ESCUELA DE EDUCACIÓN SUPERIOR TECNOLÓGICA PRIVADA

“TOULOUSE LAUTREC”

TÍTULO DEL PROYECTO DE INNOVACIÓN:

EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS GENERADO POR LA COMPRA EXCESIVA Y PREPARACIÓN DESMEDIDA EN LOS HOGARES LIMEÑOS

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

AUTOR:

CAMILA ISABEL CAMACHO SALVATIERRA

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

AUTOR:

KAROLINE LIZETH CARCAUSTO ROSAS

2024

1.ELEGIR LA ODS



- Acceso a la educación
- Bienestar familiar
- Reducción de desigualdad a personas migrantes
- combatir los prejuicios de género
- Acceso a servicios de salud
- Desigualdad en la justicia
- Diseño Inclusivo y Accesible en la Ciudad
- Rehabilitación de Espacios Urbanos Marginados
- Desigualdades en el trabajo
- Acceso a Servicios Básicos en de calidade en la ciudad
- Diseño Inclusivo y Accesible en la Ciudad
- Espacios Comunitarios Multifuncionales
- Impacto desproporcionado de la degradación ambiental en comunidades vulnerables
- Desigualdad en el acceso a oportunidades deportivas y creativas
- Garantizar las mismas oportunidades y trato a personas con discapacidad
- garantizar seguridad y respeto a quienes quieran profesar su fe (cualquier religión)



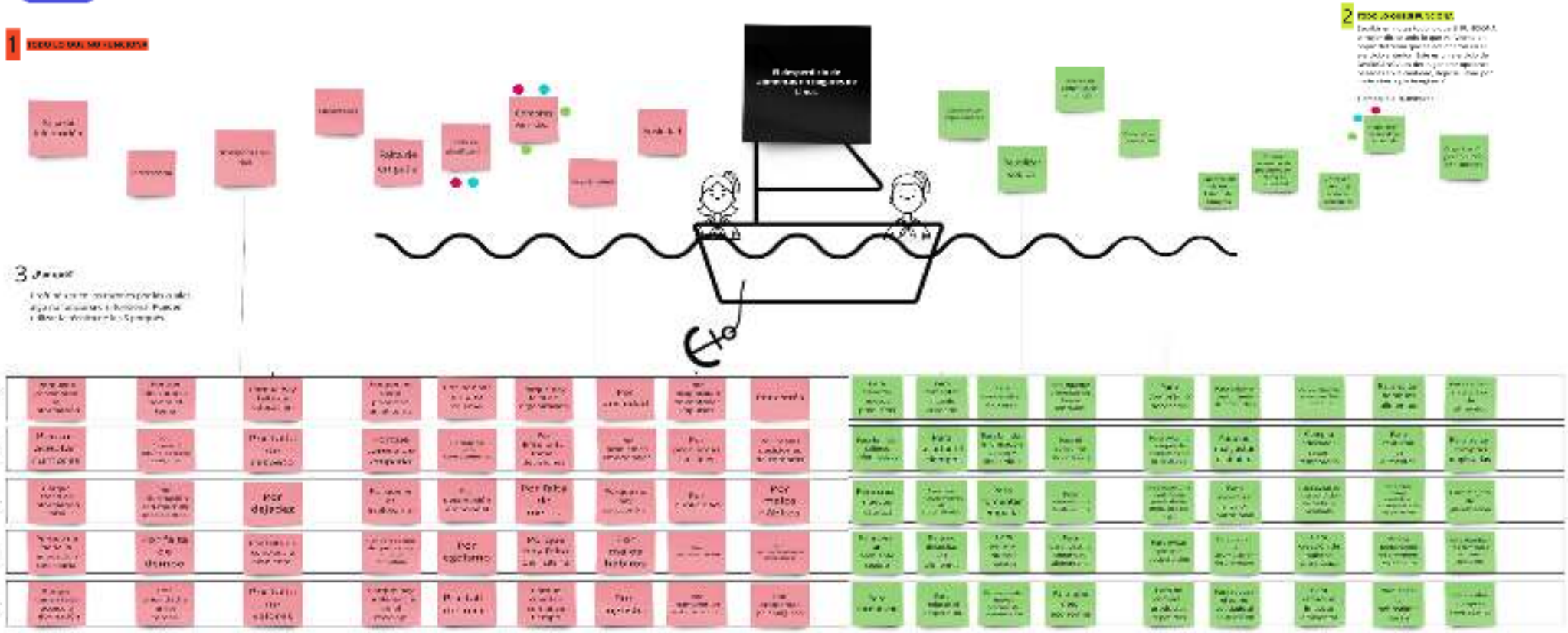
- Reducción de desperdicios
- Desarrollo de productos eco-amigables
- incentivar la producción y el consumo local
- Tecnologías Innovadoras y Sostenibles
- Promoción de Estilos de Vida Sostenibles
- Diseño Sostenible y Eficiencia Energética
- educación sobre consumo responsable y sostenibilidad
- turismo responsable
- Implementar y promover el uso de transporte público
- Fomento de la Economía Circular
- Desarrollo de productos eco-amigables
- Reducción, reutilización y reciclaje de productos y materiales.
- Educar a los jóvenes a la planificación de compras y así evitar caer en el consumismo
- Analizar estrategias para reducir el desperdicio de alimentos en la cadena de suministro
- Analizar programas de educación que promueven el consumo responsable
- Estrategias para promover el uso responsable de la energía

2.DEFINIR EL TEMA DEL PROYECTO

1.Metas asociadas a los ODS		2.Lo que me apasiona				3.Lo que se hacer (habilidades)			
DESPERDICIO DE ALIMENTOS	12.3: Para 2030, reducir a la mitad el desperdicio de alimentos per cápita mundial, en la venta al por menor y los consumidores y reducir las pérdidas de alimentos en las cadenas de producción y suministro, incluidas las pérdidas poscosecha.	Almacenamiento de alimentos para evitar desecharlos	Comprensión sobre la reutilización y reciclaje.	Reflexionar a jóvenes	Ahorro económico	campañas de concientización	Gestión de Proyectos	Criterio	Sensibilidad
		la conciencia sobre el desperdicio de alimentos	El impacto de contribuir a la reducción del desperdicio y el consumo excesivo	Concientización del medio ambiente	Conservar la naturaleza	Campaña informativa	Enfoque orientado al usuario	Compasión	Respeto
Inclusión y Accesibilidad en la Ciudad	Meta 10.2: "De aquí a 2030, empoderar 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."Meta asociada	Mejoras en el transporte público para personas con movilidad reducida.	El respeto a la accesibilidad de los derechos de todas las personas.	Espacios sensoriales para invidentes	Talleres educativos	Empatía	Creatividad	Paciencia	Trabajo en equipo
		Desarrollo de ciudades inteligentes con un enfoque en la inclusión.	Fomentar la participación económica y social de todas las personas.	Estrategias de comunicación	Charlas de intercambio cultural	Escucha activa	Fomentar conciencia y cultural y sensibilidad	Responsabilidad	Perseverancia
Acceso a Servicios Básicos de calidad en la ciudad	Meta 10.2: "De aquí a 2030, empoderar 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."Meta asociada	Atención médica y servicios de salud mental en áreas urbanas.	El derecho a los servicios básicos para todos.	Presencia constante de Qali warma	Accesibilidad a servicios de salud y medicamentos	Creación de campañas informativas	Escucha Activa	Asertividad	Liderazgo
		Coordinación entre la Municipalidad y Sedapal para agua potable para todos.	La equidad social.	Derecho a rampas para discapacitados.	Acceso a la información	Facilidad de palabra	Promover soluciones creativas que aborden desafíos específicos de accesibilidad	Solución de problemas	Comunicativo


