

ESCUELA DE EDUCACIÓN SUPERIOR TECNOLÓGICA PRIVADA TOULOUSE LAUTREC



FEEDME

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

AUTOR:

GRECIA ESTEFANIA CIENFUEGOS ROJAS

<https://orcid.org/0009-0000-8549-4465>

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

AUTOR:

OLIVIA PAOLA CARMONA QUISPE

<https://orcid.org/0009-0009-6136-600X>

ASESORA:

ALEJANDRO CASTILLO GODOY

Lima - Perú
Año 2023

● 8% de similitud general

Principales fuentes encontradas en las siguientes bases de datos:

- 8% Base de datos de Internet
- Base de datos de Crossref
- 4% Base de datos de trabajos entregados
- 1% Base de datos de publicaciones
- Base de datos de contenido publicado de Crossref

FUENTES PRINCIPALES

Las fuentes con el mayor número de coincidencias dentro de la entrega. Las fuentes superpuestas no se mostrarán.

1	repositorio.tls.edu.pe Internet	1%
2	gob.pe Internet	1%
3	revistas.pucp.edu.pe Internet	1%
4	actualidadambiental.pe Internet	<1%
5	investigacion.minam.gob.pe Internet	<1%
6	blogs.iadb.org Internet	<1%
7	elcomercio.pe Internet	<1%
8	Universidad Anahuac México Sur on 2021-09-23 Submitted works	<1%

9	scidev.net Internet	<1%
10	ESIC Business & Marketing School on 2024-03-30 Submitted works	<1%
11	gestion.pe Internet	<1%
12	zagan.unizar.es Internet	<1%
13	"El estado mundial de la agricultura y la alimentación 2019", Food and ... Crossref	<1%
14	Fulton County School District on 2023-05-31 Submitted works	<1%
15	coursehero.com Internet	<1%
16	inba.info Internet	<1%
17	voterguide.sfelections.org Internet	<1%
18	croplifelatinamerica.org Internet	<1%
19	editur.info Internet	<1%
20	idtrack.org Internet	<1%

21	netsys.com.ar Internet	<1%
22	un.org Internet	<1%
23	Universidad Nacional del Centro del Peru on 2024-01-26 Submitted works	<1%

PROYECTO DE INNOVACIÓN

Resumen

El proyecto de innovación “Estrategia Creativa Para Disminuir El Deterioro Y Desperdicio De Los Alimentos Perecibles En Los Hogares De Lima Metropolitana, 2023” se plantea en el contexto del área estratégica de desarrollo prioritario de Seguridad alimentaria y la actividad económica de Agricultura, ganadería, silvicultura y pesca, busca adquirir un mayor conocimiento y mejores prácticas al realizar las compras para el hogar puede reducir el desperdicio de alimentos, con estos conocimientos previos podemos realizar una mejor planificación y organización de la cocina, teniendo como población beneficiaria personas que viven en Lima Metropolitana con edades que fluctúan entre los 26 años a 35 años, teniendo de características principales: personas independientes, familias unipersonales y madres con hijos pequeños.

Se aplicó la metodología de resolución creativa de problemas con herramientas de Design Thinking para tomar como centro al usuario y Lean Startup para impulsar la implementación de los resultados, estas herramientas contemplan la colaboración y el pensamiento visual, como la técnica persona para plantear arquetipos y validar usuarios, mapa de actores para reconocer el contexto y mercado, mapa de trayectoria, para delinear la mecánica de la propuesta, canvas de propuesta de valor, para consolidar el concepto innovador, canvas de modelo de negocio que permita observar la sostenibilidad de la propuesta, entre otras, que son presentadas en detalle en el documento a continuación.

La solución innovadora presentada en forma de propuesta de valor consiste en brindar un servicio que permita a los usuarios 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, se trata de un aplicativo por el cual el usuario tendrá la opción de descargarlo mediante las tiendas de PlayStore y AppStore. Este servicio tendrá uso gratuito y adicionalmente contará con una suscripción de s/.16.00 al mes.

Nuestra propuesta cuenta con un triple balance ya que trata de optimizar y disminuir la cantidad de desperdicios haciendo así un impacto en la calidad de vida de los usuarios, logrando minimizar el impacto ambiental y económico en el gastos en sus compras.

Para la experimentación se diseñó como prototipo un landing page. A través de esta página, presentamos a los futuros usuarios una representación visual de los servicios que nuestro proyecto ofrecería. La presentación del landing page se realizó durante una sesión virtual a través de Meet y durante esta sesión, interactuamos con los usuarios haciéndoles preguntas para validar sus necesidades y preocupaciones. Posteriormente, compartimos nuestra idea creativa con ellos y recopilamos sus opiniones y sugerencias para mejorar el

proyecto y como parte de nuestra fase de pruebas, también les brindamos la oportunidad de acceder a una versión de prueba de nuestros servicios.

Nuestros resultados reflejaron una respuesta positiva por parte de los usuarios, ya que mostraron interés en adquirir conocimientos y recibir consejos por parte del aplicativo. Además, los usuarios compartieron su experiencia con sus amigos, lo que resultó en más solicitudes de prueba, y por medio de la validación notamos que nuestro público ha expresado que las recetas les han sido de gran utilidad, y también han destacado la conveniencia de la lista de compras, generando así un cambio en su menú diario y en una reducción en su bolsa de compras diaria

Se concluye que la solución propuesta muestra que las personas tienden a dejar sus alimentos en la refrigeradora teniendo así productos malogrados por el paso del tiempo, luego del testeó con el servicio brindado se observó que las personas muestran gran interés por la iniciativa de reducir la cantidad de alimentos en descomposición en su alacena, y se recomienda un monitoreo para poder observar el estilo de cambio en la vida de los usuarios que participen de manera activa en el aplicativo.