ESCUELA DE EDUCACIÓN SUPERIOR PRIVADA TOULOUSE LAUTREC

TÍTULO DEL PROYECTO DE INNOVACIÓN:

ESTRATEGIA CREATIVA PARA DISMINUIR EL DETERIORO Y DESPERDICIO DE LOS ALIMENTOS PERECIBLES EN LOS HOGARES DE LIMA METROPOLITANA, 2023

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

feedme

AUTOR(ES):

OLIVIA PAOLA CARMONA QUISPE

Carrera: Dirección y Diseño Gráfico

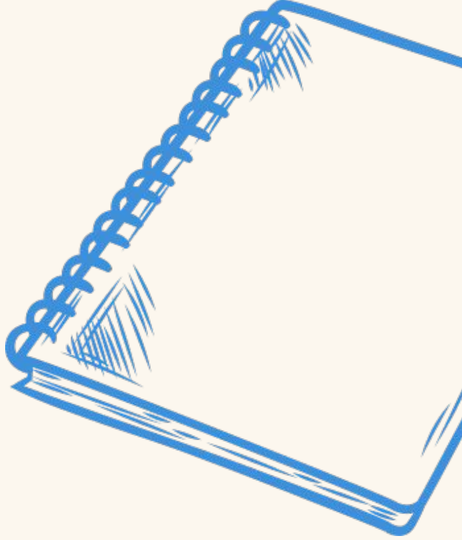
GRECIA ESTEFANIA CIENFUEGOS ROJAS

Carrera: Publicidad y Marketing Digital

2023

Estrategia creativa para disminuir el deterioro y desperdicio de los alimentos perecibles en los hogares de Lima Metropolitana, 2023





Selección de ODS



La igualdad de género a pesar de los años ha logrado fortalecerse, pero aún sigue siendo un tema de mucha controversia.

Los derechos a las mujeres ha tenido escasos avances durante los últimos años y se coloca como un tema vulnerable.

El sistema sanitario y salud es uno de servicios más deficientes que tenemos, lamentablemente lo más perjudicados son las personas no aseguradas o de escasos recursos o en lugares muy lejanos a una posta u hospital.

En los últimos meses, han aumentado las noticias sobre migrantes personas que tratan de salir adelante a pesar de las guerras o problemas políticos en sus países.

Al facilitar la movilidad de los trabajadores, hoy en día es un inconveniente poder movilizarse, más aún porque la mayoría de trabajadores se encuentran lejos a su lugar de trabajo, ocasionando tener un mayor gasto en su pasaje

Dar mayor facilidad a la postulación de un trabajo, ya que hoy en día hay más posibilidades de encontrar trabajo para personas que cuenta con estudios o conocimientos técnicos o una carrera universitaria.

Hacer más ollas comunes, hoy en día las mujeres preparan comida de las donaciones que le brindan establecimientos, restaurantes o mercados. Como idea sería hablar con el gobierno distrital que pedir un apoyo, como también hablar con unas empresas grandes de comida y en vez que la boten usarlo en la olla común (campaña).

Ayudar a los emprendedores - dándoles facilidades, es decir, reduciendo tasas de impuesto o exonerándolo - un microempresario genera un puesto de trabajo

La diferencia de oportunidades entre mujeres y hombres es una problemática que no se puede ocultar. De donde se basa el machismo.

Esta brecha en las provincias más alejadas se suele creer que el hombre debe ser educado porque tiene que mantener a una familia, mientras que una mujer debe encargarse de la casa y la familia.

La pobreza extrema es la situación en la que si utilizo todo lo que tengo a mi disposición (ingresos, donaciones, transferencias, autoconsumo, etc.) solo para consumir alimentos, no logro siquiera consumir la canasta básica alimentaria. Todos problemas de alguna medida asociados al hambre.

En el Perú existen ciudadanos de segunda categoría que tienen demandas insatisfechas. Miles de personas que se sienten excluidas de los beneficios del sistema, sin acceso a educación y salud de calidad, sin viviendas dignas, derechos de propiedad, acceso a la justicia, ni voz.

La desigualdad constituye una amenaza para el desarrollo social y económico, debilitando el crecimiento de los países, fomentando la pobreza global, especialmente en relación con los grupos más vulnerables y mermando el sentimiento de realización y la autoestima de las personas.

Las brechas sistemáticas de acceso afectan a las personas migrantes: reducir la desigualdad significa luchar contra expresiones como el racismo, la xenofobia, los juicios y prejuicios y la explotación, y los Estados deben disponer de mecanismos efectivos para la protección de refugiados, solicitantes de refugio, niños no acompañados, víctimas de trata,etc.

Muchos emprendedores no cuentan con facilidades en convertirse en empresas formales, ya que el estado dificulta el proceso.

La discriminación hacia los adultos mayores y personas discapacitadas es un problema y es preciso recordar la importancia del derecho a la autonomía y la autodeterminación.



El progreso económico global va de la mano con la degradación ambiental del mundo, poniendo en peligro nuestra supervivencia.

Las empresas que afectan al medio ambiente generando descompuestos (fábricas textiles, además de bota de petróleo, productos en spray y otros) generando que los contaminantes se descompongan en largos plazos.

La comida producida acaba descomponiendo en los basureros o simplemente estropeándose por una mala práctica de recolección.

El consumo y la producción sostenibl también pueden contribuir de maner sustancial a la mitigación de la pobreza y hacer una transición a economías verdes.

Crear paneles solares para las personas en provincia en las zonas donde no hay luz, ya que contando con luz tienen mayor acceso a la electricidad y a los beneficios que trae ella (internet, agua caliente, entre otros), debido a que una fuente de energía renovable y no contamina el ambiente

Hacer más ollas comunes, hoy en día las mujeres preparan comida de las donaciones que le brindan establecimientos, restaurantes o mercados. Como idea sería hablar con el gobierno distrital que pedir un apoyo, como también hablar con unas empresas grandes de comida y en vez que la boten usarlo en la olla común (campaña).

Agroalimentario, realizando auditorias para determinar cómo y por qué se desperdician alimentos y optimizar el proceso.

Crear leyes más eficientes contra la emisión de gases de escape del transporte público y urbano, ya que las leyes actuales no son tan severas

"El concurso de belleza" de los alimentos: miles de toneladas de tangelo, espárragos o cebollas que se descartan por mínimos "daños" estéticos que los mercados americanos o europeos no aceptan. Una mancha imperceptible en la cáscara, circunferencias que perjudican su cabida en el empaque estándar, un color ligeramente distinto, etc.

Su producción está valorizada en 2,4 billones de dólares, demostrando ser un excelente promotor de empleo para más de 75 millones de personas aproximadamente. Sin embargo, este mérito poco antes ganado tiene un alto costo para el medio ambiente, pues la mayor parte de la actividad de la industria textil resulta altamente contaminante.

La comida producida acaba descomponiendo en los basureros o simplemente estropeándose por una mala práctica de recolección.

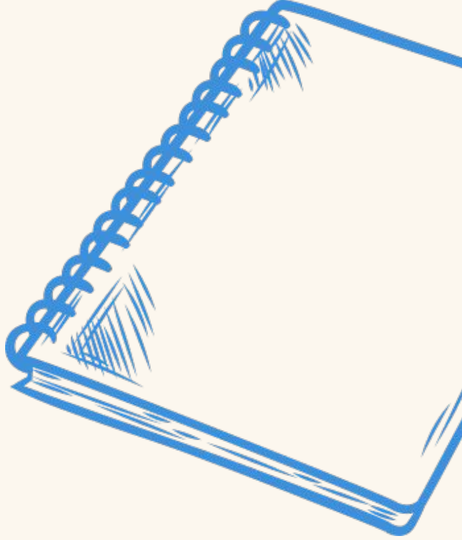
Las empresas que afectan al medio ambiente generando descompuestos (fábricas textiles, además de bota de petróleo, productos. El consumo sostenible trata de hacer más y mejor co menos recursos, y poder incrementar el nivel de reciclaje, sobre todo en la ropa, ya que es uno de los servicios que más contamina el medio ambiente.

Trata de desvincular el crecimiento económico de la degradación medioambiental, aumentar la eficiencia de recursos y promover estilos de vida sostenibles.

Los hogares consumen el 29% de la energía mundial y, en consecuencia, contribuyen al 21% de las emisiones de CO_2 resultantes.

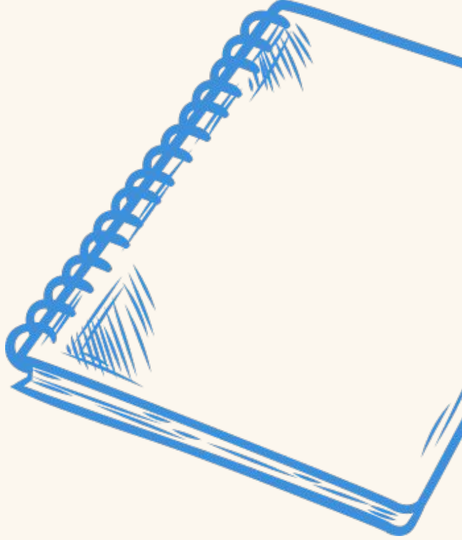
El 30% del consumo total de energía en el mundo y un 22% del total de las emisiones de gases de efecto invernadero.

La ODS 12 pretende cambiar el modelo actual de producción y consumo para conseguir una gestión eficiente de los recursos naturales



Definir el Tema del Proyecto

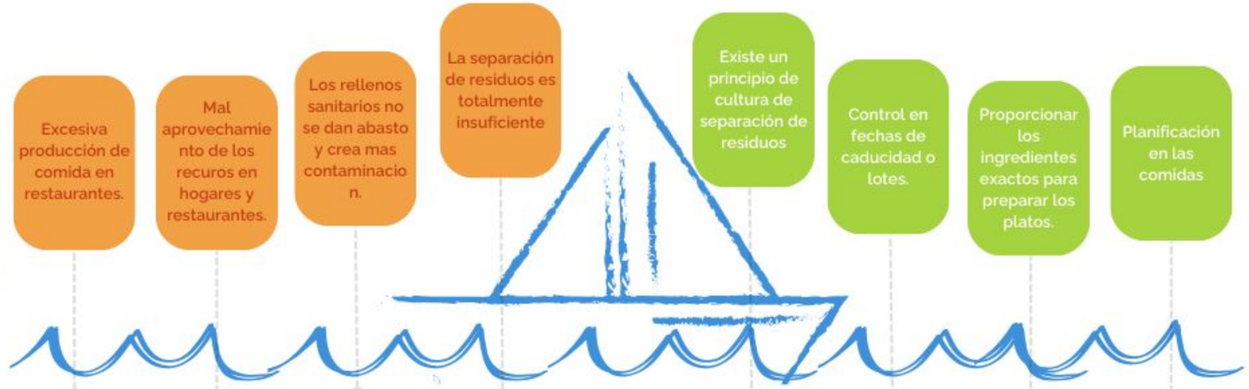
1. Metas Asociadas a los ODS					2. Lo que me apasiona				3. Lo que sé hacer (Habilidades)			
10. Reducción de las Desigualdades	Tema más votado	La discriminación hacia los adultos mayores y personas discapacitadas es un problema y es preciso recordar la importancia del derecho a la autonomía y la autodeterminación.	Meta Asociada	Lograr la inclusión de las personas de la tercera edad y discapacitadas a la sociedad del dia a dia.	Me apasiona poder escuchar las historias del adultos mayor.	Me motiva el poder obtener un logro para las personas	Me motiva poder ayudar a más personas	me apasiona aprender cosas nuevas	Poder empatizar y ayudar a personas de la tercera edad.	Logro poder ayudar a las personas con discapacidad	Empatizo con las personas a mi alrededor	me gusta escuchar a las personas
					Me apasiona crear diversas formas de inclusión.	Me motiva poder generar experiencias de inclusión.	Me apasiona poder que lograr objetivos para un bien común.	me apasiona intercambiar experiencias	Motivar la proactividad de personas discapacitadas.	Logro ayudar a las personas de adultos mayores ha ser escuchados y ver lo que necesitan	Mediante la comunicación y escucha activa poder ayudar y entender mejor a los adultos mayores	me gustaría poder ayudar aplicando mi conocimiento en diseño
10. Reducción de las Desigualdades	Tema más votado	Muchos emprendedores no cuentan con facilidades en convertirse en empresas formales, ya que el estado dificulta el proceso.	Meta Asociada	Crear métodos menos tediosos y largos para lograr la formalidad.	Me apasiona poder independizarme y ser mi propia jefa.	Me apasiona poder crear emprendimientos que expresen sus sueños y metas a las personas	Crear métodos más optimizados	me apasiona poder tener mi propio emprendimiento	organizar charlas para poder lograr la formalidad.	organizar charlas para poder lograr la formalidad.	Con mi conocimiento en marketing y publicidad poder ayudarlos a tener un buena estrategia de comunicación	con mis conocimientos en diseño me gustaría ayudar a mejorar la imagen o hacer el proceso de su marca
					Me apasiona lograr se más organizada y puntual .	Me motiva buscar poder tener todo organizado y que las cosas tengan un orden	Me apasiona poder organizar mejor las cosas.	me apasiona poner manejar mis tiempos, trabajando como freelance	Diseñar un moodboard con ideas de su emprendimiento y crear una línea gráfica.	Diseñar un moodboard con ideas de su emprendimiento y crear una línea gráfica.	Poder generar tiendas en línea para que puedan tener una estrategia de venta mayor	poner sus negocios en internet para mayor clientes
12. Producción y consumo responsables	Tema más votado	La comida producida acaba descomponiendo en los basureros o simplemente estropeandose por una mala práctica de recolección	Meta Asociada	Evitar la descomposición de alimentos y no generar desperdicios.	Me apasiona poder crear nuevas ensaladas.	Me apasiona poder hacer recetas optimizando que queden la menor cantidad de residuos	Me gusta optimizar los procesos	me apasiona poder cocinar para los demás	Crear contenedores para que los alimentos tenga mayor durabilidad.	Crear contenedores para que los alimentos tenga mayor durabilidad.	Poder darles la practicidad que los productos tenga una mayor circulación	usar todos los alimentos que están a punto de malograrse y crear mi plato de almuerzo para ese dia
					Me gusta utilizar nuevos ingredientes.	Me apasiona hacer nuevas recetas con ingredientes nuevos	Me gusta optimizar los productos	me gusta aprender hacer platos típicos de otros países	Creación de nuevos platos a base de alimentos a punto del deterioro.	Generar contenido de nuevos platos con productos que tengan mayor propiedades cuando tienen varios días		
12. Producción y consumo responsables	Tema más votado	Las empresas que afectan al medio ambiente generando descompuestos (fábricas textiles, además de bota de petróleo, productos en spray y otros) generando que lo contaminantes se descompongan en largos plazos	Meta Asociada	Lograr que las empresas cuenten con certificados de sostenibilidad.	Me apasiona volver a reutilizar una prenda usada y potenciar la.	Me apasiona poder darle una segunda vida a la ropa	Me apasiona buscar soluciones eficientes ante problemas del medio ambiente	me apasiona irme de viaje a lugares donde hay bastante vegetación	Crear ferias de intercambio de prendas.	Poder usar productos ecoamigables y generar una comunicación de ellos	Brindar beneficios	usar más productos naturales, menos procesados
					Me apasiona mucho que la ropa pueda ser reciclada de una forma adecuada.	Me gusta poder comprar de manera eficiente que genere que los productos sean naturales	Me gusta poder tener opciones en el mercado sobre productos sin tantos químicos	me gusta poder usar cosméticos o cremas naturales	Nuevas Técnicas de reciclaje textil.	Hacer campañas de comunicación donde se pueda expresar lo importante del reciclaje textil.	Brindar campañas donde se puedan reconocer los nuevos métodos.	usar prendas que estes compuestas con más algodón que con productos sintéticos
12. Producción y consumo responsables	Tema más votado	Existe un 30% del consumo total de energía en el mundo	Meta Asociada	Lograr incentivar un estilo de vida más sostenible	me apasiona llevar un estilo eco amigable	Me gusta poder tener una vida sostenible	Motivar a más personas a ser más conscientes sobre el uso de los recursos	me apasiona pasar tiempo en internet viendo videos o aprendiendo nuevas cosas	Utilizar focos graduales y aminorar la fuerza de la energía eléctrica.	Hacer un uso responsable de la energía que permita el gasto innecesario de la energía	Utilizar aplicativos donde moderen y concienticen sobre el uso correcto de la energía	tratar de usar menos energía,como usando solo la luz de mi cuarto
					Motivar al ahorro de energía en mi comunidad.	Motivó a los demás a poder tener una vida sostenible y de información de productos eco amigables	Me gusta poder concientizar a mi alrededor sobre información del medioambiente.		Implementar paneles solares en la àreas verdes y reciclar la energía para la iluminaciòn nocturna.	Implementos ´productos donde pueda usar pilas recargables o con carga para generar menor residuo		no dejo el cargador conectado en el enchufe



Mapa del problema

TODO LO QUE NO FUNCIONA

TODO LO QUE SI FUNCIONA



Poco conocimiento en el comerciante "Mercados" al vender sus productos.

Falta de concientización sobre el deterio y desperdicio.

Descuidada manipulación de alimentos y poco control sanitario.

Genera como consecuencia el contagio de virus en el consumidor.

Mala conservación de alimentos perecibles en los hogares.

Porque al momento de llegar a los hogares no tienen un espacio adecuado para la conservación de los alimentos.

Porque también no tienen conocimiento de como darle una mejor conservación

Genera que los alimentos tengan menos tiempo de vida y terminen malograndose .

Volviendo a un circulo de compra para productos nuevos.

Ya que la persona no tiene visualización adecuada de lo que tiene

Deficiencia en colocar pocos depósitos de desperdicios.

Poco presupuesto.

Por mala gestión en los municipios.

Por que la acumulación de basura debido a la falta de depósitos de desperdicios puede generar problemas de salud pública. Los residuos orgánicos, que atraen plagas y animales portadores de enfermedades.

Excesiva produccion de comida en hogares.

Porque genera mayor cantidad de desperdicio ya que los productos se malogran.

Hay mayor índice de desperdicio en los hogares.

En los hogares no tienen la costumbre de llevar control a los alimentos y terminan desechándolo.

Excesiva producción de comida en restaurantes.

En restaurantes fast food hacen más comida con una cantidad de ventas estimadas, pero no siempre llegan a esa cantidad y lo botan.

Hacen eso porque hay veces que funciona como hay veces que no, lo botan porque por salubridad

El problema es que no permiten que esa comida que se bota se pueda dar a personas que necesitan.

Porque son las reglas de la compañia.

Mal aprovechamiento de los recuros en hogares y restaurantes.

No se aprovecha en su totalidad el recurso.

No se sabe como aprovecharlo en su totalidad o hay desinterés.

No hay mucha información.

Las personas no suelen tener mucho interes en los desperdicios.

Los rellenos sanitarios no se dan abasto y crea mas contaminacion.

Del total de residuos que se generan en el país, solo un 52% se dispone en estos. El resto va a botaderos, se queda en la calle o se tira a cuerpos de agua.

Poco control en mercados o lugares de abastecimiento.

La separación de residuos es totalmente insuficiente

Las personas no se toman el tiempo de separarlos en bolsas/contenedores diferentes.

Es un gasto/tiempo adicional.

Al ser un gasto adicional genera desgano y perdida de motivación en crear un hábito.

Existe un principio de cultura de separación de residuos

Nos enseñaron desde niños a no desperdiciar la comida.

Porque nos dijeron que nuestros padres que otros niños no tenias que comer.

Porque existían niños con escasos recursos.

Porque que existe una cultura de reciclaje.

Control en fechas de caducidad o lotes.

Porque hay un mejor manejo y rotacion de los alimentos.

Porque de esa forma se aprovecharia mas los alimentos para no desecharlos.

Al momento de colocarle fechas de caducidad sabemos hasta que fecha maximo se podra utilizar los alimentos.

Proporcionar los ingredientes exactos para preparar los platos.

Porque tenemos acceso a muchas recetas que nos permite comprar los ingredientes necesarios.

Porque nos ayuda a no tener productos que se malogren en un corto tiempo.

Porque ayuda a través de organización nos permite tener menos desperdicio y ahorrar comprando lo necesario.

Planificación en las comidas

Realizar una lista de los platos a realizar en el transcurso de la semana para organizarse.

Así tener un mayor control de lo que vayamos a comprar.

Al momento de comprar seremos más precisos y no compraremos por comprar.

Nuevos platos a base del aprovechamiento total del producto.

Se aprovecha al máximo un producto.

Se crean nuevos platos a base de una necesidad (aprovechar el recurso).

Genera innovación en las personas.

Si hay creatividad y entusiasmo más gente se suma a realizar esa actividad.

Mayor número de personas realizando esta actividad.

No realizar compras diarias, sino semanales

Se minimizan los trayectos al mercado y se aprovecharan los alimentos en casa hasta la nueva ida de compras.

Al tener un día fijo para ir a comprar se trata de pensar más en la siguiente compra.

Las personas piensan más sobre sus necesidades y alistan las prioridades.

Al tener las prioridades en mente uno esta mas seguro y consciente.

Refrigeración adecuada de los alimentos y platos a cocinar

Asi los alimentos estarán listos para ser usados y se mantendran con el tiempo.

Durarán mas tiempo y serán aprovechados al máximo.

Baja de precios en productos a vencer

Porque son productos que se deben usar al momento y ya están a punto de malograse.

Logras poder comprar a menor precio y generar un ahorro.

Porque los productos a vencer es una forma de liquidar el inventario acumulado y deshacerse de los productos que están próximos a vencer o caducar.

Menos urgente de resolver

La separación de residuos es totalmente insuficiente.

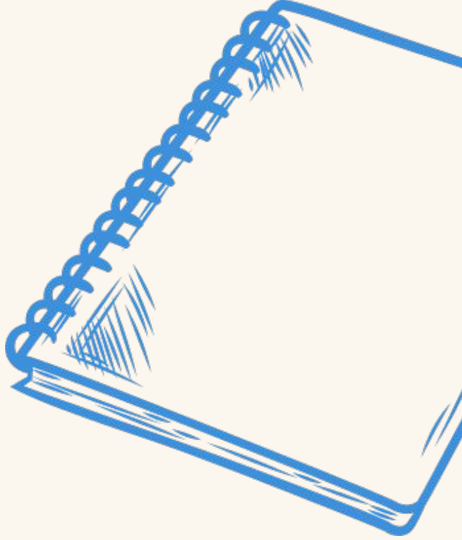
Excesiva produccion de comida hogares y restaurantes.

Mala conservación de alimentos perecibles en los hogares.

Poco conocimiento en el comerciante "Mercados" al vender sus productos.

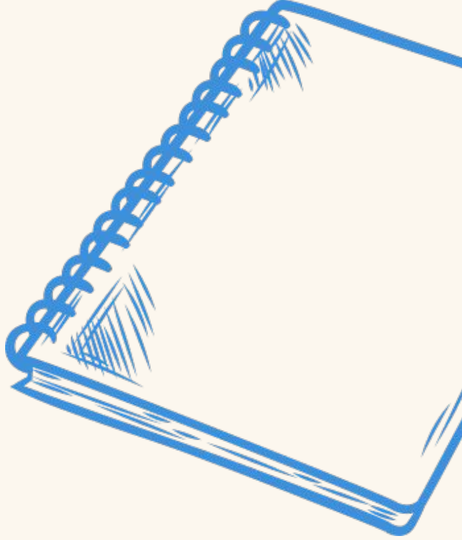
No hay muchas plantas de compostaje.