Exceso de desechos en la industria de la construcción
12.4: Para 2020, lograr una gestión ecológicamente racional de los productos químicos y de todos los desechos a lo largo de su ciclo de vida, de conformidad con los marcos internacionales convenidos, y reducir significativamente su liberación en el aire, el agua y el suelo, a fin de minimizar sus impactos adversos en la salud humana y el medio ambiente
Evaluar puntos de desechos para no perjudicar a la población
Evitar contaminación
Controlar el acceso de la vía pública en caso de desmonte
Economía Circular en Espacios Interiores
Trabajo en equipo
Comunicación Efectiva
Cooperativo
Conciencia Ambiental
Análisis de evaluación del suelo contaminado
Investigación de población afectada por desechos en los ríos
Investigación de la toxicidad de los materiales que utilizan
Diseño Sostenible
Evaluativo
Creación de contenido efectivo
Didáctico
Organización y dirección
Reducción, reutilización y reciclaje de productos y materiales.
Meta 10.4: "Adoptar políticas de reciclaje en empresas fabricantes"
Elaboración de productos con materiales reciclados
Evaluación de materiales reutilizables
Transformación de materiales reutilizables
Concientización del reciclaje
Resiliencia
Colaboración
Capacidad de influencia
Gestión de tiempo
Clasificación de productos reciclados
Estrategias de comunicación sobre materiales reciclables y reutilizables
Innovación en la reutilización
Convenios con organización para reciclar
Compromiso Social
Adaptabilidad
Innovación
Sensibilidad Cultural

3. MAPA DEL PROBLEMA



Preparación desmedida de comida

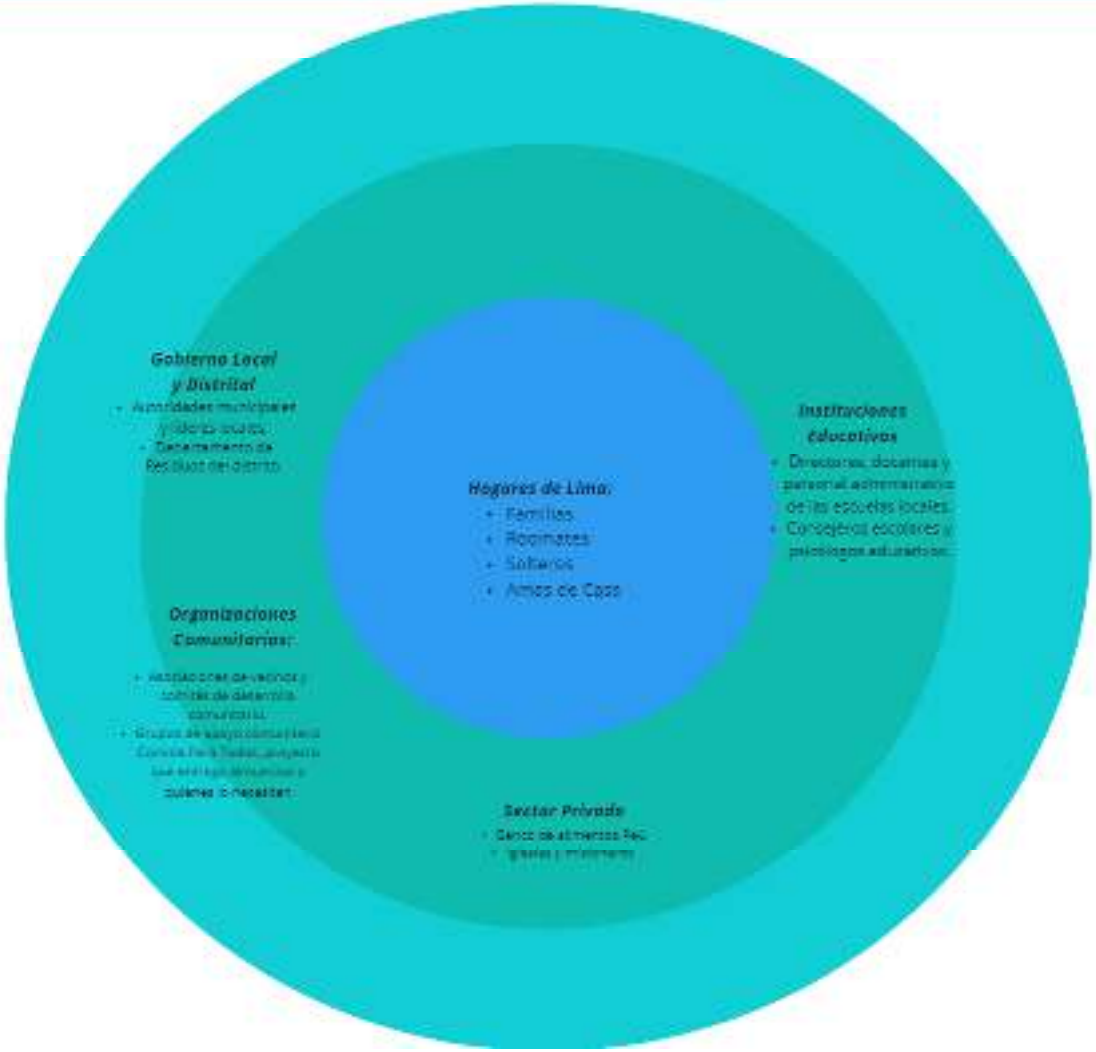
La compra excesiva de alimentos.

