Grupo 07

TEMA:

El desperdicio de alimentos en tiendas de conveniencia

Leer más



Semana 01 - 06

Etapa de Investigación





ODS

ODS

10 REDUCCIÓN DE LAS DESIGUALDADES

- Reducir la desigualdad de ingresos, para así reducir la pobreza.
- La empresas pueden proporcionar condiciones laborales dignas a través de toda su cadena de valor, especialmente para grupos desfavorables.
- Todos deberian tener acceso a un trabajo digno o a servicios sanitarios y educativos.
- Adaptar estrategias de negocio para personas con bajos recursos.
- Inclusión social (No a la discriminación por raza, idioma, etnia, tribu, etc).
- Igualdad de oportunidades (educación, trabajo, leyes, etc).
- Educar acerca sobre las inversiones (rubro financiera).
- Leyes igualitarias para todos los peruanos.
- Igualdad de oportunidades para personas con discapacidad severa.
- Generar espacios públicos y privados para recibir personas con discapacidad.
- Igualdad de oportunidades, sin exclusión (color, raza, nivel socioeconómico, etc.)
- Invertir y mejorar la enseñanza en los colegios públicos.
- Quitar cualquier barrera que impida a una persona a poder integrarse a la sociedad.
- Mejores leyes o normal en la sociedad para que todos por igual lo puedan cumplir.
- Acceso a los servicios educativos (sin discriminación).
- Enseñar sobre finanzas a los escolares y a cualquier persona que necesite este tipo de información relevante.

12 PRODUCCIÓN Y CONSUMO RESPONSABLES

- Conseguir una gestión eficiente de los recursos naturales.
- Evitar o disminuir el desperdicio de alimentos.
- Potenciar un consumo responsable.
- Incorporar criterios de economía circular.
- Mayor información sobre el desarrollo sostenible.
- Consumo consciente de los alimentos para evitar pérdidas.
- Mayor información sobre la contaminación ambiental.
- Fomentar el hábito del reciclaje.
- Fomentar campañas de concientización y reciclaje en los municipios.
- Brindar información adecuada sobre las consecuencias de la contaminación ambiental.
- Incentivar la compra y venta de productos sostenibles.
- Reutilizar productos en buen estado.
- Estrategias y técnicas para el desarrollo sostenible.
- Darle una segunda oportunidad a los residuos.
- Uso de los recursos de una manera responsable.
- Mayor cuidado al momento de desechar productos químicos.



Tema del Proyecto

DEFINIR EL TEMA DEL PROYECTO

Metas asociadas a los ODS

Traslada los temas más votados en el lienzo anterior. Escribe el número de metas asociada.

Adaptar estrategias de negocio para personas con bajos recursos.

10.1 Lograr progresivamente y mantener el crecimiento de los ingresos del 40% más pobre de la población a una tasa superior a la media nacional.

Lo que me apasiona

Cada integrante escribe uno o dos tema de su interés y que podrían o no relacionarse con el tema del ODS.

Dar oportunidades de trabajo, mediante lo que saben hacer.

Clases grabadas.

Crear un negocio de artesanía y manualidades (lana, tela, cartón, botellas, etc).

Crear un sistema en el cual, tanto hombres y mujeres de bajos recursos, puedan promocionarse y ser contratados.

Promocionar su emprendimiento mediante redes.

Crear un negocio de clases del idioma diferentes al español, por ej: quechua, aymara

Crear algún tipo de emprendimiento según las posiblidades de la persona, siempre y cuando antes se vea para quién estará dirigido y en que sector.

Creación de una plataforma gratuita donde se puedan mostrar los trabajos/emprendimientos de las personas con bajos recursos.

Lo que se hacer (habilidades)

Cada integrante escribe una o dos habilidades propias (blandas y profesionales) y que contribuya con el tema del ODS.

Creatividad

Manejo de programas de edición de videos

Comunicación

Enseñanza, escucha activa

Publicidad creativa para los el negocio

Capacidad para escuchar

Manejo de programas de diseño

DEFINIR EL TEMA DEL PROYECTO

Metas asociadas a los ODS

Traslada los temas más votados en el lienzo anterior. Escribe el número de metas asociada.

Evitar o disminuir el desperdicio de alimentos.

12.3 Reducir a la mitad el desperdicio de alimentos per cápita mundial en la venta al por menor y a nivel de los consumidores y reducir las pérdidas de alimentos en las cadenas de producción y suministro, incluidas las pérdidas

Lo que me apasiona

Cada integrante escribe uno o dos tema de su interés y que podrían o no relacionarse con el tema del ODS.

Crear una comunidad con diferentes restaurantes, para favorecer a las personas mas necesitadas.

Campañas de concientización

Crear una app que permita disminuir el desperdicio de alimentos.

Ofrecer un servicio de entrega de comidas a base de ingredientes que los restaurantes no utilizarán al final del día.

Crear una línea de empaques reutilizables, como bolsas de silicona o contenedores de vidrio, para que las personas puedan almacenar alimentos de manera más sostenible.

Convenio con mercados /supermercados y restaurantes que tengan productos cercanos a expirar o que han comprado de más. Con la finalidad de poder intercambiarlos, siempre y cuando no estén en su semana de vencimiento y que estén en buen estado.

Implementar algún tipo de plataforma o medio donde las personas puedan poner a la venta o realizar un intercambio de alimentos, (fruta, verdura, etc) con la finalidad de evitar el desperdicio de alimentos

Crear un sistema de compra directa, del campo a tu mesa.

Lo que se hacer (habilidades)

Cada integrante escribe una o dos habilidades propias (blandas y profesionales) y que contribuya con el tema del ODS.

Tengo contactos con algunos restaurantes

Trato amigable

Diseños innovadores y fuera de la caja

Perseverancia

Innovación y trabajo en equipo

Trabajo en equipo

DEFINIR EL TEMA DEL PROYECTO

Metas asociadas a los ODS

Traslada los temas más votados en el lienzo anterior. Escribe el número de metas asociada.

Fomentar campañas de concientización y reciclaje en los municipios.

12.7 Promover prácticas de adquisición pública que sean sostenibles, de conformidad con las políticas y prioridades nacionales

Lo que me apasiona

Cada integrante escribe uno o dos tema de su interés y que podrían o no relacionarse con el tema del ODS.

Fomentar mediante manualidades con reciclaje y ubicarlos en puntos recurrentes.

Mediante videos interactivos, concientizar sobre el tema.

Campañas recreativas y Trabajar de la mano con el municipio.

Crear cursos, capacitaciones, entre otros sobre reciclaje, manualidades con reciclaje, y así ayudamos a promover trabajo.

Realizar campañas de concientización para las redes sociales (sobre todo en formato video). Donde se refleje lo que podría pasar si no se sigue reciclando de manera responsable.

Trabajar con empresas locales y escuelas para implementar programas de reciclaje y concientización.

Implementar regulaciones y políticas que promuevan el reciclaje, como la prohibición de ciertos materiales de un solo uso.

Fomentar el reciclaje de una manera divertida y didáctica para las personas. Así como concursos a nivel nacional (campañas), donde las personas que reciclen se llevarán un premio o que por municipio, los que reciclen más. Accedan a un descuento con la municipalidad (pago arbitrios, etc).

Lo que se hacer (habilidades)

Cada integrante escribe una o dos habilidades propias (blandas y profesionales) y que contribuya con el tema del ODS.

Facilidad de enseñar

Comunicación asertiva.

Educar al público Objetivo

Realización de storyboards y guión.

Facilidad de hablar en público

Post (imágenes y videos educativos).

Contacto con personas que realizan campañas recreativas.

Flexibilidad e innovación

DEFINIR EL TEMA DEL PROYECTO

Metas asociadas a los ODS

Traslada los temas más votados en el lienzo anterior. Escribe el número de metas asociada.

Igualdad de oportunidades para personas con discapacidad severa.

10.2 Potenciar y promover la inclusión social, económica y política de todas las personas, independientemente de su edad, sexo, discapacidad, raza, etnia, origen, religión o situación económica u otra condición

Lo que me apasiona

Cada integrante escribe uno o dos tema de su interés y que podrían o no relacionarse con el tema del ODS.

Cada empresa debería tener capacitaciones constantes para las personas con discapacidad severa.

Adecuar a las personas con discapacidad severa a trabajos que si puedan realizar.

Crear campañas sobre información de ferias laborales para personas con discapacidad.

Concientizar mediante campañas a las empresas, sobre el contrato y pago adecuado de personas con discapacidad.

Capacitar a empresas sobre los temas de inclusión social, sobre todo el poder brindar las mismas oportunidades para personas con discapacidad severa. Para que puedan tener un ambiente de labor sin discrimiación.

Garantizar que las personas con discapacidades severas tengan acceso a tecnologías de asistencia y herramientas de comunicación que les permitan participar plenamente en la sociedad.

Crear programas y políticas que fomenten la contratación de personas con discapacidades severas en trabajos adecuados a sus habilidades y capacidades.

Adaptar los ambientes de trabajo y normal dentro de la empresa. El poder pensar en el bienestar y tranquilidad de todos los trabajadores por igual.

Lo que se hacer (habilidades)

Cada integrante escribe una o dos habilidades propias (blandas y profesionales) y que contribuya con el tema del ODS.

Empatía

Escucha activa, comunicación

Manejo de redes sociales

Contacto de un familiar con discapacidad.

Lives, reels, videos de tik tok donde se viraliza más rápido. Talleres

Puntualidad y responsabilidad

DEFINIR EL TEMA DEL PROYECTO

Metas asociadas a los ODS

Traslada los temas más votados en el lienzo anterior. Escribe el número de metas asociada.

Educar acerca sobre las inversiones (rubro financiera)

10.5 Mejorar la reglamentación y vigilancia de las instituciones y los mercados financieros mundiales y fortalecer la aplicación de esos reglamentos

12.3 Reducir a la mitad el desperdicio de alimentos per cápita mundial en la venta al por menor y a nivel de los consumidores y reducir las pérdidas de alimentos en las cadenas de producción y suministro, incluidas las pérdidas posteriores a la cosecha.

Lo que me apasiona

Cada integrante escribe uno o dos tema de su interés y que podrían o no relacionarse con el tema del ODS.

Fomentar la educación financiera en las universidades e instituciones, mediante charlas.

Campañas en los colegios sobre temas financieros.

Videos interactivos que aborden a detalle este tema.

Proporcionar acceso a recursos en línea, calculadoras de inversión y aplicaciones que ayuden a tomar decisiones informadas.

Fomentar el hábito de ahorrar e invertir de manera regular, incluso en pequeñas cantidades. Explicarles sobre el % de interés con algunas tarjetas de crédito o de ahorros.

Creación de una plataforma interactiva dirigida a los escolares para que desde el colegio puedan acceder a una educación financiera.

Poder enseñar sobre todo lo que es educación financiera a las personas que no tengan conocimiento alguno sobre este rubro. Mediante aplicativos didácticos o campaña asociada al banco (cualquier banco).

Lo que se hacer (habilidades)

Cada integrante escribe una o dos habilidades propias (blandas y profesionales) y que contribuya con el tema del ODS.

Trabajo en equipo

Tecnología, innovación, planificación

Prototipos para web/apps

Resolución de problemas y adaptabilidad

Campaña Publicitaria

TEMA: El desperdicio de los alimentos en las tiendas de conveniencia en Lima Moderna.



Mapa del Problema

MAPA DEL PROBLEMA

1. Todo lo que no funciona

Escribir en notas todo lo que NO FUNCIONA, los problemas, retos y dificultades del tema que seleccionaron en el ejercicio anterior. Esas cosas que no nos dejan seguir adelante o nos tienen anclados para evitar que nos movamos. Ejercicio de divergencia.
Tiempo: 5 a 10 minutos

La ausencia o mal uso de la cadena de frío, en un primer factor del desperdicio de alimentos.

https://larepublica.pe/sociedad/2019/07/03/peru-mas-del-33-de-los-alimentos-producidos-al-ano-se-descompone-debido-al-mal-uso-de-la-cadena-de-frio-desnutricion

Un restaurante mediano generaría 20 kg. de residuos orgánicos al día

https://www.businessempresarial.com.pe/un-restaurante-mediano-generaria-20-kg-de-residuos-organicos-al-dia/

En Perú, cada año se desperdicia más de 12 millones de toneladas de alimentos: cada consumidor desecha 67 kilos de comida anualmente, siendo 5.6 millones de frutas y vegetales.

https://rpp.pe/vital/vivir-bien/peru-cada-ano-se-desperdician-mas-de-12-millones-de-toneladas-de-alimentos-noticia-1395901

Un 40% de los productos cultivados para alimentar a la población global no acaban siendo consumidos, un desperdicio que contribuye a un 10% de los gases de efecto invernadero causantes del cambio climático, advierte un informe del Fondo Mundial para la Naturaleza.

https://gestion.pe/economia/wwf-advierte-que-un-40-de-los-alimentos-cultivados-son-desperdiciados-noticia/

En Perú, el desperdicio de alimentos alcanza entre 5 y 9 millones de toneladas anuales, es decir el 33 % de los alimentos que se producen. Mientras que, de acuerdo con cifras del Banco de Alimentos Perú, 2.8 millones de personas no tienen comida suficiente y 12.9 % de niños sufre de desnutrición crónica.

https://larepublica.pe/sociedad/2019/07/03/peru-mas-del-33-de-los-alimentos-producidos-al-ano-se-descompone-debido-al-mal-uso-de-la-cadena-de-frio-desnutricion

Cada año se desperdician 931 millones de toneladas, sin incluir las partes no comestibles, como los huesos y las cáscaras.

"Hasta ahora el desperdicio alimentario estaba considerado como un problema de los países ricos"

https://gestion.pe/mundo/onu-se-desperdicia-casi-el-20-de-los-alimentos-en-el-mundo-noticia/

La FAO señala que en el Perú el 51 % de familias se encuentran en situación de inseguridad alimentaria, lo que representa que se ven obligadas a reducir la calidad y cantidad de alimentos que deberían consumir debido a factores como el alza de los precios.

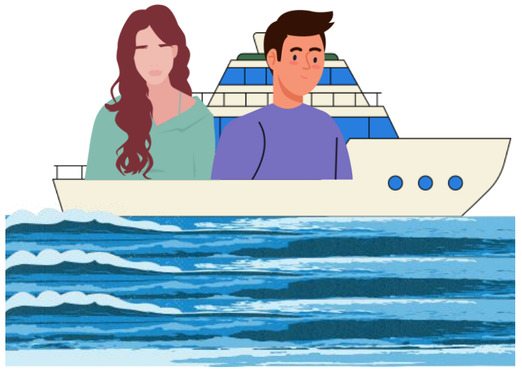
https://gestion.pe/mundo/onu-se-desperdicia-casi-el-20-de-los-alimentos-en-el-mundo-noticia/

En el Perú, los supermercados desechan 300 millones de soles anuales en alimentos.

https://elcomercio.pe/especiales/no-es-basura-es-comida/

En el Perú, la mitad de los alimentos termina en la basura, según estudio

https://larepublica.pe/economia/2021/03/20/en-el-peru-la-mitad-de-los-alimentos-termina-en-la-basura-segun-estudio



2. Todo lo que si funciona

Escribir en notas todo lo que SI FUNCIONA, o mejor dicho todo lo que va "viento en popa" del tema que seleccionaron en el ejercicio anterior. Este es un ejercicio de DIVERGENCIA es decir, generar opciones basadas en la cantidad, dejarse llevar por los instintos y la imaginación.
Tiempo: 5 a 10 minutos

Economía circular para evitar desperdicio de alimentos en buen estado. Sodexo Beneficios e Incentivos ha firmado una alianza exclusiva con la startup Cirkula, foodapp que vende y rescata comida excedente de calidad de restaurantes, cafeterías y otros establecimientos para ayudar al planeta. De esta manera, los beneficiarios de las tarjetas Sodexo podrán utilizar el App de Cirkula y adquirir alimentos de calidad desde el 40% de descuento en más de 300 restaurantes y tiendas, que en otra circunstancia serían desechados por no haber sido vendidos en el local.

Michelle Gomberoff crea Cirkula, una app gratuita parecida a Rappi o PedidosYa, donde las ofertas y promociones cambian día a día, dependiendo de lo que ofrezcan los restaurantes.

https://gestion.pe/tendencias/crean-aplicativo-vender-comida-sobrante-restaurantes-reducir-desperdicios-270749-noticia/

Crean aplicativo para vender comida sobrante de restaurantes y reducir desperdicios

https://larepublica.pe/economia/2021/03/20/en-el-peru-la-mitad-de-los-alimentos-termina-en-la-basura-segun-estudio

https://forbes.pe/negocios/2023-03-27/este-peruano-les-da-valor-a-los-desperdicios-de-alimentos-y-los-convierte-en-ingresos

La cadena de supermercado Albertsons, el año pasado empezaron a utilizar en sus tiendas una inteligencia artificial creada por una startup llamada Afresh Technologies. Este software les ayuda a predecir la demanda y a pedir los alimentos que tienden a estropearse más rápido, como bananos, pimentones y ensaladas empaquetadas. Albertsons hace ahora pedidos con más frecuencia y en cantidades más pequeñas.

https://agraria.pe/noticias/contra-el-desperdicio-de-alimentos-en-el-gran-mercado-mayori-29582

El desperdicio de alimentos en centros de abastos constituye un problema de magnitudes alarmantes. En Lima, tan solo en el Gran Mercado Mayorista (GMML), se descartan alrededor de 56 toneladas de alimentos cada día, a causa de distintos factores y distintas lógicas que motivan el descarte. Frente a ello, se han puesto en marcha algunas intervenciones orientadas a reducir ese volumen , y una de ellas es la recuperación de alimentos llevada a cabo por el Banco de Alimentos Perú (BAP).

https://forbes.pe/negocios/2023-03-27/este-peruano-les-da-valor-a-los-desperdicios-de-alimentos-y-los-convierte-en-ingresos

"Cocina con todo" se suma a las iniciativas de la empresa para reducir la pérdida y desperdicio de alimentos. En el 2021 lanzaron "Consúmelo a tiempo", con el cual los clientes pueden aprovechar productos de buena calidad próximos a vencer hasta con el 70% de descuento. Desde el 2016 vienen implementando el programa "Rescate de Alimentos", en el que donan productos en buen estado antes de su fecha de caducidad, y solo en el 2021 donaron más de 315 toneladas de productos para las ollas comunes y comedores populares del Perú.

Este empresario peruano le da valor a los desperdicios de alimentos y los convierte en ingresos

https://forbes.pe/negocios/2023-03-27/este-peruano-les-da-valor-a-los-desperdicios-de-alimentos-y-los-convierte-en-ingresos

Conoce a la startup peruana que reduce residuos y se prepara para ingresar a México

https://forbes.pe/negocios/2022-03-23/luego-de-levantar-us55-millones-esta-peruana-startup-que-gestiona-residuos-se-prepara-para-ingresar-a-mexico

Se logró transformar 144 toneladas de residuos orgánicos, generando 38 toneladas de compost a nivel nacional.

https://www.businessempresarial.com.pe/un-restaurante-mediano-generaria-20-kg-de-residuos-organicos-al-dia/#:~:text=Seg%C3%BAn%20Lima%20Compost%2C%20de%20enero,o%20a%20226%20toneladas%20de%20CO2

MAPA DEL PROBLEMA

Compra excesiva

Una mala comunicación a la hora de realizar las compras de los productos y alimentos.

Por factor tiempo .

Mala organización

Los restaurantes deberían tener una preocupación por el medio ambiente y una operación.

Seleccionar y separar los alimentos orgánicos, lo cual reduce el CO2 y combatir el cambio climático.

Falta de información por parte del Estado a las empresas, sobre el alto grado de contaminación que producen estos ciclos.

Solo se centran en sus intereses propios.

No desean invertir en relación al tema ambiental.

Falta de empatía.

1,200 millones se pierden ya en el campo y más de 900 millones en los establecimientos de venta o en los domicilios.

Esto se debe a interrupciones masivas en las cadenas de suministro, forzando cancelaciones de contratos, cierres de restaurantes y dejando grandes cantidades de alimentos perecederos desperdiciados o dejados en las granjas que luego fueron inservibles

Falta de organización y logística.

Productos frescos que se eliminan de la cadena de suministro porque no cumplen con estándares de tamaño, color, sabor, entre otros.

Minoristas y consumidores descartan alimentos próximos a la fecha de consumo preferente o que la han superado.

Grandes cantidades de comestibles en buen estado son en las cocinas domésticas y establecimientos de comidas.

Falta de concientización e información sobre el reciclaje de alimentos.

Si hubiera ofertas de productos que ya van a caducar, quizás muchas familias no hubieran reducido su alimentación.

Si incentiváramos la venta de alimentos a un menor precio, manteniendo su calidad, mejoraríamos la alimentación en las familias.

Porque no había una rotación de productos.

Los productos envasados tienen fecha de caducidad.

Vender productos en mal estado requiere sanciones (multas).

Vender productos caducados estado trae daños a la salud.

No realizan estrategias para rematar los productos antes de su vencimiento.

Se calcula que el 53% de la pérdida sucede en las etapas de producción agrícola (25%) y procesamiento de empaque (28%). El 44,4% de estas pérdidas son en frutas y vegetales (5,6 millones de toneladas al año).

Cada consumidor peruano desecha 67.34 kilogramos de comida en un periodo no mayor a doce meses.

Los resultados sugieren que en América Latina, probablemente Perú se encuentra entre los países con mayor nivel de pérdidas y el desperdicio de alimentos.

3 ¿Por qué?

Profundizar en las razones por las cuales algo no funciona o sí funciona. Pueden utilizar la técnica de los 5 porqués.

Compromiso con la sostenibilidad y fomentar una cultura de responsabilidad medioambiental.

Permitir que empresas dedicadas a brindar servicios de alimentación, como restaurantes y tiendas, a administrar mejor sus excedentes, aquellos que no han logrado vender durante la jornada y se encuentran en

Lograr evitar que 150 mil productos sean desechados.

Generar nuevas alianzas para ampliar la cantidad de locales afiliados para continuar impulsando la economía circular en el Perú.

50 mil usuarios han logrado rescatar más de 10 mil productos, lo que equivale a casi 6 toneladas de emisión de CO2 que han sido evitadas.

Están asociados 100 locales (cafeterías, restaurantes, etc).

Los establecimientos afiliados se comprometen a ofrecer los mismos productos de sus cartas bajo los mismos estándares de calidad de acuerdo con los principios y prácticas establecidas en la

Los restaurantes, cafeterías y otros establecimientos podrán ofertar sus productos del día para que sean aprovechados y los usuarios pueden encontrar delicias con precios realmente

Cualquier restaurante, cafetería, panadería o establecimiento puede trabajar con Cirkula, solo debe llenar un formulario en su página web.

Rescatamos 14 millones de comidas que iban a ser tiradas a la basura.

Se evitaron 35,000 toneladas de dióxido de carbono

Participan 23,300 negocios de comestibles

Las frutas y verduras no permanecerán tanto tiempo en los supermercados.

Hubo un incremento del 2,5% en sus ventas gracias a la mejora de sus niveles de existencias.

Se tiene previsto evitar en breve que se desperdicien más de 100 millones de kilos de alimentos al año.

La venta al por menor consiste en tener el mejor producto, al mejor precio y en el mejor momento.

Generar una recolección, acopio y selección de productos donados por los comerciantes y ser entregarlos a organizaciones beneficiarias de la red del BAP (barriales, religiosas, comedores populares u ollas

Disminuir el excesivo desperdicio de alimentos en el Gran Mercado Mayorista y darle un uso productivo.

Así se fomenta el consumo responsable.

Esto beneficia a las ollas comunes, ya que de esta forma no habrá desperdicio de alimentos y adicional ayuda a las personas con menos recursos.

Cuantifica el beneficio ambiental por reducir el food waste y lo convierte en créditos de carbono.

Llegaron a las 800 toneladas de productos salvados desde sus orígenes, un volumen que económicamente ya era viable de llevar a una cuantificación y generación de crédito de carbono.

Sugo comercializa con descuentos agresivos en su tienda online los productos que los minoristas no logran vender y

Existe un gran sector que en el día no llegan a comprar los productos que las

Comprando en la tienda online se ha podido rescatar más de 3 millones de productos equivalentes a 1,2 millones

Esto equivale a 5.4 mil árboles plantados, 1,302 mil litros de agua ahorrados, 306 mil galones de gasolina ahorrados o a 226 toneladas de CO2.

4 MATRIZ PRIORIZACIÓN

Cuando tengamos los problemas agrupados, se hace una votación para seleccionar los que son más interesantes. Cada miembro del grupo tiene 3 votos. Los problemas con más votos pasan a ser organizados en la matriz de priorización. A través de una conversación grupal, deben determinar que problemas son más urgentes de resolver y es ahí donde encontrarán el problema para su proyecto.

En el Perú, los supermercados desechan 300 millones de soles anuales en alimentos.

En Perú, cada año se desperdician más de 12 millones de toneladas de alimentos: cada consumidor desecha 67 kilos de comida anualmente, siendo 5.6 millones de frutas y vegetales.

En Perú, el desperdicio de alimentos alcanza entre 5 y 9 millones de toneladas anuales, es decir el 33 % de los alimentos que se producen. Mientras que, de acuerdo con cifras del Banco de Alimentos Perú, 2.8 millones de personas no tienen comida suficiente y 12.9 % de niños sufre de desnutrición crónica.

El incremento del desperdicio de alimentos en las tiendas de conveniencia en Lima Moderna.



Contexto DPESTA

CONTEXTO DPESTA



DEMOGRÁFICO

INVESTIGACIÓN DEL CONTEXTO

- Más del 33 % de los alimentos producidos al año en Perú se descompone, mientras que el 2.8 millones de peruanos no cuentan con qué comer, el desperdicio de alimentos en nuestro país alcanza entre 5 y 9 millones de toneladas anuales.
  https://larepublica.pe/sociedad/2019/07/03/peru-mas-del-33-de-los-alimentos-producidos-al-ano-se-descompone-debido-al-mal-uso-de-la-cadena-de-frio-desnutricion

- 50 millones es lo que una cadena de supermercado bota en comida cada año.
  https://elcomercio.pe/especiales/no-es-basura-es-comida/quemar-comida-es-mas-barato/

- Un informe de la FAO revela que “la actitud «tirar es más barato que utilizar o reutilizar» de los países industrializados provoca el desperdicio de alimentos”
  https://elcomercio.pe/especiales/no-es-basura-es-comida/quemar-comida-es-mas-barato/

- “En Perú hay serios problemas nutricionales que podrían ser cubiertos con la cantidad de alimentos que se pierden o se desperdician”.(Noelia Soledad Bedoya Perales)
  https://www.scidev.net/america-latina/news/impactante-desperdicio-de-alimentos-en-peru/

OPORTUNIDADES

- "El Perú posee una extraordinaria riqueza agrícola y alimentaria pero deficiencias en el manejo en campo y falta de asistencia técnica a los productores ocasionan grandes pérdidas"
  https://www.scidev.net/america-latina/news/impactante-desperdicio-de-alimentos-en-peru/

- El Perú al ser un país diverso, tiene la facilidad, que hay frutas y vegetales que solo necesitan un adecuado cuidado y no tienen fecha de caducidad (La miel, vinagre, sal, arroz, cereales, legumbres, Etc.)
  https://www.exitosanoticias.pe/noticias/villa-salvador-incendio-consumio-taller-carpinteria-n90767

- Hace algunos días se llevó a cabo la Cumbre de las Naciones Unidas sobre los sistemas alimentarios, se destacó la necesidad de transformar los sistemas agroalimentarios para erradicar el hambre, reducir la inseguridad alimentaria, mitigar los efectos del cambio climático; la reducción de las pérdidas y desperdicios es uno de los aceleradores para alcanzar esta meta urgente.
  https://elperuano.pe/noticia/130878-accion-contra-desperdicio-de-alimentos

AMENAZAS

- Los desperdicios de alimentos generan perdidas para los hogares, empresas, mercados y municipalidades.

- Perú enfrenta una grave crisis alimentaria, los habitantes no pueden solventar el costo de una canasta básica para asegurar su adecuada alimentación y nutrición.
  https://ojo-publico.com/derechos-humanos/heroes-contra-el-hambre-y-la-escasez-alimentos-peru

- No hay un manejo adecuado del almacenamiento de alimentos.

- Cada consumidor desecha 67,34 kilos de comida al año.
  https://www.scidev.net/america-latina/news/impactante-desperdicio-de-alimentos-en-peru/

CONTEXTO DPESTA



POLÍTICO

INVESTIGACIÓN DEL CONTEXTO

- El 8 de agosto de 2016, se publicó en El Peruano la Ley N.° 30498, que promueve la donación de alimentos y facilita el transporte de donaciones en situaciones de desastres naturales.
  https://faolex.fao.org/docs/pdf/per171699.pdf

- El 8 de agosto de 2017, se promulgó la Ley N.° 30631, que amplía el límite de deducibilidad de gastos por concepto de donaciones de alimentos en buen estado para efectos del impuesto a la renta.
  https://leyes.congreso.gob.pe/Documentos/2016_2021/ADLP/Texto_Consolidado/30631-TXM.pdf

- Publicada el 23 de julio de 2019. LEY 30988, que promueve la reducción y prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos.
  https://leyes.congreso.gob.pe/Documentos/2016_2021/ADLP/Texto_Consolidado/30988-TXM.pdf

- Desinterés político: las administraciones públicas, judiciales y políticas no se encargan lo suficiente de fomentar el buen cuidado y consumo de los alimentos.
  https://www.ecologiaverde.com/desperdicio-de-alimentos-causas-consecuencias-y-como-evitarlo-2167.html

OPORTUNIDADES

- "Las leyes dictadas entre 2016 y 2017 fueron un buen punto de partida para hacer de nuestro país un lugar mejor para todos. Algo tan sencillo como donar, en vez de destruir, se nos había escapado totalmente de la agenda y el Gobierno hizo bien al apoyar estas iniciativas". (ComexPerú)

- Gracias a la Ley N.° 30631, el Banco de Alimentos Perú, logró rescatar 2,640 toneladas de alimentos en 2017. Asimismo, lograron incluir a 14 nuevas organizaciones sociales (a quienes destinan los alimentos rescatados) y con ello incrementaron un 15% el número de beneficiarios finales.

- "49 las empresas que se han sumado a trabajar con Banco de Alimentos Perú, entre las que se encuentran grandes marcas como Tottus, Backus, Alicorp, Supermercados Peruanos, Cencosud, entre otras. Entre los productos que más se rescatan están los lácteos y derivados (un 29% del total), las bebidas (20.4%), las frutas y verduras (18.2%), y los abarrotes (16.8%)."

- LEY 30988, facilita implementar programas y proyectos en torno a la reducción, prevención de pérdidas y desperdicio de alimentos a nivel nacional, regional y local.

https://www.comexperu.org.pe/articulo/reducir-la-perdida-de-alimentos-tarea-en-proceso

AMENAZAS

- Las empresas continúan desechando alimentos que pueden ser donados. Por ello, se requiere aprobar un proyecto de ley que permita registrar como gasto deducible del Impuesto a la Renta el 100% de las donaciones de alimentos que realicen las empresas.
  https://gestion.pe/economia/supermercados-botan-basura-alimentos-s-300-millones-ano-peru-97568-noticia/#:~:text=Explic%C3%B3%20que%20la%20legislaci%C3%B3n%20vigente,poder%20descontar%20como%20gasto%20el

- Acabar con las pérdidas y desperdicios de alimentos requiere políticas públicas, regulaciones y mas leyes.

- Las leyes dictadas entre 2016 y 2017 fueron un buen punto de partida para hacer de nuestro país un lugar mejor para todos. Algo tan sencillo como donar, en vez de destruir, se nos había escapado totalmente de la agenda y el Gobierno hizo bien al apoyar estas iniciativas. Sin embargo, aún queda mucho trabajo por hacer, y solo hace falta un poquito de criterio y racionalidad en beneficio de las personas más vulnerables de nuestro país.

CONTEXTO DPESTA



ECONÓMICO

INVESTIGACIÓN DEL CONTEXTO

- El último reporte del INEI (2022) sobre pobreza monetaria, señala que esta afectó en el 2021 al 25.9% de la población, lo que indica que las personas tienen un gasto per cápita que no les permite adquirir la canasta básica de alimentos y no alimentos.
  https://elperuano.pe/noticia/192993-impacto-de-los-desperdicios-de-alimentos

- Según reportes del 2022, a raiz de la alza de precios, un 39% ha reducido mucho el consumo de alimentos y un 27% dijo que se ha reducido un poco. Estamos diciendo que dos de cada tres peruanos, han reducido la proporción del consumo de alimentos.
  https://www.bloomberglinea.com/latinoamerica/peru/carolina-trivelli-peru-enfrenta-una-crisis-de-acceso-economico-a-los-alimentos/

- Cada año en nuestro país, se desperdician 12,8 millones de toneladas de alimentos, el 47,6% del total con que cuenta el Perú. Solo en frutas y vegetales se pierden 5,6 millones.
  https://larepublica.pe/economia/2021/03/20/en-el-peru-la-mitad-de-los-alimentos-termina-en-la-basura-segun-estudio

- Los desperdicios alimentarios suponen una pérdida de más de 75.0000 millones de dólares cada año.
  https://www.ecologiaverde.com/desperdicio-de-alimentos-causas-consecuencias-y-como-evitarlo-2167.html

OPORTUNIDADES

- Una de las mejores soluciones para evitar el desperdicio de alimentos sería una menor producción o una base en datos reales de consumo.

- Conservar los alimentos en buenas condiciones durante más tiempo es una gran ventaja. No solo ayuda a nuestra salud y al bolsillo, sino que también lo hace con el planeta.
  https://www.ecologiaverde.com/10-trucos-para-consevar-mejor-los-alimentos-en-el-frigorifico-446.html

- Sodexo desde 2018 ha buscado convertir en un hábito la lucha contra el desperdicio de alimentos, minimizando al máximo los desperdicios que se originan por la ejecución de sus servicios. Después de 3 años de ejecución de su programa WasteWatch, la empresa ha logrado disminuir en un 50% el desperdicio de alimentos a través del registro, peso y control de los residuos sólidos que se generan en sus operaciones y servicios.
  https://especial.elcomercio.pe/perusostenible/reducir-impacto-comida-estamos/

AMENAZAS

- En el 2019 se reportó que en el Perú fueron desperdiciadas 9 millones de toneladas de alimentos, mientras que a inicios del 2021 se reportaron 12,8 millones.
  https://conexionambiental.pe/desperdicio-de-alimentos-y-la-crisis-alimentaria-en-el-peru/

- El constante aumento de precios, tanto por el contexto nacional e internacional así como el elevado precio de fertilizantes y los efectos del cambio climático, en los productos básicos ha dificultado en gran parte su obtención, ante lo cual las familias han tenido que reducir la cantidad de alimentos adquiridos o recurrir a aquellos de menor calidad.
  https://conexionambiental.pe/desperdicio-de-alimentos-y-la-crisis-alimentaria-en-el-peru/

- La Mitad de suministro nacional de alimentos se pierde entre la producción y consumo, es decir, el 53 por ciento de la pérdida de alimentos sucede en las etapas de producción agricola (25 por ciento), procesamiento y empaque (28 por ciento)
  https://www.scidev.net/america-latina/news/impactante-desperdicio-de-alimentos-en-peru/

CONTEXTO DPESTA



SOCIOCULTURAL

INVESTIGACIÓN DEL CONTEXTO

- 29 de setiembre / Día Internacional de Concientización sobre la Reducción de la pérdida y el desperdicio de alimentos.
https://www.fao.org/americas/noticias/ver/es/c/1310332/#:~:text=%C2%BFPor%20qu%C3%A9%20se%20eligi%C3%B3%20ese,los%20pa%C3%ADses%20de%20la%20regi%C3%B3n

- Banco de Alimentos del Perú, Organización sin fines de lucro diseñada para aliviar el hambre de los más necesitados.
https://bancodealimentosperu.org/nosotros/#:~:text=%C2%BFQU%C3%89%20ES%20UN%20BANCO%20DE,Banco%20de%20Alimentos%20del%20Per%C3%BA

- Malgastar alimentos y la producción excesiva de éstos agrava la desnutrición, los problemas de salud y la contaminación atmosférica de nuestro planeta.
https://www.fundacionaquae.org/desperdicio-alimentos/

- En la distribución de las raciones, si hay un pedazo de carne probablemente le va a tocar al jefe de hogar o a los niños, y después a la mujer. Hay la opción de que toque la comida con presa o sin presa de carne.
https://www.bloomberglinea.com/latinoamerica/peru/carolina-trivelli-peru-enfrenta-una-crisis-de-acceso-economico-a-los-alimentos/

OPORTUNIDADES

- El Banco de Alimentos busca el apoyo de instituciones como San Fernando, a fin de recibir alimentos que hayan perdido valor comercial pero que son aptos para el consumo humano, a fin de distribuirlos a sus instituciones beneficiarias.
https://andina.pe/agencia/noticia-en-peru-se-desperdician-9-millones-toneladas-alimentos-al-ano-766021.aspx

- Ante la situación en la que se encuentran las familias peruanas y la cantidad de alimentos desechados, a pesar de aun encontrarse aptos para el consumo, han surgido iniciativas de recolección y ollas comunes que han buscado utilizar tales alimentos, de los cuales gran parte se puede encontrar a las afueras de los mercados.
https://comercioambiental.pe/desperdicio-de-alimentos-y-la-crisis-alimentaria-en-el-peru/

- El Banco de Alimentos Perú ha creado la campaña "Platos que Alimentan Esperanza", para llegar a la meta de donar 1 millón de raciones de alimento a sus 220 mil beneficiarios en casi todo el país.
https://efectoresponsable.pe/banco-de-alimentos-presenta-la-campana-platos-que-alimentan-esperanza/

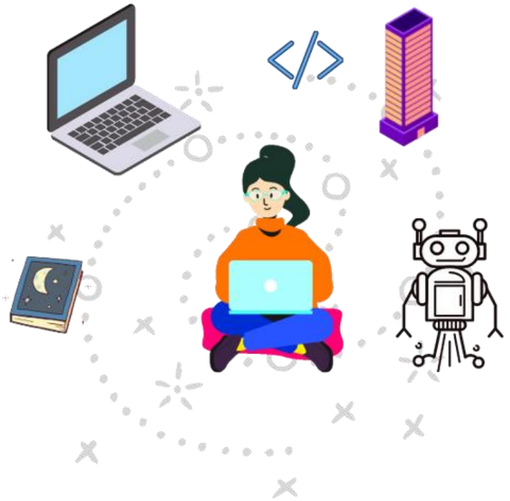
AMENAZAS

- Causa importantes de las pérdidas en las explotaciones agrícolas se incluyen el momento inapropiado para la recolección, las condiciones climáticas, las prácticas utilizadas en la recolección y la manipulación, y los problemas en la comercialización de la producción.
https://www.fao.org/americas/noticias/ver/es/c/1310332/#:~:text=%C2%BFPor%20qu%C3%A9%20se%20eligi%C3%B3%20ese,los%20pa%C3%ADses%20de%20la%20regi%C3%B3n

- El desperdicio de alimentos en el comercio minorista están relacionadas con una vida útil limitada, la necesidad de que los productos alimenticios cumplan las normas estéticas en términos de color, forma y tamaño, y la variabilidad de la demanda.
https://wild.fao.org/americas/noticias/ver/es/c/1310332/#:~:text=%C2%BFPor%20qu%C3%A9%20se%20eligi%C3%B3%20ese,los%20pa%C3%ADses%20de%20la%20regi%C3%B3n

- En el Perú, se genera un promedio de 21 mil toneladas de residuos municipales al día, producidas por los 30 millones de habitantes. Lo que equivale a 0.8 kilogramos de generación de residuos por persona al día. De ese total, más de la mitad de los desechos son materia orgánica como alimentos o vegetales.
https://elperuano.pe/noticia/120825-peruanos-generamos-21-mil-toneladas-diarias-debasura#:~:text=Lo%20que%20equivale%20a%200.8,org%C3%A1nica%20como%20alimentos%20o%20vegetales

CONTEXTO DPESTA



TECNOLÓGICO

INVESTIGACIÓN DEL CONTEXTO

- La Inteligencia Artificial (IA) ha traído beneficios como la reducción de un 40% de desperdicio de alimentos, también han aumentado el nivel de servicio en un 50% y optimizado rutas Smart delivery.
https://es.foodtech.com/industria-alimentaria-hoy/implementan-nuevos-usos-de-inteligencia-artificial-en-la-industria-de-alimentos/

- De esta manera, los beneficiarios de las tarjetas Sodexo podrán utilizar el App de Cirkula y adquirir alimentos de calidad desde el 40% de descuento en más de 300 restaurantes y tiendas, que en otra circunstancia serían desechados por no haber sido vendidos en el local.
https://peru.corresponsables.com/actualidad/sodexo-y-cirkula-apuestan-por-economia-circular-para-evitar-desperdicios-de-alimentos

- Sin un sistema y mecanismos adecuados en el proceso de suministro para manejar los desperdicios y, de ser posible, destinarlos correspondientemente en caso aun mantengan su valor nutricional, no se puede partir para la resolución de esta problemática.
https://conexionambiental.pe/desperdicio-de-alimentos-y-la-crisis-alimentaria-en-el-peru/

- La FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura) se ha marcado como objetivo para el año 2030 reducir a la mitad el desperdicio de alimentos. La aplicación de algoritmos de inteligencia artificial para combatir el desperdicio de alimentos podría ser una ayuda bien recibida dentro del sector alimentario.
https://dpinews.com/la-inteligencia-artificial-como-formula-para-combatir-el-desperdicio-de-alimentos/

OPORTUNIDADES

- Jimmy Baudts, Co-founder y CEO de Cirkula señala que “como solución líder en la industria alimentaria hemos logrado evitar que 150 mil productos sean desechados y actualmente estamos enfocados en generar nuevas alianzas para ampliar la cantidad de locales afiliados y entrar a nuevos segmentos como franquicias y tiendas de conveniencia para continuar impulsando la economía circular en el Perú”.
https://peru.corresponsables.com/actualidad/sodexo-y-cirkula-apuestan-por-economia-circular-para-evitar-desperdicios-de-alimentos

- Con la llegada de la Inteligencia artificial, puede ser un plus para luchar en el terreno que de la identificación de las comidas que más se desechan. Ejemplo: Cuando en los restaurantes se tira comida se puede registrar en una base de datos, mediante la visión artificial de unas cámaras. Así se puede identificar qué tipos de alimentos son prescindibles.

- La aplicación de algoritmos de inteligencia artificial para combatir el desperdicio de alimentos podría ser una ayuda bien recibida dentro del sector alimentario. (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura)

AMENAZAS

- La FAO ha expresado su preocupación pues actualmente el Perú es el país con mayor inseguridad alimentaria en Sudamérica.
https://conexionambiental.pe/desperdicio-de-alimentos-y-la-crisis-alimentaria-en-el-peru/

- Las principales barreras para la adopción de la IA en las empresas peruanas se encuentran la falta de conocimiento sobre las tecnologías de IA y sus aplicaciones, inversión en tecnología, capacitación, infraestructura y recursos.
https://www.elperuano.pe/noticia/212790-el-reto-de-la-inteligencia-artificial-para-la-economia-peruana

- Según un estudio realizado por el Instituto Nacional de Estadística e Informática (INEI) en el 2019, solo el 5% de las empresas peruanas utilizaban tecnologías de IA en sus operaciones.
https://www.elperuano.pe/noticia/212790-el-reto-de-la-inteligencia-artificial-para-la-economia-peruana

CONTEXTO DPESTA



AMBIENTAL

INVESTIGACIÓN DEL CONTEXTO

- Toneladas de alimentos se pierden y desperdician a lo largo de la cadena. Solo en el Gran Mercado Mayorista de Lima se descartan diariamente entre 40 y 60 toneladas de alimentos, según la temporada del año.
https://oraadn.org.pe/noticia/135214-todo-sobre-la-perdida-de-alimentos

- Destrucción de ecosistemas y la producción de alimentos no consumidos causantes de emisiones innecesarias de CO2.
https://ejemplius.com/muestras-de-ensayos/el-desperdicio-alimeticio-en-peru-causas-y-consecuencias/#:~:text=El%20desperdicio%20de%20alimentos%20ocasiona,tambi%C3%A9n%20originan%20gas%20metano%2C%20cuyo

- El desperdicio de alimentos genera aproximadamente el 8% de todas las emisiones de gases de efecto invernadero ocasionadas por el hombre.
https://www.worldwildlife.org/descubre-wwf/historias/lucha-contra-el-cambio-climatico-evitando-el-desperdicio-de-alimentos#:~:text=El%20desperdicio%20de%20alimentos%20genera,a%2043%20millones%20de%20autom%C3%B3viles

- Alrededor de 10 % de todas las emisiones de gases de efecto invernadero provienen de la producción de alimentos que finalmente se desechan, de acuerdo con un informe reciente de la Organización de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente (PNUMA).
https://www.iberdrola.com/sostenible/impacto/articulo/desperdicio-de-alimentos-otra-pandemia-que-tambien-afecta-el-medio-ambiente/202100/

OPORTUNIDADES

- La Agenda 2030 pone en el centro la transformación de los sistemas alimentarios para que sean más eficientes, inclusivos, solidarios, resilientes y sostenibles. Es imperativo y urgente pasar hacia pautas de producción y consumo sostenibles, y un uso más eficiente de los recursos existentes.
- El impulso de actividades y campañas que aumenten la comprensión por parte de los consumidores sobre el valor de los alimentos y las graves consecuencias del desperdicio alimentario.

- Reducir la pérdida y el desperdicio de alimentos constituye un instrumento poderoso para reconstruir sistemas alimentarios más sostenibles.
https://ejemplius.com/muestras-de-ensayos/el-desperdicio-alimeticio-en-peru-causas-y-consecuencias/#:~:text=El%20desperdicio%20de%20alimentos%20ocasiona,tambi%C3%A9n%20originan%20gas%20metano%2C%20cuyo

- Día Internacional de la Conciencia sobre la Pérdida y el Desperdicio de Alimentos, es un llamado es a no botar la comida, Pues además de que se pierde la posibilidad de alimentar a millones de personas en el mundo, también se genera un importante impacto ambiental.

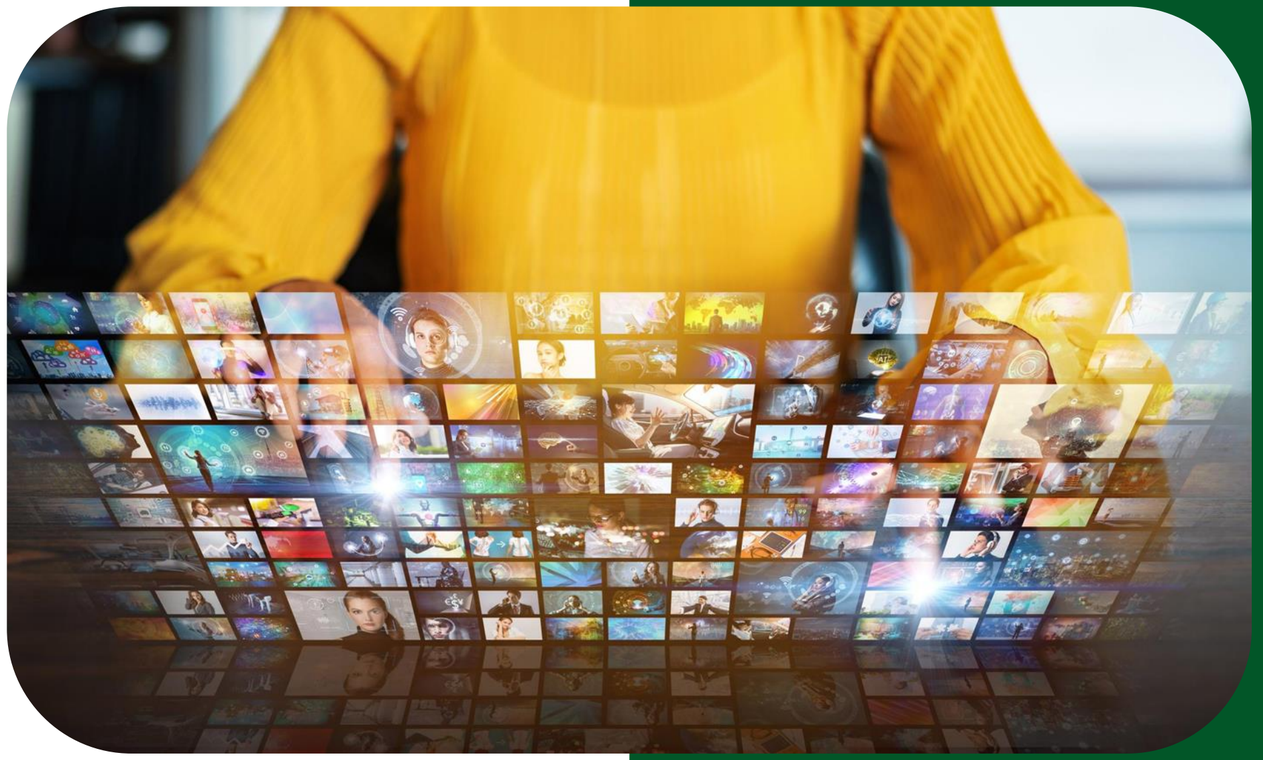
AMENAZAS

- "Producir los alimentos desperdiciados ocupa un área de tierra más grande que la superficie de China e India juntas, y consume tres veces más agua que el volumen del lago de Ginebra, lo que afecta los ecosistemas y la biodiversidad, asegura el organismo de las Naciones Unidas.
https://www.un.org/es/desarrollo-sostenible/noticias/onu-1300-millones-de-toneladas-de-alimentos-se-desperdician-en-el-mundo-onu/55880/

- Ambientalmente, alrededor del 30% de las emisiones globales de carbono son atribuibles al sistema alimentario (IPCC, 2019), siendo las pérdidas y el desperdicio de alimentos responsables del 8% de las emisiones globales de gases de efecto invernadero (FAO).

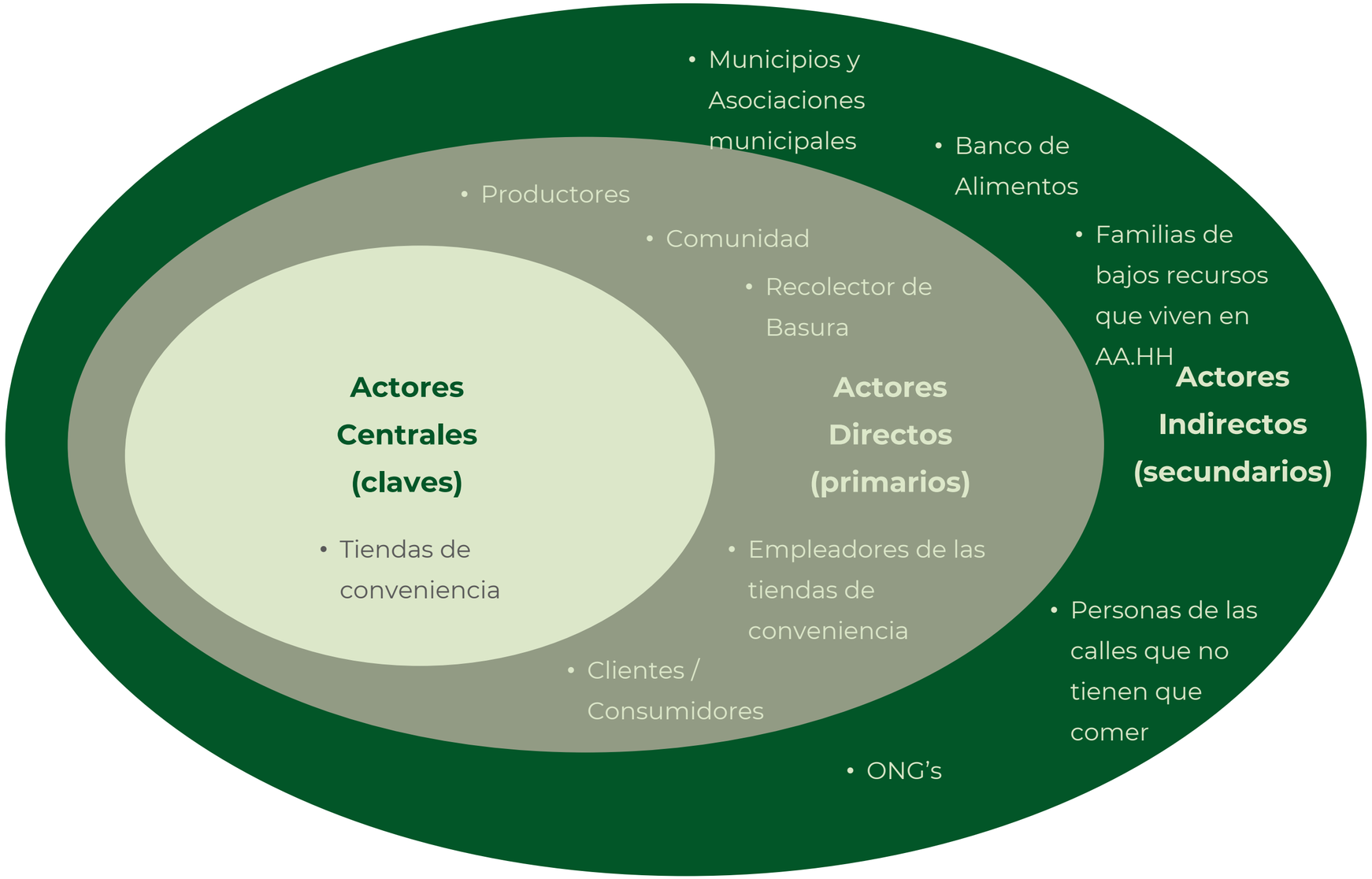
- Estimaron que 53 por ciento de la pérdida de alimentos sucede en las etapas de producción agrícola (25 por ciento) y procesamiento y empaque (28 por ciento). Además, 44,04 por ciento de la merma sería de frutas y vegetales (5,6 millones de toneladas al año).
https://www.ipsnoticias.pe/2021/10/impactante-desperdicio-de-alimentos-en-peru/

- Las perdidas de alimentos, conllevan el desperdicio de recursos utilizados en la producción como tierra, agua, energía e insumos, por lo que producir comida que no va a consumirse supone emisiones innecesarias de CO2 que contribuyen al calentamiento global y cambio climático.
https://blogs.iadb.org/sostenibilidad/es/food-loss-waste-negative-impact-environment/



Mapa de Actores

MAPA DE ACTORES





Organización

INVESTIGACIÓN CENTRADA EN PERSONAS

¿Qué quiero aprender? Define el objetivo de la herramienta de investigación	**Método** ¿Qué método utilizarás para levantar la información?	**Característica de la muestra** ¿Cómo es el perfil de las personas que serán reclutadas? Sé específico		**Recursos** ¿Qué materiales necesito para ejecutar esa herramienta de investigación?
Nuestro objetivo es el poder contar con 3 entrevistas a dueños de las tiendas por conveniencia, para así poder obtener datos e información sobre cómo manejan esta problemática.	ENTREVISTA	**03**	Dueños de las tiendas de conveniencia	 Realizaremos una reunión ya sea por Meet, Zoom o Discord.
Nuestro objetivo es el poder contar con 3 entrevistas a los empleadores de las tiendas de conveniencia. Paras así, tener su punto de vista sobre las buenas acciones que se realizan dentro. A demás, de rescatar algunas cosas que se podrían mejorar y sobre todo como ven el tema de los alimentos próximos a caducar.	ENTREVISTA	**03**	Empleadores de las tiendas de conveniencia	 Realizaremos una reunión ya sea por Meet, Zoom o Discord.
Nuestro objetivo es el poder contar con 3 entrevistas a los clientes frecuentes de las tiendas de conveniencia, para que nos puedan explicar su experiencia al comprar, si es que se han topado con productos en mal estado, y como enfrentan esta problemática del desperdicio de alimentos.	ENTREVISTA	**03**	Clientes	 Realizaremos una reunión ya sea por Meet, Zoom o Discord.