Menos urgente de resolver

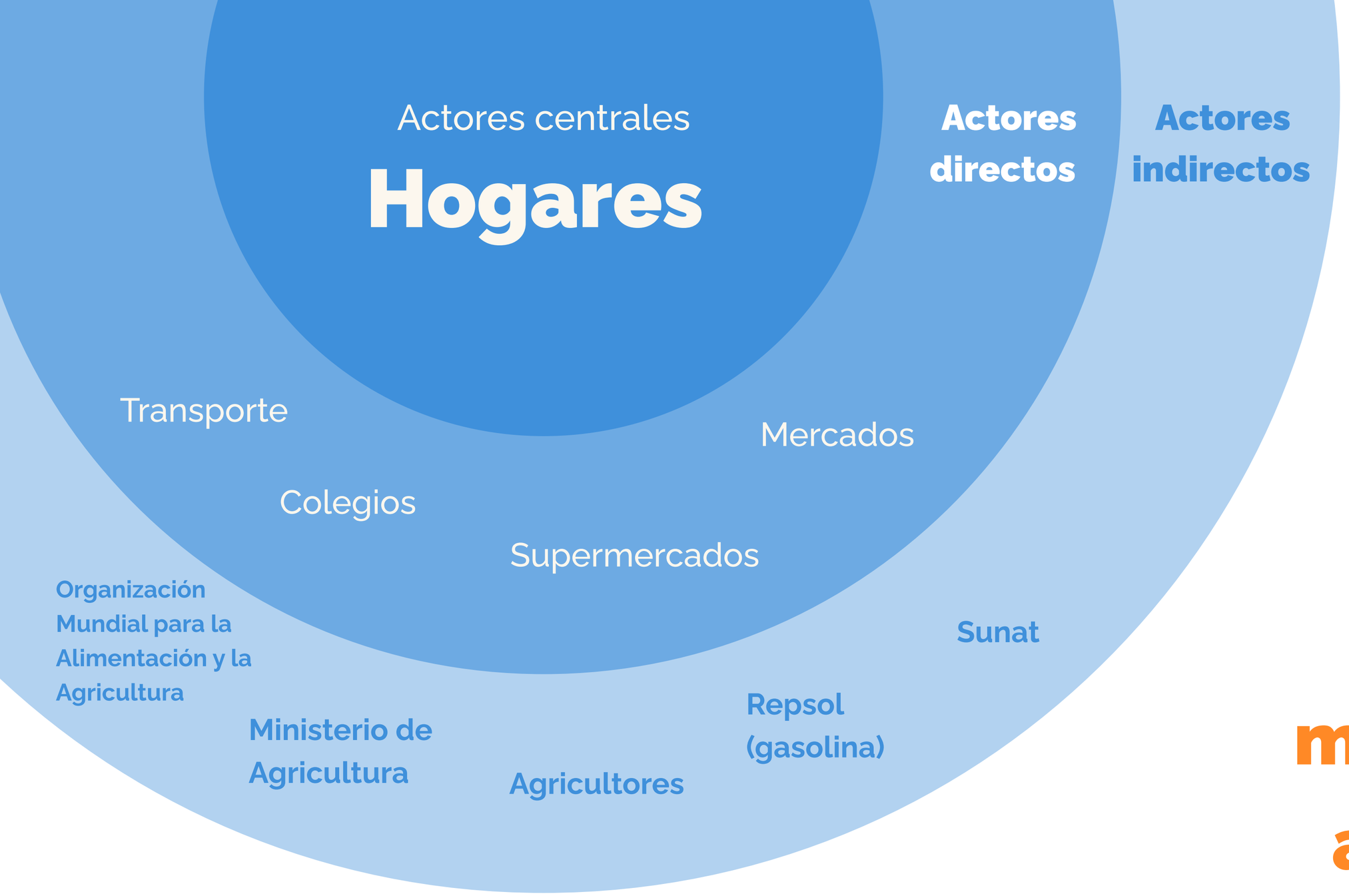


Contexto Dpesta

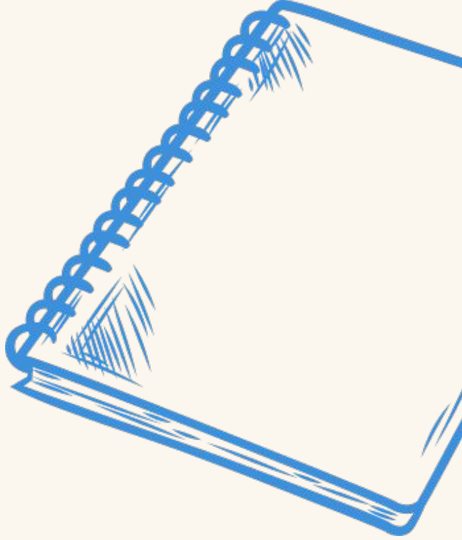
	Investigación del Contexto				Oportunidades				Amenazas		
D	La FAO ha señalado que el 51% de las familias peruanas se encuentran en una situación de inseguridad alimentaria; es decir, la calidad y cantidad de alimentos es menor a la que deberían consumir.	Solo en América Latina y el Caribe se pierde alrededor del 12% de los alimentos, equivalente a 220 millones de toneladas, con una estimación económica de 150,000 millones de dólares (FAO). Además, se estima que en el mundo alrededor del 17% de los alimentos disponibles para consumo se desperdician, equivalente a 931 millones de toneladas, siendo los hogares, restaurantes y mercados minoristas donde se registran más desperdicios (ONU Ambiente).	En 8 de cada 10 hogares desechan alimentos sin procesar por considerar que no están en buen estado, mientras que 3 de cada 10 hogares tiran parte de la comida preparada. Por otra parte, el 18,9% de los hogares utilizan todo lo que compran.	Según los registros de la Municipalidad Metropolitana de Lima, solo en Lima Metropolitana se tiene 2,284 ollas geolocalizadas que alimentan alrededor de 250,000 personas. Desde la FAO se viene dando apoyo al fortalecimiento de las ollas en el marco de la Agenda de Política Alimentaria, que incluye 15 acciones prioritarias.	Mayor organización en planes alimentarios para el uso óptimo de los insumos.	Optimizar y reducir los desperdicios de los hogares, creando tips culinarios para reutilizar lo del dia anterior para poder reciclarlo para la próxima preparación del hogar.	Enfocarnos en la mejor distribución de ollas en Lima Metropolitana.		Mayor número de personas con falta de alimentación.	La reducción de cantidad o calidad de los alimentos desde la producción hasta el consumo final, genera costos económicos y ambientales que profundizan la inseguridad alimentaria.
P	Perú cuenta con un marco legal para la prevención y reducción de PDA y rescate de alimentos. LEY No 30988		El plan nacional de residuos sólidos del 2016 al 2020 tiene múltiples programas y acciones orientadas a la gestión de los residuos sólidos incluso materia orgánica, como la creación de subproductos y energía que permitan reinsertarse al sistema desde la perspectiva de la economía circular, estas políticas y programas se inician desde la generación de residuos sólidos, y previos a su generación se busca la segregación (clasificación), así como la identificación y caracterización de la fuente, pero muy poca orientación hacia la incorporación de rutinas en los actores.		Es necesario desarrollar instrumentos presupuestales y acciones específicas		Desarrollar a partir de las normativas que los alimentos tengan una circulación para generar menor cantidad de residuos		Falta de interés en desarrollo de normativas	Poca información sobre procedimientos
E	Solo en América Latina y el Caribe se pierde alrededor del 12% de los alimentos, equivalente a 220 millones de toneladas, con una estimación económica de 150,000 millones de dólares (FAO). Además, se estima que en el mundo alrededor del 17% de los alimentos disponibles para consumo se desperdician, equivalente a 931 millones de toneladas, siendo los hogares, restaurantes y mercados minoristas donde se registran más desperdicios (ONU Ambiente).		La tasa de desnutrición crónica en niños menores de cinco años en 2019 era de 12,2 por ciento, por pobreza, según datos gubernamentales		Es necesaria una economía circular con una política de cero desperdicios de alimentos	es necesario desarrollar instrumentos presupuestales y acciones específicas.	Reducir la tasa de desnutrición, ya que el motivo fundamental es el porcentaje de pobreza en el país.		Poco o nulo interés en planes políticos que abarquen el tema residuos.	La tasa de desnutrición crónica en niños: la elaboración en la gestión tomaría mucho tiempo, debido a que no hay orden en el ministerio de salud.
S	Ministerio de Agricultura y Riego junto a la Organización Mundial para la Alimentación y la Agricultura- FAO impulsan la campaña nacional Cero Desperdicios de Alimentos que tiene como objetivo informar, sensibilizar y educar a la ciudadanía sobre la prevención y reducción en las pérdidas y desperdicios de alimentos para contribuir a generar buenas prácticas en la producción y un cambio de actitud y hábitos en el consumo de alimentos.		¿Cuántos alimentos se pierden y desperdician actualmente? A nivel mundial, aproximadamente un tercio de las partes comestibles de los alimentos producidos para el consumo humano se pierde o desperdicia, lo que representa alrededor de 1.300 millones de toneladas al año, lo que incluye el 30% de los cereales, entre el 40 y el 50% de las raíces, frut		Asociaciones con grupos o empresas que apoyen a concientizar.	Activaciones o uso de incentivos que fomenten a las personas a tomar conciencia	Capacitaciones constantes	Falta de interés	Falta de apoyo	
T	La startup peruana Bio Natural Solutions presentó Life Cover, una solución biotecnológica elaborada a base de residuos de frutas tropicales que mejora la vida útil de frutas y verduras poscosecha.	Afortunadamente, las aplicaciones para móviles (Apps) comienzan a llegar al mundo de la alimentación, y más concretamente, a abordar este grave problema. Por ello, hemos realizado una selección de varias aplicaciones que intentan poner freno al despilfarro de alimentos en alguno de los eslabones de la cadena alimentaria.	Circula salió al mercado el año pasado, justo antes de la pandemia. Debido a la cuarentena, los locales aliados tuvieron que cerrar operaciones, entonces se dedicaron a reforzar el producto tecnológicamente hablando y relanzaron la app en julio del año pasado. Actualmente cuentan con una comunidad de alrededor de 50 mil usuarios y han logrado rescatar más de 10 mil productos, lo que equivale a casi 6 toneladas de emisión de C02 que han sido evitadas.	"Too Good To Go" (demasiado bueno como para ser desaprovechado), la aplicación más popular de Europa para encontrar comida sobrante a precios rebajados. La aplicación usa el GPS de su teléfono para avisarle qué negocios de la zona tienen comida sobrante y qué es lo que ofrecen.	El desarrollo de nuevas técnicas hacen que se optimicen los procesos de conservación	Aplicativos que fomentan la actividad	Cirkula no cuenta con competencia directa, ya que es la única que disminuye la emisión de C02	La app ayuda a que el consumidor final pueda ver el restaurante más cercano con la ayuda del gps	Falta de visualización	Falta de patrocinio	Falta de alcance
A	Según los resultados del trabajo publicado en Sustainability , el promedio de pérdidas y desechos representa el 47,6 por ciento de los alimentos con los que Perú cuenta anualmente.	En el Perú no existen grandes plantas de compostaje municipales, hay algunos distritos que realizan una recolección selectiva de los residuos, a fin de que estos sean susceptibles de reciclaje o compostaje. Uno de los pocos distritos que ha apostado por el compostaje de sus residuos orgánicos es, por ejemplo, San Isidro	Si bien la Municipalidad de San Isidro no cuenta con una planta de compostaje propia, ha suscrito un convenio de cooperación con la Universidad Nacional Agraria La Molina (UNALM), la cual cuenta con una pequeña planta. El "Programa de Reaprovechamiento de los Residuos Orgánicos" con el que cuenta esta municipalidad consiste en entregar a cada vivienda un contenedor especial de 8.5 litros en el cual puedan depositar los residuos orgánicos	La cantidad que se pierde y desperdicia en el mundo equivale al empleo de 250 millones de metros cúbicos de agua, y además los alimentos al descomponerse producen una huella de carbono de 3 mil 300 millones de toneladas de dióxido de carbono que son liberados cada año en la atmósfera que equivale a 8% de las emisiones mundiales de gases de efecto invernadero.	Programas que fomentan recolectar, transportar y entregar los residuos orgánicos que serán posteriormente procesados y reciclados.		Hay varios restaurantes que ya están invirtiendo en contratar a empresas para que recojan sus residuos líquidos y los residuos sólidos orgánicos, a fin de que luego sean convertidos en compost		no hay muchas plantas de compostaje de gran escala, que presten este tipo de servicios.	



Mapa de actores

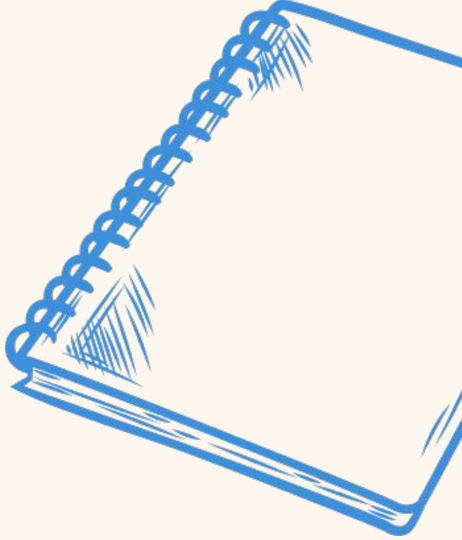


mapa de actores



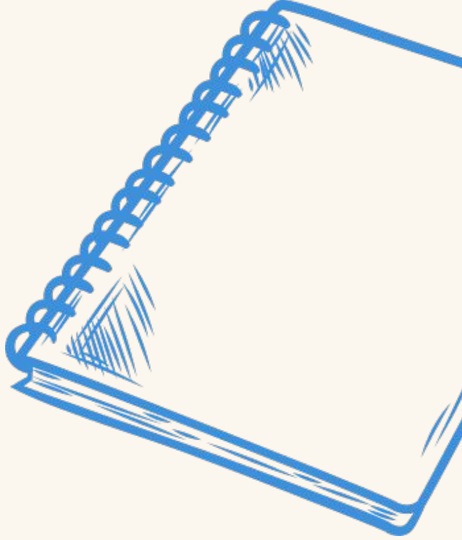
Plan de investgiación

¿Qué quiero aprender?			Método		Características de la Muestra	Recursos
¿Saben realizar compras del hogar?	¿Contarán con conocimiento en identificar alimentos frescos y en el punto de madurez adecuado?	¿Con qué regularidad ellos suelen hacer sus compras para su hogar? (compras de alimentos)	ENCUESTA	ENTREVISTA	Familias Unipersonales	Google Forms
¿Realizarán una lista del menú?	¿Cómo obtuvo conocimientos en cocina?	¿Saben cocinar?	ENCUESTA	ENTREVISTA	Trabajador/a independiente,	Google Forms
¿Creen que es importante una buena organización en la despensa de tu cocina?	¿Qué tipo de envases utilizan para guardar o conservar sus alimentos?	¿Cuánto tiempo se toman para preparar sus meriendas?	ENCUESTA	ENTREVISTA	Roomies	Google Forms
¿Cuánto tiempo les suele durar los alimentos perecibles?	¿Cuántas veces encuentran alimentos en mal estado?	¿Cuales son los alimentos que más se les malogra?	ENCUESTA	ENTREVISTA	Madre con hijos pequeños	Google Forms



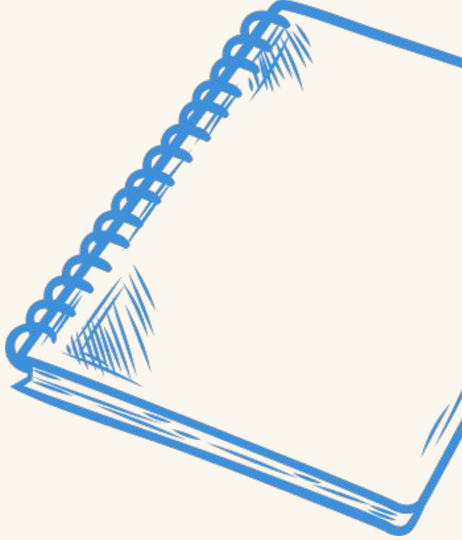
Guion de encuestas

Introducción	Banco de Preguntas					Cierre	
Hola! Somos un equipo de estudiantes egresadas de la escuela Toulouse Lautrec y nos encontramos realizando una investigación sobre "La Mala conservación de alimentos perecibles en los hogares" del Perú. Quisiéramos contar con tu opinión sobre el tema para poder explorar diversas alternativas de solución de manera funcional y sostenible, agradecemos de antemano tu tiempo y la información brindada.	1. ¿Nombre? ¿Cúal es tu edad? ¿Comó te identificas? ¿Cúal es tu profesión?	4. ¿Sabes hacer las compras del hogar?	7. ¿Cuánto sueles gastar en promedio al hacer compras del hogar, específicamente para alimentos?	10. ¿Realizas una lista de menú semanal?	13. Si tu respuesta fue no, ¿Cuéntanos cual es tu solución?	16.La veces que se te han malogrado los alimentos ¿Cuáles han sido?	17. Por ejemplo: platos del día o de días anteriores, frutas, verduras, aderezos, entre otros. Coméntanos un poco...
	2. ¿Trabajas actualmente? De ser Sí en la pregunta anterior,	5. Es decir, la elección de lugares de compra, la evaluación de precios y la capacidad de identificar alimentos frescos y en el punto de madurez adecuado?	8. ¿Tienes conocimientos de cocina?	11. ¿Cuentas con tiempo para realizar tus meriendas?	14. ¿Cuánto tiempo suelen durar los alimentos perecibles que consumes?	18. De acuerdo a la pregunta anterior, crees que se malogró porque	19. ¿Cómo conservar mejor tus alimentos perecibles?
	3. ¿Cúal es tu modalidad de trabajo?	6. De acuerdo a la pregunta anterior, ¿Con qué regularidad sueles hacer tus compras en el hogar, específicamente para alimentos?	9.Si tu respuesta fue sí, ¿Como ganaste estos conocimientos?	12. Si tu respuesta fue sí, ¿En cuanto tiempo realizas tus meriendas?	15. ¿Cuántas veces has encontrado en tu cocina alimentos en mal estado?	20. ¿Crees que es importante una buena organización en la cocina?	19. Con respecto a la pregunta anterior, - Si es SÍ ¿Porque crees que es importante? - Si es NO ¿Porque crees que no es importante?



Guión de entrevistas

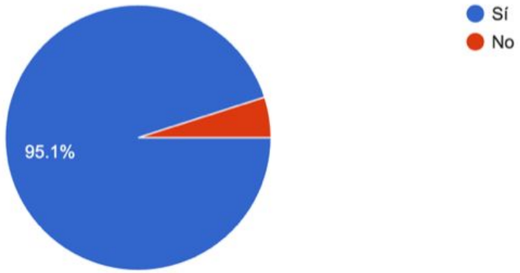
<table>
<tr><th>INTRODUCCIÓN</th><th>SECCIÓN 1</th><th>SECCIÓN 2</th><th>SECCIÓN 3</th><th>CIERRE</th></tr>
<tr><td rowspan="8">Hola! Mi nombre es (nombre de la alumna) soy parte de un equipo de estudiantes egresadas de la escuela Toulouse Lautrec y nos encontramos realizando una investigación sobre "La Mala conservación de alimentos perecibles en los hogares" del Perú. Quisiéramos contar con tu opinión sobre el tema para poder explorar diversas alternativas de solución de manera funcional y sostenible, por eso mismo esta llamada sera grabada, estas de acuerdo?
(si/no) Gracias ahora comencemos</td><td>Hola!! (nombre del entrevistado) ¿Podrías comentarnos un poco sobre ti? Nombre, edad, estudios, gustos, etc</td><td>¿Dónde realizas tus compras? Mercados, Supermercados, Tiendas</td><td rowspan="4">Si la respuesta es SÍ,
Con una mala conservación de alimentos persistente ¿cómo crees que se vería afectado el futuro</td><td rowspan="8">¿Tienes comentarios, dudas o pregunta en base a toda la entrevista ?</td></tr>
<tr><td>¿Que edad tienes y vives con tus papas o solo ?</td><td>Usualmente qué es lo que no debe faltar en tu lista de compras.</td></tr>
<tr><td>Podrías comentarnos un breve resumen sobre tu rutina diaria.</td><td>Comentanos si cuentas con algún método o tip para poder preservar mejor tus alimentos perecibles.</td></tr>
<tr><td>¿Actualmente trabajas en casa o oficina?</td><td>¿Cada cuanto te surgen compras de emergencia?</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Realizas algún hobby en tus tiempos libres?</td><td>¿Tienes conocimiento sobre la adecuada conservación de los alimentos perecibles?</td><td rowspan="3">Si la respuesta es NO,
Cada año se desperdicia alrededor de 15% de sus alimentos . Con lo que se pierde se podría alimentar a más de 30 millones de personas.
Con esta información cómo crees afectaría en la economía?</td></tr>
<tr><td>¿Qué es lo que más te incomoda al momento de encontrar algún alimento en descomposición?</td></tr>
<tr><td>¿Dónde realizas tus compras? Mercados, Supermercados, Tiendas</td><td>¿Tienes algún conocimiento de la alta contaminación que generan los alimentos perecibles mal conservados?
SÍ / NO</td><td>Muchas Gracias por tu tiempo, un placer xxxx</td></tr>
</table>



Datos de encuestas

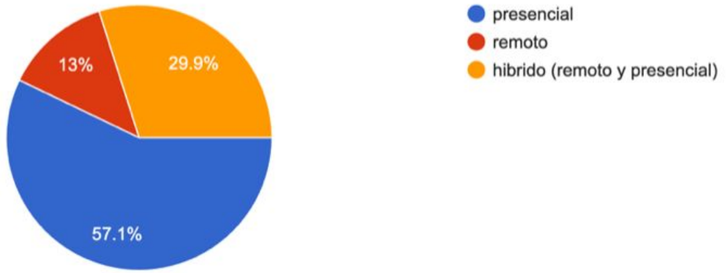
¿Trabajas actualmente?

81 respuestas



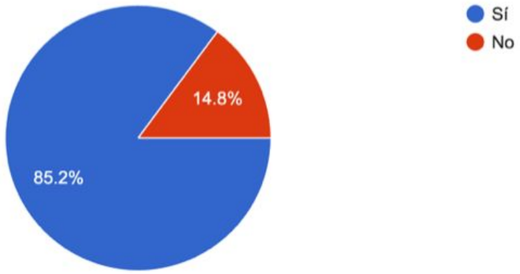
De ser Sí en la pregunta anterior, ¿Cuál es tu modalidad de trabajo?