4. CONTEXTO DPESTA

	INVESTIGACIÓN DEL CONTEXTO	OPORTUNIDADES	AMENAZAS
D DEMOGRÁFICO	**En el Perú se desperdician 9 millones de toneladas de alimento al año** https://gestion.pe/peru/chasco-de-alimentos-en-el-peru-se-desperdician-9-millones-de-toneladas-de-comida-al-ano-conoce-aqui-las-principales-cifras-nnda-nnlt-noticia/?ref=gesr Según el Banco de Alimento Perú, el 44.4% de las pérdidas de alimentos provienen son cárnicos y vegetales (5.6 millones de toneladas al año). Cada peruano desecha 67.54 kilos de comida al año en periodo no mayor a doce meses. https://larepublica.pe/economia/2019/10/16/mes-mundial-de-la-alimentacion-cada-peruano-desecha-67-kilos-de-comida-al-ano-lrtli/ **Decreto Supremo Nº 005-2021-MIDAGRI - Reglamento de la Ley Nº 30988, Ley que promueve la reducción y prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos.** https://www.leyes.congreso.gob.pe/Documentos/DecretosSupremos/DS-005-2021-MIDAGRI.pdf La FAO también trabaja con los gobiernos para desarrollar políticas para reducir las pérdidas y el desperdicio de alimentos. https://www.fao.org/platform-food-loss-waste/es/	• Al comprender estos aspectos demográficos se puede abordar el tema y brindar una solución para reducir el porcentaje de desperdicios de alimentos • Información de qué alimentos suelen ser desechados en mayor porcentaje.	• La poca conciencia en el País puede generar mayor porcentaje de desperdicios. • el crecimiento poblacional genera mayor consumo desproporcionado de alimentos.
P POLÍTICO		• Ayudará a la medición y la reducción de las pérdidas y el desperdicio de alimentos. • Así mismo a garantizar la seguridad alimentaria mejora de productividad y reducción de costeos.	• La riesgo la inseguridad alimentaria que afecta a las familias en el país • La no contribución a la reducción y prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos
E ECONÓMICO	**En sólo america latina y el caribe, se pierde alrededor del 12% de alimentos con una estimación económica de 150,000 millones de dólares** https://dpenaranda.pe/noticias/2020/reducir-los-desperdicios-de-alimentos El desperdicio de alimentos no sólo afecta el bolsillo del consumidor, sino también al mercado general. El creciente desarrollo de los productos impulsa los precios para todos https://www.abc.com.py/edicion-impresa/economia/	• Al reducir las pérdidas podría disminuir los costos de producción ya que el sistema productivo se tornaría más eficiente.	• El sobreconsumo incrementa los precios del mercado haciendo que la canasta básica suba y sea más complicado para los más pobres alimentarse
S SOCIOCULTURAL	**Existen más de 815 millones de personas con desnutrición en el mundo** https://www.rpp.pe/peru/actualidad/desperdicio-de-alimentos-consecuencias-sociales-nutricionales-y-ambientales-de-desperdiciar-comida-noticia-1299161?ref=rpp Desaprovechar alrededor de un tercio de los alimentos producidos genera una gran desigualdad y una importante disconexión en el conjunto del sistema alimentario	• Reducir las cifras de hambre y desnutrición • Aprovechar los recursos	• La pérdida genera grandes consecuencias en el país tanto en la falta de alimentos
T TECNOLÓGICO	**En el Perú, el panorama es similar. Cada año se desperdician más de 14 millones de toneladas de alimentos. Por consumidor se desecha 87 kilos de comida anualmente, 8.8 millones de frutas y vegetales.** https://gestion.pe/peru/peru-ocupa-el-primer-lugar-en-america-latina-en-desperdicio-de-alimentos-cada-peruano-bota-87-kilos-de-comida-al-ano-nnda-nnlt-noticia/?ref=gesr En todo el mundo, 1,300 millones de toneladas de alimentos se echan a perder a lo largo de la cadena de suministro. Esto significa que casi un tercio de todos los alimentos producidos para el consumo humano se desperdician o se pierden cada año. Lo que tiene un impacto significativo en la economía, el medio ambiente y la seguridad alimentaria en todo el mundo. https://www.fao.org/news/story/es/item/1360920/icode/	• Desarrollar aplicaciones y plataformas para gestionar alimentos en hogares limeños. • Implementar tecnologías de etiquetado inteligente en productos alimenticios.	• La brecha digital puede limitar el acceso a soluciones tecnológicas. • El alto costo de implementación puede ser una barrera. • La dependencia tecnológica podría aumentar la vulnerabilidad ante interrupciones
A AMBIENTAL	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). Link: https://andina.pe/agencia/noticia-gei-es-diez-veces-mas-contaminante-que-el-co-informa-senamhi-867951.aspx	• Los restos de alimento permite tener una segunda oportunidad a los animales y convertirlos en comida para animales • La reducción de la cantidad de desechos contribuye a la protección del medio ambiente. • Reducir el desperdicio de alimentos ayuda a disminuir mismo tiempo las emisiones de gases de efecto invernadero, que son más potentes que el dióxido de carbono.	• La falta de conocimiento de conservación de alimentos • El procesamiento de los restos de alimentos. • El aumento de desperdicios generará mayor metano.

5. MAPA DE ACTORES

Realiza un mapa para entender todos los actores que nos encontramos en relación el tema y problema planteado. Observa qué relación tienen con respecto al tema (central, directos o indirectos). La clave está en entender las interacciones entre los diferentes actores; ¿Cómo funcionan los flujos de información, materia o dinero? ¿Cómo depende uno del otro? ¿Cuál es su relación? El objetivo de esta herramienta es el de poder graficar las interacciones entre los actores para poder identificar a quién investigar y qué es importante aprender de estos.



12 PRODUCCIÓN Y CONSUMO RESPONSABLES

El desperdicio de alimentos en hogares de lima

6. PLAN DE 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?
Conocer la importancia de la familia en la educación y desarrollo emocional de los niños. Cual es el conocimiento que tienen los padres de esta zona sobre ello.		Personas de distintas edades que viven en lima metropolitana	• Google Forms • 60 personas • Excel con los datos recolectados
Nos ayudarán a analizar las actuales actitudes y pensamientos de los niños sobre la familia y el efecto que ello tiene en su educación y emociones.		Amas de casa Personas que viven solos Personas que viven con roomates	• 10 personas • Laptop (en caso sea virtual) • Sala libre de distracciones (en caso sea presencial)

7.GUIÓN DE ENCUESTAS

PREGUNTA DE INVESTIGACIÓN: ¿Cómo reducimos el desperdicio de alimentos en hogares de Lima?

RESULTADOS ESPERADOS: Conocer cuales son los problemas más frecuentes que enfrentan las familias de Lima Metropolitana debido a la compra excesiva de alimentos y la preparación desmedida de comida, y cuáles son las estrategias que están implementando actualmente para abordar estos desafíos

¡Bienvenidos a nuestra encuesta! Diseñada con el objetivo de recopilar información valiosa para nuestro proyecto de bachiller.

Agradecemos sinceramente su participación, ya que sus respuestas desempeñarán un papel crucial.

En esta encuesta, exploramos diversos aspectos en torno al desperdicio de alimentos en hogares de Lima. Les invitamos a compartir sus pensamientos de manera honesta y abierta, ya que cada respuesta contribuye significativamente a nuestro objetivo. ¡Gracias por formar parte de este proceso!

Nombre:

Género:
Masculino
Femenino

Edad:

Ocupación:

¿Cuáles son las principales razones por las que crees que se desperdician alimentos en tu hogar?
Sobrepasamiento de las fechas de vencimiento

a) Compra excesiva o incorrecta

b) Almacenamiento inadecuado

c) Preparación excesiva

d) Falta de planificación de comidas

e) Alimento malogrado

En la escala del 1 al 5, ¿Con qué frecuencia desechamos alimentos en tu hogar, donde 1 es poco frecuente y 5 muy frecuente?

¿Qué tipo de alimentos suelen desechar con más frecuencia?

a) Frutas

b) Verduras

c)Comidas preparadas

d) Embutidos

En la escala del 1 al 5, ¿Qué tan consciente eres de la cantidad de alimentos que desperdicias, siendo 1 poco consciente y 5 muy consciente?

¿Sientes que desperdiciar alimentos es un problema en tu hogar?

Sí

No

¿Sueles planificar o hacer una lista de las compras que realizarás?

Sí

No

¿Has identificado alguna otra forma para reducir el desperdicio de alimentos en tu hogar?

Sí

No

¿Qué sientes al desechar alimentos?

a) Culpa

b) Remordimiento

c) Preocupación

d) Arrepentimiento

e) Indiferencia

En caso sea sí, ¿Cuál es la forma que encontraste para reducir los alimentos desechados en tu hogar?