INVESTIGACIÓN CENTRADA EN PERSONAS

¿Qué quiero aprender? Define el objetivo de la herramienta de investigación	**Método** ¿Qué método utilizarás para levantar la información?	**Característica de la muestra** ¿Cómo es el perfil de las personas que serán reclutadas? Sé específico	**Recursos** ¿Qué materiales necesito para ejecutar esa herramienta de investigación?
Nuestro objetivo es el poder contar con una entrevista de un/una recolectadora de basura en las tiendas de conveniencia, para que nos comente que alimentos más encuentra que desperdician, que hacen con estos alimentos y que opinan respecto sobre la problemática.	ENTREVISTA	**01** Recolectores de basura	 Realizaremos una reunión ya sea por Meet, Zoom o Discord.
Nuestro objetivo es el poder realizar 78 encuestas a los consumidores de las tiendas de conveniencia. El saber sobre lo que ellos observan cuando realizan sus compras y que cosas podrían mejorar o recomendar.	ENCUESTAS	**114** Consumidores / Comunidad	 Realizaremos un Google Form, para poder encuestar
Nuestro objetivo es el poder realizar 2 encuestas a trabajadores del Banco de Alimentos del Perú. Para poder obtener datos e información más detallada sobre la lucha contra el desperdicio de comida.	ENCUESTAS	**04** Trabajador/a del Banco de Alimentos del Perú	 Realizaremos un Google Form, para poder encuestar

INVESTIGACIÓN CENTRADA EN PERSONAS

¿Qué quiero aprender? Define el objetivo de la herramienta de investigación	**Método** ¿Qué método utilizarás para levantar la información?	**Característica de la muestra** ¿Cómo es el perfil de las personas que serán reclutadas? Sé específico	**Recursos** ¿Qué materiales necesito para ejecutar esa herramienta de investigación?
Nuestro objetivo es el poder realizar 3 observaciones a las tiendas de conveniencia, y de que manera ellos realizan el desperdicio de alimentos.	OBSERVACIONES	**04** Personas que consumirían alimentos rescatados	 De manera presencial, con fotos, y tomando notas.
Como objetivo tenemos el realizar el taller generativo con el fin de dar a conocer nuestro proyecto y su posible solución, para poder recaudar nuevas ideas que los participantes puedan darnos.	TALLERES GENERATIVOS/VALIDACIÓN	**02** T.G1 (12 personas interesadas en la posible solución de la problemática). TV (8 personas interesadas en probar el prototipo)	 De manera online, con dinámicas y presentaciones sobre la problemática.



Guión Encuestas

GUIÓN ENCUESTAS (Consumidores)

Introducción:

Realizar un párrafo introductorio a la encuesta y al objetivo de la misma

¡Queremos saber tu opinión!

Bienvenid@ 🙋🏻‍♂️🙋🏻‍♀️ nosotras somos alumnas de Toulouse Lautrec, y esta encuesta tiene como finalidad recolectar datos que nos servirán para realizar nuestro proyecto de Bachiller. Queremos que pueda sentirse libre de expresar sus opiniones de

Banco de Preguntas:

Preguntas orientadas a la caracterización de las personas, a nivel general y en relación con el problema seleccionado y la pregunta de investigación (el para qué de las encuestas o lo que se quiere conocer).

- Nombre y Apellidos
- Edad
- Sexo
- Distrito

¿Estás consciente de la cantidad de alimentos que se desperdician a nivel mundial?
a.Totalmente consciente
b.Algo consciente
c.Poco consciente

Antes de comprar un producto, ¿Te fijas en la fecha de vencimiento?
a. Sí
b. No
c. De vez en cuando

¿Cada cuánto realizan las compras de los productos alimenticios en tu hogar?
a. Diariamente
b. 1 vez a la semana
c. 2 veces a la semana
d. otros

¿Cuánto consideras que conoces sobre el tema Pérdidas y Desperdicios de Alimentos?
a. Nada
b. Algo
c. Mucho

¿Dónde sueles realizar más tus compras de la semana?
a. Tiendas de conveniencia (Minimarkets, Tambo, Oxxo, Mass, etc)
b. Bodegas
c. Supermercados

¿Dónde mayormente sueles guardar las verduras y frutas?
a. Refrigeradora
b. Alacena
c. Aire libre

En tu distrito, ¿Qué acciones realizan para la reducción de desperdicio de alimentos?

¿Cuántos alimentos crees que se pierden y desperdician en el mundo?
a. Menos del 15%
b. 16 - 29%
c. 30 - 40%
d. 41 - 50%
e. Más de 50%

En tu hogar, ¿Cuáles son los alimentos que se echan a perder con más frecuencia?
a. Frutas
b. Verduras
c. Pan y productos de panadería
d. Productos lácteos
e. Carnes, pollo, pescado, entre otros
f. Alimentos preparados (comida para llevar, sobras, etc.)

¿Cuál es la principal razón por la que sueles desperdiciar alimentos?
a. Fecha de vencimiento
b. Cambio de planes
c. Exceso de compra
d. Falta de tiempo para consumir
e. Otro: _____

¿Alguna vez compraste o estuviste por comprar algún producto alimenticio vencido?
a. Sí / b. No

¿Alguna vez has comprado productos de más y se han echado a perder?
a. Sí
b. No

En tu hogar, ¿suelen separar los desechos orgánicos e inorgánicos?
a. Sí
b. No
c. De vez en cuando

Antes de que se eche a perder algunos alimentos en tu hogar, ¿Lo has donado/regalado?
a. Sí
b. No
c. Algunas veces

Cierre:

Preguntas que orienten conclusiones. Se pueden plantear preguntas abiertas a modo de reflexión o aportes de las personas.

¿Has participado de algún taller, acción o instancia de capacitación que esté vinculado al tema Pérdidas y Desperdicios de Alimentos?
a. Sí
b. No

¿Crees que la educación y la concientización pública pueden ayudar a reducir el desperdicio de alimentos?
a. Sí
b. No
c. Tal vez

¿Tienes alguna idea o sugerencia para evitar el Desperdicio de Alimentos?

GUIÓN ENCUESTAS (Trabajador del Banco de Alimentos del Perú)

Introducción:
Realizar un párrafo introductorio a la encuesta y al objetivo de la misma

¡Queremos saber tu opinión!

Bienvenid@ 🙋🏻‍♀️🙋🏽‍♀️ nosotras somos alumnas de Toulouse Lautrec, y esta encuesta tiene como finalidad recolectar datos que nos servirán para realizar nuestro proyecto de Bachiller. Queremos que pueda sentirse libre de expresar sus opiniones de

Banco de Preguntas:
Preguntas orientadas a la caracterización de las personas, a nivel general y en relación con el problema seleccionado y la pregunta de investigación (el para qué de las encuestas o lo que se quiere conocer).

- Nombre y Apellidos
- Edad
- Sexo
- Distrito

En tu experiencia, ¿cuál es la principal fuente de alimentos que se desperdician y que el Banco de Alimentos podría recolectar para su redistribución?
a. Productores agrícolas
b. Minoristas y supermercados
c. Restaurantes y hoteles
d. Industria alimentaria
e. Otro: ___

¿Cuánto tiempo llevas trabajando en el Banco de Alimentos del Perú?
a. Menos de 1 año
b. 1-3 años
c. 4-6 años
d. Más de 6 años

En qué sector de Lima metropolitana recolectan mayor cantidad de alimentos, antes de su distribución.
a. Lima centro
b. Lima este
c. Lima sur
d. Lima norte

¿Cuáles crees que son las principales razones detrás del desperdicio de alimentos en las fuentes mencionadas anteriormente?
a. Fecha de vencimiento
b. Exceso de producción
c. Estándares estéticos
d. Falta de infraestructura de almacenamiento
e. Otro: __

En tu opinión, ¿cuál es el impacto más significativo al reducir el desperdicio de alimentos en la comunidad ?
a. Alivio de la inseguridad alimentaria
b. Menor presión ambiental
c. Mejora de la distribución de recursos
d. Sensibilización sobre el consumo responsable
e. Otro: ___

¿El Banco de alimentos suele proporcionar información a los trabajadores de las empresas aliadas sobre el excesivo desperdicio de alimentos que se vive en el Perú?
a. Sí
b. No
c. Otro

¿En qué función trabajas en el Banco de Alimentos del Perú?
a. Recolección y distribución de alimentos
b. Coordinación logística
c. Educación y concienciación
d. Administración y finanzas
e. Otro: ___

¿Cuáles son los principales desafíos que enfrenta el Banco de Alimentos del Perú al intentar reducir el desperdicio de alimentos y redistribuirlos?
a. Logística de recolección y distribución
b. Educación y concienciación pública
c. Colaboración con socios y donantes
d. Recursos financieros limitados
e. Otro: ___

¿Podría mencionar algunas de las empresas aliadas al Banco de alimentos del Perú?

Si la respuesta es "Sí", ¿Qué tipo de información suele brindar?

Cierre:
Preguntas que orienten conclusiones. Se pueden plantear preguntas abiertas a modo de reflexión o aportes de las personas.

¿Qué mejoras o cambios crees que podrían implementarse para aumentar la eficiencia en la reducción del desperdicio de alimentos y su distribución?

¿En qué medida crees que la colaboración con otros actores, como productores agrícolas, empresas alimentarias y el gobierno, podría ayudar en la lucha contra el desperdicio de alimentos?

Deja tu comentario adicional sobre el desperdicio de alimentos o la labor del Banco de Alimentos del Perú que te gustaría compartir:



Guión Entrevistas

GUIÓN ENTREVISTAS (Dueños de las tiendas de conveniencia)

Introducción:

Realizar un párrafo introductorio a la encuesta y al objetivo de la misma

¡Hola!

Te agradecemos por haber aceptado nuestra invitación y te damos la bienvenida a nuestra entrevista.

En esta ocasión nos vamos a enfocar en el "Desperdicio de Alimentos en el Perú".
Antes de comenzar con las preguntas, queríamos consultarte si estás de acuerdo con que grabemos esta reunión, que solo es para fines académicos.

****Respuesta del entrevistado/a
Gracias por brindarnos tu confianza. Recuerda que no hay repuesta buena, ni mala, toda la información

Sección 1:

Las primeras preguntas de la entrevista ayudan a generar una atmósfera de confianza. Normalmente son las preguntas más fáciles y generales.

Coméntame un poco sobre ti ..
¿Cómo te llamas?
¿Cuántos años tienes?

¿Cómo y cuándo nació la idea de poner tu negocio?

¿Por qué elegiste este rubro y no otro?

¿Hace cuánto tiempo, viene funcionando tu negocio?

Sección 2:

Son preguntas más profundas y específicas.

Tus clientes ¿Qué días de la semana suelen realizar con mayor frecuencia las compras de productos alimenticios?

¿Qué tipo de alimentos sueles desechar con más frecuencia en tu tienda de conveniencia?

¿Con que frecuencia sueles desechar los alimentos ya sea por caducidad, envolturas deterioradas, mal estado, etc?

¿Has visto o conoces otras tiendas de conveniencia que suelen desechar alimentos en mayor cantidad?

¿Has escuchado o revisado información sobre la cantidad de desperdicios alimentarios desechados en la cadena de tiendas de conveniencia?

¿Cuáles crees que son las principales razones detrás del desperdicio de alimentos en tu tienda de conveniencia?

¿En tu tienda de conveniencia, suelen clasificar los desechos alimenticios antes de desecharlos?

¿Estarías dispuesto a donar alimentos de tu tienda de conveniencia antes que caduquen, para darle un uso productivo?

¿Estarías dispuesto a realizar alianzas con Ong u otros para reducir el desperdicio de alimentos de tu tienda de conveniencia?

Sección 3:

Se hacen preguntas que piden al participante su visión del futuro, expectativas y conclusiones

¿Cuál es el impacto financiero y operativo del desperdicio de alimentos en tu tienda de conveniencia?

¿Crees que las acciones de los empleados, como la gestión de inventario y la rotación adecuada de productos, pueden ayudar a reducir el desperdicio de alimentos?

¿Has proporcionado capacitación a tus empleados sobre cómo reducir el desperdicio de alimentos?

Cierre:

Se pregunta a la persona participante si tiene algo más y se cierra la entrevista contando los próximos p

¿Has implementado alguna medida para reducir el desperdicio de alimentos en tu tienda de conveniencia?

¿Crees que la educación y la concienciación de los consumidores podrían ayudar a reducir el desperdicio de alimentos en tu tienda de conveniencia?

¿Por qué?

¿Crees que las regulaciones gubernamentales podrían desempeñar un papel en la reducción del desperdicio de alimentos en las tiendas de conveniencia?

Agradecemos mucho su tiempo y sus respuestas a estas preguntas. Su perspectiva es valiosa para arrojar luz sobre un problema importante que enfrentamos en nuestra comunidad.

GUIÓN ENTREVISTAS (Empleadores de las tiendas de conveniencia)

Introducción:

Realizar un párrafo introductorio a la encuesta y al objetivo de la misma

¡Hola!

Te agradecemos por haber aceptado nuestra invitación y te damos la bienvenida a nuestra entrevista.

En esta ocasión nos vamos a enfocar en el "Desperdicio de Alimentos en el Perú".

Antes de comenzar con las preguntas, queríamos consultarte si estás de acuerdo con que grabemos esta reunión, que solo es para fines académicos.

****Respuesta del entrevistado/a

Gracias por brindarnos tu confianza. Recuerda que no hay repuesta buena, ni

Sección 1:

Las primeras preguntas de la entrevista ayudan a generar una atmósfera de confianza. Normalmente son las preguntas más fáciles y generales.

¿Cuál es tu cargo actual? y ¿Cuáles son las funciones que realizas?

¿Cuánto tiempo has estado trabajando en el sector de tiendas de conveniencia en Perú?

¿Qué acciones rescatas de la tienda de conveniencia donde actualmente trabajas?

Sección 2:

Son preguntas más profundas y específicas.

¿Cada cuánto tiempo realizan un inventario y verifican la fecha de vencimiento de sus productos?

¿Cómo manejan los productos que están a punto de vencer? Cuentan con algún tipo de estrategia

¿Cómo manejan los productos ya vencidos?

¿Ustedes realizan algún tipo de donaciones benéficas? ¿Cada cuánto tiempo?

¿Qué tipo de productos son los que más desechan en la semana o mes?

¿Cada cuánto tiempo suelen realizar limpieza a la nevera o lugar de almacenamiento para el correcto mantenimiento de los productos alimenticios?

¿Cómo manejan los productos en perfecto estado, pero que se encuentran con empaques deteriorados?

¿Qué productos suelen consumir o comprar con mayor cantidad los clientes?

¿Reciben capacitaciones para la adecuada conservación y mantenimiento de los productos frescos?

¿Tienes información o sabes sobre los efectos graves de la contaminación a causa de los desperdicios de alimentos en el Perú?

Sección 3:

Se hacen preguntas que piden al participante su visión del futuro, expectativas y conclusiones

En tu opinión, ¿cuál es la principal razón detrás del desperdicio de alimentos en las tiendas de conveniencia?

¿Qué plan de acción propondrías para evitar el desperdicio de alimentos en la tienda?

En el minimarket que laboras, ¿Han implementado medidas para reducir el desperdicio de alimentos en tu tienda de conveniencia?

¿Qué cantidad de productos son los que desechan por semana?

Cierre:

Se pregunta a la persona participante si tiene algo más y se cierra la entrevista contando los próximos p

¿Has oído hablar de alguna campaña o app que recolecta productos alimentarios para reusarlos?

¿Te gustaría recibir información más a detalle por parte de la tienda sobre cómo evitar los desperdicios alimentarios?

¿Me podrías decir unas palabras sobre la importancia de evitar el desperdicio de alimenticios?

Agradecemos mucho su tiempo y sus respuestas a estas preguntas. Su perspectiva es valiosa para arrojar luz sobre un problema importante que enfrentamos en nuestra comunidad.

GUIÓN ENTREVISTAS (Recolectores de basura)

Introducción:

Realizar un párrafo introductorio a la encuesta y al objetivo de la misma

¡Hola!

Te agradecemos por haber aceptado nuestra invitación y te damos la bienvenida a nuestra entrevista.

En esta ocasión nos vamos a enfocar en el "Desperdicio de Alimentos en el Perú".

Antes de comenzar con las preguntas, queríamos consultarte si estás de acuerdo con que grabemos esta reunión, que solo es para fines académicos.

****Respuesta del entrevistado/a

Gracias por brindarnos tu confianza. Recuerda que no hay repuesta buena, ni

Sección 1:

Las primeras preguntas de la entrevista ayudan a generar una atmósfera de confianza. Normalmente son las preguntas más fáciles y generales.

¿Cuánto tiempo llevan trabajando como recolectores de basura y cuánta experiencia tienen con respecto al desperdicio de alimentos en las tiendas de

¿Qué tipo de alimentos suelen encontrarse desperdiciados con más frecuencia en estas tiendas?

¿Han notado una cantidad significativa de alimentos desechados provenientes de tiendas de conveniencia?

¿Podrían describirnos qué tipos de alimentos suelen desecharse con más

¿Cuáles creen que son las principales razones detrás de este desperdicio de alimentos en las tiendas de conveniencia?

Sección 2:

Son preguntas más profundas y específicas.

¿Creen que las tiendas de conveniencia podrían tomar medidas para reducir este desperdicio?

¿Qué tipo de medidas o políticas creen que podrían ayudar a reducir este desperdicio desde el lado de las tiendas?

¿A lo largo de su trabajo, han recibido charlas o información donde les hablen sobre el desperdicio de alimentos?

¿Creen que hay conciencia suficiente entre el público en general sobre el problema del desperdicio de alimentos en las tiendas de conveniencia? ¿Qué se podría hacer para aumentar esta conciencia?

Durante tu horario de trabajo ¿Alguna tienda de conveniencia te ha obsequiado productos alimenticios que esten pronto a caducar?

Sección 3:

Se hacen preguntas que piden al participante su visión del futuro, expectativas y conclusiones

¿Cómo manejan los alimentos que han sido desechados? ¿Se implementan prácticas de separación de residuos para garantizar que los alimentos se desechen de manera adecuada y segura para el medio ambiente?

Desde su perspectiva, ¿cómo afecta el desperdicio de alimentos en las tiendas de conveniencia a la comunidad y al medio ambiente?

¿Han escuchado o conocido iniciativas o programas que aborden directamente el desperdicio de alimentos en tiendas de conveniencia? ¿Qué opinión tienen sobre estas iniciativas?

Cierre:

Se pregunta a la persona participante si tiene algo más y se cierra la entrevista contando los próximos p

¿Tienen alguna sugerencia o recomendación para que las tiendas de conveniencia reduzcan su desperdicio de alimentos y trabajen de manera más sostenible en este aspecto?

¿Cuál es su opinión sobre la conciencia pública con respecto al desperdicio de alimentos en las tiendas de conveniencia?

Para finalizar ¿cómo se sienten ustedes como recolectores de basura al ver el desperdicio de alimentos? ¿Hay alguna experiencia en particular que les haya impactado en relación con este tema?

Agradecemos mucho su tiempo y sus respuestas a estas preguntas. Su perspectiva es valiosa para arrojar luz sobre un problema importante que enfrentamos en nuestra comunidad.

GUIÓN ENTREVISTAS (Clientes)

Introducción:

Realizar un párrafo introductorio a la encuesta y al objetivo de la misma

¡Hola!

Te agradecemos por haber aceptado nuestra invitación y te damos la bienvenida a nuestra entrevista.

En esta ocasión nos vamos a enfocar en el "Desperdicio de Alimentos en el Perú".

Antes de comenzar con las preguntas, queríamos consultarte si estás de acuerdo con que grabemos esta reunión, que solo es para fines académicos.

****Respuesta del entrevistado/a

Gracias por brindarnos tu confianza. Recuerda que no hay repuesta buena, ni

Sección 1:

Las primeras preguntas de la entrevista ayudan a generar una atmósfera de confianza. Normalmente son las preguntas más fáciles y generales.

¿Con qué frecuencia visitan tiendas de conveniencia para comprar alimentos u otros productos?

¿Qué tipo de productos suele comprar en las tiendas de conveniencia?

¿Porqué te gusta comprar en las tiendas por conveniencia? ¿Puede ser por el costo, cercanía u otra razón?

En tu hogar, ¿Cuáles son los alimentos que se echan a perder con más frecuencia?

Sección 2:

Son preguntas más profundas y específicas.

¿Han notado algún nivel de desperdicio de alimentos en las tiendas de conveniencia durante sus visitas? Si es así, ¿podrían compartir ejemplos o situaciones que hayan presenciado?

En su opinión, ¿cuáles creen que son las principales razones detrás del desperdicio de alimentos en estas tiendas?

¿Creen que existe suficiente variedad de tamaños de porciones en los alimentos que se ofrecen en las tiendas de conveniencia? ¿Alguna vez han sentido que las porciones son demasiado grandes y terminan desperdiciando comida?

Las veces que has ido a realizar tus compras en alguna tienda por conveniencia, has notado que algún producto suelto o empaquetado, que se visualice en buen estado, pero realmente no lo está?

Cuando las tiendas de conveniencia venden las porciones de alimentos, en diferentes presentaciones. ¿Te han informado sobre las alternativas de calentado o refrigeración?

¿Alguna vez, has presenciado el momento exacto donde empleadores de cualquier tienda de conveniencia, desecha estos alimentos que aún podrían haber tenido un mejor uso?

Por ejemplo: Una persona quiere comprar una manzana y nota que por un lado tiene un desperfecto. Y le pasa la voz a algún empleador de la tienda. Por lo cuál, procede a separar esa fruta de las demás.

Sección 3:

Se hacen preguntas que piden al participante su visión del futuro, expectativas y conclusiones

¿Han tenido alguna experiencia personal en la que hayan comprado alimentos en una tienda de conveniencia y luego decidieron no consumirlos? ¿Por qué ocurrió esto?

Has pensado alguna idea creativa para poder darle un segundo uso a estos productos ? (año nuevo)

¿Creen que las tiendas de conveniencia podrían tomar medidas para reducir el desperdicio de alimentos? Si es así, ¿qué tipo de acciones consideran que serían efectivas?

¿Están conscientes de iniciativas o programas que aborden el desperdicio de alimentos en las tiendas de conveniencia? ¿Apoyarían estas iniciativas como clientes?

¿Crees que hubiera menos desperdicio de alimentos si es que hubieran productos en presentaciones más pequeñas?

Cierre:

Se pregunta a la persona participante si tiene algo más y se cierra la entrevista contando los próximos pasos

Qué opinan sobre la posibilidad de comprar alimentos que estén cerca de su fecha de vencimiento a precios reducidos en lugar de desecharlos? ¿Estarían dispuestos a hacerlo?

¿Creen que el público en general está lo suficientemente informado sobre el problema del desperdicio de alimentos en las tiendas de conveniencia? ¿Qué podría hacerse para aumentar la conciencia sobre este tema?

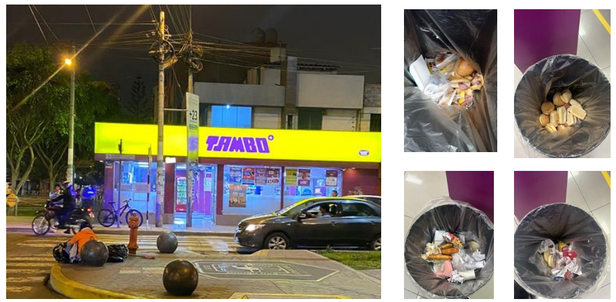
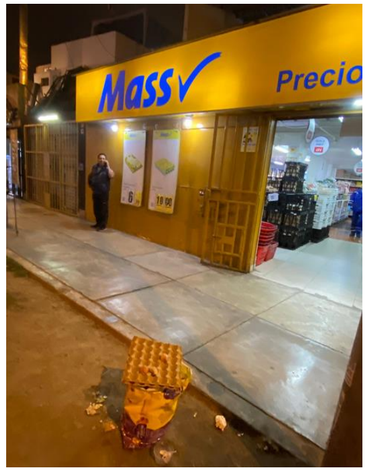
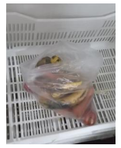
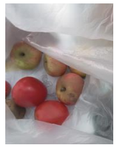
Para finalizar, ¿Alguna experiencia personal relacionada con el desperdicio de alimentos en tiendas de conveniencia los ha llevado a cambiar sus hábitos de compra o a considerar formas de reducir este desperdicio en sus propias vidas?

Agradecemos mucho su tiempo y sus respuestas a estas preguntas. Su perspectiva es valiosa para arrojar luz sobre un problema importante que enfrentamos en nuestra comunidad.

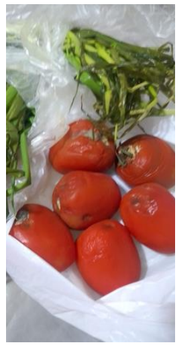
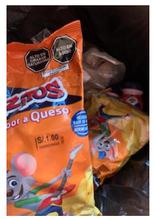


Observación

DIARIO DE OBSERVACIÓN

Día - horario - Lugar de la observación	Descripción del lugar	Descripción de las personas	Elementos y eventos observados: actividades, quehaceres, acciones, interacciones, comportamientos, situaciones, aspectos "normales" y "no normales", entre otros.
Tambo 07/09/2023 20:57 pm	 	• Tuvimos la oportunidad de poder ir de noche a un establecimiento de TAMBO, en el cual, pudimos observar a una recolectora revisando la basura, quizás en busca de algo para reciclar o comer, no le preguntamos por respeto. • Conocemos a un colaborador de la tienda TAMBO, el cual nos comunicó que a diario se desperdician alimentos, sobre todo los que apreciamos en las fotos y que no pueden llevárselo o comérselos entre ellos mismos.	• Estos productos estaban ubicados en los tachos de basura de la cadena TAMBO, lo que también hemos notado, es que botan a altas horas de la noche y cuando no hay gente en la tienda. • Encontramos productos como panes, sándwiches, tortas, postres, las cuáles están intactas, estos productos tienen fechas cortas de vencimiento, me comentaron que las hamburguesas duran aprox 2 a 3 días.
Mass 08/09/2023 6:00 pm Chorrillos	       	• Tuvimos la oportunidad de poder no solo ver como el personal saca y deja la basura en la puerta de establecimiento, sino que tuvimos autorización por parte de un empleador, para poder visualizar más a fondo sobre los productos que más desperdician. • Nos hicieron entrar al almacén donde diariamente en estas canastitas colocan "los alimentos" que están negritos, chocaditos, y ya pasados. Como podemos ver suelen colocarlo en bolsas y lo agrupan por días. • Ellos nos comentan, que lo hacen de esa manera y lo mandan al grupo general de Mass, y los encargados de cargos más elevados llevan la contabilización de cuando se desperdicia por día. • Pero un detalle curioso, es que estos alimentos "chancados" no pueden tener otro final, que el de ser botados, ya que por órdenes de esta tienda de conveniencia, los alimentos que permanecen ahí, semanalmente deben ser retirados y botados para que el camión de basura se lo lleve. • Los trabajadores si se les ve un rostro de preocupación, ya que son varios alimentos, pero lamentablemente tienen	• Estos productos estaban ubicados en el almacén de Mass, por varios días, para luego ser botados de manera semanal en bolsas en plástico. • Estaban algunas cosas buenas, como el plátano solo que lo separaron porque estaba "negrito", las zanahorias porque estaban "arrugaditas", y lo demás como la manzana y el camote, porque estaba hongueado (pasado). • Tubérculos encontrados en mal estado: - Zanahoria - Camote • Frutas encontradas en mal estado: - Plátanos - Naranja - Manzana - Granadilla - Tomates • Se pudo observar también que habían botado en la

DIARIO DE OBSERVACIÓN

Día - horario - Lugar de la observación	Descripción del lugar	Descripción de las personas	Elementos y eventos observados: actividades, quehaceres, acciones, interacciones, comportamientos, situaciones, aspectos "normales" y "no normales", entre otros.
Canasto 10/09/2023 11:28 pm Santiago de Surco	   	• Canasto, es un minimarket que tiene menos de un año de haber inaugurado, sin embargo el dueño nos indicó que por su apariencia, muchos usuarios creen que es caro, y eso hace que los productos no tenga una rotación seguida, y se echen a perder. • Cada domingo su personal y él suelen hacer limpieza general, es por ello que encontramos muchas bolsas de basura (imagen 1) y como en realidad todo estaba mezclado y tenía mal olor, le consultamos si podríamos tomarle algunas fotitos a productos en mal estado y nos separó algunas bolsitas y en su almacén pudimos tomar las otras fotos (2,3 y 4). • También notamos que este Minimarket NO suele clasificar su basura.	• Productos envasados encontrados en mal estado: -Yogurt en botellita -Bati Mix (Yogurt con cereal) -Avena -Bebida energética (Maltin) -Condimento Paquita • Frutas / Verdura encontradas en mal estado: - Fresas - Tomates - Cebolla China
Listo 11/09/2023 6:30 pm Surquillo	     	• Tuvimos la oportunidad de visitar la cadena de tienda de conveniencia Listo, que está asociado con Primax. Un personal de la tienda, nos facilitó ingresar de manera rápida al almacén, donde se encuentra el área exclusiva para productos vencidos o prontos a vencer. • El personal nos comentó, que todos los días suelen revisar cada producto y según su tiempo de vida, realizan la rotación de este. Son estrictos en cuanto a la supervisión constante, ya que el objetivo de la tienda es reducir en menor cantidad la merma. Nos mencionó, que a veces, es inevitable, no tener productos vencidos, ya que la compra de los clientes, suele ser incierta. Y solo les queda desecharlos, ya que está estrictamente prohibido, repartir los productos entre ellos. • Pudimos observar tachos de metal, puestos al costado de la tienda. Nos comentó el personal, que antes de cerrar la tienda, suelen distribuir los residuos y botarlo en estos respectivos tachos. También nos informó, que a partir de la media noche, el camión de basura, suele	. • Estos productos estaban ubicados en el almacén de la tienda Listo. Fuerón retirados de las góndolas (de 7 a 15 días aproximadamente), para ser cambiados por los proveedores y otros desechados al final de la jornada. • Bebidas: - Gaseosas (Inca kola, fanta, viva, Tampico) - Agua mineral - Energéticas (Gatorade) - Alcohólicas (cerveza, pum pum, ron) • Producto fresco: - Yogurt • Aperitivos: - Cheetos - Chocolate



Resultados de las Encuestas

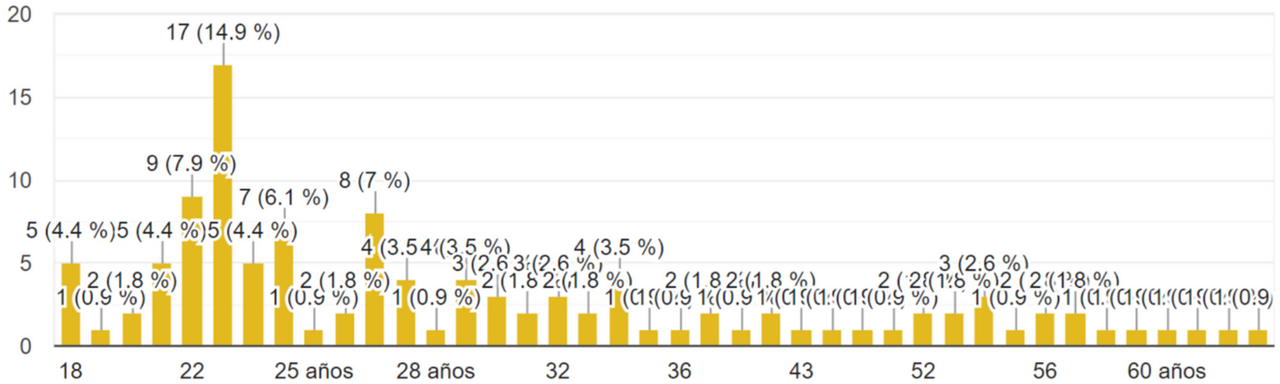
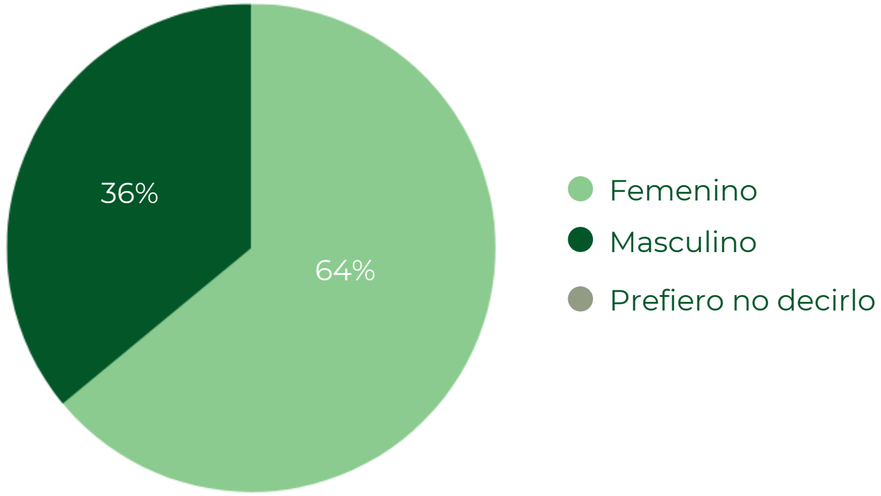
(Clientes)

DESCARGA ENCUESTAS (Clientes)

Link de encuestas

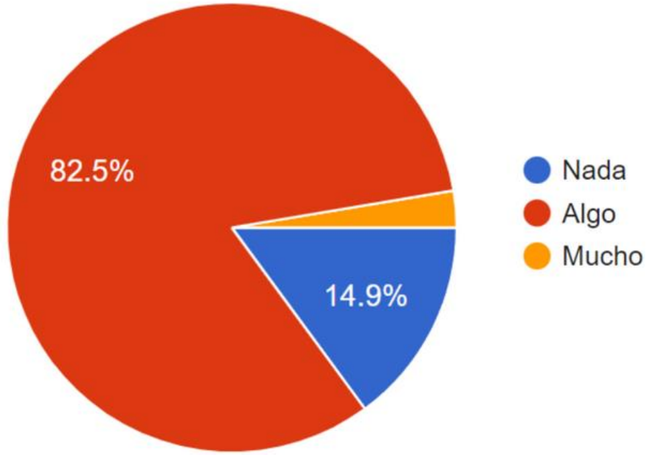
PREGUNTA	RESULTADOS	CRUCE DE DATOS
Nombre y Apellidos	• Carmen Camones Blaz • Emily Ramirez • Michael Ramírez • Valeria Merea Florian • Franco Quintana Quevedo • Bruno Cambar Fonseca • Sandro Castillo Alarcón • Yessica Vega Mamani • Marco Gomero • Orlando Rosales Comun • Paulo Murillo Paz • Hernán Chávez • Ledy Chorres • Kevin Cárdenas Godinez • Carmen Sulca Alarcón • Esmeralda Hidalgo Clement • Fiorella Garay • Karem Bernabel Rodriguez • Sol Llamoja Cieza • Casilda Palomino Vela • Zoila Salas • Mirtha Tamariz • Betty Santillán • Adriana Solano Loayza • Andrea Abanto • Rosario Borja • Manoly Dueñas Perez • Camila Colque Unocc • Gina Guerra Leal • Martha Rojas • Gerson Vilela Flores • César Seminario Silva • Diana Del Aguila López • Gerardo Maxi • José Núñez • Fiorella Calle • Carina Gómez Romero • Sandra Navarro Olivas • Ana Meneses • Jean Franco Chávez • Fabiola Principe Morillo • Valeria Montaño • Joseph Sanchez Gamboa • Judith Chiquis Yaranga • Brenda Joya • Milagros Meza • Macarena Pardo Martinez • Sebastián Baca Dávila • Ruth Chaupis • Maria Vasquez • Rosa Diego Caycho • Miguel Calderón Salas • Mariela Trujillo Caballero • Percy Arellano Yenque • Liliana Linares Palomino • Juan Carlos Groppo Esponoza • Luis Gómez Guerra • Ruth Quirica Mendoza • Gerson Ramirez Santisteban • Claudia Vera • Dora Dulanto • Michel Aguilar Rodriguez • July Linares Palomino • Maricruz Chacaliaza • Karla Carrasco Mendieta • Andrea Guevara Palomino • Manuel Mendivil Céspedes • Erick Medina • Edgar Ramos • Camila Varillas Linares • Alexsandra Huaranga • Diego Castro Calderon • Jhon Muñoz Gaona • Kely • Carlos Guerra • Jasmin Quispe • Cinthia Ramirez • Brissa Murillo • Sonia Acosta Núñez • Elizabeth Gómez Palomino • Jenny Varela Espinoza • Maricruz Chacaliaza Tasayco • Erwin Diaz Salinas • Nicole Campos Valeriano • Patricia Delfin Gutierrez • Mariafelipa Granda Zúñiga • Valery Guevara Palomino • César Gomez Palomino • Lucciana Mendoza Mendoza • Karla Del Campo Cazal • Sergio Céspedes • Ericka Velásquez • Alessandra Pacchiano Berardi • Meilyn Chang Matayoshi • Alcy Cruz Obregon • Marco Bautista Vargas • Marilyn Lucana Morales • Gabriela Huaranga Quispe • Mili Ramirez	Se logró encuestar a 114 personas.

DESCARGA ENCUESTAS (Clientes)

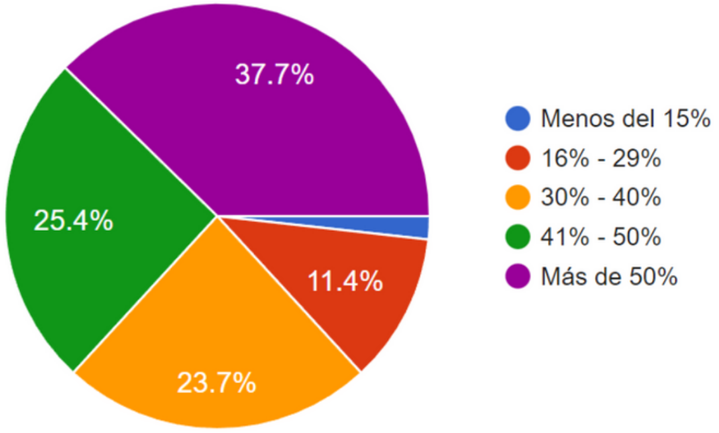
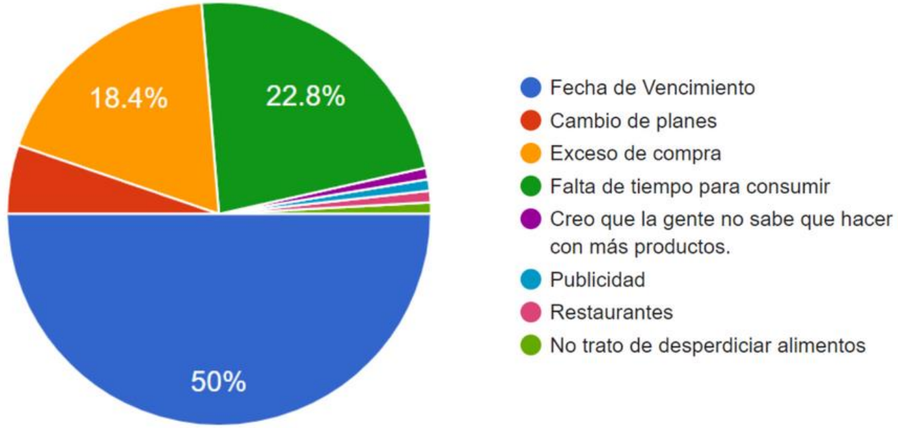
PREGUNTA	RESULTADOS	CRUCE DE DATOS
Edad		Con un 14.9% se entrevistó a personas de 23 años, un 7.9% a personas de 22 años, un 7% de 27 años, un 6.1% personas de 25 años, y el resto de % tenían otras edades que van desde los 18 hasta los 60 años.
Sexo		Entre las personas encuestadas, podemos visualizar que hay un 64% que es Femenino y un 36% que es del género Masculino.

20
15
10
5
0
17 (14.9 %)
9 (7.9 %)
8 (7 %)
7 (6.1 %)
5 (4.4 %)
5 (4.4 %)
5 (4.4 %)
4 (3.5 %)
4 (3.5 %)
3 (2.6 %)
3 (2.6 %)
2 (1.8 %)
2 (1.8 %)
2 (1.8 %)
2 (1.8 %)
2 (1.8 %)
2 (1.8 %)
2 (1.8 %)
2 (1.8 %)
3 (2.6 %)
2 (1.8 %)
2 (1.8 %)
1 (0.9 %)
1 (0.9 %)
1 (0.9

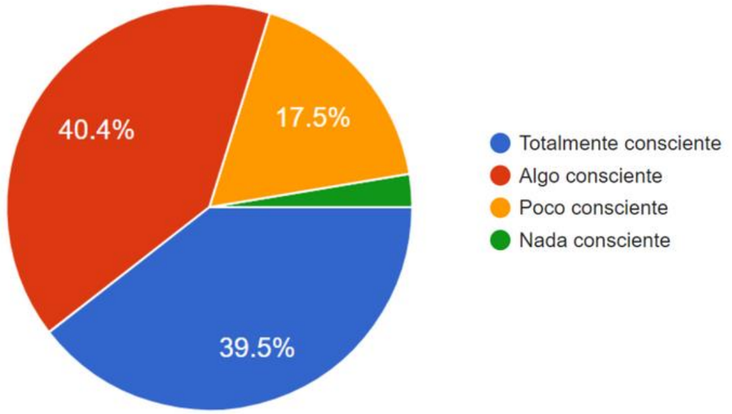
DESCARGA ENCUESTAS (Clientes)

PREGUNTA	RESULTADOS	CRUCE DE DATOS
Distrito		Los distritos donde viven las personas encuestas son: El 13.2% de Cercado de Lima, un 8.8% San Martin de Porres, un 8.8% Santiago de Surco y los otros % pertenecen a otros distritos.
¿Cuánto consideras que conoces sobre el tema Pérdidas y Desperdicios de Alimentos? a. Nada b. Algo c. Mucho		Los encuestados consideran que en un 82.5% conocen sobre el Desperdicio de Alimentos y el 14.9% no conoce nada. Mientras que solo el 2.6% conoce "mucho" de esta problemática.

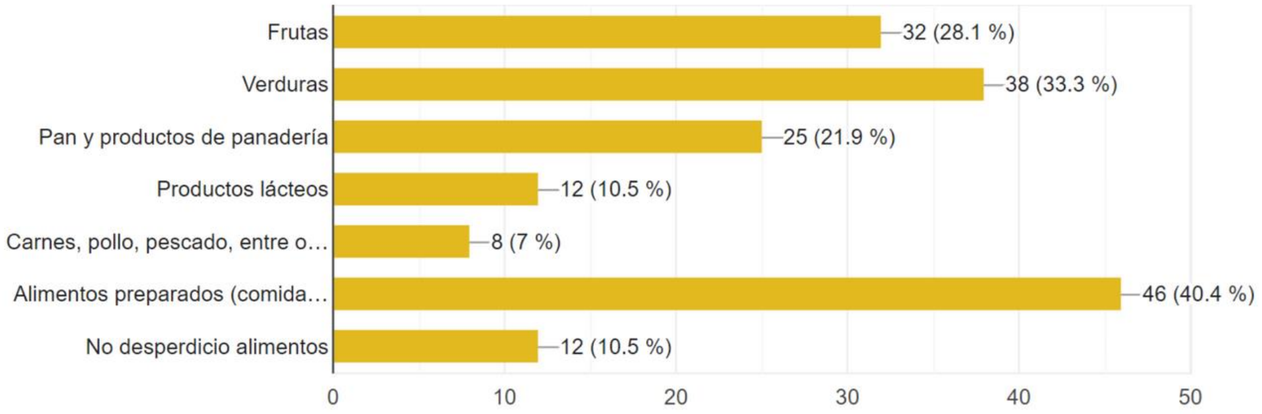
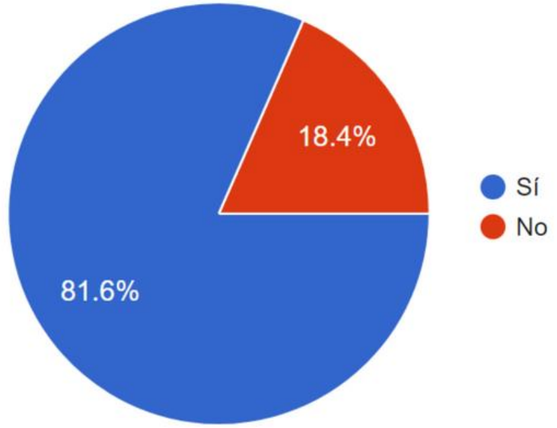
DESCARGA ENCUESTAS (Clientes)

PREGUNTA	RESULTADOS	CRUCE DE DATOS
¿Cuántos alimentos crees que se pierden y desperdician en el mundo? a. Menos del 15% b. 16 - 29% c. 30 - 40% d. 41 - 50% e. Más de 50%		El 37.7% de los encuestados consideran que se pierden más del 50% de alimentos, el 25.4% indica que el rango es del 41% al 50% , el 23.7% indica que es el 16% al 29% y el 11.4% considera que se pierde el 16% a 29%.
¿Cuál es la principal razón por la que sueles desperdiciar alimentos? a. Fecha de vencimiento b. Cambio de planes c. Exceso de compra d. Falta de tiempo para consumir e. Otro: _____		La principal razón por la que los encuestados desperdician los alimentos, es por Fecha de Vencimiento (50%), y por exceso de compra (18.4%). El 22.8% nos indica que trata de no desperdiciar los alimentos.

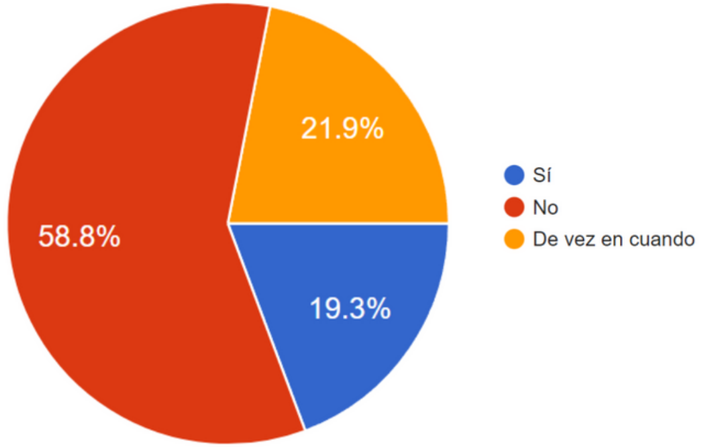
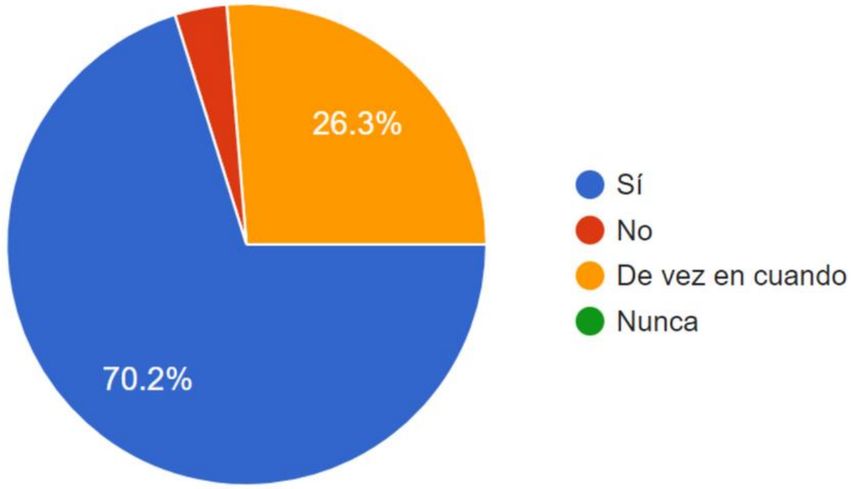
DESCARGA ENCUESTAS (Clientes)

PREGUNTA	RESULTADOS	CRUCE DE DATOS
¿Estás consciente de la cantidad de alimentos que se desperdician a nivel mundial? a.Totalmente consciente b.Algo consciente c.Poco consciente d.Nada consciente		El 40.4% de nuestros encuestados indica que está "algo consciente" de la cantidad de alimentos que se desperidician a nivel mundual, el 39.5% indica que está "totalmente consciente", mientras que el 17.5% indica que está poco consciente.
¿Dónde sueles realizar más tus compras de la semana? a. Tiendas de conveniencia (Minimarkets, Tambo, Oxxo, Mass, etc) b. Bodegas c. Supermercados d. Mercados		El 61.4% de nuestros encuestados indicada que realiza sus compras en los mercados, el 24.6% lo realiza en los supermercados y el 10.5% en las tiendas de conveniencia.

DESCARGA ENCUESTAS (Clientes)

PREGUNTA	RESULTADOS	CRUCE DE DATOS
En tu hogar, ¿Cuáles son los alimentos que se echan a perder con más frecuencia? a. Frutas b. Verduras c. Pan y productos de panadería d. Productos lácteos e. Carnes, pollo, pescado, entre otros f. Alimentos preparados (comida para llevar, sobras, etc.) g. No desperdicio alimentos		El 40.4% de nuestros encuestados nos indican que los alimentos que se echan a perder son la comida para llevar, las sobras. El 33.3% indica que son las verduras, el 28.1% dice que las frutas y el 21.9% indica que es el pan entre otros productos de la panadería.
¿Alguna vez has comprado productos de más y se han echado a perder? a. Sí b. No		El 81.6% de nuestros encuestados indican que sí han comprado productos de más y se les ha malogrado, y el 18.4% no presenta este inconveniente.

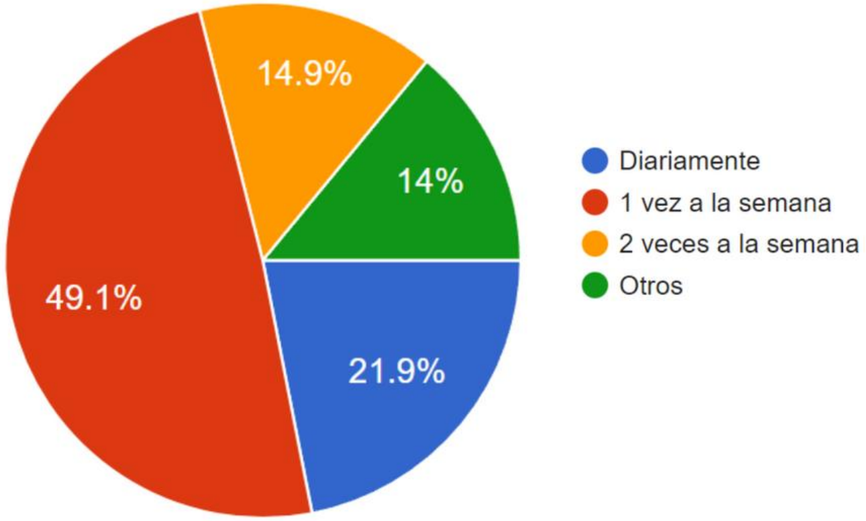
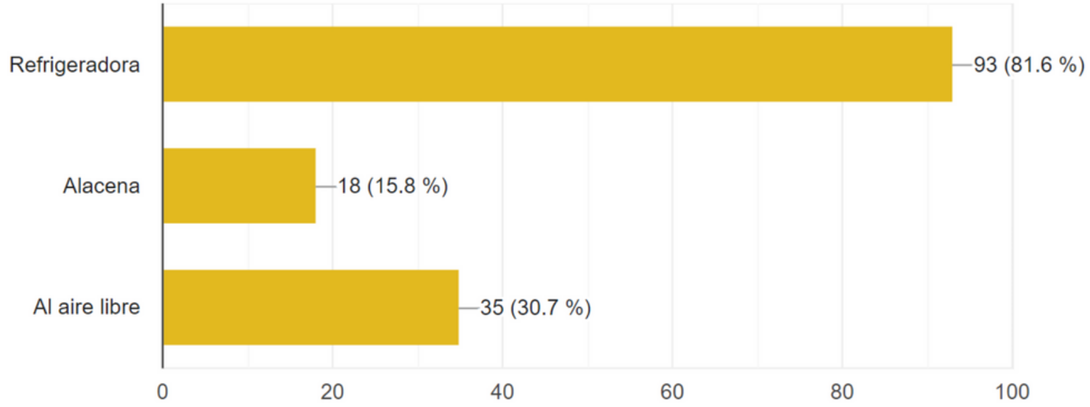
DESCARGA ENCUESTAS (Clientes)

PREGUNTA	RESULTADOS	CRUCE DE DATOS
En tu hogar, ¿suelen separar los desechos orgánicos e inorgánicos? a. Sí b. No c. De vez en cuando		El 58.8% indica que no suele separar los desechos en orgánicos e inorgánicos, el 21.9% lo realiza de vez en cuando y el 19.3% sí lo realizan.
Antes de comprar un producto, ¿Te fijas en la fecha de vencimiento? a. Sí b. No c. De vez en cuando d. Nunca		El 70.2% de nuestros encuestados nos indican que sí se fijan en la Fecha de Vencimiento, el 26.3% indican que de vez en cuando y el 3.5% no lo revisa.

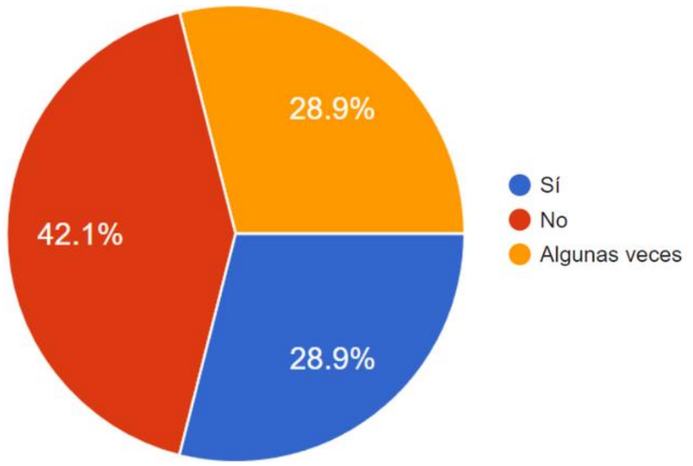
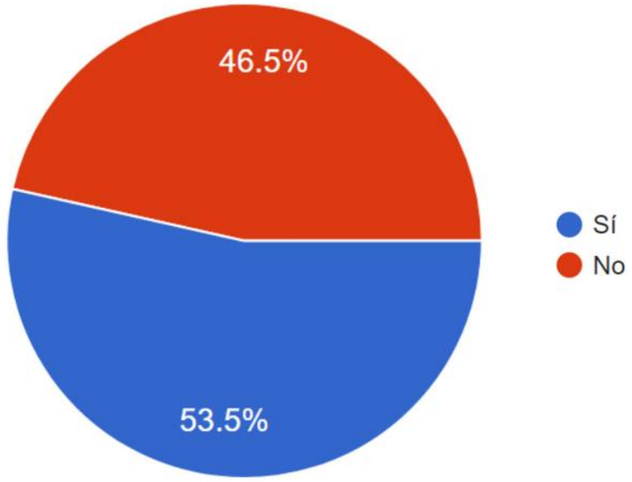
DESCARGA ENCUESTAS (Clientes)

PREGUNTA	RESULTADOS	CRUCE DE DATOS
En tu distrito, ¿Qué acciones realizan para la reducción de desperdicio de alimentos?	• Ninguna • Ninguno • Ninguna • No • Nada • Ninguno • No conozco • Ni idea • No hay un protocolo para el reciclaje. • Ninguna • No tengo idea • Desconozco • No lo sé. • Ni idea • No realizan • No estoy informado • Nada • No sé • No estoy al tanto de ello • No he averiguado • Compramos lo justo para el consumo de la semana. • Comprar menos alimentos que antes. • Lo desconozco. • Hay para reciclaje, quizas alguna que otra activacion, pero el reciclaje es el tema principal. • Dan bolsas para los residuos organicos. • Si. • Regalar. • De alimentos como tal, no hay. Sin emabrgo, están los señores de reciclaje que te dan sus respectivas bolsas y los recojen cada jueves. • No he visto que haya iniciativas para la reducción de desperdicios de alimentos en mi distrito. • Utilizar antes que vensan. • Regalar i ofrecer lo q sobra de alimentos. • Ollas comunes en asentamiento humano. • Tengo entendido que realizar acciones contra los residuos orgánicos pero no conozco ninguna sobre el desperdicio de alimentos. • No se • La recolección de desperdicios. • La verdad el municipio no sabe planificarse. • No hay ninguna acción. • Colocan tachos de basura separando elementos tales como el papel, cartón y plástico. • Ningúna acción. • No realizan acciones. • Comer menos. • No lo se • Simplemente comprar conscientemente. A veces compramos con más frase : es mejor que sobre a que falte. Y es por ello que desperciamos todo. • Únicamente recojo de basura orgánico y normal. • Que yo sepa no suelen concientizar sobre • Se estan poniendo tachos con colores como para que la gente identifique donde botar por categorías tipo en orgánico y no orgánico. • Compramos mayormente lo que necesitamos. • No tengo conocimiento de ello. • No realizan dichas actividades. • Campañas de concientización. • Más información a los vecinos, dándoles las pautas para conservar los alimentos. • No he visto nada. • Que yo sepa ninguna. • Solo hay tachos de basura pero no están por nombre del tipo de deshecho. • Veo que hay camiones de residuos de alimentos que desechan en restaurantes. • Eh visto tachos con clasificación residuos orgánicos/inórganicos. • No realizan acciones para la reducción de desperdicios. • No he visto que se haya tomado acción con respecto al problema. • No realizan acciones o no las difunden. • Utilizamos la refrigeradora para mantener los productos y alargar su tiempo de consumo. • Se ventilan adecuadamente los alimentos para evitar que salgan hongos.	La mayoría de encuestados nos indican que en su distrito no aplican acciones para la reducción de alimentos, algunos dicen que a lo mucho solo ponene los tachos de reciclaje en los supermercados, y solo un encuestado nos indica que a veces pasan camiones que venden pan bimbo, yogures y algunas frutas que ya están en su semana de fecha de vencimiento y lo venden a un menor precio.