77 respuestas



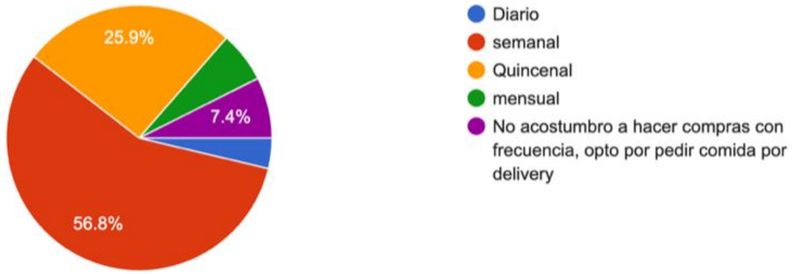
¿Sabes hacer las compras del hogar?, es decir, la elección de lugares de compra, la evaluación de precios y la capacidad de identificar alimentos frescos y en el punto de madurez adecuado?

81 respuestas



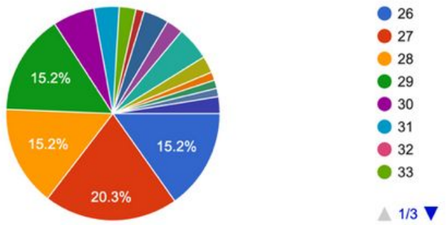
De acuerdo a la pregunta anterior, ¿Con qué regularidad sueles hacer tus compras en el hogar, específicamente para alimentos?

81 respuestas



¿Cúal es tu edad?

79 respuestas

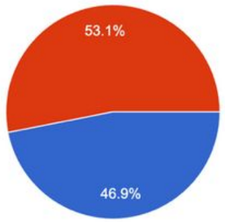


- 26
- 27
- 28
- 29
- 30
- 31
- 32
- 33

1/3

¿Cómo te identificas?

81 respuestas



- femenino
- Masculino
- Prefiero no decirlo

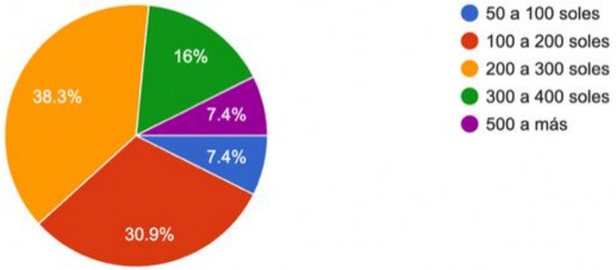
¿Cúal es tu profesión?

81 respuestas

Administrador	Ingeniero Industrial
Medico	Administradora
Abogado	Instructor
Contadora	Administración y marketing
administrador de empresa	Ingeniero
Diseñador grafico	Administrador de empresas
Administrador Bancario	Marketero
Gatronomia	Estudiante de obstetricia
Diseñador Grafico	Decoración de tortas
Ingeniero Electrico	recursos humanos
Marketing	Arquitectura de Interiores
Administración y Marketing	Enfermera
diseñadora grafica	Enfermeria
Ingeniera civil	Electrónico
Salud	Marketing
Mecanico	Auxiliar de Almacén
Tecnologo Médico	Arq. De Interiores
Conductor	Técnico de gas natural - Caliddad

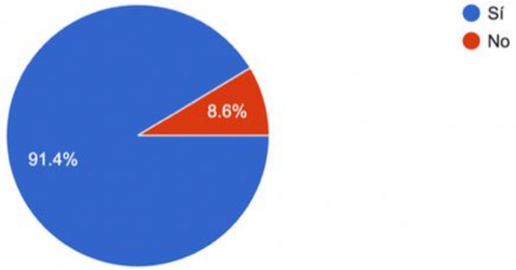
¿Cuánto sueles gastar en promedio al hacer compras del hogar, específicamente para alimentos?

81 respuestas



¿Tienes conocimientos de cocina?

81 respuestas



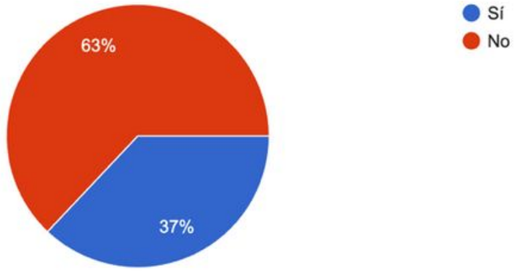
Si tu respuesta fue sí, ¿Como ganaste estos conocimientos?

79 respuestas



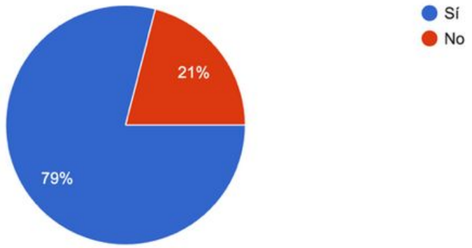
¿Realizas una lista de menú semanal?

81 respuestas



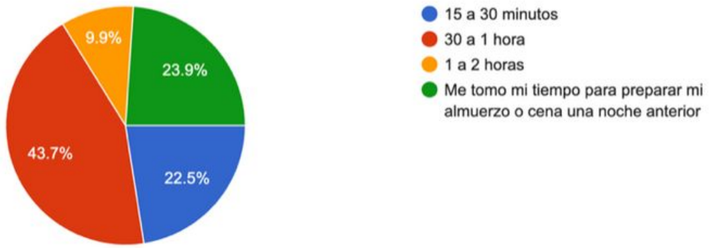
¿Cuentas con tiempo para realizar tus meriendas?

81 respuestas



Si tu respuesta fue sí, ¿En cuento tiempo realizas tus meriendas?

71 respuestas



Si tu respuesta fue no, ¿Cuéntanos cual es tu solución?

15 respuestas

.

No merendar

Compro algo en alguna tienda

Preparo por partes o salgo a comer

Compro comida

crear un horario que me ayude a resolver mi tiempo y orden.

Improviso con lo que tenga

Dejar comida preparada por las mañanas, y al regresar del trabajo, recalentarla.

Comer fruta

No lo había pensado

Compromcomida

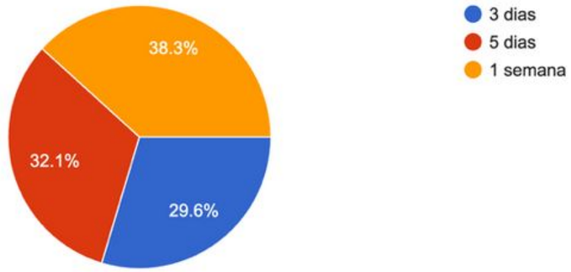
Por lo general trato de porcionar toda la despensa antes de refrigerar para luego hacer más rápida la preparación si me toca cocinar o mi familia lo haga en días de semana.

Comprar mi comida cerca a mi trabajo

No tomo merienda

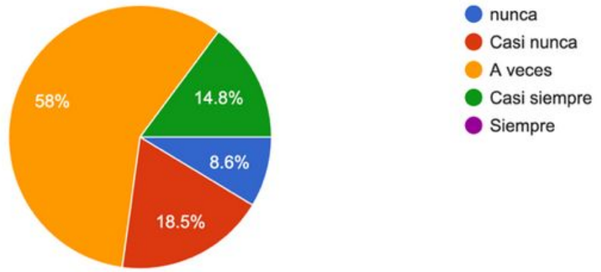
¿Cuánto tiempo suelen durar los alimentos perecibles que consumes?

81 respuestas



¿Cuántas veces has encontrado en tu cocina alimentos en mal estado?

81 respuestas



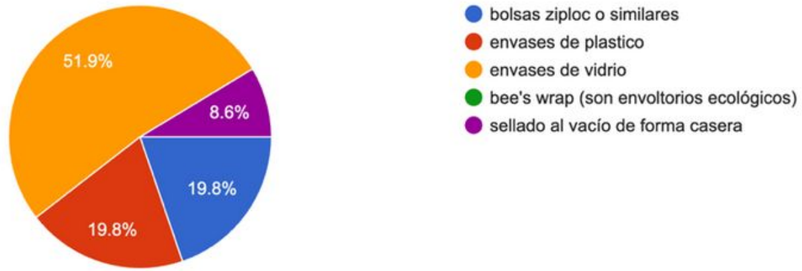
De acuerdo a la pregunta anterior, crees que se malogro porque ....

51 respuestas



¿Cómo conservas mejor tus alimentos perecibles?

81 respuestas



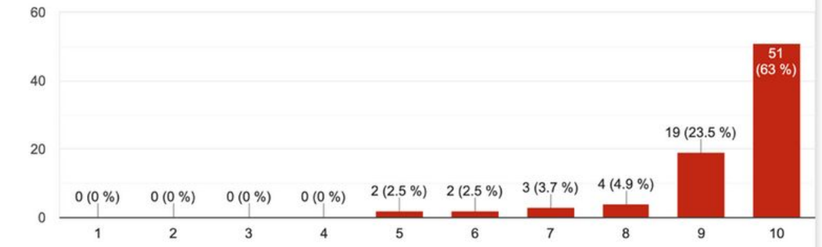
La veces que se te han malogrado los alimentos ¿Cuáles han sido? por ejemplo: platos del día o de días anteriores, frutas, verduras, aderezos, entre otros.
Coméntanos un poco

39 respuestas

- Verduras
- Verduras
- .
- Platos del día
- Frutas
- Platos del Día
- Frutas porque me olvido de comerlas
- Básicamente frutas y verduras
- Tómate platanos
- Cebolla, papá y frutas
- Ensaladas
- Frutas o comidas que guardo para comer al día siguiente pero me olvido
- Verduras en el refrigerador
- Platos de días anteriores.
- No recordar que lo tenia
- Frutas y verduras
- Verduras y platos pasados
- Aderezos y frutas
- No contar con ningún aparato de refrigeración para alimentos.
- Días anteriores
- los jugos de fruta
- Platos elaborados y verduras
- Frutas
- Plato del día anterior
- Aderezos
- Sopa, plátanos, limones, tomates
- Frutas, ensalada
- Frutas verduras y lacteos
- En su mayoría son productos a base harinas blancas. También pequeñas sobras de comidas anteriores.
- Verduras mayormente

¿Crees que es importante una buena organización en la cocina?

81 respuestas



Porque al organizar tu despensa puedes adelantar preparaciones y ganar tiempo de cocina

Para poder utlizar todos los alimentos

Si, te ayuda a ahorrar y evitar que los alimentos se pudran

Sí es importante, porque una buena organización hace que me motive a preparar mis alimentos.

Si es importante para tener una dieta balanceada, mejorar la salud, y ahorrar tiempo

Cocina = Comida = Salud

Para identificar si algún alimento está en buen estado

Tener en buen estado los alimentos es importante para asegurar nuestra salud.

Para conservarse mejor

Con respecto a la pregunta anterior,
- Si es **SÍ** ¿Porque crees que es importante?
- Si es **NO** ¿Porque crees que no es importante?

81 respuestas

.

porque una mala organizacion en la cocina podría traer consecuencias no solo a la alimentacion sino a la salud.

Porque así estás mejor organizado y puedes cocinar mas rápido para poder realizar otras cosas

Por que se mantiene un orden y a su vez permite agilizar lo que se va preparar

Porque es plata invertida

Porque los olores, sabores no se mezclan cuando tienes todo bien organizado. Además todos los productos tienen distintas formas de cuidarse, temperatura, etc.

Para preservarlos en buen estado en el tiempo que tengo planeado que me duren, que es entre 1 a 2 semanas

por que existe un orden y mejor distribución de los alimentos

Te permite visualizar mejor tus alimentos y en que estado se encuentran para asi sacarle mejor provecho

Mantener organizado toda la despensa permite tener los alimentos ordenados y tener todo al alcance al momento de cocinar

por que mantiene limpio la cocina y mejora la preservación de los alimentos

orden y limpieza

mejora el espacio y preserva los alimentos

preserva mejor los alimentos

Para saber que me productos hace falta para preparar los alimentos y también saber que se tiene que comer de una vez.

Porque facilita la elaboración de los platos a cocinar

Para mantenerlo limpio, para tener más espacio y se vea ordenado.

Si, porque te ayuda a tener todo organizado por lo cual optimizas el tiempo que hoy en día es importante.

Porque así podemos evitar que los alimentos se malogren.

En mi opinion para que las comidas no esten en cualquier ya que siempre esta presente las vacterias, y al tener un desorden tambien hay un mal higiene lo cual afecta los productos

Si es importante para nuestra alimentación y cuidado de salud , evitar enfermedades.

Porque evita ganar dinero de más y enfermarte

Te ayuda a utilizar todo lo que tienes en tu cocina y no desperdiciar

Porque al estar organizado se obtiene una mejor utilización de los recursos.

Porque te permite comer bien, eficientar gastos y llevar una buena alimentacion

Para medir cantidades y no preocuparse por qué cocinar cada día

Porque una buena organización en la cocina permitiría una mejor distribución de alimentos y el aprovechamiento de estos en su mejor estado.

Te ayuda a abastecer a tiempo y saber que alimentos deben ser consumidos antes de que se pongan en mal estado.

Porque con una buena organización se puede hacer mejor las cosas

Para no desperdiciar nada

Por tiempo, por salud y por comodidad

Porque se generan muchos deshechos y gastos innecesarios

Permite tener una mejor disposición de los alimentos al momento de cocinar, así como también cuentas con mayor espacio, mantienes el ambiente limpio y se puede visualizar mejor el estado de tus alimentos.

Si es si

Para todo en esta vida uno debe tener una buena organización.

Para poder tener en cuenta que es lo que se está consumiendo diariamente

Para comer de manera más saludable y ahorrar en el proceso

Importante por la rotación de fecha

una cocina que no esta organizada es propensa a que sucedan errores o accidentes

Si lo es por que te ayudar a aprovechar mas el producto y asi no tener mucho desperdicio

Porque te ayuda a ser organizado, te facilita, te ayuda ahorrsr tiempos

Para así ser
Más práctico el cocinar

Mantener los alimentos en buen estado es vital para una vida sana

Para poder realizar todos tus platillos y para una buena higiene

Porque es importante tener orden en la cocina

Normal, no es fundamental porque hay soluciones al problema

Porque tendría todo con mejor facilidad y accesibilidad.

Para tener un buen orden y cocinar mejor sabiendo ya todo lo que uno tiene así evitamos que se malogren las cosas

Sí, porque puedes economizar un montón y controlar tus porciones según tu dieta.

Porque organizando mis alimentos, puedo decidir el orden en el que los voy a preparar, evitando que se malogren.

Si es importante por que el orden es primordial

Porq cuando organizas tu cocina sabrás q productos tienes para la semana y ya no comprarías productos demás.

Porque al tener una buena organización se desarrollara todo de la mejor forma posible

Porque al tener una buena organización se desarrollara todo de la mejor forma posible

Porque así al momento de cocinar puedes tener una mayor rapidez en encontrar los condimentos o objetos a usar

Para mantener un orden y limpieza

Para así comer saludable y variado, además de priorizar la limpieza y orden en la cocina .

Tienes mayor control de los gastos

POR QUE ASI SE CONSERVA MEJOR LOS ALIMENTOS

POR QUE MANTIENE TU AMBIENTE LIMPIO, ORDENADO, Y AL TENER MEJOR ORGANIZACION SE PUEDE IDENTIFICAR QUE PRODUCTOS SE DEBE USAR A LO LARGO DE LA SEMANA

AYUDA A SEPARAR MEJOR LOS ALIMENTOS

AYUDA A SEPARAR MEJOR LOS ALIMENTOS

Si, se ve limpio

Conserva mejor los alimentos

Los alimentos duran mas y la cocina se ve ordenada y limpia

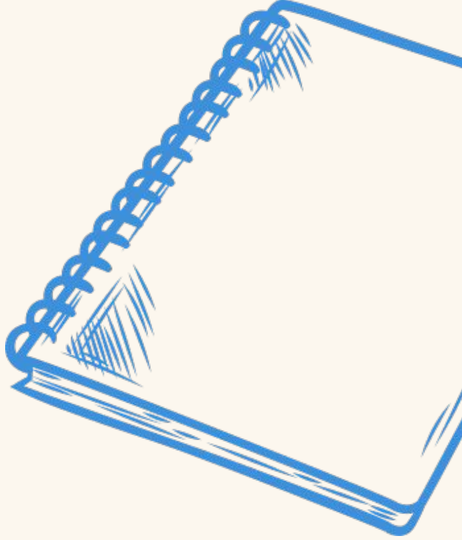
Los alimentos duran mas y se pueden conservar mejor

Permite disponer mejor de tus alimentos y saber el estado de los mismos

mantiene limpio es espacio y se hace mas saludable

Se oberva limpio

se ve mas limpio y se evita la presencia de insectos



Datos de entrevistas

Christian Chavarry

Respuesta
Christian Chavarry y soy abogado.
Tengo 38 años y vivo solo.
-Me levanto 6 de la mañana tomo desayuno, me dirijo al trabajo para llegar a las 9am, al medio día me preparo o compró algo rápido y fácil, almuerzo sigo trabajando y en la noche saco a pasear a mi mascota luego si me da tiempo como fruta y me voy a la cama.
En oficina.
Me gusta mucho salir a caminar con mis mascotas y leer comics.
Supermercados.
-Carnes, menestras y el alimento de mi mascota.

Respuesta
-No
-Nunca, no tengo mucho tiempo libre.
-El mal olor y tener que botar la comida a la basura.
-El mal olor y tener que botar la comida a la basura.
-si
-Afectaría demasiado ya que estos desperdicios esparcidos contaminan mas nuestro planeta en vez de crear formas o artefactos que puedan a ayudar a su mejor conservación, por ejemplo, yo no cuento con tiempo o se me olvida guardas mis alimentos adecuadamente, tal vez si hubiera algún artefacto o rutina para poder desperdiciar menor cantidad de alimentos mefacilitaría mi día a día.
-si

Renzo Chinchyan

Respuesta	Respuesta
Renzo Chichayan es diseñador grafico.	-No cuento con ningún método.
27 años, vivo solo con mi hermanos y mascotas.	-1 o 2 veces por semana.
-Me levanto 6:30 am para prender mi terma mientras que va calentado preparo mi desayuno y almuerzo, me cuesta un poco ya que no cuento con el tiempo necesario y trato de prepararme solo frituras y ensaladas, a las 8:30 am salgo para mi trabajo hasta las 6pm que regresó y me preparo mi cena o pide algo para comer.	-No, realmente no
Híbrido trabajo en oficina y uno o dos días en casa..	-El mal olor y tener que botar la comida a la basura.
-Me gusta mucho jugar videojuegos.	-Gastar dinero en vano ya que yo cubro mis gastos solo y también el olor no lo tolero.
-Mercados y Supermercados, de vez en cuando tiendas.	-Creo que es un dato que no estaba en mi conocimiento, pero es demasiado desperdicio de alimentos tirados a la basura cuando podríamos reutilizarlo o crear formas de mejorar la conservación de los alimentos.
-Carnes, pollo y verduras.	-NO

Adriana Cienfuegos

Respuesta	Respuesta
Adriana Patricia Cienfuegos	No la verdad no lo pongo en la refri
30 años, vivo solo	Casi todas las semanas
Me levanto en la mañana ya dejo una noche anterior la comida hecha para el desayuno trabajo desde casa así que al medio día me hago un almuerzo y si no salgo a comer trabajo y ceno algo ligero	No la verdad es que no
Casa	no
Ver series	Si afecta demasiado por que a veces uno gasta de más por lo que se malogró
Supermercados y Mercado	no
Frutas y nuggets	

Elvira Cienfuegos

Respuesta	Respuesta
Elvira Cienfuegos Rojas	No, lo que si trato de congelarlo todo para que dure un poco más
30 años, vivo con mi esposo e hijo	Todas las semanas por que me olvido de algo o se me malogra y debí comprar
Me levanto, realizo mi desayuno y el de mi hijo, me voy a dejarlo al colegio y tengo todo el día turno porque soy doctora y la niñera lo recoge o yo o mi esposo, luego llegó en la noche hacer la cena	no
En hospital	
Si	
Supermercados y Mercado	
Fruta y carnes	

Carlos Mora

Respuesta	Respuesta
Carlos Mora es abogado	No
45 años, vivo solo	Compró semanal
Me levanto 6 de la mañana tomo desayuno, comienzo a trabajar a las 8 de la mañana, al medio día me preparo o comprar algo rápido y fácil, almuerzo sigo trabajando y en la noche si me da tiempo como fruta si no ya duermo.	No
Casa	Que se pierde dinero y huele mal
Salir a caminar	Creo que haría mucho más cara la canasta básica de cada familia por que se desperdicia alimentos
Mercado y supermercados	no
Frutas y atún	

Sharoon Maldonado

Respuesta
Sharoon. 23 años. Gastronomía y pastelería
Con mi familia
Me levantó, realizo mi aseo personal, empiezo a ver que puedo cocinar de almuerzo, luego voy a estudiar, regreso y descanso unas horas, me preparo mi cena, veo alguna serie y a dormir.
Si, en una escuela de natación los fines de semana
Ver series o escuchar música
Supermercados
Verduras, frutas, carnes y pasta o arroz

Respuesta
Lavarlos muy bien con un poco de bicarbonato o tal vez con vinagre, escurrirlos y secarlos bien.
Cada semana o 3 dias
si
El olor porque es muy incómodo y asqueroso estar en presencia, el color porque no me lo comería sabiendo que no está fresco ni es saludable para el consumo
no
creo que impactaría de cierta manera

Josselyn Avila

Respuesta	Respuesta
Josselyn tengo 28 años, estudio la carrera de comunicación audiovisual.	No
Vivo con mi madre, mi abuela, hermanos, tíos, tías, primos y primas,.	Alimentos de primera necesidad, como arroz, azúcar, menestras, huevo, atún, conservas, y útiles de aseo, como pasta de dientes, papel higiénico, jabón
Normalmente me levanto a las 7 am tomo desayuno con mi familia, al terminar de desayunar me aseo ordenó un poco mi habitación y alistó la ropa que usaré para ir al trabajo, al medio día almuerzo luego me alistó para ir al trabajo, regresando a casa ceno y me aseo para irme a dormir.	Que se pierde dinero y huele mal
Si, trabajo en un cine.	envolver los vegetales con papel periódico o papel toalla y meterlos en una bolsa plástica, así se preservan por más tiempo sin oxidarse
Si, en mis días libres suelo salir a tomar fotos con mis amigas, también me encanta pintar o armar rompecabezas	no
Tiendas	
Frutas y atún	

Patrick Bengoa

Respuesta
Soy estudiante de aviación comercial y tengo 23 años
Tengo 23 años y vivo con mis padres.
Mi rutina diaria consiste en levantarme entre las 7 -8 am , bañarme, preparar mi desayuno y salir al trabajo , luego después de mi rutina laboral, almorzar regresar a mi casa y continuar con mis estudios
Trabajo en lo que es counter de viajes
Escuchar musica y estar en mi pc
Supermercados
Carnes y cereales

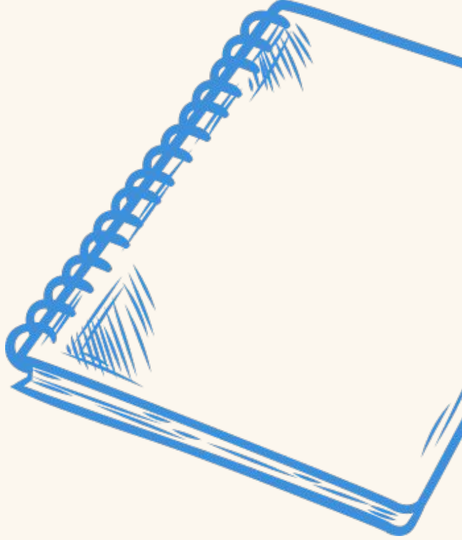
Respuesta
Normalmente los tenemos guardados con papel fil y en envases de vidrio dentro de la refrigeradora
Cada 9 días porque en mi casa se realizan las compras cada 15 días
no

Renato Martinez

Respuesta	Respuesta
Me llamo Renato Martinez tengo 28 y estudió administracion	No me incomoda, me frustra porque fue un gasto innecesario.
solo	Cada semana o 3 dias
trabajar desde temprano de lunes a sábado, los domingos hacer quehaceres de casa, incluyendo compras.	si
trabajo en una florería, negocio familiar.	una o dos veces al mes, pero es comida rapida.
veo series, animes, etc	no
supermercados y mercados	No
Verduras, frutas, carnes y pasta o arroz	

Keicko Aliaga

Respuesta	Respuesta
Mi nombre es Keicko Aliaga, tengo 26 años y estudió en la PUCP.	Que contaminen los alimentos que estan alrededor
Con mis abuelos	Cada semana o 3 dias
Me levanto, preparo mi desayuno y me voy a estudiar. Usualmente almuerzo en mi universidad, regreso a casa y ceno.	no sabria que decir
Hago prácticas pre profesionales, en oficina y en casa.	lo básico
Veo películas	No
Vegetales	
Siempre sacarlos de la bolsa cuando regreso de comprar.	