¿Crees que ello podría ayudarte a realizar las compras exactas y reducir los desperdicios?

Sí

No

¿Sabes cómo conservar cada uno de los alimentos que sueles consumir?

Sí

No

Algunos

¿Podrías describirme un incidente reciente en el que hayas tenido que desechar alimentos en tu hogar?

8.GUIÓN DE ENTREVISTAS

PREGUNTA DE INVESTIGACIÓN: PADRES

RESULTADOS ESPERADOS: Conocer si las personas son conscientes del desperdicio de alimentos generado en sus hogares.

INTRODUCCIÓN:

-Buenas tardes, cual es su nombre y edad?

Esta entrevista tiene el propósito de recopilar información sobre el entorno familiar de niños de 5 a 12 años de lima metropolitana

Otorga su consentimiento para el uso y reproducción del material de video, grabaciones de voz, fotografías del participante?

Sección 1:

¿Podrías describirme un incidente reciente en el que hayas tenido que desechar alimentos en tu hogar?

¿Con qué frecuencia tiras alimentos en tu hogar?

¿Qué tipo de alimentos suelen desechar con más frecuencia?

Sección 2:

¿Cuáles son las principales razones por las que crees que se desperdician alimentos en tu hogar?

¿Qué medidas crees que podrían ayudar a reducir el desperdicio de alimentos en tu hogar?

¿Qué emociones experimentas cuando tienes que desechar alimentos?

Sección 3:

¿Hay alguna costumbre familiar para evitar el desperdicio de los alimentos en tu hogar?

¿Has notado algún cambio en tus hábitos de desperdicio de alimentos desde el inicio de eventos como la pandemia de COVID-19? En caso afirmativo, ¿cuál ha sido ese cambio y por qué crees que ocurrió?

¿Qué estrategias específicas has intentado implementar para reducir el desperdicio de alimentos en tu hogar y cómo han funcionado?

¿Qué tipo de incentivos o motivaciones crees que podrían ser efectivos para alentar a las personas a reducir el desperdicio de alimentos en sus hogares?

¿Cómo crees que la educación sobre el desperdicio de alimentos podría influir en las prácticas cotidianas de las personas en sus hogares?

¿Has observado diferencias en la cantidad de desperdicio de alimentos entre los miembros de tu hogar? ¿Qué crees que causa esas diferencias?

Cierre:

¿En qué medida crees que el empaquetado y la presentación de los alimentos afectan tu propensión a desecharlos?

¿Sabes cómo conservar cada uno de los alimentos que sueles consumir?

¿Qué crees que se necesita a nivel comunitario para abordar de manera efectiva el problema del desperdicio de alimentos en los hogares?

9.TALLER GENERATIVO

PERFILES PARTICIPANTES: JÓVENES Y ADULTOS

OBJETIVO DE INVESTIGACIÓN: Descubrir más información y soluciones sobre el desperdicio excesivo causado por la compra excesiva y preparación desmedida de alimentos.

¡Bienvenidos!

Nos alegra mucho que nos acompañen hoy en nuestro taller generativo, el cual tiene como objetivo descubrir más información y soluciones sobre el desperdicio excesivo causado por la compra excesiva y preparación desmedida de alimentos.

Tendremos un tiempo de duración de ... minutos

A continuación, empezaremos a realizar una dinámica que permitirá conocernos un poco más.

1. Escoge un Post-it y coloca tu nombre

2. Después, escribe en el Post-it del costado tu comida favorita

3. Cuando todos hayan terminado de escribir en sus Post-its lo compartiremos en voz alta.

Describan un acontecimiento reciente en el que hayan tenido que desechar alimentos y el por qué lo hicieron.

¿Cómo te sentiste?

¿Cómo podríamos mejorar la planificación de comidas para evitar la preparación desmedida y compra excesiva?

SABÍAN QUE

Para conocer un poco más del tema ¿Sabían que el Perú se desperdicia 12.8 millones de toneladas de alimentos al año y con ello 2 millones de peruanos podrían alimentarse, informó el Banco de alimentos Perú? Cuando desperdiciamos alimentos, también desperdiciamos toda la energía y el agua que se requieren para cultivarlos, cosecharlos, transportarlos y empacarlos. Y si los alimentos llegan a parar en el vertedero y se pudren, producen metano, un gas de efecto invernadero aún más potente que el dióxido de carbono.

Gran parte de ellos se debe a la compra excesiva y la preparación desmedida de comidas.

¿Qué otras acciones individuales o comunitarias podríamos tomar para abordar este problema a nivel local?

PARA FINALIZAR

¿Qué consejos o técnicas podríamos compartir para utilizar de manera efectiva los alimentos que ya

tenemos en casa antes de comprar más?

Vamos a recoger todo lo vivido en este taller en

una palabra. Escríbela y luego la diremos en voz alta.

10.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
05/03/2024 2:00 pm Videollamada Zoom	Sesión virtual por Zoom con los integrantes del proyecto y 8 participantes	Jóvenes y adultos que compran alimentos para cocinar en sus hogares	Participantes dispuestos a compartir sus hábitos y rutinas alimentarias

10.DIARIO DE OBSERVACIÓN

Dinámica: ¡Vamos a conocernos!

1. Escoge un Post-it y coloca tu nombre

2. Después, escribe en el Post-it del costado tu comida favorita

3. Cuando todos hayan terminado de escribir en sus Post-its lo compartiremos en voz alta.

José Camacho	**Arroz tapado**
Loosiana Sánchez	**Ceviche**
Alfredo	**arroz con pollo**
Paola Paz	**Lasagna**

Jacqueline	**Arroz Con Pollo**
Nora Salvatierra	**Ceviche**
Silvana bocanegra	**arroz con pollo**
Bryan	**Tallarín con papas a la huancaína con ceviche**

10.DIARIO DE OBSERVACIÓN

¿SABÍAN QUÉ?

Para conocer un poco más del tema ¿Sabían que el Perú se desperdicia 12.8 millones de toneladas de alimentos al año y con ello 2 millones de peruanos podrían alimentarse, informó el Banco de alimentos Perú? Cuando desperdiciamos alimentos, también desperdiciamos toda la energía y el agua que se requieren para cultivarlos, cosecharlos, transportarlos y empacarlos. Y si los alimentos llegan a parar en el vertedero y se pudren, producen metano, un gas de efecto invernadero aún más potente que el dióxido de carbono.

Gran parte de ellos se debe a la compra excesiva y la preparación desmedida de comidas.

Describan un acontecimiento reciente en el que hayan tenido que desechar alimentos y el por qué lo hicieron.

- Hace un par de días tuve que desechar un par de plátanos que no se consumieron y por el calor se malograron
- A veces hacemos mucha comida y en la noche ya no cenamos, así que esa comida que sobra tenemos que botarla
- Hace unos días tuve que desechar mi cena debido a que se presentó un compromiso laboral.
- hace poco preparé arroz con pollo y con mucha pena tuve que botar un poco de arroz porque hice mucho
- tuve que desechar medio pan con chicharrón porque lo dejaron enfriarse por dias
- Tuve que botar plátanos porque me olvide de guardarlos en la refrigeradora
- Cocine muy temprano y por el calor termina vinagrándose
- Porque me enfermé, me sentía mal y no habia nadie mas quien podía comérselo.