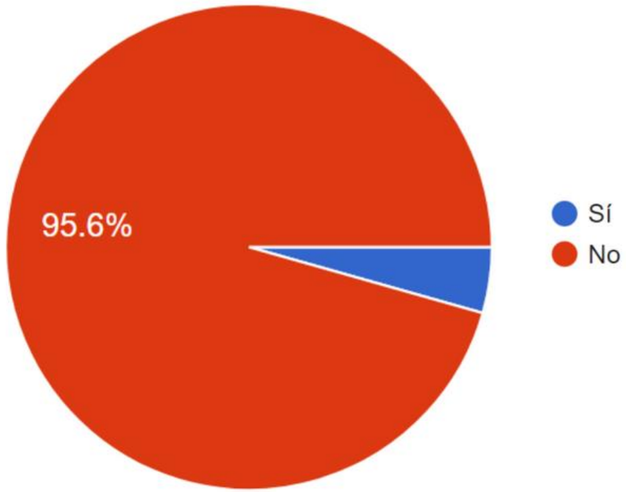
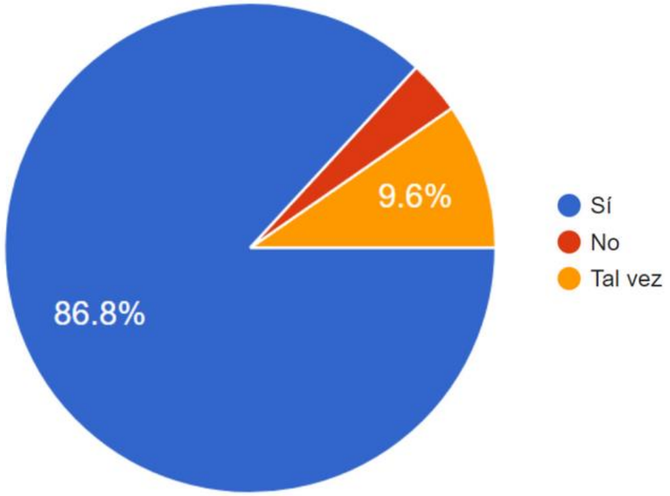
DESCARGA ENCUESTAS (Clientes)

PREGUNTA	RESULTADOS	CRUCE DE DATOS
¿Cada cuánto realizan las compras de los productos alimenticios en tu hogar? a. Diariamente b. 1 vez a la semana c. 2 veces a la semana d. otros		El 49.1% nos indica que realiza sus compras 1 vez a la semana, el 21.9% lo realiza diariamente, el 14.9% 2 veces a las semana y el otro 14% lo realiza cada vez que lo necesiten, no tienen una cantidad exacta de veces.
¿Dónde mayormente sueles guardar las verduras y frutas? a. Refrigeradora b. Alacena c. Aire libre		El 81.6% de nuestros encuestados guardan sus frutas y verduras en la refrigeradora, el 30.7% al aire libre y el 15.8% en su alacena.

DESCARGA ENCUESTAS (Clientes)

PREGUNTA	RESULTADOS	CRUCE DE DATOS
Antes de que se eche a perder algunos alimentos en tu hogar, ¿Lo has donado/regalado? a. Sí b. No c. Algunas veces		El 42.1% de nuestros encuestados no donado o regala alimentos en lugar de perderlos, el 28.9% si lo hace y el 28.9% solo algunas veces.
¿Alguna vez compraste o estuviste por comprar algún producto alimenticio vencido? a. Sí b. No		El 53.5% de los encuestados alguna vez en su vida han comprado productos vencidos, el 46.5% no.

DESCARGA ENCUESTAS (Clientes)

PREGUNTA	RESULTADOS	CRUCE DE DATOS
¿Has participado de algún taller, acción o instancia de capacitación que esté vinculado al tema Pérdidas y Desperdicios de Alimentos? a. Sí b. No		El 95.6% de nuestros encuestados no han participado en un taller o capacitación vinculado a la problemática, mientras que el 4.4% sí han participado.
¿Crees que la educación y la concientización pública pueden ayudar a reducir el desperdicio de alimentos? a. Sí b. No c. Tal vez		El 86.8% de nuestros encuestados nos indica que la educación y concientizaciónsi puede ayudar a reducir el desperdicio de alimentos, el 9.6% piensa que tal vez, y el 3.5% indica que no ayudaría.

DESCARGA ENCUESTAS (Clientes)

PREGUNTA	RESULTADOS	CRUCE DE DATOS
¿Tienes alguna idea o sugerencia para evitar el Desperdicio de Alimentos?	• No. • Campañas. • Comprar lo justo, lo que vamos a usar y no más. En vez que se desperdicien dar a personas que realmente lo necesiten.. • Comprar conscientemente lo que vas a consumir a diario,así se podría ayudar a reducir el desperdicio de alimentos. • Concientizar a la gente, donación, como en usa. • Probablemente que las municipalidades implementen programas de donación de comida. • Una buena organización. • No es necesario comprar de más, siempre calculando y si falta pues se compra es mejor que falte a que se eche a perder, es lamentable ver comida o fruta tirada cuando a alguien más le hace falta, donar es bueno, ayudamos a las demás personas. • Puedes usarlo en compostaje. • Facilitar formas de recolección y distribución de alimentos por vencer a personas de bajos recursos. • Realizar seminarios para poder preparar a las personas a que • Aprovechar los desperdicios organicos como cascaras de fruta y verduras para fortalecer suelos y esten aptos para algun cultivo. • Tal vez, dar orientación de comprar lo necesario a cada familia acorde a su rutina, alimentación y presupuesto. • Creo que las maneras en las que se podría evitar el desperdicio de alimentos, al menos desde un nivel personal, debe de comenzar creando ese tipo de costumbre a través de la educación desde la niñez o también concientizando con algún beneficio en común. • Podría hacer un engranaje para recuperar lo que sí pueda ser donado y clasificado para personas que lo necesiten. • Que la gente sea más consciente de cuanto realmente es lo que consume y así no comprar de más los alimentos. • Ver las fechas y donar a gente que si lo usara. • Qué no compren en exceso y porciones sus alimentos por día. • Recetas para usar las sobras de comida. • Distribuidores de desperdicios. • Compra solo lo necesario. • Charlas, que haya más tachos de reciclaje. • Que cada municipio de los distritos obligue separar la basura a cada vecino por organico e inorgánico y que tenga días de recojo de basura lo que es orgánico e inorgánico para que se pueda • Hay un chef qué se la paso viviendo en parte de alta pobreza en la cual preparaba comida con cosas que la gente botaba como cáscaras de plátanos, cáscara de akberjad y lo transformaba en rica comida para ese sector de pobreza y les enseñaba a la gente lo mismo de como no desperdiciar asi qué en resumidas cuentas; falta más educación. • Por el momento no. • Concientizar a que compren lo necesario, sino aplicar la donación de desperdicios para un bien común. • Por el momento no tengo ninguna. • Podría ser tener un entro de recolección para que se puedan acoger los alimentos antes de vencer y ser tratados. • Mayor difusión al respecto para concientizar. • Tal vez podría ser el uso de dichos alimentos para la alimentación de animales de granja,etc. • Recolectores de desperdicios orgánicos. • Saber coordinar los puntos de despachos en base a una buena comunicación como planificación. • La organización y apuntes creo que ayudaría mucho o en todo caso alguna aplicación que te ayude a organizar la cantidad, variedad y uso de cada	Algunas las ideas que nos brindan los encuestados son: Campaña de concientización para comprar lo necesario, Campañas para donar los productos a punto de perecer, Abrir un canal o medio con tips para reducir el desperdicio, a modo que se informe a la población; recolección y distribución de alimentos por vencer a personas de bajos recursos y para las tiendas de conveniencia poner en exhibición los productos que estén cerca a su fecha de vencimiento o poner algún descuento para evitar desecharlos.

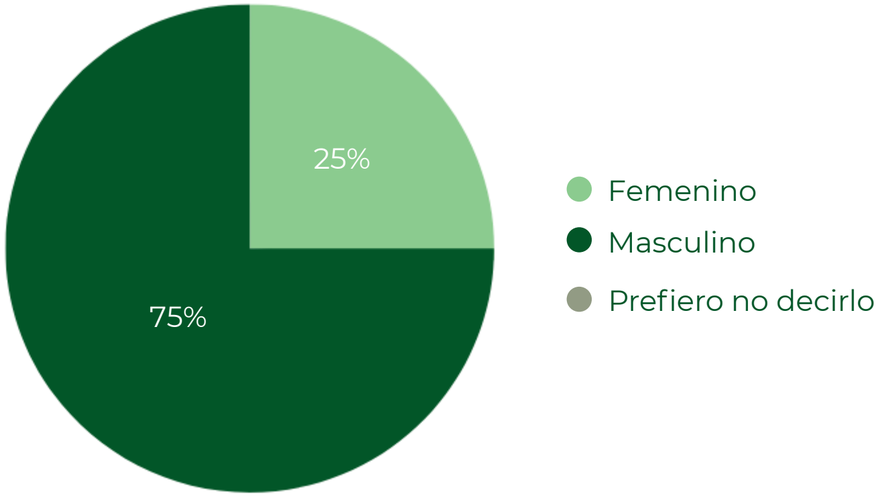


Resultados de las Encuestas

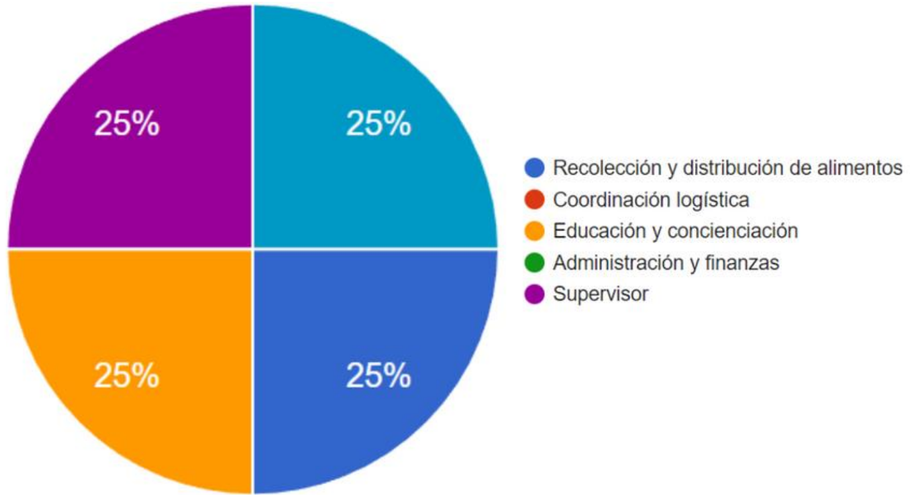
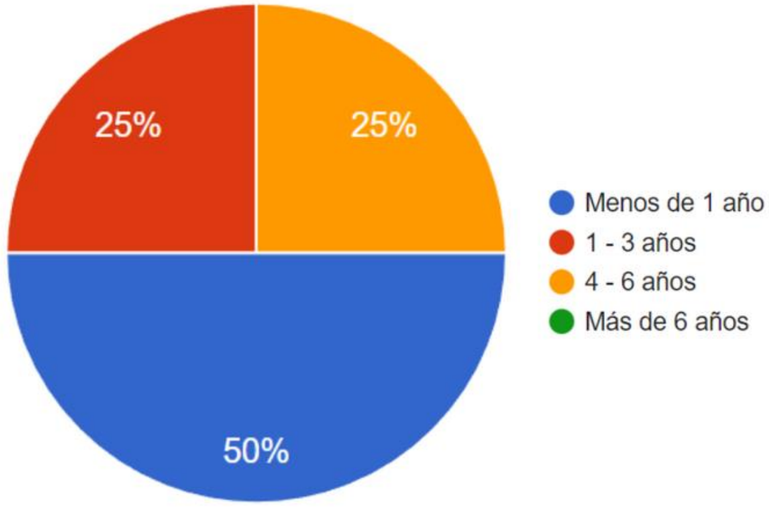
(Banco de Alimentos del Perú)

DESCARGA ENCUESTAS (Banco de Alimentos del Perú)

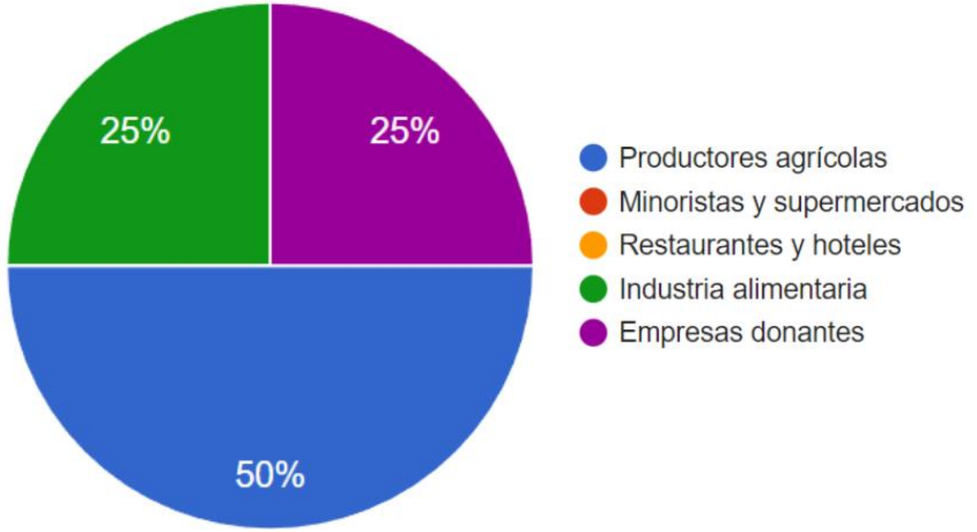
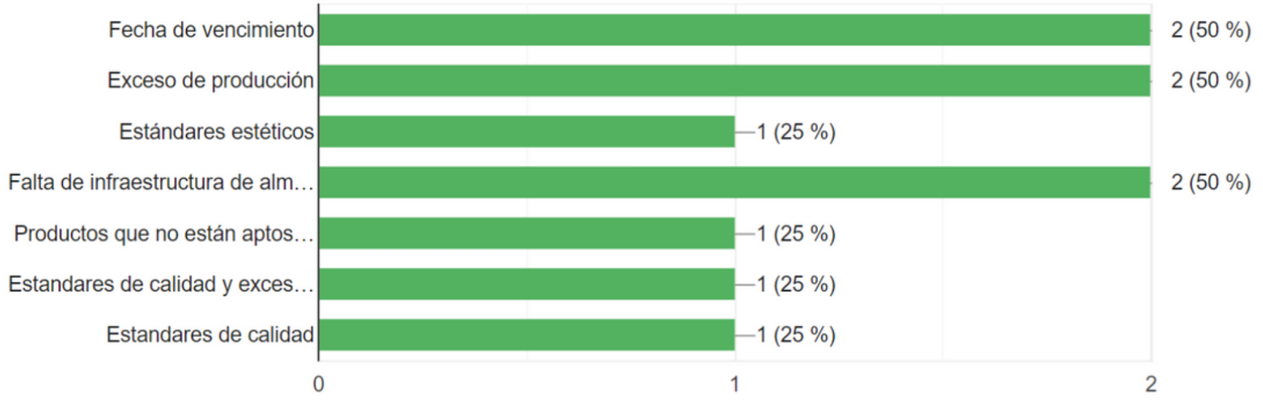
Link de encuesta

PREGUNTA	RESULTADOS	CRUCE DE DATOS
Nombres y Apellidos	• Kevin Orosco Huaman • Mendoza Tafur Jerson • Rolando Fasabi • Alejandra Quispe Blanco	Hemos encuestado a 04 personas que trabajan en el Banco de Alimentos del Perú.
Edad	• 25 años • 27 años • 28 años • 23 años	La escala de edad va de los 23 a 28 años.
Sexo		El 75% de los encuestados fueron del género masculino y el 25% del género femenino.

DESCARGA ENCUESTAS (Banco de Alimentos del Perú)

PREGUNTA	RESULTADOS	CRUCE DE DATOS
¿En qué función trabajas en el Banco de Alimentos del Perú? a. Recolección y distribución de alimentos b. Coordinación logística c. Educación y concienciación d. Administración y finanzas e. Otro: _____		El primer encuestado trabaja en el área de Recolección y distribución de alimentos, el segundo en Educación y concienciación,el tercero es Supervisor y el cuarto en Fundraising.
¿Cuánto tiempo llevas trabajando en el Banco de Alimentos del Perú? a. Menos de 1 año b. 1-3 años c. 4-6 años d. Más de 6 años		El primer y último de los encuestados trabajan entre 1 a 3 años, el segundo menos de un año y el tercero de 4 a 6 años.

DESCARGA ENCUESTAS (Banco de Alimentos del Perú)

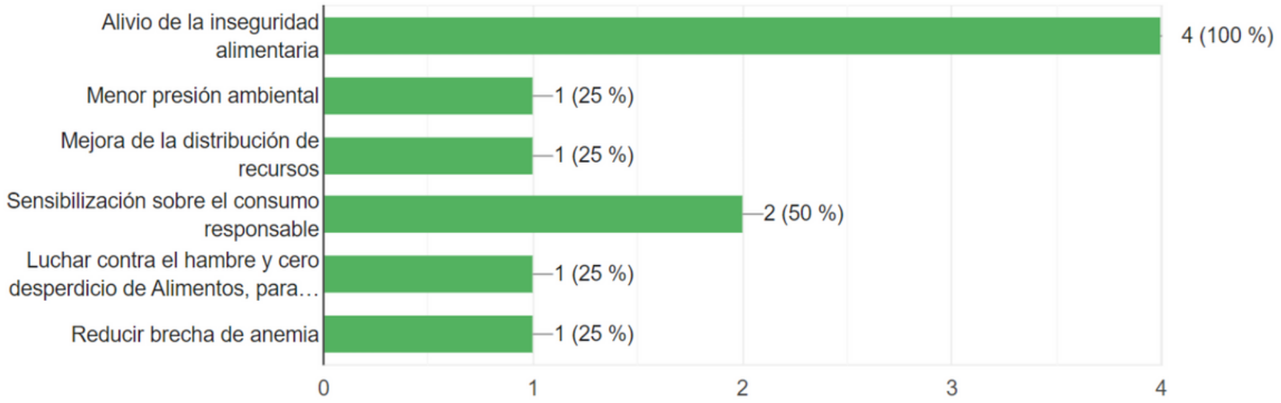
PREGUNTA	RESULTADOS	CRUCE DE DATOS
En tu experiencia, ¿cuál es la principal fuente de alimentos que se desperdician y que el Banco de Alimentos podría recolectar para su redistribución? a. Productores agrícolas b. Minoristas y supermercados c. Restaurantes y hoteles d. Industria alimentaria e. Otros:		Los encuestados indican que el 50% son los productores agrícolas, el 25% empresas donantes y el otro 25% son las empresas donantes.
¿Cuáles crees que son las principales razones detrás del desperdicio de alimentos en las fuentes mencionadas anteriormente? a. Fecha de vencimiento b. Exceso de producción c. Estándares estéticos d. Falta de infraestructura de almacenamiento		Los encuestados consideran que la fecha de vencimiento, exceso de producción, falta de infraestructura de almacenamiento, productos no aptos para la venta y estandares de calidad y exceso en producción son las principales razones detrás del desperdicio de alimentos.

DESCARGA ENCUESTAS (Banco de Alimentos del Perú)

PREGUNTA	RESULTADOS	CRUCE DE DATOS

En tu opinión, ¿cuál es el impacto más significativo al reducir el desperdicio de alimentos en la comunidad?

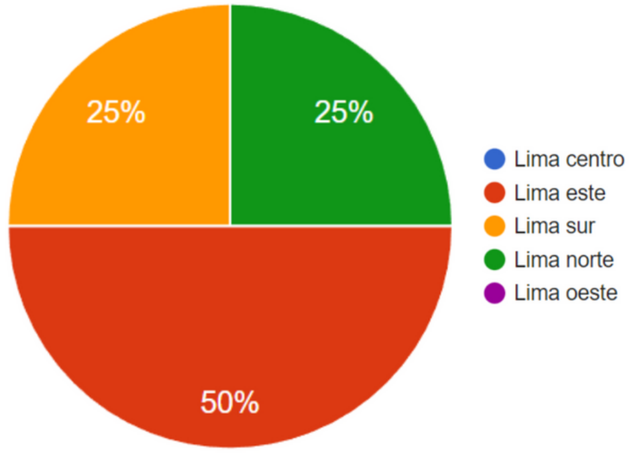
a. Alivio de la inseguridad alimentaria
b. Menor presión ambiental
c. Mejora de la distribución de recursos
d. Sensibilización sobre el consumo responsable
e. Otro: ____



Los encuestados indican que el 100% es el alivio de la inseguridad alimentaria, el 50% es la sensibilización sobre el consumo responsable y el 25% es luchar contra el hambre sobre el desperdicio responsable, menor presión ambiental y mejorar la distribución de recursos, son los impactos más significativos al reducir despedicio.

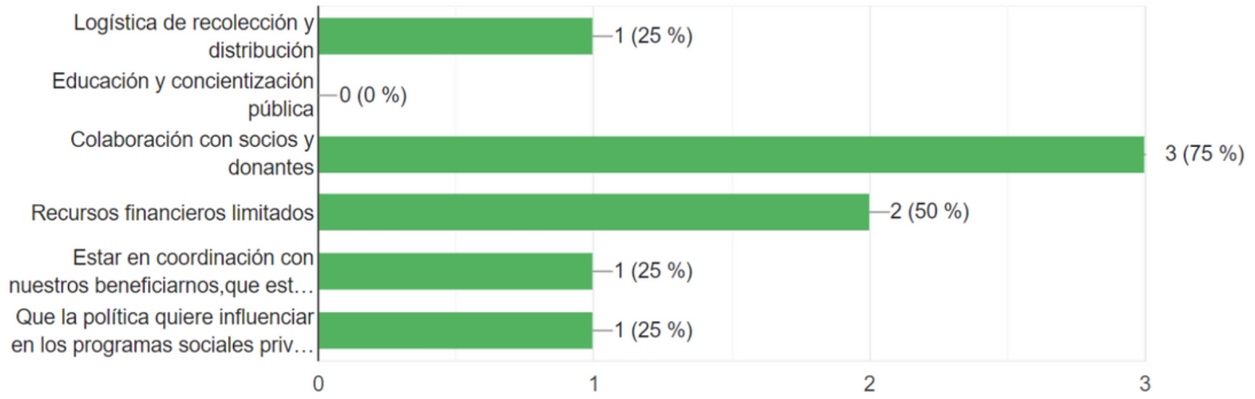
¿En qué sector de Lima metropolitana recolectan mayor cantidad de alimentos, antes de su distribución?

a. Lima centro
b. Lima este
c. Lima sur
d. Lima norte

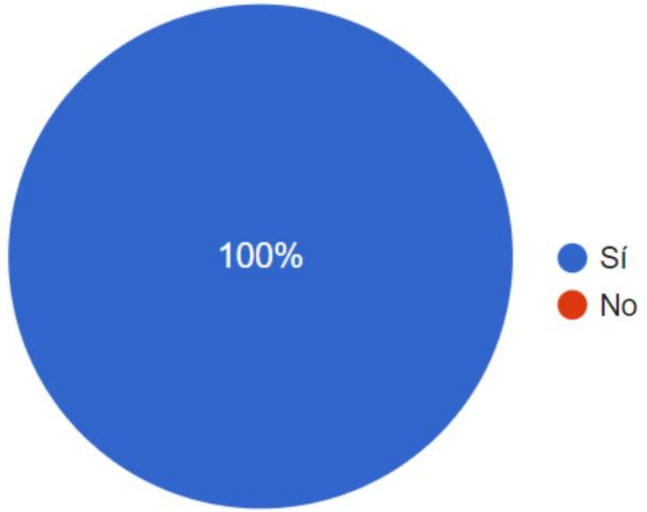


El sector de Lima con mayor cantidad de alimentos lo lidera con 50% Lima este, 25% Lima norte y 25% Lima sur.

DESCARGA ENCUESTAS (Banco de Alimentos del Perú)

PREGUNTA	RESULTADOS	CRUCE DE DATOS
¿Cuáles son los principales desafíos que enfrenta el Banco de Alimentos del Perú al intentar reducir el desperdicio de alimentos y redistribuirlos? a. Logística de recolección y distribución b. Educación y concienciación pública c. Colaboración con socios y donantes d. Recursos financieros limitados e. Otro: _____		Según los encuestados los principales desafíos que enfrenta el Banco de Alimentos es el 75% Colaboración con socios y donantes, el 50% recursos financieros y el 25% logística de recolección y distribución.
¿Podría mencionar algunas de las empresas aliadas al Banco de alimentos del Perú?	• Empresa Municipal de Mercados S.A. • Leche Gloria, Procter y Gamble, Nestlé, Arcocontinental Lindley • Ajeper, gloria, corporación lindley, agrisil, drokasa, Unilever, supermercados peruanos, cencosud, makro, etc. • Alicorp, supermercados peruanos, sodexo.	Los encuestados mencionaron varias marcas, las más reconocidad son Makro, Alicorp, Gloria, Lindlye, Ajeper, Cencosud, supermercados peruanos entre otros.

DESCARGA ENCUESTAS (Banco de Alimentos del Perú)

PREGUNTA	RESULTADOS	CRUCE DE DATOS
¿El Banco de alimentos suele proporcionar información a los trabajadores de las empresas aliadas sobre el excesivo desperdicio de alimentos que se vive en el Perú? a. Sí b. No c. Otro		Los encuestados mencionaron que el Banco de Alimentos del Perú sí suelen proporcionarles información a los trabajadores de las empresas aliadas sobre el excesivo desperdicio de alimentos en nuestro país.
Si la respuesta es "Sí", ¿Qué tipo de información suele brindar?	• A los trabajadores que conformen parte de procedimiento de recojo y distribución: INFORMACIÓN DE CANTIDADES Y TIPOS DE PRODUCTOS A RECIBIR; PROGRAMACIÓN DE RECOJO; USUARIOS SUJETOS A DERECHO. • Las empresas,nos envía factura y guía de remisión por medio de eso el (Banco de Alimentos Perú) le hace entrega de un serfificado para reducicir sus impuestos, los productos van distribuido directamente a nuestros beneficiarios. • KPI, estadísticos sobre y la reducción del desperdicio de alimentos, el impacto del Co2, la reducción de costos y el beneficio tributario que tienen al sumarse como aliados, etc. • Mermas, alimentacion saludable, entre otras.	La información que el Banco de Alimentos suele brindar son sobre los KPI's (estadísticas), procedimiento de recojo y recolección de productos, sobre las mermas y alimentación saludable.

DESCARGA ENCUESTAS (Banco de Alimentos del Perú)

PREGUNTA	RESULTADOS	CRUCE DE DATOS
¿Qué mejoras o cambios crees que podrían implementarse para aumentar la eficiencia en la reducción del desperdicio de alimentos y su distribución?	• Fomentar el consumo responsable en la sociedad, así como aliviar los procedimientos de trámite para nuevos grupos de beneficiarios. • Concientizar a más empresas que se sumen contra esta lucha de Alimentacion que todos los días venimos pasando. • Ampliación de nuestro sistema logístico, y que más ONG se sumen y repliquen esta lucha que es el desperdicio de alimentos y la lucha contra el hambre en el Perú. • Si se refieren a la industria alimentaria es trabajarlo a traves de la ods fin del hambre, nivelar la cancha.	Las mejoras que los encuestados creen que se podría utilizar son, fomentar el consumo responsable, que las grandes empresas sepan de la problemática y tomen acciones, hablar más con la comunidad sobre las ODS, ampliación del sistema logístico y que las ONG se sumen a esta lucha.
¿En qué medida crees que la colaboración con otros actores, como productores agrícolas, empresas alimentarias y el gobierno, podría ayudar en la lucha contra el desperdicio de alimentos?	• La promoción de las ODS al grupo involucrado bajo un trabajo en conjunto reduciría considerablemente el desperdicio de alimentos. • Teniendo en cuenta que en nuestro país estamos con muchas personas que sufren de diferentes enfermedades por tema alimentaria,por no tener los recursos suficientes para tener una mejor vida. • Financiando proyecto que tenemos en espera, que por falta de presupuesto no lo ponemos en marcha, y por parte del gobierno que sea un felicitado más no una obstrucción. • A través de sinergias para una mejora de la precaria situacion del país.	La medida que los encuestados consideran que serviría de ayuda contra la lucha del desperdicio de alimentos sería, la promoción de la ODS, financiando los proyectos que están en espera por falta de presupuesto, y a través de las sinergías.

DESCARGA ENCUESTAS (Banco de Alimentos del Perú)

PREGUNTA	RESULTADOS	CRUCE DE DATOS
Deja tu comentario adicional sobre el desperdicio de alimentos o la labor del Banco de Alimentos del Perú que te gustaría compartir:	• En el país hay un buen nivel de desperdicio de alimentos, y al mismo tiempo todavía se perciben cifras considerables respecto a los problemas de desnutrición en el territorio peruano. La lucha del día a día del B.A.P no para y no sería muy mala idea que a futuro junto al apoyo del Gobierno se trabaje en un proyecto de tal forma que se permite reducir las brechas de lo mencionado inicialmente. • Un Kilo pesa más cuando se convierte en ayuda 💪 luchemos contra el hambre y cero desperdicio de alimentos. • Que la labor que realiza el banco de alimentos deberia ser replicado en todo el Perú (Concientización) , así bajaremos los indicadores de desnutrición, de anemia, de inseguridad alimentaria, etc. Recién pararemos con nuestra lucha cuando no haya un banco de alimentos en el Perú, ese día recién habríamos acabado con este mal que es el hambre. Por un Perú sin hambre, por un Perú sin desperdicio de alimentos.	Los comentarios que nos brindaron los encuestados en general es que esta problemática podría tener una solución, si es que todos nos unimos y también apoyamos a las personas de bajos recursos, para que no mueran de hambre. Es una lucha que depende de todos, muy aparte de las empresas grandes o del gobierno.



Resultados de las Entrevistas

Link de las entrevistas

RESULTADOS ENTREVISTAS (Dueños)

ENTREVISTA 1 -
Entrevistador/a: Maryaren Daleiska Nuñez Medina
Nombre del entrevistado/a: Tani Padilla
Fecha y hora: 03/08/2023 - 3:00 pm

PARA TENER EN MENTE

Nombre del Minimarket:	Su estrategia / modelo de negocio es el
Praktimarket	"Fefo" y el "Lifo".

Coméntame un poco sobre ti . ¿Cómo te llamas? ¿Cuántos años tiene?	Hola buenas noches, gracias por la invitación. Bueno mi nombre es Tani Padilla y yo tengo 32 años. Actualmente me estoy dedicando a un emprendimiento, que hace más de 2 años empecé con un amigo que también es mi socio y bueno quisimos emprender algo nuevo, algo propio y más que todo para tener una solvencia, una libertad en temas de tiempo, porque a veces cuando trabajamos para alguna empresa siempre demandan de nuestro tiempo y nosotros tenemos que acoplarnos a ellos. Y bueno estoy actualmente con este negocio y me encuentro ubicada en San Martín de Porres.
¿Cómo se llama tu negocio y cuándo nació la idea de ponerlo?	Sí, bueno el el negocio se llama Praktimarket. Lo pusimos más que todo porque queríamos dar y ofrecer al público la practicidad en cuanto a la atención. El negocio empezó hace casi 2 años y empezó más que todo porque la mamá de mi socio tenía una pequeña tiendita en su casa, pero veíamos que el negocio tenía para más. Debido a la edad de la señora, ella quiso un poco dejar este rubro para dedicarse más que todo también a sus cosas personales y todo eso, es por ello que quiso cerrar; entonces nosotros vimos como que la oportunidad ahí de tal vez agrandar este negocio, agrandarlo y ofrecer un servicio a hacia las personas, en donde lleguen y puedan encontrar diferentes tipo de productos, porque tú sabes que a veces necesitan desde un alfiler hasta algo más grande y eso es lo que nosotros queríamos ofrecer a las personas cercanas de este distrito.
¿Por qué elegiste este rubro y no otro?	Como te digo, osea empezamos por lo que la mamá de mi socio tuvo este negocio y nosotros quisimos agrandarlo, ofrecer muchas cosas más no y vimos que también el sitio donde estaba ubicado se prestaba para este tipo de negocios, ya que a veces solo encontramos en los alrededores tienditas pequeñitas y no un minimarket con productos variados. Por ejemplo, no encontraba algo y bueno lo que tenía que hacer es ir al mercado o tal vez a un supermercado, lo que estaba más cerca y a veces si se dificulta, así que básicamente vimos esa posibilidad de re lanzar el negocio en ese distrito. Vendemos desde un alfiler, porque siempre hay personas que necesitan desde lo más pequeño, por ejemplo productos perecibles no orgánicos, como un pollo, verdura o fruta lo que a veces las amas de casas demandan día a día, entonces mejor era tener nuestro propio Minimarket surtido.
¿Hace cuánto tiempo, viene funcionando tu negocio?	Justo como te acabo de mencionar, ya el día de mañana cumplimos 2 años de haber aperturado el minimarket y de verdad el tiempo pasó súper rápido, y bueno estamos dándole duro y parejo al trabajo,desde el primer día que empezamos. Hasta ahora las cosas que nos han pasado han sido buenas, pero también hemos pasado por dificultades y hemos aprendido de eso y es bueno porque nos permite seguir avanzando y aprendiendo mucho más. Por lo pronto mi socio y yo estamos dando todo para que nuestro negocio propio siga creciendo.
¿Ustedes mismos realizando su propio inventario?	Claro, de hecho que sí manejamos un inventario, ya que nos permite ver si es que hay algún producto faltante, llevar un orden y rotación también. Realmente pueden suceder muchas cosas si uno no cuenta con un inventario.
Tus clientes ¿Qué días de la semana suelen realizar con mayor frecuencia las compras de productos alimenticios?	Mira ya tenemos cierta clientela que sí o sí vienen todos los días a comprar, pero también nosotros queremos llegar hacia el público que tal vez está de pasado por ahí y no conocen, pero estoy hablando así de clientes pudientes. También hemos visto que hay un incremento de ventas los fines de semana, las quincenas y los fines de mes; en esos días es donde hay más demanda, más venta y me imagino que también por lo mismo de que a las personas se les puede antojar algún dulcecito cuando cobran su sueldo, es por eso que las ventas incrementan ya que también nosotros brindamos productos de calidad.
¿Has escuchado o revisado información sobre la cantidad de desperdicios alimentarios desechados en la cadena de tiendas de conveniencia?	Si he escuchado que sí hay productos que se desperdician pero en otras cadenas y bueno tengo conocimiento más que todo porque un familiar trabaja en una de estas tiendas y los alimentos preparados más que todo, no lo logran vender hasta el final de día y ya practicamente lo botan a la basura. Este familiar me lo contó, no es que yo lo haya presenciado, pero si sé que suceden estas situaciones a diario. Realmente considero que se pueden hacer muchas cosas con este tipo de productos, pero depende también como los dueños y los trabajadores vean la situación, imagino que tendrán sus políticas.

¿Qué tipo de alimentos sueles desechar con más frecuencia en tu tienda de conveniencia?	Nosotros vendemos todo lo que son productos orgánicos e inorgánicos. Entre los orgánicos tenemos lo que son las frutas, las verduras, pollo, carnes, etc y nosotros desechamos más que todos los productos orgánicos, porque buenos son productos que tienden a malograrse rápido y se pueden echar a perder con facilidad, y ya se convierte en un producto que no es apto para la venta y bueno si uno está comenzando, lo que se quiere es atraer al público y obviamente uno tiene que vender productos buenos, darle la confianza a los clientes. Nosotros como dueños estamos al tanto de los productos, si vemos que alguno malo, lo separamos del que está bueno y también sucede con los productos empaquetados, si por su fecha de vencimiento no logran ser cambiados por los mismo proveedores los desechamos, ya que nosotros no podemos ofrecer un producto a días de vencer o vencido, dañaríamos la salud del cliente. Lo que sucede también es que hay algunos, no todos los proveedores que si te permiten cambiar, son muy pocos, pero de igual manera antes de desecharlo les escribimos. Los que más desechamos en frutas y verduras son por ejemplo: los tomatitos, las paltitas, los limones, las mandarinas, las naranjas, las papayas, es que pasa que hay días donde hay una gran demanda, como que hay días que no se vende, es por ello que si vemos que está en un mal estado, lo separamos por falta de rotación, porque como decía esto puede dañar la salud de nuestros clientes y generarnos una mala impresión como negocio. Yo personalmente suelo poner las frutas y verudras, las más bonitas para que se vea atractivas y se lo lleven, yo soy la que me encargo de la mercadería, realizo las compras de todo, tanto como para el negocio y para mi uso personal, con mucha más razón tengo que seleccionar cosas de buena calidad y que este bonito, en buen estado, porque todo entra por los ojos. Realmente nos sentimos bastantes tranquilos porque los clientes tienen la facilidad de escoger lo que necesitan y se sienten felices hasta ahorita de lo que ofrecemos.
¿Cuáles crees que son las principales razones detrás del desperdicio de alimentos en tu tienda de conveniencia?	Las principales razones detrás de los desperdicios puede ser que también sea la exhibición. A ver te comento esto que nos pasa. Yo los productos que tengo en la caja lo llamamos "punto caliente", ya sea chocolatitos, golosinas, etc, productos que la gente se va a sentir atraída porque van a ser lo primero que vean y tienen la posibilidad de comprarlo, por lo tanto habrá una mayor rotación de producto, en cambio, los productos que están más al fondo, en un lugar poco accesible, son los que menos rotación tendrá y son los que se vencerán sin ser consumidos. Otras de las razones son los productos nuevos que salen al mercado, ponte que me brindan un aceite que no tiene publicidad, obviamente la gente no lo va a reconocer, no lo van a querer consumir, es decir, no habrá demanda, ni rotación y es un producto totalmente perdido. Otras de las razones que yo considero son los productos "premium", que tienen un costo más elevado, y quizás la clientela busca productos más económicos, que se les acomode a su bolsillo, y puede que no lo consuman y el producto se pierda y se tenga que botar, por eso nosotros siempre observamos a nuestra clientela, y los productos que nos funcionan son los que pedimos, para no abastecernos después de mercadería que no rota o si rota, es muy lento.
Ustedes como dueños, ¿Suelen colocar los productos por vencer adelante, y los que aún faltan en la parte de atrás?	Claro que sí, de todas maneras, como te digo manejamos un sistema, si o si tenemos que llevar un buen inventario que nos indique y nos de referencia sobre el tema de fechas de vencimiento de cada producto envasado, de los productos que no traen empaque, sí lo revisamos manualmente, porque si no realizamos un seguimiento, imagínate cuánto productos no tendríamos vencidos, al menos para este rubro es necesario tener un control.
Su minimarket, ¿Pasa por control de calidad?	No pasamos por un control de calidad del gobierno o municipio, pero si lo realizamos nosotros por nuestra propia cuenta, ya que si tenemos conocimiento, no solo mi socio, sino también yo, anteriormente hemos trabajado en una empresa que comercializaba y distribuía farmacéuticos y nosotros a raíz de ese trabajo ya tenemos una idea de como almacenar nuestros productos, y esa técnica / modelo lo hemos traído a nuestro negocio más que todo para guiarnos, para que el inventario sea el más exacto posible y así poder evitar vencimientos que esto produce desperdicios de alimentos.
¿Con que frecuencia sueles desechar los alimentos ya sea por caducidad, envolturas deterioradas, mal estado, etc?	Los productos orgánicos los desechamos aproximadamente cada 3 días, porque como te digo son alimentos que no duran mucho tiempo, tienen poca duración. Al menos nosotros traemos fresas, y tenemos que vender máximo en un día, porque después ya se empiezan a deteriorar y lo mismo nos pasa con los tomatitos, en sí con todo lo que tiene que ver con verdurar y frutas, se comienzan a maltratar con el pasar de los días, por eso que cada 3 días se podría decir, que desechamos esos productos, porque ya no está apto ya para el consumo de nuestros clientes. En cuanto a los productos envasados, también se retiran, según indica la Fecha de Vencimiento, nosotros contamos con un sistema que nos va arrojando y nos indica cuántos días le queda por vencerse, entonces nosotros ya estamos al tanto y lo separamos.
¿En tu tienda de conveniencia, suelen clasificar los desechos alimenticios antes de desecharlos?	Los clasificamos por orgánicos e inorgánicos y como te acabo de mencionar, los productos que vemos que no están aptos para la venta obviamente los separamos, tal vez para nuestro consumo si es que está bueno, pero si ya venció obviamente ya no sirve y lo tenemos que desechar de todas maneras. Nosotros siempre tenemos que evaluar nuestras fechas de vencimiento, y si están mal lo podemos en una caja en el almacén y luego cuando nos toca sacar la basura, lo colocamos afuera para que el camión se lo lleve, pero lo separamos por cajas o bolsas.
¿Has visto o conoces otras tiendas de conveniencia que suelen desechar alimentos en mayor cantidad?	Te puedo decir que no, osea no conozco pero me imagino que así como el mío, habrán también productos que desechan, quizás ellos en menos o más cantidad, no lo sé, pero si puedo decir que "autoservicios" he visto que si desechan lo que queda al finalizar el día, es decir, al cierre de la tienda, porque como no salió ese día, obviamente no pueden volverlo a vender, y es por ello que como ellos manejan gran cantidad de insumos y su carta es extensa, supongo que también la cantidad / volumen de desperdicio, es también grande.
Tú al presenciar ello, ¿Qué impacto tuviste?	Claro, como a todos creo yo al ver tanta cantidad de comida que se tira. Hay muchísimas personas que también lo necesitan; a mí personalmente me impacta estas cosas, me imagino que esas empresas tienen su política y obviamente no van a ir en contra de ellas, pero a mí como persona, el desechar es una acción bastante fuerte, porque como te comentaba, hay personas que sí lo necesitan y se les podría ofrecer, ya que ahorita hay bastante escasez de alimentos, si imagínate ahorita los precios en el mercado están altos, menos acceso tienen, es poco probable que tengan para alimentarse. Sería bueno que estas empresas tengan una iniciativa de donar.
¿Estarías dispuesto a donar alimentos de tu tienda de conveniencia antes que caduquen, para darle un uso productivo?	Claro nosotros también lo que proponemos más que todo, es que al término de cierre de nuestra tienda tal vez nosotros mismos poder llevar estos productos a personas que lo necesitan y no queremos delegarlo a terceras personas, porque a veces se presta para actos deshonestos, ya hemos visto a trabajadores de la misma tienda llevarse productos y no lo llevan a personas que verdaderamente lo necesitan. Por eso creo yo que nosotros mismos deberíamos llevarlo, para constatar que si lo están recibiendo las personas correctas, y de esta manera ayudar porque hay muchas familias enteras que tal vez no tienen que comer y y si nosotros podemos aportar sería genial. Y ahora, en estos tiempos que las personas carecen, por el aumento de precios, sería bonito contribuir a la comunidad de esa manera.

¿Estarías dispuesto a realizar alianzas con ONG u otros para reducir el desperdicio de alimentos de tu tienda de conveniencia?	Sí claro, siempre y cuando también las ONG nos garanticen que los productos estén llegando a los beneficiarios que realmente lo necesiten, porque conocemos casos de ONG que se crean para desviar quizás estos fondos hacia otros fines, por eso considero que si pero siempre y cuando sea destinado a las personas correctas. Quizás las ONG nos pueden hacer partícipes, recuerdo que en mi anterior trabajo hacían colectas y uno mismo cmo colaboradora te constataba que era algo serio y que estabas apoyando o aportando con personas reales que sí lo necesitan. A mí personalmente me gustaría trabajar o realizar estas alianzas, sería una bonita iniciativa. Incluso las empresas grandes como Saga Falabella podrían ser intermediarios, ya que son bastante conocidas y no se prestarían para una campaña de fraude.
¿Cuál es el impacto financiero y operativo del desperdicio de alimentos en tu tienda de conveniencia?	Como todo negocio, sí hay un impacto. Por el lado financiero el impacto de desperdicios representan más o menos un 4% de nuestras ventas, no es poco, porque como te digo hay productos que tienden a deteriorarse rápidamente y ahí ahí es donde que hay más desperdicios. Nosotros hemos hecho un cálculo y vemos que lo que puede ser un 4% lo que representan estos desperidicio, y por el lado operativo, parte de las obligaciones de nuestro personal, el de revisar constantemente los productos que están en las góndolas, maquetas, que los productos no esten dañado, porque a veces suele pasar que uno no se da cuenta y se exhibió por error, por eso contratamos a un personal que su función también sea esa, de revisar los productos exhibidos. Nosotros como dueños si queremos reducir, porque practicamente es dinero y alimento perdido cuando se vence algún productos.
¿Crees que las acciones de los empleados, como la gestión de inventario y la rotación adecuada de productos, pueden ayudar a reducir el desperdicio de alimentos?	Claro sí, llevar un inventario y tener una adecuada rotación de los productos impacta positivamente en la reducción de los desperdicios. Como te comenté nosotros estamos implementando en nuestros procesos lo que es el "Fefo" y el "Lifo". Estos procesos sirven para más o menos ver que productos tenemos que vender primero, cuáles todavía se quedan en almacén, y claro muy aparte también es importante llevar un Excel con la cantidad de productos que se tiene, separarlos por categoría, productos nuevos etc, también para llevar un orden y un seguimiento de los productos que tienen mayor rotación. Nosotros tenemos que ver siempre que producto sale con más rotación para volver a solicitarlo, porque me trae ventas. Hemos aprendido mucho como te digo de la ex empresa en la que laborábamos, y esa estrategia lo hemos implementado en nuestro negocio.
¿Has proporcionado capacitación a tus empleados sobre cómo reducir el desperdicio de alimentos?	Claro sí por supuesto, está dentro del instructivo para la inducción de todo el personal, tanto para el personal nuevo como el antiguo. Cada trabajador desde el primer día que ellos ingresan a trabajar, se les da una inducción y día a día se les va diciendo y nosotros paralelamente llevamos un plan de notas y decimos esto es lo que nos toca hacer, esta es la función de ellos, y cada uno se encarga de realizar sus obligaciones que tienen dentro del Minimarket, para que haya una mejor rotación y reducir los desperdicios de alimentos.
Las capacitaciones o inducciones que nos comentas, ¿Lo realizas tú como dueña o contratas a una empresa externa?	Por el momento nosotros los capacitamos, como ya tenemos mayor conocimiento de algunas cosas y los productos suelen en el transcurso de los días, preferimos inducirlos o capacitarlo nosotros mismos. Tanto mi socio como yo, estamos para ayudarlos, asesorarlos y sobre todo realizar un seguimiento porque es nuestro negocio.
¿Has implementado alguna medida para reducir el desperdicio de alimentos en tu tienda de conveniencia?	Como ya lo había mencionado en preguntas anteriores, nosotros tenemos un sistema, que lo que está por vencer, sea lo primero que se venda, así sea carne, frutas, verduras. Tratamos siempre de mover nuestro stock para que también tenga una rotación, y no se eche a perder los productos. No sé si lo hemos visto como una medida, pero si hemo sabido rechazar proveedores, por ejemplo: Los productos que nos entregan con próxima fecha de vencer, no lo recibimos, tiene que tener tiempo de duración para que pueda tener rotación. Nosotros preferimos no arriesgarnos, siempre revisamos que el producto este en buen estado, no este chancado, revisado el empaque, la etiqueta, todo, porque también queremos generar una buena imagen hacia nuestros clientes, y mantener su confianza es algo que la luchamos día tras día. Cuando el pedido nos viene mal, lo que hacemos es rechazarlo por completo, o sino solamente recepcionar lo bueno y lo malo no lo recibimos. Para este rubro, hay que tener bastante cuidado, siento que rechazándolo también evitamos el desperdicio de alimentos.
¿Crees que la educación y la concienciación de los consumidores podrían ayudar a reducir el desperdicio de alimentos en tu tienda de conveniencia? ¿Por qué?	Sí, porque si se concientiza a los clientes que cuando por ejemplo, vienen a escoger sus productos de las góndolas tengan un mayor cuidado en la manipulación de estos mismos, porque obviamente si lo van a agarrar y si no tienen un cuidado, se les puede caer y algunosproductos son sensibles, como las latas de conserva, leche, obviamente se puede chancar, por lo mismo que si se les cayó, ellos mismos no se lo van a querer llevar y obviamente van a escoger a otro, que está en buen estado y el que está chancado lo van a dejar en la tienda. ¿Y quiénes son los responsables? Pues nosotros, por eso que de todas maneras se les trata de decir a los clientes acá en la tienda que si manipulan algún producto, ellos son los responsables si se chanca o derrama. Nosotros como empresarios, le damos la posibilidad al cliente que ellos mismos escojan sus productos, así sea congelados, todo siempre y cuando sean mayores de edad. Con respecto a los transportista, hay algunos que sí son cuidadosos en transportar por ejemplo, el arroz, las menestrar, etc, creo que eso ya es un tema de cultura y educación.
¿Crees que las regulaciones gubernamentales podrían desempeñar un papel en la reducción del desperdicio de alimentos en las tiendas de conveniencia?	Como regulación creo que no, pero este sí se podría contribuir. A ver te pongo un ejemplo: a veces suele suceder de que por las redes sociales circulan este noticias falsas, como "el pollo subió más que el pescado", etc, aunque no lo creas, muchas personas no investigan bien pero difunden la noticia y esto causa una alarma hacia los demás pobladores y ahí es donde debería el gobierno desmentir esa noticia, no agrandar el pánico. Siento que eso sería una gran ayuda para los comerciantes, pero como te digo, como regla de regulación no porque obviamente los empresarios tienen a tener un libro mercado y como regulación muy difícil.
¿Qué mensaje te gustaría transmitir a la población sobre la importancia de reducir el desperdicio de alimentos en Perú?	Bueno, considero que la población podría contribuir en la reducción de desperdicios, siempre y cuando no generen alarmismo y más si es que no tienen mucha información respecto a esta problemática. Porque sucede que hoy en día existen personas que por las redes sociales, colocan información exagerada o errada, y lo único que logran es alarmar y esto genera desinformación, y hay personas que en lugar si comprar moderadamente, compra en exceso y con el pasar de los días, los productos al menos frutas, verduras, se malogran y si o si lo tienen que botar. Por eso considero que todos debemos informarnos antes de realizar alguna compra o antes de ser parte de una información errónea. Considero que de si van opinar de esta problemática, lo hagan con fundamentos, investigando, buscando soluciones sobre todo comprar lo justo y lo que se necesita. Siento que todo lo que se compra en exceso, porque hay amas de casa que hacen eso, deberían donarlo a una organización, siento que sería más beneficioso para las personas que no tienen que comer, en lugar que botarlo a la basura. Mi mensaje principal es "Compren con moderación, lo que necesitan, no compren de más para no fomentar el desperdicio de alimentos, más teniendo en claro que en nuestro país muchos compatriotas carecen de alimentos".

RESULTADOS ENTREVISTAS (Dueños)

ENTREVISTA 2
Entrevistador/a: Maryaren Daleiska Nuñez Medina
Nombre del entrevistado/a: Carlos Culiao
Fecha y hora: 03/08/2023 - 5:00 pm

PARA TENER EN MENTE

Nombre del Minimarket: Markaya

Coméntame un poco sobre ti . ¿Cómo te llamas? ¿Cuántos años tiene?	Hola, mi nombre es Carlos Culiao, tengo 22 años y bueno actualmente me dedico al área de Marketing, en un negocio familiar.
¿Cómo y cuándo nació la idea de ponerlo?	Mi negocio se llama Markaya, el nombre lo puso mi madre, ya que ella es de provincia, y que significa "Mi pueblo o mi tierra", así que nos sentimos identificados y es por ello que se llama así. Actualmente contamos con dos sedes, una en Surco y la otra en La Molina. La idea de poner un minimarket, viene desde hace 12 años atrás, empezó como todo emprendimiento en la casa de mis padres, como lo mencioné ellos son de provincia, y vinieron a la capital para una mejor oportunidad. Mi padre primero trabajó de seguridad, y mi mamá como ama de casa, pero siempre estaban con esa idea de tener un negocio propio, así que lo colocaron y poco a poco ha ido creciendo. La tienda pasó a ser totalmente administrada por mi mamá, y luego de 10 años hicimos la apertura de nuestro segundo local. No fue fácil, porque se vino pandemia, pero lo que es muy impactante es que tuvimos muchísimos pedidos, había una alta demanda porque los clientes tenían nuestro número y nos llamaban a pedir que les lleváramos sus productos, cosa que la competencia no tenía muchos. Nos enteramos que por Facebook había una comunidad del distrito y un vecino pasó el dato de nuestro servicio, y pasamos a tener 2050 a más pedidos por día, realmente nos faltaban hasta manos para poder atender a todos, fue una locura. La publicidad fue por el boca a boca, y por esta comunidad, pero nosotros no pagamos ni nada para tener este impacto o ese alcance.
¿Por qué elegiste este rubro y no otro?	Ah bueno al inicio como te decía, mi papá quería dedicarse a la venta de productos envasados, frutas, verduras, porque se sentía familiarizado, es por ello que puso un minimarket. No quiso meterse en un rubro que desconocía, por ejemplo la ropa, ya que era una inversión que no sabía si se iba a mover o no, pero más adelante si pensamos meternos a otros rubros. Nosotros tenemos en mente abrir una cadena de minimarkets, así como Mass, Tambo, Oxxo, etc.
¿Hace cuánto tiempo, viene funcionando tu negocio?	Ya tenemos 12 años en el mercado, todo comenzó aquí primero en provincia, en Huánuco con una tienda muy pequeña, y pues después de 3 años toda mi familia se vino a la capital para expandir el negocio familiar, que gracias a dios todo ha salido muy bien. No te voy a mentir, comenzamos alquilando una casita y ahí pusimos el negocio por mientras, para ahorrarnos doble alquiler, pero conforme fuimos creciendo, fuimos invirtiendo en los locales y a tener nuestra casa separada al negocio, también por un tema de seguridad.
Tus clientes ¿Qué días de la semana suelen realizar con mayor frecuencia las compras de productos alimenticios?	Los días más fuertes son los Miércoles y Viernes. Los días más bajos suelen ser los Lunes, Martes y Jueves. Los días que te mencioné, que vienen a ser los más fuertes, suelen llevarse de todo, productos alimenticios orgánicos e inorgánicos. Como sabrás en mi minimarket vendo de todo, tratamos de ser selectivos, es decir tener productos que todas las personas conocen, para tener una alta rotación, pero también damos la oportunidad a los proveedores que se lanzan con marcas nuevas, pero siempre con términos y condiciones, ya que como son nuevos, no nos gustarían que se echen a perder y se convierta en basura. Regresando al tema, vendemos hasta productos japoneses virales en tik tok, porque primero probados con un lote pequeño, y luego cuando vemos acogida, vamos trayendo ya por cantidades.
¿Has escuchado o revisado información sobre la cantidad de desperdicios alimentarios desechados en la cadena de tiendas de conveniencia?	Si he escuchado, y realmente me da mucha pena, ya que son alimentos perdidos. En el caso de otras tiendas de conveniencia se ve que la cantidad es más, por lo que hay más sedes, es mucho más amplio y a veces por tema de precios, no compran. Pero con respecta a mi negocio, yo muchas veces he tenido que bajarle el precio para que el precio rote, sino no me comprarían y tendría que hacer lo mismo que ellos, al final botarlo, y me refiero a las frutas y verduras. Pero el tema del desperdicio, es una lucha diaria, yo suelo revisar mi mercadería cada 2 a 3 días, y cuando tengo que desecharlo si lo clasifico, como plástico, productos inorgánicos, etc.

