ¿Qué tipo de mercadería vendes principalmente?
- Vendedor de fruta: Fruta
- Encuestador:¿Y qué tipo de conocimiento sobre conservación de alimentos tienes?
- Vendedor de frutas: ¿Cómo?
- Entrevistador: Conservación de alimentos. O sea, para que no se pudran, si es que haces algo similar ¿O qué es lo que hacen acá en la tienda para que no se pudran los alimentos?
- Vendedor de frutas: Los ponemos en la refri
- Entrevistador: ¿En la refri? Ya ¿Pero cuentan con una refri acá o...?
- Vendedor de frutas: Pero en las casas
- Entrevistador: No, pero para su mercadería, para que no se pudran...
- Vendedor de frutas: Acá no.
- Entrevistador: ¿No tienen nada como que usen para que no se pudran?
- Vendedor de frutas: Casi no se malogran
- Entrevistador: Ya, ¿por qué? ¿Por qué lo compran a diario?
- Vendedor de frutas: Claro, diario. Diario se acaba todo
- Entrevistador: ¿Y qué hacen con los alimentos que se van a vencer? O sea, que ya se Vendedor de frutas: están pudriendo Los regalamos a la gente
- Entrevistador: ¿O sea, viene gente?
- Vendedor de frutas: Vienen a llevar cosas maduras
- Entrevistador: ¿Quiénes?
- Vendedor de frutas: Hay gente que viene
- Entrevistador: ¿Se lo llevan pero...personas de la calle o organizaciones en específico?
- Vendedor de frutas: Hay personas que vienen a buscar rematitos.
- Entrevistador: Ah, ya, a un precio más barato. Pero, ¿cómo? ¿Al final del día? ¿Al inicio del día?
- Vendedor de frutas: En la tarde vienen todos.
- Entrevistador: ¿Antes de cerrar?

Para tener en mente:

Conservan remojando o refrigerando alimentos.

Compra diaria para que no se malogren los frutos.

Hay gente que se lleva la mercadería a punto de expirar (gente de la calle o personas que bucan precios más bajos)

Solución: traer los alimentos más verdes

Regalar a quien más lo necesita.

- Vendedor de frutas: Claro, vienen todos.
- Entrevistador: ¿Y si ya nadie se lleva, qué hacen?
- Vendedor de frutas: Lo llevamos a nuestra casa para hacer fuego.
- Entrevistador: Ya, ¿y si es como que mucho? ¿Al día siguiente lo venden a un precio más barato o ya se queda para ustedes?
- Vendedor de frutas: Claro, a un precio más barato.
- Entrevistador: Ah, ok, listo. Entonces, ¿se puede encontrar un precio más barato en la mañana y en la noche?
- Vendedor de frutas: Sí, en la tarde.
- Entrevistador: Pero preguntando, en la tarde preguntando por ese tipo de alimentos.
- Vendedor de frutas: Claro.
- Entrevistador: Ok. ¿Y en el mercado sabes si actualmente existe alguna iniciativa para el residuo de alimentos?
  O sea, si es que hacen algo con tus desperdicios o no hacen nada.
- Vendedor de frutas: Llevan para ellos.
- Entrevistador: Ah, ya, o sea, no, pero el mercado como entidad no hace nada. O sea...
- Vendedor de frutas: Niega con la cabeza
- Entrevistador: Ah, ya, o sea, no, pero el mercado como entidad no hace nada. O sea...
- Vendedor de frutas: Niega con la cabeza
- Entrevistador: Ok. Y ¿qué tan importante para tus clientes es saber si es que tienes o no alguna iniciativa? O sea, ¿te preguntan o algo? O sea, ¿crees que para ellos es importante si es que tú tuvieras algo para gestionar tus residuos? Como por ejemplo, ¿le donas a alguna organización o no realmente por el tipo de perfil?
- Vendedor de frutas: Solo vienen a buscar remates.
- Entrevistador: Ah, ok. Ok, ¿y de qué manera crees que se pueda mejorar esta gestión del desperdicio de alimentos en tu negocio? O sea, ¿cómo crees que se podría mejorar?
- Vendedor de frutas: No, es que la fruta se me logra más por el calor.
- Entrevistador: Claro, ¿y cómo crees que se podría mejorar eso?
- Vendedor de frutas: Ya no traer fruta más madura, traer un poco más verde.
- Entrevistador: Ya, entonces el tema sería en los productores, ahí podría estar la solución.
- Vendedor de frutas: Claro, si no traen un poquito más verde, ya no tan madura.
- Entrevistador: Ok. Y ¿cómo podría contribuir en tu negocio evitar perder tantos alimentos?
- Vendedor de frutas: Traer un poco más verde todas las cosas, pero no mucho se pierde.
- Entrevistador: Ah, no se pierde mucho. Ok. Y ¿tienes alguna conclusión, idea, perspectiva respecto al tema del desperdicio de alimentos? Más o menos, ¿cuál es tu opinión en relación al tema del desperdicio de alimentos?
- Vendedor de frutas: Yo opino que cuando la fruta se me logra deberíamos regalar a las personas que más lo necesitan.
- Entrevistador: Ok. Y ¿te gustaría reducir el nivel de desperdicio de alimentos que se tiran a la basura?
- Vendedor de frutas: Sí

Entrevistador/a: Oriana Vasquez
Nombre del entrevistado/a: Maria Suarez
Fecha y hora: Lunes 27 de marzo de 2023 (1:45pm)

Para tener en mente:

Idea: Juntar alimentos y darle a las personas de la calle	Hay gente que lleva para negocio: venta de jugo, helados, cremoladas, etc.	No sabe cómo reducir el nivel de desperdicio

- Entrevistador: Principalmente ¿qué tipo de mercadería vendes?
- Vendedor de frutas: Frutas.
- Entrevistador: ¿Frutas? Ok. ¿Tienes conocimiento sobre la conservación de los alimentos?
- Vendedor de frutas: Niega con la cabeza
- Entrevistador: No, ok. ¿Qué haces con los alimentos que están a punto de caducar o vencerse?
- Vendedor de frutas: Aquí no se vende como que eso más se caduca en abarrotes o esas cosas.
- Entrevistador: Pero si tienes una fresa podrida, por ejemplo, y no la vendes.
- Vendedor de frutas: Lo botamos.
- Entrevistador: Lo botan. ¿No lo regalan?
- Vendedor de frutas: A veces cuando hay gente que quiere, sí lo regalamos.
- Entrevistador: ¿Esa gente viene a preguntar?
- Vendedor de frutas: Sí.
- Entrevistador: Ok. ¿Existe en el mercado alguna iniciativa para el recojo de residuos de alimentos? ¿Te dan un balde para recoger tus residuos? ¿No existe nada de eso?
- Vendedor de frutas: No.
- Entrevistador: Ok.¿Qué tan importante es para tus clientes saber si es que tú tienes o no una iniciativa para evitar el desperdicio de alimentos? ¿Consideras que es importante o no lo tienen tan en cuenta? Por ejemplo, como que dones, organizaciones, no sé.
- Vendedor de frutas: Niega con la cabeza
- Entrevistador: ¿Consideras que no es relevante para ellos? No. Ok. ¿Y de qué manera crees que se pueda gestionar el tema de los desperdicios de alimentos en tu negocio?
- Vendedor de frutas: Juntando y así como ir a la calle y ver si hay gente que lo necesita y pues darle.
- Entrevistador: Manya, qué chévere. ¿Y cómo podría contribuir a tu negocio evitar el desecho de alimentos? Es decir, cómo podría contribuir si se te pudre un montón de fresas y no sabes qué hacer con ellas.
- Vendedor de frutas: A veces con frutas maduras también hay gente que quiere hacer marcianos, entonces eso lo vendemos a otro precio.
- Entrevistador: Ah, ok. ¿Tienes alguna conclusión, perspectiva o idea en relación a lo que es el desperdicio de alimentos? O sea, ¿qué es lo que piensas sobre el desperdicio de alimentos?
- Vendedor de frutas: De que a veces cuando botas comida al tacho da pena porque hay gente que lo necesita.
- Entrevistador: Ajá. ¿Y te gustaría reducir el nivel de desperdicio de alimentos que se generan en la basura?
- Vendedor de frutas: Sí.
- Entrevistador: Ok. ¿Tienes alguna idea más o menos de cómo hacerlo?
- Vendedor de frutas: Niega con la cabeza

Entrevistador/a: Oriana Vasquez
Nombre del entrevistado/a: Ana Tudela
Fecha y hora: Lunes 27 de marzo de 2023 (2:03pm)

Para tener en mente:

- Conserva los alimentos con limpieza, refriferación y un ambiente ventilado
- Bota los alimentos directo a la basura.
- La solución es que hayan tachos para residuos organicos

- Entrevistador: Ya, entonces le pregunto, ¿qué tipo de mercadería principalmente vende?
- Vendedor de verduras: Verduras.
- Entrevistador: Verduras. ¿Y tienen conocimiento sobre la conservación de alimentos?
- Vendedor de verduras: Sí.
- Entrevistador: ¿Qué es lo que entiende por conservación de alimentos?
- Vendedor de verduras: Que se tiene que guardar muy limpio, pues ¿no? refrigerar algunas cosas. Algunas cosas en el ambiente.
- Entrevistador: ¿Y qué hace con los alimentos que están a punto de vencerse?
- Vendedor de verduras: Acá no se vence. Son frescos mayormente.
- Entrevistador: Pero si hay algo que está a punto de malograrse, ¿qué es lo primero que hace?
- Vendedor de verduras: Se tiene que botar pues mami, eso ya no se utiliza.
- Entrevistador: Ok. O sea, va directo a la basura.
- Vendedor de verduras: Claro
- Entrevistador: ¿En el mercado existe alguna iniciativa para el residuo de alimentos? Sí. ¿Qué hacen actualmente para...?
- Vendedor de verduras: Reciclan, orgánicos e inorgánicos.
- Entrevistador: Ah, ¿el mercado les da algún tipo de tachos para que lleven los residuos?
- Vendedor de verduras: Sí ahí, allá al fondo, ahí.
- Entrevistador: Ok. ¿Y usted cree que es importante para el usuario o sus clientes saber si es que ustedes manejan alguna iniciativa o no del desperdicio de alimentos?
- Vendedor de verduras: Claro, debe estar desinfectado, ¿no?
- Entrevistador: ¿Y de qué manera cree usted que se pueda gestionar mejor el tema de desperdicio de alimentos en su negocio?
- Vendedor de verduras: En tachos, ¿Guardar, no?
- Entrevistador: Ok. En tachos. ¿Usted cree que de alguna manera pueda contribuir a su negocio evitar el desecho de alimentos? O sea, si de alguna forma contribuye, por ejemplo, si se le pudre mucho o si encuentra alguna forma de que no se pudra o algún programa...
- Vendedor de verduras: Es que mamita, usualmente nosotros no traemos para que se malogren las cosas. Son para la venta diaria. No se puede, no se puede.
- Entrevistador: ¿Y tiene alguna conclusión en relación al desperdicio de alimentos? ¿Qué es lo que usted piensa de ello?
- Vendedor de verduras: Es normal que siempre se bota.
- Entrevistador: Ok. ¿De cierta manera, con los desperdicios que se hacen, cree que... o con lo que se genera en el mercado día a día, cree que hay alguna forma de mejorar eso? Aparte de las que ya existen.
- Vendedor de verduras: Niega con la cabeza.

