

ESCUELA DE EDUCACIÓN SUPERIOR TECNOLÓGICA PRIVADA TOULOUSE  
LAUTREC



## VITALTRASH

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

**AUTOR:**

ALEJANDRA FRANCESCA BROUSSET GOMEZ  
(0009-0008-6921-1216)

Proyecto de innovación para obtener el grado de Bachiller en Comunicación Audiovisual  
Multimedia

**AUTOR:**

ANA LISETTE TANTALEAN NUÑEZ  
(0009-0002-4722-8013)

**Asesor**

DANIELA RUIZ HIDALGO  
(<https://orcid.org/0000-0002-6872-6460>)

Lima - Perú  
2024

NOMBRE DEL TRABAJO

**VITALTRASH - P\_INNOV - ALEJANDRA F  
RANCESCA BROUSSET GOMEZ.pdf**

RECUENTO DE PALABRAS

**11045 Words**

RECUENTO DE CARACTERES

**60942 Characters**

RECUENTO DE PÁGINAS

**95 Pages**

TAMAÑO DEL ARCHIVO

**2.9MB**

FECHA DE ENTREGA

**Jul 11, 2024 12:46 AM GMT-5**

FECHA DEL INFORME

**Jul 11, 2024 12:47 AM GMT-5****● 7% de similitud general**

El total combinado de todas las coincidencias, incluidas las fuentes superpuestas, para cada base de datos.

- 7% Base de datos de Internet
- Base de datos de Crossref
- 3% Base de datos de trabajos entregados
- 2% Base de datos de publicaciones
- Base de datos de contenido publicado de Crossref

**● Excluir del Reporte de Similitud**

- Material bibliográfico
- Material citado

## PROYECTO DE INNOVACIÓN

### Resumen

VitalTrash, una mesa didáctica que busca facilitar la correcta segregación en los restaurantes de Lima Metropolitana, debido al aumento de residuos orgánicos que acumulan diariamente los restaurantes. El impacto de los residuos afecta notablemente a los ciudadanos y al medio ambiente. Por lo que, se busca desarrollar una tecnología ambiental sostenible que aplicará la innovación en otras actividades de servicio, beneficiando tanto a restaurantes cómo a los agricultores. Dándole una vida circular a los desechos orgánicos, demostrando el impacto positivo y adoptando prácticas responsables en los trabajadores.

Este proyecto de innovación se realiza porque se identifica la necesidad de reducir el aumento de los desechos orgánicos que generan diariamente los restaurantes de Lima Metropolitana. Esta situación se debe a la falta de planes de reciclaje por parte de las empresas, específicamente destinados a la segregación de desechos orgánicos.

Para ello se empleó la metodología Toulouse Thinking para proponer una solución innovadora, recopilando información de manera creativa y colaborativa, abarcando desde lo más simple hasta lo más complejo, permitiendo un enfoque ágil y estratégico en el proceso de formulación de la idea.

Otra herramienta utilizada fue el mapa de actores, se pudo encontrar con mayor facilidad la problemática específica que nos ayudan a comprender e identificar diferentes puntos de vista.

Como tercera herramienta, las encuestas, vitales para comprender al público objetivo y establecer conexiones clave en el proyecto, facilitando así la formulación de la solución más adecuada.

La cuarta herramienta utilizada fue, los insights que identificamos ayudaron a generar diversas opciones de solución, permitiendo un análisis profundo sobre sus motivaciones, comportamientos y tendencias para afinar la implementación de la solución.

Por último, se emplearon arquetipos por parte de una evaluación integral, aprovechando sus 5 espacios de conocimiento personal. Esto permitió obtener una visión simplificada y global de las ideas y el modelo de negocios propuestos.

La propuesta de valor, se centra en la adopción de prácticas responsables y didácticas para impulsar la sostenibilidad entre los trabajadores del sector de restaurantes, con el objetivo de optimizar el tiempo dedicado a la segregación en comparación con métodos convencionales. VitalTrash es una empresa dedicada a la innovación y a la preservación del medio ambiente. Nos especializamos en la creación de mesas diseñadas para facilitar la separación de residuos en restaurantes, que incorporan dos tachos. Uno está destinados a desechos generales, de color negro, y el otro, se asigna para residuos orgánicos, de color marrón.

En la parte inferior, se integra una balanza que proporciona información en tiempo real sobre la cantidad de desechos acumulados en el día. Además, hemos incorporado un indicador de medición que muestra los kilos acumulados y si se está alcanzando la meta establecida. La información necesaria sobre el proceso se encuentra adjunta al indicador, para

fomentar la conciencia y motivación entre los trabajadores respecto a la cantidad de residuos generados. Se destaca por su durabilidad al ser fabricado con acero inoxidable quirúrgico.

Inicialmente, la hipótesis se centraba en la complejidad percibida en torno a la correcta segregación de residuos. Teníamos inquietudes sobre la comprensión del proceso posterior a la recolección de desechos orgánicos en restaurantes. Además, dudamos de la capacidad de los empleados para utilizar adecuadamente VitalTrash debido a las restricciones de tiempo en la cocina por el ajetreo constante.

Para ello se buscó validar la hipótesis mediante tres talleres generativos, de los cuales el primero fue generar propuestas y conocer mejor sus incomodidades a la hora de segregar, en el segundo se presentó el prototipo de la mesa, detallando el reto de diseño y su valor distintivo, en los cuales observamos que, a pesar del limitado tiempo en la cocina, los empleados mostraron una inclinación hacia la utilización de VitalTrash. Esta herramienta fue percibida como práctica para el reciclaje y contribuyó a concientizar a los trabajadores sobre la importancia de esta práctica. También notamos una preocupación respecto a las medidas de la mesa, dada la variabilidad en las dimensiones de las cocinas de cada restaurante y debido al ajetreo constante, había una sensación de incomodidad al momento de desechar los residuos, ya que la tapa deslizante retrasaba esta acción y que el diseño de los tachos no contaba con ninguna asa que pueda facilitar su extracción. Se modificó y se mejoró según su diseño. Para culminar con la investigación, se presentó en el último taller generativo el sitio web donde encontrarán toda la información a detalle acerca de nosotros y nuestros planes mensuales disponibles, además todas las características e imágenes de nuestra innovadora mesa VitalTrash y todo el proceso de reciclaje de los desechos orgánicos recolectados de los restaurantes afiliados en Lima Metropolitana.

En resumen, la mesa innovadora "VitalTrash" cumple con el objetivo de simplificar y promover el reciclaje de residuos orgánicos en los restaurantes de Lima Metropolitana. Su diseño en acero inoxidable garantiza durabilidad, facilidad de limpieza y prevención de plagas, haciéndola adecuada para su uso en este contexto. La alianza estratégica con entidades como Lombri Wasi y Lima Compost asegura el ciclo completo del reciclaje, transformando los desechos en recursos útiles como abono orgánico. Se ha demostrado la efectividad de la mesa en abordar las necesidades y desafíos específicos de los restaurantes de la zona, asegurando su viabilidad técnica, rentabilidad económica y sostenibilidad ambiental, aunque se reconoce la importancia de una evaluación continua para optimizar sus beneficios potenciales.