¿Qué tipo de alimentos sueles desechar con más frecuencia en tu tienda de conveniencia?	Las frutas y verduras, porque los productos envasados te dan un periodo de caducidad más amplio. Por otro lado, recuerdo que cuando recién aperturamos, teníamos más desechos, porque como recién iniciábamos y no compraban muchas personas, los alimentos se perdían. Pero ahora que hay más rotación la situación ha cambiado, nuestra clientela ya es frecuente y nos hemos ganado su confianza, aparte que en algunos productos, el proveedor si nos cambia cuando está próximo a vencer, ojo que no son todos, pero si la mayoría si nos hace ese trueque, ya que nos conoce años.
¿Cuáles crees que son las principales razones detrás del desperdicio de alimentos en tu tienda de conveniencia?	Por lo general, se pierden las frutas y las verduras porque la clientela los puede ver un poquito chancado, o de color negrito y piensan que ya están mal, se dejan llevar mucho por lo estético y siento que ese pensamiento ya no debería de seguir. La verdad el desperdicio pasa más con esos productos, manzanas, plátanos, mandarinas, apio, etc, con los productos que vienen embolsados, si hay soluciones, la mayoría de proveedores por ejemplo el bizcocho, kekitos, etc, hay posibilidad que el proveedor las cambie si es que la fecha de vencimiento está por expirar.
¿Con que frecuencia sueles desechar los alimentos ya sea por caducidad, envolturas deterioradas, mal estado, etc?	Como te comentaba, yo reviso la mercadería cada 2 a 3 días, las frutas y verduras que veo que están chancaditas o negritas, lo separo y no lo boto, si está lo consumo, ya sea para una ensalada de frutas para mis trabajadores, o para mi hogar. Trato en lo posible, de no botar alimentos. Si de repente, veo que en mi casa ya hay ese producto, y los trabajadores no desean, suelo donarlo, pero con miedo porque esa acción es buena pero también tengo conocidos que me han hecho ver la parte mala de donar. Pero regresando al tema, sí suelo hacer que mis trabajadores hagan limpieza hasta de estantes, góndolas, de manera seguida, dejando uno o dos días, para tener un ambiente limpio para nuestros clientes.
¿En tu tienda de conveniencia, suelen clasificar los desechos alimenticios antes de desecharlos?	Sí, yo inculqué a mi familia el hábito del reciclaje, y eso lo hemos llevado al negocio. Suelo tener cajas, a falta de tachos, y en cada caja colocar por ejemplo, todos lo que sea envolturas, plásticos, en otra todo lo que son carnes, pollos, chorizos, pellejos, etc, en otra solo verduras y frutas y así, es mi manera de poder separarlo para que cuando lo recojan sea más fácil, porque también sabemos que hay recicladores que abren las bolsas de basura y sacan el plástico, así que también les aliviamos ese trabajo.
¿Has visto o conoces otras tiendas de conveniencia que suelen desechar alimentos en mayor cantidad?	Lamentablemente si me ha tocado presenciar esos momentos, ya que a veces cuando queremos hacer un estudio de precios, suelo ir a Mass, y siempre al finalizar el día para ver el stock también con el que se quedan del día, y sí las veces que he sabido ir, he visto que sacan bolsas de bolsas y yo pensaba que eran solo las cajas de los proveedores que traen los productos, pero no, los recicladores cuando abren la bolsa, sale un olor bastante fuerte y es la mezcla de todos los residuos, carne, pesacado, pollo malogrado, verduras, frutas, yogurts en mal estado, latas de licores, etc. Y pues si te has percatado, en esas tiendas de conveniencia lo hay un solo tacho negro, es por ello que a simple vista se ve que ellos no saben clasificar, y todo lo mezclan y lo botan.
¿Estarías dispuesto a donar alimentos de tu tienda de conveniencia antes que caduquen, para darle un uso productivo?	Sí, y partiría donando las frutas, porque es algo que más se chanca / daña, y está en buen estado, es comible, entonces empezaría por esos productos, que también aportan vitaminas y proteínas para nuestra salud. Pero te soy honesto, yo suelo donar, y se lo comentaba a otros amigos y ellos me brindaron otro punto de vista, es por ello que no sé si lo que hago este bien, a ver, ellos me comentan que también han donado a un persona de bajo recurso que se encuentran en la calle, pero que puede darse la posibilidad que esa misma persona haya consumido algo que sí este realmente mal, y luego se coma el plátano que le di, puede que me culpe a mí o al negocio que le dio, todo por ser bueno y darle algo bien, pero mezclado con otro producto le hizo mal. Por eso siempre cuando dono, trato de que habrá el producto y que él o ella misma vea que todo está en perfectas condiciones, para evitar problemas.
¿Estarías dispuesto a realizar alianzas con ONG u otros para reducir el desperdicio de alimentos de tu tienda de conveniencia?	De hecho sería una iniciativa muy bonita para poder ayudar a las personas que más lo necesitan, claro que sí, aparte que esta acción reduciría un poco también el tema del hambre; pasa que algunas personas de bajos recursos del Perú no tienen que comer, y ahora por el alza de precios de los productos, es más probable que no se estén alimentando de la manera adecuada, es por ello que si empresarios nos aliamos a organizaciones grandes, sería una buena estrategia para ayudarlos, si estaría dispuesto a contribuir con alimentos y productos.

¿Cuál es el impacto financiero y operativo del desperdicio de alimentos en tu tienda de conveniencia?	De que hay un impacto, si lo hay pero por ahora es mínimo, puedo calcular un 10% ya que cuando aperturamos sí era más, te estoy habando de un 50%, 55% aproximadamente, porque no había una rotación adeacuada de productos y nadie nos conocía, pero ahora que ya contamos con una amplia clientela, más se pierde las cosas que se dañan por el mismo ambiente, es decir verduras o frutas chancadas, etc, pero otros productos, sí tratamos que lo consuman más seguido, brindamos promociones también, para evitar que se pierdan.
¿Crees que las acciones de los empleados, como la gestión de inventario y la rotación adecuada de productos, pueden ayudar a reducir el desperdicio de alimentos?	Claro, el que lleven un control es algo fundamental, sin ello no se podría llevar un balance de que productos están por vencer o no sabríamos cuántos productos reponer. Muy aparte de ello, soy conciente que de que habrá desperdicios, lo habrá, pero ya sería algo mínimo, no sería en cantidades grandes, y al reducir esta problemática, la situación sería distinta.
¿Has proporcionado capacitación a tus empleados sobre cómo reducir el desperdicio de alimentos?	Sí, pero algo muy básico, por ejemplo cómo separar las frutas, como ingresarlo al sistema, los productos con mayor tiempo de caducidad colocarlos atrás, y los más cercanos a vencer en la parte de adelante. Por ejemplo también a bajarle los precios si vemos que alguna fruta o verdura esté un poco chancadita, etc. Yo soy el que realiza las capacitaciones, no he contratado a un personal externo, ya que sería una inversión más elevada.
¿Has implementado alguna medida para reducir el desperdicio de alimentos en tu tienda de conveniencia?	Claro que sí, por ejemplo si veo que hay un producto que solo le queda 1 mes para su uso, brindo promociones, pero ojo que siempre le aviso al cliente que está en promoción porque queda tanto tiempo para su consumo, y también de ellos depende mucho en comprarlo o no. Otra cosa que suelo hacer, por ejemplo retirarlo del stand, y consumirlo, o preparar algo e invitarle ya sea a un trabajador o a una persona que vea en la calle que lo necesite, trato en lo menos posible en botar los alimentos, y eso también viene por mi religión.
¿Crees que la educación y la concienciación de los consumidores podrían ayudar a reducir el desperdicio de alimentos en tu tienda de conveniencia? ¿Por qué?	Creo que concientizar a las personas, sí, ellos deben ser más solidarios. Va a sonar un poco raro, pero todo esta problemática es una cadena, si en casa nos enseñan a valorar los alimentos, y no desperdiciarlos, cuando cada uno vaya creciendo y se vayan independizando, van a tener esos mismos valores, y les enseñarán a sus hijos a realizar lo mismo, a cuidar también el medio ambiente, a donar, a reutilizar, etc. Como peruanos, debemos ser más unidos, estamos educados con otro chip, y tenemos que cambiarlo, tenemos que educarnos así como lo hacen en otros países. Y bueno, a los proveedores que no son accesibles con el cambio de productos, que lo pongan en práctica, porque el no cambiarlos perjudica a otros compañeros del rubro y también porque la consecuencia es fatal, botar alimentos es una mala acción.
¿Crees que las regulaciones gubernamentales podrían desempeñar un papel en la reducción del desperdicio de alimentos en las tiendas de conveniencia?	Realmente no lo sé, no estoy tan familiarizado con este tema, no he leído acerca de ello. Pero no creo que el Estado diga a la fábrica “oye, deja de producir de más”, osea eso depende de cada fábrica, considero que produce en cuánto la demanda que también tiene. Quizás el estado podría recomendarle fabricar lo justo, lo necesario, más optimizado. Al final ellos pueden ganar y todo, pero si el alimento se desperdicia, es un daño es para el medio ambiente, y aparte para las personas que no tienen que comer, esos productos pueden ser donados, darles un uso.
¿Qué mensaje te gustaría transmitir a la población sobre la importancia de reducir el desperdicio de alimentos en Perú?	Mi mensaje sería que compren lo necesario, y sí tienes algún producto que no lo estás utilizando dónalo, porque hay muchas personas que recién vienen a la capital que realmente si lo necesitan y le darán uso. No seamos egoístas, es mejor donarlo para que otra persona lo use que dejar que se malogre y al final botarlo. Y por otro lado, que dejen de ver sólo lo estético de un producto, que no nos dejemos llevar por la apariencia, cuando es probable que el producto esté bien, y esté aún apto para el consumo. Yo creo que esos cambios vienen de casa y ahora que todo está más moderno pues los niños crecen con otra idea, y está bien porque muchas veces ellos educan a los padres, y les enseñan a ser más solidarios, a reciclar, etc, y eso al final es bueno, aunque debería ser al contrario, los adultos involucrarse más en las problemáticas y buscar soluciones.

RESULTADOS ENTREVISTAS (Dueños)

EENTREVISTA 3
Entrevistador/a: Morelia Anais Azalia Quirica Camones
Nombre del entrevistado/a: Erika Rojas
Fecha y hora: 04/08/2023

PARA TENER EN MENTE

Nombre del Minimarket: MR. MAX

Coméntame un poco sobre ti . ¿Cómo te llamas? ¿Cuántos años tiene?	Buenas noches, Morelia. Mi nombre es Erika Rojas y tengo 40 años. Soy docente, sin embargo, me dedico netamente al negocio de la venta de productos en el minimarket Mr Max, el cual se encuentra en Mirones Bajo.
¿Cómo y cuándo nació la idea de ponerlo?	Nació la idea, fue por la pandemia, ¿no? O sea, eh, a inicios de la pandemia, fue como que con mis hermanos, porque somos tres, los que iniciamos esto, ya teníamos anteriormente la tienda por mi papá, ¿no? Eh, del año 82. O sea, esto ya existía, ya tenía tiempo. Sin embargo, mis padres fallecen, mis padres fallecen, y esto estaba alquilado. La pandemia hizo de que nosotros dijéramos, bueno, este, ¿por qué no intentar de nuevo?, volver a aperturar esto, pero con otra imagen, otra marca, otro aspecto, ¿no? Y de repente, de alguna manera, cambiar el chip a la zona, ¿no? Y bueno, iniciamos esto, si no me equivoco, en Abril del 2021, si no me equivoco, en el tiempo de pandemia.
¿Por qué elegiste este rubro y no otro?	Porque ya era una tienda, que ya había venido desde hace muchísimos años con mis papás, pero cambiamos la imagen y la forma de vender.
¿Hace cuánto tiempo, viene funcionando tu negocio?	Volvimos a abrir en el año de Abril del 2021, ya que antes este local lo alquilabamos y tenian una tienda aquí.
Tus clientes ¿Qué días de la semana suelen realizar con mayor frecuencia las compras de productos alimenticios?	Los lunes son los días más calmados que hay, el público baja a partir de las 2 de la tarde. Los días jueves, viernes, sábados y domingos, son los días más fuertes, en especial por las noches, o sea, a partir de las seis para arriba. Hay más público los sábados, porque los sábados me quedo hasta tarde también, hasta las dos de la mañana.
¿Has escuchado o revisado información sobre la cantidad de desperdicios alimentarios desechados en la cadena de tiendas de conveniencia?	Sí, como te digo, por ejemplo, lo que sigo a Vivanda, este sé que ellos tienen una forma de reciclaje en sus locales y ellos lo recepcionan para un ONG.

¿Qué tipo de alimentos sueles desechar con más frecuencia en tu tienda de conveniencia?	Se desecharon líquidos, marca power, yogures. En el caso de yogures, la marca Laive, Gloria, te cambian únicamente los sabores fresa y vainilla, sean yogures de litro, chiquitas, grandes, medianas, pero solo fresa y vainilla. El resto de sabores no te cambia. Tambien el pan comenzó a quedarse, se estancó, ¿Y qué pasaba? Ese pan duro lo vendíamos ¿no?, a seis por un sol, o sea, depende de la cantidad, se bajaba más el precio.
¿Cuáles crees que son las principales razones detrás del desperdicio de alimentos en tu tienda de conveniencia?	Más o menos lo que yo he visto que se nos acumuló por la compra excesiva, por no revisar bien las fechas, la larga duración que tiene el producto, tú tienes que estar viendo ahí tu rotación de las compras que te hacen tus clientes. Ahora Power se nos quedó, así estaba de oferta con quince días antes de la fecha, nunca salieron, estuvimos con ese producto estancados como tres meses.
¿Con que frecuencia sueles desechar los alimentos ya sea por caducidad, envolturas deterioradas, mal estado, etc?	Nosotros tenemos un proceso, en realidad, por ejemplo, Víctor, que es que me ayuda en la parte operativa, ¿no? Logística, que lo puedo decir. Ya, él siempre se le dice que por lo menos tres veces por semana tenga que revisar las fechas de vencimiento, cuáles son fechas cortas, él tiene que estar pendiente de eso. El primer año sí era mensual, era mensual frutas, verduras malogradas, embutidos.
¿En tu tienda de conveniencia, suelen clasificar los desechos alimenticios antes de desecharlos?	Si clasificamos los desechos, inclusive, como tenemos un colegio bien cerca, este por ejemplo hoy día, ¿no? Las mamás o la semana pasada creo que también ha sido, este, vienen y dicen, ah, me han mandado, a hacer un trabajo manual, ¿no? entonces también, necesitan y ya le brindamos, cajas o cosas que puedan usar.
¿Has visto o conoces otras tiendas de conveniencia que suelen desechar alimentos en mayor cantidad?	No, no me he percatado. No, no me he fijado.
¿Estarías dispuesto a donar alimentos de tu tienda de conveniencia antes que caduquen, para darle un uso productivo?	Sí, sí, justo no sé con quién conversé la semana pasada sobre ese tema. O sea, sí he tenido pensado averiguarme un ONG. Conozco una, pero creo que es una asociación de niños huérfanos. Se llama MAUS. Yo antes los apoyaba, por ejemplo, personalmente, como persona independiente.
¿Estarías dispuesto a realizar alianzas con ONG u otros para reducir el desperdicio de alimentos de tu tienda de conveniencia?	Sí. Justo estaba pensando. He visto campañas en Wong, de poder llevar nuestros productos orgánicos.

¿Cuál es el impacto financiero y operativo del desperdicio de alimentos en tu tienda de conveniencia?	Sí ha tenido un impacto financiero, de todas maneras. Por eso yo digo, con eso yo aprendí a ver la rotación de los productos. Aprender. Quincenal, mensual.
¿Crees que las acciones de los empleados, como la gestión de inventario y la rotación adecuada de productos, pueden ayudar a reducir el desperdicio de alimentos?	Claro, los chicos están pendientes, como te digo, por ejemplo, los lunes, infalible tener que revisar los embutidos. Y otra cosa en el área de la caja, por ejemplo, la señorita o la persona que esté, porque yo también estoy hay que ver así como que súper rápido la fecha de vencimiento, al ojo. Porque se le puede pasar por alto al otro joven.
¿Has proporcionado capacitación a tus empleados sobre cómo reducir el desperdicio de alimentos?	Bueno, por ejemplo, con información cuando llega la mercadería, ellos tienen que revisar todo, que a eso le llamamos control de calidad, porque ha pasado que hay empresas que te pueden mandar vencido. Y no solamente vencido, nos ha pasado, que no estaba vencido, pero estaba deteriorado.
¿Has implementado alguna medida para reducir el desperdicio de alimentos en tu tienda de conveniencia?	Hemos regalado algunos productos, tambien hemos bajado precios en algunos productos para que no se pierdan y no sea una gran pérdida para el negocio.
¿Crees que la educación y la concienciación de los consumidores podrían ayudar a reducir el desperdicio de alimentos en tu tienda de conveniencia? ¿Por qué?	La educación como tal de los consumidores, tanto como ustedes, la conciencia también puede ayudar a reducir este desperdicio de alimentos, ver la forma de educarnos. Nos educamos nosotros, educamos al resto del público, y también, como tú dices, este, sí he pensado en realidad, sí he estado pensando por ahí dónde llevar mis productos.
¿Crees que las regulaciones gubernamentales podrían desempeñar un papel en la reducción del desperdicio de alimentos en las tiendas de conveniencia?	Fomentar consciencia y todo ello, capacitar de alguna forma es lo que debería hacer. Por ejemplo, ahorita hay una campaña con la Coca-Cola que es, eh, reutilizar, recicla, reutiliza.
¿Qué mensaje te gustaría transmitir a la población sobre la importancia de reducir el desperdicio de alimentos en Perú?	Manejar bien administrativamente tus compras, o sea, lo que se necesita comer, lo que realmente vas a comer, porque a veces compramos una semana, ¿no? Compramos una semana y de repente no lo usamos todos, entonces hay que aprender a dar prioridad a algunas cosas. Y así no se desperdice la comida, porque sí se, yo veo que en muchos lugares se desperdicia la comida.

RESULTADOS ENTREVISTAS (Empleadores de tienda)

ENTREVISTA 4
Entrevistador/a: Morelia Anais Azalia Quirica Camones
Nombre del entrevistado/a: Victor Terán Pacchiano
Fecha y hora: 05/09/2023

PARA TENER EN

Nombre del Minimarket: MR MAX

¿Cuál es tu cargo actual? y ¿Cuáles son las funciones que realizas?	Ya bueno, mi cargo actual es desde que llega la mercadería las acomodo, recibo, también hago pedidos, llenolas refri, las góndolas, las acomodo, y también hago limpieza. Hago un poco de todo, también estoy en la caja también, y tengo que estar siempre pendiente de la tienda.
¿Cuánto tiempo has estado trabajando en el sector de tiendas de conveniencia en Perú?	Bueno, antes de este minimarket, yo trabajaba en un mercado. Ahí también duré tiempo. Y en total llevo como tres años y medio trabajando así en abarrotes, en lo que es lo alimento, cosas así. En el minimarket tengo un año, pero en total así trabajando en abarrote tengo tres años y medio. Cuando estaba en el mercado era diferente porque éramos varias personas, y ahí más que todo me dedicaba al público, entendía, despachaba, y también ya reponía las cosas que se han estado vendiendo para que la tienda esté full e igual siempre me fijaba también en los productos vencidos, ahí solamente era atención el público y acomodar las cosas, las góndolas.
¿Qué acciones rescatas de la tienda de conveniencia donde actualmente trabajas?	Ah bueno, lo que sí me ha gustado es que ellos tienen como un sistema que tiene un control de todo, de lo que se vende, es como un inventario, lo que la gente va llevando, de lo que va faltando, y así ya a medida que uno puede ver, qué piden, qué falta y como que lleva un control de toda la tienda. Es como un sistema que ahorita lo usamos con el teléfono, pasamos el producto y se scanea el código y ya eso automáticamente sale el precio y lo que es producto. Y así es mejor porque así uno lleva un control de lo que está llevando la gente, lo que queda.
¿Cada cuánto tiempo realizan un inventario y verifican la fecha de vencimiento de sus productos?	Bueno, el inventario es cada seis meses. Y bueno, la fecha de vencimiento en mi caso, yo sí que reviso eso y son dos veces a la semana. Varía los días. Siempre tengo que tener ese control de estar pendiente de los productos vencidos, más que todo los productos lácteos, el pan, queque, que eso es lo que se vence más rápido.
¿Cada cuánto tiempo suelen realizar limpieza a la nevera o lugar de almacenamiento para el correcto mantenimiento de los productos alimenticios?	Todos los días se limpia la tienda, el piso, lo que es afuera y dentro de la tienda. La refri por lo general también se limpia todos los días pero a veces se deja como que un día sí, un día no. Pero sí, mayormente todos los días. Y bueno, el depósito eso lo acomodamos una vez a la semana, dos veces a la semana, así. Depende de las cosas que, de los productos que venga y guardemos. Si se hace una limpieza profunda, o sea, no trapea, baldea, este, limpia todo porque claro el depósito también se, como ahí se guarda cosas y eso, también se ensucia, se ensucia rápido. Por lo general, como te dije, una o dos veces a la semana se hace limpieza. Pero una limpieza profunda de limpiar todo, todo, es como una o dos veces al mes.
¿Cómo manejan los productos que están a punto de vencer? Cuentan con algún tipo de estrategia.	Se realizan los cambios a las empresas distribuidoras. Reviso la fecha de vencimiento, como te dije, y yo veo, ponte que se vence en cinco días, o en cuatro días, yo veo que no sale, ya este habló con mi jefa, y ya ella le baja el precio un poco, porque es como un remate. En frutas o verduras, nos repartimos entre los trabajadores, pero si este se ha podrido mucho, por lo menos ya cuando se pone así que no se vende, ya eso se pierde. Lo botamos, porque ya no sirve, tampoco vamos a vender así al cliente porque está mal. Y por lo menos con la verdura igual.

¿Cómo manejan los productos en perfecto estado, pero que se encuentran con empaques deteriorados?	Ha pasado varias veces en la tienda que por lo menos una lata de atún está como que chancada, o una leche o hasta los vinagres, también la botella está así como chancado. Y por lo general hay gente que lo compra normal. Pero hay otra gente que no se dan cuenta y al momento de pagar dice, ah no, pero este está chancado y ya lo cambia por otro. Siempre los productos que están así, siempre se lo lleva.
¿Cómo manejan los productos ya vencidos?	Sí, bueno con el tema de la fruta, verduras ya cuando está mal logrado ya esto se bota, va para la basura porque ya es perdida. En cambio con los otros productos como te dije si ya está vencido ya uno habla con el proveedor y lo cambia. Pero en caso de que no tengan cambio eso sí se pierde. Se bota o como te dije al menos también lo descuentan también cuando uno va a hacer otro pedido. Pero lo que es siempre fruta y verduras, lo que no se venda, eso sí se bota porque se pudre.
¿Qué productos suelen consumir o comprar con mayor cantidad los clientes?	Ya bueno eso varía más que todo, porque ya a partir de las seis de la tarde, cinco y media, así de la noche la gaseosa sale así al toque, sale como pan caliente. Pero en el día también sale su gaseosa todo, pero también sale su abarrote el arroz, el azúcar cuando hay verduras. En verano la gaseosa vuela día, tarde, noche, vuela todo el día. Y eso es lo que se vende más. Hay varios productos que son lentos en salir pero sí sale en su momento. Por lo menos los power de la empresa Coca-Cola, a veces sale rápido y a veces sale lento y como que llega a un punto que se puede vencer. Entonces ya los cambios, le bajamos el precio o simplemente se bota.
¿Ustedes realizan algún tipo de donaciones benéficas? ¿Cada cuánto tiempo?	Sí, bueno, por lo menos lo que trabajábamos en la tienda ya cuando quedan como tres días, dos días pueden ser, ya eso nos lo repartimos nosotros. Simplemente se remata o también se le regala algo en sí. Por lo menos los clientes que van siempre a la tienda, que compra todos los días, que siempre está ahí con nosotros en la tienda. Y a eso sí se le da como que algo, un regalo. Pero no siempre, cuando ya se va a vencer el producto, más que todo hacemos el cambio o simplemente también se pierde.
¿Reciben capacitaciones para la adecuada conservación y mantenimiento de los productos frescos?	Sí, claro, por lo menos con la leche y los yogures no pueden estar tanto al fondo de la tienda. ¿Por qué? Porque el calor hacia como que se abombe, que se dañe. Y eso es, más que todo está más adelante de la tienda. Y lo que está en la refri, son verduras y frutas, no podía estar tampoco tan atrás de la tienda porque también como que se daña más rápido.
¿Qué tipo de productos son los que más desechan en la semana o mes?	Ya, este, lo que es hot dog, yogurt, leche, el producto Downy de limpieza, enjuague, en pote, eso también está perdido varios porque se vence, no sale muy rápido.
¿Tienes información o sabes sobre los efectos graves de la contaminación a causa de los desperdicios de alimentos en el Perú?	Sí, bueno, que... que es como un daño también, el desperdicio genera una contaminación al ambiente.

En tu opinión, ¿cuál es la principal razón detrás del desperdicio de alimentos en las tiendas de conveniencia?	Claro, por lo menos si ha pasado, me ha pasado a mí, a mi jefa, a mi compañero que por lo menos llega un pedido y nos olvidamos de revisar los productos, y si no ha pasado que por lo menos lo ponemos adelante, no nos damos cuenta y ese producto se vence, se daña y es como también puede, también ha pasado que, como tú dices, también el tipo del ambiente, también a veces como que el producto sale más rápido, pero también puede salir lento y ese producto se pierde y también la baja venta.
¿Qué plan de acción propondrías para evitar el desperdicio de alimentos en la tienda?	Mi plan de acción sería que por lo menos la fruta que es lo que se vence más rápido es como que para que esperar que se vence y en vez de donar a alguien que necesite a un niño o alguien que realmente lo vaya a utilizar y no esperar que se vence el producto. En caso de los productos empaquetados mi plan sería como que ofrecer los productos económicos o hacer como un remate para que se haga más rápido y no esperar que llegue su fecha de vencimiento y así no haya que lo cambie en el proveedor.
En el minimarket que laboras ¿Han implementado medidas para reducir el desperdicio de alimentos en tu tienda de conveniencia?	No hemos implementado medidas para reducir el desperdicio ¿por qué? porque nosotros estamos como que muy confiados en el tema de que el proveedor nos cambie de producto ¿me entiendes?
¿Qué cantidad de productos son los que desechan por semana?	Desechamos más al mes, como mencioné antes.
¿Has oído hablar de alguna campaña o app que recolecta productos alimentarios para reusarlos?	No bueno este, no ha llegado ya a este tema de conversación así con mi jefe Bueno, una vez si llegó una empresa así como que para uno donar cosas pero no sé muy bien del tema.
¿Te gustaría recibir información más a detalle por parte de la tienda sobre cómo evitar los desperdicios alimentarios?	Si bueno este, si me gustaría como que recibir más información sobre ese tema y como tú dices a veces uno tiene como que otro labor por hacer y como que también, o sea si me gustaría mejorar y que no sea día a día sino que sea también para un futuro más adelante y aprender nuevas cosas.
¿Me podrías decir unas palabras sobre la importancia de evitar el desperdicio de alimenticios?	Si bueno este, para mí es muy importante sobre el tema de evitar el desperdicio ¿Por qué? Porque primero es como una contaminación al ambiente y hay personas que necesitan de esos productos y en mi caso yo prefiero como que donarlo antes que llegue a su fecha de vencimiento y este también está el tema en que se vence un producto pero ya yo no sé qué pasa con ese producto cuando está en manos del vendedor no sé si cambia la fecha si le bota la basura mientras tanto cuando hay personas que realmente lo necesitan y es cuestión de evitar el desperdicio para que haya una mejor alimentación para la persona que realmente lo quiere y esten necesitando.

RESULTADOS ENTREVISTAS (Empleadores de tienda)

ENTREVISTA 5
Entrevistador/a: Yudiht Sammy Ramirez Mendoza
Nombre del entrevistado/a: Camila Trujillo Romero
Fecha y hora: 04/09/2023 - 8:00 pm

PARA TENER EN

Nombre del Minimarket: Yiramarket

¿Cuál es tu cargo actual? y ¿Cuáles son las funciones que realizas?	Buenas noches, mi nombre es Camila Trujillo Romero, tengo 21 años de edad. Actualmente estoy estudiando publicidad y me encuentro en el noveno ciclo. Estoy trabajando en la tienda de conveniencia, soy la que repone las cosas y se encarga de la atención al cliente. Se podría decir como un multifuncional.
¿Cuánto tiempo has estado trabajando en el sector de tiendas de conveniencia en Perú?	Este año, desde el mes de Enero. Mi experiencia en este rubro, es algo nuevo para mí. Me Parece muy bonito, porque las personas que me han tocado, han sido agradables. Y por la experiencia que estoy ganando en atención al cliente. También he trabajado en otras empresas pero de comida rápida.
¿Qué acciones rescatas de la tienda de conveniencia donde actualmente trabajas?	Respetan mucho mis horarios de estudio y el buen trato del lugar. Trabajo en la mañana hasta las 2pm o 4pm de la tarde y luego me dedico a mis estudios.
¿Cada cuánto tiempo realizan un inventario y verifican la fecha de vencimiento de sus productos?	Con respecto al inventario, es dejando un día, siempre tratan de traer nuevas cosas, tener la tienda llena con nuevos productos. Con el tema de verificar la fecha de vencimiento de los productos, es mensualmente. Igual también lo chequean cuando quieren traer nuevos productos y revisan la fecha de vencimiento. Pero me he percatado que más es mensualmente.
¿Cada cuánto tiempo suelen realizar limpieza a la nevera o lugar de almacenamiento para el correcto mantenimiento de los productos alimenticios?	Lo hacemos diario, porque es prácticamente mi trabajo, mantener limpio el lugar. Y también creo que hacen una limpieza general mensualmente. Contratan a personas que limpien el lugar mejor que yo talvez (Risa). Que solo le doy una limpieza a los productos y todo lo demás, pero ellos lo hacen detalladamente. Eso he notado, que no es constantemente como diario, podría ser mensualmente. Más que todo por las visitas de la municipalidad, siempre tiene que estar limpio el lugar.
¿Cómo manejan los productos que están a punto de vencer? Cuentan con algún tipo de estrategia.	Los retiran de stock, del lugar, no sabría si los botan, creo yo que si los botan. La estrategia para no hacer eso, porque se pierde el producto y también es perdida para el lugar. Es que constantemente como pueden revisar la fecha de vencimiento, no solicitan demasiado. Por ejemplo: si hay muchos productos en stock, ya no piden más, para no tener productos que se puedan vencer. Porque algunos son de un mes de duración. Por ejemplo: los lácteos, no pueden quedarse tanto tiempo guardados y por eso no solicitan tanto, van viendo como va la venta en la zona, para no solicitar productos demás, esto es un tipo de estrategia de la tienda.

¿Cómo manejan los productos en perfecto estado, pero que se encuentran con empaques deteriorados?	Mayormente nos dan el producto para consumirlo, no están en stock los productos que no se ven bien, pero claramente se puede consumir porque la fecha de vencimiento no ha pasado. Pero mayormente nos llevamos los empleados esos tipos de productos.
¿Cómo manejan los productos ya vencidos?	Los desechan, todos los productos que terminan venciendo son desechados, no he visto que hagan otro tipo de solución a ese tema.
¿Qué productos suelen consumir o comprar con mayor cantidad los clientes?	Abarrotes como: huevo, arroz, azúcar; Bebidas heladas, snacks y productos de aseo personal. Lo que no sale mucho son los lácteos. He visto más consumo de snacks, abarrotes y bebidas. En las mañanas, suelen vender pan y ahí si sale los lácteos, pero en poca cantidad; en la tarde sale las bebidas heladas, gaseosas, snack, ya que los jóvenes suelen comprar con mayor frecuencia en ese horario y los abarrotes salen en todo el día. Ah y las galletas también salen en la tarde. El local está en San Juan de Lurigancho y en una avenida concurrida, cerca de colegios, parques, por ello, la venta es más que todo en las mañanas por adultos y en las tardes por adolescentes.
¿Ustedes realizan algún tipo de donaciones benéficas? ¿Cada cuánto tiempo?	He visto, que si han apoyado a ciertos casos en San Juan, pero un caso grande, creo que no. Pero si, casos de familiares que son conocidos de ese entorno donde está la tienda, es lo que me he fijado. Bueno, en el tiempo que he estado trabajando con ellos lo han hecho 3 veces. Ahora que recuerdo, suelen realizarlo en días festivos, como: día de la Madre, día de la Mujer, fechas festivas y suelen realizar canastas para dárselo a las personas que están pasando por situaciones difíciles.
¿Reciben capacitaciones para la adecuada conservación y mantenimiento de los productos frescos?	Capacitación como tal no, pero si nos explican, la metodología del lugar. Que es lo que tenemos que hacer el primer día, como es que deberíamos limpiar, pero no mucho que nos tengan en constantes capacitaciones. Por ejemplo: Yo trabajaba en KFC, ellos tenían aparte una web, donde eran capacitaciones virtuales, eso creo tenían que hacerlo semanal. No es tanto como KFC que es una empresa grande, pero si me explicaron las cosas al inicio.
¿Qué tipo de productos son los que más desechan en la semana o mes?	Cajas de los productos que traen, los productos que terminan siendo vencidos también he visto que se desecha, pero en realidad cuando termina mi hora laborar, término solo votando las bolsas o las cajas. Aunque tal vez las personas que terminan comprando la galleta el empaque lo desechan.
¿Tienes información o sabes sobre los efectos graves de la contaminación a causa de los desperdicios de alimentos en el Perú?	Si he escuchado que todos los desperdicios terminan en lagos o ríos y he visto unos reportajes, pero no sé mucho la verdad sobre como las empresas manejan eso. Es más cuando me hablaron sobre de qué trataba esta conferencia, no me había percatado o sea no me había puesto a pensar en dónde terminan todos esos productos, que pueden ser muy dañinos, pero no he ahondado sobre ese tema.

En tu opinión, ¿cuál es la principal razón detrás del desperdicio de alimentos en las tiendas de conveniencia?	Bueno, la razón del desperdicio de alimentos, yo creo que a veces depende mucho de del público, o sea sí en la tienda un día no viene muchas personas, no se puede vender muchos productos. Lamentablemente si no salió un producto termina venciéndose. Ejemplo: En mi tienda no es que queramos desperdiciar un producto porque nosotros queramos, es más que todo porque no hay venta o se pide demás. Ya es un tema de la logística que no han podido calcular bien cuántos productos tienen que comprar al día.
¿Qué plan de acción propondrías para evitar el desperdicio de alimentos en la tienda?	Tal vez, obtener un mayor control, por ejemplo, podría ser la revisión de cuando va a vencer un producto, una revisión quincenal y así estar más pendientes de los productos. Si vence en tal fecha hago algo, tal vez una promoción de un 2 por 1 o un descuento a los clientes que son frecuentes, tal vez logre que el producto salga más. Tengo muchos productos que no salen, hago algo para que salgan, como las promociones o descuentos y de esa forma ya se evitaría tal vez el votarlos o desecharlos. En realidad no me había puesto a pensar sobre el tema más que todo yo era de servicio al cliente de sonreír, más que la logística del lugar. Pero creo que lo podría proponery sea una buena solución.
En el minimarket que laboras ¿Han implementado medidas para reducir el desperdicio de alimentos en tu tienda de conveniencia?	En la tienda no me he percatado que hayan hecho algo innovador sobre el tema, Pero en lo personal, en mi casa, casi siempre tenemos la forma de siempre consumir lo que tenemos al día, compramos solo para el día, no compramos semanal o mensual como otras familias lo hacen. Igual si es que algún producto está por vencer, siempre tratamos de cocinarlo y usarlo para no dejar que se venda; porque creo que para nosotros es una pérdida.
¿Qué cantidad de productos son los que desechan por semana?	Algunos productos que desechamos se podría decir, snacks, que se terminan venciendo, lácteos, que también nos salen y algunas bebidas, ha habido bebidas de gaseosas, que se nos ha pasado la fecha de vencimiento. No se cuenta cantidad, podría se como semanalmente,como 3 bolsas grande, no es mucho creo yo.
¿Has oído hablar de alguna campaña o app que recolecta productos alimentarios para reusarlos?	Yo veo un programa que se llama el gran Chef famosos y recientemente estaban haciendo una colaboración con una empresa, donde reutilizaba todos los productos que usaban, para hacerlos comida para perritos. No me acuerdo muy bien la organización, pero sí sé que hay esa empresa que está colaborando con este programa.
¿Te gustaría recibir información más a detalle por parte de la tienda sobre cómo evitar los desperdicios alimentarios?	Sí creo que me parece una buena iniciativa de que las empresas se preocupen más sobre este tema, que son preocupantes para el medio ambiente. Si mi empresa, si la tienda donde estoy trabajando podría hablar más sobre esto, de ¿cómo evitarlo? sería una excelente forma de empezar a cambiar y mejorar este tipo de situaciones que están pasando en el medio ambiente.
¿Me podrías decir unas palabras sobre la importancia de evitar el desperdicio de alimenticios?	Creo que es muy importante tomar un poco más de conciencia en cuanto a desperdiciar este tipo de alimentos, para mejorar, porque lamentablemente como ya había mencionado, hay una cifra en Perú, que es preocupante.Que estemos desperdiciando mucho este tipo de alimentos, sin saber del tema. Pero cuando te percatas de que es un tema grave, quieres hacer un cambio. Me parece muy importante que uno se dé cuenta que está haciendo mal y mejorarlo, para también hacer un cambio no solo en las empresas sino en uno.

RESULTADOS ENTREVISTAS (Empleadores de tienda)

ENTREVISTA 6
Entrevistador/a: Yudiht Sammy Ramirez Mendoza
Nombre del entrevistado/a: Flor Timotea
Fecha y hora: 05/09/2023 - 8:30 pm

PARA TENER EN

Nombre del Tienda de conveniencia: Listo

¿Cuál es tu cargo actual? y ¿Cuáles son las funciones que realizas?	Hola mi nombre es Flor tengo 33 años, llevo trabajando 5 años en lo que es Listo, la cadena de tiendas de conveniencia que está asociado a Primax. Actualmente soy asistente de tienda o jefe de tienda. Las principales funciones que realizo son: la orden de compra, el tema de rotación de los productos, el control de los productos empaquetados, pero más que todo, el tema de llevar un conteo, inventario dentro del mes y hacer la medición.
¿Cuánto tiempo has estado trabajando en el sector de tiendas de conveniencia en Perú?	Bueno, en realidad ingresé a este rubro de tiendas, como vendedora en un Minimarket, luego encargada de tienda y ahora soy asistente de tienda. Voy por el quinto año y sigo trabajando en Listo, en esta misma tienda o en varias, dentro de una estación, una tienda grande, una tienda chiquita, siempre he estado por aprendizaje yendo a diferentes sedes. Porque digamos una tienda grande maneja de 2500 productos y una tienda chiquita hay 800 productos. Sobre todo, para ver el manejo de los productos para que a la larga, no tener en este caso, una merma demasiada alta y tener cuidado y rápida reacción con las comidas preparadas.
¿Qué acciones rescatas de la tienda de conveniencia donde actualmente trabajas?	Bueno rescato de la tienda, puede ser por un tema laboral, somos capacitados para el manejo tanto producción interna, siempre preparándote o capacitando, con el ingreso de un nuevo producto, un nuevo proveedor, cuanto es el tiempo de vida, siempre estamos con el manual de buenas prácticas, manual de manipulación de alimentos, seguidamente cada tres meses nos capacitan en temas de optimizar, nuestro tiempo y tratar de mermar en pequeñas cantidades, siempre la tienda se está preocupando en aprender. En la tienda se abarca desde limpiar el piso y hasta la caja.
¿Cada cuánto tiempo realizan un inventario y verifican la fecha de vencimiento de sus productos?	En este caso tenemos un formato, donde se establece el tiempo de vida de los productos. Es un formato del tiempo de vida de los productos, ya sea perecibles o empaquetados. Esta hoja nos permite hacer la rotulación diaria, porque cada producto tiene un tiempo de vida. Para los productos perecibles se hace un conteo considerando los insumos y se mide cuanto hay de stock. Nosotros tenemos un formato, trabajamos con el mes en curso y el otro, se anota fecha de vencimiento y retiro. En la fecha de vencimiento como las bebidas se retiran 7 días antes de la fecha de vencimiento, en snack 15 días antes, los insumos son retirados 3 días antes, ya está establecido aquí y ordenado en este formato.
¿Cada cuánto tiempo suelen realizar limpieza a la nevera o lugar de almacenamiento para el correcto mantenimiento de los productos alimenticios?	Para los productos que exhibimos, se hace la limpieza todos los días y la desinfección. Todo el personal usa guantes y realiza la desinfección por dentro y en los equipos grandes, tenemos un proveedor que lo realiza cada 3 meses, para ver que esté funcionando debidamente, es decir, el mantenimiento. Hay un control de calidad interna que se hace, casi las mismas funciones que un biólogo, la limpieza siempre se hace constantemente.
¿Cómo manejan los productos que están a punto de vencer? Cuentan con algún tipo de estrategia.	Nosotros usamos insumos, jamón pizza, queso, tocino, hamburguesa de pollo, de carne. Estos tipos de productos vienen con la fecha de vencimiento, lo retiramos 3 días antes de la fecha de vencimiento, entonces lo que estamos haciendo es la anotación.Trabajamos con los dos meses próximos a vencer los productos. Ejemplo: en lo que son productos de cuidado persona. Lo tienen que retirar un mes antes de la fecha de vencimiento, medicamentos que manejamos: sal de Andrews y tipos de vitaminas son retirados 3 meses antes de la fecha de vencimiento. La estrategia o la forma en la que nosotros medimos eso, para evitar todo caso mermar o separarlo, llevando el control y anotando su fecha de vencimiento, fecha de retiro según el formato establecido.

¿Cómo manejan los productos en perfecto estado, pero que se encuentran con empaques deteriorados?	Son retirados del punto de venta, no puedes vender productos que estén chancados, cuando se desprende la etiqueta alas gaseosas también se le retira del punto de venta, no podemos tener esos productos en exhibición y se conversa con el proveedor si te lo cambia o genera una nota de crédito.
¿Cómo manejan los productos ya vencidos?	Tiene que estar en una zona específica, con una etiqueta de zona de vencido, en lo que es bebidas, el proveedor lo cambia. Hay proveedores que al año recogen los productos o cada 3 meses, hacen una nota de crédito, se desechan y es perdida para la tienda
¿Qué productos suelen consumir o comprar con mayor cantidad los clientes?	En el caso de los jóvenes consumen hamburguesas, empanadas, tortas, galletas que son los productos más vendidos, se vende mayormente estos productos en el desayuno y combos, en el desayuno y almuerzo. En la noche también se vende las hamburguesas, como van saliendo del trabajo, consumen esos productos y ahora en las noches consumen el café.
¿Ustedes realizan algún tipo de donaciones benéficas? ¿Cada cuánto tiempo?	Nosotros pertenecemos al grupo Romero y este tiene su “fundación Romero”. Ellos son los que realizan estas donaciones a zonas vulnerables, a grandes escalas. También trabajamos con remar, para la recolección, no existe ninguna speech. Cualquier cliente que no se quiere llevar monedas pequeñas las deposita en las latas. Fundación Romero trabajan con el mismo gobierno.
¿Reciben capacitaciones para la adecuada conservación y mantenimiento de los productos frescos?	Claro, como te comente manejamos el manual de buenas prácticas y el de mantenimiento, la toma de temperatura de los productos en los congelados. Para evitar que se dañe el producto. Lo más adecuado es cuando ingresa una persona se le da ambos manuales, que lo tienen que tener bien mapeado para que respeten el tiempo de vida de los alimentos. Hay que tener cuidado en su conservación, manipulación y despacho.
¿Qué tipo de productos son los que más desechan en la semana o mes?	Nosotros presentamos la merma semanal, que son los productos que desechamos y se destruye. En este caso lo que más se merma son los productos perecibles, como la lechuga y tomate, no todo se utiliza, más que todo por el tiempo de vida corta de estos productos, sino lo utilizas igual lo debes desechar. Igual modo, sino fue vendido algún producto, igual se debe desechar.
¿Tienes información o sabes sobre los efectos graves de la contaminación a causa de los desperdicios de alimentos en el Perú?	En general los productos en descomposición, crean unos gases tóxicos y eso es la contaminación en el ambiente. En este caso nosotros tratamos de separar, pero no siempre, en el apuro, siempre se suele pasar. En todo caso si tenemos tachos específicos que te dan donde distribuyen los desechos. Aparte en las exposiciones que realizan nos dicen el tema de la contaminación, por eso nos piden que separemos los productos, pero en su totalidad a veces no logramos realizarlo.

En tu opinión, ¿cuál es la principal razón detrás del desperdicio de alimentos en las tiendas de conveniencia?	Creo que puede ser más que todo, no se está dando un buen análisis de lo que son tus vendas y eso genera merma. En el tema de las ventas es incierto, en una semana puedes tener una buena venta y la merma es mínima, pero en la otra semana no suele ser igual, la demanda es incierta y te quedas con los productos. En realidad ir a la tienda de conveniencia es para darte un gusto nada más, a veces sucede que hay productos que no se vendió como se esperaba. La principal razón es lo incierto de la venta que genera la cantidad de mera y dependiendo de si roto o no los productos.
¿Qué plan de acción propondrías para evitar el desperdicio de alimentos en la tienda?	Lo que yo hago es analizar el tema de cuanto se vende. Ejemplo de aquí al miércoles puedo pedir 50 panes, si me va bien con los panes, a la próxima puedo pedir un poco más y la merma sea en unidades pequeñas. Además los panes que vienen preparados en costo nos cuesta en 4 soles con 25 y si multiplicamos y se vence 6 panes, me puede generar demasiada merma, lo que hago es medir si este pan me está funcionando o no. Ahora los productos nuevos si se pide en cantidad y se ve en 3 meses si pego o no el producto. Lo que hago es ver mis ventas, ver la cantidad que se vendió y depende a ello pedir o no los productos. Identificar los productos que más rotan y darle prioridad a ello.
En el minimarket que laboras ¿Han implementado medidas para reducir el desperdicio de alimentos en tu tienda de	Anteriormente no había tanto el control que hoy día tenemos. Desde abril comenzó a verificar cuanto es la merma mensual. En este caso, nos ha pedio que los análisis de ventas, que vaya acorde a lo que vas despachando y tus pedidos. También debes tomar en cuenta el tiempo de vida de los productos.
¿Qué cantidad de productos son los que desechan por semana?	En dinero por semana se desecha 120, 110, sumado al mes se llega a 600,500. En productos seria, por ejemplo la pizza, sería una 10 a 20, en panes unos 6 aproximadamente, pero la cuestión es que la merma sea baja. A la semana también se puede mermar 3 a 2 kilos de tomate.
¿Has oído hablar de alguna campaña o app que recolecta productos alimentarios para reusarlos?	He escuchado un programa de España, que hacían como un banco de alimentos, hacían avisos por las redes y la gente iba a comprar, es una empresa española que recolectaba verdura, frutas, Creo que acá vi también, una ONG pero no estoy segura su nombre.
¿Te gustaría recibir información más a detalle por parte de la tienda sobre cómo evitar los desperdicios alimentarios?	Bueno toda la información es bien recibida. Pero si la empresa se plantea un programa para evitar que las mermas sean muy altas, bienvenido sea, para optimizar el trabajo. Siempre es bueno que venga información de forma dinámica.
¿Me podrías decir unas palabras sobre la importancia de evitar el desperdicio de alimenticios?	Lo más importa, es quizás, darle la comida a tu personal antes que se venza, porque me ha tocado personal que viene sin desayuno., pero siempre me ha detenido las reglas de las empresas. A veces, si le das a uno tienes que darles a todos. Para mi es importante buscar salidas, si hay un producto que se va a vencer, tratar de ofrecerlo, vas luchando que tu merma pueda ser menos. Para mí lo que es importante, buscar optimación y es envase al tema de las ventas, aprovechar los días de vida de los productos y minimizar gastos de la tienda, a fin de año poder presentar un manejo de merma menor. Lo más importante es siempre estudiar mis ventas para minimizarla. Y si mi compañía tiene una idea de programa, me gustaría ser parte de ello, una participante activa.

RESULTADOS ENTREVISTAS (Clientes)

ENTREVISTA 7
Entrevistador/a: Carolina de Jesús Pérez Gómez
Nombre del entrevistado/a: Brissa Fabiana Murillo Muñoz
Fecha y hora: 04/09/2023 - 20:57 PM

Coméntame un poco sobre ti .. ¿Cómo te llamas? ¿Cuántos años tienes y que es lo que actualmente haces?	Mi nombre es Brissa Murillo y actualmente estoy viviendo en el distrito de Independencia, tengo 24 años y a lo que me dedico actualmente es diseñadora gráfica y trabajo desde casa.
Cerca de tu casa, hay tiendas de conveniencia? Podrías mencionar nombres o características?	Sí hay varias tiendas así, hay bodegas, y también hay por ejemplo Tambo, Mass. Pero lo que más hay aquí por mi casa son las bodegas y el Tambo está maso menos a unas tres o cuatro cuadras de mi casa
¿En estas bodegas hay algo que vendan que no podamos encontrar en otras tiendas (grandes)?	Sí claro, más que todo he notado que suelen vender distintos postres por ejemplo por temporadas. Cuando es temporada de fresas suelen hacer cheescake de fresa o también raspadillas, helados caseros y bueno más que todo son pequeños postres, pye de limón, empanadas u otras cosas.
¿Con qué frecuencia visitan tiendas de conveniencia para comprar alimentos u otros productos?	Bueno, la verdad es que si voy seguido, maso menos tres o cuatro veces a la semana, porque tengo una hermana menor y bueno a ella le gusta hacer muchos postres o por mi cuenta también me gusta seguir algunas recetas que veo en YouTube o en Tiktok, entonces siempre voy con ella a comprar distintas cosas, distintos insumos y depende de lo que nosotras necesitemos. Vamos por ejemplos a tambo, a Mass o a alguna bodega cercana. Más que todo encontramos como que más productos variados en tambo y también compramos verduras o frutas de temporada y eso más que todo lo compramos en las bodegas.
¿Qué tipo de productos suele comprar en las tiendas de conveniencia?	A veces compramos productos de limpieza como el detergente y compramos bolsitas pequeñas, o suavizante. Ya cuando queremos hacer las recetas de postres como te comentaba, más que todo compramos la harina empaquetada y en caso no haya este tipo de harina ya compramos el que venden en la bodega que son harinas sueltas o sino por ejemplo si nos provoca algún dulce o algún aperitivo pequeño, canchita para microondas o algunas frutas y cosas así.
Con lo comentado anteriormente, has notado si estas tiendas logran acabarse sus productos? (tortas en bandeja, empanadas,etc)	Bueno, sí he visto varias bodegas que venden ese tipo de postres. Por ejemplo, la bodega que queda cerca a mi casa suelen vender Pye de manzana y como salgo a cada rato, veo que la gente va consumiendo poco a poco .Pero, también he notado que en ocasiones suele quedar la mitad o menos de la mitad del producto en si. Eso es lo que también me gusta comentar a veces cuando estoy con mi familia, y estamos en reunión. Decidimos comprar algo para compartir y si no somos muchos ya cada uno compra una porción y pues si he notado que varias veces quedan esas pequeñas porciones en las bodegas y si nos preguntamos sobre si lo guardan o lo botan. eso es lo que a veces nos cuestionamos con mi familia.

¿Porqué te gusta comprar en las tiendas por conveniencia? ¿Puede ser por el costo, cercanía u otra razón?	Bueno, en lo personal más que todo es la cercanía. Pero, también si influye el costo porque a veces encuentro productos que están más cómodos en las bodegas que en un supermercado y también en Tambo que me queda cerca.
En tu hogar, ¿Cuáles son los alimentos que se echan a perder con más frecuencia?	Bueno, más que todo lo que si se llega a perder más rápido son las verduras y también las frutas. Porque, no lo llegamos a consumir tan rápido e incluso con mi familia nos ponemos a ver algunos videos o trucos para que se llegue a conservar las frutas y verduras. Pero, aún así no sé, no lo llegamos a consumir del todo.
Con respecto a la pregunta anterior: ¿Alguna vez te ha pasado que alguna fruta, verdura se haya malogrado por un tema del clima o mala refrigeración? coméntame tu experiencia	Sí, por ejemplo: con el tema del Fenómeno del Niño, ya afecta todo los días y aveces hay sol, frio y con este clima no se sab.entonces creo que afecta más y hace dificil que nosotros podamos conservar los alimentos. Me ha pasado con los plátanos, que suelen negrearse muy rápido y entonces por ejemplo mi hermana ya no quiere consumirlos cuando están así, frescos. Y bueno, no te da ganas de consumirlos. Pero, lo que solemos hacer para que no se llegue a botar es juntar los platanos y a veces hacemos jugos o últimamente hacer keke de plátano y ya eso sigue siendo comestible, entonces ya no estamos desechando todo.
¿Han notado algún nivel de desperdicio de alimentos en las tiendas de conveniencia durante sus visitas? Si es así, ¿podrían compartir ejemplos o situaciones que hayan presenciado?	Justo eso me pasó en tambo cuando estaba con mi hermana, íbamos a comprar unas cosas y cuando estuvimos en la cola una señorita o un jóven que compró una empanada siempre se ve que tienen bastante variedad de empanadas y no sé por qué motivo el chico dejó la empanada y la chica agarró la empanada y la dejó a un costado y no sabemos si la llegó a tirar y eso me hizo pensar sobre que hacen, me imagino que no es la única vez que le ha pasado algo así a la señorita o jóven que atiende ahí en tambo.
¿Alguna vez has presenciado que alguien se haya quejado realmente de esta situación?	Pasó con un señor que o sea yo no había llegado en el momento exacto pero justo cuando entré el señor estaba como que llamándole la atención a un jóven y le dijo ¿pero qué vas a hacer con esto, que te pasa? ¡De frente lo vas a tirar, mejor dámelo a mí y se lo entregó a alguien!. Se pusieron a discutir y las personas sólo veían lo que pasaba.y la chica al final se vio obligada a darle al señor y ya no sé si se lo entregó a alguien o él lo consumió. Pero si he visto que unas personas se exaltan y empiezan a reclamar por eso.
¿Alguna vez has visto que alguien se haga cargo de estos temas? como un jefe de área. Sabiendo que funciona diferente para las bodegas, pero alguien que represente a esa área	Cuando ocurre algún problema más que todo va este como es como una superior o Superior y nada más, eso es todo y o sea no es como que encuentres a alguien de alto cargo para hacer una una verdadera queja.Por así decirlo y simplemente están los trabajadores, los cajeros, los acomodadores y si les reclamas algo, siempre dicen que no se encuentra la persona o que no son los encargados.
En su opinión, ¿cuáles creen que son las principales razones detrás del desperdicio de alimentos en estas tiendas?	Bueno yo creo que es más la importancia que le da, porque la mayoría de personas simplemente cumplen con su labor, lo que le mandan y ya listo. Como que las personas que están en mayores cargos no se preocupan por eso y lo que siempre noto es que hay un exceso de pedidos a los mayoristas. Por ejemplo, veo demasiados productos de un sólo tipo y a la semana voy y no se llega a consumir todo. No veo que al personal se le capacite o se le recomiende actuar de cierta manera en esas ocasiones, les da igual y ahí queda todo.
¿Creen que existe suficiente variedad de tamaños de porciones en los alimentos que se ofrecen en las tiendas de conveniencia? ¿Alguna vez han sentido que las porciones son demasiado grandes y terminan	Yo creo que sí. Porque por ejemplo este lo que siempre veo son las pizzas de tamaño familiar y a veces por ejemplo: con un amigo fui a comprar y no lo llegamos a terminar y lo tuvimos que guardar y como son productos que tienen fecha de caducidad masomenos por una semana o algo más, no habíamos notado la fecha de vencimiento y los dejamos en un taper así que ,no lo llegamos a consumir. Entonces yo creo que esi si lograría en ayudar y evitar los desperdicios de los alimentos y también por ejemplo, lo que comentaste de los menús. Tienen un tamaño regular por así decirlo pero hay distintos tipos de persona que pueden consumirlo menos y pues se desperdicia.el tamaño creo que debería ser menos en distintas porciones y variedades, así uno pueda escoger y no se desperdicie el alimento.