Entrevistador/a: Oriana Vasquez

Nombre del entrevistado/a: Martha Cruz

Fecha y hora: Lunes 27 de marzo de 2023 (2:18pm)

- Entrevistador: ¿Qué tipo de mercadería es la que principalmente vende?
- Vendedor de frutas: Fruta.
- Entrevistador: ¿Tiene conocimiento sobre la conservación de alimentos?
- Vendedor de frutas: Sí, en lugares frescos
- Entrevistador: Ok. ¿Qué es lo que usted hace para conservar sus alimentos aquí en el mercado?
- Vendedor de frutas: Bueno, el cuidado, la buena manipulación.
- Entrevistador: ¿Y qué es lo que hace cuando un alimento está a punto de vencerse?
- Vendedor de frutas: Rematarlo jaja.
- Entrevistador: Ah, ya, ok. ¿Y si es que no lo llegan a comprar?
- Vendedor de frutas: Bueno, en el caso de fruta, puede ser la devolución, pero es muy... ahí ya hay pérdida.
- Entrevistador: Ya, ok, se convierte en pérdida. Pero, ¿hay alguien que lo compre a menos precios? ¿Se lo lleva a alguna organización o ellas comunes?
- Vendedor de frutas: No, no, acá no vienen. Son para las casas. O sea, los clientes que a veces buscan para...
- Entrevistador: Claro, más barato.
- Vendedor de frutas: Claro, jugo.
- Entrevistador: ¿Pero eso lo encuentran a qué hora, como al final del día, al inicio del día? en cualquier momento preguntan.
- Vendedor de frutas: En cualquier momento, no hay problema en eso.
- Entrevistador: Ya. ¿En el mercado existe alguna iniciativa para el recibo de alimentos? O sea, sí. O sea, ¿que hagan algo en específico?
- Vendedor de frutas: No. Cada quien por su cuenta, ve la forma que puede.
- Entrevistador: ¿Y qué tan importante es para sus clientes saber si es que ustedes manejan o no alguna iniciativa para evitar el desperdicio? ¿Usted considera que para ellos es realmente importante o no lo tienen tanto en cuenta?
- Vendedor de frutas: Sí. Sí claro. Si nosotros, por ejemplo, traemos la mercadería en mal estado. Y el cliente lleva para la semana se la van a lograr muy rápido.
- Entrevistador: Ok. ¿Y de qué manera cree que se pueda mejorar la gestión en los mercados para el desperdicio de alimentos?
- Vendedor de frutas: Eh, a ver, ¿de qué manera? Es que en realidad es individualmente, no exigen acá ningún control, ningún estándar.
- Entrevistador: ¿Y para su negocio cómo usted cree que se pueda mejorar el tema de reducir el porcentaje de desperdicio de alimentos?
- Vendedor de frutas: Ah, comprar más productos más verdes. Más verdes.
- Entrevistador: Ok. ¿Por qué?
- Vendedor de frutas: Sí, en realidad si compras este, como es de para el día, mucha pérdida.
- Entrevistador: Ok. Y cómo podría contribuir a su negocio que no hacer residuos esto... de alimentos?
- Vendedor de frutas: Vendiéndolo a bajo precio como le digo, ya rematando acá. Porque si no voy a generar más contaminación con las cascaritas.
- Entrevistador: ¿Y tiene alguna conclusión o perspectiva o idea sobre el desperdicio de alimentos? ¿Qué es lo que piensa el desperdicio de alimentos?
- Vendedor de frutas: Eh, como te digo, contaminación de medio ambiente, porque vienen los mosquitos, ¿no? generan las moscas, las hormigas, las cucarachitas. Generan más contaminación porque generan desperdicios, hay más contaminación.
- Entrevistador: Y le gustaría de alguna forma reducir el nivel de alimentos que se tiran a la basura?
- Vendedor de frutas: De hecho, sí. Pero es inevitable por que siempre va a llegar

Para tener en mente:

Conserva los alimentos con la buena manipulación de estos

Remata o vende más baratos los alimentos que están por malograse

Afirma que no llegan las organizaciones de caridad a recoger alimentos.

Cada quién por su cuenta ve la forma de reducir sus residuos

La señora separa los residuos en un tacho para comida de cerdos.

Para tener en mente:

Vendedores de mercado no tienen conocimiento sobre conservación

Entrevistador/a: Sofia Sotero
Nombre del entrevistado/a: Luis Martinez
Fecha y hora: Lunes 27 de marzo de 2023 (4:45 pm)

- E: ¿Qué tipo de productos vendes en tu negocio?
- V: Todo lo que son frutas
- E: ¿Tienes conocimiento sobre conservación de alimentos?
- V: No, esto no se conserva, mayormente las fresas se refrigeran porque es más delicada. Antiguamente tenía refrigeradora pero la municipalidad lo prohibió por espacio
- E: O sea hay ciertos alimentos que necesitan mayor conservación?
- V: Claro, depende del tipo de fruta, por ejemplo la naranja puede estar 1 semana, 10 días. Las cosas más delicadas son las fresas y mandarinas, pero de eso traemos poco, no cantidad

Donan los alimentos que le sobran

No existen iniciativas de gestion de residuos en el mercado

Consideran que para los clientes no es relevante que ellos tengan una buena gestion de deechos

Si le gustaría reducir los residuos de su negocio

Entrevistador/a: Sofia Sotero
Nombre del entrevistado/a:
Fecha y hora: Lunes 27 de marzo de 2023 (5pm)

- ¿Qué tipo de mercadería vendes?
- Frutas y verduras
- ¿Tienes conocimiento sobre conservación de alimentos?
- ¿Qué haces con los alimentos que están pronto a caducar/caducar/vencerse?
- Como no siempre se vende todo, sobra una buena parte, se lo entrego a un señor que viene a recoger comida para los chanchos.
- ¿Existe en el mercado alguna iniciativa para los residuos de alimentos?
- No, depende de cada vendedor
- ¿Qué tan importante es para tus clientes saber o no si tienes alguna iniciativa para evitar el desperdicio de alimentos?
- No es importante para ellos
- ¿De qué manera crees que se pueda mejorar la gestión de desperdicios de alimentos en su negocio?
- Comprar menos, rematar
- ¿Cómo podría contribuir a tu negocio evitar el desecho de alimentos?
- Regalando lo que no se vende a los que vienen
- ¿Tienes alguna conclusión/perspectiva/idea en relación al desperdicio de alimentos?
- Que se debe aprovechar todos los alimentos
- ¿Le gustaría reducir el nivel de alimentos que se tiran a la basura?
- Si

Para tener en mente:

Conserva los alimentos con la buena manipulación de estos

Vende más baratos los alimentos que están por malograse

Entrevistador/a: Mika Yano

Nombre del entrevistado/a:

Fecha y hora: Lunes 27 de marzo de 2023 (1pm)

- ¿Qué tipo de mercadería vendes?
- VERDURAS
- ¿Tienes conocimiento sobre conservación de alimentos?
- CONGELARLOS, SANEARLOS. En mi caso compro los alimentos para vender al día y busco que sea de mejor calidad para que pueda durar mas tiempo.
- ¿Qué haces con los alimentos que están pronto a caducar/caducarse/vencerse?
- SANEARLOS, REMATARLOS, VENDERLOS A UN COMEDOR.
- ¿Existe en el mercado alguna iniciativa para los residuos de alimentos?
- NO
- ¿Qué tan importante es para tus clientes es saber o no si tienes alguna iniciativa para evitar el desperdicio de alimentos?
- Los clientes buscan más la calidad de los productos, busco darles los productos del día.
- ¿De qué manera crees que se pueda mejorar la gestión de desperdicios de alimentos en su negoció?
- Congelando las verduras, hay mercados donde tienen un congelador y ahí almacenan la comida que no venden en el día. En mi caso compro la verdura para vender en el día y lo que no se vende se remata o se sanea.
- ¿Como podría contribuir a tu negocio evitar el desecho de alimentos?
- Se podría llevar la comida a los comedores que es donde se remata la comida que esta apunto de vencer.
- ¿Tienes alguna conclusión/perspectiva/idea en relación al desperdicio de alimentos?
- Debido a que las verduras se suelen malograr, debo vender lo que tengo del día y lo sobrante lo busco rematar para no tener perdidas.
- ¿Le gustaría reducir el nivel de alimentos que se tiran a la basura?
- SI, me gustaría.

Entrevistador/a: Mika Yano
Nombre del entrevistado/a:
Fecha y hora: Lunes 27 de marzo de 2023 (1pm)

Para tener en mente:

No tiene conocimiento sobre el manejo de alimentos.

Comenta que los clientes pagan en relación al aspecto físico del producto

- ¿Qué tipo de mercadería vendes?
- frutas
- ¿Tienes conocimiento sobre conservación de alimentos?
- no
- ¿Qué haces con los alimentos que están pronto a caducar/caducarse/vencerse?
- Corta las frutas, le quita la parte mala y hace jugo con lo demás. También remata la fruta que esta por vencerse. Selecciona la fruta diariamente y separa la que esta buena.
- ¿Existe en el mercado alguna iniciativa para los residuos de alimentos?
- no
- ¿Qué tan importante es para tus clientes es saber o no si tienes alguna iniciativa para evitar el desperdicio de alimentos?
- Los clientes se fijan más en la calidad del productos, aunque cuando este suele estas a punto de caducar lo compran a menor precio.
-
- ¿De qué manera crees que se pueda mejorar la gestión de desperdicios de alimentos en su negoció?
- Se pueden hacer jugos de fruta y mermelada con la fruta sobrante.
-
- ¿Como podría contribuir a tu negocio evitar el desecho de alimentos?
- Evito desperdiciar la fruta y lo que no vendo al final me lo llevo a mi casa y hago jugos o lo vendo por la zona.
-
- ¿Tienes alguna conclusión/perspectiva/idea en relación al desperdicio de alimentos?
- Se trata de rescatar la mayor parte de los productos, pero al ser fruta que cada día se tiene que ver si esta bien o no, algunas se rescatan y la mayoría se desechan.
-
- ¿Le gustaría reducir el nivel de alimentos que se tiran a la basura?
- Si estoy interesada en saber si es que hay otros métodos de conservación y que otras cosas se podrían hacer con la fruta sobrante.

Hallazgos - Entrevistas



- La mayoría de familias peruanas que compran vegetales y frutas, suelen desperdiciarlos o desecharlos.
- Casi todos los encuestados prefieren alimentos frescos y en buen estado, pero no llegan a usar la mayor parte de estos.
- Gran parte de los encuestados no saben qué hacer con la comida que se desperdicia y por ello deciden botarla a la basura.



12. Compilar

La mayoría de personas revisa los alimentos de manera Interdiaria.

La mayoría de personas compra alimentos una vez a la semana.

La mayoría de personas compra frutas y verduras en mayor cantidad.

La mayoría de personas desecha frutas y verduras en mayor cantidad.

La mayoría de personas desecha los alimentos que están a punto de caducar.

La mayoría de personas piensa que es muy importante la apariencia de los alimentos.

No existe iniciativas en el mercado para recojo de residuos de alimentos

La solución para él es comprar menos alimentos.

La mayoría de personas compra alimentos una vez a la semana.

La mayoría de personas compra alimentos una vez a la semana.

La mayoría de personas compra alimentos una vez a la semana.

La mayoría de personas compra alimentos una vez a la semana.

Regalar a quien más lo necesita.

Idea: Juntar alimentos y darle a las personas de la calle

Hay gente que lleva para negocio: venta de jugo, helados, cremoladas, etc.

No sabe cómo reducir el nivel de desperdicio

Conserva los alimentos con limpieza, refriferación y un ambiente ventilado

Bota los alimentos directo a la basura.

La solución es que hayan tachos para residuos organicos

Conserva los alimentos con la buena manipulación de estos

Remata o vende másbaratos los alimentos que están por malograse

Afirma que no llegan las organizaciones de caridad a recoger alimentos.

Cada quién por su cuenta ve la forma de reducir sus residuos

La señora separa los residuos en un tacho para comida de cerdos.

Vendedores de mercado no tienen conocimiento sobre conservación

Donan los alimentos que le sobran

No existen iniciativas de gestion de residuos en el mercado

Consideran que para los clientes no es relevante que ellos tengan una buena gestion de deechos

Sí le gustaría reducir los residuos de su negocio

13. Organizar

Gestión de compras en los hogares	Gestión de residuos	Problemas actuales en el desecho de residuos	Conservación de alimentos	Soluciones	
La mayoría de personas revisa los alimentos de manera Interdiaria.	La mayoría de personas desecha frutas y verduras en mayor cantidad.	No sabe cómo reducir el nivel de desperdicio	Conservan remojando o refrigerando alimentos.	No sabe cómo reducir el nivel de desperdicio	No sabe cómo reducir el nivel de desperdicio
La mayoría de personas compra alimentos una vez a la semana.	La mayoría de personas desecha los alimentos que están a punto de caducar.	Bota los alimentos directo a la basura.	Compra diaria para que no se malogren los frutos.	Bota los alimentos directo a la basura.	Bota los alimentos directo a la basura.
		No existe iniciativas en el mercado para recojo de residuos de alimentos		No existe iniciativas en el mercado para recojo de residuos de alimentos	No existe iniciativas en el mercado para recojo de residuos de alimentos
		No existen iniciativas de gestion de residuos en el mercado		No existen iniciativas de gestion de residuos en el mercado	No existen iniciativas de gestion de residuos en el mercado

14. Interpretar

Gran cantidad de alimentos desechados en los hogares de Lima.