Organización de datos

Hola!! ¿Podrías comentarnos sobre ti? Nombre, edad, estudios, gustos, etc

Christian

Christian Chavarry y soy abogado.

Adriana

Adriana Patricia Cienfuegos, ginecologa

Carlos

Carlos Mora, 45 años, abogado

Josselyn

Josselyn tengo 28 años, estudio la carrera de comunicación audiovisual.

Renato

Me llamo Renato Martinez tengo 28 y estudio administacion.

Renzo

Renzo Chichayan tengo 27 años y soy diseñador grafico.

Elvira

Elvira Cienfuegos Rojas, ama de casa

Sharoon

Sharoon. 23 años. Gastronomía y pastelería

Patrick

Soy estudiante de aviación comercial y tengo 23 años

Keicko

Mi nombre es Keicko Aliaga, tengo 26 años y estudio en la PUCP.

¿Que edad tienes y vives con tus papas o solo ?

Christian	Adriana	Carlos	Josselyn	Renato
Tengo 38 años y vivo solo.	30 años, vivo solo	45 años, vivo solo	Vivo con mi madre, mi abuela, hermanos, tíos, tías, primos y primas,.	Solo

Renzo	Elvira	Sharoon	Patrick	Keicko
27 años, vivo solo con mi hermanos y mascotas.	30 años, vivo con mi esposo e hijo	Con mi familia	Tengo 23 años y vivo con mis padres.	Con mis abuelos

Podrias comentarnos un breve resumen sobre tu rutina diaria.

Christian

-Me levanto 6 de la mañana tomo desayuno, me dirijo al trabajo para llegar a las 9am, al medio día me preparo o compró algo rápido y fácil, almuerzo sigo trabajando y en la noche saco a pasear a mi mascota luego si me da tiempo como fruta y me voy a la cama.

Adriana

Me levanto en la mañana ya dejo una noche anterior la comida hecha para el desayuno trabajo desde casa así que al medio día me hago un almuerzo y si no salgo a comer trabajo y ceno algo ligero

Carlos

Me levanto 6 de la mañana tomo desayuno, comienzo a trabajar a las 8 de la mañana, al medio día me preparo o compró algo rápido y fácil, almuerzo sigo trabajando y en la noche si me da tiempo como fruta si no ya duermo

Josselyn

Normalmente me levanto a las 7 am tomo desayuno con mi familia, al terminar de desayunar me aseo ordenó un poco mi habitación y alistó la ropa que usaré para ir al trabajo, al medio día almuerzo luego me alistó para ir al trabajo, regresando a casa ceno y me aseo para irme a dormir

Renato

Trabajar desde temprano de lunes a sábado, los domingos hacer quehaceres de casa, incluyendo compras.

Renzo

-Me levanto 6:30 am para prender mi terma mientras que va calentado preparo mi desayuno y almuerzo, me cuesta un poco ya que no cuento con el tiempo necesario y trato de prepararme solo frituras y ensaladas, a las 8:30 am salgo para mi trabajo hasta las 6pm que regreso y me preparo mi cena o pide algo para comer.

Elvira

Me levanto, realizo mi desayuno y el de mi hijo, me voy a dejarlo al colegio y tengo todo el día turno por que soy doctora y la niñera lo recoge o yo o mi esposo, luego llego en la noche hacer la cena

Sharoon

Me levantó, realizo mi aseo personal, empiezo a ver que puedo cocinar de almuerzo, luego voy a estudiar, regreso y descanso unas horas, me preparo mi cena, veo alguna serie y a dormir.

Patrick

Mi rutina diaria consiste en levantarme entre las 7 -8 am , bañarme, preparar mi desayuno y salir al trabajo , luego despues de mi rutina laboral, almorazar regresar a mi casa y continuar con mis estudios

Keicko

Me levanto, preparo mi desayuno y me voy a estudiar. Usualmente almuerzo en mi universidad, regreso a casa y ceno

¿Actualmente trabajas en casa o oficina?

Christian	Adriana	Carlos	Josselyn	Renato
-En oficina.	Casa	Casa	Sí, trabajo en un cine.	Trabajo en una florería, negocio familiar.

Renzo	Elvira	Sharoon	Patrick	Keicko
Hibrido trabajo en oficina y uno o dos días en casa.	En hospital	Si, en una escuela de natación los fines de semana	Trabajo en lo que es counter de viajes	Hago prácticas pre profesionales, en oficina y en casa.

¿Realizas algún hobby en tus tiempos libres ?

Christian	Adriana	Carlos	Josselyn	Renato
-Me gusta mucho salir a caminar con mis mascotas y leer comics.	Ver series	Salir a caminar	Si, en mis dias libres suelo salir a tomar fotos con mis amigas, también me encanta pintar o armar rompecabezas, algunas veces nos reunimos con amigas para hablar y tomar algo mientras escuchamos música.	Veo series, animes, etc

Renzo	Elvira	Sharoon	Patrick	Keicko
-Me gusta mucho jugar videojuegos.	Si	Ver series o escuchar música	Escuchar musica y estar en mi pc	Veo películas

¿Dónde realizas tus compras?
Mercados, Supermercados, Tiendas

Christian	Adriana	Carlos	Josselyn	Renato
Supermercados.	Supermercados y Mercado	Mercado y supermercados	Tiendas	Supermercados y mercados

Renzo	Elvira	Sharoon	Patrick	Keicko
-Mercados y Supermercados, de vez en cuando tiendas.	Supermercados y Mercado	Supermercados	Supermercados	En mercados

Usualmente que es lo que no debe faltar en tu lista de compras...

Christian	Adriana	Carlos	Josselyn	Renato
-Carnes, menestras y el alimento de mi mascota.	Frutas y nuggets	Frutas y atún	Alimentos de primera necesidad, como arroz, azúcar, menestras, huevo, atún, conservas, y útiles de aseo, como pasta de dientes, papel higiénico, jabón	Arroz, azucar y menestra

Renzo	Elvira	Sharoon	Patrick	Keicko
-Carnes, pollo y verduras.	Fruta y carnes	Verduras, frutas, carnes y pasta o arroz	Carnes y cereales	Vegetales

Comentanos si cuentas con algún método o tip para poder preservar mejor tus alimentos perecibles.

Christian
-No

Adriana
No la verdad no lo pongo en la refri

Carlos
No

Josselyn
Envolver los vegetales con papel periódico o papel toalla y meterlos en una bolsa plástica, así se preservan por más tiempo sin oxidarse

Renato
Los guardo en lugares frescos y bien cerrados para que se conserve bien.

Renzo
-No cuento con ningún método.

Elvira
No, lo que si trato de congelarlo todo para que dure un poco más

Sharoon
Lavarlos muy bien con un poco de bicarbonato o tal vez con vinagre, escurrirlos y secarlos bien.

Patrick
Normalmente los tenemos guardados con papel fil y en envases de vidrio dentro de la refrigeradora

Keicko
Siempre sacarlos de la bolsa cuando regreso de comprar.

¿Cada cuanto te surgen compras de emergencia?

Christian	Adriana	Carlos	Josselyn	Renato
-Nunca, no tengo mucho tiempo libre.	Casi todas las semanas	Compró semanal	Me levanto, preparo mi desayuno y me voy a estudiar. Usualmente	Una o dos veces al mes, pero es comida rápida.

Renzo	Elvira	Sharoon	Patrick	Keicko
-1 o 2 veces por semana.	Todas las semanas por que me olvido de algo o se me malogra y debí comprar	Cada semana o 3 dias	Cada 9 días porque en mi casa se realizan las compras cada 15 días	Casi nunca

¿Tienes conocimiento sobre la adecuada conservación de los alimentos perecibles?

Christian	Adriana	Carlos	Josselyn	Renato
No	Todas las semanas por que me olvido de algo o se me malogra y debí comprar	No	Tengo entendido que deben estar a una temperatura adecuada para prolongar su conservación naturalmente y en un lugar sanitizado	Sí

Renzo	Elvira	Sharoon	Patrick	Keicko
-No, realmente no	No	Si	No	Lo básico

¿Que es lo que más te incomoda al momento de encontrar algun alimento en descomposicion?

Christian

-El mal olor y tener que botar la comida a la basura.

Adriana

Que se pierde dinero y genera que lleguen insectos

Carlos

Que se pierde dinero y huele mal

Josselyn

Me incomoda bastante la presencia de moho, el olor qué emiten, también el hecho de que prácticamente pierden consistencia sólida y es desagradable al tacto si no se retiran a tiempo contaminan los alimentos que estén a su alrededor

Renato

No me incomoda, me frustra porque fue un gasto innecesario

Renzo

-Gastar dinero en vano ya que yo cubro mis gastos solo y también el olor no lo tolero.

Elvira

Que se gasta dinero

Sharoon

El olor porque es muy incomodo y asqueroso estar en presencia, el color porque no me lo comeria sabiendo que no esta fresco ni es saludable para el consumo

Patrick

El olor

Keicko

Que contaminen los alimentos que estan alrededor

¿Tienes algún conocimiento de la alta contaminación que generan los alimentos perecibles mal conservados?

Christian	Adriana	Carlos	Josselyn	Renato
Sí	No	No	No	Sí

Renzo	Elvira	Sharoon	Patrick	Keicko
No	Si	No	No	No

Si la respuesta es SI,
Con una mala conservación de alimentos persistente
¿cómo crees que se vería afectado el futuro ?

Christian	Adriana	Carlos	Josselyn	Renato
-Afectaria demasiado ya que estos desperdicios esparcidos contaminan mas nuestro planeta en vez de crear formas o artefactos que puedan a ayudar a su mejor conservación, por ejemplo, yo no cuento con tiempo o se me olvida guardas mis alimentos adecuadamente, tal vez si hubiera algún artefacto o rutina para poder desperdiciar menor cantidad de alimentos mefacilitaria mi día a día.	-	-	-	Tendríamos mas padecimientos en nuestra salud

Renzo	Elvira	Sharoon	Patrick	Keicko
-	Creo que dentro de todo es un desperdicio de dinero y aparte contamino más	-	-	-

Si la respuesta es NO,
Cada año se desperdicia alrededor de 15% de sus alimentos . Con lo que se pierde se podría alimentar a más de 30 millones de personas.
Con esta información cómo crees afectaría en la economía?

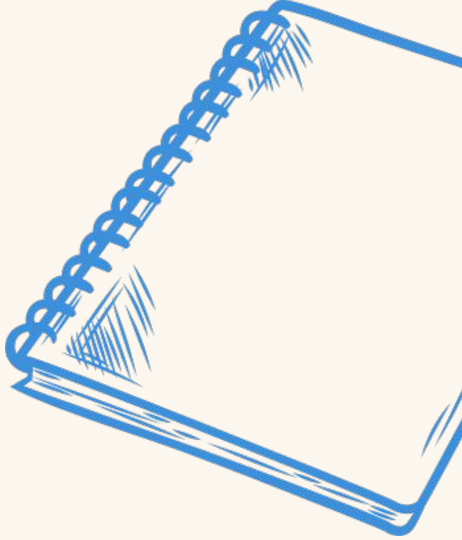
Christian	Adriana	Carlos	Josselyn	Renato
-	Si afecta demasiado por que a veces uno gasta de más por lo que se malogró	Creo que haría mucho más cara la canasta básica de cada familia por que se desperdicia alimentos	Creo que impactaría de cierta manera	-

Renzo	Elvira	Sharoon	Patrick	Keicko
-Creo que es un dato que no estaba en mi conocimiento, pero es demasiado desperdicio de alimentos tirados a la basura cuando podríamos reutilizarlo o crear formas de mejor la conservación de los alimentos.	-	Creo que impactaria de cierta manera	De alguna manera si, porque es una perdida y todo producto que se pierde no generaria un ingreso	No sabria que decir

¿Tienes comentarios, dudas o pregunta en base a toda la entrevista ?

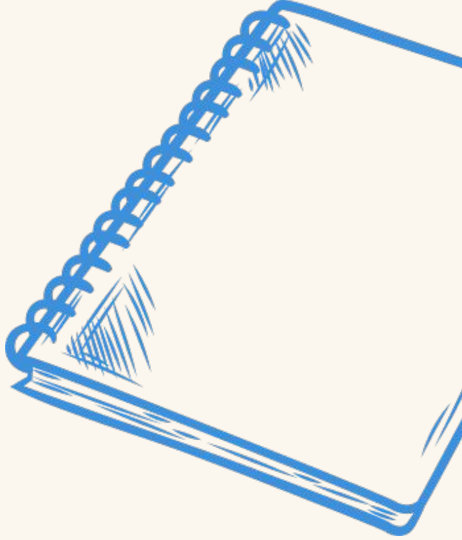
Christian	Adriana	Carlos	Josselyn	Renato
No	Me levanto, preparo mi desayuno y me voy a estudiar. Usualmente	No	No	No

Renzo	Elvira	Sharoon	Patrick	Keicko
Solo creo que después de esta entrevista me siento más interesado en el tema de ayudar al medio ambiente.	Me levanto, preparo mi desayuno y me voy a estudiar. Usualmente	No	No	No



Organizar

Conocimiento sobre la adecuada conservación	Lo básico	sí	No	Tengo entendido que deben estar a una temperatura adecuada para prolongar su conservación naturalmente y en un lugar sanitizado	sí	No	No	No la verdad es que no	No, realmente no	No
Hábitos de consumo	Vegetales	Arroz, azucar y menestra	Carnes y cereales	Alimentos de primera necesidad, como arroz, azúcar, menestras, huevo, atún, conservas, y útiles de aseo, como pasta de dientes, papel higiénico, jabón	Verduras, frutas, carnes y pasta o arroz	Frutas y atún	Fruta y carnes	Frutas y nuggets	Carnes, pollo y verduras.	Carnes, menestras y el alimento de mi mascota.
Métodos de conservación	Siempre sacarlos de la bolsa cuando regreso de comprar.	Los guardo en lugares frescos y bien cerrados para que se conserve bien.	Normalmente los tenemos guardados con papel fil y en envases de vidrio dentro de la refrigeradora	Envolver los vegetales con papel periódico o papel toalla y meterlos en una bolsa plástica, así se preservan por más tiempo sin oxidarse	Lavarlos muy bien con un poco de bicarbonato o tal vez con vinagre, escurrirlos y secarlos bien.	No	No, lo que si trato de congelarlo todo para que dure un poco más	No la verdad no lo pongo en la refri	No cuento con ningún método.	No
Hábitos de compra	Casi nunca	Una o dos veces al mes, pero es comida rapida.	Cada 9 días porque en mi casa se realizan las compras cada 15 días	Cada 15 días creo	Cada semana o 3 dias	Compró semanal	Todas las semanas por que me olvido de algo o se me malogra y debí comprar	Casi todas las semanas	1 o 2 veces por semana	Nunca, no tengo mucho tiempo libre



Interpretar

“Mala conservación de alimentos perecibles en los hogares”

1. Métodos de conservación incorrectos, aumenten el deterioro de los alimentos.

- No colocar fechas de vencimiento, ya que después de haber sido preparado seria bueno poner una fecha de preparación para saber cuanto tiempo de vida tendrá.
- Recipientes inadecuados o no cuentan con ningun recipiente.
- No contar con un orden en tu cocina, produce que no utilizes todos los alimentos y se malogren.

2. Poco conocimiento, no sabe si el alimento esta en estación o en buen estado para comprarla.

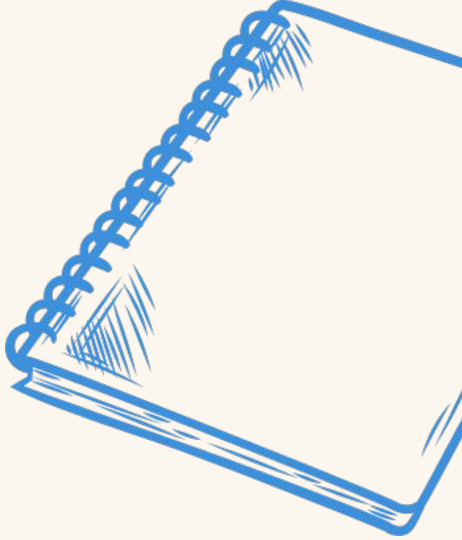
Muchas familias unipersonales, al salir del hogar con sus padres recién aprendieron a cocinar, lo cual son nuevos en cocina y en cocimientos como en la elección de sus alimentos

3. Desconoce los alimentos que tiene en su cocina.

Debido a que llegan tarde del trabajo tienden a pedir comida y no preparar lo que se encuentra en la refrigeradora o en la despensa

4. Mala praxis de compra de alimentos.

- Son influenciados por la apariencia de el packaging del producto
- Son influenciados por las ofertas, especialmente en supermercados
- No cuentan con una lista de compras



Insights

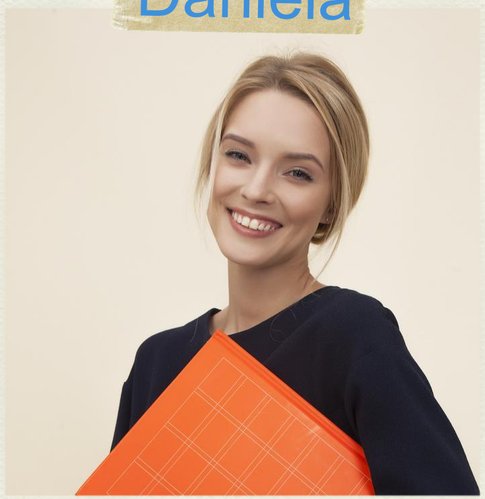
Clara



Familias unipersonales

Tienden a preocuparse más por la perdida económica que genera un alimento en mal estado

Daniela



Universitaria

Quiere optimizar sus tiempos y tener mas tiempo libre para cocinar.

Helena



Mamás con hijos pequeños

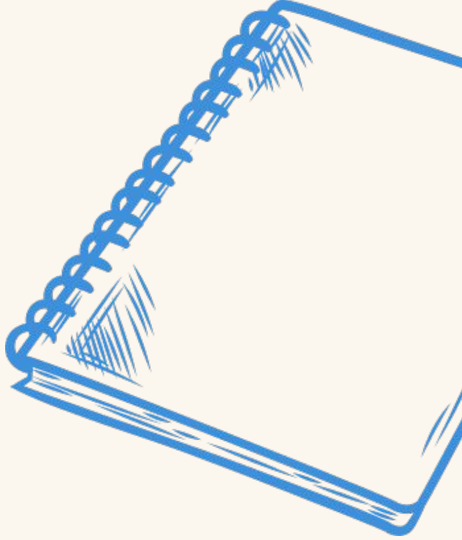
Al regresar a casa después de trabajar, les resulta más fácil tomar lo primero que ven, haciendo que la comida se les quede.

David



Roommates

Algunos roommies no tienen la misma disponibilidad de tiempo debido a sus trabajos y genera que se olviden o se les quede la comida.



Arquetipos

Clara



Familias unipersonales

¿Qué dice o piensa?

- Tiene 26 años
- Le gusta ir de compras
- Es diseñador gráfico
- Es extrovertido y le gusta estar acompañado de sus amigos.
- Sale los fines de semana con su grupo de amigos
- Siempre esta presente en redes
- Le gusta combinar colores a la hora de vestir.
- Le gusta tomarse su tiempo para cocinar.

Comportamientos

¿Cómo vive tu arquetipo el problema? ¿Qué es importante saber sobre sus comportamientos? ¿Cómo tu arquetipo ve el mundo?

-Desperdiciar sus alimentos
-Gastar de mas
-Volver a comprar lo que se perdió
-No tener un orden o planificación de compras
- Usa productos de tecnología,
-Consume mucho delivery, por su trabajo pero quiere cocinar
- Trabaja de manera híbrida (home office/ presencial)
- Realiza sus compras de manera quincenal
-Gasta de 100 a 200 en compras
- compra en el mercado
- En sus compras no puede faltar : frutas, carnes y cereales
- No tiene muchos conocimientos de preservación
- Juega videojuegos en steam y epic
- Es fan de Marvel.
- Le gusta el cine e ir con su gripo de amigos.
- Le gusta ir a probar nuevos lugares de comida con su enamorada.

Pains y Gains

¿Qué le duele/molesta? (Pains)

- Le duele gastar de más en compras ya hechas
- Volver a comprar lo que se perdió
- Desperdiciar sus alimentos
- No tener un orden o planificación de compras
-Le frustra mucho cuando se le olvida algo suyo y esto le genera un gasto adicional.
-No tiene tiempo a veces para poder cocinar haciendo que los alimentos que tiene se le vayan malogrando

¿Qué quiere o necesita? (Gains)

- Necesita crear un método de organización, así podrá ahorrar dinero y no desperdiciar alimentos.
- Quiere darse más tiempo para preparar sus meriendas y tener un mejor control de sus alimentos.
- Optimizar sus productos

Daniela



Universitaria

¿Qué dice o piensa?

- 26 años.
- Estudiante de Comunicaciones.
- Vive sola en un mini departamento.
- Le gusta salir a comer con sus amigas e ir de compras.
- No le gustan los gatos.
- Trabaja Part time.
- No tiene conocimientos de cocina.
- Le encanta hacer deporte ir al gym.
- No cuenta con tiempo para realizar sus compras.
- Trata de preparar su meriendas en la noche, pero no cuenta con tiempo.
- Le gusta comer sano.

Comportamientos

¿Cómo vive tu arquetipo el problema? ¿Qué es importante saber sobre sus comportamientos? ¿Cómo tu arquetipo ve el mundo?