10.DIARIO DE OBSERVACIÓN

¿Cómo te sentiste?

Me dio mucha pena, hubiera querido comerlos antes

Sentí tristeza porque no todos los días puedo cocinarme.

me dio pena desperdiciar comida que mi papá se pudo haber comido

realmente me sentí muy ofuscado por tener que botarlo

Realmente me da pena botar la comida, debido a que me pongo a pensar en otras personas que lo necesitan y realmente no tienen que comer, siento culpa al desperdiciar la comida

la verdad me sentí apenada pues en lo particular no me gusta botar comida

Me sentí mal por desperdiciar la comida

Me puse triste porque queria comermelo pero me sentía mal

10.DIARIO DE OBSERVACIÓN

SOLUCIONES

¿Cómo podríamos mejorar la planificación de comidas para evitar la preparación desmedida y compra excesiva?

- Hacer una lista de compras con los ingredientes precisos que se consumen.
- Coordinar con los miembros de la familia quienes van a comer, para medir y racionar las porciones a preparar
- Comprar las cosas necesarias y cocinar medido.
- Considero que debería medir más adecuadamente de acuerdo al número de personas de mi familia.proporciones adecuadas
- La reorganización de productos por caducidad
- Asegurar la preservación de la comida guardandola en lugares apropiados
- Hacer un plan de comidas para la semana y comprar acorde a ello
- Pues solo comprar para lo realmente necesario, planificando lo que debe comerse en los días que se necesite

¿Qué otras acciones individuales o comunitarias podríamos tomar para abordar este problema a nivel local?

- En un mundo tan digitalizado se podría hacer una plataforma que te ayude a planificar tus comidas semanales sin que tome mucho tiempo.
- Compartir los alimentos que no voy a consumir para que no se desperdicien
- Medir con exactitud los ingredientes necesarios para preparar la comida
- Realizar una lista responsable de lo necesario y si ya vemos o tenemos algunos productos con fechas próximas a vencer y sabemos que no lo consumiremos podríamos darle a quien si lo necesita.
- debería existir una aplicación que nos permita ayudarnos a planificar nuestros alimentos y cantidades adecuadas
- Crear conciencia en la localidad en la que habito
- Ver si algun producto esta por vencer, donarlo como hacen en otros países con los food banks
- Pues buscar comercios locales el cual pueda vendernos alimentos en los momentos necesarios así ya no se compraría demás sino lo justo para el momento

10.DIARIO DE OBSERVACIÓN

PARA FINALIZAR

¿Qué consejos o técnicas podríamos compartir para utilizar de manera efectiva los alimentos que ya tenemos en casa antes de comprar más?

En caso se compre demasiada fruta, recomiendo ponerlas a congelar y luego usarlas para jugo.

Comprar los alimentos más frescos posibles, cortarlos, ponerlos en envases y refrigerarlos

comprar en cantidad aquellos alimentos que se pueden conservar por bastante tiempo y medir lo necesario para aquellos que no

Dado al clima no exceder en alimentos como frutas o verduras y si lo realizan es conservarlo muy bien para que no se malogra.

También utilicemos los productos que tengan la fecha más próxima a vencer cuando se compra uno nuevo.

a mi me ha servido mucho comprar de acuerdo a mi planificacion de comidas por dia por un periodo de 10 dias.utilizar los vegetales dia a dia en ensaladas tambien comprar el aji amarillo espinaca culantro ajo licuados y guardarlos en bolsas individuales para utilizar segun la preparacion x dia

Pues en caso llegue a sobrar comida podría reutilizarse para preparar otros platos

hacer una lista y comprar solo alimentos fundamentales

Comprar en menor cantidad los productos perecibles como las frutas y verduras

Vamos a recoger todo lo vivido en este taller en una palabra. Escríbela y luego la diremos en voz alta.

Planificación

Organización

Responsabilidad

orden y organización

reflexivo

Planificación y orden

cuidado

Análisis y planificación

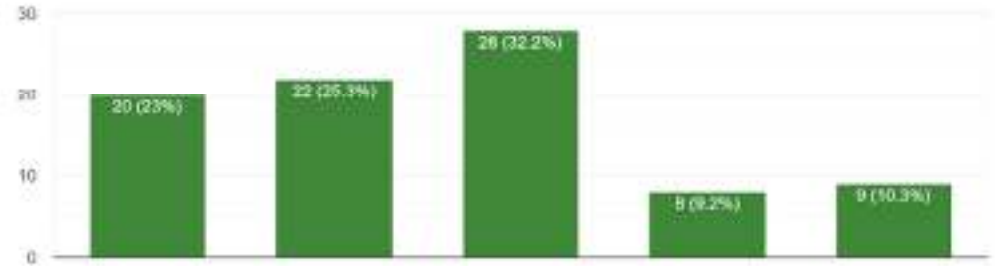
11.DESCARGA ENCUESTAS

RESULTADOS

(Los resultados de una encuesta usualmente son del tipo cuantitativo, incluir en este lienzo de descarga los diagramas resultado y que aporten a la caracterización de las personas)

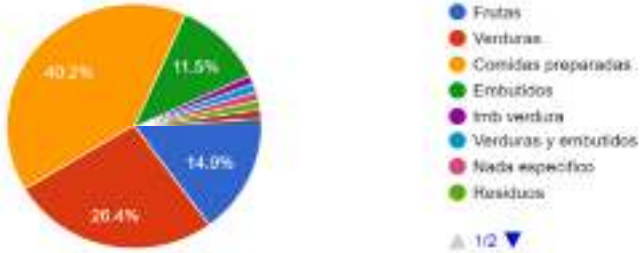
En la escala del 1 al 5, ¿Con qué frecuencia desechas alimentos en tu hogar, donde 1 es poco frecuente y 5 muy frecuente?

87 respuestas



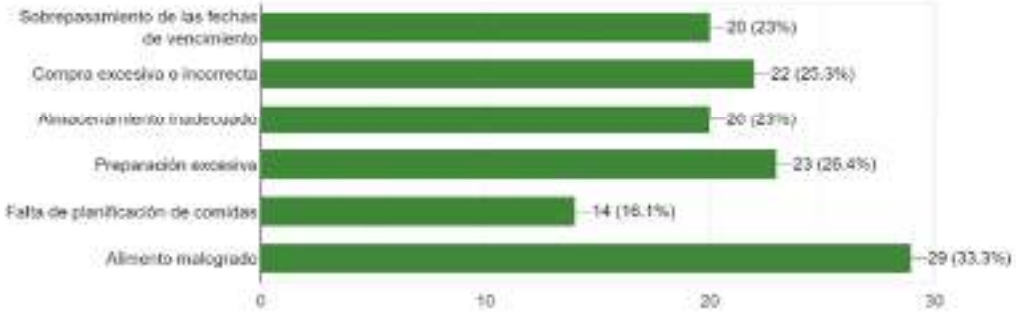
¿Qué tipo de alimentos sueles desechar con más frecuencia?