- **Gestión de compras en los hogares**
  - La mayoría de personas revisa los alimentos de manera Interdiaria.
  - La mayoría de personas compra alimentos una vez a la semana.
  - La mayoría de personas no esta comprando la cantidad adecuada de frutas y verduras.
- **Gestión de residuos**
  - La mayoría de personas desecha frutas y verduras en mayor cantidad.
  - La mayoría de personas desecha los alimentos que están a punto de caducar.
  - Los comerciantes no priorizan la conservacion de su mercaderia, sino mas bien vender todo
- **Problemas actuales en el desecho de residuos**
  - Bota los alimentos directo a la basura.
  - Sino tienen ninguna otra alternativa, no tienen mas opcion que botarlos
  - No sabe cómo reducir el nivel de desperdicio
  - No existe iniciativas en el mercado para recojo de residuos de alimentos
- **Conservación de alimentos**
  - Compra diaria para que no se malogren los frutos.
  - Conservan remojando o refrigerando alimentos.
  - Los consumidores conocen métodos para conservar mejor los alimentos
- **Soluciones**
  - Donan los alimentos que le sobran
  - A ONGs y personas que lo necesitan.
  - Remata o vende más baratos los alimentos que están por malograse
  - Comedores, personas que buscan comprar a menor precio.
  - Se dona la comida para las personas que la requieran (ongs, personas de la calle o personas que buscan ofertas).

15. Insight

Contexto	Dilema	Porqué	Motivación	Estado ideal
Consumidores que revisan sus alimentos y se dan cuenta de que están a punto de vencer.	No saben que hacer exactamente con ellos (formas de usarlo o botarlo).	Pocas iniciativas o información para evitar que se generen más desperdicio de alimentos.	Aprovechar de manera adecuada todos los alimentos sin generar desechos innecesarios que resulten ser una pérdida económica.	Usar de manera eficiente los alimentos aprovechando al máximo toda la compra.
Insight	Le da pena o culpabilidad de botar los alimentos directamente a la basura.			



16. Arquetipos

María Castillo: Ahorrador



Jackeline Gutierrez: Ambientalista



José Vázquez: Mercader



Juan Pérez: Comprador quincenal



ARQUETIPO: AHORRADOR

María Castillo (35)



¿Quién es el arquetipo?

- **Características:** Es una persona que prioriza el ahorro y el aprovechar todo lo que tiene disponible. No le gusta desperdiciar los alimentos.
- **Alimentación:** Dieta nutritiva, platos peruanos
- **Tecnología:** Hace uso de redes sociales como Facebook, Instagram y Tik Tok. Tiene diferentes dispositivos como celular y laptop.
- **Vestimenta:** Ropa con buena relación calidad - precio.

¿Qué dice o piensa?

- Dice que los precios de los alimentos han subido mucho últimamente
- Piensa que no se deben botar los alimentos porque hay muchas personas que no tienen para comer.

Comportamientos

¿Cómo vive el problema?

- Busca siempre aprovechar las ofertas, hace una lista del mercado y evita comprar comidas que hayan subido de precio.
- Se queja del desperdicio de comida y para evitar ese problema, congela las sobras de comida para comerlas otro día.

Pains y Gains

¿Qué le duele? (Pains)

- Le molesta comprar comida y que después esta se malogre y termine en el tacho.
- Le duele botar la comida porque sabe que hay muchas personas que no tienen que comer.

¿Qué necesita? (Gains)

- Planificar de mejor manera sus compras
- Encontrar una nueva alternativa a botar aquello que ya es apto para el consumo.
- Comprar lo necesario.

ARQUETIPO: AMBIENTALISTA

Jackeline Gutierrez (25)



¿Quién es el arquetipo?

- **Características:** Se preocupa por el medio ambiente. recicla, hace compostaje, usa ropa vintage y productos sostenibles.
- **Alimentación:** Dieta balanceada.
- **Tecnología:** Uso activo de redes sociales. Visita de foros y webs. Tendencia a la compra digital.
- **Vestimenta:** Ropa de segunda o vintage. Uso de prendas basadas en el upcyling.

¿Qué dice o piensa?

- No le gusta ver los alimentos podrirse en la basura y no se deben botar los alimentos.
- Piensa que la desinformación es una gran problemática y hay gente que podría beneficiarse de alimentos que se botan a la basura.

Comportamientos

¿Cómo vive el problema?

- Le parece un problema ambiental el tirar alimentos y cuando puede, habla de la importancia de mejorar los hábitos sostenibles.
- Piensa que la solución a los problemas medioambientales está en la educación

Pains y Gains

¿Qué le duele? (Pains)

- Que los alimentos sean tirados o se desperdicien en lugar de pensar en darles un segundo uso, se reciclen o se empleen otras alternativas sostenibles que eviten que sean tirados

¿Qué necesita? (Gains)

- Planes de acción que le ayude a evitar que se tiren a los alimentos a punto de expirar
- Una forma de informar a las personas de lo grave del problema.

ARQUETIPO: MERCADER

José Vázquez (50):



¿Quién es el arquetipo?

- **Características:** Es un comerciante que vende frutas, verduras y varios alimentos en el mercado. Tiene problemas con los alimentos que no vende.
- **Alimentación:** Dieta balanceada
- **Tecnología:** Usa las redes sociales para promocionar su negoció y ofertas.
- **Vestimentas:** Usa prendas casuales, pero con mascarilla, guantes y delantal para trabajar.

¿Qué dice o piensa?

- Piensa en lo bueno que es ver crecer su negoció. Siempre mantiene su estantes llenos, pero quiere que todo se venda y prefiere no dejar comida que se pueda malograr.

Comportamientos

¿Cómo vive el problema?

- Trata de comprar insumos que se vendan durante el día, pero en general tiene alimentos frescos. En caso no pueda venderlos, intenta ver si puede ponerlos en oferta o donarlos para darles otro uso

Pains y Gains

¿Qué le duele? (Pains)

- Le duele perder alimentos porque se malograron ya que no los puede vender.

¿Qué necesita? (Gains)

- Quiere encontrar una forma correcta de mantener frescos sus alimentos para la venta.

ARQUETIPO: COMPRADOR QUINCENAL

Juan Pérez (45):



¿Quién es el arquetipo?

- **Características:** Padre de familia que hace sus compras al por mayor cada quince días. Aprovecha las ofertas que hay cuando se compra en mayor cantidad
- **Alimentación:** Suele comprar comida en mercados mayoristas
- **Tecnología:** va a Makro para comprar cosas para el hogar.
- **Vestimenta:** Le importa mucho tanto la calidad como el precio y no se fija mucho en la marca.

¿Qué dice o piensa?

- Piensa es más fácil compra al por mayor la comida, debido a que no tiene tiempo para comprar
- Sabe que las frutas y verduras no duran mucho tiempo y trata de mantenerlo refrigerado para que dure.

Comportamientos

¿Cómo vive el problema?

- Refrigera y guarda todo lo que compra, pero no se fija en la fecha de vencimiento hastaa antes de comer
- Ve que hay muchas cosas que se malogran durante la semana en especial las frutas y verduras.

Pains y Gains

¿Qué le duele? (Pains)

- Le molesta que se le malogra la comida y tenga que comprar más durante la semana.

¿Qué necesita? (Gains)

- Espera poder comprar lo necesario para quince días y que este abastezca a él y a su familia.

ARQUETIPO



Ahorrador

le duele/ necesita

DOLOR/NECESIDAD

Tener que desechar los alimentos que no llegó a consumir.

por que

INSIGHT

Siente culpabilidad al botar los alimentos directamente a la basura.

¿Cómo podríamos?

Acción o intención: **Ayudar**
Arquetipo: **a una persona que desea aprovechar todos los alimentos que tiene en su hogar**
Efecto deseado: **a gestionarlos de manera adecuada.**

ARQUETIPO



Ambientalista

le duele/ necesita

DOLOR/NECESIDAD

Que los alimentos sean tirados o se desperdicien en lugar de pensar en darles un segundo uso

por que

INSIGHT

Los alimentos no deben ni merecen ser desperdiciados.

¿Cómo podríamos?

Acción o intención: **Ayudar**
Arquetipo: **a una persona preocupada por el medio ambiente**
Efecto deseado: **para que los alimentos tengan una segunda vida.**

ARQUETIPO



Mercader

le duele/ necesita

DOLOR/NECESIDAD

Saber cómo encontrar una manera de vender los alimentos que estar a punto de vencer

por que

INSIGHT

el tiempo sigue pasando y los frutos en mal estado ya no se pueden vender.

¿Cómo podríamos?

Acción o intención: **Ayudar**
Arquetipo: **al comerciante**
Efecto deseado: **a encontrar una forma justa de vender todos sus insumos.**

ARQUETIPO



Comprador quincenal

+

le duele/ necesita

DOLOR/NECESIDAD

Que se desperdicie la comida que compra antes de tiempo

+

por que

INSIGHT

no tiene tiempo para estar comprando los alimentos en la semana.

¿Cómo podríamos?

Acción o intención: **Ayudar**
Arquetipo: **al ciudadano**
Efecto deseado: **a gestionar de manera adecuada sus alimentos.**

RETO DE DISEÑO

¿Cómo podríamos brindar una alternativa a los hogares de Lima Metropolitana para no desechar los alimentos que están a punto de caducar?



20. Lienzo de propuesta de valor

Ahorrador



DOLORES PRINCIPALES:
Es una persona que prioriza el ahorro y el aprovechar todo lo que tiene disponible. Le disgusta encontrar comida que dentro de poco tiempo va a expirar.

BENEFICIOS ESPERADOS:
Encontrar una nueva alternativa de uso para los alimentos que están a punto de caducar.

Gain Creators (Creadores de Beneficios):
- Le permite ahorrar, y le brinda recompensas por donar sus alimentos.
- Proporciona una solución económica para los alimentos que no llega a consumir
- Cuenta con una herramienta que le brinde alternativas de uso de sus alimentos a punto de caducar.
- ahorro en las compras de comida, teniendo en cuenta la necesidad y evitar los desperdicios

Propuesta de Valor:
- Un app para compradores que busquen ahorrar.
- Ideas creativas y eficientes.
- Método sencillo y práctico
- Rápido y fácil de usar

Pain Relievers (Alivios para dolores):
- Solución para evitar que sobren o se acumulen los alimentos en la refri
- Es una solución con mucha garantía y ofrece buenos resultados
- Solución que le permite ahorrar y reducir costos
- permite organizar el manejo de la comida y las compras.

Gain (Beneficios):

- Poder usar de manera eficiente el dinero que emplea para la compra de su alimentos para la semana
- Encontrar la cantidad de cada alimento que necesita al mejor costo

- Encontrar formas de que sus alimentos tengan un uso distinto al que eligió inicialmente si es que están cerca a caducar
- Aprovechar la comida al máximo, y no botar nada a la basura.

Jobs to be done (Trabajos por hacer):

- aprovechar las promociones en comida.
- trata de comprar solo lo necesario.
- Encontrar productos que tengan un buen precio.
- Encontrar una forma de que la comida se consuma por completo.
- Hacer la lista de compras apropiada

Pain (Dolores):

- Frustración de que sus alimentos se pudran
- Gastar dinero en comida que termina en el tacho.
- Que los alimentos que compra no alcancen para la semana

- Que se pudran o malogren alimentos antes de tiempo.
- Que su familia no consuma todos los alimentos que ella compra
- Frustración al No llegar a consumir todo los alimentos que compra

Ahorrador



DOLORES PRINCIPALES:
Es una persona que prioriza el ahorro y el aprovechar todo lo que tiene disponible. Le disgusta encontrar comida que dentro de poco tiempo va a expirar.

BENEFICIOS ESPERADOS:
Encontrar una nueva alternativa de uso para los alimentos que están a punto de caducar.