- Trata de optimizar lo que consume
- Trata de cuidar sus alimentos
- Olvida usualmente algunas cosas que guarda
- Consume productos de skincare.
- Realiza sus compras de ropa en Zara, H&M, Saga normalmente para salir o para sus clases, tiene un estilo juvenil.
- Aún no sabe seleccionar sus alimentos adecuadamente, gasta dinero en delivery, compra sus alimentos en supermercados.
- En tiempo libre después de estudiar y trabajar le dedica tiempo de hora para hacer deporte
- Estudia para sus exámenes de la universidad
- Se comunica con papas una vez a la semana
- No le gusta hacer compras de alimentos, ya que no sabes los precios, pero lo realiza porque debe tener comida en casa
- Le gusta salir de compras los fines de semana con amigas

Pains y Gains

¿Qué le duele/molesta? (Pains)

- No cuenta con tiempo para cocinar, ya que estudia y trabaja
- Le molesta elegir incorrectamente los alimentos, ya que se le malogran más rápido.
- No puede realizar las compras que necesita porque cuenta con un presupuesto reducido y la obliga a reducir sus compras.
- Le molesta no poder comer saludable por limitación de ingreso de dinero.

¿Qué quiere o necesita? (Gains)

- Necesita crear un método de organización, así podrá ahorrar dinero y no desperdiciar alimentos.
- Quiere darse más tiempo para preparar sus meriendas y tener un mejor control de sus alimentos.
- Optimizar sus productos

Helena



Mamás con hijos pequeños

¿Qué dice o piensa?

- 35 años
- Administración y Marketing
- Trabaja en una agencia de marketing (presencial)
- Vive con su esposo y hijo de 3 años
- Le gusta aprender nuevas cosas
- Le encanta su cabello, usa varios productos para el cabello

Comportamientos

¿Cómo vive tu arquetipo el problema? ¿Qué es importante saber sobre sus comportamientos? ¿Cómo tu arquetipo ve el mundo?

- Le gusta cocinar, lo aprendido de su mamá.
- Quiere viajar con su esposo.
- Cree que aprender nuevos idiomas le abren puertas.
- Le molesta mucho que los alimentos no perduran lo necesario como ella quisiera.
- Usa productos de belleza para el cabello, de gamas altas Sumaq, no bajan de 49 soles.
- Sabe de la elección de los alimentos, gasta dinero en delivery, compra sus alimentos en supermercados y mercados.
- Su ropa es de H&M, normalmente para ir a la oficina se viste sport elegante, colorida pero con un estilo
- Trabaja en una agencia de marketing
- En su tiempo libre prepara comidas para sus seres queridos, sale con su esposo e hijo los fines de semana para pasar tiempo en familia
- Les encanta ir al cine
- Planea con su esposo ir a lugares bonito como
- restaurantes
- Los fines tiene tiempo para hacer compras y cocinar

Pains y Gains

¿Qué le duele/molesta? (Pains)

- Se frustra por no saber que cocinarle a su familia.
- Le duele que los alimentos se le queden y no pueda utilizarlos.
- Le molesta no tener conocimiento sobre recetas que optimicen lo que tiene.
- No sabe que alimentos tiene en su cocina, por esa razón pide delivery.
- Gastar dinero en alimentos que se malograran en un futuro, debido a que no sabe donde se encuentran.
- Se olvida lo que tiene en la refrigeradora haciendo que se malogre lo que tiene.
- Su hijo de 3 años nunca come su comida y por eso siempre tiene que botarla.

¿Qué quiere o necesita? (Gains)

- Tener recetas o tips sobre como optimizar sus alimentos
- Tener mas organizada su cocina para saber que alimentos tiene.
- Economizar dinero y comprar los alimentos necesarios.
- Tener mas tiempo para cocinar.
- encontrar recetas saludables y sabrosas para preparar a su hijo pequeño

David



Roommate

¿Qué dice o piensa?

- Tiene 28 años
- Le gusta salir a distraerse
- Probablemente su roommatte es alguien cercano con quien tiene confianza
- Se siente cómodo en su trabajo, tuvo un ascenso en su lugar de trabajo.
- Le gusta estar en su casa viendo películas
- Le agrada su privacidad.

Comportamientos

¿Cómo vive tu arquetipo el problema? ¿Qué es importante saber sobre sus comportamientos? ¿Cómo tu arquetipo ve el mundo?

- No realiza un menú semanal.
- Trabaja presencial.
- Considera importante tener organizada la cocina.
- Aprendió a cocinar viendo tutoriales.
- Le molesta el mal olor de la comida descompuesta.
- Usa productos de tecnología,
- Consume mucho delivery, compra en supermercados y come fuera de casa.
- Trabaja de manera presencial, usa ropa de oferta y va a ferias.
- Trabaja en el banco.
- En su tiempo libre descansa, sale a pasear o ve a su familia.
- Le gusta salir a comer con sus amigos.
- Los fines tiene tiempo para hacer compras y cocinar

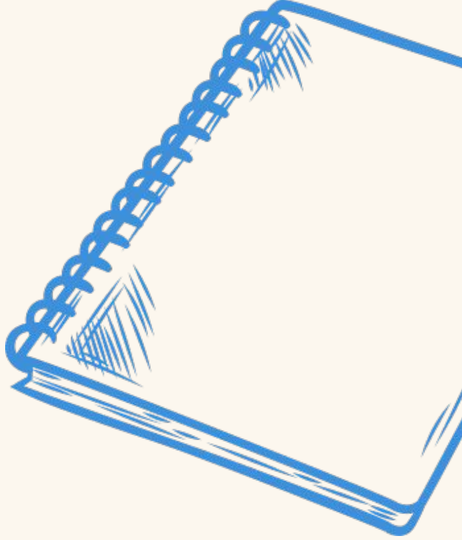
Pains y Gains

¿Qué le duele/molesta? (Pains)

- No tener un orden con sus alimentos, por ello al final termina pidiendo solicitando comida por delivery
- Gastar muchas veces el doble por que se olvida que tiene en su refri y compra doble o gasta en delivery
-Llega cansado del trabajo.

¿Qué quiere o necesita? (Gains)

- Ordenar sus comidas de la semana.
- Organizar su cocina para saber que alimentos tiene.
- Logra poder economizar dinero y comprar los alimentos necesarios.
- Dejar de pedir delivery diario, así ahorrar



Reto de diseño

ARQUETIPO		DOLOR/NECESIDAD		INSIGHT
Familias unipersonales	+	Les duele tener gastos innecesarios	+	Tienden a preocuparse más por la perdida económica que genera un alimento en mal estado.
	Le duele/necesita		**por que**	

¿Cómo podríamos Optimizar sus listas de compras con los menús que van a necesitar y lo básico de la despensa

acción o intención

Desperdiciar sus alimentos

arquetipo

Poder no tener gastos innecesarios y tener un orden en sus compras, así gastar lo justo y necesario

efecto deseado

ARQUETIPO		DOLOR/NECESIDAD		INSIGHT
Universitarios	+	Necesita conocimiento porque quiere saber mas en la preparación de platos y de la selección de ellos.	+	Quiere optimizar sus tiempos y tener mas tiempo libre para cocinar.
	Le duele/necesita		**por que**	

¿Cómo podríamos Mejorar la optimización y organización de las compras a realizar semanalmente, para realizar una compra efectiva.

acción o intención

Trata de cuidar los alimentos y que tenga mayor duración.

arquetipo

Generar un conocimiento en las personas para tener un adecuado hábito preservación de alimentos perecibles y así evitar un gasto innecesario.

efecto deseado

ARQUETIPO		DOLOR/NECESIDAD		INSIGHT
Madre con hijos pequeños	+	Tener una mejor organización	+	Al regresar a casa despues de trabajar, les resulta más facil tomar lo primero que ven, haciendo que la comida se les quede.
	Le duele/necesita		**por que**	

¿Cómo podríamos Brindar facilidad para una mejor organización en la refrigeración de los alimentos perecibles.

acción o intención

Le gusta cocinar, pero quiere más tips o nuevos métodos para que sus alimentos perecibles se conserven mejor.

arquetipo

Poder mejorar la facilidad de conservación de los alimentos perecibles de manera práctica.

efecto deseado

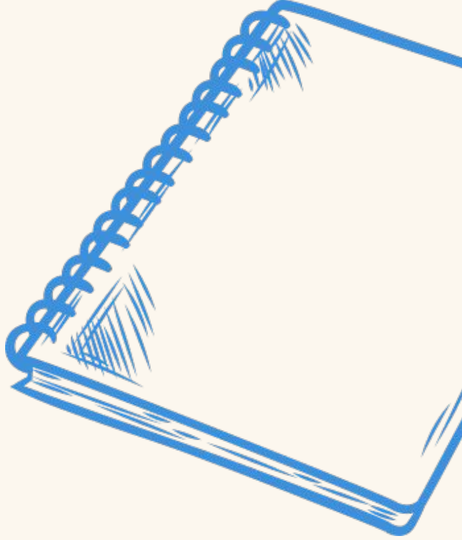
ARQUETIPO		DOLOR/NECESIDAD		INSIGHT
Roommate	+	Necesita que no se le olvide lo que tiene en la refrigeradora	+	Algunos rommies no tienen la misma disponibilidad de tiempo debido a sus trabajos y genera que se olviden o se les quede la comida.
	Le duele/necesita		**por que**	

¿Cómo podríamos

Visualizar mejor los alimentos a vencer en sus refrigeradoras.
acción o intención

Tiene mucho descuido con la vida perecible de sus alimentos y no cuenta con mucho tiempo.
arquetipo

Generar conciencia para tener un adecuado hábito de preservación de alimentos perecibles y así evitar un gasto innecesario.
efecto deseado



Lienzo, tema, problema , reto

tema,

ODS



META ESPECÍFICA DE LA ODS

La comida producida acaba descomponiendo en los basureros o simplemente estropeandose por una mala practica de recolección.

Meta Deseada: 12.5 De aquí a 2030, reducir considerablemente la generación de desechos mediante actividades de prevención, reducción, reciclado y reutilización.

CONTEXTO

En todo el mundo cada año se desperdician 1.300 millones de toneladas de alimentos. Esto equivale aproximadamente a 170 millones de litros de agua que desperdiciamos.

El desperdicio de alimentos no solo supone una preocupación social y humanitaria, también ambiental. Malgastar alimentos y la producción excesiva de éstos agrava la desnutrición, los problemas de salud y la contaminación atmosférica de nuestro planeta

El sector alimentario del mundo representa alrededor del 22 % de las emisiones totales de gases de efecto invernadero

TEMA

Disminuir el deterioro y desperdicio en los hogares

DATOS RELEVANTES DEL PROBLEMA

En 8 de cada 10 hogares desechan alimentos sin procesar por considerar que no están en buen estado, mientras que 3 de cada 10 hogares tiran parte de la comida preparada. Por otra parte, el 18,9% de los hogares utilizan todo lo que compran.

En el ámbito político Ministerio de Agricultura y Riego junto a la Organización Mundial para la Alimentación y la Agricultura- FAO impulsan la campaña nacional Cero Desperdicios de Alimentos que tiene como objetivo informar, sensibilizar y educar a la ciudadanía sobre la prevención y reducción en las pérdidas y desperdicios de alimentos para contribuir a generar buenas prácticas en la producción y un cambio de actitud y hábitos en el consumo de alimentos.

PROBLEMA

Mala conservación de alimentos perecibles en los hogares.

DATOS RELEVANTES DE LAS PERSONAS, ASOCIADO AL PROBLEMA

Las personas tienden a dejar olvidado lo que compran en su refrigeradora, haciendo que sus alimentos se pudran.

Algunos tienden a tener tips de conservación para preservar sus alimentos pero la mayoría no.

La gran mayoría de personas no cuentan con conocimientos sobre la contaminación generada por los alimentos mal conservados.

ARQUETIPO

FAMILIA UNIPERSONAL

Miguel Mendoza
- 29 años
- Diseñador gráfico
- Tiene Enamorada
- Le gusta salir viajar y escuchar música.

DOLORES PRINCIPALES
- Volver a comprar lo que se perdió
- Desperdiciar sus alimentos
- No tener un orden o planificación de compras

BENEFICIOS ESPERADOS
- Necesita tener un metodo de organizacion, asi podrá ahorrar dinero y no desperdiciar alimentos.
- Quiere darse tiempo para preparar sus meriendas y tener un mejor control de sus alimentos..

ARQUETIPO

UNIVERSITARIA

Daniela Dávila
- 26 años.
- Estudiante de Comunicaciones.
-Soltera.
- Le gusta salir a comer con sus amigas e ir de compras.

DOLORES PRINCIPALES
- El mal olor de los alimentos en descomposición.
- Que no le alcance para sus compras.
- Olvidar constantemente lo que tiene.

BENEFICIOS ESPERADOS
- Poder encontrar la manera de optimizar y ordenar su refrigeradora.
- No tener una mala conservación tan seguida de sus alimentos perecibles.

ARQUETIPO

MADRE CON HIJOS PEQUEÑOS

Alessandra Alvarado
- 33 años
- Trabaja en una agencia de marketing
- Vive con su esposo y su hijo de 3 años
- Le gusta aprender nuevas cosas

DOLORES PRINCIPALES
- Se frustra por no saber que cocinarle a su familia.
- Le duele que los alimentos se le queden y no pueda utilizarlos.
- Le molesta no tener conocimiento sobre recetas que optimicen lo que tiene.

BENEFICIOS ESPERADOS
- Tener recetas o tips sobre como optimizar sus alimentos.
- Tener más organizada su cocina para saber que alimentos tiene.

ARQUETIPO

ROOMMATE

David Llanos,
- Tiene 28 años
- Le gusta salir a distraerse
- Probablemente su roommate es alguien cercano.
- Se siente cómodo en su trabajo,

DOLORES PRINCIPALES
- Que sus alimentos se puedan echar a perder
- El olor de los alimentos en descompuestos
- El dinero perdido en ese alimento, ya que no lo pudo consumir.

BENEFICIOS ESPERADOS
- Comprar las cantidades necesarias para asi optimizar sus alimentos.
- Tener una lista de sus alimentos con la fecha de cuando los compro para así tener una idea de tiempo estarán en buen estado.

re

INSIGHTS

Tienden a preocuparse más por la pérdida económica que genera un alimento en mal estado.

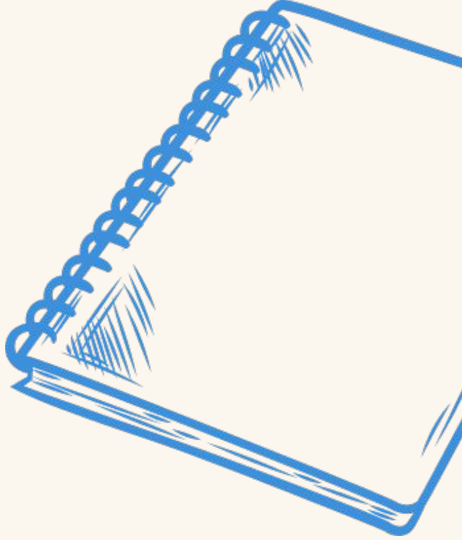
Comprar alimentos de más, genera que terminen quedándose y malograndose por una mala organizacion.

Al regresar a casa después de trabajar, les resulta más fácil tomar lo primero que ven, haciendo que la comida se les quede.

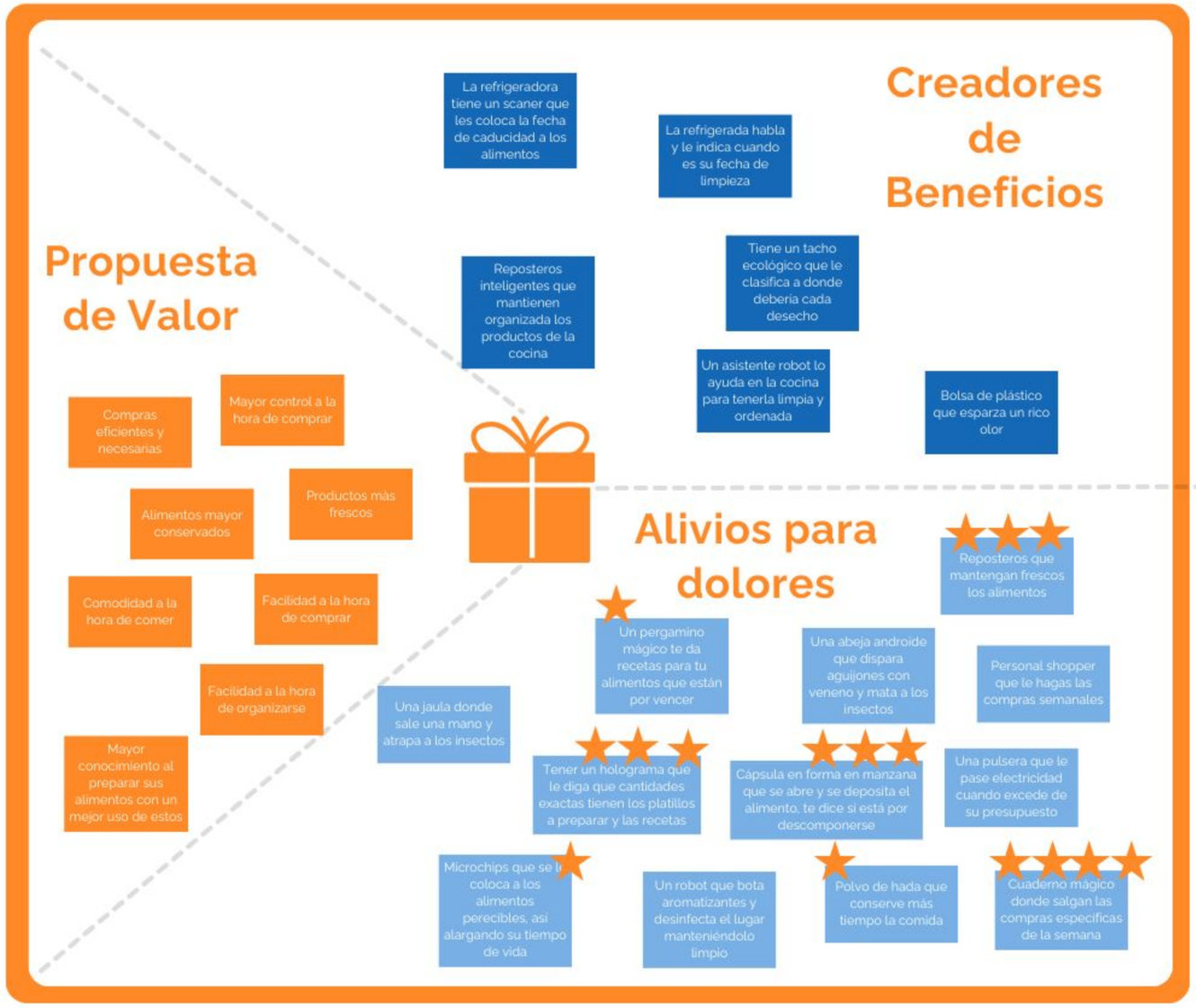
Algunos roomies no tienen la misma disponibilidad de tiempo debido a sus trabajos y genera que se olviden o se les quede la comida.

RETO DE DISEÑO

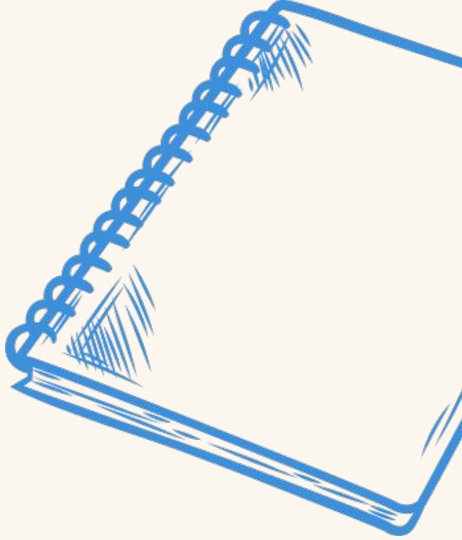
¿Cómo podríamos optimizar nuestros tiempos cocinando o preparando nuestra meriendas utilizando todos los insumos de la cocina y, así disminuir el desperdicio de los alimentos en el hogar?



Propuesta de valor


Creadores de Beneficios
La refrigeradora tiene un scaner que les coloca la fecha de caducidad a los alimentos
La refrigerada habla y le indica cuando es su fecha de limpieza
Tiene un tacho ecológico que le clasifica a donde deberia cada desecho
Un asistente robot lo ayuda en la cocina para tenerla limpia y ordenada
Bolsa de plástico que esparza un rico olor
Propuesta de Valor
Reposteros inteligentes que mantienen organizada los productos de la cocina
Compras eficientes y necesarias
Mayor control a la hora de comprar
Productos más frescos
Alimentos mayor conservados
Comodidad a la hora de comer
Facilidad a la hora de comprar
Facilidad a la hora de organizarse
Mayor conocimiento al preparar sus alimentos con un mejor uso de estos
Alivios para dolores
Reposteros que mantengan frescos los alimentos
Un pergamino mágico te da recetas para tu alimentos que están por vencer
Una abeja androide que dispara aguijones con veneno y mata a los insectos
Personal shopper que le hagas las compras semanales
Una jaula donde sale una mano y atrapa a los insectos
Tener un holograma que le diga que cantidades exactas tienen los platillos a preparar y las recetas
Cápsula en forma en manzana que se abre y se deposita el alimento, te dice si está por descomponerse
Una pulsera que le pase electricidad cuando excede de su presupuesto
Microchips que se le coloca a los alimentos perecibles, asi alargando su tiempo de vida
Un robot que bota aromatizantes y desinfecta el lugar manteniéndolo limpio
Polvo de hada que conserve más tiempo la comida
Cuaderno mágico donde salgan las compras especificas de la semana


Beneficios
Volver a hacer compras, eso la distrae
El alimento no seguirá pudriéndose en la refri
Le agrada ayudar en el reciclaje botando la basura en clasificadores de contenedores
Botar los alimentos descompuestos, beneficia a que otra persona no lo coma por error
Desea que su alimentos tengan más tiempo de vida
Le gusta realizar la limpieza a su refrigeradora
Le molesta haber desperdiciado el alimento, y que halla sido dinero gastado por un mal conocimiento
Le molesta haber desperdiciado el alimento, y que halla sido dinero gastado por un mal conocimiento
Hay más espacio en su cocina
Trabajos por hacer
Busca en su cocina todos los alimentos que están por descomponerse para botarlo
No sabe las cantidad de los ingredientes al cocinar, y termina desperdiciando los alimentos que corto demás
Deja descomponer el alimento perecible
Realiza una mala distribución de sus alimentos, malográndose uno y contagia los demás
Al botar su basura, dia a dia cuenta con contenedores que clasifican la basura
Bota la basura en las noches, ya que a esa hora pasa el basurero
Desecha la comida porque no le gusto y tiene mala apariencia
Busca sus llaves para ir a la calle y botar la basura
Dolores
Le duele haber gastado en algo innecesario
Le molesta no haber sabido las cantidades exactas de una receta y haber usado más ingredientes, razón por la que tenia que botarlos
Le molesta haber desperdiciado el alimento, y que halla sido dinero gastado por un mal conocimiento
Desecha la comida porque le sobró y se olvidó de ella
Bota los alimentos sin sacarle el mayor provecho
Guarda los alimentos en bolsas, después de comprarlos
Le duele perder alimentos por otros que estan en descomposición
Le incomoda llenar la refrigeradora con comida malograda
Le duele que la comida descompuesta atrae a los insectos
Realiza una mala conservación de sus alimentos
Huele o en ciertos casos prueba los alimentos (lácteos o embutidos) para saber si está malogrado
Le incomoda el mal olor de la comida malograda
Le molesta tener que revisar si la comida (fruta, verdura, lácteo, plato que se preparó) se malogró
Le duele no tener conocimientos adecuados para una buena conservación



Lluvia de ideas

Paso 6

Microchips que se le coloca a los alimentos perecibles, así alargando su tiempo de vida

Sensor que monitorea los alimentos que tienes en tu cocina y también te dice que alimentos te falta para poder cocinar tu menu semanal (sensor de ropa).