Cuando las tiendas de conveniencia venden las porciones de alimentos, en diferentes presentaciones. ¿Te han informado sobre las alternativas de calentado o refrigeración?	La verdad es que no, nunca me han indicado como consumir ese tipo de alimento. Casi siempre soy yo o así como te comento, cuando voy con mi hermana siempre somos las que consultamos si es que hay algún paso para seguir o si es que el producto está envuelto en plástico que pueda ser dañino o si al día siguiente va a vencer el producto. Así que no, nunca nos han informado de nada y bueno, yo si consulto, si debo meterlo al microondas, si pero nunca he visto que los encargados, cajeras o el personal que siempre está allá nos hayan indicado algunas veces. Por eso, nosotras somos siempre las que estamos consultando.
Las veces que has ido a realizar tus compras en alguna tienda por conveniencia, has notado que algún producto suelto o empaquetado, que se visualice en buen estado, pero realmente	Bueno, a mí no me pasó pero si le pasó a mi mamá que fue a comprar un postre. Una torta helada y pues venía en porciones personales y la fecha de vencimiento estaba bien, supuestamente vencía en unos tres o cuatro días y cuando fue a pagar, se dió cuenta que tenía pequeños honguitos y entonces empezó a reclamar a la chica de porque estaban vendiendo productos así, que cómo es posible que no se tome el cuidado de verificar que estén en buen estado.Porque, por más que la fecha de vencimiento indique cierta fecha, puede estar expuesto al sol, fallar la refrigeración o ciertos motivos que pueden afectar al producto. Si , deberían tomar más precauciones de eso o verificar constantemente que no se malogre el producto.
Con todo lo que pasó con este producto volvieron a ir a esa misma tienda o fueron ya a otra tienda por el tema de la mala experiencia, ella misma lo comentó con sus amistades, familias sobre lo que pasó. O sólo fue como una mala experiencia en el momento y ya al día siguiente normal llegaron a la misma tienda a comprar estas otras cosas?	Para mí si fue una mala experiencia y también para nosotras que solíamos ir a comprar ese tipo de postres. Pero, lo que decidimos fue ya no comprar esos postres, y ya otras cosas. Hicimos eso para ya no ir más lejos o evitar malos momentos y dejamos de consumir esos alimentos.
¿En lo sucesivo, en vez de comprar ya algo preparado en las tiendas, decidieron replicarlo en casa? O simplemente cambiaron de lugar. Dame tu opinión para saber si lo han hecho.	Entre comillas, nos sentimos obligadas a hacer este tipo de postres y como salía en layor cantidad, nos quedaba para varios días y como nosotros íbamos a estar pendientes por si pasaba algo, era mucho mejor y optamos por eso y también , a parte de ello decimos comprar alguno u otro postrecito en otras bodegas. Ya no volvimos a confiar en la misma bodega.
¿Alguna vez, has presenciado el momento exacto donde empleadores de cualquier tienda de conveniencia, desecha estos alimentos que aún podrían haber tenido un mejor uso?	Sí , me ha pasado un par de veces. me pasó en una bodega que queda cerca a mi casa. No recuerdo qué frutas eran ,creo que fresa pero estaban aún en buen estado incluso las había ido a comprar un día antes y bueno cuando fuí era plan de ocho y vi a la señora que estaba botando justamente las fresas y yo la quedé mirando y dije ¿qué? ¿Qué extraño? porque yo las había visto bien. No estaban ni opacas, no habían mosquitos o algo así por el estilo. No había nada y simplemente lo botó. En otra ocasión también recuerdo que vi en un tambo, estos recipientes de basura cerca al cajero, había un burrito y estaba entero y yo lo quedé mirando. Y dije qué extraño o sea lo veo bien raro que que bueno no sé que lo saquen o algo por el estilo Y me sorprendió bastante ver eso.
¿Crees que pueda ser tambien por el tema del stock? que a veces este tipo de tiendas se stockeand de productos y llega justamente a la fecha de vencimiento y tienen que desecharlos?	Sí, yo creo que sí.
¿Han tenido alguna experiencia personal en la que hayan comprado alimentos en una tienda de conveniencia y luego decidieron no consumirlos? ¿Por qué ocurrió esto?	Sí me a pasado, lamentablemente lo que me pasó fue que quería comprar con mi hermana varios insumos para poder hacer un pye de limón y bueno sucede que ya había en la cocina guardado un postre anterior como que la mitad más o menos y al momento que llegamos hicimos este postre, nos dimos cuenta que ya había harina. Así que, lo dejamos ahí guardado y pasó el tiempo porque ya nos habían recomendado nuestros familiares que no estemos haciendo tantos postres por el tema del azúcar y todo eso y bueno simplemente quedó la harina ahí y no hicimos postres por un tiempo. Luego ya había pasado no sé un mes o unas tres semanas por ahí y entonces decidimos que íbamos a hacer estos alfajores y entonces sí íbamos a usar la harina y cuando la vemos ya había vencido y no nos habíamos percatado de eso así que tuvimos que tirarlo porque nos daba miedo que tenga algún bicho, que pase algo después o que nos caiga mal entonces tuvimos que botarlo.
Has pensado alguna idea creativa para poder darle un segundo uso a estos productos ? (año nuevo)	Sí lo que sí he visto o bueno pasó con mi sobrino fue que que había sobrado una gran cantidad de arroz y se había quedado ahí guardada y nadie se había acordado que el arroz estaba ahí y entonces de arroz y lo que le habían enseñado en su colegio era que hacer un como una manualidad así como tú me comentas que es colocar los granitos de arroz sobre una cartulina y mezclarlo con pintura de diferentes colores y luego agarras el arroz y le das la forma no sé de una flor, un paisaje, una casita cositas así y entonces a mi tía le pareció una buena idea y eso fue lo que hicieron aquella vez y me acuerdo una vez Nos pasó algo así a nosotras Y entonces también nos pusimos a hacer nuestras manualidades Para evitar simplemente tirar el alimento y ya quedó como un recuerdo así bonito entre familia y aparte pues ya no se desperdiciaba el alimento y quedaba como un recuerdo

¿Creen que las tiendas de conveniencia podrían tomar medidas para reducir el desperdicio de alimentos? Si es así, ¿qué tipo de acciones consideran que serían efectivas?	Sí claro lo que se debería de no sí lo que sí pienso es que se debería hacer de una vez este tipo de acciones. Porque siempre pasa que que se desperdicia muchísimo alimentos y y por ejemplo ahora solo estamos hablando de las bodegas en sí y las que están cerca de mi casa pero hay millones en el país entero y me pongo a pensar en cuánta cantidad de alimento se debe de estar desperdiciando a diario y distintos alimentos. No sé creo que muchas personas no tienen los recursos necesarios para poder comprar insumos que son básicos y no sé tal vez podría hacerse algún tipo de remate cada fin de mes y así vender los productos que ya van a estar por vencer Y bueno ya que salgan más baratos y así no se desperdician porque al final simplemente lo van a tirar y no sé tal vez en caso de que no se llegue a vender todos los productos podrían crear algún tipo de canastas y repartir con las personas que necesitan y fuera de eso también deberían de realizar charlas este en cada bodega o mini Market podrían realizar pequeñas charlas para prevenir todo esto y que de una vez se tome acción para evitar el desperdicio.
¿Están conscientes de iniciativas o programas que aborden el desperdicio de alimentos en las tiendas de conveniencia? ¿Apoyarían estas iniciativas como clientes?	Bueno para serte sincera, no conozco ninguna iniciativa que promueva eso pero sí sería muy bueno que de una vez se realice esto y más que todo si en algún en algún punto he llegado a escuchar. Va más que todo para los supermercados a las tiendas que has mencionado no va tan no va tan enfocado por lo mismo que creo que supongo que su porque es pequeño, no sé tal vez piensan que no se desperdicia tanto o por x motivos pero no he visto que hay alguna iniciativa de ese tipo y si he llegado a ver nuevas ideas para rescatar ciertos alimentos habrán sido por videos no sé por Instagram tik Tok pero así campañas o que vayan a realizar algún tipo de charlas eso no he podido ver.
¿Crees que hubiera menos desperdicio de alimentos si es que hubieran productos en presentaciones más pequeñas?	Yo creo que sí, sería una buena manera de ayudar porque como estuvimos comentando hay personas que no consumen menos o tal vez por temas de salud no puedan consumir grandes cantidades de alimentos o las porciones que normalmente vemos en las tiendas y creo que sí podría ser una manera de reducir el desperdicio de alimentos como que haya más variedad de porciones en distintas cosas para que las personas puedan optar por ellos y así se evite el desperdicio de los alimentos. Lo que también me llegó a pasar fue que en una bodega, fui a comprar verdura picada y cuando ya había llegado a mi casa, vi que tenía restos de tierra, que no había sido bien lavado y se supone que uno va a comprar eso para reducir tiempo en la cocina y lamentablemente me pasó eso, tuve que invertir más tiempo.
¿Qué opinas sobre la posibilidad de comprar alimentos que estén cerca de su fecha de vencimiento a precios reducidos en lugar de desecharlos? ¿Estarían dispuestos a hacerlo?	Sí, la verdad que sí he llegado a hacer eso varias veces incluso este con mi familia nos hemos topado con que fuera de las Bodegas o las bodas de las tiendas a veces realizan pequeños remates de ciertos productos que ya van a vencer e incluso había una tienda que era virtual que se encargaba de justamente esto subo se llamaba lamentablemente, no sé qué pasó y dejó de funcionar y pues ya tal vez la gente no conocía del todo esta opción y me pareció muy triste porque lo veía como una solución y gran aporte a ese gran a ese tipo de problemas porque los productos están por vencer los desechan y ya listo. En cambio ese era una buena opción como te comento así en vivo he ido y comprado productos que ya están por vencer y sale a cuenta y como ya los vas a consumir en el momento es muy provechoso.
¿Crees que a futuro las personas lleguen a acostumbrarse a este "estilo de vida" en el cuál puedan comprar alimentos cercanos a la fecha de vencimiento? En lo personal crees que podría cambiar la mentalidad de las personas y poder hacer este tipo de acción	Yo creo que sí, porque este sería bueno que se haga algún tipo de charla o tal vez algún tipo de publicidad para que llegue a más personas esta información y ya al ser conscientes de esto Pues tenga una mejor acogida esa propuesta que comentas.
¿Creen que el público en general está lo suficientemente informado sobre el problema del desperdicio de alimentos en las tiendas de conveniencia? ¿Qué podría hacerse para aumentar la conciencia sobre	Yo creo que sí sería muy importante hacer un algún tipo de campaña informativa o tal vez propagandas o que la municipalidad se llegue a algún acuerdo coordinación con las tiendas para que tengan una mejor organización y vean el conteo de sus productos qué productos salen más qué productos salen menos para evitar este desperdicio y bueno en lo personal pues yo cada vez que encuentro cada una información de ese tipo siempre suelo compartirlo con mi familia Incluso en algunos Algunos miembros de mi familia también lo comparten y nos informamos mutuamente hasta con amistades para tener más conocimiento sobre el daño que termina haciendo esto.
Para finalizar, ¿Alguna experiencia personal relacionada con el desperdicio de alimentos en tiendas de conveniencia los ha llevado a cambiar sus hábitos de compra o a considerar formas de reducir este desperdicio en sus	Bueno lo que me pasó fue que una vez este en un feriado largo decidió hospedarme con unos amigos en un AIRBNB Y lo que teníamos planeado todos era que íbamos a cocinar en grupo almuerzo cena desayuno todo eso y entonces no sé cómo pero todos no entusiasmamos demasiado y compramos demasiadas cosas para cocinar y en el transcurso del día todos estábamos así reunidos distraídos y pues a las finales casi nadie quiso cocinar y no se utilizaron todos los insumos entonces gastamos bastante y de una manera excesiva del monto que tenemos acortado entonces a partir de ahí me di cuenta que me había pasado anteriormente un par de veces y entonces como que me hizo tomar más conciencia de no estar gastando mucho y lo que hago es tomar nota de lo que voy a gastar consumir durante el día y en los días siguientes ya de esa manera me organizo mejor y ya no no se llega a desperdiciar ningún alimento más bien otra experiencia que me pasó fue que estaba junto con mi hermana y fuimos a comprar un unos helados y el momento de explicarle a la señorita el tipo de lado la señorita se equivocó y nos dio otro entonces recuerdo que la señorita nos miró avergonzada Y nos dijo si lo podíamos consumir normal mi hermana no podía porque es alérgica ese producto entonces si no me equivoco eran almendras lo que hicimos fue ya pagar por el helado pero le ofrecimos a una persona que está abajo justamente pidiendo limosna Y eso también como que se me quedó muy grabado en la mente y esas son dos experiencias que más se quedaron en mi mente y me hicieron reflexionar más sobre el consumo que llevamos más a diario y evitar que se lleguen a desperdiciar.
Con respecto a la pregunta anterior y lo hablado, ¿cómo ves el tema de los desperdicios de alimentos en tu distrito comparado con otros distritos y como manejan este tipo de desperdicios?	Bueno, lo que sí he llegado ahora que mencionas de los distritos es que sí o sea las personas de distritos con ingresos económicos más altos suelen darle mucha mayor importancia a los productos en sí que están comiendo y a veces lo que he notado es que si algún producto no está bien o incluso si la fecha está en su tiempo simplemente lo votan por lo que el cliente es más exigente. Por así decirlo en cambio lo que sí he podido ver es en distritos más allegados a mi zona es que las personas se preocupan más e incluso a veces como te comenté una de las preguntas anteriores pues ese señor que se puso a reclamar más sobre el producto sobre porque lo iba a votar y todo eso. Entonces se dice ese tipo de acciones en los distritos que son más allegados y desperdician mayor en fuera de eso. También quería agradecerte porque estás dando a conocer más el tema y así también llegan más personas para poder yo comentarles mis compañeros con mis familiares etcétera entonces creo que es algo muy importante para que este tema llegue a más personas y así todos podemos tomar una mayor conciencia sobre lo que se está desperdiciando en lo que son los alimentos diarios y esto se debería de evitar porque depende solo de nosotros de los seres humanos entonces creo que al realizar todo ese tipo de trabajo hacemos más conscientes a las personas sobre este tema.

RESULTADOS ENTREVISTAS (Clientes)

ENTREVISTA 8
Entrevistador/a: Carolina de Jesús Pérez Gómez
Nombre del entrevistado/a: Yois Romina Chaparro Santibañez
Fecha y hora: 05/09/2023 - 22:06 PM

PARA TENER EN MENTE

Emprendimiento / Pastelería YOISLÚ

Coméntame un poco sobre ti .. ¿Cómo te llamas? ¿Cuántos años tienes y que es lo que actualmente haces?	Me llamo Yois Chaparro, soy pastelera actualmente tengo un emprendimiento de una pastelería llamado YoisLú, soy independiente.
Cerca de tu casa, hay tiendas de conveniencia? Podrías mencionar nombres o características?	Claro, hay bodegas alrededor de mi cuadra también hay minimarkets y un Tambo, bueno casi ya por el centro, y un Mass, todavía no he visto uno por lo menos cerca.
¿En estas bodegas hay algo que vendan que no podamos encontrar en otras tiendas (grandes)?	Bueno puede ser productos perecibles no sé cómo hamburguesas para llevar al momento. También he visto que tienen postres como gelatinas, flanes, marcianos como mencionas.
¿Con qué frecuencia visitan tiendas de conveniencia para comprar alimentos u otros productos?	Bueno, los visito regularmente en la semana 3 o cuatro veces, después están los mercaditos que es diario prácticamente.
¿Qué tipo de productos suele comprar en las tiendas de conveniencia?	En las bodegas suelo comprar específicamente kekes, sí hay una cerca a casa que me encanta, porque son kekes caseros, también granola hay unos turroncitos también y en Tambo, me gusta porque hay varias este promociones de hamburguesas con bebidas y bueno los snacks.
Con lo comentado anteriormente, has notado si estas tiendas logran acabarse sus productos? (tortas en bandeja, empanadas,etc)	Es cierto que se acaban, bueno sí en la mayoría sí pero he notado que hay algunas como que sabría si es que hacen una buena rotación. Pero, si hay bastante diferencia entre lo nuevo y lo que tiene más tiempo, porque claro se ve el acabado ya sea de la empanada o el keke pero aún así los mantienen.

¿Porqué te gusta comprar en las tiendas por conveniencia? ¿Puede ser por el costo, cercanía u otra razón?	Principalmente por la cercanía y el costo. Pero me inclino más por la cercanía. Porque para las pequeñas cositas no me gusta alejarme mucho.
En tu hogar, ¿Cuáles son los alimentos que se echan a perder con más frecuencia?	En mi casa principal mente las verduras y frutas porque a veces compramos de mas y por alguna razón se nos olvida y como que se va acumulando y pierde valor. En mi casa compramos espinaca, apio (cosas verdes vegetales) mi abuelita quién cocina se le olvida y o salimos a comer a la calle y se queda ahí. En mi caso, en la pastelería (taller) algunos productos sobran como merma. Fresas o arándano incluso los limones, en ocasiones no calculo bien o las recetas no son tan exactos y se queda. Nosotras tratamos de darle un uso pero a veces de quedan. Principalmente los pedidos grandes, me pasa con el tema de los limones ahora último. En ocasiones no se puede calcular por su tamaño. Con los arándanos trato de congelar algunos pero cuando lo quiero usar ya están medios chancados.
Con respecto a la pregunta anterior: ¿Alguna vez te ha pasado que alguna fruta, verdura se haya malogrado por un tema del clima o mala refrigeración? coméntame tu experiencia	Claro, mi refrigeradora es relativamente nueva pero parece que se había malogrado un jebe y no pegaba bien. Y no entré a mi taller por dos días porque estuve de viaje y estaba refrigerado pero no del todo. Y bueno, todos los productos se llegaron a perder, así como la leche, chantilly, manjar , toffees, todo se echó a perder.
¿Han notado algún nivel de desperdicio de alimentos en las tiendas de conveniencia durante sus visitas? Si es así, ¿podrían compartir ejemplos o situaciones que hayan presenciado?	Bueno me pasó que hace poco fui a un Mass aquí en San Juan de Lurigancho, y estaban haciendo supongo un control de inventario y sí lo que vi es que botaban mucho de esas hamburguesas que hacen al momento y también productos como chocolate, galletas y así. Parecía que estaban haciendo un control de inventario y he notado que sólo los desechan, no les dan un segundo uso, por lo menos no pasó en presencia.
¿Alguna vez has presenciado que alguien se haya quejado realmente de esta situación?	Bueno, he notado y bueno me pasó cuando estaba con mi amigo por un tambo en San Miguel, le estaban dando como unos combos que te dan hot dog, con papitasalgún chocolatito así, pero también parece que estaban haciendo inventario de los chocolates. Y había paado queo bueno yo supongo pasaron unos cuantos días de estas papas al hilo estaban vencidas y pues, menos mal que el chico se dio cuenta al momento y sólo lo retiró pero pensó que nosotros no lo habíamos visto porque lo retiro y lo botó, obviamente como había un mostrador no se llegó a ver todo pero es lo que nosotros suponemos.
¿Alguna vez has visto que alguien se haga cargo de estos temas? como un jefe de área. Sabiendo que funciona diferente para las bodegas, pero alguien que represente a esa área	Bueno, es lo que suponemos debe pasar pero hasta ahora a mí no me ha pasado. En una tienda así como un tambo, mass, Oxxo. Me ha pasado sólo con la tiendita de la esquina que vendían galletas o snacks que estaban abiertos y el sabor cambia, obviamente uno reclama y te piden disculpas. Sólo proceden a botarlo por un desperfecto del empaque.
En su opinión, ¿cuáles creen que son las principales razones detrás del desperdicio de alimentos en estas tiendas?	Bueno, ya que lo mencionas, las personas en sí no están conscientes de del daño que puede causar esto porque no es algo que mencionemos todos y que nos pongamos a pensar si incluso antes de esta conversación, no era algo que yo haya estado pensando en su momento pero nosotros al ver también que hay tanta pobreza y tantas personas que sí necesitan esas comidas pues quizás no en el momento no ahora pero si en el momento empezamos a concientizarnos entonces si es que no sé desde ahora ya concientizamos sobre eso para poder sacar a voces lo que realmente no es un secreto y pues si creo que sería beneficioso para todos en sí.
¿Creen que existe suficiente variedad de tamaños de porciones en los alimentos que se ofrecen en las tiendas de conveniencia? ¿Alguna vez han sentido que las porciones son demasiado grandes y terminan	Bueno en la mayoría de veces sí para mí, no suelo comprar mucho pero las veces que sí he comprado pues la mayoría de veces sí es como que la porción exacta, pero hay casos en los que también tú no solo compras una sola cosa sino que compras muchas más cosas y esas comidas suelen ser mucho y sí a veces se queda y bueno como sueles para un uso no lo puedes recalentar porque ese vinagre muy rápido y bueno se queda no se desperdician Entonces sí me gustaría que vean más tamaños para poder no desperdiciar en sí principalmente.

Cuando las tiendas de conveniencia venden las porciones de alimentos, en diferentes presentaciones. ¿Te han informado sobre las alternativas de calentado o refrigeración?	No, de todas mis experiencias en compras nunca me han orientado más sobre el tema pero sí deberían de hacerlo porque hay mucha comida que se desperdicia. Pues sí y no porque usualmente solo te sirve la comida y te sirve la hamburguesa o demás y ahí termina su su trabajo cuando no debería ser así.
Las veces que has ido a realizar tus compras en alguna tienda por conveniencia, has notado que algún producto suelto o empaquetado, que se visualice en buen estado, pero realmente	Más que nada he visto que distribuidoras pequeñas donde en algunos casos no suelen usar supongo que conservantes y ese tipo de aditivos, entonces supongo que hay algunos productos que solo duran dos semanas a lo mucho ya que son entre caseros e industriales porque los hacen en cantidad entonces hay veces en las que también por el la conservación que tienen los mismos bodegueros más que todo bodega porque sí me ha pasado en bodegas pues suele reducir el tiempo de duración. Entonces entonces lo que dice que está a dos semanas de vencerse o una semana de vencerse Pues realmente con el tiempo y con la mano conservación de el producto por ejemplo: me pasó con un queque que yo pensé que realmente estaba bien no le tomó mucha importancia al comienzo y me lleva a mi casa y vi que si estaba como que un guiado por algunas partes y Aparentemente solo suelo recibir este producto e irme pero ya darme cuenta en mi casa y comerlo incluso Pues ahí vi que habían dos puntitos entonces volví a la bodega y tuve que quejarme obviamente y muy aparte de disculparse y todo eso me comentó que siempre habían recibido quejas sobre eso que era parte de la empresa de alimentos por ser pequeña o ser distribuidora y la verdad es que siguen vendiendo esos productos.
Con todo lo que pasó con este producto volvieron a ir a esa misma tienda o fueron ya a otra tienda por el tema de la mala experiencia, ella misma lo comentó con sus amistades, familias sobre lo que pasó. O sólo fue como una mala experiencia en el momento y ya al día siguiente normal llegaron a la	En ese momento lo único que hizo la señora fue alejarlo pero la verdad es que he vuelto y sin distribuyendo eso y no solo es una bodega a la que reparten sino que son todas las Bodegas del barrio de mi cuadra incluso el distrito. Entonces sí he visto que me siguen vendiendo sus productos, pero supongo que también le siguen pasando lo mismo, la verdad es que yo desde que pasó eso ya no me he animado a comprar.
¿En lo sucesivo, en vez de comprar ya algo preparado en las tiendas, decidieron replicarlo en casa? o simplemente cambiaron de lugar. Dame tu opinión para saber si lo han hecho.	Después de esa experiencia si me volví como que más exquisita si deseo algo sí yo solo agarro los productos que hice si es que me queda stock y es lo mismo comprar, lo comparto con mi familia o incluso en ocasiones me compran a mí en vez que en otros lados.
¿Alguna vez, has presenciado el momento exacto donde empleadores de cualquier tienda de conveniencia, desecha estos alimentos que aún podrían haber tenido un mejor uso?	Bueno de tambo porque había un tambo cerca donde trabajaba y algunas veces salía tarde. Sí he visto que sacan sus productos los que quedan del día y que aún no están o no han pasado su el tiempo de duración si he visto que botan muchos porque también ellos suelen mantenerlos con ensalada y todos entonces en algunas veces ya sea vinagre y bueno. Justo a la chica que le avisa se le cayó la bolsa del contenedor que estaba al frente y entonces ahí vi varios y bueno mi compañera y yo justo nos sorprendimos bastante porque sí era bastante lo que sobraba y bastante lo que se votaba y se desperdiciaba se notaba.
¿Crees que pueda ser tambien por el tema del stock? que aveces este tipo de tiendas se stockeand de productos y llega justamente a la fecha de vencimiento y tienen que desecharlos?	Sí, Supongo que es por el tema del stock porque creo que ellos llevan una auditoría entonces sí. Claro, también está si es mala la administración eso queda mucho y si pasa esto tienen que botar los productos.
¿Han tenido alguna experiencia personal en la que hayan comprado alimentos en una tienda de conveniencia y luego decidieron no consumirlos? ¿Por qué ocurrió esto?	Si me ha pasado bastante, a mi me gusta probar de cada cosa que veo y llevarme uno para ir probando, hay veces en las que no me llaman mucho mi atención o siento que el sabor es muy artificial, se queda a media y por más que lo invite a mi familia talvez no les guste o a mis primitos, y se queda o se bota a la basura.
Has pensado alguna idea creativa para poder darle un segundo uso a estos productos ? (año nuevo)	Hay algunas veces en las que yo por más que trato de no botarlo y le doy hasta el maximo uso, pues entrego a mi familia y a veces las galletas de chocochip, suelen quedar porque se dañan, queda la merma, le ofrezco a mis clientes como relleno (coockiesn &c ream) , alfajores que se rompen, los pongo como base y así les doy un segundo uso y el sabor en si, no cambia para nada.

¿Creen que las tiendas de conveniencia podrían tomar medidas para reducir el desperdicio de alimentos? Si es así, ¿qué tipo de acciones consideran que serían efectivas?	Sí yo creo que sí deberían de hacerlo porque es tanta es la cantidad que se vota que es o sería lo ideal tener un mejor plan de acción y bueno yo creo que principalmente lo que podría hacerse es donar no sé he escuchado que hay como acuerdos con ong o tipo ollas comunes en las que a veces hacen algunas fundaciones o casas de hogares entonces creo que pueden hacer un acuerdo y los productos próximos a vencer pero que aún sean perecibles entregárselos.
¿Están conscientes de iniciativas o programas que aborden el desperdicio de alimentos en las tiendas de conveniencia? ¿Apoyarían estas iniciativas como clientes?	Claro que si, apoyaría e incluso hay varios grupos de FB, y se les queda el stock a diferentes pastelerías pequeñas y comienzan a rematar sus productos. ofrecen 2x1, también había una app que se ofrecía por la tarde noche a ofrecer productos para recoger y tambíen los últimos stocks, los precios disminuían y te llevabas un buen producto.
¿Crees que hubiera menos desperdicio de alimentos si es que hubieran productos en presentaciones más pequeñas?	yo creo que si sería una gran opcion, porque hay personas que no comen mucho. Pero si hay sólo una presentación de comida, puede el hecho de que si se pongan porciones más pequeñas, no se desperdicie tanta comida y si hay gente con alimentación más balanceada, tengan lo justo y necesario. todos saldrían ganando.
¿Qué opinas sobre la posibilidad de comprar alimentos que estén cerca de su fecha de vencimiento a precios reducidos en lugar de desecharlos? ¿Estarían dispuestos a hacerlo?	Claro que si lo haría pero para mi uso personal , no lo podría usar en la pasterlia porque el cliente espera algo de calidad y no podría darle algo próximo a vencer porque tienen un tiempo en adelante, pero para mi uso , que tengo más comtrol de lo que como o mi familia, si podría comprarlo y apoyar.
¿Crees que a futuro las personas lleguen a acostumbrarse a este "estilo de vida" en el cuál puedan comprar alimentos cercanos a la fecha de vencimiento? En lo personal crees que podría cambiar la mentalidad de las personas y poder hacer este tipo de acción	Creo que no , creo que debemos ser más conscientes sobre lo que está pasando.
¿Creen que el público en general está lo suficientemente informado sobre el problema del desperdicio de alimentos en las tiendas de conveniencia? ¿Qué podría hacerse para aumentar la conciencia sobre	Yo, creo que no todos estamos conscientes del tema en sí, pero si creo que una buerna inciativa sería informarlo ya sea en las redes, viralizandolo o el gobierno pueda concentrase en ello. Por que se concentran temas mental u otro temas. y así se apoyaría y fomentaría.
Para finalizar, ¿Alguna experiencia personal relacionada con el desperdicio de alimentos en tiendas de conveniencia los ha llevado a cambiar sus hábitos de compra o a considerar formas de reducir este desperdicio en sus	Claro, si me ha pasado como suelo comprar en tambo, las ofertas hay veces en las que en las mañanas no como mucho , si compro una oferta lo llevo a mi familia o a algún niño principalmente que veo en la calle o necesite. Trato de guardarlo para esa persona y me pasa con las galletas tambíen y si lo comparto.

RESULTADOS ENTREVISTAS (Clientes)

ENTREVISTA 9
Entrevistador/a: Carolina de Jesús Pérez Gómez
Nombre del entrevistado/a: Elizabeth Mercedes Gómez Palomino
Fecha y hora: 06/09/2023 - 13:01 PM

Coméntame un poco sobre ti .. ¿Cómo te llamas? ¿Cuántos años tienes y que es lo que actualmente haces?	Me llamo Elizabeth, tengo 60 años, vivo en San Borja y soy ama de casa.
Cerca de tu casa, hay tiendas de conveniencia? Podrías mencionar nombres o características?	Cerca donde yo vivo en realidad hay todas esas tiendas por conveniencia, tengo muy cerca la av. San Luis, como te estaba comentando, dos tiendas OXxo, hay tiendas más, Tambo muy cerca en realidad yo los utilizo bastante, recurro más que todo a esas tiendas porque me facilitan en el horario. Y los y las formas de distribución que tienen las cosas que yo requiero para poder adquirir esos productos.
¿En estas bodegas hay algo que vendan que no podamos encontrar en otras tiendas (grandes)?	Lo que yo más veo es en las tardes, derrepente los snacks, en esas tiendas hay la posibilidad de comprar sandwichs preparados, empanadas listas, después los panes están a cualquier hora. Si bien es cierto, también los venden en tiendas como wong, metro... ahí te dan la facilidad de que son tiendas que tienes cerca y que tienen una gran variedad, tanto de panes como de sandwich, empanadas, pizzas o combos digamos. Entonces a veces, en la tarde uno quiere comerce un sanguchito o un sahndwich de hot-dog y ahí es donde lo encuentras. Tienes esa facilidad.
¿Con qué frecuencia visitan tiendas de conveniencia para comprar alimentos u otros productos?	A la semana digamos que voy, tres veces o mínimo tres veces, a veces, un poquito más porque en las tiendas de conveniencia como Mass, se puede conseguir. pollo, papas, tomates, a precios a veces menores, huevos inclusive, estos precios menos que en supermercados y hasta en mercados mismo. Por ejemplo ahí están los pollos vendidos por piezas y puedes llevar una pierna, encuentro, pechuga, separado y no necesariamente comprar el pollo entero para preparar cualquier tipo de alimento.
¿Qué tipo de productos suele comprar en las tiendas de conveniencia?	Nos gusta mucho sobre todo a mi, las galletas, las papitas Lays, los snacks tipo karinto, maní . Tener en casa este tipo de cosas, para cualquier antojo que uno pudiera tener. Galletas también de todo tipo. Si hemos consumido triples, sandwich de hot dog que lo hacen muy bien, viene con su estuche de papitas al hilo, separados. Tiene mucha higiene en ese sentido.
Con lo comentado anteriormente, has notado si estas tiendas logran acabarse sus productos? (tortas en bandeja, empanadas,etc)	Veo que siempre los están renovando, yo me fijo mucho en la fecha de vencimiento y entonces las veces que he ido.siempre están dentro de la fecha de vencimiento, entonces no he visto productos vencidos por decir. Me imagino que los estan renovando ocnstantemente o debe haber una supervisión para los productos que en todo caso, se van a ir agotando o venciendo, derrepente las personas lo van comprando y se va consumiendo.

¿Por qué te gusta comprar en las tiendas por conveniencia? ¿Puede ser por el costo, cercanía u otra razón?	Sí la cercanía es importante, los precios el costo y la calidad del producto ya hemos consumido ahí y hemos visto que efectivamente al comprar las empanadas al comprar los sándwiches son de buena calidad y el producto se ve higiénico sellado y también por un tema de costo. Porque ellos ofrecen combos te dan el sándwich con la gaseosa a un costo entonces esos combos facilitan para que uno pueda comprar.
En tu hogar, ¿Cuáles son los alimentos que se echan a perder con más frecuencia?	En mi casa las frutas. Probablemente sean las frutas, porque siempre compramos frutas de la estación pero a veces las dejamos madurar demasiado. También podría decirse los refrescos de repente hacemos una jarra llena y no consumimos toda la jarra solamente la mitad y nos olvidamos de guardarlo y de repente buenos se pierde puede ser el refresco puede ser las frutas la a veces a veces muy rara vez suele pasar que de repente pues este algún tipo de comida que que se haya calentado y que de repente ese día decidan no almorzar en casa estando la comida ya lista entonces puede pasar que a veces eso se pierda.
Con respecto a la pregunta anterior: ¿Alguna vez te ha pasado que alguna fruta, verdura se haya malogrado por un tema del clima o mala refrigeración? coméntame tu experiencia	Sí me ha pasado, cuando de repente se ha ido la luz entonces al irse la luz la refrigeración no es la misma abren el refriger con frecuencia y no viendo la luz los alimentos se tienen a descomponerse porque tienen que mantener una temperatura eso puede pasar.
¿Han notado algún nivel de desperdicio de alimentos en las tiendas de conveniencia durante sus visitas? Si es así, ¿podrían compartir ejemplos o situaciones que hayan presenciado?	Lo que he notado es que en unas bodegas por mi casa, por ejemplo una bodega que es una cadena, digamos “ojeda”, ellos sí he visto que derrepente hay algunas verduras que se descomponen y hay que desecharla. En Oxxo no he visto ese tema solamente que si hay algún tipo de producto que de repente ya está vencido o está dañado y tú reclamas ellos lo separan parece que ahí los productos están puestos con una concesionaria entonces diferente que en las Bodegas que no sé cómo será el tema pero ellos Sí he visto que lo desechan
¿Alguna vez has presenciado que alguien se haya quejado realmente de esta situación?	Sí eso sí he visto en las tiendas por conveniencia inclusive a mí me ha pasado que en algún momento he comprado pan de molde y al llegar a la casa y abrir el pan del molde el pan de molde estaba hojeado, entonces he tenido que regresar para devolverlo si me lo han cambiado y bueno lo separan y me comentan que lo que van a hacer es hablar con el concesionario de la marca que es la persona que les deja el producto.
¿Alguna vez has visto que alguien se haga cargo de estos temas? como un jefe de área. Sabiendo que funciona diferente para las bodegas, pero alguien que represente a esa área	No la verdad, es que yo creo que es algo que si falta generalmente en las tiendas por conveniencia hay un gran supervisor que muchas veces no está y solamente está la persona que está en caja, entonces la persona de caja es la persona que decide y muchas veces ellos pues no se dan cuenta o no quieren ver que derepente te has tomado el tiempo has tenido que tomar carro para poder regresar el producto, y han salido unos gastos adicionales que no no se ha debido de incluir. Eso ha pasado también en bueno en las tiendas por conveniencias en el delivery que muchas veces uno lo pide de casa llega el delivery y el producto no está en las condiciones que tú lo necesitas.
En su opinión, ¿cuáles creen que son las principales razones detrás del desperdicio de alimentos en estas tiendas?	Creo que más que nada son las fechas de vencimiento, las fechas son muy importantes entonces de repente a ellos se les puede pasar supervisar las fechas y el producto queda ahí y comienza a deteriorarse de repente tener un mayor control dentro de lo que ellos van recibiendo de forma permanente. Porque si bien es cierto que el cliente revisa su producto a la hora de comprarlo, lo correcto es que ellos se ofrezcan un producto que esté a tu entera satisfacción que no necesariamente tú tengas que estar realizando o revisando si está bueno o no para eso debe haber personal.
¿Creen que existe suficiente variedad de tamaños de porciones en los alimentos que se ofrecen en las tiendas de conveniencia? ¿Alguna vez han sentido que las porciones son demasiado grandes y terminan	Por lo general las porciones de las tiendas por conveniencia tienen un buen tamaño por lo general no son porciones grandes creo que si vamos a dividir entre lo que come en un hombre y una mujer son más que todo porciones para mujeres porque los hombres A veces comen mucho más y y bueno eso sí me ha pasado que de repente no he llegado a terminar de comer toda la porción pero ya depende en realidad de la cantidad que cada una que cada persona consume Porque esa misma cantidad se la come un hombre le va a faltar. yo creo que las cantidades sí son las apropiadas no te sirven mucho poco tampoco y va a depender mucho de la cantidad de que de que uno coma.

Cuando las tiendas de conveniencia venden las porciones de alimentos, en diferentes presentaciones. ¿Te han informado sobre las alternativas de calentado o refrigeración?	Por ejemplo, no lo ha hecho ninguna persona ni de la caja ni de supervisión aconsejándote qué es lo que y cómo debes utilizar el producto cómo tienes que calentarlo para que no se vaya a deteriorar o para que de repente esté excesivamente caliente no te dan ningún consejo al respecto ningún tipo de asesoría pero sí hay productos como te comenté que son de algunos concesionarios me imagino que ellos sí les ponen algún tipo de advertencias ya depende de cada persona el poder leer el sticker para poder ver si es que efectivamente cómo lo vas a calentar o qué contiene porque también es importante ver que contienen su interior todas esas indicaciones me ponen un sticker y ya es cuestión de uno para poder leerlo pero que eso te lo diga algún tipo de supervisor no.
Las veces que has ido a realizar tus compras en alguna tienda por conveniencia, has notado que algún producto suelto o empaquetado, que se visualice en buen estado, pero realmente	Sí algún tipo de producto que yo he adquirido y que haya estado deteriorado por ejemplo sí me ha pasado a pesar de que soy una persona cuidadosa para hacer las compras y me fijo siempre en las fechas de vencimiento no solamente en lo comestible inclusive en los productos que no son comestibles el tiempo que que me va a durar desde que lo abro pero sí suele pasar pasa con las cosas que no puedes ver, por ejemplo: un panetón puedes comprar el panetón pensando que pues ahí dice un kilo tiene buena forma y a la hora que lo abres viene todo aplastado no entonces ya es por el mal manejo de repente de que han tenido Al momento de transportarlo así como el panetón entonces uno agarra y bueno. Yo sí he ido nuevamente y les he enseñado y me he quejado pues no me han cambiado el producto más de una vez me han cambiado el producto ese tipo de problemas sí he tenido, pero sí he tenido ese tipo de respuesta a veces no como a veces no lo han hecho con mucha cortesía pero sí me lo han cambiado
Con todo lo que pasó con este producto volvieron a ir a esa misma tienda o fueron ya a otra tienda por el tema de la mala experiencia, ella misma lo comentó con sus amistades, familias sobre lo que pasó. O sólo fue como una mala experiencia en el momento y ya al día siguiente normal llegaron a la misma tienda a comprar estas otras cosas?	Sí cambio de tienda, eso me pasó en la bodega Ojeda por ejemplo y de ahí este cambié de tienda porque en realidad pues como que uno va perdiendo la confianza entonces tengo que revisar y pienso que tengo que estar revisando necesariamente, el pan no va a ser para mí sino va a ser para otra persona. Entonces ya me crea desconfianza prefiero cambiar de de tienda.
¿Alguna vez, has presenciado el momento exacto donde empleadores de cualquier tienda de conveniencia, desecha estos alimentos que aún podrían haber tenido un mejor uso?	Sí en algún momento hace algún tiempo he visto que han desechado los productos en la tienda Oxxo. Eso sí he visto que son productos que de repente como dices podrían dar los mejor uso pero bueno.
¿Crees que pueda ser tambien por el tema del stock? que aveces este tipo de tiendas se stockeand de productos y llega justamente a la fecha de vencimiento y tienen que desecharlos?	Sí puede ser, en realidad podría hacer eso pero yo creo que las tiendas tipo más Oxxo ellos se manejan por concesionario porque en cambio en una bodega ven o se ve que es diferente entonces ellos se paran el producto para devolverlo al concesionario es el responsable del mismo producto, yo te dejo por ejemplo 10 panetones y si hay alguno que está malo o alguna o no se vende hasta la fecha yo lo recojo, me parece que es así y bueno ellos dependen Sí o sí del concesionario que es el dueño del producto. Lo ideal sería que entre ellos y el consecionario exista algún tipo de convenio.
¿Han tenido alguna experiencia personal en la que hayan comprado alimentos en una tienda de conveniencia y luego decidieron no consumirlos? ¿Por qué ocurrió esto?	Sí suele pasar con los productos de abarrotes de repente por un tema de almacenamiento hay que tener mucho cuidado con la fecha de vencimiento. Y dónde lo almacenas en casa porque la humedad o puede traer gorgojos por decir en lo que es las menestras en lo que es el arroz, tú no te das cuenta y basta que que entre un gorgojo o que se forme en fin ya te malogra en realidad todo el producto y eso más que nada no es porque lo hayas comprado mal el producto sino es la forma de almacenamiento.
Has pensado alguna idea creativa para poder darle un segundo uso a estos productos ? (año nuevo)	Sí lo que sí he visto es que efectivamente con las menestras hacer frascos que atraen la abundancia le pones trigo arroz una cantidad de menestras y hace unos frascos bonitos y lo tienen en la cocina para que supuestamente no te falte la comida y ese tipo de cosas y así se conservan no se deterioran nada en realidad lo tienes bien sellado y no es para consumo humano realmente sino para adornar. A mí me han regalado y hasta hora lo tengo.Se conserva hasta la fehca.

¿Creen que las tiendas de conveniencia podrían tomar medidas para reducir el desperdicio de alimentos? Si es así, ¿qué tipo de acciones consideran que serían efectivas?	Yo creo que sí pueden evitar el desperdicio de alimentos, como te comenté mi experiencia en farmax con respecto a los chocolates yo creo que esa es una muy buena opción a rebajar el producto antes de la fecha de vencimiento no sacar promociones para que las personas puedan adquirirlo y consumirlo antes de que se vensa y con eso evitar el desperdicio, el evitar desecharlo entonces de repente qué sé yo el panetón que está a 9 soles o 10 soles antes de la fecha de vencimiento ponerlo a 7 soles o ellos ver la forma de que puedan ganar sin que la ganancia sea mayor porque en realidad el desperdicio para ellos debe ser un problema donde van a desechar el producto mejor si lo abaratan y así sacan promociones. Esto mismo sirve también para las Bodegas, porque también se venden muchos productos y ellos tienden a desecharlos con mayor facilidad pero si sacan promociones y les hacen saber a sus clientes ellos van a saber que van a poder adquirir el producto a un mejor precio.
¿Están conscientes de iniciativas o programas que aborden el desperdicio de alimentos en las tiendas de conveniencia? ¿Apoyarían estas iniciativas como clientes?	Yo sí sí sí podria apoyar en el sentido de pasar la voz de hacer saber de adquirir el producto si me interesa ya lo he hecho antes y bueno cuando veo ese tipo de promociones que de chocolate es que son costosos y que a mí me gustan y puedo adquirirlos a un mejor costo los llevo a comprar, de esa misma forma pueden haber distintos productos variedades. Y bueno ese tipo de programas deberían de tocar el desperdicio de alimentos sería una buena opción pero no lo he escuchado he visto que hay poca conciencia con respecto a esto la gente tiende a desperdiciar. Entonces no he visto eso y en realidad si ellos comienzan a sacar la cuenta económicamente a ver qué cosa es lo que a ellos les da un mayor ingreso yo creo que lejos de desperdiciar rebajar el producto sería mejor ingreso.
¿Crees que hubiera menos desperdicio de alimentos si es que hubieran productos en presentaciones más pequeñas?	Tal vez, sí claro porque consumes una menor porción y por ende consumes todo ya no dejarías nada.
¿Qué opinas sobre la posibilidad de comprar alimentos que estén cerca de su fecha de vencimiento a precios reducidos en lugar de desecharlos? ¿Estarían dispuestos a hacerlo?	Sí estaría dispuesta a comprarlo y consumirlo ya lo he hecho antes con golosinas y no tendría ningún problema si hay algún tipo de producto que se pueda vencer en pocos días, entonces cómpralo antes no en la fecha misma de vencimiento. Eso sí porque comprar un producto que se está deteriorando o con fecha de vencimiento encima te puede afectar la salud pero sí lo podría comprar si es que la fecha de vencimiento está cercana.
¿Crees que a futuro las personas lleguen a acostumbrarse a este "estilo de vida" en el cuál puedan comprar alimentos cercanos a la fecha de vencimiento? En lo personal crees que podría cambiar la mentalidad de las personas y poder hacer este tipo de acción	Sí porque los productos que están muy cerca de la fecha de vencimiento son productos que tendrían que ofrecerse a un precio más cómodo, algún tipo de promoción y hay muchas personas que buscan ese tipo de promociones, entonces yo creo que sí sí sería una opción lo hacen en las tiendas farmax que está en diferentes zonas.
¿Creen que el público en general está lo suficientemente informado sobre el problema del desperdicio de alimentos en las tiendas de conveniencia? ¿Qué podría hacerse para aumentar la conciencia sobre	Yo creo que no están lo suficientemente informados, creo que falta información, falta educación y respeto y falta que las personas pues se den cuenta de las consecuencias que podría generar el desperdicio.
Para finalizar, ¿Alguna experiencia personal relacionada con el desperdicio de alimentos en tiendas de conveniencia los ha llevado a cambiar sus hábitos de compra o a considerar formas de reducir este desperdicio en sus propios viajes?	Sí eso es verdad los desperdicios deberían de reutilizarse, porque hay personas que lo necesitan, pueden necesitar consumirlos. Y si bien es cierto uno no pero otras personas sí, entonces suele pasar cuando uno está saliendo como dices tú, de repente de comprarte una hamburguesa Y ves a alguien y muchas veces tú estás tentado a darle este de tu alimento porque sabes que su condición lo necesita mucho más. eso es crear conciencia en la población. Porque me imagino que hay países en los cuales los desperdicios de algunos restaurantes y tiendas son distribuidos entre las personas que lo necesitan o llegan algún tipo de destino para un grupo de gente que lo pueda necesitar, acá Todavía nos falta mucha conciencia social con respecto al compartir.
Con respecto a la pregunta anterior y lo hablado, ¿cómo ves el tema de los desperdicios de alimentos en tu distrito comparado con otros distritos y como manejan este tipo de desperdicios?	En el distrito de San Borja en realidad no hay ningún tipo de campaña con respecto a los desperdicios, si bien es cierto hay muchas bodegas tiendas muy cercanas tipo más Oxxo tambo, que te facilitan muchas cosas. No he visto campañas creadas por el distrito o la municipalidad en este caso con relación a la conciencia de desperdicio y en San Borja es lo que yo veo y lo que te estoy comentando pues no ellos lo guardan en un a un concesionario o es porque ese tipo de tiendas tipo más Oxxo no pierden. Entonces ellos ponen el local y el resto de marca son las que dejan sus productos o sea las marcas son las que pierden en realidad, si el producto se vence o deteriora.

RESULTADOS ENTREVISTAS (Recolectora de basura)

ENTREVISTA 10

:

Entrevistador/a: Yudiht Sammy Ramirez Mendoza

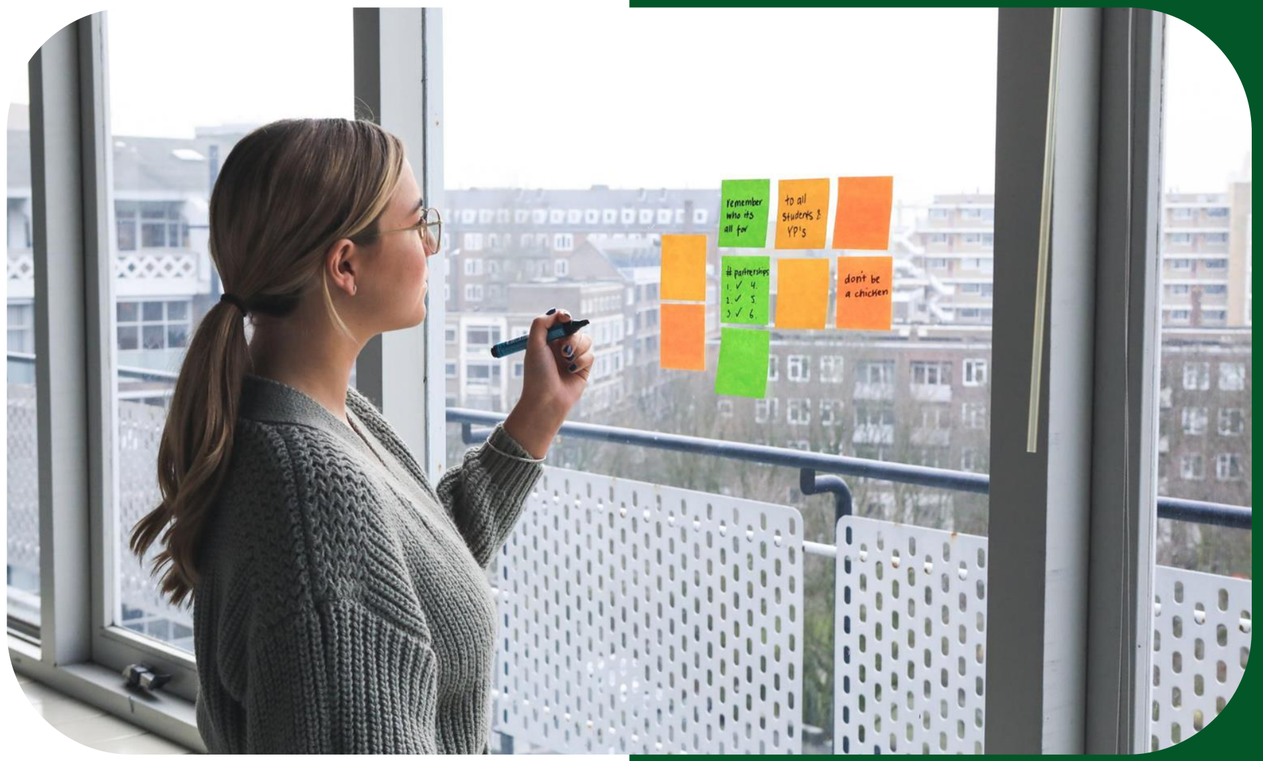
Nombre del entrevistado/a: Mavel Mollares

3 - 15:00 pm

Nombre, edad y profesión	Mi nombre es Mavel Mollares, tengo 24 años. Laboro recolectando desperdicios, también soy madre de familia, estudio. Soy recolectora, la que se encarga de recoger en los tachos pequeños. Mi horario laboral es de 11 pm a 5 am (horario de noche - madrugada), es un horario establecido y tengo espacios asignados. El lugar donde laboro, está a media hora de donde vivo, pero sí en el mismo distrito. Vivo en Puente Piedra.
¿Cuánto tiempo llevan trabajando como recolectores de basura y cuánta experiencia tienen con respecto al desperdicio de alimentos en las tiendas de conveniencia?	Llevo trabajando 05 años en este rubro. Mi rutina es de 11 pm a 5 am, es mi único trabajo ya que soy madre de familia y estudio, ese trabajo es un ingreso para costear mis necesidades. Con respecto a mi experiencia, algunos alimentos son vendidos para las chancerías, para los sitios donde hacen crianza para chanchos. Algunos alimentos nos lo repartimos con nuestros compañeros. Tambien las personas de los minimarkets como saben que hacemos recolección, ellos mismos nos dan los productos.
¿Qué tipo de alimentos suelen encontrarse desperdiciados con más frecuencia en estas tiendas?	Alimentos que más encuentro son: Pan de molde, embutidos, avena, quacker, atún, frejol, yogurt (productos ya vencidos).
¿Has notado una cantidad significativa de alimentos desechados provenientes de tiendas de conveniencia? ¿Podrían describirnos qué tipos de alimentos suelen desecharse con más frecuencia?	Si, en algunos casos han sido, alimentos como frutas, que han estado quiñados. Una vez se encontré una cantidad bastante de arroz que estaban apolillados, medio saco, eso ha sido la mayor cantidad que he podido encontrar. La verdad, una vez con unas compañeras encontramos pollo que estaba con olor bastante desagradable. Todo lo juntamos en un lugar y luego el camión lo recoge.
¿Cuáles creen que son las principales razones detrás de este desperdicio de alimentos en las tiendas de conveniencia?	Bueno, lo que pasa es que hay algunas tiendas que hacen la devolución de sus productos y los cambian, pero otros ellos mismos se abasteces y otros se vencen. Hay mala educación con respecto a este tema, no son guiados y no saben como recolectar estos productos, no hay conocimiento, no nos enseñan. En mi hogar no trato de desperdiciar alimentos, porque la economia esta bien dura.

¿Creen que las tiendas de conveniencia podrían tomar medidas para reducir este desperdicio?	Estaría bien que haya personas que nos guíen y poder donar estos alimentos en albergues, a ancianos. Diferentes lugares donde dar estos productos y no desperdiciar de esta manera. Tenemos tantos niños con anemia y con comunicación habría una mejor distribución de estos alimentos.
¿Qué tipo de medidas o políticas creen que podrían ayudar a reducir este desperdicio desde el lado de las tiendas?	Que estén más al tanto de lo que pasa en esta ciudadanía y que estos alimentos se podrían reusar, habiendo tantos niños con desnutrición.
¿A lo largo de su trabajo, han recibido charlas o información donde les hablen sobre el desperdicio de alimentos?	No, solo hemos recibido charlas solo para distribuir el cartón, plástico, reciclaje, pero con respecto al tema que menciona no.
¿Han tenido la oportunidad de interactuar con los empleados de las tiendas de conveniencia en relación con el desperdicio de alimentos?	No tenemos mucha confianza, para hablar con ellos, en algún momento por el tema de reciclaje. Hemos pedido quizás: ¿no tendrá una botella de agua?, algo así y en fechas como 28 de julio, nos han compartido algo, pero no mucho. Una vez le consulte a una señorita y me dijo que es lo que mandan los dueños, porque, yo le decía ¿porque no me regalas? Y ellos solo comentaban, que las cámaras ven todo y no pueden hacer nada respecto al tema o darles algún producto antes o cerca de su fecha de vencimiento.
¿Creen que hay conciencia suficiente entre el público en general sobre el problema del desperdicio de alimentos en las tiendas de conveniencia? ¿Qué se podría hacer para aumentar esta conciencia?	Yo creo que no hay mucha información de ese tema y eso conlleva a que tema que no se informa, no se dice, no toma conciencia y no hay valor. Porque nosotros solo recibimos tema de reciclaje, pero no de este tema y por eso no hay conciencia porque esos productos se pueden donar o llevar a otros lados que necesiten. Sería bueno que nos puedan guiar y saber de este tema, en mi municipio no hay charlas de ese tema. Se podría hacer que a los dueños de estas grandes empresas y minimarket, hacer conciencia, capacitaciones o campañas para que hagan un buen uso de esos alimentos y a nosotros también.
Durante tu horario de trabajo ¿Alguna tienda de conveniencia te ha obsequiado productos alimenticios que esten pronto a caducar?	Con respecto a la municipalidad, si hemos recibido algunos presentes, en día de la mujer y la madre, como canastas. Pero la poca información con respecto a que haya poco conocimiento hacen que los alimentos se vayan prácticamente a la basura. Pero también algunas señoras se juntan y nos hacen llegar algunos presentes como canastas. Por parte de las tiendas no nos dan muchos obsequios, porque solo son empleados, dicen, que hay cámaras y que ellos no deciden.

¿Cómo manejan los alimentos que han sido desechados? ¿Se implementan prácticas de separación de residuos para garantizar que los alimentos se desechen de manera adecuada y segura para el medio	Como todo se va mezclando, hay cosas que están empaquetadas, eso lo colocamos en un lado, pero otras compañeras se lo llevan a su casa. Cuando es lácteos, leche, compartimos, cuando solo está de 2 a 3 días pasado, lo recolectamos en una bolsa. Hasta el momento no nos ha pasado nada y eso. Sí, como le mencione, en ese aspecto estamos guiados, con respecto a separar cartón, plástico. Cuando los desechos llegan al local también se va separando, pero de eso se encarga otros compañeros. Nosotros solo lo recolectamos, dejamos en un lugar para el recojo de los camiones. Algunos desechos suelen estar todo mezclado y ya no se puede separar. Hay días, que se encuentra, todo junto como: ropa, alimentos, cartón, frutas y eso ya no se puede separar, todo está ya mezclado, eso conlleva a que sea más trabajoso.
Desde su perspectiva, ¿cómo afecta el desperdicio de alimentos en las tiendas de conveniencia a la comunidad y al medio ambiente?	Parte de una información hacia las tiendas y hogares, recolectar de una forma separada y generar menos contaminación. En cambio cuando nosotros recogemos los desechos lo entregan todo mezclado, ya no se puede separar y ello conlleva a la poca información que tenemos de ese tema.
¿Han escuchado o conocido iniciativas o programas que aborden directamente el desperdicio de alimentos en tiendas de conveniencia? ¿Qué opinión tienen sobre estas	La verdad no en este aspecto, siempre había una duda, ¿Que se hará con tantos alimentos que se desecha? ¿Quién lo recogerá? pero no ha llegado a mi mucho información, sugiero que sí debería haber, para que haya un mejor uso y reusar estos alimentos.
¿Tienen alguna sugerencia o recomendación para que las tiendas de conveniencia reduzcan su desperdicio de alimentos y trabajen de manera más sostenible en este aspecto?	Que haya más información sobre la problemática, porque no hay información de ello en nuestro municipio, siento que si lo hubiera habría más responsabilidad por parte de los dueños de las tiendas y no botarían los alimentos fácilmente sino le darían otro uso. Deberían concientizar a los colegios, a los niños que no terminan todas sus loncheras, etc. Sería genial que se puedan brindar a todos, niños adolescentes, adultos, que lo publiciten por la televisión, radio, etc, así como hablan del cartón y del plástico.
¿Cuál es su opinión sobre la conciencia pública con respecto al desperdicio de alimentos en las tiendas de conveniencia?	Como le comentaba, más información para que las personas le den mayor valor a lo que botan y aprendan a reusar, y esa información también deberían de brindársela a nosotros que somos pieza fundamental.
Para finalizar ¿cómo se sienten ustedes como recolectores de basura al ver el desperdicio de alimentos? ¿Hay alguna experiencia en particular que les haya impactado en relación con este	A mí me gustaría que haya más valor a nuestro trabajo, la gente no sabe, mezcla las cosas y es más chamba para nosotros. Botan cosas de vidrio, y por apuro a veces nos accidentamos, pudiendo las personas evitar ello, y botar su basura clasificada. Con respecto a una experiencia en particular. Una vez me pasó cerca a un colegio que habían dejado un montón de panes, y habían dejado que se hongueen; nosotros abrimos la bolsa para darle un uso, pero no pudimos, ya que al verlo con hongos, ya ni lo pudimos comer, ni nada. Siento que fue un descuido muy grande por parte del colegio y la falta de información sobre la problemática.


remember who its all for
to all students & YP's
don't be a chicken

Compilar



Dueños de Tiendas de Conveniencia

Rango de Edades

- 32 años
- 21 años
- 42 años

Distrito

- San Martin de Porres
- Santiago de Surco
- Cercado de Lima

Oficio

- Empresarios

Alimentos que más desperdician

- Frutas (plátano, mandarina, manzana, uva, etc).
- Verduras (Apio, Tomate, Lechuga, etc).