21. Guion taller generativo

Taller generativo para cocrear

PERFILES PARTICIPANTES: 25-50 a más que se encargan del manejo de los alimentos en el hogar.
OBJETIVO DE INVESTIGACIÓN: Entender la percepción del usuario en relación a la problemática

Introducción a la dinámica:
Somos un equipo de estudiantes de Toulouse Lautrec. Los hemos convocado para un taller generativo de 40 minutos donde profundizaremos en el tema que estamos investigando: Desperdicio de alimentos en los hogares de Lima Metropolitana.

¡Estamos en busca de una solución y tus ideas nos servirán de mucha ayuda!

Dinámica: Presentaremos la propuesta del proyecto para recibir feedback.

Cierre: Se crean conclusiones finales.

22. IDEACIÓN

App que muestre los stands de mercados y productos que ofrecen en un solo lugar.

Donde el principal gancho sea los productos del día (pronto a caducar) a un menor precio.

App que centralice los principales supermercados en una sola plataforma con el fin de vender los productos que no se venden y están próximos a vencer.

Plataforma que te envía los desayunos para la semana a través de frutos congelados listos para licuar.

Plataforma en la que decides cómo usar tu insumo a punto de caducar: Pastas, cremas, jugos, reducciones (se envía un manual junto al insumo)

App que te permita organizar tu mercado semanal, quincenal o mensual y sugerirte los alimentos de tu lista y dónde los puedes encontrar, que esta especifique tiempo de duración en ambiente libre, refrigeración, congelación, etc.

Aplicacion que permita administrar sus compras de manera anticipada permitiendo comparar precios, e identificando patrones de consumo de alimentos en su familia.

Recetario Ahorrador: Propone recetas con alimentos que normalmente sobran en los hogares.
Ademas crea concursos para que las personas creen platillos con comida sobrante.

Sistema de recojo de alimentos a domicilio para entregarlo a personas necesitadas en las calles.

#Quenosetequedeenlarefri
Dispositivo que ayuda a visualizar todos los alimentos que se te quedaron al fondo de la refri mediante una camara. Ademas mediante un app te indica los "tapers" con mayor tiempo ahí.

Una empresa que transforme los alimentos a punto de vencerse en fertilizante para cultivar mas plantas

Generar una planta de energía de biomasa, trabajando tanto con mercaderes como consumidores para obtener la mayor cantidad de alimentos posibles

Crear una guía de cocina para que las personas tengan una idea de cómo aprovechar estos alimentos a punto de vencerse.

App que venda los productos que estén a punto de caducar, por medio de delivery para su consumo inmediato.

App que tenga un catálogo de comidas y sus fechas de vencimiento. Depende de estas el precio va bajando. Las bodegas pueden vender por medio de esta app los productos a punto de vencerse.

App que venda las frutas y verduras del día a punto de malograrse. Que los vendedores del mercado indiquen la cantidad de producto que tienen. Y que te muestre el mercado más cerca con la fruta que usted quiera y los precios.

App que te ayude a distribuir los productos que tienes en tu nevera de forma que se conserven por mayor tiempo.

App que venda frutas y verduras a punto de caducar a cafeterías, para que estas puedan convertirlas en jugos, postres, etc.

App que tomando foto a la comida te diga si esta madura, esta a punto de caducar y estime dentro de cuanto tiempo se puede malograr.

App que poniendo las comidas que tienes, te indique recetas de comida y como usarlas para evitar su desperdicio.

App que al poner las comidas de la semana y la cantidad de personas estime las compras de la semana, dándote una lista de las cosas que necesitas exacta para que no haya desperdicio de comida.

App que use esos alimentos para convertirlos en jugos, refrescos, marcianos o helados, los cuales se venderán por medio de la app a distintos negocios

Generar comedores públicos que cocinen los alimentos a punto de vencerse y se los den a los necesitados o los donen.

Ideas que el equipo seleccionó

23. Ideación

App venta comida

☐	App que muestre los stands de mercados y productos que ofrecen en un solo lugar. Donde el principal gancho sea los productos del día (pronto a caducar) a un menor precio.
☐	App que centralice los principales supermercados en una sola plataforma con el fin de vender los productos que no se venden y están próximos a vencer.
☑	App que te permita organizar tu mercado semanal, quincenal o mensual y sugerirte los alimentos de tu lista y dónde los puedes encontrar, que esta especifique tiempo de duración en ambiente libre, refrigeración, congelación, etc.
☐	App que venda los productos que estén apunto de caducar, por medio de delivery para su consumo inmediato.
☐	App que venda las frutas y verduras del día que estén apunto de malograrse. Que los vendedores del mercado indiquen cuanto producto tienen en cada mercado. Y que te muestre el mercado más cerca con la fruta que usted quiera y los precios.
☐	App que use esos alimentos para convertirlos en jugos, refrescos, marcianos o helados, los cuales se venderán por medio de la app a distintos negocios
☐	App que tenga un catálogo de comidas y sus fechas de vencimiento. Depende de estas el precio va bajando. Las bodegas pueden vender por medio de esta app los productos a punto de vencerse.
☐	App que venda frutas y verduras a punto de caducar a cafeterías, para que estas puedan convertirlas en jugos, postres, etc.

Plataforma (Servicio)

☐	Plataforma que te envía los desayunos para la semana a través de frutos congelados listos para licuar.
☑	Plataforma en la que decides cómo usar tu insumo a punto de caducar: Pastas, cremas, jugos, reducciones (se envía un manual junto al insumo)
☐	Crear una guía digital de cocina para que las personas tengan una idea de cómo aprovechar estos alimentos a punto de vencerse.
☐	Generar comedores públicos que cocinen los alimentos a punto de vencerse y se los den a los necesitados o los donen.
☐	Generar una planta de energía de biomasa, trabajando tanto con mercaderes como consumidores para obtener la mayor cantidad de alimentos posibles

Producto

☐	Sistema de recojo de alimentos a domicilio para entregarlo a personas necesitadas en las calles.
☐	#Quenosetequedeenlarefri Dispositivo que ayuda a visualizar todos los alimentos que se te quedaron al fondo de la refri mediante una camara. Ademas mediante un app te indica los "tapers" con mayor tiempo ahi.
☑	Recetario Ahorrador: Propone recetas con alimentos que normalmente sobran en los hogares. Además crea concursos para que las personas creen platillos con comida sobrante.
☐	Una empresa que transforme los alimentos a punto de vencerse en fertilizante para cultivar mas plantas

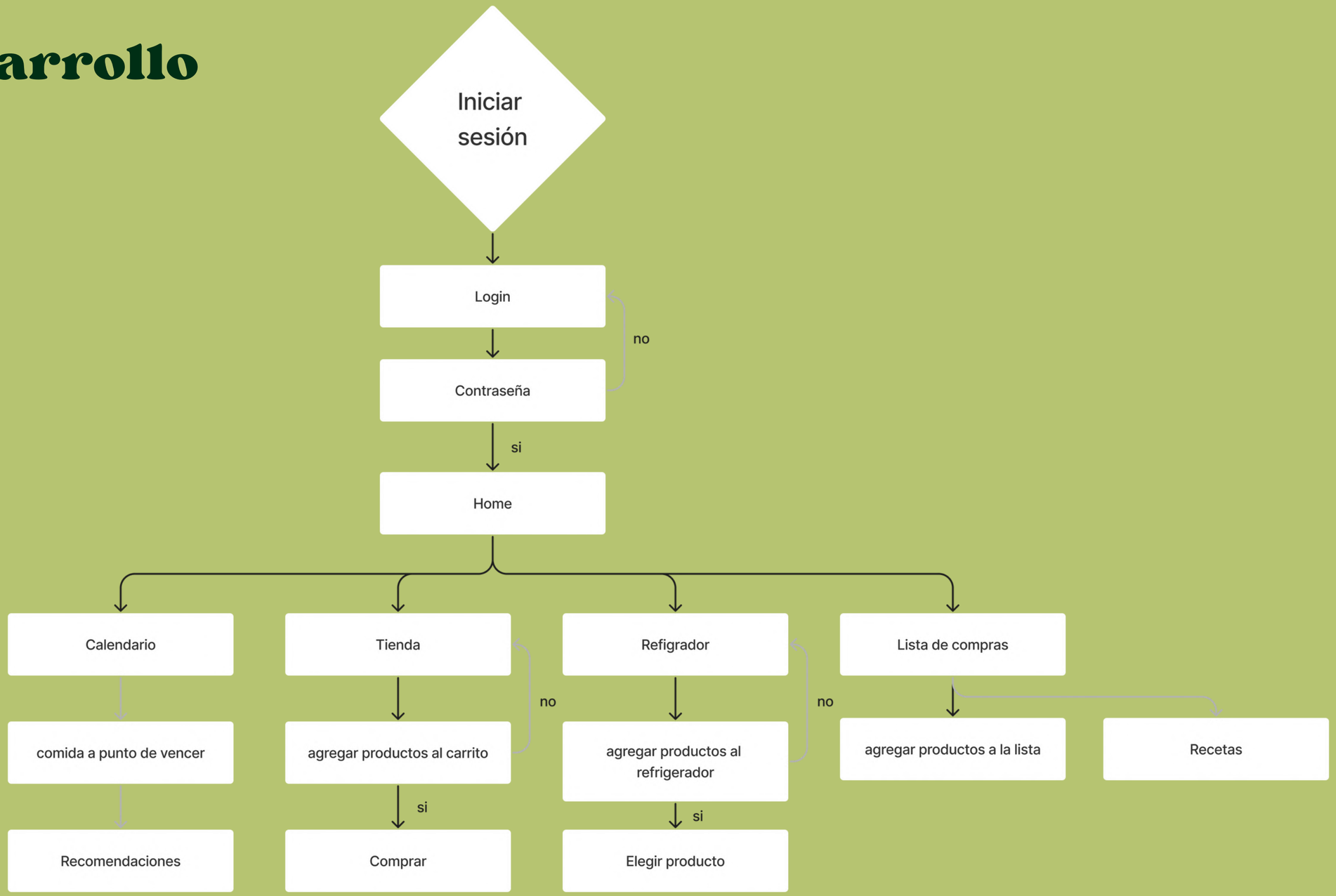
App organización de comida

☐	pp que poniendo las comidas que tienes, te indique recetas de comida y como usarlas para evitar su desperdicio.
☐	App que tomando foto a la comida te diga si esta madura, esta a punto de caducar y estime dentro de cuanto tiempo se puede malograr.
☐	App que al poner las comidas de la semana y la cantidad de personas estime las compras de la semana, dándote una lista de las cosas que necesitas exacta para que no haya desperdicio de comida.
☐	App que te ayude a distribuir los productos que tienes en tu nevera de forma que se conserven por mayor tiempo.
☑	Aplicacion que permita administrar sus compras de manera anticipada permitiendo comparar precios, e identificando patrones de consumo de alimentos en su familia.

24. Ideación

	App que te permita organizar tu mercado semanal, quincenal o mensual y sugerirte los alimentos de tu lista y dónde los puedes encontrar, que esta especifique tiempo de duración en ambiente libre, refrigeración, congelación, etc.	Plataforma en la que decides cómo usar tu insumo a punto de caducar: Pastas, cremas, jugos, reducciones (se envía un manual junto al insumo)	Aplicacion que permita administrar sus compras de manera anticipada permitiendo comparar precios, e identificando patrones de consumo de alimentos en su familia.	Recetario Ahorrador: Propone recetas con alimentos que normalmente sobran en los hogares. Ademas crea concursos para que las personas creen platillos con comida sobrante.
Características de la Propuesta de Valor	• Permite una compra más efectiva y organizada • Ayuda a comprar y a preservar los alimentos.	Recetas con alimentos a punto de caducar.	Te ayuda a comprar alimentos a mejor precio.	Alivia la idea de pensar en recetas para el día a día.
Creadores de beneficios	Lograr organizar las compra de mercado en base a los tiempos del usuario.	Aprovechar la comida al máximo, y no botar nada a la basura.	Poder usar de manera eficiente el dinero que emplea para la compra de su alimentos para la semana.	Encontrar formas de que sus alimentos tengan un uso distinto al que eligió inicialmente si es que están cerca a caducar.
Aliviadores de dolores	Permite organizar el manejo de la comida y las compras.	Solución permite evitar botar la comida al tacho.	Solución que le permite ahorrar y reducir costos.	Permite encontrar un uso a los alimentos que tiene en su hogar.
Tipo de innovación	Discontinua.	Incremental.	Discontinua.	Incremental.
Viabilidad y factibilidad	Viable: Se puede hacer una app como esta Factible: Con el cruce de data se puede lograr tener un mapeo de los datos relacionados a los alimentos.	Viable: Ya existen ideas similares para usar estos alimentos Factible: Existe data sobre los diversos usos de los insumos.	Viable: Actualmente existen diversas facilidades para crear apps. Factible: Hay información sobre los precios en mercados que puede ser incluida en la app.	Viable: Existen productos tipo recetarios que ofrecen la información. Factible: Existe información sobre como utilizar los alimentos.