App que escanee los alimentos y te diga cuando tiempo de vida tiene.

Cápsula en forma en manzana que se abre y se deposita el alimento, te dice si está por descomponerse

Organizador con temporizador

Cuaderno mágico donde salgan las compras específicas de la semana

App de calendario de compras

App de tips y consejos de conservación de alimentos

Tener un holograma que le diga que cantidades exactas tienen los platillos a preparar y las recetas

App de recetas optimizadas con los recursos que tengas

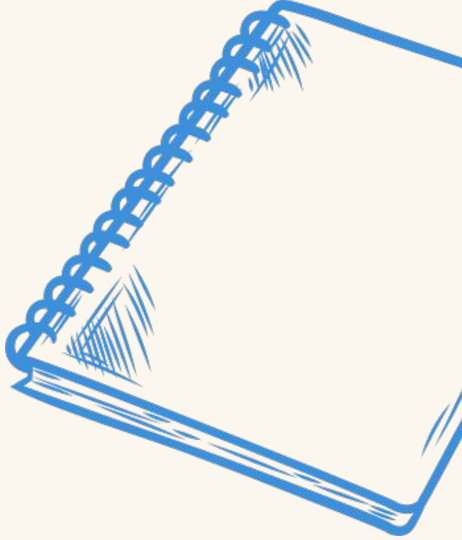
Reposteros que mantengan frescos los alimentos

Organizadores divisorios para refrigeradora

Envases que te indican la temperatura del alimento y alargue el tiempo de vida. (Termómetro)

Envases/Contenedor de alimentos que pueda alargar la vida de estos

-Sensor que monitorea los alimentos que tienes en tu cocina y también te dice que alimentos te falta para poder cocinar tu menu semanal (sensor de ropa).
-App que escanee los alimentos y te diga cuando tiempo de vida tiene.
-App de planificacion de compras.
-Organizador con temporizador.
-App de calendario de compras.
-App de recetas optimizadas con los recursos que tengas.
-Organizadores divisorios para refrigeradora
-Envases que te indican la temperatura del alimento y alargue el tiempo de vida. (Termómetro).
-Envases/Contenedor de alimentos que pueda alargar la vida de estos.
-App de tips y consejos de conservación de alimentos.



Agrupar y evaluar

Paso 7

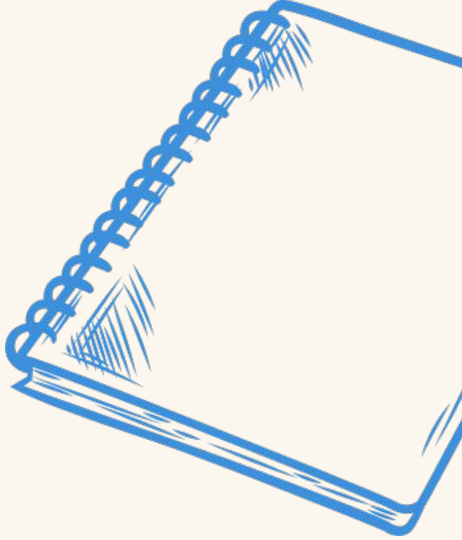
- Crear contenedores o reposteros que mantengan una temperatura adecuada para cada alimento y también aumentar la vida de cada alimento y averiguar su apresurada descomposición (cava)

-Aplicativo que ayuda a hacer una mejor planificación de los insumos del hogar (semana, mes) con recetas optimizadas y personalizadas de acuerdo a lo que tenga en su alacena.

- Envase con sensor que monitorear los alimentos enlazado con una app de calendario de compras la cual te dice cuando fue que fueron compradas.

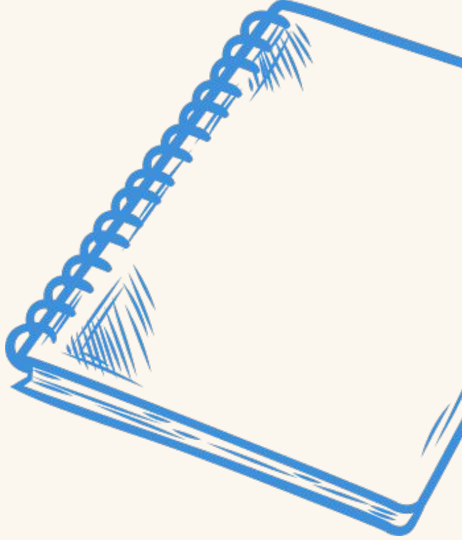
Paso 8

-Aplicativo que ayuda a hacer una mejor planificación de los insumos del hogar (semana, mes) con recetas optimizadas y personalizadas de acuerdo a lo que tenga en su alacena.



Matriz de priorización

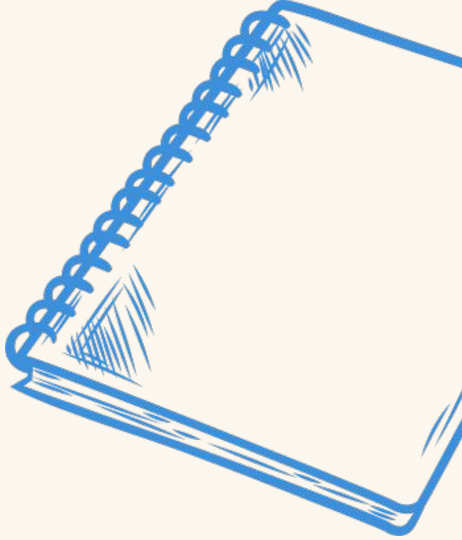
	Sensor que monitorea los alimentos que tienes en tu cocina y también te dice qué alimentos te falta para poder cocinar tu menú semanal (sensor de ropa)	App que escanee los alimentos y te diga cuanto tiempo de vida tiene.	App de planificación de compras.	Organizador con temporizador.	App de calendario de compras	Organizadores divisorios para refrigeradora	Envases que te indican la temperatura del alimento y alargue el tiempo de vida. (Termómetro)	Envases/Contenedor de alimentos que pueda alargar la vida de estos
Características de la Propuesta de Valor	Tendrá un sensor impermeable que podrá ser adosado en los productos, el cual	Esta app tendrá como objetivo escanear los alimentos y te indicará a detalle cuánto es su tiempo de vida y te va a sugerir tip para su mayor duración.	En esta app tu colocaras las comidas que realizamos durante la semana y te indicará la cantidad de cada producto es el necesario para evitar el deterioro y desperdicio.	Los organizadores tendrán un temporizador adosado en el cual se podrá observar el tiempo de cuando fue comprado y hasta cuanto tiempo debe estar guardado según el usuario.	En esta app se lograra organizar de una manera más eficiente tus comidas por dias, semanas y meses.	Se diseñará una colección de organizadores para la cocina (refrigerado, alacena, estantes, todo para la cocina).	Envases que tienen un sensor el cual permite observar la temperatura del producto que está en su interior (termometro digital), hecho de un material amigable con el alimento.	Envases de material ecológico que sean amigables con el producto en su interior , libres de químicos y de fácil manejo.
Creadores de beneficios	Será un recordatorio para evitar el desperdicio de alimentos.	Hará que tus alimentos tengan mayor durabilidad y evitará el desperdicio de alimentos.	Facilitara la forma de crear tu lista de compras con los alimentos y cantidades exactas que necesitas para tus meriendas.	Mejorara la memoria de los usuarios al momento de recordar cuándo y qué alimentos a comprado en su refrigeradora	Podrás organizar tus compras adaptándose a tu rutina de compra ya sea diario, semanal o mensual.	Dividirá y clasificará la refrigeradora de manera eficiente haciendo que el usuario pueda visualizar mejor los productos que tiene.	Se podrá observar la temperatura del producto viendo si esta en optimas condiciones.	Estos envases te ayudarán a que tus alimentos se vean mejor clasificados en tu refrigeradora o alacena y además ayudará a su buena conservación.
Aliviadores de dolores	Te indica cuando el producto esta por malograrse y así evitas desecharlo y ahorras dinero.	Disminuirá los alimentos desperdiciados por descomposición	Evitara la perdida de tiempo en pensar todo lo que necesitas y las cantidades exactas para realizar tus compras de forma adecuada.	Maximizará los tiempos de preparación en tus meriendas.	Optimiza las compras eficientes hechas por el usuario	Podrás encontrar tus alimentos de forma más rápida.	Podrás conservar mayor tiempo tus alimentos, dentro de la temperatura adecuado teniendolos frescos	Mejoraran la organización y la visualización en la alacena/refrigeradora.
Tipo de innovación	Discontinua	Radical	Incremental	Discontinua	Incremental	Incremental	Discontinua	Incremental
Viabilidad y factibilidad	Visualizamos que el trabajo es viable ya que se tiene un mercado amplio de personas que se olvidan que productos tienen en su refri	Es un proyecto no muy viable por que todavia no se tiene la tecnología para realizar el scanner de los alimentos	Nos parece un proyectos factible y viable, se visualizó el mercado, donde encontramos que la mayoría de personas no planifican, teniendo un gran porcentaje de desperdicio por ello, del mismo modo, el App resolvería muchos dolores de nuestro arquetipo	Nos parece un proyecto viable, ayuda a recordar hace cuanto tiempo realice las compras y por cuánto tiempo debe ser guardado, visualizando que nuestro arquetipo necesita dejar de gastar por comprar productos de más	Nos parece un proyecto factible, del mismo modo visualizamos que se puede afianzar con la planificación para poder optimizar las compras eficiente y mantener organizada	Visualizamos que es un proyecto no tan factible ya que se tiene en el mercado una amplia competencia con distintas marcas, dentro de ello.	Este proyecto es factible ya que permitiría conservar mayor tiempo sus alimentos y aliviar los dolores de nuestro arquetipo, por ello se verifica que tenemos una gran comunidad	Visualizamos que es un proyecto poco viable en cuestión de inversión, ya que se tiene que invertir en encontrar el material y la tecnología para alargar la vida de los alimento.



Mapa de Desarrollo

La aplicación que ayudaría al usuario a obtener recetas y recomendaciones de cocina para la preparación de sus alimentos, de esta forma optimizando sus insumos.





Propuesta de Valor Final

Propuesta de Valor

La aplicación que ayudará al usuario a obtener recetas y recomendaciones de cocina para la preparación de sus alimentos, de esta forma optimizando sus insumos.

Creadores de Beneficios

1. Poder obtener su planificación de lo que va a cocinar.
2. Podrá recordar lo que tiene en su alacena/refrigerador.
3. Comprar de manera responsable.
4. No generar mucho gasto por compras innecesarias de alimentos.
5. Tener una mejor conservación de los alimentos en envases adecuados.

Alivios para dolores

Objetivo: optimización de alimentos:
Diferenciación: "tips, hacks o consejos" y predominará recetas de platos peruanos
1. Recetas tradicionales y personalizadas, las personalizadas serán en base a los ingredientes que encuentres en tu cocina (tendrán los ingredientes exactos de acuerdo a las porciones)
2. El menú semanal será en base a las recetas agregadas en favoritos
3. De acuerdo con el menú semanal, la lista de compras se generará automáticamente, y te dirá los ingredientes que tienes en tu refrigeradora como en la despensa, lo que significa que ya no necesitas comprarlos otra vez. Asimismo te dirá los ingredientes con las cantidades exactas que necesitas, las cuales son en base de tu menú semanal.
Los tips o consejos: se encontrarán como burbujas en el aplicativo donde el usuario podrá guardarlo como favoritos, habrán dos tipos de consejos, los que aparecerán en la lista de compras (consejos) y los que aparecen cuando navegas en la app (tips)
Los tips que se encuentran como consejos en la app como burbujas, se llamarán "tips del día" y estos serán 2 al día

Beneficios

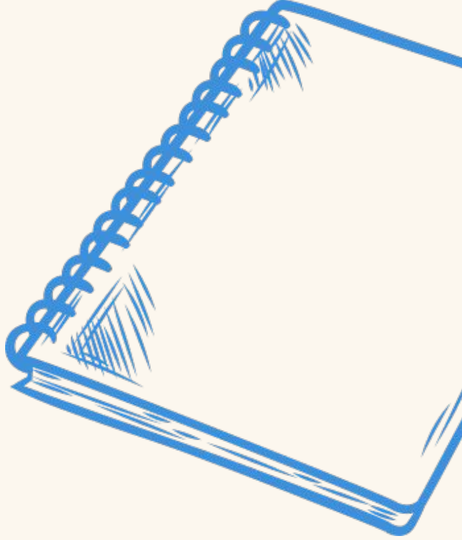
1. Le gustaría tener recordatorios de lo que tiene en su despensa
2. Le gustaría tener recetas con ingredientes exactos para no cocinar demás
3. Le gustaría tener más tiempo para cocinar
4. Le gustaría la cocina más ordenada

Trabajos por hacer

1. Compra alimentos muy maduros y se malogran rápidamente.
2. No sabe guardar adecuadamente sus alimentos
3. No tiene buena visualización de lo que tiene en la cocina y por ello se le malogra.
4. No planifica sus compras
5. Gasta dinero en alimentos que malogran a futuro
6. Cocina en grandes porciones y termina desechando.

Dolores

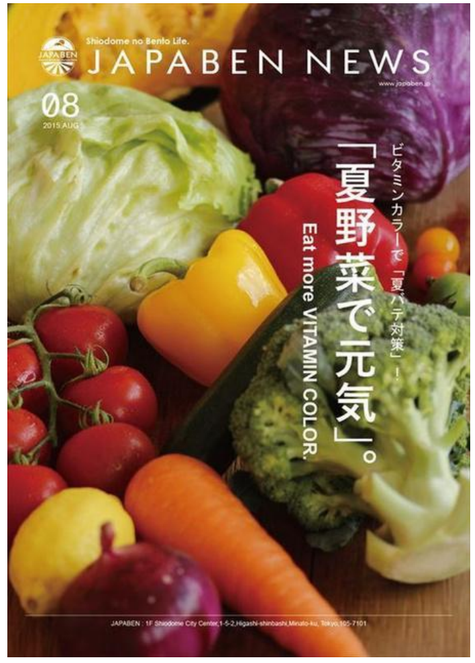
1. Le duele que la fruta se le malogre tan rapidamente
2. Le incomoda el gastar por las puras en los alimentos que se le malograron
3. Le molesta olvidarse de lo que tiene en su despensa y que esto se le malogre
4. Le molesta la falta de organización en la cocina



Moodboard

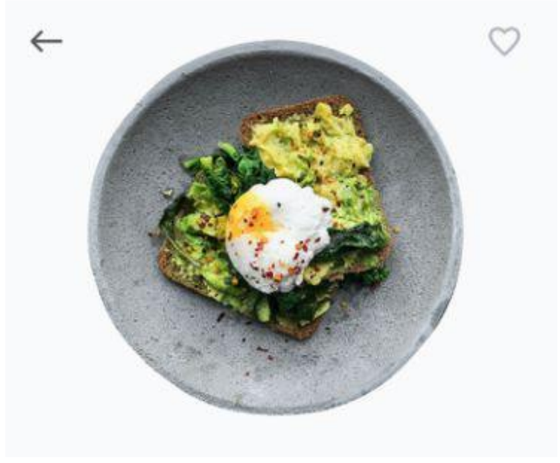


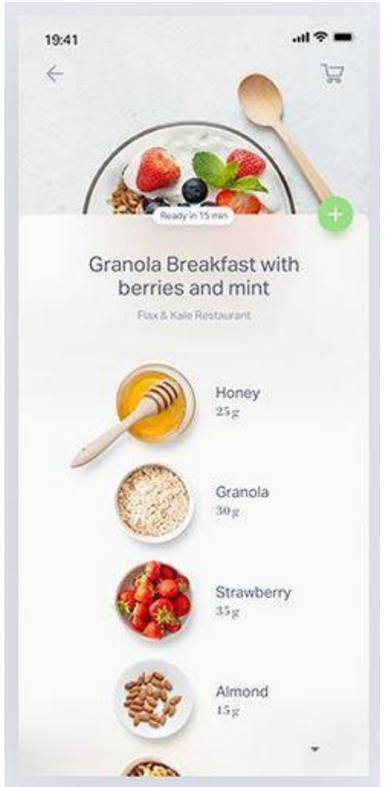




POPPINS
POPPINS
POPPINS

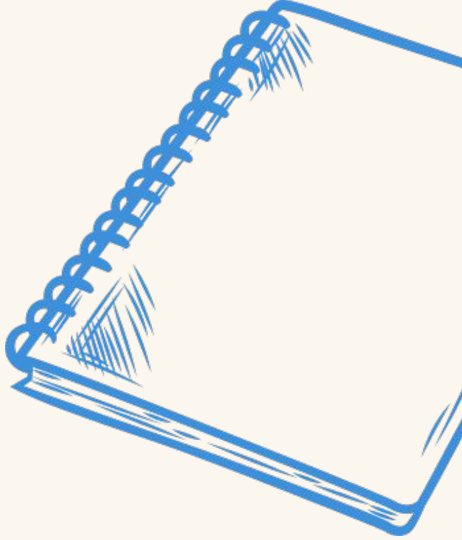
comida deliciosa, desperdicios cero





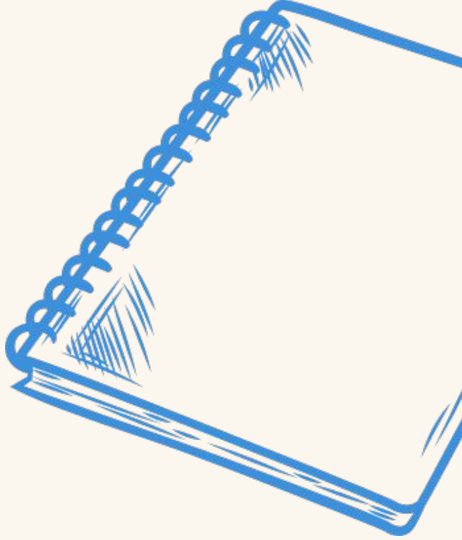




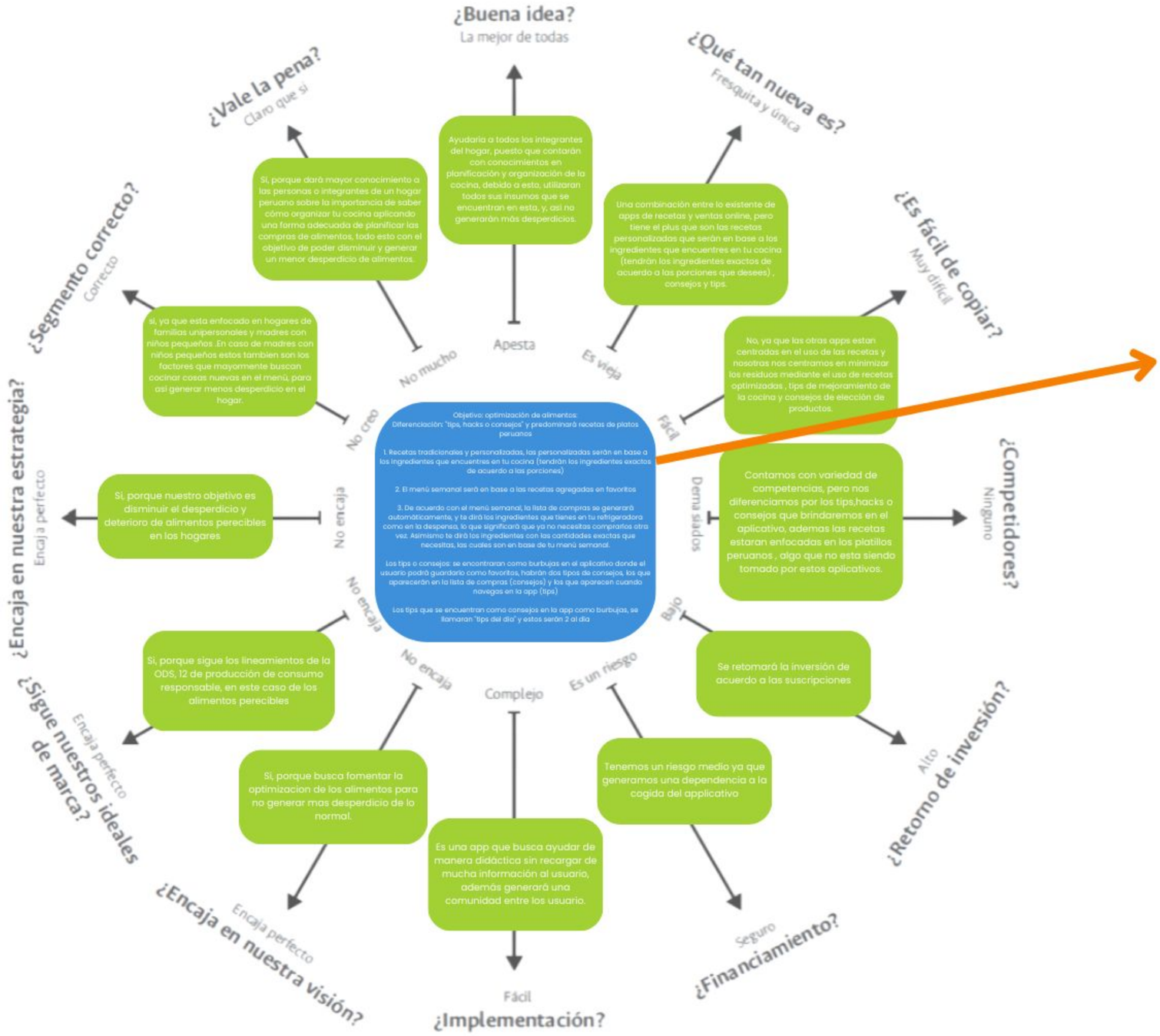


Taller Generativo

Descarga de Taller Generativo							
Preguntas	Respuestas			Resultados			
¿Con qué frecuencia realizas tus compras? ¿Y dónde las realizas	Supermercados y mercado	Supermercados	Mercados y supermercados	Conservan sus alimentos en envases de colores haciendo que no sea tan fácil la visualización de los alimentos guardados en ellos.	Tener tips que aporten en sus conocimientos de comida hacen que puedan tomar opciones más saludables.	A Veces para las personas que viven solas se les complica la organización de los alimentos ya que compra demas y genera desperdicio.	El prototipo le gustaría ya que le costó mucho aprender a cocinar.
¿Qué tan pendientes estas del celular al momento de realizar tus compras?	Todo el tiempo realiza sus compras con el celular constantemente	No lo necesita, ya que cuenta con experiencia	todo el tiempo				
¿Realizas un menú semanal o llevas planificación de lista de alimentos que necesites?	Vive sola, realiza una lista cada semana porq le gusta tener los alimentos frescos.	No maneja menú semanal todo se basa en su memoria y proporciona equitativamente	Realiza sus compras cada 15 días y programan las fechas de compras				
¿Te gustaría encontrar recetas cortas para un día de trabajo?	ahorraría tiempo y también le sacaría de apuros al momento de cocinar	nos comenta que hay recetas que pueden durar dos días para llevar comida a su lugar de trabajo.	les gustaría encontrar ensaladas, sopas				
¿Te servirá contar con tips de personas con experiencia y que te cuentan sus secretos culinarios?	Si le agrada bastante, ya que le costó mucho cocinar	ayudaría tener recetas que mantenga un equilibrio y comer balanceado	si, ayudara a realizar mis meriendas más rápido.				
¿Qué tan ordenada mantienes tu cocina?	Flavia: del 1 al 10 un 6 e ido mejorando con el tiempo	Segunda: aprox un 6	Patrick: e ido mejorando con el tiempo				
¿Cómo organizas tu cocina y cada cuánto tiempo?	a veces trato de organizarnos pero le cuesta un poco (realiza platos solo para ella) ordena su refri de manera lineal	Lo mantiene organizado al momento de realizar sus compras, a veces guarda sus alimentos, pero suele olvidarse (sus envases no suelen ser transparentes)	proporciona sus comidas y mantiene un orden, le gusta mantener todo en orden				
¿Te gustaría contratar un servicio que organice tu cocina y además tener una mejor rotación y visualización de tus alimentos	Me parece util, si lo contrataría, pero mi motivo seria que no me gusta cocinar asi que necesitaria algo como recordatorios de lo que tengo en la refri y cuántos días lleva ya que vivo sola.	Sería muy bueno ya que podemos tener mucha experiencia pero un apoyo sería mejor para no desperdiciar	Si me gustaría contar un tipo de asesoramiento, si contrataría.				
¿Sueles congelar tus alimentos? Ejemplo: Platos - Frutas Congeladas - Salsas Madre - Alimentos Pre cocidos ¿En qué envases los conservas?	Carnes, pescado a menos que sea como una comida preparada que quiera que dure más	Opto por meter a congelar las arvejas, el choclo,las fresas	En mi caso, la piña, la fresa, el cilantro, el apio, son cosas que tengo refrigeradas				
¿Qué tanto desechamos la comida con tu pareja o tus hijos? ¿La desechaste porque no te gusto, se malogro o simplemente no querías comer ?	Seria porque se llega a descomponer	Por el hecho de que a veces somos 5 y a veces no vienen a comer o no les gusta calentada y se tiene que desechar	Por mi parte siempre es justa la comida así que no se desecha				
¿Cuál es el alimento que más se les malogra?	En mi caso a sido la fresa, ya que por comprarla dulce, se me a pasado de madura.	En mi caso a sido la fresa, ya que por comprarla dulce, se me a pasado de madura.	En mi caso la única fruta que se me a descompuesto más rápido a sido la fresa				
Después de contarles cómo sería el aplicativo ¿que les gustaría agregar?	recordatorios, que alimentos tienen	recordatorios y consejos	Tips				
¿Que cosas le cambiaría a la propuesta?	Agregaria mas tips	Opto po que sea algo práctico y que vaya al punto	Esta bien como esta, creo que si se le agrega más se cargará la aplicación				
Que nombre prefiere para la app	FeedMe	FeedMe	FeedMe				