Algo en común ...

- Su salvavidas para que el producto no caduque en su tienda es hacer un trueque con el proveedor, pero realmente desconocen que hacen ellos con esos productos.

¿Qué hacen con los alimentos próximos a caducar? (1 o 2 semana antes)

- Los consumen ellos mismos o sus trabajadores.
- Lo donan a personas de la calle.
- Hacen trueque con el proveedor.
- Lo almacenan y cuando vence lo botan.

¿Cuál es su manera de desechar su basura?

- Bota todo en una sola bolsa.
- Lo suelen separar por cajas y clasificar por orgánico e inorgánico.

Soluciones Propuestas por ellos ...

- Están dispuestos a donar alimentos con semanas antes antes a vencer o incluso nuevos, y sí podrían unirse a una ONG para ayudar a las personas de bajos recursos, pero les gustaría que todos comunidad, municipio, etc, colaboren también.

Datos Extras

- Cada uno maneja un inventario personalizado, donde le indican los productos por vender, stock, etc.
- En los estantes colocan los productos cerca a vencer adelante, y los de más tiempo atrás.



Trabajadores de tienda de conveniencia

Rango de Edades

- 21 años
- 33 años

Distrito

- Ate
- San Juan de Lurigancho
- Cercado de Lima

Centro de Labores

- Minimarket
- Primax
- Mass

¿Qué productos suelen consumir o comprar con mayor cantidad los clientes?

- Gaseosas
- Hamburguesas
- Arroz
- Azúcar
- Huevo
- Snacks

Algo en común ...

- Quisieran darle un segundo uso a los productos, pero la mayoría de sus jefes, como son cadenas grandes, no se lo permiten y la orden es almacenarlos y luego desecharlos.

¿Reciben capacitaciones?

- Sí, pero lo realizan el dueño o supervisor de la tienda, y es algo básico, sobre como ubicar los productos, acomodarlos y sobre el inventario, más no como reducir los desperdicios o clasificarlos.

¿Cuál es la principal razón detrás del desperdicio de alimentos en las tiendas de conveniencia?

- A veces suele llega un pedido y nos olvidamos de revisar los productos, y si no ha pasado que están próximos a vencer y lo colocamos adelante, pero hay veces que no nos damos cuenta y ese producto se vence, se daña.

¿Conocen alguna campaña o app que recolecta productos alimentarios para reusarlos?

- El programa "El gran Chef famosos", estaban haciendo una colaboración con una empresa, donde se reutilizaban todos los productos que usaban, para hacerlos comida para perritos.



Clientes

Algo en común ...

- Son conscientes que muchas veces realizan "compras irresponsables y exceso" . Varias veces hay productos que caducan y por ello lo desechan, en lugar de donarlos.

- El 40.4% de los encuestados y entrevistados están "Algo conscientes del desperdicio de alimentos".

Rango de Edades

- Desde lo 18 años hasta los 86 años (Encuestados y entrevistados).

Distrito

- Distritos de Lima
- Metropolitana.

Oficio

- Estudiantes
- Trabajadores
- Amas de Casa

Alimentos que más desechan

- Alimentos preparados (sobras, comida para llevar).
- Verduras
- Frutas
- Pan y productos de panadería
- Productos lácteos

¿Suelen separar los desechos orgánicos e inorgánicos?

- El 58.8% no lo hacen, el 21.9% de vez en cuando y solo el 19.3% si lo realiza.

Razones por la que desperdician alimentos

- Fecha de Vencimiento
- Falta de tiempo para consumir
- Exceso de compra

¿En su distrito realizan acciones para la reducción de desperdicio de alimentos?

- La mayoría de encuestados nos indican que en su distrito no aplican acciones para la reducción de alimentos, algunos dicen que a lo mucho solo ponen los tachos de reciclaje en los supermercados, y solo un encuestado nos indica que a veces pasan camiones que venden pan bimbo, yogures y algunas frutas que ya están en su semana de fecha de vencimiento y lo venden a un menor precio.



Recolector/a

Rango de Edades

- 34 años

Distrito

- Puente Piedra

Alimentos que más desechan

- Pan de molde, embutidos, avena, quacker, atún, frejol, yogurt, lacteos, frutas y arroz.

Algo en común ...

- Las tiendas de conveniencia, casas, colegios, no clasifican los desperdicios que botan.

¿A dónde se van los alimentos vencidos?

- Algunos alimentos nos lo repartimos entre los compañeros. Otros se van a los criaderos de cerdos. Si está demasiado deteriorado se lo llevan los camiones grandes de basura.

¿Tienen información sobre esta problemática?

- Mis compañeros y yo no tenemos mucho conocimiento sobre el desperdicio de alimentos. Más estamos informados de la clasificación de plásticos, cartones, etc.

¿Cómo afecta esta problemática?

- Afecta de manera significativa, porque, si hubiera una mejor información en las tiendas sobre implementar medidas para reducir o separar los desperdicios alimenticios, sería más factible, nuestro trabajo y se beneficiarían muchas personas.

¿Creen que las tiendas de conveniencia podrían tomar medidas para reducir este desperdicio?

- Sí, sería bueno que las tiendas de conveniencia donen est os alimentos con semanas antes a caducar, a los albergues, personas de bajos recursos, etc, en lugar que se echen a perder y no tengan un uso productivo.



Organizar

ORGANIZAR



- Los productos que más se desechan son las frutas y las verduras, debido a que se chancan y tienen un periodo corto de vida.
- Su manera de no desperdiciar estos alimentos es consumiéndolos ellos mismos, sus trabajadores o donándolos.
- Suelen llevar un inventario personalizado de sus productos, orgánico e inorgánicos para un mejor control y evitar que no haya rotación de productos.
- "Su solución" de ellos con los productos empaquetados por vencer es hacer un trueque con los proveedores, pero desconocen que hacen ellos con esos productos.
- Si les gusta donar productos, no solo por vencer, sino nuevos pero les gustaría el respaldo de las empresas grandes u ONG para seguir incentivando a donar alimentos a las personas de bajos recursos.



- Recibimos capacitación de como colocar los productos en los estantes, más no de como reducir el desperdicio de alimentos.
- Quisiera darle un uso a los productos antes de vencer, pero la mayoría de mis jefes me hacen almacenarlos para luego botarlos.
- En mi centro de trabajo no suelen clasificar los alimentos antes de desecharlos, todo lo mezclan.
- "No entiendo porque algunas personas compran de más, se alocan por los precios y son muy inrresponsables".
- Diariamente actualizamos el inventario, reacomodamos por fecha de caducidad los productos de los estantes, góndolas y separamos las frutas y verduras que están chancaditas.
- Desconocemos a donde se van todos los alimentos desechados.



- Compramos muchas veces de manera irresponsable, porque entramos en pánico cuando indican en los noticieros que hay escacez.
- Preferimos guardar comida que sobra en la refrigedora, en lugar de donarlo a una persona que tiene hambre y está en la calle.
- En mi distrito no toman acciones para clasificar y reducir el desperdicio de alimentos.
- Muchos de nosotros no estamos conscientes de lo mal que hacemos al botar la comida cuando ya está en mal estado.
- La solución que está en nuestras manos. Debemos, comprar lo necesario, ir a talleres de reducción y clasificación de alimentos y si nos sobra alguna comida o producto, donarlo para que otros le den



- En la basura puedo encontrar alimentos perecibles en buen estado, pero quiñados.
- La verdad que algunos alimentos son vendidos para las chancerías, sitios donde hacen crianza de cerdos. Las personas de los minimarkets como saben que hacemos recolección, ellos mismos nos dan los productos.
- Estaría bien que existan personas que nos guíen y poder donar estos alimentos en albergues, en diferentes lugares donde dar estos productos y no desperdiciar de esta manera. Tenemos tantos niños con anemia y con comunicación habría una
- Las personas mezclan la basura y no la clasifican como se debe, esto hace que en ocasiones tengamos accidentes al momento de manipularlas o sea más tedioso el poder moverlos. En mi municipio no hay charlas sobre ese tema



Interpretar

El desperdicio de los alimentos en las tiendas de conveniencia en Lima Moderna

Dueños de las tiendas de conveniencia



¿Qué esperan?

Les gustaría el respaldo de las empresas grandes u ONG para seguir incentivando a donar alimentos a las personas de bajos recursos.

¿Qué hacen?

- Les gusta donar
- Trueque de productos próximos a vencer.
- Inventario de productos, orgánico e inorgánico.

Causa

Frutas desechadas

En el trayecto se chancan

Trabajadores de las tiendas de conveniencia

Deberían

- Inventario actualizado
- Separación de frutas y verduras.
- Recibimos capacitación de como colocar los productos en los estantes.
- Capacitación para reducir el desperdicio de alimentos.

Causa

- Desconocemos a donde se van todos los alimentos desechados.
- Alimentos no clasificados.
- Productos próximos a vencer, almacenados.



En consecuencia

- Alimentos devueltos al concesionario.
- Sobre stock de alimentos.
- Desperdicio de alimentos perecibles.

Clientes

Deberían

Talleres de reducción y clasificación de alimentos y si nos sobra alguna comida o producto, donarlo para que otros le den un mejor uso.

Causa

- Compras excesivas e innecesarias
- Falta de conciencia social
- Prefieren tener alimento de sobra "porsiacaso"
- El distrito no toma medidas para esta situación / no hay plan de acción



En consecuencia

- Alimentos desechados por vencimiento.
- Alimento guardado (no utilizado)
- Alimento desechado por algún "desperfecto"

Recolectores



Deberían

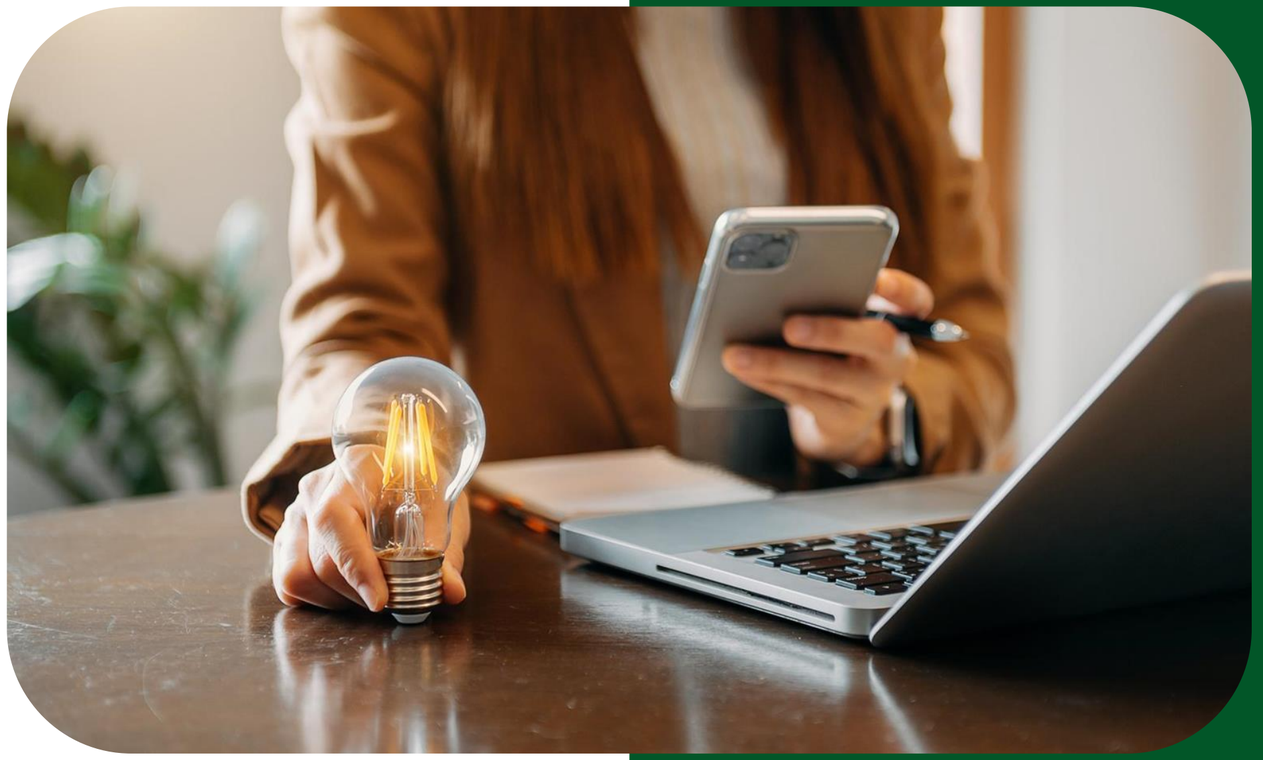
Estaría bien que existan personas que nos guíen y poder donar estos alimentos en albergues, en diferentes lugares donde dar estos productos y no desperdiciar de esta manera.

¿Qué se hace?

Algunos alimentos son vendidos a chancherías, los sitios donde hacen crianza de cerdos.

Causa

- En mi municipio no hay charlas sobre ese tema.
- Las personas mezclan la basura y no la clasifican como se debe.
- En la basura puedo encontrar alimentos perecibles en buen estado, pero quiñados.



Insight

INSIGHTS (Dueño de la tienda de Conveniencia)

1. Describimos el contexto...	2. Comunicamos el dilema...	3.Identificamos el porqué...	4. Descubrimos la motivación...	5. Estado ideal
• Desechar los productos por desperfecto, por no ser vendidos o por sobrestock, me hace sentir mal.	• Pero, el hacer un trueque con los proveedores , no es la solución.	• Por qué, se desconoce que es lo que ellos hacen con todos esos productos.	• Trato de pensar que serán donados.Pero, la realidad es otra	• Quisiera que exista conciencia sobre el desperdicio de alimentos.

INSIGHT	• Desechar los productos por desperfecto, por no ser vendidos o por sobrestock, me hace sentir mal, siempre pensamos que el trueque soluciona todo, pero se desconoce donde terminan estos productos. Aunque , trato de pensar que serán donados. Pero, la realidad es otra por ello, quisiera que exista conciencia sobre el desperdicio de alimentos.

INSIGHTS (Clientes)

1. Describimos el contexto...	2. Comunicamos el dilema...	3.Identificamos el porqué...	4. Descubrimos la motivación...	5. Estado ideal
• Comprar varios productos para llenar mi refrigeradora y despensa, me hace sentir que no me faltará nada más.	• Sin embargo, en varias ocasiones los alimentos se descomponen.	• Porque se me olvida lo que compré y en mi distrito no toman acciones para reducir el desperdicio de alimentos	• Cuando voy por la calle observo a muchas personas pidiendo comida y eso me motiva a donar lo que compro irresponsablemente.	• Quisiera que todos compremos lo necesario y seamos más empáticos.

INSIGHT	
	• Comprar varios productos para llenar mi refrigeradora y despensa, me hace sentir que no me faltará nada más. Sin embargo, en varias ocasiones los alimentos se descomponen, porque se me olvida lo que compré. En mi distrito no toman acciones para reducir el desperdicio de alimentos, pero cuando voy por la calle observo a muchas personas pidiendo comida y eso me motiva a donar lo que compro irresponsablemente. Quisiera que todos compremos lo necesario y seamos más empáticos.

INSIGHTS (Trabajadores de las tiendas de conveniencia)

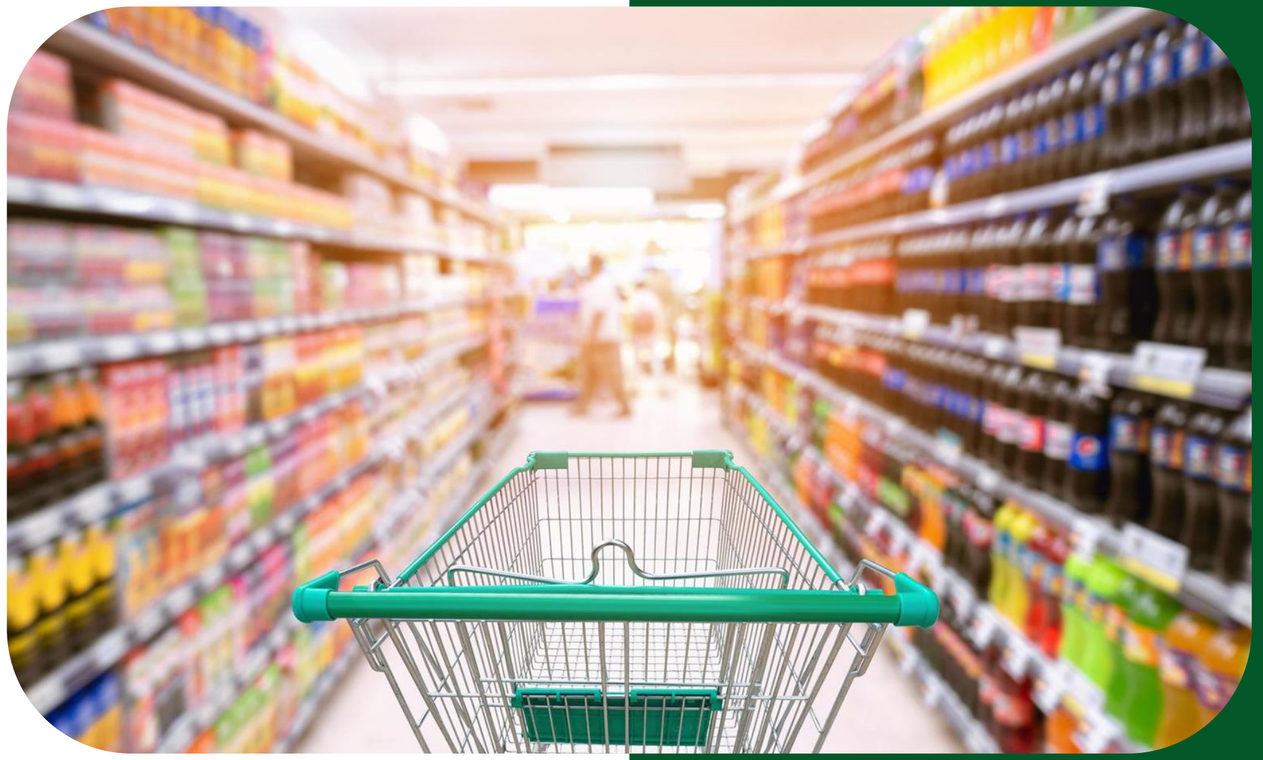
1. Describimos el contexto...	2. Comunicamos el dilema...	3.Identificamos el porqué...	4. Descubrimos la motivación...	5. Estado ideal
• Todos los días tenemos que desechar alimentos caducados y en buen estado	• Quisiera darles un mejor uso a estos productos. Pero, no puedo.	• Ya que no está permitido reutilizar los alimentos por políticas de la empresa.	• Saber que existen empresas que realizan labores de rescate de alimentos, me incita a cambiar las cosas	• Quisiera que mis jefes y los clientes, tomen consciencia sobre como reducir el desperdicio de alimentos.

INSIGHT	• Todos los días tenemos que desechar alimentos caducados y en buen estado, aunque quisiera darles un mejor uso a estos productos, no puedo, ya que no está permitido por políticas de la empresa. Saber que existen empresas que realizan labores de rescate de alimentos, me incita a cambiar las cosas. Quisiera que mis jefes y los clientes, tomen consciencia sobre como reducir el desperdicio de alimentos.

INSIGHTS (Recolectores de Basura)

1. Describimos el contexto...	2. Comunicamos el dilema...	3.Identificamos el porqué...	4. Descubrimos la motivación...	5. Estado ideal
• Encontrar alimentos desperdiciados en las tiendas, que están vencidos o deteriorados, me da pena porque pudieron ser consumidos e incluso donados.	• Pero, no se piensa en este problema.	• En mi trabajo, no toman ninguna acción.	• Al ver tanta comida desperdiciada, me gustaría consumirla con mi familia.	• Quisiera que las tiendas clasifiquen los alimentos que aún podrían ser consumidos y donarlos.

INSIGHT	• Encontrar alimentos desperdiciados en las tiendas, que están vencidos o deteriorados, me da pena porque pudieron ser consumidos e incluso donados. Sin embargo, no se piensa en este problema. En mi trabajo, no toman ninguna acción. Al ver tanta comida desperdiciada, me gustaría consumirla con mi familia. Quisiera que las tiendas clasifiquen los alimentos que aún podrían ser consumidos y donarlos.



Arquetipos

ARQUETIPO

Sofía - Dueña del minimarket

Persona

¿Quién es tu arquetipo? ¿Cómo se ve? ¿Qué hace?



Nombre: Sofía Hernández
Edad: 42 años
Estado Civil: Soltera
NSE: B
Ella es profesional de la carrera de educación inicial, sin embargo, decidió dedicarse al negocio de venta de productos alimenticios y abrir su propio minimarket. Vive en el distrito del Cercado de Lima, en la casa de sus padres, no tiene hijos.
Tiene vocación de servicio, de atender bien a sus clientes para que puedan volver

¿Qué dice o piensa?

- Quiero que mis clientes se sientan confiados y seguros de que encontrarán todos los productos alimenticios que necesiten.
- Me gustaría llegar a tener alianzas con ONGs y poder brindar alimentos para las personas que más necesiten.
- "Compren con moderación, lo que necesitan, no compren de más para no fomentar el desperdicio de alimentos, más teniendo en claro que en nuestro país muchos compatriotas carecen de alimentos".
- Quiero brindar a mis clientes productos de calidad y en buen estado, por ello siempre trato de verificar la fecha de vencimiento, realizo inventarios, y me fijo mucho en la rotación de mis productos.
- Siempre tratamos de crear ofertas, bajas de precio, promociones para que los

Comportamiento

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

- Desde hace ya unos años le gusta participar en donaciones de todo tipo para las personas mas necesitadas, siendo ropa, abrigos y comida.

- Suele ver videos y documentales sobre temas de realidad mundial, como el desperdicio de alimentos, la contaminación, la pobreza, la desnutrición, entre otras cosas, esto es un tema que le ha impactado y tiene la intención de poder aportar un granito de arena en el mundo, sobretodo su país y comunidad, sin embargo, no tiene idea por donde empezar.

- Por lo general, lo que más realiza en su negocio cuando esta por vencer algun producto, es donarlos entre los trabajadores e incluso consumirlos ella misma antes de que se echen a perder, y en el peor de los casos tiene que botar los alimentos.

- Cuando mis productos se van a vencer o llegan a su fecha de caducidad, los cambios los realizo con los proveedores y ellos reponen mi producto, sin embargo, no sé donde terminan estos alimentos... ya que de todas formas ya no serviran para consumo humano, en cierto forma me hace pensar que estoy contribuyendo con el desperdicio de alimentos.

Pains y Gains

¿Qué le duele/molesta? (Pains)

- Le duele que no pueda hacer más o que no tenga idea de como iniciar un cambio y poder aportar en algo a su comunidad.
- Le duele tener que botar alimentos que no se pudieron vender, sobretodo los embutidos, yogures, frutas, etc.
- Le molesta que algunos proveedores hayan realizado malas acciones, como el cambiar la fecha de vencimiento para no perder, pero jugandose con la salud e integridad de las personas consumidoras.

¿Qué quiere o necesita? (Gains)

- Le gustaría unirse con otras tiendas de la localidad, y promover acciones para no desperdiciar alimentos, promover donaciones, no solo por parte de los dueños de las tiendas de conveniencia sino también por parte de los consumidores.
- Le gustaría poder exhibir sus productos mucho más antes de que se echen a perder, para que no pierdan esa inversión, creando ofertas, promociones que puedan comprar los vecinos y al no venderse, que se puedan donar estos alimentos y tambien con la participación de los vecinos.

ARQUETIPO

Victor - Trabajador de la tienda de conveniencia

Persona

¿Quién es tu arquetipo? ¿Cómo se ve? ¿Qué hace?



Nombre: Victor Terán
Edad: 21 años
Estado Civil: Soltero
NSE: B
Él es un joven, que trabaja para sacar adelante a su familia. Vive con sus padres y sus hermanas menores en el distrito de Surquillo.

¿Qué dice o piensa?

- Voy a seguir trabajando duro para poder comprarle una casa a mis padres y dejar de vivir en alquilado.
- "No sé porque algunas personas desperdician en gran cantidad los alimentos y contaminan el ambiente".
- "Todas las personas deberían comprar sus frutas y sus verduras de manera consciente, responsable, no de más, porque se puede malograr y lo van a terminar botando".

Comportamiento

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

- Él vive en Surquillo con su familia, antes de dedicarse a trabajar, le gustaba participar como voluntario de eventos del estado, por ejemplo de limpiar las playas, brindarles canastas a personas de bajos recursos, etc. Victor, es un joven muy solidario y ahora que trabaja en la tienda Mass, en la sede de Miraflores se ha dado cuenta que al día se bota más de 3 bolsas llenas de frutas, verduras, que están chancadas o han cambiado un poco su color, porque las personas ya no desean comprarlo, y también ha notado que sus compañeros hacen mal el inventario, es por ello que algunos proveedores traen productos de más y algunos se logran vencer, por falta de rotación, y a pesar que brindan promociones, hay productos que no salen y él lo tiene que botar.

- Él que ha visto casos muy de cerca de personas que mueren de hambre en el Perú si le afecta que la tienda en donde trabaja, y en las otras sedes boten alimentos en gran cantidad.

Pains y Gains

¿Qué le duele/molesta? (Pains)

- Le duele que en su centro de trabajos se desperdicien muchos los alimentos, y los guarden anticipadamente a vencer.
- Le molesta que no todos los trabajadores se preocupen por clasificar los desperdicios.
- Le duele ver tantos alimentos desperdiciados, cuando ve siempre que muchas personas están en las calle pidiendo que comer.
- Le molesta que a veces su mamá compre de más y al final no consuma los alimentos, se malogran y tengan que botarlo.

¿Qué quiere o necesita? (Gains)

- Le gustaría que las personas sean más consciente en sus acciones y sean solidarios con las personas que no tienen que comer.
- Necesita que se emplee nuevos hábitos y leyes que concienticen reducir el desperdicio de alimentos en el país.
- Que todos seamos conscientes de la acción de donar, ya que no podemos solo donar cuando ya no se puede hacer nada con ese producto, o cuando el tiempo de vida será muy corto.

ARQUETIPO

Sandra - Cliente de las tiendas de conveniencia

Persona

¿Quién es tu arquetipo? ¿Cómo se ve? ¿Qué hace?



Nombre: Sandra López
Edad: 26 años
Estado civil: Soltera
NSE: B

- Es una persona alegre, emprendedora, trabajadora y en la actualidad trabaja para un banco. Por lo cuál, para fuera de su casa prácticamente, todo el día.
- Los fines de semana trata de relajarse y olvidarse del trabajo, le gusta salir con amigos. Pero, al mismo tiempo valora el pasar tiempo de calidad con su familia y descansar en casa. Le gusta ver películas y comer un snack a media tarde.

¿Qué dice o piensa?

- Dice: "Este tipo de tiendas, son ideales porque siempre encuentro una cerca a mi casa o trabajo"
- "El desechar alimentos que aún pueden salvarse, contribuye a la contaminación de las calles y sobre todo evita que se les pueda dar un mejor uso o prevención".
- "Las tiendas por conveniencia, deberían tener un plan de acción para evitar el desperdicio de alimentos":
- Piensa: "Este tipo de tiendas deberían de existir en más avenidas o estar ubicados estratégicamente. Por que, en ocasiones se ha visto que hay dos tiendas en una misma avenida"
- "Toda esa comida no debería de desperdiciarse así, sobre todo sabiendo que hay personas que necesitan de esos alimentos".
- "Las tiendas por conveniencia deberían tener algún área específica donde vean todos estos temas. También, sería ideal que fomenten a no desperdiciar los alimentos, más

Comportamiento

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

- Le gusta que todas las cosas le salgan a la perfección, porque desde pequeña siempre ha sido perfeccionista con lo que hace.
- Siempre pasa por una tienda por conveniencia cuando se dirige a trabajar, compra un sandwich y un refresco. Por lo cuál, ya se le hizo rutina el ir siempre en esa dirección.
- No le gustan las injusticias y siempre termina apagando la televisión, cuando ve en las noticias temas que abarquen con la injusticia y sobre todo con la sociedad.
- Cuando regresa del trabajo, se da cuenta sobre toda la comida que es desechada por estas tiendas por conveniencia, por lo cuál, se pone a pensar sobre lo que haría con ese alimento.
- Le gusta estar conectada a las redes sociales y enterarse de lo que pasa día a día.
- Para ella es importante el reunirse en familia y compartir, siempre que se reúnen, hablan sobre todo lo que les pasó en la semana.
- Siempre que va a consumir algún producto de la tienda, se percata en la fecha de vencimiento, porque le da temor consumir algo que ya esté caducado.
- En ocasiones siente la necesidad de intervenir cuando ve que una persona va a botar un producto que aún no ha caducado y está en perfecto estado.
- Se percata que la sociedad no está preparada para empezar a rehusar o consumir alimentos próximos a vencer. Puede observar, que aún no existe mucha información sobre este

Pains y Gains

¿Qué le duele/molesta? (Pains)

- Le duele ver como es que sus tiendas favoritas, desperdicien los alimentos de esa manera.
- Le molesta es saber que las personas al ver estas acciones, simplemente ignoran y no tienen consciencia sobre lo que realmente está pasando.
- Le duele que no exista un plan de acción por parte del estado.
- Le duele que no exista una plataforma que informe o ayude a vender estos productos próximos a caducar.
- Le molesta el ver más personas que no les interesa el tema del medio ambiente y simplemente siguen botando a la basura los alimentos que pueden ser donados o darles un segundo uso.
- Le molesta que no existan campañas para poder informarse sobre estos temas.
- Le molesta el saber que la app para compra de productos próximos a caducar, falló.

¿Qué quiere o necesita? (Gains)

- Quiere que en los próximos años se evidencia un cambio en la sociedad, sobre todo que las personas comprendan lo importante que es el no desperdiciar los alimentos.
- Quiere que en su trabajo también hablen y fomenten el cuidado y conservación de los alimentos, porque son temas que prácticamente no tocan.
- Necesita que las tiendas por conveniencia disminuyan el desperdicio de alimentos.
- Que creen un nuevo plan de acción que involucre a más personas, para poder lograr al objetivo.

ARQUETIPO

Lucía - Recolectora de Basura

Persona

¿Quién es tu arquetipo? ¿Cómo se ve? ¿Qué hace?



Nombre: Lucía Alvino
Edad: 33 años
Estado civil: Casada
NSE: C

- Es una señora amable, trabajadora, ama de casa, trabaja en la municipalidad de Comas, en el área de recolectora de basura.
- Actualmente vive con su esposo y sus hijos.

¿Qué dice o piensa?

- Seguir trabajando para poder costear los gastos del hogar y colegio de sus hijos.
- Que tantos alimentos vencidos, quiñados, sean desechados de las tiendas, bodegas y minimarket.
- Las tiendas de conveniencia deberían botar lo residuos clasificados por orgánicos e inorgánicos, para que el recojo de basura no sea tan complicado.

Comportamiento

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

- Vive en Comas, todas las mañanas suele cuidar y preparar el desayuno para sus hijos. Para ella la familia es muy importante.
- Al hacer la compra de alimentos para el almuerzo, suele comprar lo necesario y que estén a precio cómodo. Es consiente que ningún alimento se debe desperdiciar.
- Durante sus horarios de trabajo como recolectopra de basura, es común encontrar una cantidad de desperdicios de alimentos dentro de bolsas negras. Si hay la posibilidad, suele clasificarlo para reciclar los cartones y plásticos. Luego todo, es llevado a un acopio para que los camiones de basura finalmente los recojan.
- Sabe que las personas no tienen conciencia de todos los alimentos que desechan y como esto contamina el ambiente.
- Quiere seguir aprendiendo y formándose, por ello le gustaria recibir capacitaciones en su centro de trabajo.

Pains y Gains

¿Qué le duele/molesta? (Pains)

- Le duele que las personas no clasifiquen la basura que arrojan.
- Le duele ver tantos alimentos tirados en la basura, muchos de ellos hongueados.
- Le molesta que las tiendas solo desechen alimentos y no obtén por soluciones como donaciones.

¿Qué quiere o necesita? (Gains)

- Quiere que haya más información en las tiendas de conveniencias, sobre como reducir el Desperdicio de Alimentos, ya que muchos no son conscientes de la cantidad de alimentos que desechan.
- Quiere que las tiendas de conveniencia, clasifiquen sus desechos para evitar accidentes a la hora de la recoleción de basura.



Reto de Diseño

RETO DE DISEÑO

Persona

Dueño: Sofía Hernández

le duele / necesita

Dolor / Necesidad

Tener que botar alimentos que no se lograron vender y caducaron.

por que

Insight

No hay acciones que promuevan la concientización en el desperdicio de alimentos.

¿Cómo podríamos?

Exhibir sus productos mucho más antes de que se echen a perder, para que no pierdan esa inversión.

acción o intención

Dueño: Sofía Hernández

arquetipo

"Todos participamos y todos ganamos".

efecto deseado



RETO DE DISEÑO

Persona

Trabajador de tienda: Victor Terán

le duele / necesita

Dolor / Necesidad

Que desperdicien los alimentos, cuando podrían ser donados a personas de bajos recursos.

por que

Insight

No hay una verdadera acción de donar los productos prontos a vencer.

¿Cómo podríamos?



Tomar conciencia de la **acción de donar**, ya que no podemos tratar de entregar el producto cuando ya no se puede hacer nada con este, o cuando el tiempo de vida será muy corto, incluso para el beneficiado.

acción o intención

Trabajador de tienda: Victor Terán

arquetipo

No esperar hasta el final del tiempo de vida del producto para recien pensar en donarlo.

efecto deseado

RETO DE DISEÑO

Persona		Dolor / Necesidad		Insight
Cliente: Sandra López	le duele / necesita	Le duele que no exista una plataforma que informe o ayude a vender estos productos próximos a	por que	Quiero encontrar alimentos a un precio más rebajado de lo normal

¿Cómo podríamos?



Fomentar a los demás el **hábito de no desperdiciar los alimentos** y encontrar una **solución** más **innovadora** para poder darles un mejor uso.

acción o intención

Cliente: Sandra López

arquetipo

Generar un cambio en la sociedad, sobre todo que tomen consciencia para evitar desperdiciar los alimentos.

efecto deseado

RETO DE DISEÑO

Persona

Recolectora de Basura: Lucía Alvino

le duele / necesita

Dolor / Necesidad

Le duele ver tantos alimentos tirados en la basura, muchos de ellos hongueados.

por que

Insight

Hay tantas personas que podrían recibir estos alimentos antes de ser desechados.

¿Cómo podríamos?

Obtener **información** adecuada sobre la correcta distribución de el **desperdicio de alimentos.**

acción o intención

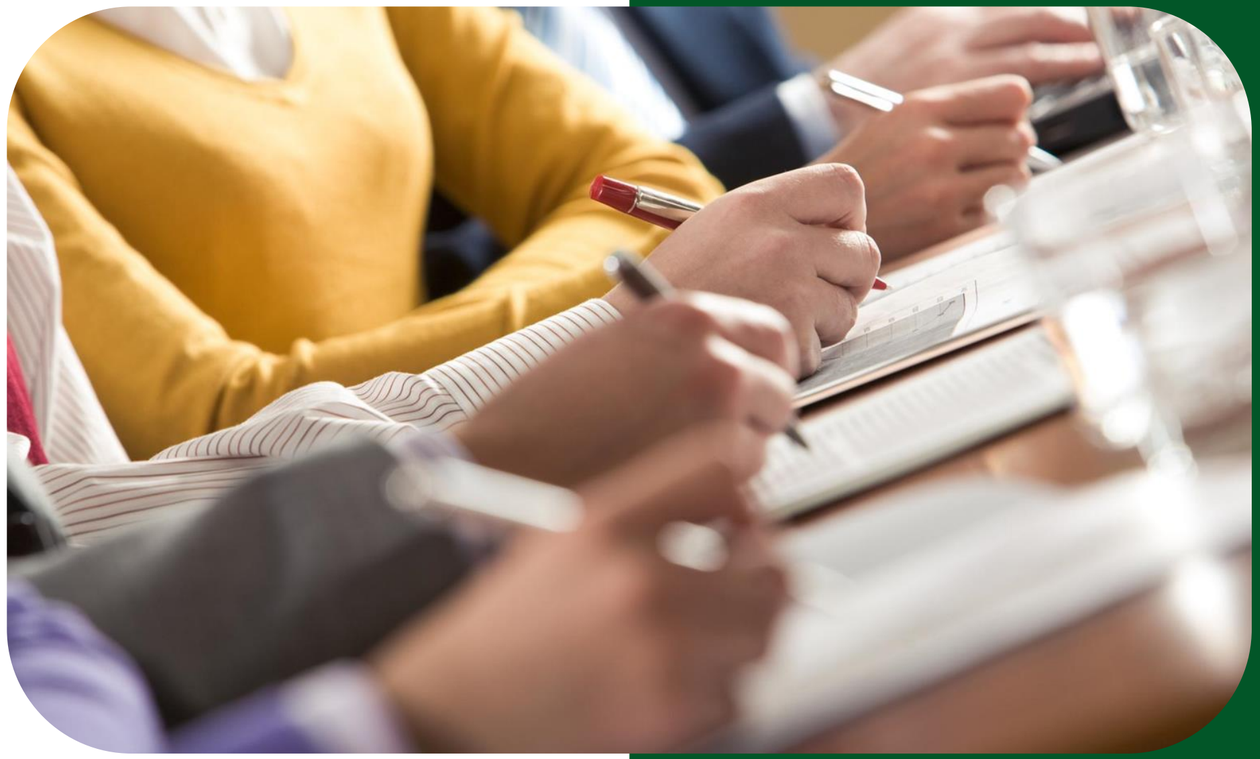
Recolectora de basura: Lucía Alvino

arquetipo

Clasificar la cantidad de los desperdicios de alimentos que van a la basura.

efecto deseado





Lienzo, tema, problema, reto

LIENZO, TEMA, PROBLEMA, RETO

EL MARCO DEL PROYECTO

ODS

12 PRODUCCIÓN Y CONSUMO RESPONSABLES

META ESPECÍFICA DE LA ODS

12.3 Reducir a la mitad el desperdicio de alimentos per cápita mundial en la venta al por menor y a nivel de los consumidores y reducir las pérdidas de alimentos en las cadenas de producción y suministro, incluidas las pérdidas posteriores a la cosecha

CONTEXTO



Ambiental

Toneladas de alimentos se pierden y desperdician a lo largo de la cadena. Solo en el Gran Mercado Mayorista de Lima se descartan diariamente entre 40 y 60 toneladas de alimentos, según la temporada del año.

Reducir a la mitad el desperdicio de alimentos per cápita mundial en la venta al por menor y a nivel de los consumidores y reducir las pérdidas de alimentos en las cadenas de producción y suministro, incluidas las pérdidas posteriores a la cosecha



Económico

Según reportes del 2022, a raiz de la alza de precios, un 39% ha reducido mucho el consumo de alimentos y un 27% dijo que se ha reducido un poco. Estamos diciendo que dos de cada tres peruanos, han reducido la proporción del consumo de alimentos.



Demográfico

Más del 33 % de los alimentos producidos al año en Perú se descompone, mientras que el 2.8 millones de peruanos no cuentan con qué comer, el desperdicio de alimentos en nuestro país alcanza entre 5 y 9 millones de toneladas anuales.



Sociocultural

En el Perú, se genera un promedio de 21 mil toneladas de residuos municipales al día, producidas por los 30 millones de habitantes. Lo que equivale a 0.8 kilogramos de generación de residuos por persona al día.
De ese total, más de la mitad de los desechos son materia orgánica como alimentos o vegetales.



Tecnológico

La FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura) se ha marcado como objetivo para el año 2030 reducir a la mitad el desperdicio de alimentos. La aplicación de algoritmos de inteligencia artificial para combatir el desperdicio de alimentos podría ser una ayuda bien recibida dentro del sector alimentario.

En el Perú, se genera un promedio de 21 mil toneladas de residuos municipales al día, producidas por los 30 millones de habitantes. Lo que equivale a 0.8 kilogramos de generación de residuos por persona al día.
De ese total, más de la mitad de los desechos son materia orgánica como alimentos o vegetales.

EL TEMA

El desperdicio de los alimentos en las tiendas de conveniencia en Lima Moderna.

DESARROLLO DEL PROBLEMA

DATOS RELEVANTES DEL PROBLEMA

En Perú, el desperdicio de alimentos alcanza entre 5 y 9 millones de toneladas anuales, es decir el 33 % de los alimentos que se producen. Mientras que, de acuerdo con cifras del Banco de Alimentos Perú, 2.8 millones de personas no tienen comida suficiente y 12.9 % de niños sufre de desnutrición crónica.

PROBLEMA



El incremento de los desperdicios de alimentos en las tiendas de conveniencia en Lima Moderna.

DATOS RELEVANTES DE LAS PERSONAS, ASOCIADO AL PROBLEMA



En Perú, cada año se desperdician más de 12 millones de toneladas de alimentos: cada consumidor desecha 67 kilos de comida anualmente, siendo 5.6 millones de frutas y vegetales.



En el Perú, los supermercados desechan 300 millones de soles anuales en alimentos.



En el Perú, se genera un promedio de 21 mil toneladas de residuos municipales al día, producidas por los 30 millones de habitantes. Lo que equivale a 0.8 kilogramos de generación de residuos por persona al día.
De ese total, más de la mitad de los desechos son materia orgánica como alimentos o vegetales.



Un 40% de los productos cultivados para alimentar a la población global no acaban siendo consumidos, un desperdicio que contribuye a un 10% de los gases de efecto invernadero causantes del cambio climático, advierte un informe del Fondo Mundial para la Naturaleza.

ENTENDIENDO A LAS PERSONAS

ARQUETIPO



Sofía - Dueña del minimarket

- **Edad:** 42 años
- **Estado Civil:** Soltera
- **NSE:** B
- Ella decidió dedicarse al negocio de venta de productos alimenticios y abrir su propio minimarket.
- Tiene vocación de servicio, de atender bien a sus clientes para que puedan volver siempre, quiere que su negocio sea el más concurrido de su zona.

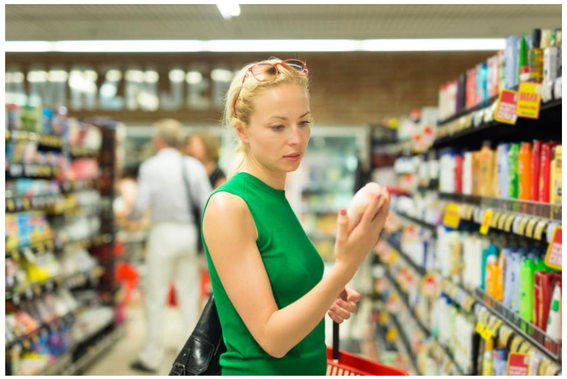
ARQUETIPO



Victor - Trabajador de la tienda de conveniencia

- **Edad:** 21 años
- **Estado Civil:** Soltero
- **NSE:** B
- Él es un joven, que trabaja para sacar adelante a su familia. Vive con sus padres y sus hermanas menores en el distrito de Surquillo.
- Ya lleva laborando en la tienda de conveniencia "Mass" 2 años y medio.

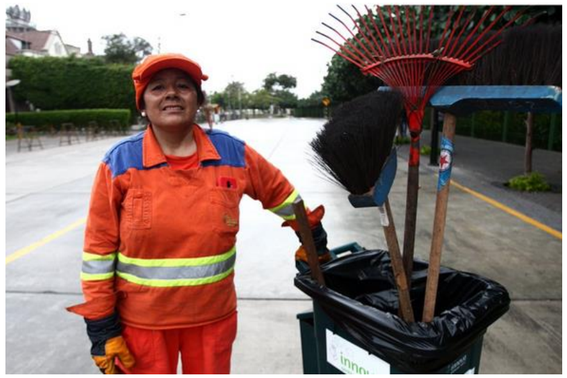
ARQUETIPO



Sandra - Cliente de las tiendas de conveniencia

- **Edad:** 26 años
- **Estado civil:** Soltera
- **NSE:** B
- Es una persona alegre, emprendedora, trabajadora y en la actualidad trabaja para un banco. Por lo cuál, para fuera de su casa prácticamente, todo el día.
- Los fines de semana trata de relajarse y olvidarse del trabajo, le gusta salir con amigos.

ARQUETIPO



Lucía - Recolectora de Basura

- **Edad:** 33 años
- **Estado civil:** Casada
- **NSE:** C
- Es una señora amable, trabajadora, ama de casa, trabaja en la municipalidad de Comas, en el área de recolectora de basura.
- Actualmente vive con su esposo y sus hijos.

DOLORES PRINCIPALES



- Le duele que no pueda hacer más o que no tenga idea de como iniciar un cambio y poder aportar en algo a su comunidad.
- Le duele tener que botar alimentos que no se pudieron vender, sobretodo los embutidos, yogures, frutas, etc.

DOLORES PRINCIPALES



- Le duele que en su centro de trabajos se desperdicien muchos los alimentos, y los guarden anticipadamente a vencer.
- Le duele ver tantos alimentos desperdiciados, cuando ve siempre que muchas personas están en las calle pidiendo que comer.

DOLORES PRINCIPALES



- Le duele ver como es que sus tiendas favoritas, desperdicien los alimentos de esa manera.
- Le molesta es saber que las personas al ver estas acciones, simplemente ignoran y no tienen consciencia sobre lo que realmente está pasando.

DOLORES PRINCIPALES



- Le duele que las personas no clasifiquen la basura que arrojan.
- Le duele que las tiendas solo desechen alimentos y no obtén por soluciones como donaciones.

BENEFICIOS ESPERADOS



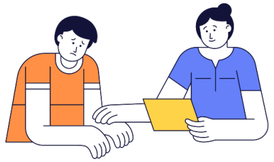
- Le gustaría unirse con otras tiendas de la localidad, y promover acciones para no desperdiciar alimentos, promover donaciones, no solo por parte de los dueños de las tiendas de conveniencia sino también por parte de los consumidores.
- Le gustaría poder exhibir sus productos mucho más antes de que se echen a perder, para que no pierdan esa inversión, creando ofertas, promociones que puedan comprar los vecinos y al no venderse, que se puedan donar estos alimentos y también con la participación de los

BENEFICIOS ESPERADOS



- Le gustaría que las personas sean más consciente en sus acciones y sean solidarios con las personas que no tienen que comer.
- Necesita que se emplee nuevos hábitos y leyes que concienticen reducir el desperdicio de alimentos en el país.
- Que todos seamos conscientes de la acción de donar, ya que no podemos solo donar cuando ya no se puede hacer nada con ese producto, o cuando el tiempo de vida será muy corto.

BENEFICIOS ESPERADOS



- Quiere que en los próximos años se evidencia un cambio en la sociedad, sobre todo que las personas comprendan lo importante que es el no desperdiciar los alimentos.
- Quiere que en su trabajo también hablen y fomenten el cuidado y conservación de los alimentos, porque son temas que prácticamente no tocan.
- Necesita que las tiendas por conveniencia disminuyan el desperdicio de alimentos.
- Que creen un nuevo plan de acción que involucre a más personas, para poder lograr al objetivo.

BENEFICIOS ESPERADOS



- Quiere que haya más información en las tiendas de conveniencias, sobre como reducir el Desperdicio de Alimentos, ya que muchos no son conscientes de la cantidad de alimentos que desechan.
- Quiere que las tiendas de conveniencia, clasifiquen sus desechos para evitar accidentes a la hora de la recoleción de basura.

DEFINIENDO EL RETO DE DISEÑO

INSIGHT



Dueña del minimarket

Desechar los productos por desperfecto, por no ser vendidos o por sobrestock, me hace sentir mal, siempre pensamos que el trueque soluciona todo, pero se desconoce donde terminan estos productos. Aunque , trato de pensar que serán donados. Pero, la realidad es otra por ello, quisiera que exista conciencia sobre el desperdicio de alimentos.

INSIGHT



Trabajador de la tienda de conveniencia

Todos los días tenemos que desechar alimentos caducados y en buen estado, aunque quisiera darles un mejor uso a estos productos, no puedo, ya que no está permitido por políticas de la empresa. Saber que existen empresas que realizan labores de rescate de alimentos, me incita a cambiar las cosas. Quisiera que mis jefes y los clientes, tomen consciencia sobre como reducir el desperdicio de alimentos.

INSIGHT



Cliente de las tiendas de conveniencia

Comprar varios productos para llenar mi refrigeradora y despensa, me hace sentir que no me faltará nada más. Sin embargo, en varias ocasiones los alimentos se descomponen, porque se me olvida lo que compré. En mi distrito no toman acciones para reducir el desperdicio de alimentos, pero cuando voy por la calle observo a muchas personas pidiendo comida y eso me motiva a donar lo que compro irresponsablemente. Quisiera que todos compremos lo necesario y seamos más empáticos.

RETO DE DISEÑO

¿Cómo facilitar la venta de los productos antes de que se desperdicien y fomentar la acción de donar a conciencia en las tiendas de conveniencia en Lima Moderna?



Semana 07 - 10

Etapa de Idear





Propuesta de Valor

RETO DE DISEÑO (Dueña del minimarket)

Gain Creators
(Creadores de Beneficios)

- Establecer alianzas con organizaciones locales sin fines de lucro para donar alimentos que estén en buenas condiciones pero que no se vendieron a tiempo. De esta manera, se contribuye a ayudar a quienes más lo necesitan en nuestra comunidad.
- Realizar talleres y charlas sobre la importancia de reducir el desperdicio de alimentos, proporcionando a los clientes consejos prácticos para aplicar en sus hogares.
- Identificamos productos que están próximos a su fecha de vencimiento y ofrecemos descuentos atractivos para incentivar su compra, evitando así su desperdicio.
- Tener en una góndola (mostrador) donde sólo se muestren los productos/alimentos próximos a vencer y así tengan un mejor alcance para ser vendidos mucho más rápido.
- Trabajar en estrecha colaboración con los proveedores para ajustar los pedidos de productos perecederos y minimizar la cantidad de productos cercanos a su fecha de vencimiento.

Propuesta de Valor

Crear una aplicación o sitio web, fácil de usar, donde los clientes puedan comprar productos cercanos a su fecha de vencimiento pero cerca a su localidad.
Los productos que no se vendan a través de la página, se pueden destinar automáticamente a programas de donación a organizaciones locales sin
fines de lucro.

Pain Relievers
(Alivios para dolores)

- Ofrecer consejos y sugerencias a los clientes sobre cómo planificar sus compras de manera más eficiente, evitando compras impulsivas y asegurando que solo adquieran lo que realmente necesitan.
- Utilizar la tecnología avanzada para llevar un control preciso del inventario. Esto permite prever la demanda y ajustar las compras para evitar excedentes que puedan llevar al desperdicio de alimentos.
- Ofrecer descuentos y promociones para los productos que no pudieron ser vendidos. Así como, yogures, frutas, panes, etc. Y así evitar pérdidas económicas.

Reto de Diseño

Gain
(Beneficios)

- Unirse con los dueños de otras tiendas de conveniencia y armar una campaña para evitar el desperdicio de alimentos, y que estos sean llegados en buen estado a personas de bajos recursos.
- Mostrar a tiempo los productos por vencer, crear promociones, para que no pierda lo invertido.
- Que su marca sea valorada y reconocida por contribuir con la sociedad. Sus buenas acciones le traerían confianza, seguridad y prestigio.

Pains
(Dolores)

- No poder hacer más o no tener idea de como iniciar un cambio para poder aportar en algo a la comunidad.
- Tener que botar alimentos que no se pudieron vender, sobre todo los embutidos, yogures, frutas, etc, no solo porque es comida desperdiciada, sino porque son ventas perdidas.
- Las malas acciones de los proveedores, como el cambiar la fecha de vencimiento pero jugándose con la salud e integridad de las personas (consumidores).

Jobs to be done
(Trabajos por hacer)

- Busca información acerca de como evitar botar los alimentos que tiene por vencer.
- Separa a tiempo los alimentos que están por vencer, y crea ofertas flash a sus consumidores.
- Difunde por las historias de sus RRSS las promociones que tiene, para que sus consumidores puedan estar informados y comprarlos.
- Les explica a sus clientes la razón las cuáles está rematando los productos, y les dice por que es importante comprar solo "lo necesario".
- Hacer partícipes a sus clientes, creando campañas incentivando a reducir el desperdicio de alimentos.

RETO DE DISEÑO (Trabajador de la tienda de conveniencia)

Propuesta de Valor

- Crear una campaña en la tienda y motivar a otras tiendas, donde poder informar a los clientes sobre nuestro compromiso con la reducción del desperdicio de alimentos y la donación a consciencia a través de carteles y material informativo en la tienda.

Gain Creators (Creadores de Beneficios)

- Animar a las personas a participar en actividades de voluntariado en organizaciones benéficas locales que se dedican a la alimentación de personas necesitadas.
- Colaborar con tiendas locales para donar alimentos no vendidos a organizaciones benéficas en lugar de desecharlos.
- Colocar los productos con fechas de vencimiento más cercanas en la parte delantera de los estantes.

Pain Relievers (Alivios para dolores)

- Compartir sus preocupaciones y sugerencias con la administración, a veces, los cambios en las políticas o procedimientos pueden ayudar a reducir el desperdicio de alimentos.
- Proponer la creación de programas en la tienda o buscar oportunidades de voluntariado para colaborar con organizaciones locales que luchan contra el hambre.
- Llevar un registro del tiempo que los productos pasan en el inventario y del desperdicio de alimentos, esto ayudará a identificar patrones y a ajustar tus prácticas de manejo de existencias.

Reto de Diseño

Gain (Beneficios)

- Le gustaría que las personas sean más consciente en sus acciones y sean solidarios con las personas que no tienen que comer.
- Necesita que se emplee nuevos hábitos que concienticen reducir el desperdicio de alimentos en el país.
- Le gustaría no botar los alimentos que aún se pueden consumir, le gustaría poder darles a las personas que necesiten, a niños, a fundaciones, ollas comunes, etc.
- Que todos seamos conscientes de la acción de donar, ya que no podemos solo donar cuando ya no se puede hacer nada con ese producto, o cuando el tiempo de vida será muy corto.

Pains (Dolores)

- Ver tantos alimentos desperdiciados, cuando sabe que hay muchas personas que están en las calle pidiendo comida.
- En su centro de trabajo se desperdician muchos alimentos, y en ocasiones son guardados mucho antes de vencer.
- Cada vez que un producto empaquetado se vence, lo cambiamos con el proveedor, pero no sabemos que pasa con ese producto, de todas formas ya es un producto que irá a la basura.
- No poder hacer nada con el desperdicio de su centro de trabajo, ya que las políticas de la empresa donde labora, no se lo permiten.

Jobs to be done (Trabajos por hacer)

- Hablar con sus jefes para poder donar los alimentos a personas que si lo necesiten.
- Coordinar con organizaciones locales de caridad para donar alimentos que están cerca de su fecha de vencimiento, pero aún son seguros para el consumo.
- Exhibir los productos que más pronto a vencer, para que se puedan vender más rápido.
- Informar a su jefe sobre los productos que demoran más en venderse para que el dueño pueda pensar y tomar las estrategias necesarias y que esos productos se vendan más rápido.