25. Desarrollo



26. Lienzo de propuesta de valor final

Ahorrador



DOLORES PRINCIPALES:
Es una persona que prioriza el ahorro y el aprovechar todo lo que tiene disponible. Le disgusta encontrar comida que dentro de poco tiempo va a expirar.

BENEFICIOS ESPERADOS:
Encontrar una nueva alternativa de uso para los alimentos que están a punto de caducar.

Propuesta de Valor:

- Un app para compradores que busquen ahorrar.
- Método sencillo y práctico.
- Rápido y fácil de usar
- Ideas creativas y eficientes.

Gain Creators (Creadores de Beneficios):

- Le permite ahorrar, y le binda recompensas por donar sus alimentos.
- Ahorro en las compras de comida, teniendo en cuenta la necesidad y evitar los desperdicios.
- Cuenta con una herramienta que le brinde alternativas de uso de sus alimentos a punto de caducar.
- Proporciona una solución económica para los alimentos que no llega a consumir.

Pain Relievers (Alivios para dolores):

- Solucion para evitr que sobren o se acumulen los alimentos en la refri.
- permite organizar el manejo de la comida y las compras.
- Solución que le permite ahorrar y reducir costos.
- Es una solución con mucha garantía y ofrece buenos resultados.

Ahorrador



DOLORES PRINCIPALES:
Es una persona que prioriza el ahorro y el aprovechar todo lo que tiene disponible. Le disgusta encontrar comida que dentro de poco tiempo va a expirar.

BENEFICIOS ESPERADOS:
Encontrar una nueva alternativa de uso para los alimentos que están a punto de caducar.

Gain (Beneficios):

- Aprovechar la comida al máximo, y no botar nada a la basura.
- Encontrar formas de que sus alimentos tengan un uso distinto al que eligió inicialmente si es que están cerca a caducar.
- Encontrar la cantidad de cada alimento que necesita al mejor costo.
- Poder usar de manera eficiente el dinero que emplea para la compra de su alimentos para la semana.
- Que se le avise cuando hay ofertas de alimentos.
- Que pueda canjear premios por donar sus desechos de alimentos.

Jobs to be done (Trabajos por hacer):

- Aprovechar las promociones en comida.
- Trata de comprar solo lo necesario.
- Hacer la compra familiar.
- Buscar ofertas para comprar.
- Administrar el consumo de alimentos en su hogar.
- Hacer la lista de compras apropiada.
- Manejar de manera adecuada sus compras.

Pain (Dolores):

- Frutración de que sus alimentos se pudran.
- Gastar dinero en comida que termina en el tacho.
- Que los alimentos que compra no alcancen para la semana.

- Que el dinero con el que dispone, alcance para lo que necesita en su semana.
- Encontrar productos que tengan un buen precio.
- Encontrar una forma de que la comida se consuma por completo.

- Que se pudran o malogren alimentos antes de tiempo.
- Que su familia no consuma todos los alimentos que ella compra.

- Que los alimentos estén muy caros.
- Tristeza al No poder encontrar buenas ofertas en el mercado.
- Frustración al no llegar a consumir todo los alimentos que compra.

27. Moodboard



28. Descarga de taller generativo

Taller generativo 1

Desperdicio de alimentos en los hogares de Lima Metropolitana

Presentación

Somos un equipo de estudiantes de Toulouse Lautrec. Los hemos convocado para un taller generativo de 40 minutos donde profundizaremos en el tema que estamos investigando: Desperdicio de alimentos en los hogares de Lima Metropolitana.

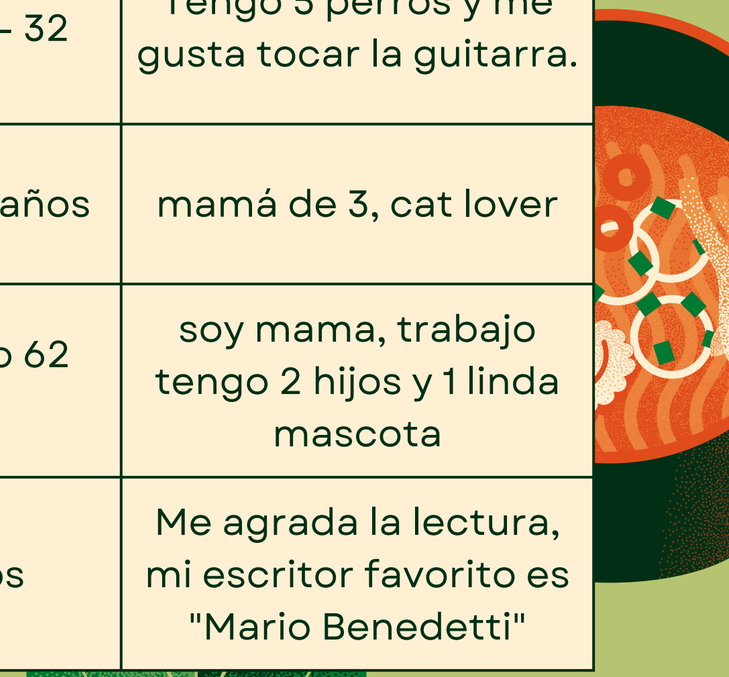
¡Estamos en busca de una solución y tus ideas nos servirán de mucha ayuda!

Vamos a conocernos

Escribe tu nombre, tu edad y un dato interesante sobre ti.

Nombre y Edad	Dato
Renzo Antonio Gonzales Julca - 32 años	Tengo 5 perros y me gusta tocar la guitarra.
Hiromi Tsuha 49 años	mamá de 3, cat lover
Carmen Soriano 62 años	soy mama, trabajo tengo 2 hijos y 1 linda mascota
Rafael 25 años	Me agrada la lectura, mi escritor favorito es "Mario Benedetti"







Problemática a tratar

Gran cantidad de alimentos desperdiciados en los hogares de Lima Metropolitana

¿Sabemos cómo se generan los desperdicios de alimentos?



¿Qué harían ustedes para evitar el desperdicio de alimentos?

Elige tres ideas que más te gustaron, puedes incluir la tuya.

Pensar en los alimentos que voy a comprar antes de hacerlo.	comprar sin desperdiciar	Tratar de comprar lo justo y planificar las compras calculando para cuantos se va a cocinar	Aprender y conocer el tiempo de caducidad de los alimentos perecibles para usarlos en un tiempo determinado.
Revisar los alimentos que tengo cada cierto tiempo.	estar al tanto de las fechass de caducidad para utilizar en la preparacion de alimentos	Almacenar adecuadamente los alimentos y tener un sistema de congelar los alimentos para que duren mas	Dar prioridad los alimentos preparados que se guardan o refrigeran dentro de nuestro hogar.
Me gustaría tener algo que me avise cuando mis alimentos están por malograrse.	compostar alimentos	Los deperdicios tambien se pueede usar como abno para las plantas que tenemos en casa	Preparar porciones de alimentos adecuadas para persona y no en exceso.

Propuesta

Aplicación que te permita organizar tus alimentos de una manera efectiva evitando el desperdicio de comida.

¿Te imaginas tener una aplicación con las siguientes características?

Crea listas de compras antes de ir al mercado, basándote en lo que tienes en casa. Te recomendaremos qué comprar para tu día a día en base a las personas que viven en tu hogar, para no comprar de más.	**Identifica patrones de consumo en tu alimentación.** La app se alimentará de la información que le brindes respecto a tus compras. Te mostraremos graficas semanales o mensuales de los alimentos que forman la mayor parte de tu dieta.	**Identifica los alimentos que tienes disponible.** Agrega tus alimentos en nuestra app en base a su estado (verde, fresco, maduro) a medida que los vayas comprando y te recomendaremos una fecha aproximada de uso en base a cada alimento.	**Organiza tus alimentos como un experto.** Te sugeriremos distintas maneras de almacenar tus alimentos en base a su estado de maduración: Verde, fresco o maduro y de esta forma lograrás planificar mejor el uso de ellos.

¿Qué te agrada de esta propuesta y por qué?

Me parece práctico. Así me evito estar pensando en qué comprar cuando voy al mercado. Sería como mi 'aliado' en la cocina.	sería de gran ayuda tener una app con esas características	Seria de gran ayuda para las amas de casa o los encargados de realizar las compras porque la app ya nos daria lo que necesitamos para comprar	Claro, de mucha ayuda poder reconocer el estado de cada uno de nuestros alimentos, para poder consumirlos y darles prioridad
Me parece interesante poder ver qué alimentos consumo más y saber si se están malogrando para congelarlos, o comerlos cuanto antes.	tips que te ayuden a consumir lo que tienes por vencer es muy buena idea	creo interesante poder ver que alimentos estan vencidos sin necesidad de estar revisando el refrigerador	Todos en el hogar podemos participar y así poder contribuir que esta actividad recurrente.
Facilita la relación con la manipulación correcta de los alimentos para alguien que conoce poco del tema.	un poco de educación sobre nutrición	Tambien nos agiliza el no estar manipulando los alimentos	También nos brinda la facilidad de poder generar un nuevo hábito dentro del hogar y crear conciencia en los más pequeños.

¿Cuál sería la parte más complicada para el uso de esta app?

Ingresar mis alimentos	tiene que ser user friendly	la parte mas complicada seria el ingreso de informacion	El proceso de registro, considero que tendría que ser con alguna cuenta de correo o una red social.
Entender cómo se usa la app	funcionalidades de la app y su uso	tendria que ser un app amable y no complicado	Que sea agradable visualmente y que no tenga tantas opciones para evitar que el usuario se pierda.
Agregaría un paso más a mi proceso de organización de alimentos.	colocar la lista de compras de una manera más rápida	seria bueno tener un instructivo previo	Aprender a utilizarla de manera sencilla, general ayudas visuales.

¿Cómo solucionarías estas dificultades?

Elige tres ideas que más te gustaron, puedes incluir la tuya.

Llenaría mis alimentos haciendo clic en iconos de lo que compro y modificando la cantidad.	para los que no sabemos si el alimento a usar esta en buen estado se podria usar la cámara para que te ayude a poder identificarlo	tendria que venir con una base de datos ya ingresada.	Vincular datos con correo o alguna red social.
Breve explicación de todas las funcionalidades de la app par asacarle mayor provecho.	el uso y sus actualizaciones tendrían que ser fáciles de hacer	el app tiene que ser amable para que sea comprendido por todas las personas involucradas	Maquetar la aplicación y usar los iconos adecuados para evitar usar demasiado texto.
Si la app hace que el proceso de compra se vuelva más rápido, ya no lo vería como un paso más.	video de como se usa	si un instructivo es necesario para aprender el uso.	Crear guías rápidas para los usuarios al iniciar por primera vez la aplicación.

¿Cómo podríamos generar ingresos con estas iniciativas? ¡Cuéntanos tus ideas!

Elige tres ideas que más te gustaron, puedes incluir la tuya.

Prueba gratuita por algún tiempo específico.	gratis los primeros 15 días	primero dar publicidad para dar a conocer el apps	Generar webinar o charlas informativas con especialistas.
Que los supermercados vendan sus productos en la app y este agregue el pedido automaticamente a la app para ya no tener que ingresarlos. El supermercado les pagaría a ustedes como canal de venta.	subscripción premium con costo adicional pero con beneficios importantes	hacer propaganda por todas las redes sociales	Generar una campaña con personas famosas en el medio televisivo y redes sociales que deseen probar la APP.
Alianza con especialistas en el tema como doctores, coach fitness, nutricionistas, etc.	marketearlo en todas las redes y alianzas con personas del medio culinario	y para probar hacer en forma gratuita por un corto periodo	Generar suscripciones de prueba y cupones en la compra de otros productos.