Autoevaluación innovación



Objetivo: optimización de alimentos:
Diferenciación: "tips, hacks o consejos" y predominará recetas de platos peruanos

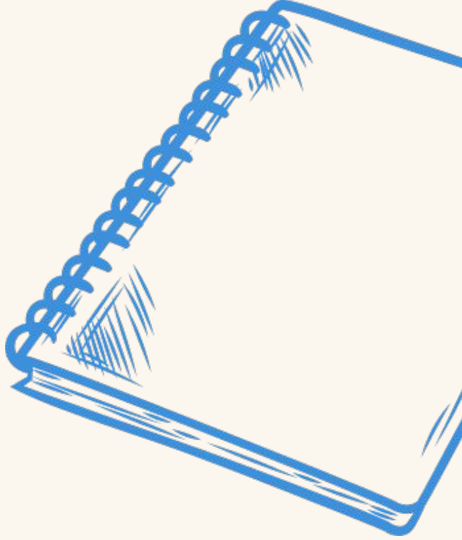
1. Recetas tradicionales y personalizadas, las personalizadas serán en base a los ingredientes que encuentres en tu cocina (tendrán los ingredientes exactos de acuerdo a las porciones)

2. El menú semanal será en base a las recetas agregadas en favoritos

3. De acuerdo con el menú semanal, la lista de compras se generará automáticamente, y te dirá los ingredientes que tienes en tu refrigeradora como en la despensa, lo que significará que ya no necesitas comprarlos otra vez. Asimismo te dirá los ingredientes con las cantidades exactas que necesitas, las cuales son en base de tu menú semanal.

Los tips o consejos: se encontraran como burbujas en el aplicativo donde el usuario podrá guardarlo como favoritos, habrán dos tipos de consejos, los que aparecerán en la lista de compras (consejos) y los que aparecen cuando navegas en la app (tips)

Los tips que se encuentran como consejos en la app como burbujas, se llamaran "tips del día" y estos serán 2 al día



Lienzo modelo de negocio MVP

8. Aliados clave

- Recetarios.
- Guias especializados en la materia.
- Agencia de Marketing y Publicidad.
- Diseñador ux/ui.

7. Actividades Clave

- Buscar aliados
- Diseño del aplicativo, branding de la marca, y diseño publicitario
- Crear la grilla de contenido (marketing)

6. Recursos clave

- Desarrollador (iOS - Android)
- Diseñador ux/ui - gráfico
- Publicista

2. Propuesta de valor

Crear un aplicativo que que brinde el servicio de obtener recetas tradicionales y como también recetas personalizadas a base de los alimentos que tengan en su cocina. Asimismo habrá un menú semanal, y de acuerdo a este se formará una lista de compras con los alimentos y sus cantidades exactas.

4. Relación con los clientes

- Crear una comunidad generando fidelización con el público objetivo
- Calificación y comentarios
- Directa
- Largo plazo
- Relación amigable y empática con los clientes

3. Canales

- Publicidad en Instagram y tik tok.
- Publicidad influencers (que tengan un rubro enfocado hacia nuestro publico objetivo)
- Publicidad online

1. Segmento de clientes

Publico objetivo:

- Mujeres y hombres de 26 años a más.
- Geografico: Lima Metropolitana
- N.S.E.: B Y C

Va dirigido a:

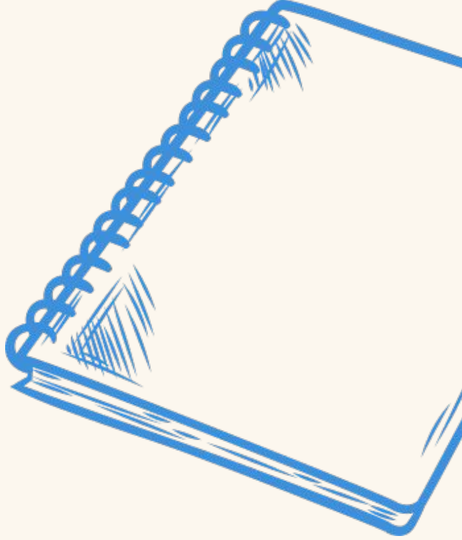
- Familias Unipersonales / Parejas sin hijos (Hombres y mujeres de 26 años a más)
- Madres con hijos pequeños de 35 años que recién son madres.

9. Presupuestos

- Desarrolladores backend y frontend (Aios - Android)
- Servidores
- Equipo de publicidad
- Diseñador gráfico y ux/ui

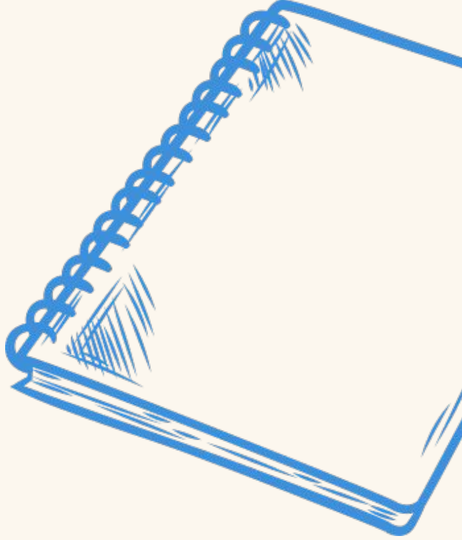
5. Fuentes de ingreso

- Mediante la suscripción por el aplicativo, ya que la cuenta free tiene limitaciones
- Fuente de ingreso B2C



Identificar competencia

	competencia 1	competencia 2	competencia 3	competencia 4	competencia 5
Producto / Servicio	**Cookpad**	**Whisk**	**MealPrepPro**	**Ekilu**	**Yum**
Breve descripción	App de recetas donde la comunidad sube recetas y se filtran mediante la búsqueda de ingredientes.	App de recetas , donde puedes crear un perfil y subir tus propios platillos para luego comentar con la gente en la comunidad.Adicionalmente tiene la opción de elegir las recetas por ingredientes y comprarlos posteriormente online.	App de planificación alimentaria donde uno puede elegir que alimentos quiere en sus comidas, apoyado por recetas aprobadas por un dietista.	App de videorecetas sobre comidas saludables con lo que tengas a la mano.	App de planificación y optimización de cocina mediante una AI.
¿En qué se parece a mi solución?	Busca optimizar lo que ya tienes usándolo mediante el filtro de ingredientes.	Whisk tiene una comunidad donde los usuarios pueden subir sus recetas y elegir las cantidades de sus platillos.	El aplicativo tiene la opción para que el usuario pueda elegir las recetas que quiere según sus necesidades.	El aplicativo busca que el usuario mediante recetas pueda optimizar lo que tiene en su refrigeradora.	La app hace que el usuario tenga opciones personalizadas de recetas.
¿En qué se diferencia de mi solución?	Nuestra propuesta tendrá además de que busca que se utilice lo que uno tiene en la refri, brinda asesoría personalizada para la optimización de su cocina.	Nuestra propuesta se enfoca en que las recetas peruanas, teniendo como diferencial brindar tips de conservación de alimentos.	Nuestra propuesta se enfoca más a brindar porciones exactas según las cantidades que necesite el usuario.	Nuestra propuesta no tendrá videos, pero si talleres que serán brindados por Zoom.	La app brindara la cantidad exacta según la cantidad de personas que se necesite para el plato



Modelo de negocio final

8. Aliados clave

- Recetarios.
- Guias especializados en la materia.
- Agencia de Marketing y Publicidad.
- Diseñador ux/ui.

- **A futuro** cuando la marca se encuentre mas posicionada se busca tener aliados a supermercados como:
- plaza vea y mass

7. Actividades Clave

- Comercialización
- Comunicación mediante las redes sociales con el usuario para que conozca de la aplicación
- Trabajar de la mano con el desarrollador al realizar la aplicación
- Empezar con la campaña publicitaria para hacernos conocer y se descarguen la aplicación

6. Recursos clave

- Desarrollador (iOS - Android) Diseñador ux/ui - gráfico Publicista

2. Propuesta de valor

- Crear un aplicativo que que brinde el servicio de obtener recetas tradicionales y como también recetas personalizadas a base de los alimentos que tengan en su cocina. Asimismo habrá un menú semanal, y de acuerdo a este se formará una lista de compras con los alimentos y sus cantidades exactas.

- Mediante esta iniciativa, se aspira fomentar la reducción y prevenir el deterioro de los alimentos perecibles en los hogares.

4. Relación con los clientes

- Calificación y comentarios
- Directa
- Largo plazo
- Amigable y empatizo

3. Canales

- Las redes sociales: Instagram y tik tok
- Publicidad influencers
- Publicidad online
- Play Store - App Store
- Recomendaciones y comentarios de clientes.

1. Segmento de clientes

- Publico objetivo:
- Mujeres y hombres de 26 años a más.
- Geografico: Lima Metropolitana
- N.S.E.: B Y C (ES EL 41.3% DE LA POBLACION DE LIMA METROPOLITANA

Va dirigido a:

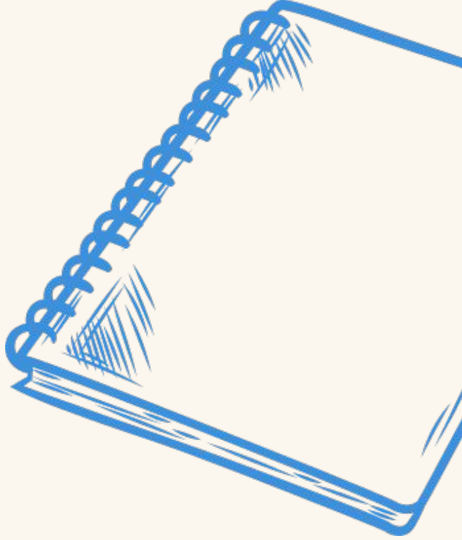
- Familias Unipersonales / Parejas sin hijos (Hombres y mujeres de 26 años a más)
- Madres con hijos pequeños de 33 años que recién son madres.

9. Presupuestos

- Desarrolladores backend y frontend (Aios - Android)
- Servidore
- Equipo de publicidad
- diseñador gráfico y ux/ui

5. Fuentes de ingreso

- Mediante la suscripción por el aplicativo, ya que la cuenta freemium tiene limitaciones
- Fuente de ingreso B2C
- **A futuro:**
  Publicidad en la app, eso será cuando la marca ya empiece a ser conocida



Prototipo

Introducción

Realizamos la creación de un grupo de wsp agregamos:
"Hola! Gracias por unirte al grupo.
El meet se realizara a las 8:30pm, en este le haremos una pequeña encuesta sobre los desperdicios del hogar y como le afecta, de ahí pasaremos a comentarles acerca de nuestro proyecto, y por ultimo para cerrar la reunión nos gustaría que nos den sus opiniones"

.

Dinámica

Introducción:

Hola chicos somos un grupo de 4 compañeras que nos encontramos haciendo el bachiller, en esta ocasión nos encontramos haciendo la validación, previamente en el grupo les pusimos de que estaría compuesta esta reunión.

Preguntas

3. Y le a pasado que prepara una comida y los restantes de los ingredientes los guarda en la refrigeradora y se queda ahí por largo tiempo y ni se acuerda que estaban ahí?

4. Normalmente que es lo que mas se le malogra?, ya sea estando en la refrigerado, en la despensa, o en alguna parte de la cocina, cual es el alimento que mas tiende a desperdiciarse? Y Cree que se le malogran más: frutas y verduras o platos de comida que se prepararon en abundancia y se olvidaron que estaba en la refrigeradora?

2. A ustedes que tanto se le malogra la comida por olvidarla en la refrigeradora?

5.Como ultima pregunta, haciendo un análisis en base a sus respuestas, creen que este desperdicio de alimentos le genera un gasto innecesario de dinero?

1. Tienen algún conocimiento de la cantidad desperdicios del alimentos que se dan el hogar por persona?

Presentación del landing

Preguntas

Y para cerrar la entrevista preguntarle: que les parece? les gusta la idea?

Cierre

Habiendo escuchado sus comentarios, les decimos: gracias por su tiempo y por las opiniones, en caso de que gusten por el servicio prueba de feedme no los hacen saber para derivarlos a un chat privado.

Agradecimientos e invitación

Invitarlos al chat personalizado de hola! si estas interesado para una prueba de feedme, háznoslo saber ☺
Este servicio consta de: una receta personalizado, 2 recetas tradicionales, y una lista de compras con las cantidades exactas de acuerdo a las recetas tradicionales brindadas.
El precio será de acuerdo a la voluntad de cada persona, el pago se realizara por yape o por plin.

Realizamos el prototipo, con el objetivo de validar y recibir las recomendaciones por parte de nuestro público objetivo de nuestra propuesta.

Nuestro prototipo fue una Landing Page que te deriva a WhatsApp para que adquieras el servicio de una receta personalizada, dos recetas eficaces rápidas, además de la lista de compras con las cantidades exactas

Nos reunimos con nuestro público objetivo,

8 personas mediante meet


feedme
Recetas inteligentes para
un mundo sustentable
¡comida deliciosa, desperdicio cero!
¿COMENZAMOS?

feedme

Feedme encontró la mejor solución para ti.

Feedme optimiza tus comidas para mayor eficiencia y rapidez, disminuyendo los residuos al cocinar con tus ingredientes. Ofrece recetas, menú semanal y lista de compras, para así lograr un cambio positivo en tu rutina diaria.



***RÁPIDO Y SABROSO, COMIDA QUE TE HACE FELIZ**

¿Como funciona Feedme?



Recetas

Descubre nuestras recetas personalizados y tradicionales fáciles y rápidas, liberando tu creatividad culinaria sin perder tiempo.



Menú

Nuestro Menú maximizara la duración de tus frutas y verduras, además de optimizar tus compras, ya que usaremos como prioridad lo que tengas en la cocina.



Lista de compras

Ofrecerán una rica variedad de contenido sobre reutilización, recetas, organización y planificación de cocina.

***NO MÁS INGREDIENTES OLVIDADOS NI SOBRAS DESECHADAS, CONVIERTE TU COCINA EFICIENTE GRACIAS A NUESTRA APP**


feedme
*CONOCE UN POCO EN QUE CONSISTE FEEDME
¡Descubre recetas deliciosas en Feedme!
Encuentra recetas variadas que te ayudarán a calmar ese antojo. ¿Cómo? Solo debes ingresar los alimentos de tu preferencia a FeedMe y te sugerirá recetas geniales para ti.

*CONOCE UN POCO EN QUE CONSISTE FEEDME

¡A cocinar! Pollo al Limon

Esta receta es super rápida y no te tomará mas de **20 minutos**

Ingredientes:

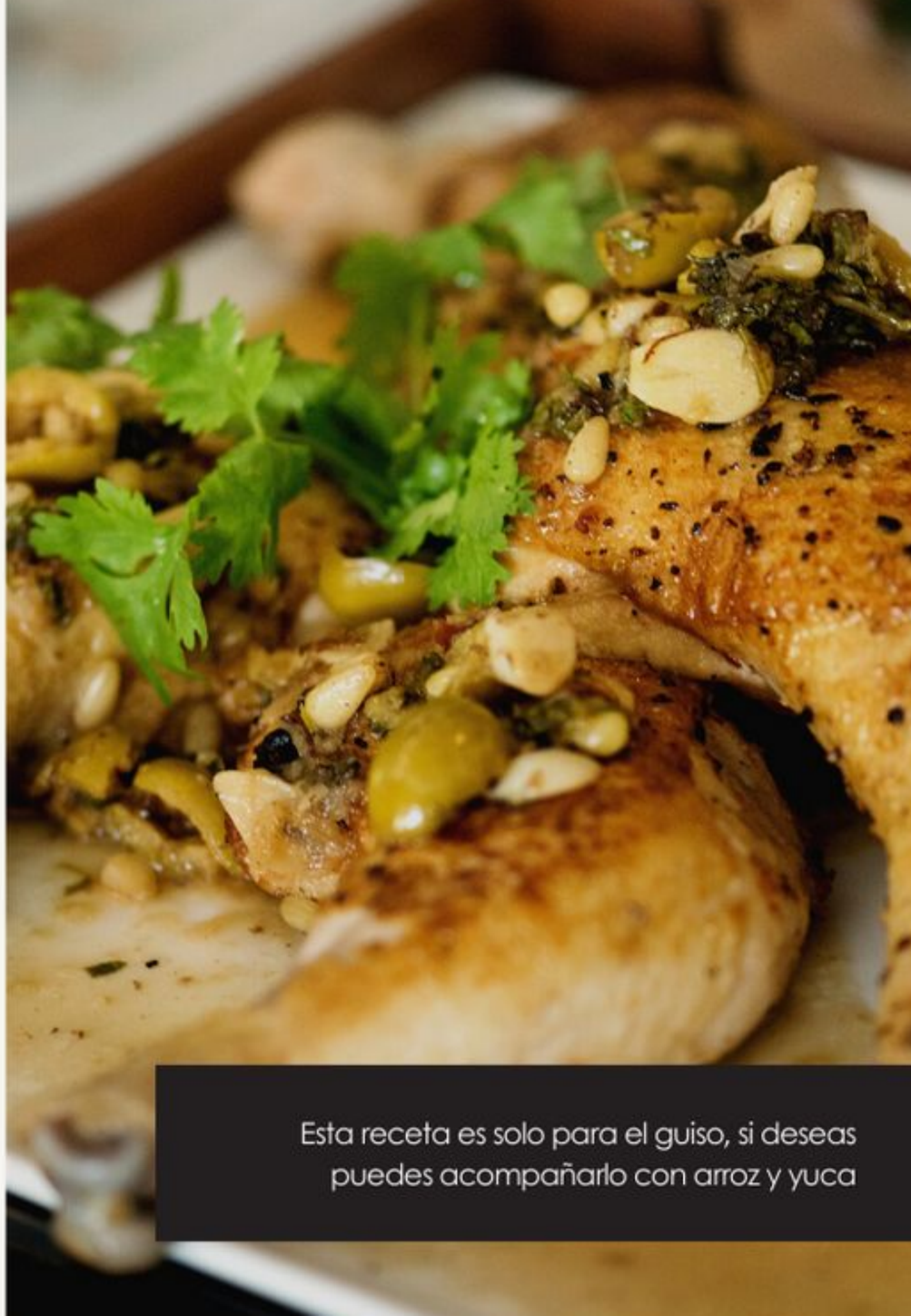
- 3 piezas de pollo
- 1/2 cdta. de ajo molido
- 1 cda. de ají amarillo
- 1 cda. de harina
- jugo de un limón
- 1 cda. de perejil picado

Preparación:

Lo primero que se tiene que hacer es sellar las presas previamente condimentadas a tu gusto.