RETO DE DISEÑO (Cliente)

Reto de Diseño

Propuesta de Valor

- Creación de una app o plataforma que contenga recordatorios sobre la fecha de vencimiento de los alimentos y productos, tips. Se podría proporcionar recetas con los alimentos próximos a vencer, que contenga un mapa donde puedas ver la ubicación de todas las tiendas de conveniencia de la zona y secciones informativas sobre la problemática.

Gain Creators (Creadores de Beneficios)

- Dar mayor importancia al desperdicio de alimentos y cómo el hacerlo, puede traer consecuencias a futuro.
- Charlas informativas sobre el desperdicio de alimentos en tiendas de conveniencia.
- Una mejor organización en las tiendas para disminuir el desperdicio de alimentos.
- Crear un grupo para que las personas ayuden a tomar conciencia sobre el desperdicio de alimentos en las tiendas.

Pain Relievers (Alivios para dolores)

- Plan de acción para informar y concientizar a las tiendas de conveniencia para que sus productos y alimentos no sean desperdiciados.
- Tener una lista de productos y alimentos próximos a vencer, para evitar que sigan vendiéndose después de haber caducado.
- Darle una segunda oportunidad a ciertos alimentos que tienen algún desperfecto o que están por vencer.

Gain (Beneficios)

- Que en los próximos años se evidencie un cambio en la sociedad, sobre todo que las personas comprendan lo importante que es el no desperdiciar los alimentos.
- Que en su trabajo también hablen y fomenten el cuidado y conservación de los alimentos, porque son temas que prácticamente no tocan.
- Que las tiendas por conveniencia disminuyan el desperdicio de alimentos.
- Que se cree un nuevo plan de acción que involucre a más personas, para poder lograr al objetivo.

Pains (Dolores)

- Ver como es que sus tiendas favoritas, desperdician los alimentos, sin darle la importancia necesaria.
- Saber que las personas al ver estas acciones, simplemente ignoran y no tienen consciencia sobre lo que realmente está pasando.
- Encontrar alimentos aún tirados en la basura de la tienda de conveniencia, Y que en realidad han podido ser "salvados".
- Encontrar productos vencidos en el mostrador de la tienda de conveniencia a la que frecuentemente voy.

Jobs to be done (Trabajos por hacer)

- Comprar los alimentos y productos que estén en buen estado pero que esté próximo a caducar.
- Informar a los demás sobre porqué no se deberían de desperdiciar los alimentos.
- Ver la manera de ayudar en las tiendas de conveniencia a que disminuyan el desperdicio de alimentos.
- Hablar con sus compañeros de trabajo y jefes sobre la importancia de no desperdiciar los alimentos.
- Concientizar a los demás a no botar a la basura los alimentos que sólo tienen algún desperfecto o que simplemente han sido tirados por estar próximo a vencer.

RETO DE DISEÑO (Recolectora de Basura)

Gain Creators
(Creadores de Beneficios)

- Incentivar a donar alimentos en buen estado y prontos a vencer, a las personas de bajos recursos.
- Entregar folletos, sobre información detallada de la clasificación correcta de los alimentos antes de ser desechados.

Propuesta de Valor

- Crear diferentes programas que puedan promover la separación y clasificación de residuos de alimentos, así como la acción de donar alimentos no vencidos a la población de bajos recursos.

Pain Relievers
(Alivios para dolores)

- Comunicar en las tiendas, sobre la importancia de clasificar adecuadamente los residuos de alimentos y como está simple acción, puede evitar los constantes accidentes, al momento del recojo de basura.
- Brindar información en las tiendas, de los lugares cercanos donde pueden encontrar a personas de bajos recursos que estarían dispuestas a recibir donaciones de alimentos

Reto de Diseño

Gain
(Beneficios)

- Quiere que las tiendas tengan mas conciencia con respecto al desperdicio de alimentos, ya que muchos de estos son botados en buen estado.
- Quiere que las tiendas puedan donar alimentos a personas de bajos recursos, antes de ser desechados.
- Quiere que las tiendas de conveniencia, clasifiquen sus desechos para evitar accidentes a la hora de la recolección de basura.

Jobs to be done
(Trabajos por hacer)

- Conversar con el dueño de la tienda, para que permita donar algunos alimentos prontos a vencer.
- Informar al dueño de la tienda sobre el motivo principal de evitar botar los alimentos y optar por donarlo a personas de bajos recursos.
- Dialogar con el dueño y los empleados de la tienda para que puedan botar los residuos de alimentos clasificándolos por orgánicos e inorgánicos.
- Reunirse con el dueño de la tienda, o con alguna entidad benéfica que pueda abordar y solucionar el desperdicio de alimentos en las tiendas de conveniencia.

Pains
(Dolores)

- Que las personas no clasifiquen la basura que arrojan.
- Que encuentre tantos alimentos tirados en la basura, cuando hay personas que se sacrifican por conseguir algo de comer.
- Saber que desechan gran cantidad de alimentos, mientras hay personas que pasan hambre.
- Que las tiendas solo desechen alimentos y no obtén por soluciones como donaciones.


Costs
Agenda
Brand
BUSINESS PLAN
SALES CUSTOMER
PEOPLE RESOURCE
Industry
Advertise
Magin

Ideación

LLUVIA DE IDEAS

Carolina	Morelia	Maryaren	Yudiht
Campaña de concientización sobre el desperdicio de alimentos, enfocado a un sector.	Implementar un sistema de Puntos o Recompensas: Los usuarios acumulan puntos por cada compra, que pueden canjear por descuentos en futuras compras	Compostar los restos de alimentos no aptos para el consumo humano. El compostaje puede generar abono orgánico que se puede utilizar en jardines y cultivos	Plataforma en línea donde las tiendas puedan compartir información sobre los alimentos con empaques quiñados y prontos a vencer a precios accesibles
Campaña donde cada tienda tenga una sección exclusiva de estos alimentos, con descuento algún tipo de dinámica para el usuario.	Una app en donde se pueda motivar a las compras y que no se desperdicien alimentos.	Transformar desperdicios de alimentos en productos secundarios, por ejemplo se pueden realizar salsas, con productos que tienen próximos días a vencer (cebolla, tomate, etc). Estas salsas pueden ser vendidas en el minimarket como un producto adicional o incluso utilizadas en preparaciones de platos listos para consumir.	Campañas para enseñar y concientizar a las tiendas, sobre la importancia de reducir y donar alimentos antes de ser desechados
Aplicativo que a cambio de las compras o donaciones, de recompensas como descuentos o 2x1 en restaurantes, productos, etc.	Poder motivar a los usuarios o clientes a que donen, y así no haya pérdidas por parte del negocio.	Implementar programas de reciclaje y compostaje para reducir la cantidad de residuos generados, especialmente aquellos que son orgánicos	Programas exclusivamente para las tiendas de conveniencia, donde brinden información detallada sobre el almacenamiento correcto y alternativas para reutilizar algunos alimentos, antes de ser desechados.
Aplicativo que contenga una lista con los puntos más cercanos donde puedes encontrar ciertos alimentos (dar una segunda oportunidad)	Motivar a los negocios a donar ciertos productos que no salieron.	Ofrecer opciones de porciones más pequeñas, especialmente en productos perecederos, para evitar que los clientes compren más de lo que pueden consumir antes de que caduque.	Aplicativo móvil que permita conectar con tiendas y clientes que estén interesados en adquirir alimentos, que están prontos a ser desechados y que ambas partes(clientes y tiendas) participen en el acto de donar
App móvil, para realizar trueques de comida. Separado por secciones como : verduras, frutas , bebidas, panes, etc. y que el cliente por cada trueque vaya ganando puntos para así canjearlo por un producto o experiencia	App donde se pueda comprar en tiendas locales, con ofertas de último momento por productos próximos a vencer	Establecer asociaciones con organizaciones benéficas locales para donar productos no vendidos pero aún, pero que están aptos para el consumo.	Videos motivacionales que permitan concientizar a las tiendas y clientes sobre los desperdicios de alimentos y la acción de donar a la población de bajos recursos.

LLUVIA DE IDEAS

Carolina	Morelia	Maryaren	Yudiht
Campaña de marketing viral, donde concientice y motive a las personas a no desperdiciar los alimentos y la donación	Realizar donaciones de productos a lugares cercanos al local, como Ollas comúnes, orfanatos, etc.	Plataforma digital de gestión de inventarios y donaciones diseñada específicamente para minimarkets y pequeños comercios en Perú	Aplicación que permita a los clientes y empleados de las tiendas afiliadas a comprar y donar alimentos que serán desechados del día, con personas de bajos recursos. Y por cada acción recibirá un cupón de descuento para su segunda
Plataforma que te de opciones creativas e innovadoras para la conservación de los alimentos o cómo utilizarlos antes de que caduquen	Concientizar a los dueños de minimarkets a que no compren stock de más.	Implementación de técnicas de rotación de inventario para asegurarse de que los productos más antiguos se vendan primero.	Aplicación que permita que las tiendas, clientes y personas naturales, puedan conectar con organizaciones benéficas y bancos de alimentos para la donación y recojo de alimentos
Campaña donde cada semana una tienda sea elegida para poder reforzar la importancia de no desperdiciar los alimentos. Donde también el usuario pueda tener una experiencia de	Poder crear nuevos productos alimenticios, con los productos proximos a vencer.	Aplicación móvil o plataforma web diseñada específicamente para minimarkets, cuyo objetivo es reducir el desperdicio de alimentos al conectar a los minimarkets con clientes locales interesados en comprar productos cercanos a su fecha de caducidad a precios	Campaña de rescate de alimentos: Acudiendo a las tiendas para recaudar alimentos prontos a caducar y con empaques quiñados. Posteriormente donarlo a personas de bajos recursos, todo esto siendo grabado, para luego mostrárselo a las tiendas. Con el objetivo que más tiendas, clientes y personas, puedan sumarse a esta iniciativa.
Aplicativo (comunidad) , donde las personas del distrito puedan tomar foto a los productos que tienen y así poder intercambiar con algún otro usuario interesado (trueque) . Debe	Utilizar esos productos próximos a vencer para crear pequeños eventos con la comunidad, o compartir con los vecinos y así ver que recomendaciones pueden darse en el negocio.	Los desperdicios de alimentos pueden ser aptos para el consumo animal. Esto podría incluir la alimentación de animales de granja o mascotas. También pueden ser utilizados para la producción de biogás o como fuente de energía en instalaciones	Campaña de concientización en las tiendas: A través de la creación de una página web donde se informe, estrategias y alternativas para evitar que los alimentos en buen estado pero prontos a caducar sean desechados. Y el impacto positivo que puede generar la
Campaña: activaciones btl para cada tienda (o por día van rotando de lugar). Motivar e informar sobre el desperdicio de comida e incentivar a donar.	Los negocios, pueden crear paquetes especiales que incluyan productos cercanos a su fecha de vencimiento junto con otros productos complementarios. Por ejemplo, hacer un paquete de carne con verduras frescas para una comida	Ofrecer descuentos adicionales en productos cercanos a la fecha de caducidad para incentivar su compra antes de que expiren.	Programas: ofertas, descuentos, por comprar alimentos cercanos a caducar.

AGRUPAR Y EVALUAR

ESTRATEGIA

Implementar un sistema de Puntos o Recompensas:
Los usuarios acumulan puntos por cada compra, que pueden canjear por descuentos en futuras compras

Aplicativo que a cambio de las compras o donaciones, de recompensas como descuentos o 2x1 en restaurantes, productos, etc

Ofrecer opciones de porciones más pequeñas, especialmente en productos perecederos, para evitar que los clientes compren más de lo que pueden consumir antes de que caduque.

Ofrecer descuentos adicionales en productos cercanos a la fecha de caducidad para incentivar su compra antes de que expiren

Programas exclusivamente para las tiendas de conveniencia, donde brinden información detallada sobre el almacenamiento correcto y alternativas para reutilizar algunos alimentos antes de ser desechados

Programas: ofertas, descuentos, por comprar alimentos cercanos a caducar.

Los negocios, pueden crear paquetes especiales que incluyan productos cercanos a su fecha de vencimiento junto con otros productos complementarios. Por ejemplo, hacer un paquete de carne con verduras frescas para una comida completa

ALIANZAS

Establecer asociaciones con organizaciones benéficas locales para donar productos no vendidos pero aún, pero que están aptos para el consumo.

CAMPAÑAS DE ACTIVACIÓN

Campaña: activaciones btl para cada tienda (o por día van rotando de lugar). Motivar e informar sobre el desperdicio de comida e incentivar a donar

Campaña de concientización sobre el desperdicio de alimentos, enfocado a un sector.

Poder motivar a los usuarios o clientes a que donen, y así no haya pérdidas por parte del

Campaña donde cada tienda tenga una sección exclusiva de estos alimentos, con descuento algún tipo de dinámica para el usuario.

Campañas para enseñar y concientizar a las tiendas, sobre la importancia de reducir y donar alimentos antes de ser desechados.

Motivar a los negocios a donar ciertos productos que no salieron.

Campaña donde cada semana una tienda sea elegida para poder reforzar la importancia de no desperdiciar los alimentos. Donde también el usuario pueda tener una experiencia de

Campaña de marketing viral, donde concientice y motive a las personas a no desperdiciar los alimentos y la donación.

Realizar donaciones de productos a lugares cercanos al local, como Ollas comúnes,

Campaña de concientización en las tiendas: A través de la creación de una página web donde se informe, estrategias y alternativas para evitar que los alimentos en buen estado pero prontos a caducar sean desechados. Y el impacto positivo que puede generar la acción de donar

Campaña de rescate de alimentos: Acudiendo a las tiendas para recaudar alimentos prontos a caducar y con empaques quiñados. Posteriormente donarlo a personas de bajos recursos, todo esto siendo grabado, para luego mostrárselo a las tiendas. Con el objetivo que más tiendas, clientes y personas, puedan sumarse a esta iniciativa.

COMPOSTAJE - REUTILIZACIÓN

Implementar programas de reciclaje y compostaje para reducir la cantidad de residuos generados, especialmente aquellos que son orgánicos.

Compostar los restos de alimentos no aptos para el consumo humano. El compostaje puede generar abono orgánico que se puede utilizar en jardines y cultivos.

Los desperdicios de alimentos pueden ser aptos para el consumo animal. Esto podría incluir la alimentación de animales de granja o mascotas. También pueden ser utilizados para la producción de biogás o como fuente de energía en instalaciones

AGRUPAR Y EVALUAR

APLICATIVO MÓVIL

Aplicación que permita a los clientes y empleados de las tiendas afiliadas a comprar y donar alimentos que serán desechados del día, con personas de bajos recursos. Y por cada acción recibirá un cupón de

Plataforma en línea donde las tiendas puedan compartir información sobre los alimentos con empaques quiñados y prontos a vencer a precios accesibles.

Aplicativo móvil que permita conectar con tiendas y clientes que estén interesados en adquirir alimentos, que están prontos a ser desechados y que ambas partes(clientes y tiendas) participen en el acto de donar.

Una app en donde se pueda motivar a las compras y que no se desperdicien alimentos.

Aplicación móvil o plataforma web diseñada específicamente para minimarkets, cuyo objetivo es reducir el desperdicio de alimentos al conectar a los minimarkets con clientes locales interesados en comprar productos cercanos a su fecha de caducidad a precios

App móvil, para realizar trueques de comida. Separado por secciones como : verduras, frutas , bebidas, panes, etc. y que el cliente por cada trueque vaya ganando puntos para así canjearlo por un producto o

Aplicación que permita que las tiendas, clientes y personas naturales, puedan conectar con organizaciones benéficas y bancos de alimentos para la donación y recojo de alimentos antes de ser

App donde se pueda comprar en tiendas locales, con ofertas de último momento por productos próximos a

Aplicativo (comunidad) , donde las personas del distrito puedan tomar foto a los productos que tienen y así poder intercambiar con algún otro usuario interesado (trueque) . Debe tener un valor similar.

Aplicativo que contenga una lista con los puntos más cercanos donde puedes encontrar ciertos alimentos (dar una segunda oportunidad)

PLATAFORMA DIGITAL - INVENTARIOS

Plataforma digital de gestión de inventarios y donaciones diseñada específicamente para minimarkets y pequeños comercios en Perú.

Implementación de técnicas de rotación de inventario para asegurarse de que los productos más antiguos se vendan primero.

CONSCIENTIZACIÓN

Concientizar a los dueños de minimarkets a que no compren stock de más.

Videos motivacionales que permitan concientizar a las tiendas y clientes sobre los desperdicios de alimentos y la acción de donar a la

TRANSFORMACIÓN DE ALIMENTOS

Plataforma que te de opciones creativas e innovadoras para la conservación de los alimentos o cómo utilizarlos antes de que caduquen

Poder crear nuevos productos alimenticios, con los productos proximos a vencer.

Transformar desperdicios de alimentos en productos secundarios, por ejemplo se pueden realizar salsas, con productos que tienen próximos días a vencer (cebolla, tomate, etc). Estas salsas pueden ser vendidas en el minimarket como un producto adicional o incluso utilizadas en preparaciones de platos listos para consumir.

Utilizar esos productos próximos a vencer para crear pequeños eventos con la comunidad, o compartir con los vecinos y así ver que recomendaciones pueden darse en el negocio.

PLATAFORMA DIGITAL - INVENTARIOS

Plataforma digital de gestión de inventarios y donaciones diseñada específicamente para minimarkets y pequeños comercios en Perú

Implementación de técnicas de rotación de inventario para asegurarse de que los productos más antiguos se vendan primero

MATRIZ DE PRIORIZACIÓN

	Aplicativo móvil	Campaña de concientización	Transformación de alimentos	Campaña de activación	Estrategia	
Características de la propuesta de valor	Aplicación móvil, cuyo objetivo es reducir el desperdicio de alimentos al conectar a los minimarkets con clientes locales interesados en comprar productos cercanos a su fecha de caducidad a precios	Dar a conocer sobre el desperdicio de alimentos en tiendas de conveniencia en lima moderna. Sobre cómo es que los alimentos ya caducados o por caducar son desechados irresponsablemente por estas tiendas y cómo es que nosotros podemos contribuir a que esto no suceda y cómo poder donarlos a quién más lo necesite.	Utilizar esos productos próximos a vencer para crear pequeños eventos con la comunidad, o compartir con los vecinos y así ver que recomendaciones pueden darse en el negocio.	Campaña: activaciones btl para cada tienda (o por día van rotando de lugar). Motivar e informar sobre el desperdicio de comida e incentivar a donar.	Los negocios, pueden crear paquetes especiales que incluyan productos cercanos a su fecha de vencimiento junto con otros productos complementarios. Por ejemplo, hacer un paquete de carne con verduras frescas para una comida completa.	Implementar un sistema de Puntos o Recompensas: Los usuarios acumulan puntos por cada compra, que pueden canjear por descuentos en futuras compras.
Creadores de beneficios	-Los consumidores podrán saber cuáles son las tiendas de conveniencia más cerca a ellos, porque en ocasiones no figuran en el mapa, podrán visualizar los alimentos/productos que son vendidos (tiempo real) por estas tiendas. A demás, de informarse sobre cómo donar	-Las tiendas de conveniencia tengan una mejor visibilidad para el usuario. Puesto que, no todos figuran en el mapa. -Los consumidores aprendan a cómo poder donar los alimentos de una manera mucho más empática. -Mayor concientización al momento de comprar los alimentos en las tiendas. -Comunidad amigable entre vecinos	Eventos para los vecinos de la zona y así crear una comunidad entre ellos, donde puedan compartir y al mismo tiempo incentivarlos a que no desperdicien los alimentos de una manera irresponsable.	-Aprender e informarse sobre como no desperdiciar los alimentos, de una manera dinámica. - Concientizar a los vecinos (comunidad) sobre cómo poder darle una segunda oportunidad a los alimentos para que sean donados a quien más lo necesite.	-Que los vecinos puedan comprar sólo lo que realmente necesitan en alimentos. -Comprar sólo los insumos necesarios sin ser desperdiciados al momento de realizar las comidas. -Las tiendas podrán tener un mejor control sobre los alimentos próximos a vencer. -Las tiendas podrán ahorrar un poco más, al sólo comprar los alimentos (para vender) que sus clientes llegan a consumir. Sin tener que guardar una gran cantidad en el depósito con el miedo que se vaya a malograr/vencer.	-Los consumidores podrán ahorrar parte de su dinero mientras más compras hagan mediante el aplicativo.
Aliviadores de dolores	-Menor desperdicio de alimentos por las tiendas de conveniencia, porque los productos/alimentos serán publicados mediante la app y eso hará que su venta y por último donación, sea mucho más rápido.	-Recibir una información más detallada y actualizada sobre el desperdicio de alimentos en tiendas de conveniencia, mediante el aplicativo móvil y también en las mismas tiendas. -Informarse sobre cómo el donar estos alimentos, pueden ser de gran utilidad para personas que realmente lo necesitan.	- Realizar degustaciones de los productos, para que los usuarios prueben, lo conozcan y se animen a comprarlo, en ese evento también concientizarlos sobre la problemática. - Organizar mejor las góndolas, colocarlas de manera más atractiva para que la rotación sea más rápido (clasificar los alimentos por fecha de	- Actividades dentro de las tiendas asignadas, para poder ganar premios y al mismo tiempo aprender sobre la importancia de no desperdiciar los alimentos y donarlos a quién más lo necesite.	-Recolección de todos los alimentos/productos próximos a vencer y que no han sido vendidos en las tiendas, para así poder agruparlos y venderlos de una manera mucho más estratégica a los consumidores y evitar el desperdicio.	- Colocar en una sección del Aplicativo Móvil, donde los usuarios donen productos a personas más necesitadas y vayan recolectando puntos, que en un futuro podrán ser canjeados por premios.
Tipo de innovación	Discontinua	Disruptiva	Incremental	Disruptiva	Radical	Discontinua
Viabilidad y factibilidad	Es viable y factible	Es viable y factible	Es viable y factible	Es viable y factible	Es factible, pero tendría que haber una buena organización de parte de los bodegueros para organizar los paquetes.	Es factible, pero tendríamos que aliarnos con marcas para que puedan brindar los premios, muy aparte coordinar con los bodegueros para que



Taller Generativo 01

Link del video del taller

GUIÓN T. GENERATIVO PARA CO-CREAR

Objetivo:
- Brindar información relevante sobre el tema de estudio: **El desperdicio de los alimentos en las tiendas de conveniencia en Lima Moderna.**
- Generar nuevas ideas de solución, para que sean incorporadas a la propuesta.

Introducción a la dinámica

Esta introducción dura 20min

Buenas noches con todos, nosotras somos "Fusión Creativa", que está conformado por Morelia, Carolina, Yudiht y quien les habla Maryaren; estamos agradecidas con su presencia el día de hoy.

El motivo por el cual le hemos invitado a este taller generativo, es con la intención de que sean parte de nuestro proyecto y puedan darnos sus puntos de vista, acciones, nuevas perspectivas e ideas que sumen a nuestro proyecto.

Para comenzar primero queremos conocerlos, así que hemos preparado una charla interactiva, y les pedimos por favor que ingresen al siguiente link:

https://miro.com/app/board/uXjVMT9LJlk=/?share_link_id=233766235426

Les pedirá una contraseña, ahí deben colocar lo siguiente: 1q2w3e4r5

¿Todos ingresaron? Perfecto.

Ahora sí, queremos comentarles de qué trata nuestro proyecto. Nosotras hemos encontrado una realidad y muchos deben conocer o quizás no, pero este taller contiene este fin...que es encontrar la solución.

Ustedes saben que en el Perú, cada año se desperdician más de 12 millones de toneladas de alimentos: cada consumidor desecha 67 kilos de comida anualmente, siendo 5.6 millones de fruta y vegetales.

(Video de concientización)

Dinámica:

plantea y diseña dinámicas para tu propio taller generativo, puedes basarte en el ejemplo o utilizar otras dinámicas para la co-creación con posibles usuarios.

Esta dinámica dura 30min

Dinámica 1: “Vamos a conocernos para romper el hielo”

Los participantes pondrán su nombre y una curiosidad de ellos, luego se procederá a leer cada post it.

Dinámica 2: "Conozcamos la idea de manera innovadora"

En primero lugar, explicaremos sobre nuestra solución de aplicativo, es decir, el servicio que daremos, de una manera clara para que se entienda bien.

Luego de ello, pasaremos a contar nuestro Storytelling, el cual nos ayudará a complementar nuestra app, ya que los participantes, escribiran la continuación de una historia y nos darán nuevas ideas de solución, comentarios y que secciones más quisieran añadir al aplicativo.

Finalmente, pasamos a la dinámica de Collage, en la que hemos colocado un banco de imágenes donde los participantes podrán seleccionar y crear su propio collage, respecto a lo que ellos sientan por la app, también pueden traer otras imágenes.

Dinámica 3: "Parte final de la sesión"

Se explicará de manera breve y concisa la última dinámica, dando a los participantes 20 minutos para resolver ello.

“Van a colocar nuevamente sus nombres y en unas palabras el resumen de esta sesión. Puede ser un comentario de como se han sentido, que

Cierre:

Este cierre dura 25min

Recojo de información por parte del equipo.

Despedida:

Agradecerles a cada uno de ustedes por su tiempo y disposición en haber sido parte del taller, sus ideas, comentarios y respuestas serán de mucha ayuda para seguir trabajando y complementando nuestro proyecto de investigación.

Taller generativo

Dinámica 1 : ¡Vamos a conocernos!

Esta introducción dura 20 minutos

Carlos Santiago	Me gusta leer	**Emily Ramirez**	Me gusta bailar, en especial los estilos urbanos.	**Eduardo Marañon Aguilar**	Me gusta ir a comer a buffets con mis amigos
Xiomara Chávez	Me gusta bailar	**Meylin Chang Matayoshi**	Me gusta guardar las monedas de colección de 1 sol.	**Karla Carrasco**	Me gusta escuchar música antes de dormir
Tani Padilla	Tengo las manos grandes y de niña solía comer palta con azúcar 😂	**Yois Chaparro**	Amo decorar pasteles	**Diego Castro Calderón**	Me gusta cocinar
Pamela Sulca	Me gusta bailar	**Victor Teran**	Me gusta mucho el futbol	**José Luis**	Me gusta ver películas malas.

Taller generativo

Esta dinámica tiene una duración de 30 minutos.

Dinámica 2

Les vamos a contar sobre nuestra propuesta!

Nuestro aplicativo, es un espacio y comunidad entre tienda y consumidor, en este caso, los vecinos.
En donde las tiendas puedan publicar en tiempo real algún producto próximo a vencer, con fotos reales y breve reseña, indicando fecha de vencimiento, condición del producto y con precio reducido.
A los usuarios cercanos a la tienda, les llegará una alarma avisando sobre el nuevo producto publicado. Y por último, los productos no vendidos, serán donados, por los usuarios y las tiendas, recuerden, aquí todos somos protagonistas, así fomentaremos la acción de donar a conciencia, pero sobretodo incentivar la compra responsable, así evitaremos el desperdicio de alimentos y productos.

Storytelling:

Juan es un usuario frecuente de nuestra app, está conforme con las compras que ha realizado, ya que se ha beneficiado con los precios de los productos, ahorrándose algunos soles del precio regular. Sin embargo, nunca ha donado dentro de la app, ya que no encuentra motivación para hacerlo,
Si tu fueras Juan, **continúa con la historia y cuéntame que te motivaría a donar y qué otras secciones añadirías tu, a esta aplicación...**

Carlos Santiago

Añadir a las tiendas mayoristas y las ollas comunes para que puedan conectar y poder llevar los alimentos próximos a madurar mucho y donarlos o darlos a mitad de precio
* La motivación que daría a juan es q puede ser su situación y sea más empático

Emily Ramirez

Para la motivación propondría que por cada cierto monto de donaciones se pueda ganar un producto gratis o algún descuento en algo que al usuario más le guste. Lo que añadiría es una sección donde se pueda visualizar los vídeos entregando las

Eduardo Marañon

Juan podría donar con alimentos a personas mayores abandonadas o necesitadas que encuentra camino a su trabajo o a su casa, identificarlas con la ayuda de la app, para incentivar a la sociedad como una buena práctica de ayudar a los demás.
Se podría ubicar a más personas necesitadas con la ayuda de esta app, para que otros usuarios tengan también esta oportunidad de donar

Xiomara Chávez

Crear una sección de donación cerca de su casa o que los supermercados se sumen y al donar, les den algún tipo de descuento

Meylin Chang Matayoshi

Compartir historias reales de personas que se han beneficiado, esto creará transparencia y visibilidad dentro de la aplicación. Además facilitar el proceso de donación, que sea fácil y rápido. Se podría agregar una sección de Impacto, donde aparezca cuanto he ahorrado, productos o kg rescatados, y a quienes he ayudado ya sea comprado o donado.

Karla Carrasco

Juan se sentiría más motivado si empieza a ver más posts concientizando lo bueno que es donar, los beneficios y sobre todo el bien que le hará a las personas que necesitan de esta donación. Añadiría una sección donde las personas que reciben las donaciones pueden dejar sus agradecimientos o comentarios de como les ayudo la app.

Tani Padilla

Es seguir ayudando a las familias que no cuentan con los recursos para comprar dichos productos y con ello reducir las cifras q se mencionaron. Lo que yo añadiría a la app, es q se muestren la lista nombres de las asociaciones que son beneficiarias y con videos para q esto motive más a los usuarios de la app y pueden seguir apoyando.
Que también los pagos y las donaciones las puedes hacer mediante una tarjeta de crédito.

Yois Chaparro

Para la motivación propondría que por cada cierto monto de donaciones se pueda ganar un producto gratis o algún descuento en algo que al usuario más le guste. Lo que añadiría es una sección donde se pueda visualizar los vídeos entregando las donaciones.

Diego Castro

Una buena opción para motivarlo a donar, podría ser dándole descuentos en sus siguientes compras. Además de poder brindarle mayor información de dicha actividad o realizar una tabla de los mayores donantes de la semana, con pequeños premios incluidos.

Pamela Sulca

Una motivación podría ser que se obtenga un cupón de oferta de 30%.
También podría ser que si un usuario dona un producto tiene la opción de realizar un intercambio con otro que necesite.
Añadiría la sección de videos donde se muestre el objetivo de la aplicación para tener la confianza del público.

Victor Teran

una motivación para juan es que mientras mas donaciones dentro de la apps sea un cliente exclusivo que tenga promociones a la hora de comprar... quizás me gustaria añadir que la apps hagan delivery y se pueda pagar por yape, que las tiendas tengan un perfil y califiquen

José Luis

Agregar a la app un sistema que permita ganar puntos a medida que el usuario emplea la misma tanto en compras como en donaciones. A mayor uso más puntos y más opciones de acceder a beneficios especiales como descuentos mayores.
Añadir perfiles a usuarios consumidores y a las tiendas, que reciban algún tipo de estrella o que sean usuarios destacados, que puedan compartir reseñas de que tal les fue el producto, entre otros

Taller generativo

Collage:

Emily Ramirez



Yois Chaparro



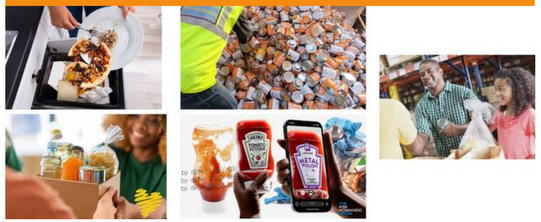
Meylin Chang Matayoshi



Pamela Sulca



José Luis



Carlos Santiago



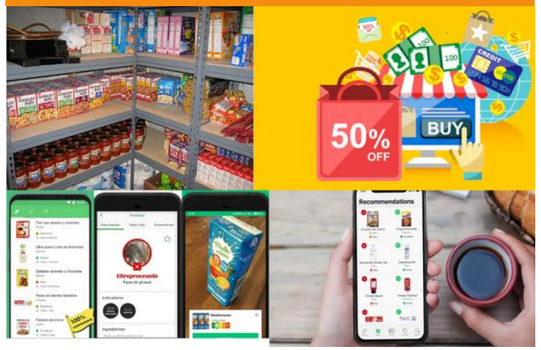
Tani Padilla



Eduardo Marañon



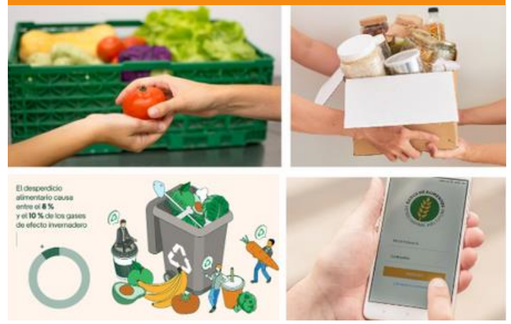
Xiomara Chávez



Karla Carrasco



Victor Teran



Diego Castro



Taller generativo

Esta dinámica tiene una duración de 25 minutos.

Cierre del taller

Carlos Santiago

Más conciencia al momento de comprar un producto, si realmente lo voy a consumir en el momento o no

Emily Ramirez

Me pareció una idea muy interesante ya que no conocía mucho de este tema. Además, ayuda a concientizar a más personas sobre el hecho de hacer compras responsablemente .

Eduardo Marañon

Solidaridad

Xiomara Chávez

Interesante y muy informativa

Meylin Chang Matayoshi

Este taller fue muy dinámico y reflexivo. Su proyecto abarca una gran problemática actualmente, y ayudará a disminuir y ser más conscientes.

Karla Carrasco

Fue un bonito taller, aprendí mucho sobre la importancia de donar alimentos, tener más empatía con los demás y sobre todo tengo más conciencia sobre la realidad del Perú-

Tani Padilla

Generosidad

Yois Chaparro

Me pareció muy informativa y a la vez un llamado a la conciencia, una brillante iniciativa.

Diego Castro

Me pareció una experiencia muy constructiva, compartir las ideas de los demás para poder generar una app funcional y eficiente. Muy buena idea, lo recomiendo bastante.

Pamela Sulca

Me pareció una excelente idea de aplicación porque ayuda a concientizar sobre el desperdicio de alimentos en el país. También me gustaron las dinámicas.

Victor Teran

Reflexion y me gusta que quieran crear la apps para tiendas de mini Market y que piensen en la donación y apoyen a los vecinos de la tienda para poder ayudar y no perder mucho

José Luis

Realmente me hizo pensar en muchas realidades diferentes a la mía y las formas prácticas de ayudar

Taller generativo

Sistematizar la información



Los 12 participantes estuvieron atentos a cada indicación y dispuestos a realizar cada dinámica.



Los participantes entendieron la propuesta de la aplicación y al realizar el **storytelling** pudieron fluir al continuar con la historia. creando nuevas ideas.

Algunos participantes tuvieron dificultades para poder escribir en los post it, por lo que nosotras estuvimos atentas y dispuestas a ayudarlos, escribiendo sus respuestas y comentarios.





Mediante el recojo de todo lo vivido en el taller, se pudo comprender, que a los participantes, les pareció una excelente idea la propuesta de la aplicación.

El taller generativo tuvo una duración de **1 hora 19 minutos 25 segundos.**

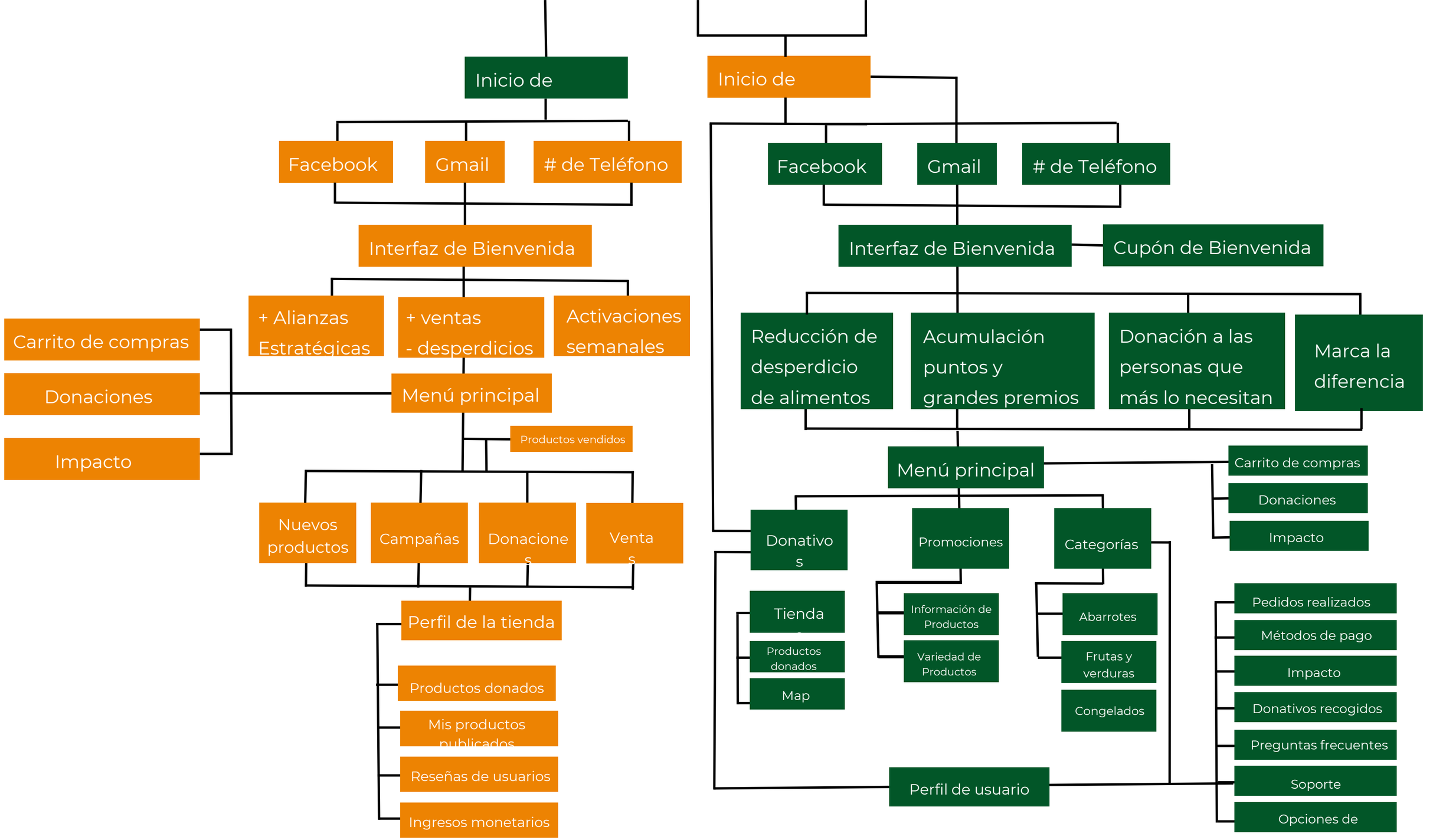


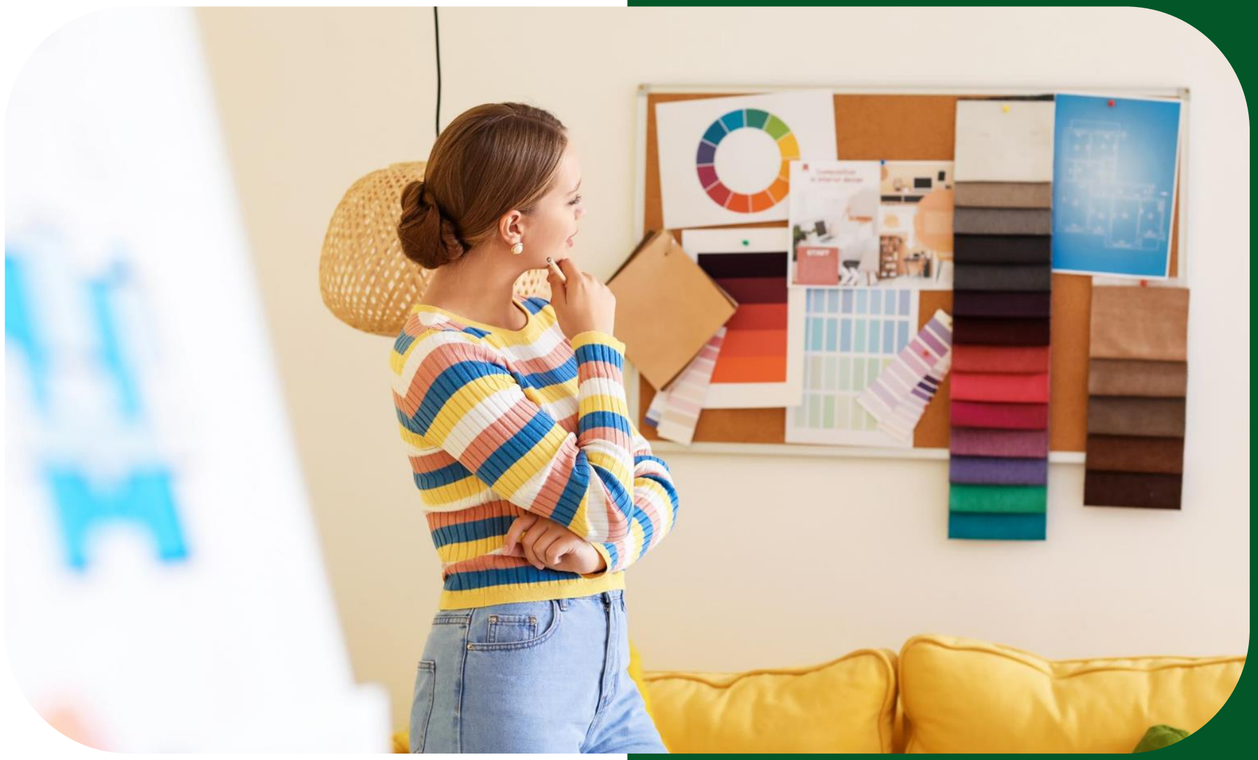


Desarrollo

FLUJOGRAMA


Persona Natural
Descarga en
App Store
Google Play
Abre la App
Logo
Aceptar Ubicación
Aceptar Notificaciones
Tipo de usuario
Tienda
Beneficiario
Cliente


Inicio de
Facebook
Gmail
de Teléfono
Interfaz de Bienvenida
+ Alianzas Estratégicas
+ ventas - desperdicios
Activaciones semanales
Carrito de compras
Donaciones
Impacto
Menú principal
Productos vendidos
Nuevos productos
Campañas
Donaciones
Ventas
Perfil de la tienda
Productos donados
Mis productos publicados
Reseñas de usuarios
Ingresos monetarios
Inicio de
Facebook
Gmail
de Teléfono
Interfaz de Bienvenida
Cupón de Bienvenida
Reducción de desperdicio de alimentos
Acumulación puntos y grandes premios
Donación a las personas que más lo necesitan
Marca la diferencia
Menú principal
Carrito de compras
Donaciones
Impacto
Donativos
Promociones
Categorías
Tienda
Productos donados
Map
Información de Productos
Variedad de Productos
Abarrotes
Frutas y verduras
Congelados
Perfil de usuario
Pedidos realizados
Métodos de pago
Impacto
Donativos recogidos
Preguntas frecuentes
Soporte
Opciones de



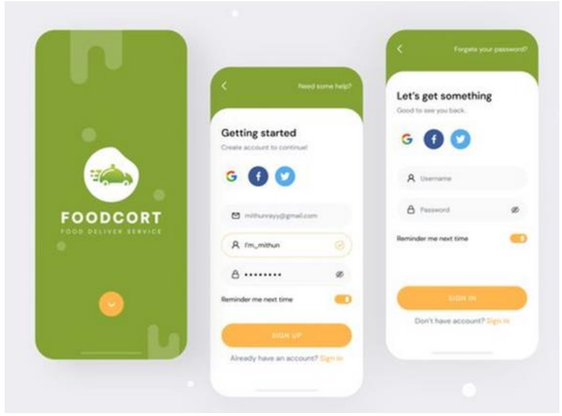
Moodboard

MOODBOARD

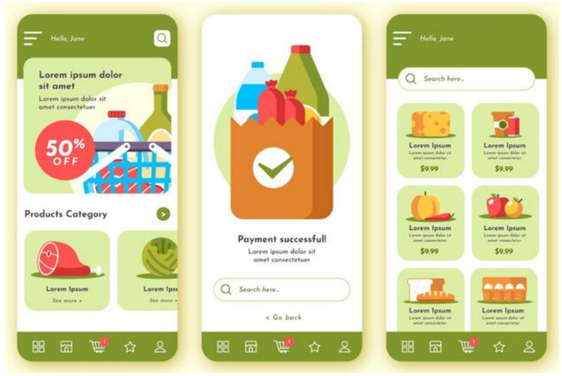
Logo

ROTALA

Interfaz



Contenido



Íconos



Paleta de colores

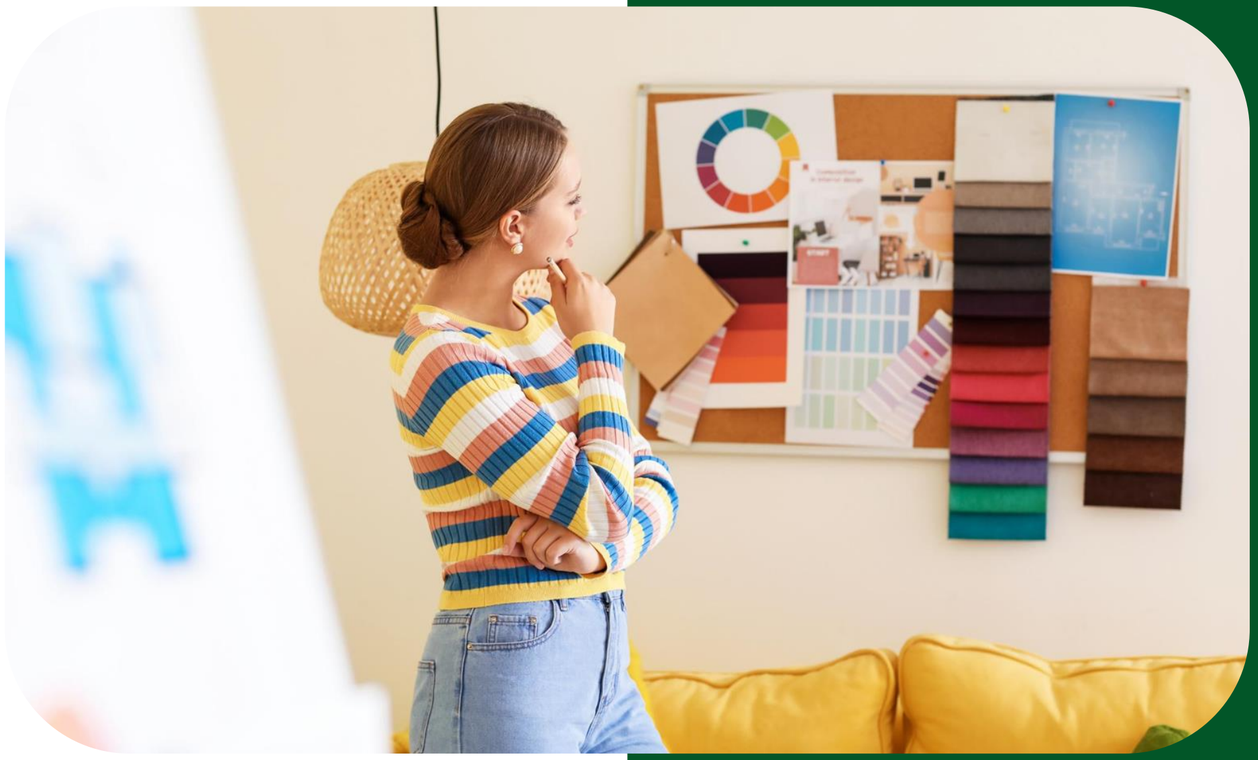


#EDF1D6

#9DC08B

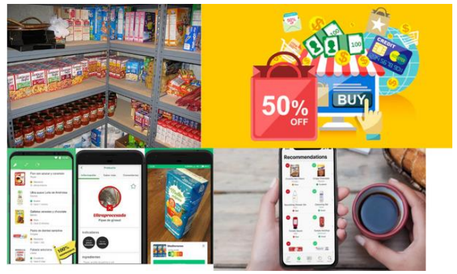
#609966

#40513B



Respuestas T. Generativo

DESCARGA TALLERES GENERATIVOS

Carlos Santiago	Me gustar leer	• Añadir a las tiendas mayoristas y las ollas comunes para que puedan conectar y poder llevar los alimentos próximos a madurar mucho y donarlos o darlos a mitad de precio • La motivación que daría a juan es que puede ser su situación y		Más conciencia al momento de comprar un producto, si realmente lo voy a consumir en el momento o no.
Xiomara Chávez	Me gusta bailar	• Crear una sección de donación cerca de su casa o que los supermercados se sumen y al donar, les den algún tipo de descuento.		Interesante y muy informativa.
Emily Ramirez	Me gusta bailar, en especial los estilos urbanos.	• Para la motivación propondría que por cada cierto monto de donaciones se pueda ganar un producto gratis o algún descuento en algo que al usuario más le guste. Lo que añadiría es una sección donde se pueda visualizar los vídeos		Me pareció una idea muy interesante ya que no conocía mucho de este tema. Además, ayuda a concientizar a más personas sobre el hecho de hacer compras responsablemente

DESCARGA TALLERES GENERATIVOS

Meilyn Chang Matayoshi

Me gusta guardar las monedas de colección de 1 sol

- Compartir historias reales de personas que se han beneficiaco, esto creará transparencia y visibilidad dentro de la aplicación. Además facilitar el proceso de donación, que sea fácil y rápido. Se podría agregar una sección de Impacto, donde aparezca cuanto he ahorrado, productos o kg rescatados, y a quienes he ayudado ya sea



Este taller fue muy dinámico y reflextivo. Su proyecto abarca una gran problemática actualmente, y ayudará a disminuir y ser más conscientes.

Eduardo Marañon Aguilar

Me gusta ir a comer a buffets con mis amigos

- Juan podría donar con alimentos a personas mayores abandonadas o necesitadas que encuentra camino a su trabajo o a su casa, identificarlas con la ayuda de la app, para incentivar a la sociedad como una buena práctica de ayudar a los demás.
- Se podría ubicar a más personas necesitadas con la ayuda de esta app,



Solidaridad

Karla Carrasco

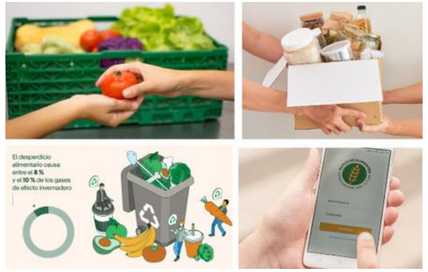
Me gusta escuchar música antes de dormir

- Juan se sentiría más motivado si empieza a ver más posts concientizando lo bueno que es donar, los beneficios y sobre todo el bien que le hará a las personas que necesitan de esta donación. Añadiria una sección donde las personas que reciben las donaciones pueden dejar sus agradecimientos o comentarios

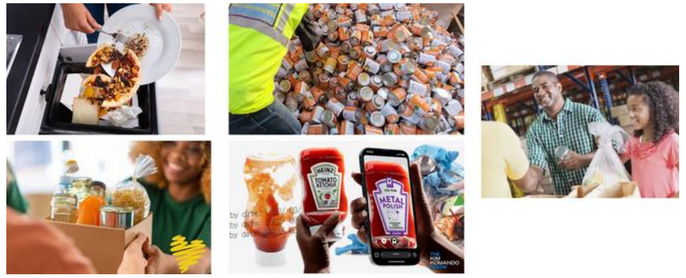


Fue un bonito taller, aprendí mucho sobre la importancia de donar alimentos, tener más empatía con los demás y sobre todo tengo más conciencia sobre la realidad del Perú

DESCARGA TALLERES GENERATIVOS

Pamela Sulca	Me gusta bailar	• Una motivación podría ser que se obtenga un cupón de oferta de 30%. • También podría ser que si un usuario dona un producto tiene la opción de realizar un intercambio con otro que necesite. • Añadiría la sección de videos donde se muestre el objetivo de la		Me pareció una excelente idea de aplicación porque ayuda a concientizar sobre el desperdicio de alimentos en el país. También me gustaron las dinámicas
Victor Teran	Me gusta mucho el fútbol	• Una motivación para juan es que mientras mas donaciones dentro de la apps sea un cliente exclusivo que tenga promociones a la hora de comprar... quizas me gustaria añadir que la apps hagan delivery y se pueda pagar por yape, que las tiendas tengan		Reflexion y me gusta que quieran crear la apps para tiendas de mini market y que piensen en la donacion y apoyen a los vecinos de la tienda para poder ayudar y no perder mucho
Tani Padilla	Tengo las manos grandes y de niña solía comer palta con azúcar 😂	• Es seguir ayudando a las familias que no cuentan con los recursos para comprar dichos productos y con ello reducir las cifras que se mencionaron. • Lo que yo añadiría a la app, es q se muestren la lista nombres de las asociaciones que son beneficiarias y con videos para q esto motive más a los usuarios de la app y pueden seguir apoyando. • Que también los pagos y las donaciones las		Generosidad

DESCARGA TALLERES GENERATIVOS

Yois Chaparro	Amo decorar pasteles	• Lo que me gustaria ver son imagenes y testimonios reales de los productos donados con las personas que lo necesitan, la app podria incluir una seccion especial donde se pueda apreciar estos casos y asi tambien fomentar a que las demas personas puedan donar y me gustaria ver un boton o seccion donde muestren cifras reales en porcentaje de la		Me pareció muy informativa y a la vez un llamado a la conciencia, una brillante iniciativa.
Diego Castro Calderon	Me gusta cocinar	• Una buena opción para motivarlo a donar, podría ser dándole descuentos en sus siguientes compras. Además de poder brindarle mayor información de dicha actividad o realizar una tabla de los mayores donantes de la semana, con pequeños		Me pareció una experiencia muy constructiva, compartir las ideas de los demás para poder generar una app funcional y eficiente. Muy buena idea, lo recomiendo bastante
Jose Luis	Me gusta ver películas malas.	• Agregar a la app un sistema que permita ganar puntos a medida que el usuario emplea la misma tanto en compras como en donaciones. A mayor uso más puntos y más opciones de acceder a beneficios especiales como descuentos mayores. • Añadir perfiles a usuarios consumidores y a las tiendas, que reciban algun tipo de estrella o que sean usuarios destacados,		Realmente me hizo pensar en muchas realidades diferentes a la mía y las formas prácticas de ayudar

DESCARGA TALLERES GENERATIVOS

Conclusiones

Nuestros invitados quedaron impresionados con las cifras que les mostramos sobre el desperdicio de alimentos y nos hicieron saber mediante sus respuestas que sí tienen muy presente la acción de donar, ya que ellos día a día ven que hay muchas personas que no tienen que comer y sienten que los productos pueden tener un mejor

Hallazgos

Nuestros invitados demostraron bastante interés en la idea de crear un Aplicativo Móvil. Ellos destacaron que les gustaría donar productos a personas que más lo necesiten y nos sugerieron varias secciones como: Testimonios, historias reales, ranking con puntaje de clientes que donan más, cifras de productos rescatados y donados, entre otros. Se les vio interesados en que esta solución sea plasmada en la vida real, así se puede hacer un alto y ayudar a los

Mejoras

- Conexión de los minimarkets con las ollas comunes para realizar donaciones.
-Sección de donación cerca de los hogares y que brinden descuentos.
- Poner monto en las donaciones y dar premios.
- Sección donde la comunidad pueda visualizar la entrega de los productos.
- Sección de Testimonio / Historias reales y la comunidad pueda comentar.
- "Sección de Impacto", se podrá ver cuando uno ha ahorrado, monto

- Cupones de descuento / Intercambio de productos con la comunidad.
- Ranking de clientes (Con puntaje para incentivar).
- Opción para delivery, sección con todos los medios de pago y se pueda entrar al perfil de la tienda y calificar.
- Lista de asociaciones que serían ayudadas, mostrando videos de la realidad que pasan.
-Enseñar cifras reales de quiénes se han ayudado y % de cuanto a reducido el desperdicio de alimentos

Semana 11 - 16

Etapa de Desarrollar





Autoevaluación - Identificar el Nivel de Innovación

Propuesta de Valor

ROTALA

¿Cómo funciona?

Crear una aplicación donde los clientes puedan comprar productos cercanos a su fecha de vencimiento pero cerca a su localidad. Los productos que no se vendan a través de la app, se pueden destinar automáticamente a programas de donación a organizaciones locales sin

¿Buena idea?

La mejor de todas

Ayuda a la venta de los productos de alimentos de las tiendas de conveniencia, antes de ser desperdiciados. He incentivar a través de la app, la donación de alimentos a personas de bajos recursos.

¿Vale la pena?