¿Qué otros proyectos similares conoces que ayudan a reducir el desperdicio de comida?

Sugo	no conozco ninguno	Food funding es mejicana	Cirkula
Cirkula	-	Rubies Rubble es de Reino Unido	Cheaf
Lima Compost	-	Comida Basura es española	-

Hallazgos - Taller generativo



- Para el usuario es importante que la app se fácil de usar.
- La parte más complicada del proceso para ellos sería el ingreso de datos.
- Una forma de generar ingresos podrían ser a través de alianzas con especialistas o supermercados.
- El usuario conoce pocas apps peruanas del desperdicio de alimentos.

28. Presupuesto - Inversión Inicial

Recursos Producción	Dominio Hosting Mensual S/. 90.0	+	Desarrollador / programador de app S/. 3000	+	Diseñador / Ilustrador freelancer (mensual) S/. 3,200	+	Compra de elementos para venta S/. 600	=	S/. 6.890
Recursos Administrativos	Internet S/. 80.0	+	Servicio Contabilidad S/. 100	+	Soporte Técnico S/. 600			=	S/. 780.0
Recursos Logísticos	Publicidad en redes sociales S/. 1.400	+	Almacén propio S/. 700	+	Mobilidad S/. 130			=	S/. 2.230
Recursos de difusión	SEO / SEM S/. 3000							=	S/. 0.0

TOTAL: S/. 12,900

28. Presupuesto - Gastos mensuales

Recursos Producción

Dominio Hosting Mensual — S/. 90.0 + Diseñador — S/. 600 = S/. 690.0

Recursos Administrativos

Internet — S/. 80.0 + Servicio Contabilidad — S/. 100 + Soporte Técnico — S/. 600 = S/. 780.0

Recursos Logísticos

Publicidad en redes sociales — S/. 5500 + Almacén propio — S/. 700 + Mobilidad — S/. 100 = S/. 650.0

Recursos de difusión

SEO / SEM — S/. 3000 = S/. 3.000

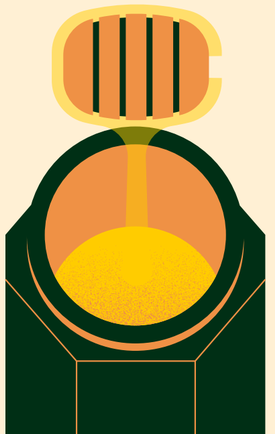
TOTAL: S/. 9.900

28. Presupuesto - Ingresos estimados

Categoría	Ejemplo	Costo unitario	Estimado unidades vendidas al mes	Ingreso estimado mensual	Ingreso estimado trimestral
Pago por uso	Suscripción especial a aliados especialistas en nutrición.	S/. 10	15 suscripciones	S/. 150	S/. 450
Clásico	Venta de complementos de cocina.	S/. 50 (ticket de compra)	60 usuarios	S/. 3000	S/. 9000
Freemium	Suscripción premium que ofrece funcionalidades diferenciales.	S/. 15	100 suscripciones	S/. 1500	S/. 4500
Pago por uso	Publicidad	S/. 500	6 empresas	S/. 3000	S/. 9000

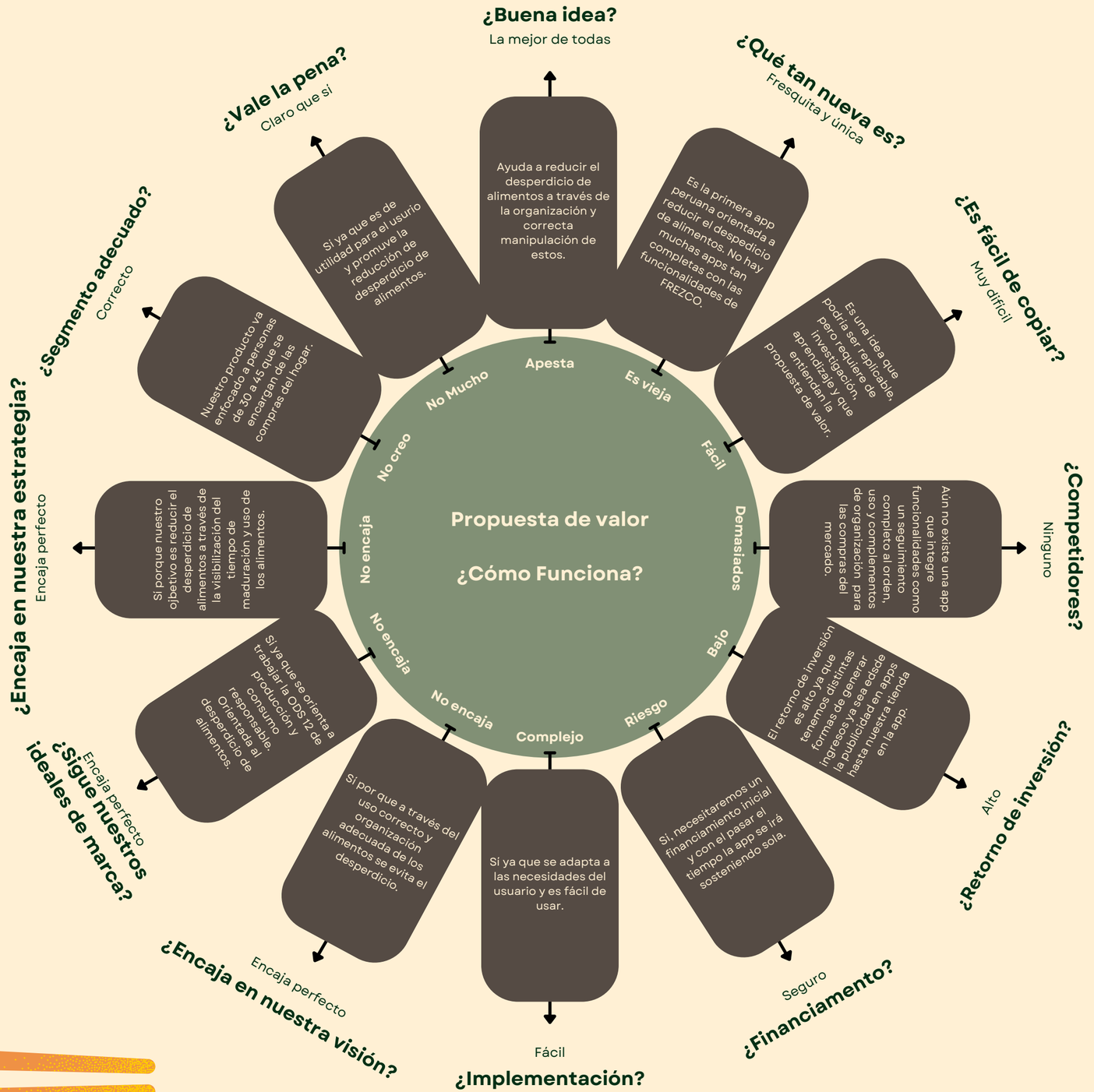
S/. 22950

Total Ingresos Estimados		Total Inversión		Total Gastos		Utilidad/ Pérdida
S/. 22,950	–	S/. 12.900	–	S/. 5.120	=	S/. 4.930



29. Autoevaluación - Identificar el nivel de innovación





30. Modelo de negocio

Aliados clave

- Supermercados
- Bodegas
- Tiendas de comida
- Nutricionistas o más aliados estratégicos (especialistas)
- Influencers con contenido relacionado al cuidado medioambiental

Actividades Clave

- Diseño de a interfaz de la app
- Programación de la app
- Publicidad en redes sociales
- Alianza con tiendas y supermercados.
- Publicidad en supermercados y tiendas.
- Promociones para atraer clientes.

Recursos clave

- Programadores
- Diseñadores
- Aplicación

Propuesta de valor



Permitir a las personas ahorrar a través de un app móvil que permite planificar las compras de acuerdo a lo que ya tienes en casa, identificando patrones de consumo en tu alimentación.

Relación con los clientes

Aplicación sencilla de usar que ayuda a organizar mejor las compras de alimentos y gestionarlos

Canales

Redes sociales, app, publicidad física en supermercados.

Segmento de clientes

- Personas de entre 30 a 45 años que hacen sus compras de alimentos con anticipación y buscan tener un mayor orden de sus compras de NSE B y C+

- Estas tienen afinidad con la tecnología, productos innovadores que puedan acoplarse a su estilo de vida moderno y lo hagan más sencillo y eficiente.

Presupuestos

- Producción: Desarrollo de app, programador, diseñador, ilustrador, licencias de software y hosting dominio.
- Logístico: Publicidad, marketing, difusión en redes.
- Administrativo: Socios, nutricionistas, organizaciones gubernamentales (ministerio de salud), supermercados, bodegas y equipo de trabajo

Fuentes de ingreso

- Publicidad en apps para recibir funcionalidades gratuitas.
- Suscripción para no ver publicidad y tener funcionalidades pro.
- Espacio de tienda para supermercados que indexe la orden de compra a la app.
- Accesorios de organización, gadgets tecnológicos

31. Identificar la competencia

Producto / Servicio	Cirkula	Sugo	Too Good To Go
Breve descripción	Cirkula es una aplicación que te permite comprar comida de restaurantes a más de 40% de descuento y ayudar al planeta.	Aplicación de venta de alimentos proximos a caducar.	Es una aplicación móvil que hace de intermediario entre restaurantes o tiendas que ponen a la venta productos o alimentos que no han vendido al servicio de los consumidores para no malgastar la comida.
¿En qué se parece a mi solución?	Brinda una solucion a los restaurantes para no tirar los alimentos que le han quedado.	Brinda una solución para la reducción de desperdicio de alimentos.	Trabaja con el tema de alimentos y evita que se desperdicien.
¿En qué se diferencia de mi solución?	Esta orientada a restaurantes y cadenas de comida.	Es un Ecommerce que solo vende productos proximos a caducar.	Es una tienda que actúa al asociarse con tiendas y restaurantes.

32 . Lienzo de modelo de negocio de MVP/MSV

0. Reto de Diseño: ¿Cuál es el reto que tu modelo de negocio debe resolver? ¿Para qué sirve tu proyecto?

8. Aliados clave:
- Supermercados
- Nutricionistas

7. Actividades Clave:
- Diseño de a interfaz de la app
- Publicidad en redes sociales
- Alianza con tiendas
- Promociones para atraer clientes.

6. Recursos clave:
- Diseñadores
- Prototipo de Aplicación

2. Propuesta de valor:
Permitir a las personas ahorrar a través de un app móvil que permite planificar las compras de acuerdo a lo que ya tienes en casa, identificando patrones de consumo en tu alimentación.

4. Relación con los clientes:
Aplicación sencilla de usar que ayuda a organizar mejor las compras de alimentos y gestionarlos

3. Canales:
- Redes sociales
- Publicidad en cuentas de nutricionistas

1. Segmento de clientes:
Arquetipos:
Personas de entre 30 a 45 años que hacen sus compras de alimentos con anticipación y buscan tener un mayor orden de sus compras de NSE B y C+. Estas tienen afinidad con la tecnología, productos innovadores que puedan acoplarse a su estilo de vida moderno y lo hagan más sencillo y eficiente.

9. Presupuestos:
- Producción: Desarrollo de app, programador, diseñador, ilustrador, licencias de software y hosting dominio.
- Logístico: Publicidad, marketing, difusión en redes.
- Administrativo: Socios, nutricionistas, organizaciones gubernamentales (ministerio de salud), supermercados, bodegas y equipo de trabajo

5. Fuentes de ingreso:
- Publicidad en apps para recibir funcionalidades gratuitas
- Suscripción para no ver publicidad y tener funcionalidades pro
- Accesorios de organización, gadgets tecnológicos.