87 respuestas



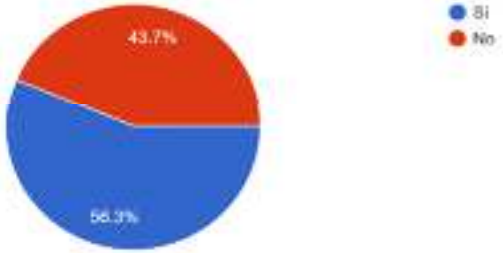
¿Cuáles son las principales razones por las que crees que se desperdician alimentos en tu hogar?

87 respuestas



¿Sientes que desperdiciar alimentos es un problema en tu hogar?

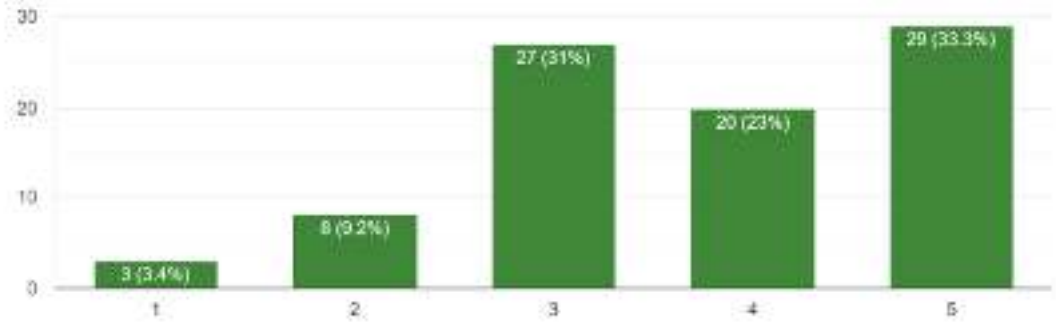
87 respuestas



11.DESCARGA ENCUESTAS

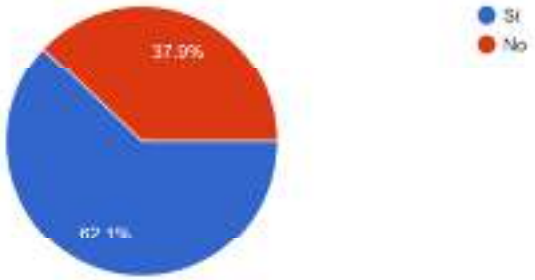
En la escala del 1 al 5, ¿Qué tan consciente eres de la cantidad de alimentos que desperdicias, siendo 1 poco consciente y 5 muy consciente?

87 respuestas



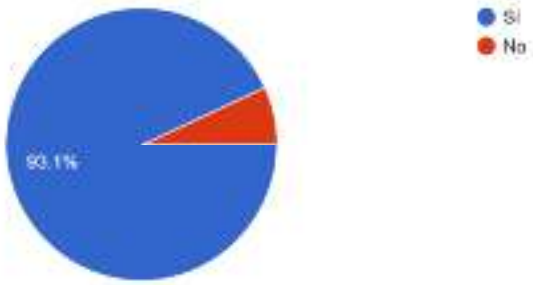
¿Sueles planificar o hacer una lista de las compras que realizarás?

87 respuestas



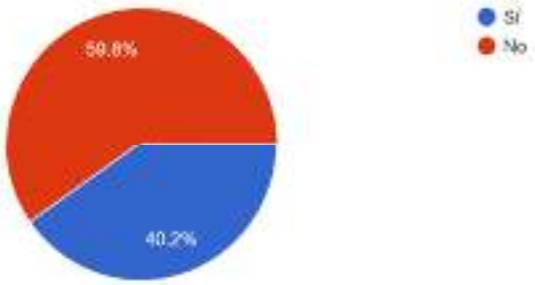
¿Crees que ello podria ayudarte a realizar las compras exactas y reducir los desperdicios?

87 respuestas



¿Has identificado alguna otra forma para reducir el desperdicio de alimentos en tu hogar?

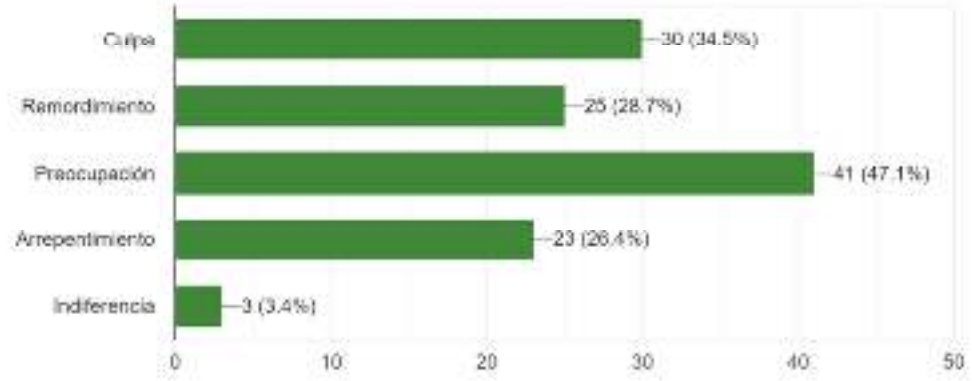
87 respuestas



11.DESCARGA ENCUESTAS

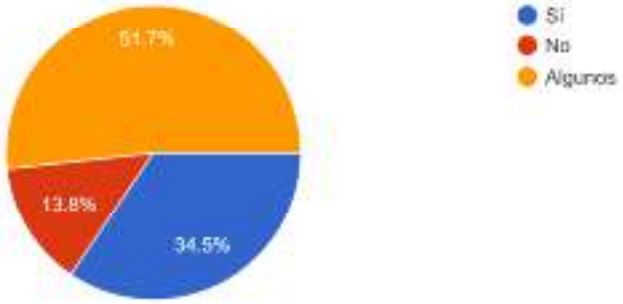
¿Qué sientes al desechar alimentos?

87 respuestas



¿Sabes cómo conservar cada uno de los alimentos que sueles consumir?

87 respuestas



12.DESCARGA ENTREVISTAS

PREGUNTAS

ENTREVISTAS LINK:
https://docs.google.com/document/d/1d2d4p3Y-trbAyMsueYZe1Nql7Ex9p495bs_drW-Xq9Y/edit

1. ¿Podrías describirme un incidente reciente en el que hayas tenido que desechar alimentos en tu hogar?
2. ¿Con qué frecuencia tiras alimentos en tu hogar?
3. ¿Qué tipo de alimentos suelen desechar con más frecuencia?
4. ¿Cuáles son las principales razones por las que crees que se desperdician alimentos en tu hogar?
5. ¿Qué medidas crees que podrían ayudar a reducir el desperdicio de alimentos en tu hogar?
6. ¿Qué emociones experimentas cuando tienes que desechar alimentos?
7. ¿Hay alguna costumbre familiar para evitar el desperdicio de los alimentos en tu hogar?
8. ¿Has notado algún cambio en tus hábitos de desperdicio de alimentos desde el inicio de eventos como la pandemia de COVID-19? En caso afirmativo, ¿cuál ha sido ese cambio y por qué crees que ocurrió?
9. ¿Qué estrategias específicas has intentado implementar para reducir el desperdicio de alimentos en tu hogar y cómo han funcionado?
10. ¿Qué tipo de incentivos o motivaciones crees que podrían ser efectivos para alentar a las personas a reducir el desperdicio de alimentos en sus hogares?
11. ¿Cómo crees que la educación sobre el desperdicio de alimentos podría influir en las prácticas cotidianas de las personas en sus hogares?
12. ¿Has observado diferencias en la cantidad de desperdicio de alimentos entre los miembros de tu hogar? ¿Qué crees que causa esas diferencias?
13. ¿En qué medida crees que el empaquetado y la presentación de los alimentos afectan tu propensión a desecharlos?
14. ¿Sabes cómo conservar cada uno de los alimentos que sueles consumir?
15. ¿Qué crees que se necesita a nivel comunitario para abordar de manera efectiva el problema del desperdicio de alimentos en los hogares?