Segundo, en una olla aparte, sofreír los ajos, luego echar el ají amarillo y agregar una taza de agua; después incorporar las presas selladas y dejar cocinar por unos 15 minutos, luego del tiempo transcurrido agregar la cucharada de harina diluida en 100ml de agua y no olvidar revolver constantemente, agregar el jugo de limón y el perejil picado, dejar por 5 minutos más y estará listo

Porción: 3 platos Tiempo: 20 minutos Costo: economico



Esta receta es solo para el guiso, si deseas puedes acompañarlo con arroz y yuca

David Salas
usuario estrella
★★★

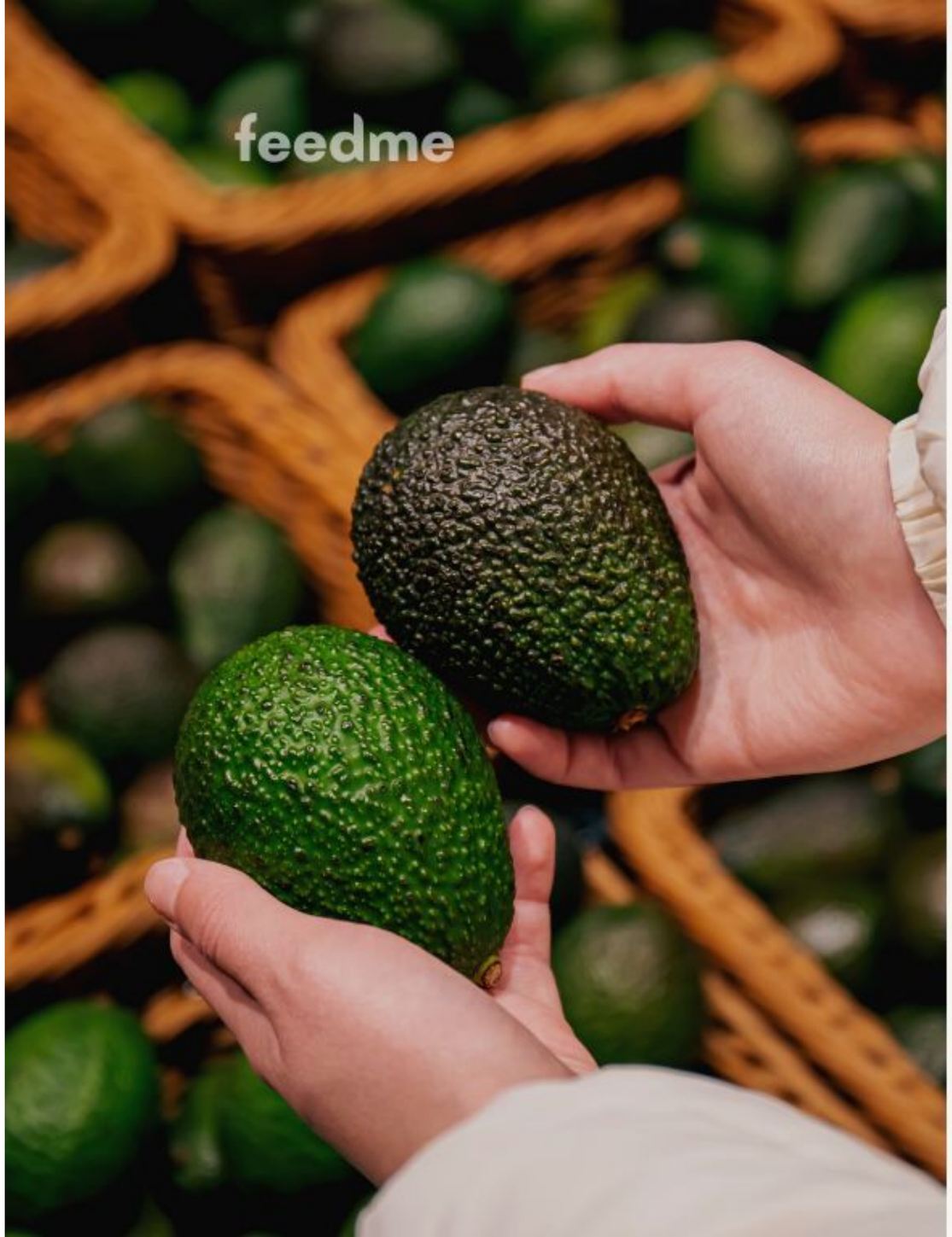
LISTA DE
COMPRAS

Alimentos que tengo
que comprar

Alimentos en
la cocina

Lista de compras
de 7 días de la semana





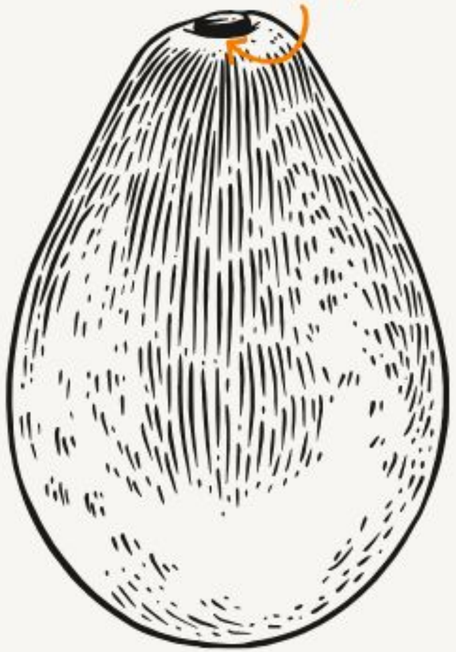
*CONOCE UN POCO EN QUE CONSISTE FEEDME

Tips que transforman

Sabías que, para comprobar si una palta se encuentra en buen estado, debes observar el rabillo que se encuentra en la parte superior de la palta.

- Marrón: pasado
- Amarillo: en buen estado
- Verde: duro

este es el rabillo de la palta



Tip Secreto: Aprende a madurar una palta en 10 minutos.

Envuelva la palta en papel platino y colócalo en el horno a unos 100°C durante 10 minutos, luego dejamos enfriar y listo!

Conoce y forma parte de nuestra Comunidad

Me gusta mucho, desde que tengo la aplicación no gasto demás en mis compras de alimentos



BLANCA, EJECUTIVA

Los talleres de reutilizaron, recetas y organización y planificación de cocina son muy entendibles



ANA, GERENTE

Las recetas me ayudaron bastante, ya que son cortas y cuando llego después de trabajo me facilita bastante



ENRIQUE, EMPRESARIO

Con tu apoyo reduciremos los desperdicios de
alimentos y lograremos un planeta más verde.

Sumarte al cambio.
Comunicate con nosotros al WhatsApp y adquiere el plan

Contactanos



Resultados

Tuvimos 10 visitas, 8 de ellas participantes del meet y 2 que escucharon sobre el app

Adquirieron el servicio 6 personas.

TESTEAR EL PRODUCTO











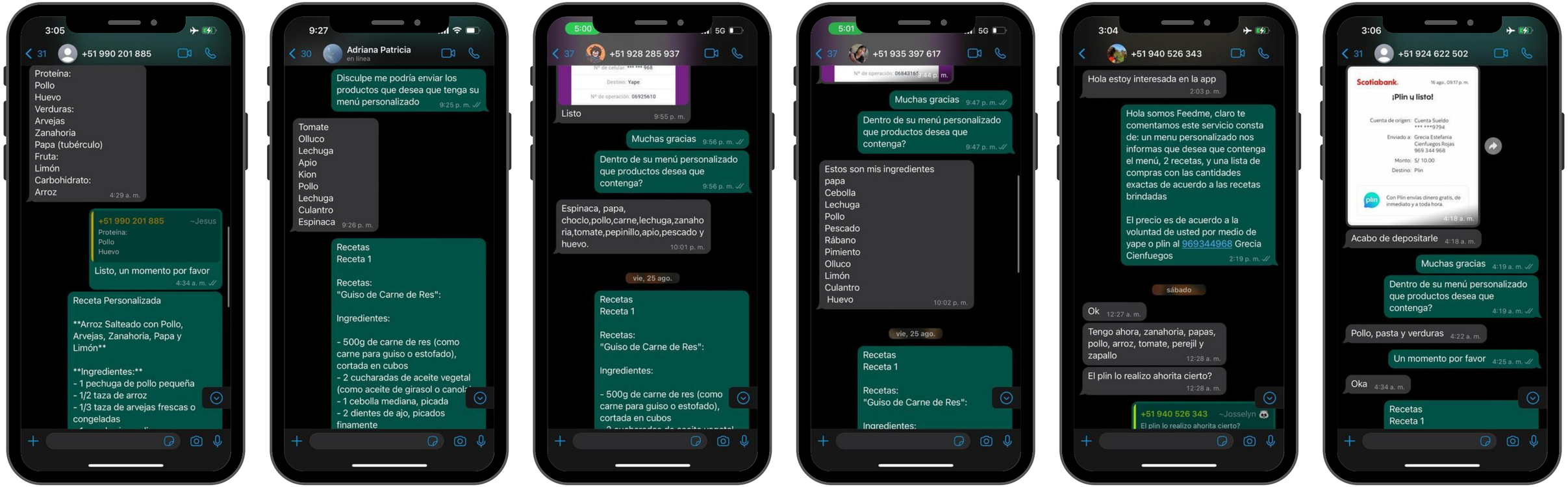


Resultados

Tuvimos 10 visitas, 8 de ellas participantes del meet y 2 que escucharon sobre el app

Adquirieron el servicio 6 personas.

TESTEAR EL SERVICIO

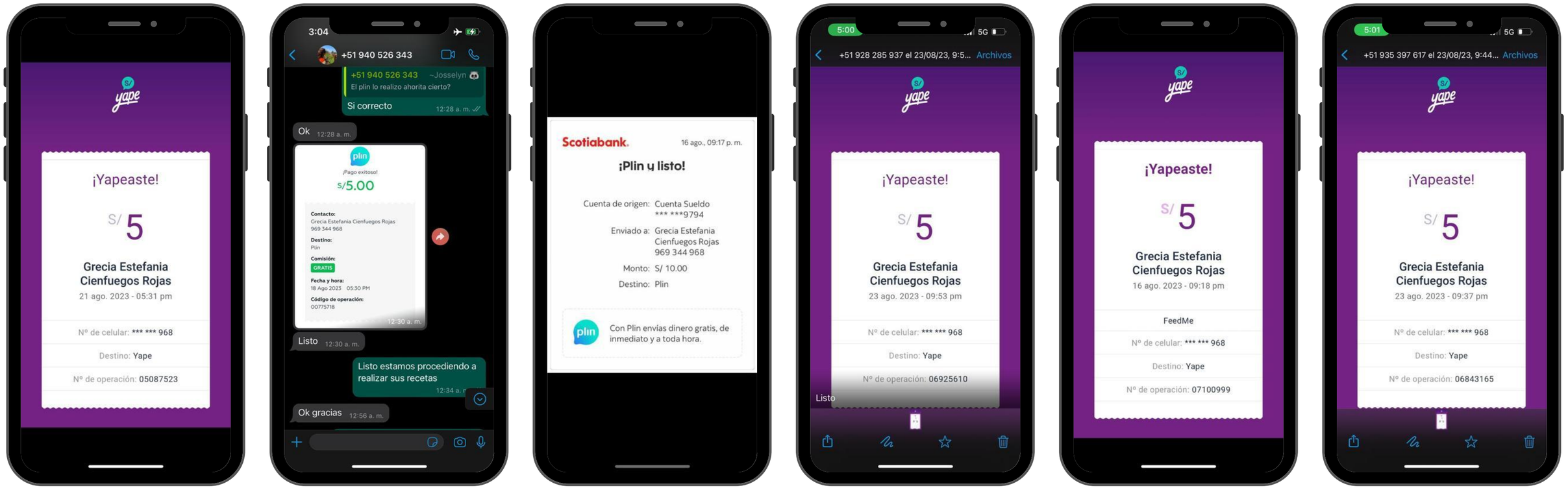


Resultados

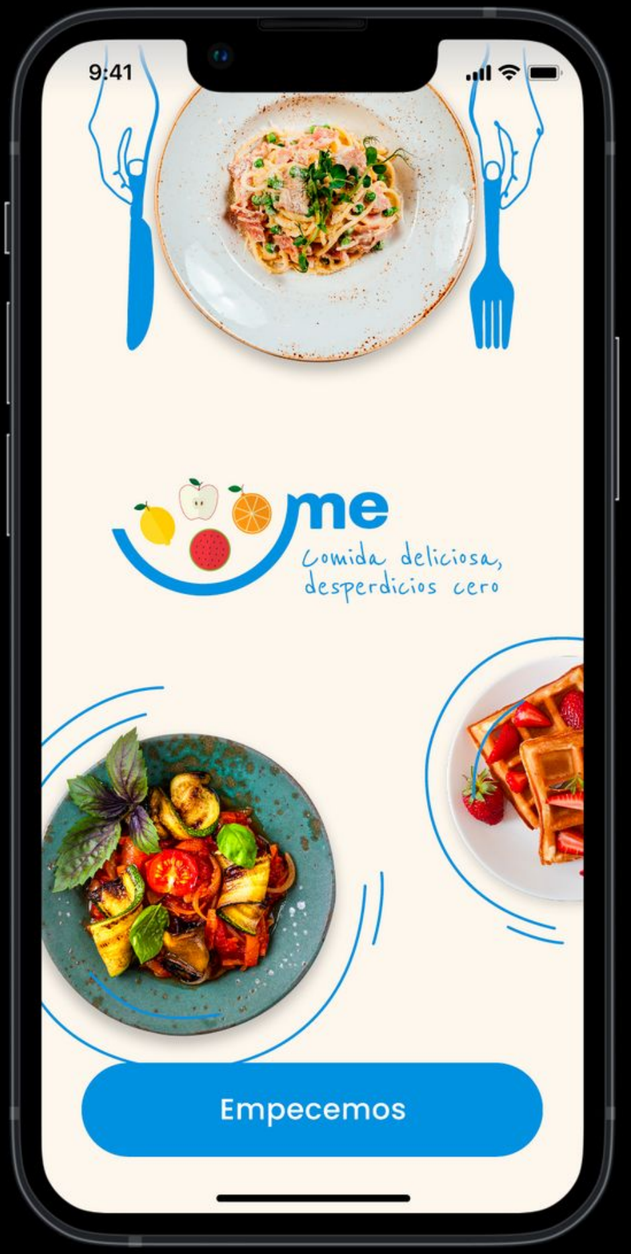
Tuvimos 10 visitas, 8 de ellas participantes del meet y 2 que escucharon sobre el app

Adquirieron el servicio 6 personas.

TESTEAR EL MODELO DE NEGOCIO




9:41
feedme
comida deliciosa,
desperdicios cero
Empecemos


9:41
me
comida deliciosa,
desperdicios cero
Empecemos


9:41
comida deliciosa,
despercidio cero
¡Descubre recetas deliciosas!
Descubre de Feedme sus platos rapidos y eficaces
Iniciar sesion
Registrarse

9:41

Hola Clara,

¿Qué te gustaría cocinar hoy día?

Buscar rercetas

Tradicionales | Personalizadas



Waffles con fresa con miel
Preparación: 8 minutos
Editar



Waffles con huevo sancochado
Preparación: 15 minutos
Editar



Ensalada con tomate cherry y camaron
Preparación: 20 minutos



Ensalada de pepino con tomate
Preparación: 15 minutos

Recetas

9:41

Menú planificador

11 de Sep. - 17 de Sep.

Mis recetas ver todo



Lomo saltado
30 min de preparación



Pescado frito
15 min de preparación



Tallarin
30 min de

- Domingo
- Lunes
- Martes
- Miércoles
- Jueves
- Viernes
- Sábado

Menú

9:41

Lista de compras

8 artículos Descargar

Carnes



Pollo 2 kg



Cerdo 1 1/2 kg

Verduras



Lechuga 1 und.



Brocoli 2 und.

Frutas



Naranaja 1 kg



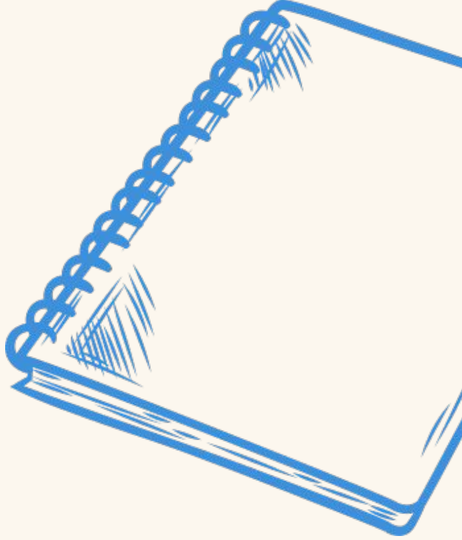
Fresa 1/2 kg

Pescado



Tilapia 1/2 kg

lista de compras



Viabilidad y facilidad

Pagos Mínimo Viable

	cantidad	precio unitario	precio total	
				S/.38,763.00
Recursos producción				S/.25,463.00
Laptop	4	Donado	S/.0.00	
Celular (IOS - android)	2	S/.1,500.00	S/.3,000.00	
Desarrollador Senior	1	S/.9,500.00	S/.9,500.00	
Ingeniero IA	1	S/.12,500.00	S/.12,500.00	
Costo de publicación en tiendas (IOS - Android)	1	S/.463.00	S/.463.00	
Diseñador UX/UI (Olivia)	1	Donado	S/.0.00	
Recursos administraciòn				S/.1,300.00
Community manager (parte del equipo - Grecia)	1	Donado	S/.0.00	
Contador (por declaración mensual)	1	S/.500.00	S/.500.00	
Abogado (asesoria)	1	S/.800.00	S/.800.00	
Atención al cliente - Administradoras (Maria Pia - Cristina)	2	Donado	S/.0.00	
Recursos logísticos				S/.12,000.00
Servidor (brinda las recetas)	1	S/.12,000.00	S/.12,000.00	

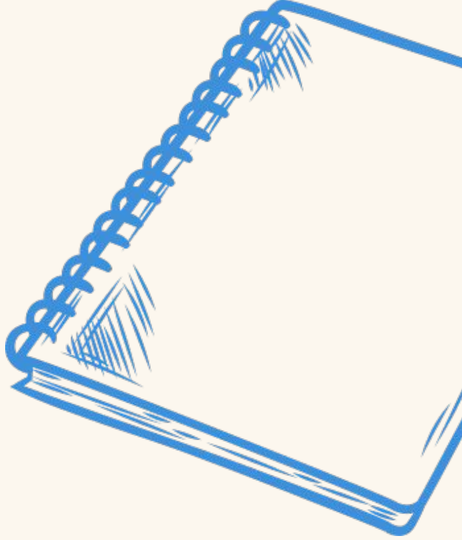
Pagos Mes a Mes (gastos)

	cantidad	precio unitario	precio total	
				S/.8,760.00
Recursos administrativo				S/.1,860.00
Publicista (Grecia)	1	S/.1,500.00	S/.1,500.00	
Coworking (1 día por 3 horas)	4	S/.90.00	S/.360.00	
Contador (por declaración mensual)	1	S/.300.00	S/.300.00	S/.5,400.00
Abogado (asesoría)	2	S/.300.00	S/.600.00	
Atención al cliente - Cristina	1	S/.1,500.00	S/.1,500.00	
Administradoras - Maria Pia Montoya	1	S/.1,500.00	S/.1,500.00	
Diseñador UX/UI (Olivia)	1	S/.1,500.00	S/.1,500.00	
				S/.1,500.00
Recursos de difusiòn				
Publicista	1	Donado	S/.0.00	
Publicidad de TikTok (por un mes)	1	S/.800.00	S/.800.00	
Publicidad de Instagram (por un mes)	1	S/.700.00	S/.700.00	

Posible Ingresos

	Costo unitario	Estimado del total de unidades vendidas al mes	Precio total Ingreso estimado mensual	Mensual	Trimestral
Servicio	S/.16.00	200	S/.3,200.00	S/.3,200.00	S/.9,600.00
Total de préstamo a pedir al banco	S/.50,000.00	1	S/.50,000.00	S/.50,000.00	
			TOTAL:	S/.53,200.00	

Total de ingresos estimados	S/.53,200.00
Total de inversión	S/.38,763.00
Total de gastos	S/.8,760.00
Utilidad / Pérdida	**S/.5,677.00**



Validaciones

Pregunta	Entrevistadores	
:Quisiéramos saber si tienen un tipo de conocimiento de cuánto desperdicio se genera en cada hogar de uno de ustedes, ya sea porque se olvidan o algo que ustedes crean que es el motivo	Renzo	Jesus
	En mi caso más que todo se malogra semanalmente lo que son verduras y pastas instantáneas porque a veces me da flojera hacer o me olvido, también salsas o leche que dejó abiertas y nunca más las uso	Con respecto a las cantidades no sabria decirte ya que no se lleva un control, masomenos es con el tanteo de la experiencia ,y con respecto a lo que se malogra mas en la casa sería la comida de la nueva integrante de la gatita que tenemos ya que a veces no logra terminar todo y se malogra.
:Como siguiente pregunta ¿Normalmente qué es lo que se les malogra más? frutas, verduras,etc	Josselyn	
	En mi caso lo que suele malograrse más rápido son frutas y verduras como la papaya , el melón	
¿Por qué consideras que se te malogra más? por mala refrigeración, porque no quisiste consumir o por que simplemente se maduró muy rápido la fruta	Josselyn	Adriana
	Lo que pasa es que esa fruta es más para un consumo inmediato, ya que cuando lo congelas no sabe igual.	Bueno tambien no se malogra tanto para botar pero los arándanos se ponen medias feitas para consumir, para jugos si pero para consumir así normal ya no quedan tan bien
Se podría decir que cuando la fruta puede malograr la usas para otra cosa?	Adriana	Renzo
	Si	A mi se me malogra mas que todo los lácteos, sanidad también ya que como dos , tres pedazos y se me malogra lo ultimo, tambien se me han malogrado los tomates y pepinos, supongo que por el calor y por el tiempo para administrar.

Después de la presentación quisiéramos saber qué piensan , si les gustaría o qué comentarios tienen						
Jesús	Segunda	Flavia	Camila	Renzo	Josselyn	Adriana
Me parece una excelente idea ya que la mayoría de los que participamos siempre tenemos un tipo de problema al organizar generando un desperdicio que nos cuesta al fin de mes, además es interactivo e incluso podemos encontrar algunos tips y encontrar recetas ya que está de moda , me parece una gran idea.	A mi me parece muy interesante ya que es un dolor de cabeza el gasto de los desperdicios de alimentos y más es cuando vamos a comprar y no tenemos una organización y nos terminamos amontonando de cosas que se terminan amontonado , entonces a mi me parece muy interesante ya que con las recetas pueden ser para tres o dos personas en caso vivan solas , tambien en algun momento podamos compartir ideas con ustedes de que incrementar pero la iniciativa yo creo que esta muy bien.	Bueno me parece bastante interesante porque aparte de ver el tema de organización también hay un sector donde se pueden compartir tips y comentarios ya que yo soy algo inexperta entonces me parece que hace un vínculo de personas que tienen lo mismo en mente.	Lo que mas me llamo la atencion y me gusto bastante es el área de que puedes preparar con los ingredientes que ya tienes en tu casa y me parece un valor agregado buenisimo porque ya no tienes que comprar más ingredientes y si tienes que comprar es lo mínimo.	A mi me parece interesante también porque te da recetas y todo, ya que para cocinar rapido yo hago lo mismo y eso aburre y esto me parece demasiado interesante de verdad y eso de ahorrar dinero para que no se me malogren los alimentos también es super interesante.	Me parece una idea bastante innovadora más que nada por el tema de que te ayuda a saber que tienes en casa para que no vuelvas a comprar y el tema de las recetas también es bastante interesante:	Creo que coincido con los demás por las recetas porque uno a veces uno tiene unas cosas en su refri y ya tiene en su mente las mismas recetas en cambio con la app te da nuevas recetas.

Hipótesis

Creamos el prototipo para confirmar la aceptación por parte de las personas que fueron parte de la validación, ya que según el focus group anterior pudimos comprobar la necesidad de una herramienta que los ayude a optimizar su forma de cocinar.

Observaciones

Observamos que la hipotesis estaba en lo correcto ya que la mayoria de las personas opto por pagar el servicio que se brindará en el prototipo , dando a resaltar la iniciativa que tienen por querer cambiar sus hábitos de cocina.

Resultados

Aprendimos que a la mayoria de las personas que formaron parte del testeo tienden a comprar de más y cocinan de más , haciendo que la comida se les termine pudriendo.Por eso tuvieron mayor aceptación con el prototipo ya que observaron los beneficios que podrian obtener.

Acciones

Por lo tanto, vamos a mejorar el prototipo en cuanto al diseño, para que sea mas amigable la experiencia con el usuario, ya que si bien en el testeo se valido la adquisicion de recetas y listas optimizadas por como parte de un servicio personalizado , falta integrarlo al prototipo.

Link del miro

Aquí



feedme

comida deliciosa,
desperdicios cero