Claro que sí

Sí, porque podrá ayudar a reducir el desperdicio de alimentos y beneficiará a gente de bajos recursos

¿Qué tan nueva es?

Fresquita y única

Se han empleado procesos nuevos y existentes, para crear una sola propuesta innovadora

¿Es fácil de copiar?

Muy difícil

No es tan fácil, ya que se necesita investigación, alianzas, alianzas benéficas, llegada al público, entre otros.

¿Competidores?

Ninguno

No es tan fácil, ya que se necesita investigación, alianzas, alianzas benéficas, llegada al público, entre otros

¿Retorno de inversión?

Alto

Sí, es alto, ya que participaría la comunidad y por ende, contaríamos con empresas que requieran publicidad dentro de la app; además, la ganacia de los box por suscripción por parte de los

¿Financiamiento?

Seguro

Sí, porque se generarán alianzas estratégicas que respalden al aplicativo.

¿Implementación?

Fácil

Si, es alto, ya que participaría la comunidad y por ende, contaríamos con empresas que requieran publicidad dentro de la app; además, la ganacia de los box por suscripción por parte de los

¿Encaja en nuestra visión?

Encaja perfecto

Sí, porque aborda nuestra ODS y buscamos que el usuario tenga una experiencia única en la plataforma.

¿Sigue nuestros ideales de marca?

Encaja perfecto

Nuestro tema es parte de la ODS 12, y ayudará reducir el desperdicio de alimentos.

¿Encaja en nuestra estrategia?

Encaja perfecto

Si, porque aborda los dolores y alivios de nuestro público objetivo

¿Segmento correcto?

Correcto

Nuestra aplicación va enfocada a personas de 28 a 38 años, con un nivel socioeconómico A y B, de Lima Moderna

Apesta

No mucho

No creo

No encaja

No encaja

No encaja

Complejo

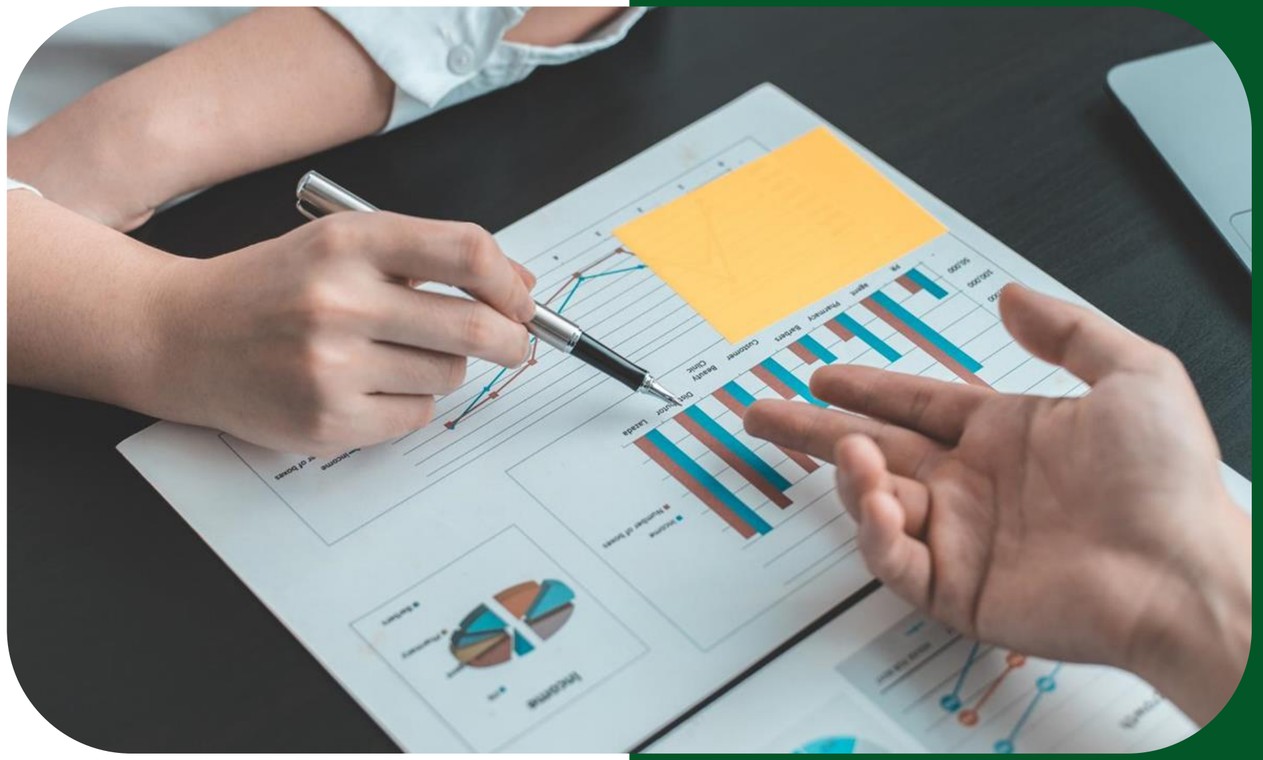
Es un riesgo

Bajo

Demasiados

Fácil

Es vieja



Lienzo Modelo de Negocio

Reto de Diseño:

¿Cómo facilitar la venta de los productos antes de que se desperdicien y fomentar la acción de donar a conciencia en las tiendas de conveniencia en Lima Moderna?

Aliados clave:

- Minimarket
- Instituciones Benéficas.
- Tiendas de conveniencia
- Bodegas
- Diseñador y desarrolladores

Actividades clave:

- Estrategias de marketing y promoción.
- Recopilación de datos y mejora continua de la App.

Recursos clave:

- Diseñador de App
- Programador de App (UX)
- Publicistas y marketeros

Propuesta de valor:

- Crear una aplicación donde los clientes puedan comprar productos cercanos a su fecha de vencimiento pero cerca a su localidad. El valor agregado de está app, es que tendrá recordatorios sobre la fecha de vencimiento de los alimentos y productos, tips. También se podría proporcionar recetas con los alimentos próximos a vencer, que contenga un mapa donde puedas ver la ubicación de todas las tiendas de conveniencia de la zona y secciones informativas sobre la problemática. Los productos que no se vendan a través de la página, se pueden destinar automáticamente a programas de donación a organizaciones locales sin fines de lucro.

Relación con los clientes:

- Servicio de calidad.
- Cupones de bienvenida.
- Puntos cercanos a tu localidad.
- Precios por debajo del mercado.

Canales:

- Redes Sociales que nos permita realizar contenido orgánico y publicidad.
- App que brinde información del producto y permita su comercialización y donación.

Segmento de clientes:

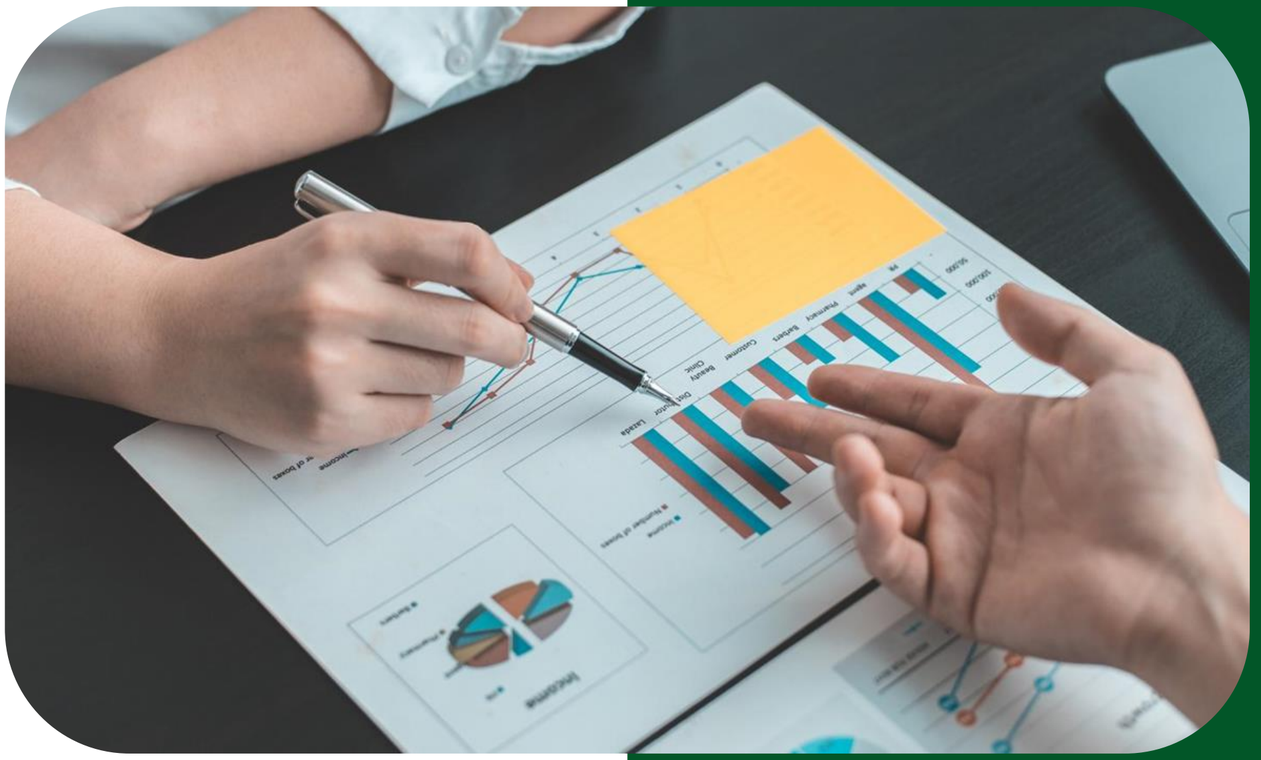
- Personas de 28 a 38 años.
- NSE: A y B
- Dueños de tiendas de conveniencia.
- Clientes
- Beneficiarios (personas de bajos recursos)

Presupuestos:

- Servicio de programación y desarrollo de la App.
- Soporte Técnico
- Diseñador/a (interfaz de la app).
- Marketing y Publicidad.
- Inscripción y mantenimiento del aplicativo.

Fuentes de ingreso:

- Suscripción de clientes premium.
- Publicidad de marcas a trabajar en la aplicación.



Identificar la Competencia

IDENTIFICAR LA COMPETENCIA

	Competencia 01	Competencia 02	Competencia 03	Competencia 04	Competencia 05
Producto / Servicio	**Cirkula**	**Sugo**	**Too Good to Go**	**La Colmena dice Sí**	**Bets Before**
Producto / Servicio	Es una plataforma únicamente de venta de comida.	Es una plataforma online que compra los productos y lotes de estas compañías a valores muy convenientes y los comercializa en un entorno controlado de consumo a través de un monitoreo constante de cómo los usuarios interactúan con los productos que ofrecen.	Al comprar su pack, el usuario paga a través de la aplicación y ya solo tiene que ir a recogerlo al establecimiento a la hora indicada.	Ofrecen a todo el mundo los medios para alimentarse mejor y apoyar a los productores que cultivan un mundo mejor. Se trata de una comunidad de amigos y vecinos que compran directamente a los agricultores y elaboradores de su provincia, que se encuentra, de promedio, a 46 kilómetros de su casa.	Es una aplicación que sirve para administrar tus alimentos de manera eficiente, teniendo en cuenta su fecha de vencimiento y ayudándote a organizar el inventario de tu despensa.
Producto / Servicio	Aplicativo que ofrece productos de alimentos a bajos precios con el objetivo de reducir la perdida de alimentos, mediante la app.	Aplicativo que vende productos de diversas categorías (abarrotes, cosméticos, limpieza, congelados, etc) con bajos precios por estar próximo a vencer.	El aplicativo y página web, contiene informes de impacto sobre la problemática actual y también iniciativas. Además, puedes recoger el producto en el establecimiento.	Es una página web, donde puedes pedir online tus verduras, frutas, etc. También, te dan un 20% de descuento en la primera compra. Y poder recoger el producto en el establecimiento.	La app que permite fotografiar los productos y clasificarlos con toda la información pertinente, Luego mostrarlos en orden según su fecha de caducidad.
Producto / Servicio	Está enfocado al sector de los restaurantes, además, son restaurantes ubicados en mall, o de franquicias reconocidas, es decir, que en general pueden ser lejanos.	Se enfoca en diferentes tipos de productos, sin embargo, ellos no crean alianzas directas con los negocios locales, ya que cuentan con almacenes propios, además, su forma de envío es mediante delivery, la nuestra es recojo presencial en tienda.	Abarcan tres tipos de negocios alimenticios: panaderías, supermercados y restaurantes, sin embargo, no cuentan con el adicional que hemos propuesto en la app, la participación en las donaciones. También, cuenta con packs sorpresas donde las tiendas juntan diversos productos y los ponen en venta.	Es una página web, donde el productor decide el precio. Recibe directamente el 77% del importe de las ventas (sin contar impuestos). Cada Colmena tiene su día y hora de recogida, y muchas ofrecen también la entrega a domicilio.	La aplicación se centra en la organización de los productos de alimentos desde la compra Y almacenamiento, teniendo en cuenta su fecha de caducidad.



Lienzo Modelo de Negocio MVP / MSV

Reto de Diseño:

¿Cómo facilitar la venta de los productos antes de que se desperdicien y fomentar la acción de donar a conciencia en las tiendas de conveniencia en Lima Moderna?

Aliados clave:

- Minimarket
- Instituciones Benéficas.
- Tiendas de conveniencias
- Bodegas

Actividades clave:

- Estrategias de marketing y promoción.
- Base de datos en google drive con información relevante de los productos a vencer de las tiendas de conveniencia.

Recursos clave:

- Publicistas y marketeros
- Disenador Gráfico
- Recursos tecnológicos (laptops, celulares e internet)

Propuesta de valor:

- Crear una aplicación donde los clientes puedan comprar productos cercanos a su fecha de vencimiento pero cerca a su localidad. El valor agregado de está app, es que tendrá recordatorios sobre la fecha de vencimiento de los alimentos y productos, tips. También se podría proporcionar recetas con los alimentos próximos a vencer, que contenga un mapa donde puedas ver la ubicación de todas las tiendas de conveniencia de la zona y secciones informativas sobre la problemática. Los productos que no se vendan a través de la página, se pueden destinar automáticamente a programas de donación a organizaciones locales sin fines de lucro.

Relación con los clientes:

- Servicio de calidad.
- Precios por debajo del mercado.

Canales:

- Redes Sociales que nos permita realizar contenido orgánico y publicidad.
- BTL / word of mouth.
- Whatsapp Business

Segmento de clientes:

- Personas de 28 a 38 años.
- NSE: A y B
- Dueños de tiendas de conveniencia.
- Clientes
- Beneficiarios (personas de bajos recursos)

Presupuestos:

- Diseñador gráfico. S/600
- Comunity Manager S/.1,600
- Marketing y Publicidad. S/1,000
- Gastos recursos administrativos/ Laptop, Celular, Chip y plan de telefonía móvil (S/.3,275)
- Gastos packaging s/ 400
- Gastos de Delivery (S/.2,400)

Fuentes de ingreso:

- Membresía . **(S/.50.00 soles)**
- Delivery **(S/.2.00 soles)**



Prototipos

PROTOTIPOS

TESTEAR EL PRODUCTO

- Realizar un catálogo virtual, donde se mostrara varios productos de alimentos próximos a vencer de las tiendas de conveniencia a precios accesibles, contara con ofertas, cupones de descuento por acumulación de compra de productos y donaciones en efectivo. Para la facilidad de la compra se visualizara el carrito de compras

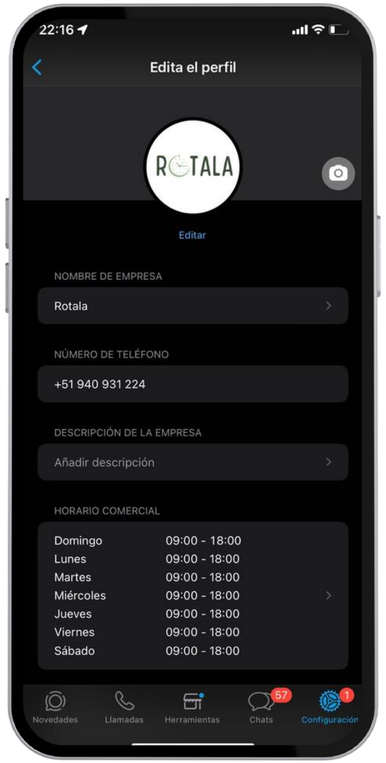




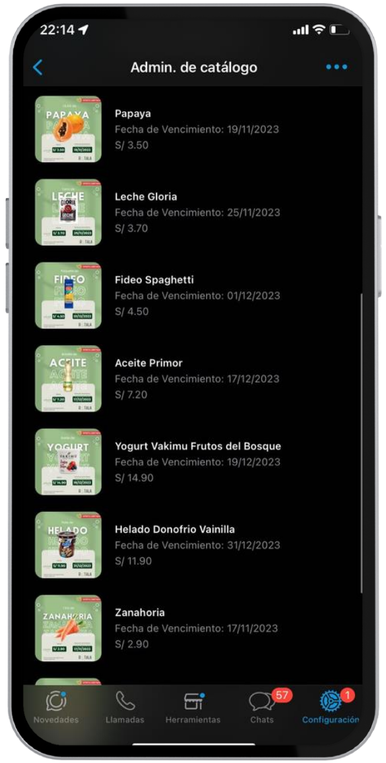
PROTOTIPOS

TESTEAR EL SERVICIO

- Canal de WhatsApp business que permitirá ver la interacción de nuestros usuarios al realizar una compra de productos de alimentos, coordinar delivery, incentivar a realizar donaciones en efectivo y contara con medios de pagos accesibles al consumidor.









PROTOTIPOS

TESTEAR EL MODELO DE NEGOCIO

- La interacción completa de los clientes por el canal de WhatsApp business realizando los pedidos, la retroalimentación mediante comentarios, sugerencias, nos permitirá validar que tan accesible, útil y viable es nuestro modelo de negocio.





Planear el Prototipo

FORMATO DE PREPARACIÓN DE PROTOTIPO

¿Qué vamos a prototipar?

El servicio de interacción con los clientes a través del canal de WhatsApp business, donde realizaran una simulación de una compra de un producto de alimento a bajo precio y también validar si están dispuestos a realizar donaciones en efectivo, para la compra de canastas de productos para las personas de bajos recursos.

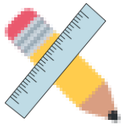
¿Cuáles son los atributos del prototipo que vamos a probar?

Contará con un catálogo virtual de varios productos de alimentos de todas las Tiendas de Conveniencia, con descripción de precios reducidos, opción de carrito de compras, medios de pago y delivery. Se dará una interacción a tiempo real con los clientes dando respuestas a sus pedidos.

¿Qué tipo de prototipo vamos a probar?



● Interacción



○ Diseño Gráfico



○ Escenografía



○ Procesos

PLANEAR EL PROTOTIPO CON FINES DE TESTEO

¿Quiénes participan del grupo?¿Cuál es su rol?

Nombre: Maryaren Nuñez Medina
Rol/ Habilidades:

- invitar a dos participantes.
- .Realizar el catálogo virtual.
- Responder los mensajes por el WhatsApp business a los participantes.
- Encargada de iniciar el Taller de Validación, explicar la problemática y explicar la nueva propuesta.

Nombre: Carolina Perez Gomez
Rol/ Habilidades:

- Invitar a dos participantes.
- Encargada de la Dinámica de presentación del Taller de Validación.

Nombre: Morelia Quirica Camones
Rol/ Habilidades:

- Invitar a dos participantes.
- Explicación a los participantes sobre el recorrido de la simulación de compra.

Nombre: Yudiht Ramirez Mendoza
Rol/ Habilidades:

- Invitar a 2 participantes
- Realizar las preguntas para los participantes con la finalidad de validar el prototipo.

¿Qué necesitamos para el prototipo?

- Catálogo virtual de productos.
- Un celular.
- Internet.
- Descargar el WhatsApp business.
- Personas (Clientes) para la simulación





Ejercicio de Validación

EJERCICIO DE VALIDACIÓN

Objetivo de Validación:

Introducción a la dinámica

Esta introducción dura 20 min

Buenas noches con todos, nosotras somos "Fusión Creativa", que está conformado por Morelia, Carolina, Yudiht y quien les habla Maryaren; estamos agradecidas con su presencia el día de hoy.

El motivo por el cual los hemos invitado nuestro 2do taller generativo, es con la intención de poder mostrarles una nueva solución de prototipo de nuestro proyecto. Y con ello puedan darnos su feedback de mejora para que sume a nuestra solución planteada.

Solo para recordar,

Ya sabemos que en el Perú, cada año se desperdician más de 12 millones de toneladas de alimentos: cada consumidor desecha 67 kilos de comida anualmente, siendo 5.6 millones de fruta y vegetales.
Y por ello, nuestro tema es el "Desperdicio de alimentos en tiendas de conveniencia en Lima Moderna".

Cómo se sabía, nuestra primera solución general era la creación de un aplicativo móvil, con la finalidad de poder lograr la venta de los productos próximos a vencer e incentivar la donación de alimentos. este aplicativo incluye a todas las tiendas de conveniencia que se encuentren cerca al usuario que desee realizar la compra.

Ahora, contamos con un presupuesto más reducido. Por lo cuál, nos han puesto el reto de poder encontrar una solución más viable sin modificar nuestra propuesta de valor inicial.

Con esto, se decidió optar por un Whatsapp Business, el cuál nos ayudará a reducir el costo del aplicativo móvil.

¡Ahora sabiendo esto, podemos iniciar con las dinámicas!

Primero queremos conocerlos un poco más, así que en esta charla interactiva ,les pedimos por favor que ingresen al siguiente link:

Dinámica 01:

¿Qué prefieres? - Nosotras les haremos una ronda de preguntas en la que se presentarán dos situaciones extremas, deberán de elegir la que consideren menos terrible y explicar el porqué.

https://miro.com/app/board/uXjVMT9LJlk=/?share_link_id=233766235426

Les pedirá una contraseña, ahí deben colocar lo siguiente: 1q2w3e4r5

Dinámica:

plantea y diseña dinámicas para tu propio taller generativo, puedes basarte en el ejemplo o utilizar otras dinámicas para la co-creación con posibles usuarios.

Esta dinámica dura 40 min

Dinámica 2: "Creación Sostenible"

Explicaremos de manera clara y sencilla nuestra nueva idea de solución, es decir, el servicio de WhatsApp Business.

"Servicio que permitirá mediante nuestro catálogo virtual realizar la venta de los productos de alimentos próximos a vencer de tiendas de convivencias cercanas al domicilio de cada usuario. Contará con un delivery con costo bajo por envío, venta de cajas de productos a precios accesibles y cupones de descuentos para los usuarios que realicen compras continuas y que aporten algún valor monetario para las donaciones de alimentos a personas de bajos recursos."

Luego se pasara a mostrar de una manera visual el Whatsapp Business.

Dinámica 3: "Utilizando Whatsapp Business"

Para esta dinámica los participantes deberán ingresar al Whatsapp Business de "Rótala", con la finalidad de que puedan concluir una compra (simulación). Ahí se les asignará una tarea para cada uno que será el pedir un producto del catálogo.
*Deberán mandar captura de pantalla del proceso de compra (cualquier imagen sirve).

La idea de esta dinámica es que todos los participantes puedan validar la

Cierre:

Este cierre dura 10 min

Dinámica 4: "Preguntas y respuestas"

Finalmente se realizara una ronda de preguntas a los participantes, donde podrán colocar sus respuestas en los post it. Todo ello con el objetivo de validar nuestra solución y encontrar mejoras.

Despedida:

Agradecer a cada uno de ustedes por su tiempo y disposición en haber sido parte de nuestro segundo taller generativo, sus aportes serán de mucha ayuda para seguir trabajando y mejorando nuestra idea de solución final, de nuestro proyecto de investigación.



Taller Generativo 02

Link del video del taller

Dinámica 01

1ra pregunta: ¿Qué prefieres estar una semana sin móvil o vivir un mes sin internet?								
¡Escribe tu nombre , recuerda que es 1 post it por cada participante!	Jose Luis Manrique	Xiomara Chavez	Diego Castro	Madeley Mollares	Esmeralda Hidalgo	Paulo Murillo	Diego Paccotaype	Steffany Carrasco
¡Deja tu respuesta!	Estar sin móvil una semana	Prefiero no tener mi celular una semana, para pasar más tiempo conmigo misma	Prefiero estar sin celular por una semana, tengo que estar en contacto con mi trabajo y mis estudios.	Estar sin móvil una semana	Estar sin móvil una semana	Estar sin celular una semana	Estar sin celular por una semana	Prefiero vivir una semana sin móvil ya que en mi casa tendria las demas comodidas

2da pregunta: ¿Qué prefieres? vivir sin aire acondicionado ni calefacción el resto de tu vida o renunciar a Internet el resto de tu vida?								
¡Escribe tu nombre , recuerda que es 1 post it por cada participante!	Jose Luis Manrique	Xiomara Chavez	Diego Castro	Madeley Mollares	Esmeralda Hidalgo	Paulo Murillo	Diego Paccotaype	Steffany Carrasco
¡Deja tu respuesta!	Vivir sin aire acondicionado ni calefacción.	Vivir sin aire acondicionado, porque no tengo.	Vivir sin aire acondicionado ni calefacción	Vivir sin calefacción	Vivir sin aire acondicionado ni calefacción el resto de mi vida	Vivir sin calefacción	Vivir sin calefacción por el resto de mi vida, sin internet no estariamos haciendo esta dinámica.	Vivir sin aire acondicionado y calefacción porque estudio y trabajo remoto.

Dinámica 01

3era pregunta: ¿Qué prefieres? tener tanto miedo a las alturas que no puedas subir al segundo piso de un edificio o tener tanto miedo al sol que solo puedas salir de casa los días de lluvia?								
¡Escribe tu nombre , recuerda que es 1 post it por cada participante!	Jose Luis Manrique	Xiomara Chavez	Diego Castro	Madeley Mollares	Esmeralda Hidalgo	Paulo Murillo	Diego Paccotaype	Steffany Carrasco
¡Deja tu respuesta!	Tener miedo al sol.	Miedo a las alturas.	Tener tanto miedo a las alturas que no pueda subir al segundo piso.	Miedo a las alturas.	Tener miedo a las alturas que no puedo subir al 2do piso.	Tener miedo al sol.	Tener tanto miedo al las alturas.	Tener miedo a las alturas porque ya sufro de este miedo y se siente feo.

4ta pregunta: ¿Qué prefieres? Que en clase o en el trabajo lean en voz alta todos tus mensajes de Whatsapp? o darle like de casualidad a una foto antigua de alguien que estabas stalkeando.								
¡Escribe tu nombre , recuerda que es 1 post it por cada participante!	Jose Luis Manrique	Xiomara Chavez	Diego Castro	Madeley Mollares	Esmeralda Hidalgo	Paulo Murillo	Diego Paccotaype	Steffany Carrasco
¡Deja tu respuesta!	Dar like de casualidad.	Darle like a una foto antigua porque es menos rochoso.	Darle like de casualidad a una foto antigua de alguien, mi wsp es privado.	Dar like de casualidad	Darle like de casualidad a una foto antigua de alguien a quién estaba stalkeando	Dar like de casualidad	Darle like a una foto antigua, solo la otra persona lo sabrá.	Darle like de casualidad a una foto antigua de alguien más porque pienso que los mensajes son privados.

Dinámica 01

5ta pregunta: ¿Qué prefieres? decidir lo que ocurrirá con tu futuro o modificar el pasado?								
¡Escribe tu nombre , recuerda que es 1 post it por cada participante!	Jose Luis Manrique	Xiomara Chavez	Diego Castro	Madeley Mollares	Esmeralda Hidalgo	Paulo Murillo	Diego Paccotaype	Steffany Carrasco
¡Deja tu respuesta!	Modificar el pasado.	Decidir por mi futuro, el pasado es parte de lo que somos en el presente.	Prefiero modificar el pasado.	Decidir lo que ocurrirá con mi futuro	Decidir lo que ocurrirá con mi futuro.	Modificar el pasado definitivamente.	Futuro siempre, pasado pisado.	Decidir lo que ocurrirá con mi futuro.

6ta pregunta: ¿Qué prefieres, llevar ropa de verano en invierno o llevar ropa de invierno en verano?								
¡Escribe tu nombre , recuerda que es 1 post it por cada participante!	Jose Luis Manrique	Xiomara Chavez	Diego Castro	Madeley Mollares	Esmeralda Hidalgo	Paulo Murillo	Diego Paccotaype	Steffany Carrasco
¡Deja tu respuesta!	Ropa de invierno en verano.	Llevar la ropa de verano en invierno, es más combinable.	Llevar ropa de verano en invierno.	Llevar ropa de invierno en verano.	Llevar ropa de verano en invierno.	Soporto el frio y por otro lado, detesto el calor asi que usaria ropa de verano en invierno.	Llevar ropa de verano en invierno.	Llevar ropa de verano en invierno porque la ropa es más bonita

Dinámica
02

Marca/Empresa: RÓTALA

Medio de venta: WhatsApp Business

La empresa Rótala, brindará ofertas exclusivas a sus clientes, por medio de difusión de productos con ofertas flash tanto en sus estados, como en su catálogo virtual.

Los clientes podrán seleccionar cuántos productos desean, solo visualizando el catálogo y dándole clic al "carrito de compra", y automáticamente se iniciará una conversación con el usuario para proporcionarles la información de los medios de pago y coordinar el delivery (dirección y tiempo de llegada del producto).

Nuestra empresa subirá historias diariamente, para que los clientes se mantengan al tanto de las ofertas que tenemos y puedan escribirnos también directamente.

Detalles:

-El delivery tendrá un costo de máximo S/2.00 soles.

-Las tiendas de conveniencia serán nuestros proveedores, es decir, nosotros tendremos una base de datos diaria en google drive, con los productos que esten a una o dos semanas por caducar y lo ofreceremos a nuestros clientes por el WB a precios accesibles/oferta.

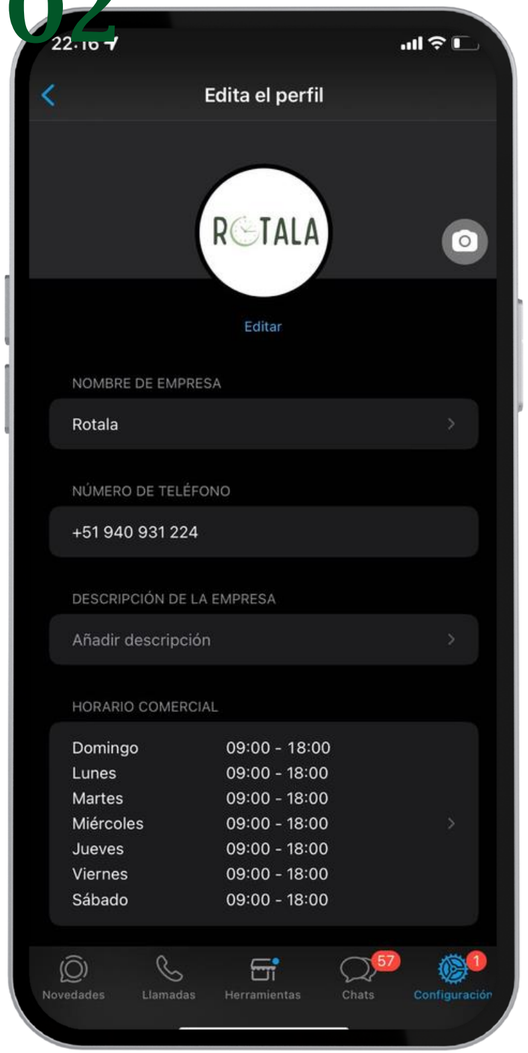
-Al momento de que el cliente este por pagar, le indicaremos que si dona un sol, estaría colaborando para hacer entrega de una canasta básica para familias de bajos recursos.

-Los dueños de las tiendas de conveniencia también podrán donarnos productos para contribuir con estas familias de bajos recursos.

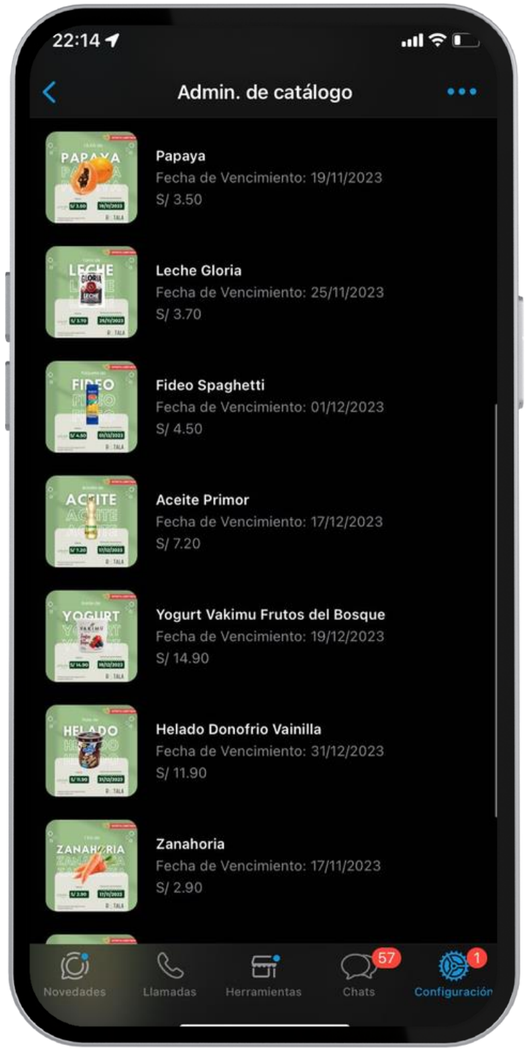
Canasta para personas de bajos recursos:



Dinámica 02


Edita el perfil
Editar
NOMBRE DE EMPRESA
Rotala
NÚMERO DE TELÉFONO
+51 940 931 224
DESCRIPCIÓN DE LA EMPRESA
Añadir descripción
HORARIO COMERCIAL
Domingo 09:00 - 18:00
Lunes 09:00 - 18:00
Martes 09:00 - 18:00
Miércoles 09:00 - 18:00
Jueves 09:00 - 18:00
Viernes 09:00 - 18:00
Sábado 09:00 - 18:00
Novedades
Llamadas
Herramientas
Chats
Configuración


19:52
Catálogo
Rotala
Papaya
Fecha de Vencimiento: 19/11/2023
S/ 3.50
Leche Gloria
Fecha de Vencimiento: 25/11/2023
S/ 3.70
Fideo Spaghetti
Fecha de Vencimiento: 01/12/2...
S/ 4.50
Aceite Primor
Fecha de Vencimiento: 17/12/2...
S/ 7.20
Yogurt Vakimu Frutos del Bosque
Fecha de Vencimiento: 19/12/2...
S/ 14.90
Ver solicitud de pedido (3)

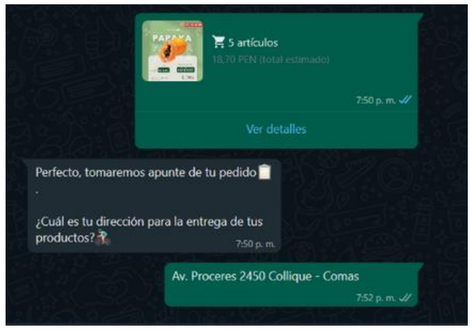

22:14
Admin. de catálogo
Papaya
Fecha de Vencimiento: 19/11/2023
S/ 3.50
Leche Gloria
Fecha de Vencimiento: 25/11/2023
S/ 3.70
Fideo Spaghetti
Fecha de Vencimiento: 01/12/2023
S/ 4.50
Aceite Primor
Fecha de Vencimiento: 17/12/2023
S/ 7.20
Yogurt Vakimu Frutos del Bosque
Fecha de Vencimiento: 19/12/2023
S/ 14.90
Helado Donofrio Vainilla
Fecha de Vencimiento: 31/12/2023
S/ 11.90
Zanahoria
Fecha de Vencimiento: 17/11/2023
S/ 2.90
Novedades
Llamadas
Herramientas
Chats
Configuración


22:18
Detalles
OFERTA LIMITADA
1.5 KG de
PAPAYA
Oferta:
S/ 4.00
S/ 3.50
Fecha de vencimiento:
19/11/2023
*Oferta Exclusiva hasta agotar stock.
Papaya
S/ 3.50
Fecha de Vencimiento: 19/11/2023
Promocionar
Compartir enlace
INFO. DE LA EMPRESA
Rotala

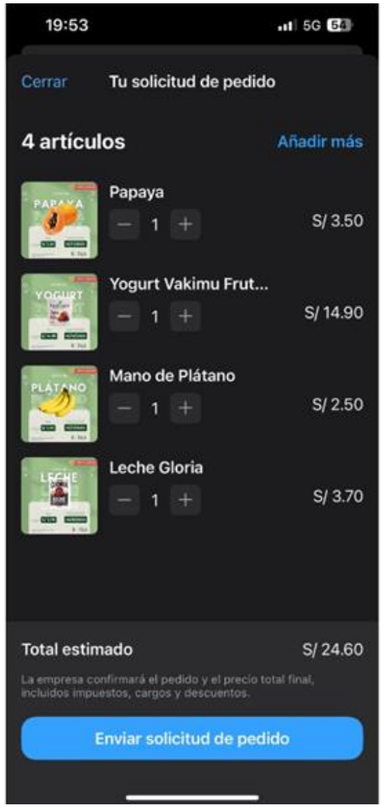
Dinámica 03

Diego Paccotaype





Diego Castro









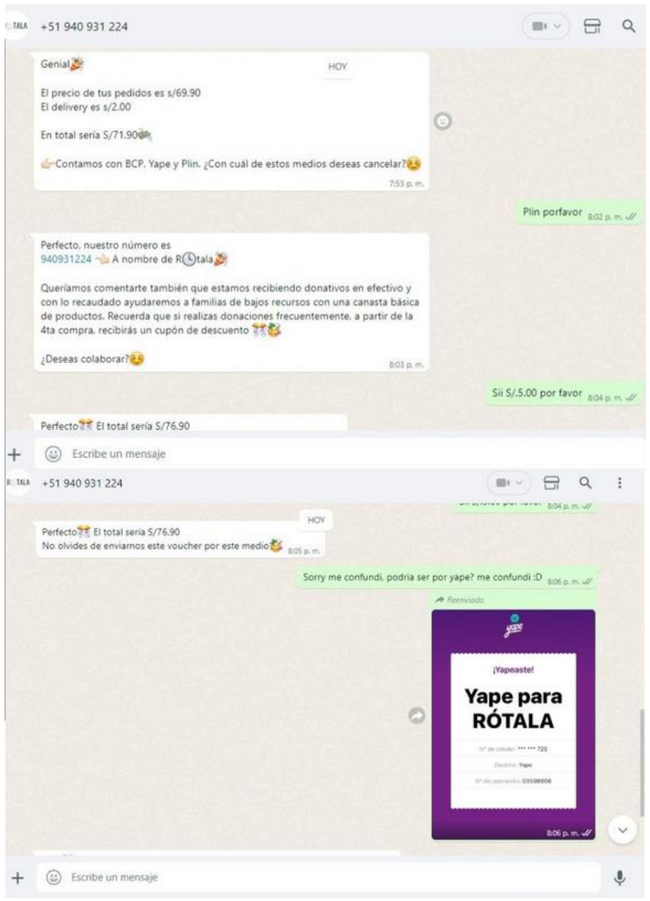
Dinámica 03

Steffany Carrasco





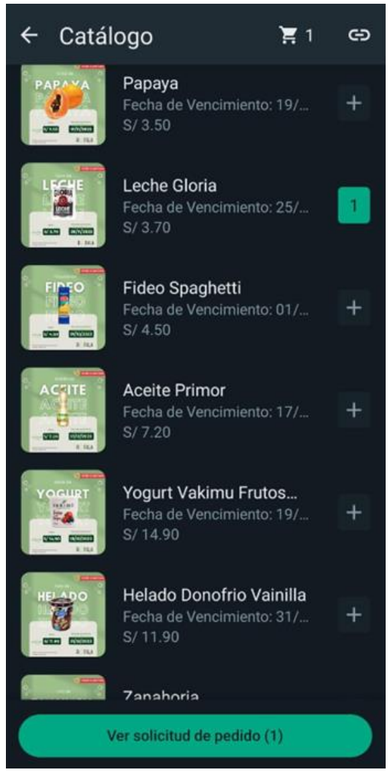


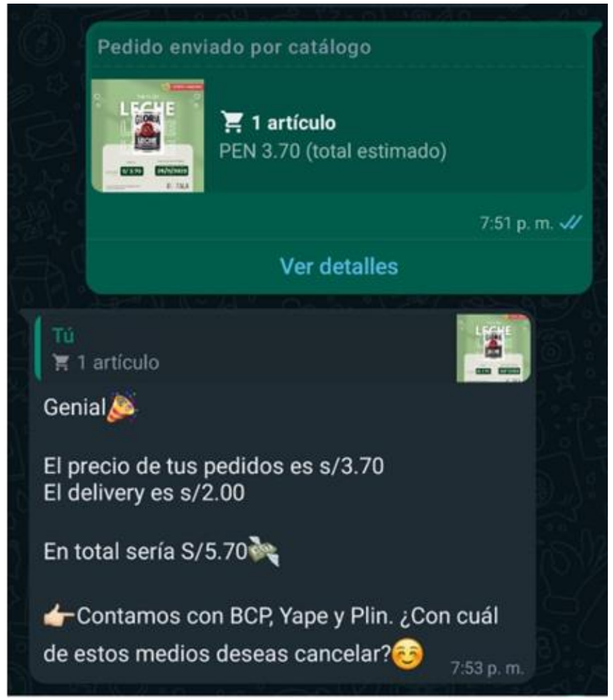


Dinámica 03

Madeley Mollares





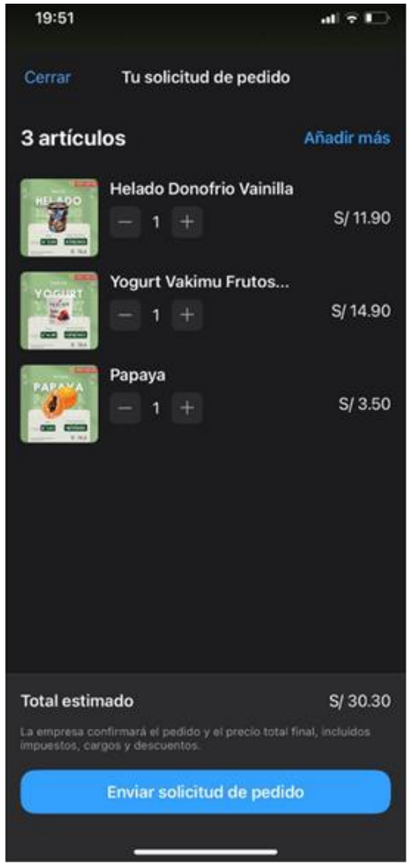




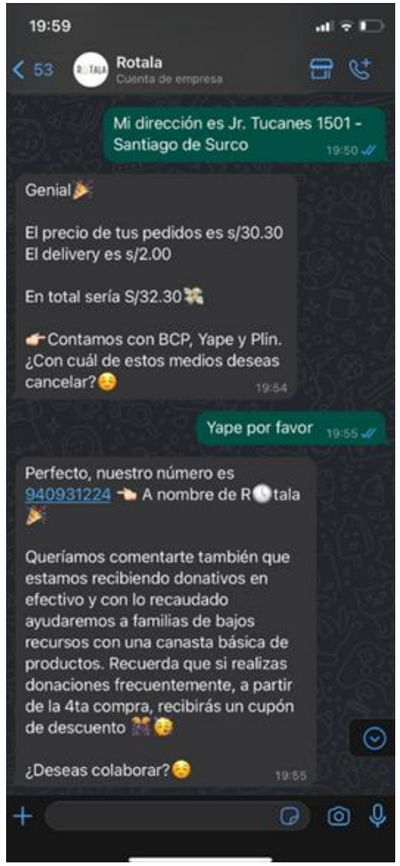
Dinámica 03

Esmeralda Hidalgo













Dinámica 03

Xiomara Chávez





Dinámica 04

1.¿Te pareció interesante nuestra nueva idea de solución? ¿Por qué?

Jose Luis Manrique	Xiomara Chavez	Diego Castro	Madeley Mollares	Esmeralda Hidalgo	Paulo Murillo	Diego Paccotaype	Steffany Carrasco
Me pareció interesante porque demuestra que las iniciativas pueden ser llevadas a cabo desde lo más hasta lo más grande	Muy buena alternativa. Me gusta que hayan dos medios de compra, creo que el usar wsp es algo muy bueno y que facilita la experiencia del	Me pareció una buena experiencia y una excelente iniciativa para no desechar la comida.	Sí, por que es muy innovador.	Si, me pareció interesante porque es una forma amigable y práctica de hacer tu pedido, los pasos a seguir son fáciles y es muy bueno que sea vía whatsapp.	Me pareció muy interesante su propuesta, sobre todo poder implementarlo por WhatsApp, ya que have practico todo el proceso de compra	Si me pareció muy interesante, siendo sincero no he escuchado anteriormente una idea similar, y ayudarse de un medio como WhatsApp esta	Me parecio muy interesante ya que este aplicativo no solo crea un apoyo a la comunidad al vender productos con precios accesibles sino que tambien brinda

2. ¿Si esto se llegara a realizar, te gustaría ser parte?¿Por qué?

Jose Luis Manrique	Xiomara Chavez	Diego Castro	Madeley Mollares	Esmeralda Hidalgo	Paulo Murillo	Diego Paccotaype	Steffany Carrasco
Me gustaría ser parte xq ofrecen productos de una forma sencilla y además a la vez de beneficiarme podría ayudar a otros.	Sí, creo que esta solución ayuda no solo al planeta sino que también ve por el lado social lo cual es buenísimo.	No habría problema alguno con participar en este proyecto, tengo ideas que podrían ayudar en esta iniciativa.	Si me gustaría participar por que trabaja la parte humana y solidaria.	Si, me gustaría ser parte porque considero que es muy útil y sería una forma al alcance de todos para colaborar con personas de bajos recursos.	Si me gustaría ser parte, porque como consumidor me parece sencillo poder acceder a sus productos.	Si, esta bastante interesante, creo que el darle un punto de vista social le da bastante puntos.	Me encantaria ser parte de esta idea, tiene mucha innovación que podria ayudar a muchos peruanos.

Dinámica 04

3. ¿Qué cosas implementarías a nuestra solución?

Jose Luis Manrique	Xiomara Chavez	Diego Castro	Madeley Mollares	Esmeralda Hidalgo	Paulo Murillo	Diego Paccotaype	Steffany Carrasco
No implementaria nada más.	Creo que lo que podría implementar es una web, así habría más medios para el público	Podria ser más variedad de productos y tener más contacto con el publico en más aplicativos como instagram o facebook.	Rango para los mayores compradores y donadores de alimentos, con esto dar descuentos y reconocimiento por sus acciones.	Podría incluir evidencia de las donaciones para que los clientes estén seguros de donar, o tal vez hacer las donaciones más personalizadas cómo: "este semana colaboraremos con el	Tal vez podría implementar con más métodos de pagos, para tener acceso a todo tipo de público.	Creo que actualmente la idea de implementarlo mediante por WhatsApp esta muy bien, solo seria agregar como un tutorial a su cuenta bussiness ya que no estoy seguro si la mayoría de personas sepan manejar muy bien, por otro lado, si desean integrar un software ya sea un aplicativo web o móvil donde se puede realizar compras con distintos medios de pago, o ya sea solo plin o yape, debería ser evaluado, ya que construir un software en ocasiones puede ser	Implementaría también el cuidado y ayuda a los animales.

4. ¿Has escuchado alguna idea similar a la propuesta el día de hoy?

Jose Luis Manrique	Xiomara Chavez	Diego Castro	Madeley Mollares	Esmeralda Hidalgo	Paulo Murillo	Diego Paccotaype	Steffany Carrasco
No he escuchado otras propuestas como está antes.	Hay webs similares pero creo que no incentivan ayuda sociales y solo tienen un canal de atención.	No como esta propuesta.	No he escuchado otra idea parecida.	No he escuchado propuestas similares, sólo hay aplicaciones para hacer pedidos pero no hacen donativos.	Similar si, pero productos totalmente diferentes a los alimentos.	¿Una propuesta similar? No	No.

Dinámica 04

5. ¿Te gustaría ser voluntario de Rótala, y a cambio recibir descuento en productos seleccionados?

Jose Luis Manrique	Xiomara Chavez	Diego Castro	Madeley Mollares	Esmeralda Hidalgo	Paulo Murillo	Diego Paccotaype	Steffany Carrasco
Si me gustaría ser voluntaria de rotala para recibir descuentos extras.	Me gustaría mucho.	Me encantaria apoyar con esta idea.	Me gustaría poder apoyar con este proyecto.	Si, sería muy bueno ser voluntario y ayudar en esta iniciativa.	Por supuesto que si, ya que estaría ayudando a personas que necesitan.	La verdad que si, lo de los precios cómodos me caeria bien	Si, me parecio muy interesante.

6. ¿Crees que con esta nueva iniciativa podamos reducir el desperdicio de alimentos provenientes de este sector e incentivas la donación de productos de alimentos a personas de bajos recursos? ¿Por qué?

Jose Luis Manrique	Xiomara Chavez	Diego Castro	Madeley Mollares	Esmeralda Hidalgo	Paulo Murillo	Diego Paccotaype	Steffany Carrasco
Creo que si se podría ayudar pues el sistema es bastante fácil de usar y no hay q pensarlo mucho lo cual le gusta a la gente.	Absolutamente, creo que sería buenísimo el que la gente use esta solución como alternativa para su día a día	Sí, esta propuesta brinda mucho apoyo al peruano y sobre todo educa con el tema de no desperdiciar los alimentos	Como lo mencioné anteriormente, con esta iniciativa podría darle uso a los alimentos a punto de vencer.	Sí, creo que es una propuesta que ayudará mucho ya que es accesible al estar en una red tan común, muchas personas buscan maneras de donar a personas de bajos recursos pero al no encontrar con rapidez se desaniman, siento que esta podría ser una buena solución.	Definitivamente sí, muchas personas pueden apoyar a esta iniciativa creo yo.	Si, porque utilimos los productos, no los botamos, pero sobre todo ayudamos a los más necesitados.	Sí claro

Lienzo de presupuestos

MAPEO DE LA INVERSIÓN INICIAL

	Recursos que el proyecto necesita	
Recursos Producción		3,205
Recursos Administrativo	Celular S/700 + Laptop S/2,500 + Chips de Telefonía S/5.00	
Recursos Logísticos		

3,205

Lienzo de presupuestos

MAPEO DE GASTOS MENSUALES

	Recursos que el proyecto necesita	
Recursos Producción	Diseñador Gráfico S/600 + Marketing y Publicidad S/1,000 + Packaging S/400	2,000
Recursos Administrativo	Plan de Telefonía S/70 + Community S/1,600	1,670
Recursos Logísticos	Delivery (2) S/2,400	2,400
		6,070

Lienzo de presupuestos

MAPEO DE POSIBLES INGRESOS

Categoría	Costo Unitario	Estimado de unidades vendidas al mes	Ingreso estimado mensual	Ingreso estimado Trimestral
Membresía por parte de las tiendas de conveniencia	S/50	240 unidades	S/12,000	S/36,000
Delivery	S/2.00	200 unidades	S/400	S/1,200
				S/37,200

Total de ingresos estimados		Total de inversión		Total de gastos		Utilidad
37,200	-	3,205	-	18,21	=	15,785

Validaciones

¡Un hecho vale más que mil palabras! ¿cómo vas a probar que tu modelo de negocio es viable, que responde a las necesidades de tus usuarios y que estarían dispuestos a pagar por tu solución? Esta plantilla te servirá para diseñar tus ejercicios de validación y recoger tus observaciones.

Hipótesis	Observaciones	Resultados	Acciones
Se creyó que la dinámica sobre la validación del Whatsapp Business donde los clientes debían de ver nuestro catálogo y luego realizar la compra, iba a resultar mucho más tedioso para ellos. Creímos que esta nueva propuesta de solución para disminuir el desperdicio de alimentos en Lima Moderna y a la vez incentivar la acción de donar, les iba a resulta una idea mucho más simple a lo propuesto anteriormente. La dinámica principal del Whatsapp Business, al tener una duración más larga para dar tiempo a los usuarios (clientes) nos hizo pensar que se aburrirían por el hecho de tener que seguir pasos para realizar la compra de los productos. Pensábamos que al ser un taller un poco más tedioso por la duración o por las dinámicas, los usuarios bajarían sus ánimos al momento de participar.	Pudimos observar que todos los participantes pudieron relajarse y soltarse en la primera dinámica de rompe hielo. Observamos que hubieron algunos usuarios dispuestos a prender su micrófono y explayarse sobre lo que han sentido en la duración del taller generativo 2 y también sobre las cosas que les han parecido que si llegan a funcionar con el Whatsapp Business. Se observó que los usuarios (clientes) se animaron a donar dinero, junto con el pago de los productos que compraron. Los usuarios comentaron que les gustaría ver evidencia sobre los donativos que RÓTALA realizaría con el dinero que ellos mismos se animaron a poder donar. Los usuarios estuvieron dispuestos a participar activamente en las dinámicas y sobre todo, responder las preguntas para la validación.	Los usuarios, se sienten más cómodos utilizando un aplicativo de mensajería instantánea (Whatsapp Business), en el cuál puedan realizar sus compras de una manera mucho más rápida. Con esta solución, podremos darle más visibilidad a tiendas de conveniencia que no figuran en el mapa de Lima Moderna. Y así, lograr que todos tengan las mismas oportunidades de ventas. A través del Whatsapp Business, podemos llegar a más personas en todo Lima Moderna. Con esta solución, podremos darle más visibilidad a tiendas de conveniencia que no figuran en el mapa de Lima Moderna. Y así, lograr que todos tengan las mismas oportunidades de ventas.	Realizaremos catálogos con más variedad de productos, siempre y cuando se converse con las tiendas de conveniencia para que nos den las facilidades de poder mostrar sobre que más productos podremos vender dentro del Whatsapp Business de RÓTALA. Mensualmente o en cada quincena, RÓTALA subirá a sus historias evidencias de las donaciones, para que el usuario (cliente) observe que gracias a su compra y contribución, poco a poco podremos ser más colaborativos. Para responder los mensajes de los usuarios, se verá de que más integrantes de RÓTALA, puedan realizar esta acción y así evitar que se sature por la cantidad de mensajes que puedan llegar al mismo tiempo.

Validaciones

¡Un hecho vale más que mil palabras! ¿cómo vas a probar que tu modelo de negocio es viable, que responde a las necesidades de tus usuarios y que estarían dispuestos a pagar por tu solución? Esta plantilla te servirá para diseñar tus ejercicios de validación y recoger tus observaciones.

Creímos que los usuarios no estarían de acuerdo en participar en un taller que duré 1 hora y un poco más. Por el tiempo y por ser fin de semana.

Pensábamos que algunos usuarios no mostrarían tanto interés de ser voluntarios para RÓTALA. Pero, un buen incentivo también es los descuentos que pueden recibir.

Los usuarios nos comentaron que han visto aplicativos similares, pero nunca con la opción de poder donar y los precios que ofrece RÓTALA.

Algunos usuarios pensaron que la dinámica del Whatsapp Business era realizar una compra real.

Algunos usuarios pensaron que la dinámica del Whatsapp Business era realizar una compra real.

Un usuario (Steffany Carrasco), nos comentó por el chat que los precios le parecían muy accesibles.

A través del Whatsapp Business, se puede facilitar la compra de productos vía "online", pero de una manera mucho más personalizada y siempre activa para el usuario (cliente).

Los usuarios están dispuestos a utilizar el Whatsapp Business de RÓTALA para la compra de productos y a la vez realizar donaciones dirigidas a personas de bajos recursos.

Realizaremos historias o un diseño donde se puedan dejar los pasos para realizar la compra de algún producto mediante el Whatsapp Business de RÓTALA. Por si existe alguna duda del usuario (cliente).

Se crearán algunos mensajes automáticos para poder agilizar la comunicación con los usuarios. A demás, de informar de cualquier novedad.

Semana 17

Etapa de Transferir



RÓTALA



Delivery

Contamos con delivery dentro de tu zona y a un mejor precio.



Aplicativo mensajería intantánea

Con WhatsApp Business, podrás realizar tus compras de manera personalizada e inmediata



Recibe descuentos por tus donaciones

Por las veces que empiezas a donar, podrás recibir cupones de descuento para tu próxima compra.



Cercanía a tu localidad

Siempre presentes, cerca a tu hogar



Billetera digital y otros medios de pago

Contamos con diferentes medios de pago.



Reduce el desperdicio de alimentos

Con Rótala, contribuirás a la reducción de desperdicios de alimentos.