13.COMPILAR

COMPILACIÓN DE INFORMACIÓN

PREGUNTAS

Entrevistas

Recopilación de datos

1. ¿Podrías describirme un incidente reciente en el que hayas tenido que desechar alimentos en tu hogar?
2. ¿Con qué frecuencia tiras alimentos en tu hogar?
3. ¿Qué tipo de alimentos suelen desechar con más frecuencia?
4. ¿Cuáles son las principales razones por las que crees que se desperdician alimentos en tu hogar?
5. ¿Qué medidas crees que podrían ayudar a reducir el desperdicio de alimentos en tu hogar?
6. ¿Qué emociones experimentas cuando tienes que desechar alimentos?
7. ¿Hay alguna costumbre familiar para evitar el desperdicio de los alimentos en tu hogar?
8. ¿Has notado algún cambio en tus hábitos de desperdicio de alimentos desde el inicio de eventos como la pandemia de COVID-19? En caso afirmativo, ¿cuál ha sido ese cambio y por qué crees que ocurrió?
9. ¿Qué estrategias específicas has intentado implementar para reducir el desperdicio de alimentos en tu hogar y cómo han funcionado?
10. ¿Qué tipo de incentivos o motivaciones crees que podrían ser efectivos para alentar a las personas a reducir el desperdicio de alimentos en sus hogares?
11. ¿Cómo crees que la educación sobre el desperdicio de alimentos podría influir en las prácticas cotidianas de las personas en sus hogares?
12. ¿Has observado diferencias en la cantidad de desperdicio de alimentos entre los miembros de tu hogar? ¿Qué crees que causa esas diferencias?
13. ¿En qué medida crees que el empaquetado y la presentación de los alimentos afectan tu propensión a desecharlos?
14. ¿Sabes cómo conservar cada uno de los alimentos que sueles consumir?
15. ¿Qué crees que se necesita a nivel comunitario para abordar de manera efectiva el problema del desperdicio de alimentos en los hogares?

13.COMPILAR

COMPILACIÓN DE INFORMACIÓN

Entrevistado: Nora Salvatierra

Edad: 49 años

Cargo: Ama de casa

Entrevistas

Recopilación de datos

Claro, la última vez que tuve que desechar comida fue porque cocine de más pensando que probablemente se comería de noche o al día siguiente pero ya pasaron varios días y con mucha pena tuve que botarla.	Diría que muy poco, intento no tirar los alimentos y busco la forma de poder darles un segundo uso. Como por ejemplo los plátanos, cuando ya están muy maduros optó por hacer un keke con ellos y así no desecharlos.	Considero que frutas y verduras por temas del calor, se suelen malograr más rápido.	Creo que porque no fueron comidos en su momento, muchas veces por comprar de más, por preparar de más, también porque a algunos que ya están por malograrse no se sabe que hacer con ellos, otras recetas.	Comprar y preparar las comidas de la casa de forma más exacta, también el poder ver recetas nuevas para preparar con alimentos que tengo en casa o el saber que hacer con alimentos que están por malograrse.
Me siento culpable de desecharlo, mucha pena.	Con las verduras solemos guardar las pepitas para sembrarlas.	Sí, creo que las personas han sido mucho más conscientes con respecto al desperdicio, veo que hay mucha conciencia ambiental pero aún falta mucho en varios lugares. Creo que a raíz de la pandemia se vio mucho el cuidar los alimentos que teníamos en casa y los empezaron a valorar más.	El intentar calcular más preciso, el darle una segunda oportunidad a los alimentos que se están por malograr preparándose de otra forma.	tal vez de parte del gobierno crear un banco de alimentos, en el cual lleves tus desechos únicamente de alimento y te den vales para compras en supermercados o centavos como con las botellas
Podrían saber de más cosas que hacer con sus alimentos antes de desecharlos, serían más conscientes acerca del daño que se le hace al planeta.	Sí, creo que algunos piensan que como ya está malogrado o maduro se debe de botar	Los empaquetados a veces no ayudan a su conservación. Por que no están adecuadas o no son los correctos para poder guardarlos y que duren	Es muy cierto que a veces no sabemos cómo conservar los alimentos, se encuentra tanta información que ya no se sabe cómo guardarlos y eso afecta en su duración	Tal vez un tacho de alimentos.

13.COMPILAR

COMPILACIÓN DE INFORMACIÓN

Entrevistado: José Luis Camacho

Edad: 31 años

Cargo: Ingeniero Industrial

Entrevistas

Recopilación de datos

Deseche unas naranjas que vinieron malogradas al momento de comprarlas.	No con mucha frecuencia.	Creería que verduras	Porque se suelen malograr de forma rápida o bueno al no ser usados.	El saber como conservar los alimentos
Pena al botarlos	La verdad no	Sí, creo que la gente fue más consciente sobre la importancia del cuidado de los alimentos en un momento tan importante.	El congelarlos pero no suele funcionar del todo bien siempre	Creo que las personas funcionan tras motivaciones monetarias o también con descuentos, puntos
Tal vez ayudaría a concientizar sobre las consecuencias de desecharlos, ya que en realidad muchos no los conocemos. sus alimentos antes de desecharlos, serían más conscientes acerca del daño que se le hace al planeta.	Solo vivo con mi esposa así que no mucho	Bueno el que no tengan un buen empaquetado es motivo para que el alimento dure menos, así que si es importante ello.	En realidad no, hay alimentos que no sé cómo conservar y al averiguar hay mucha información variada	Tal vez esos bancos de alimentos que se ven ahora, o tener uno de esos en casa sin que huela mal el hogar

13.COMPILAR

COMPILACIÓN DE INFORMACIÓN

Entrevistado: Jimena Gomez

Edad: 25 años

Cargo: Comunicadora Audiovisual

Entrevistas

Recopilación de datos

Ahora último deseche un par de panes que ya estaban malogrados.	Considero que no con tanta frecuencia	Creo que alguna fruta o verdura	Porque están malogrados, ya están muy maduros y no se comieron. O porque quedó demasiada comida también.	El ir con una lista de compras al mercado para no comprar de más. A veces se me olvida y voy y compro lo que creo y terminan quedando más alimentos.
Culpa al botarlo, no quisiera hacerlo	No	Sí, he sido muy cuidadosa con la limpieza y la conservación de los alimentos. Creo que comenzamos a valorar más el cuidarlos en ese tiempo	He intentado preparar lo necesario, sin dejar mucha comida	Puntos en tarjetas, algún valor monetario
Concientizando más a las personas	No, vivo sola.	Aporta en la duración de los alimentos, así que diría que en gran medida	De algunos, de otros tengo dudas y no estoy segura si los estoy guardando bien	Hablar más del tema, no noto que muchas municipalidades lo vean como relevante. Se podrían tomar medidas como tachos de alimentos.