33. Prototipo



https://www.youtube.com/shorts/tbozldA7WEg

34. Ejercicio de validación

Taller generativo para cocrear

PERFILES PARTICIPANTES: 25-50 a más que se encargan del manejo de los alimentos en el hogar.
OBJETIVO DE INVESTIGACIÓN: Entender la percepción del usuario en relación a la problemática

Introducción a la dinámica:
Somos un equipo de estudiantes de Toulouse Lautrec. Los hemos convocado para un taller generativo de 40 minutos donde profundizaremos en el tema que estamos investigando: Desperdicio de alimentos en los hogares de Lima Metropolitana.

¡Estamos en busca de una solución y tus ideas nos servirán de mucha ayuda!

Dinámica: Presentaremos la propuesta del proyecto para recibir feedback.

Cierre: Se crean conclusiones finales.



35. Validación

Taller generativo 2

Desperdicio de alimentos en los hogares de Lima Metropolitana

Presentación

Somos un equipo de estudiantes de Toulouse Lautrec. Los hemos convocado para un taller generativo de 40 minutos donde profundizaremos en el tema que estamos investigando: Desperdicio de alimentos en los hogares de Lima Metropolitana.

Tenemos una propuesta y queremos saber tu opinión.

Vamos a conocernos

Escribe tu nombre, tu edad y un dato interesante sobre ti.

Nombre y Edad	Dato
Ines Cueto - 55 años	Soy ama de casa y tengo 3 hijos
Mario Yano - 54 años	Padre de 3 hijos
Claudia Hilbck - 22 años	Estudio Dirección y Diseño gráfico.
Carmen Soriano - 40	Soy mama, trabajo en una empresa de marketing.

Problemática a tratar

Gran cantidad de alimentos desperdiciados en los hogares de Lima Metropolitana

¿Sabemos cómo se generan los desperdicios de alimentos?



Propuesta

Aplicación que te permita organizar tus alimentos de una manera efectiva evitando el desperdicio de comida.

¿Te imaginas tener una aplicación con las siguientes características?

Crea listas de compras antes de ir al mercado, basándote en lo que tienes en casa.

Te recomendaremos qué comprar para tu día a día en base a las personas que viven en tu hogar, para no comprar de más.

Identifica patrones de consumo en tu alimentación.

La app se alimentará de la información que le brindes respecto a tus compras. Te mostraremos graficas semanales o mensuales de los alimentos que forman la mayor parte de tu dieta.

Identifica los alimentos que tienes disponible.

Agrega tus alimentos en nuestra app en base a su estado (verde, fresco, maduro) a medida que los vayas comprando y te recomendaremos una fecha aproximada de uso en base a cada alimento.

Organiza tus alimentos como un experto.

Te sugeriremos distintas maneras de almacenar tus alimentos en base a su estado de maduración: Verde, fresco o maduro y de esta forma lograrás planificar mejor el uso de ellos.



¿Qué podrías destacar de esta propuesta y por qué?

Me parece util que te recuerde los alimentos que tienes	Me parece muy interesante para registrar mis compras de comida.	Me parece que esta aplicación ayudaría mucho a las personas que viven solas a organizarse en las comidas	Me parece interesante porque me ayudaría a no desperdiciar alimentos y a organizar mejor mis compras.
Me agrada que incluye un recetario con comidas diferentes a lo usual	Podría incluir un registro de la comida consumida y el costo.	También podrían incluir información de como lavar o guardar los alimentos para que se conserven mejor	Sobre los contenedores de alimentos me parecen de gran ayuda para que los alimentos estén separados por productos
Lo unico que me parece cpmplicado es como registro mis compras dentro de la app	Me parece interesante la parte de recomendaciones de comidas que estén apunto de malograrse.	Me parece interesante que hayan incluido recetario ya que a veces es un poco difícil decidir	Importante que esta App me ayuda a ver que productos estan por vencer y cuales no

Hallazgos - Taller generativo



- Para el usuario es importante que la app se fácil de usar.
- Para el usuario es de utilidad tener opciones de organización de alimento.
- La parte que más les interesa son los recetarios.

Guiones encuestas

Preguntas

Te presentamos FREZCO, una app para reducir el desperdicio de alimentos en hogares de Lima Metropolitana. Permite gestionar tus compras de alimentos de manera eficiente y evitar su desperdicio.

Con FREZCO, puedes administrar tus alimentos, evitar compras innecesarias y desechar alimentos caducados. FREZCO ofrece:

- Recetas basadas en alimentos disponibles.
- Registro de inventario o refrigerador.
- Calendario de maduración y caducidad de alimentos.
- Lista de compras recomendada según las recetas.
- Tienda con productos para preservar los alimentos.



1. Videopresentación de app.

2. ¿Piensa que esta app puede ayudarle a administrar sus alimentos de manera más eficiente?
   - Sí
   - No
   - Tal vez

3. ¿Considera que ayudaría a reducir el desperdicio de alimentos en Lima Metropolitana?
   - Sí
   - No
   - Tal vez

4. ¿Cuál es la función de la app que considera más útil en su opinión?
   - La recomendaciones de recetas para cocinar.
   - Registro de alimentos en el inventario.
   - El calendario que nos informa cuando maduran o caducan los alimentos.
   - Lista de compras recomendada.
   - La tienda de productos para la preservacion de alimentos.

5. ¿Usaría FREZCO para sus compras diarias y también para administrar mejor sus alimentos?
   - Sí
   - No
   - Tal vez

6. ¿Considera que FREZCO es una propuesta rentable o viable?
   - Sí
   - No

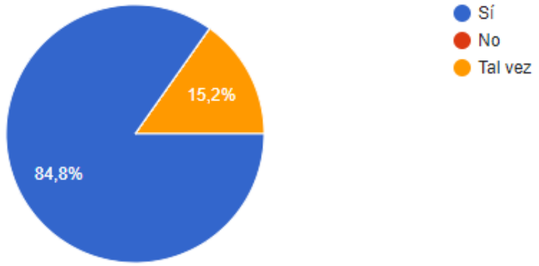
7. ¿Le gustaría agregar alguna función extra a FREZCO?

Descarga de encuestas

¿Piensa que esta app puede ayudarle a administrar sus alimentos de manera más eficiente?

Copiar

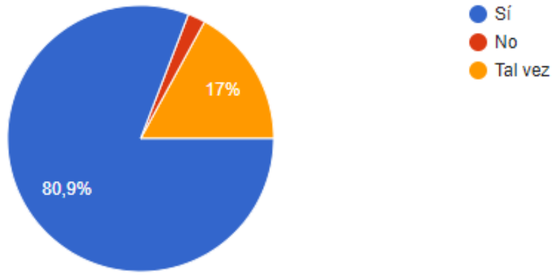
46 respuestas



¿Considera que ayudaría a reducir el desperdicio de alimentos en Lima Metropolitana?

Copiar

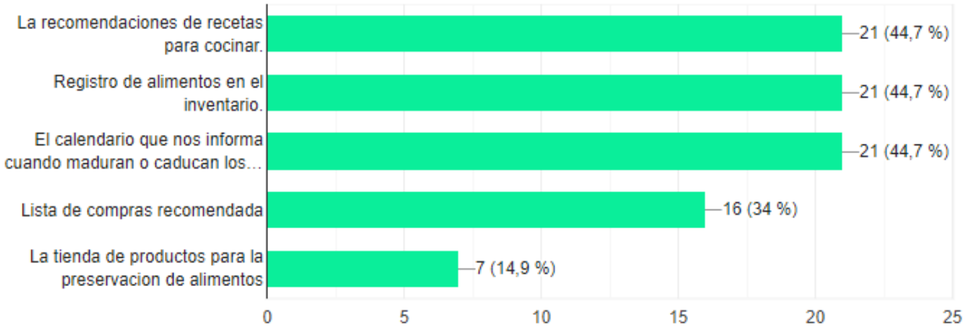
47 respuestas



¿Cuál es la función de la app que considera más útil en su opinión?

Copiar

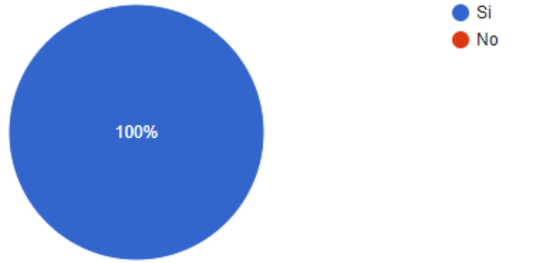
47 respuestas



¿Usaría FREZCO para sus compras diarias y también para administrar mejor sus alimentos?

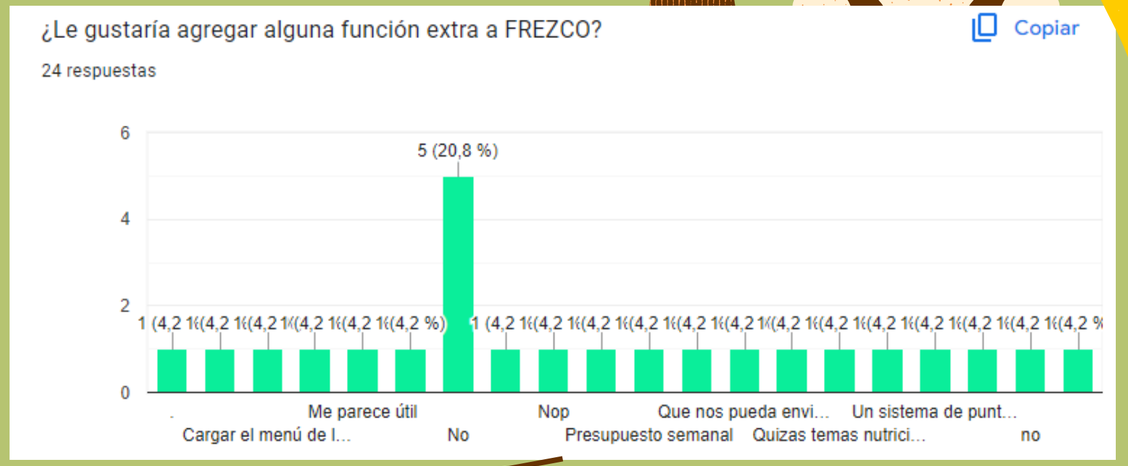
Copiar

45 respuestas



Descarga de encuestas





En base a las respuestas proporcionadas, se puede concluir que la mayoría de las personas no expresaron un interés particular en agregar funciones adicionales a FREZCO.

Aunque hubo algunas sugerencias puntuales, como alarmas de caducidad y datos importantes sobre el mantenimiento de verduras y frutas frescas, en general, los usuarios consideraron que la aplicación ya cuenta con las funciones necesarias. Algunas respuestas también indicaron que no se requerían funciones adicionales o que no se veía la necesidad de agregarlas.

Hallazgos - Encuestas



- La mayoría de los encuestados considera que la aplicación FREZCO puede ayudarles a administrar sus alimentos de manera más eficiente y reducir el desperdicio de alimentos en Lima Metropolitana.
- Las funciones más valoradas por los usuarios incluyen el calendario de madurez y caducidad de los alimentos, las recomendaciones de recetas y el registro de alimentos en el inventario.
- En general, los usuarios tienen una actitud positiva hacia la aplicación y ven su potencial para mejorar la gestión de alimentos y reducir el desperdicio.



Prototipo Final:

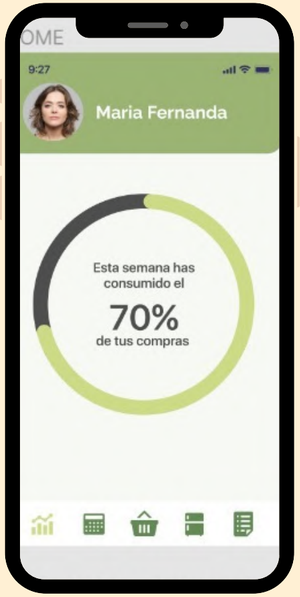
Frezco
APP



youtube.com/shorts/tbozldA7WEg?feature=share







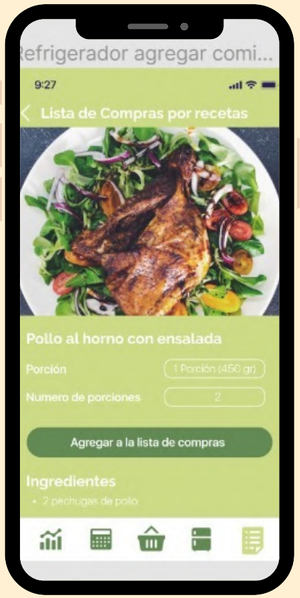






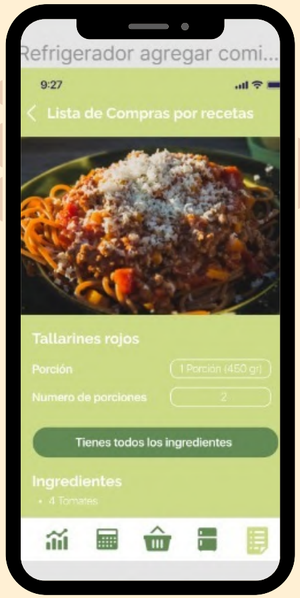








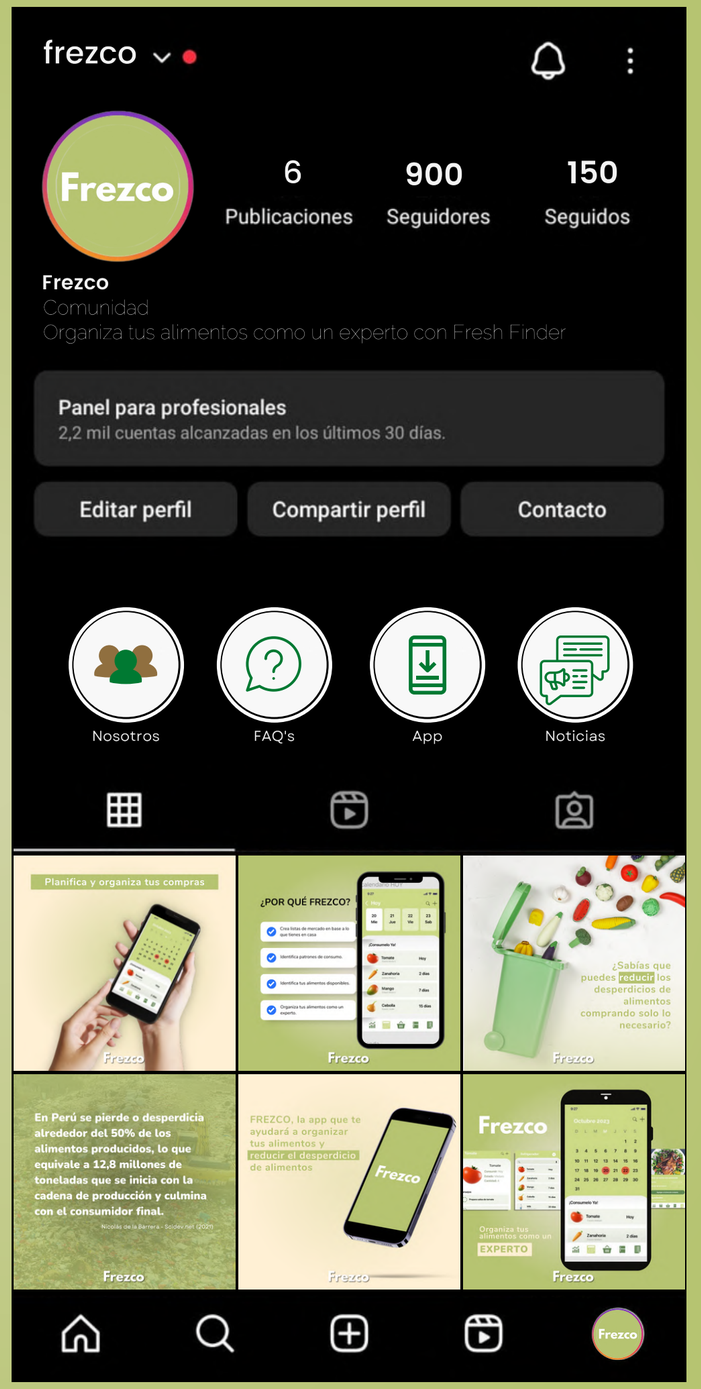




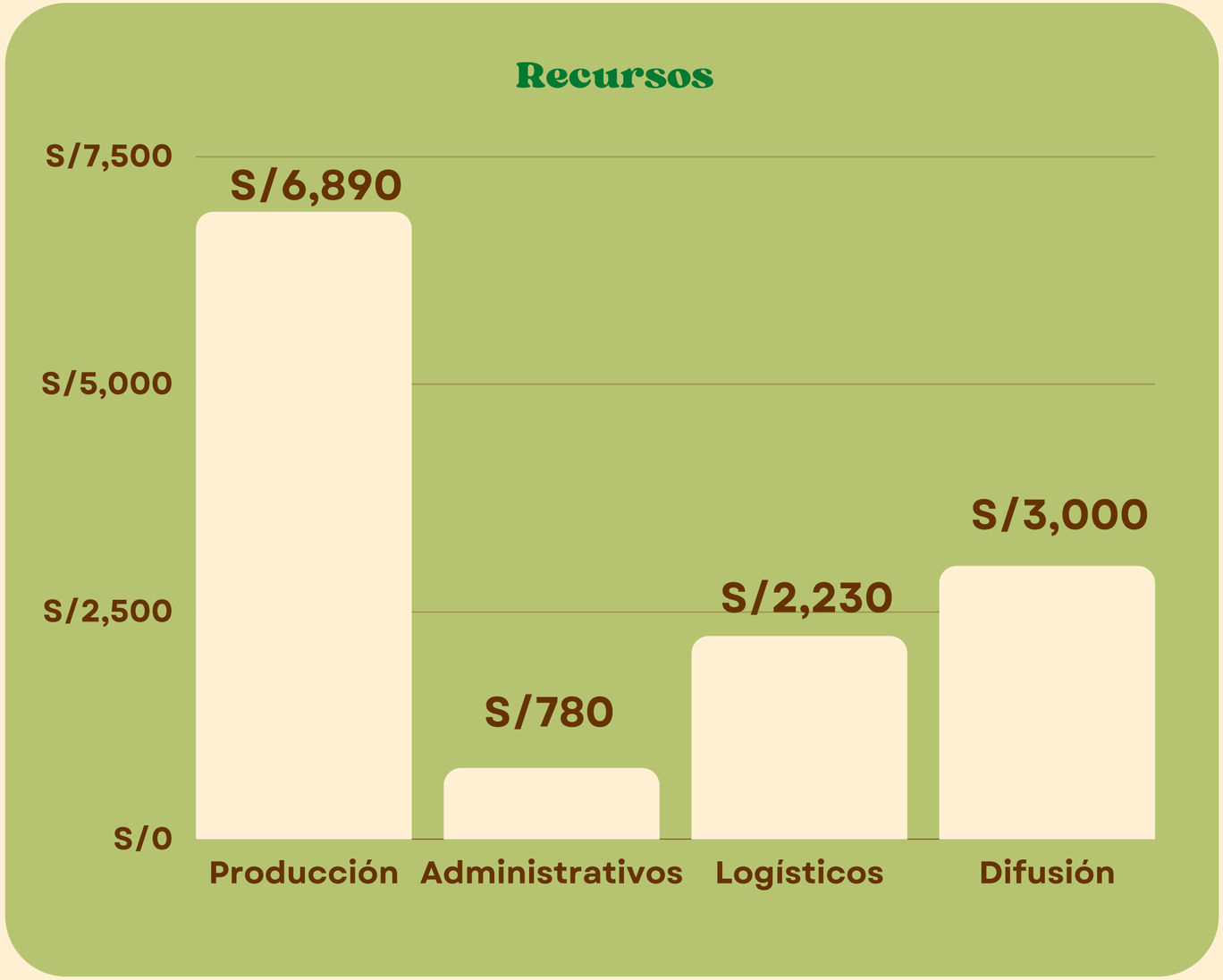
Reducir: Desperdicio de alimentos.
Organizar: Gestión de alimentos.

youtube.com/shorts/tbozldA7WEg?feature=share


Frezco
Inicio
Información
Fotos
Videos
Eventos
Publicacior
Frezco
Frezco
4 h ·
¡Reduce el desperdicio de alimentos con FREZCO! Descubre recetas, gestiona tu despensa y evita compras innecesarias.
#FREZCO #AlimentosSostenibles
Frezco
Organiza tus alimentos como un
EXPERTO
Octubre 2023
¡Consumelo Ya!
Tomate
Hoy
Zanahoria
2 días
650
350 comentarios • 50 veces compartido
Me gusta
Comentar
Compartir


frezco
Frezco
6
Publicaciones
900
Seguidores
150
Seguidos
Frezco
Comunidad
Organiza tus alimentos como un experto con Fresh Finder
Panel para profesionales
2,2 mil cuentas alcanzadas en los últimos 30 días.
Editar perfil
Compartir perfil
Contacto
Nosotros
FAQ's
App
Noticias
Planifica y organiza tus compras
¿POR QUÉ FREZCO?
¿Sabías que puedes reducir los desperdicios de alimentos comprando solo lo necesario?
En Perú se pierde o desperdicia alrededor del 50% de los alimentos producidos, lo que equivale a 12,8 millones de toneladas que se inicia con la cadena de producción y culmina con el consumidor final.
FREZCO, la app que te ayudará a organizar tus alimentos y reducir el desperdicio de alimentos
Organiza tus alimentos como un EXPERTO

Inversión



Gasto mensual	S/690	S/780	S/650	S/3,000

Producción

Dominio, hosting, desarrollador, programador de app, diseñador e ilustrador.

Administrativos

Internet, servicio de contabilidad y soporte técnico.

Logísticos

Publicidad en redes sociales, almacén propio y movilidad.

Difusión

SEO / SEM.

Ingresos

S/450

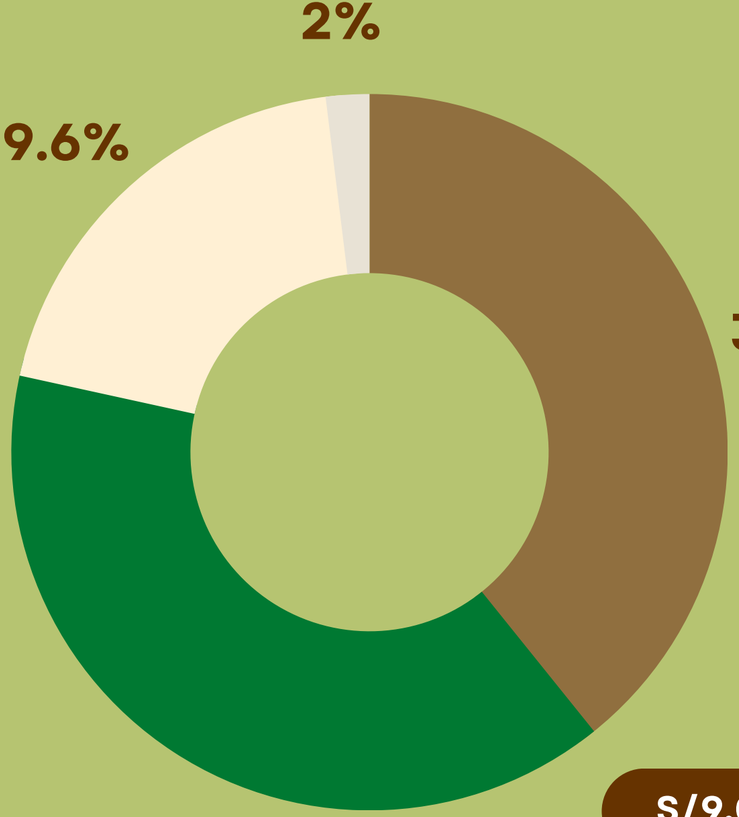
Suscripción especial para aliados

2%

S/4,500

Fremium (Publicidad)

19.6%



39.2%

S/9,000

Espacio publicitario para marcas

S/9,000

39.2%

Venta de complementos de cocina

Montos expresados en ingresos **trimestrales**

¡GRACIAS!

Editable: https://www.canva.com/design/DAFhW-xGaWo/jZOVPfLcH8DE42wTW4-Oag/edit?utm_content=DAFhW-xGaWo&utm_campaign=designshare&utm_medium=link2&utm_source=sharebutton