13.COMPILAR

COMPILACIÓN DE INFORMACIÓN

Entrevistado: Kelly Muñoz

Edad: 31 años

Cargo: Periodista

Entrevistas

Recopilación de datos

Hace una semana aproximadamente compré fruta y con el calor se malograron rápido	La verdad es que intento no botar los alimentos, pero en ocasiones es por exceso al preparar el almuerzo o la cena	Los tomates rendidos o algunas cremas que preparo que tengan leche y bueno eso ahora por el calor ya no dura como antes	Primero por el exceso de comida al preparar los alimentos ya que en ocasiones no ceno cuando hay comida por cansancio y esa comida ya no dura para el día siguiente	No comprar ni preparar en exceso
Siento culpa y arrepentimiento	En ocasiones regalan la comida a los vecinos para que no se pierda	Sí. Ahora todo lo que compramos es más medido y lo pensamos 2 veces para saber si realmente lo comeremos. Esto fue porque antes de la pandemia era más fácil ir a cualquier lado y comprar sin problemas a diferencia del covid era que las compras ya las hacíamos por semana y teníamos que usar solo lo que teníamos ya que era arriesgado salir a comprar solo por gusto o placer algo que realmente no era necesario o fundamental.	En caso de productos con vencimiento lo que hacemos es colocar los nuevos productos al fondo de la refri por ejemplo y los antiguos o con fecha de vencimiento más próxima en la parte de adelante para que se use primero y no se pierda.	Principalmente económico, en estos tiempos todo está más caro y eso genera que pensamos bien cuánto y qué compraremos.
Bastante, si a un niño que recién está entrando al inicial se le enseña cultura de conciencia en la pérdida de desperdicio ayudaría a que nuevas generaciones puedan hacerlo como parte de su estilo de vida	No, en mi familia todo es por igual	Por ejemplo los empaquetados de embutidos no tienen la facilidad de guardar el resto de productos que no se utilizará y por ende se malogra más rápido	No todos	Una buena estrategia de comunicación sobre concientización

13.COMPILAR

COMPILACIÓN DE INFORMACIÓN

Entrevistado: Amanda Bornás

Edad: 43 años

Cargo: Ama de casa

Entrevistas

Recopilación de datos

La semana pasada compre 2 cajas de papaya y se malograron 5 Papayas y las tuve que botar a la basura.	Rara vez boto los alimentos	Lo que frecuentemente boto son los pellejos del pollo	La razón por lo que boto es porque se malogran debido al clima y rara vez debido a que compro cantidad	Creo que sería dosificar y presupuestar lo que se va a comprar
Cuando desecho alimentos me da pena.	Comprar lo que vas a usar y consumir dentro de la fecha de vencimiento	No he tenido cambios en los desperdicios desde la pandemia	Esta estrategia de comprar lo necesario es efectiva al igual que tratar de poner en orden los productos por su fecha de vencimiento. Y conservar bien los alimentos	Para alentar a las personas podría decirle con un lema: comida qué no botas dinero que ahorras
Una adecuada educación traería grandes ventajas ya que desde pequeños podemos incentivar y concientizar al no desperdicio de los alimentos y así cuidamos al medio ambiente	No he observado diferencias en la cantidad de desperdicio de alimentos en los miembros de mi familia	La forma de empaquetado de los alimentos para mi no es un motivo de desecharlo, salvo que este esté dañado.	Creo que me falta saber referente a la conservación de todos los alimentos, sólo se de algunos	Que los profesionales den una charla a los hogares sobre cómo conservar cada alimento a través de los clubes de madres o clubes social de cada comunidad y dar afiches informativos sobre las desventajas de los desperdicios de los alimentos a través de los gobiernos locales

13.COMPILAR

COMPILACIÓN DE INFORMACIÓN

Entrevistado: Aurora Díaz

Edad: 47 años

Cargo: Profesor

Entrevistas

Recopilación de datos

Sobró pastel de papa que lleva leche y queso, se quedó en la encimera y no le puse en el refrigerador y se malogró.	Unas tres veces al mes, un aproximado	Suelo desechar los comidas que llevan aderezo y frutas	Las principales razones serían el intenso calor que descompone los alimentos	La medida sería, prestar más atención en el tiempo de guardar en la refrigeradora los alimentos cocinados
Remordimiento y tristeza	Darlo al que quiere servirse más	Sí, porque estábamos con los alimentos limitados y rápidamente se colocaba en la refrigeradora.	Preparar y comprar menos, solo lo necesario para no desperdiciar, hasta ahora va bien; pero cuando falta se debe ir otra vez al mercado	Hacer a modo de horario el menú de toda la semana, así compra lo necesario y ya no tiene que pensar qué cocinaré, porque ya está escrito y puedes hacer más actividades
La educación para evitar el desperdicio de alimentos , ayudaría a qué las nuevas generaciones sean más cuidadosas , organizadas y practicarán el ahorro de tiempo y dinero	Sí, porque a todos los integrantes de la familia no le gusta algún ingrediente de la comida, también porque no desean subir más de peso o simplemente no alcanzó el tiempo para terminar.	Cuando están deteriorados los envases y tiene manchas de comida	De algunos alimentos desconozco cómo se conservan	Hacer campañas de conservación de los alimentos , también promover el reciclaje de los alimentos hacia otras instituciones de ayuda como el asilo.

13.COMPILAR

COMPILACIÓN DE INFORMACIÓN

Entrevistado: Jacqueline Ponce

Edad: 54 años

Cargo: Ama de casa

Entrevistas

Recopilación de datos

¡Ay, sí! Hace poco organicé una cena familiar y compré demasiadas verduras para la ensalada, ¡terminaron marchitas antes de que pudiera usarlas todas!	Oh, más de lo que me gustaría admitir! Cada semana termino botando algo, ya sea porque se echa a perder o porque simplemente no lo usamos a tiempo	Definitivamente, las verduras y las frutas son las que más termino tirando, ¡siempre se ponen feas antes de que podamos comérnoslas todas	Bueno, a veces es porque compro demasiado sin darme cuenta de lo que ya tenemos en casa, o simplemente porque no planificamos bien las comidas y terminamos sin usar todo.	Creo que deberíamos comprar solo lo necesario, planificar mejor las comidas y tratar de usar todo antes de que se eche a perder. ¡También podría ayudar aprender más sobre cómo almacenar los alimentos correctamente!
Uy, siempre me siento un poco culpable y frustrada cuando tengo que tirar comida! Es como si estuviera echando dinero a la basura y me da pena pensar en el trabajo que costó producir esos alimentos.	Sí, siempre tratamos de reutilizar sobras en nuevas recetas o compartirlas con vecinos si tenemos demasiado de algo, ¡así no se desperdicia nada!	Desde que empezó todo esto del COVID-19, he tratado de comprar menos comida perecedera de una vez para evitar que se me echen a perder antes de tiempo, y creo que ha funcionado bastante bien.	He intentado comprar solo lo necesario, almacenar mejor los alimentos en la nevera y congelar las sobras para usarlas más adelante. ¡Y parece que sí ha ayudado a reducir el desperdicio	Creo que si nos dieran descuentos por comprar alimentos que están próximos a vencer, o algún tipo de premio por reducir el desperdicio, ¡eso seguro que nos motivaría a todos!
Si nos enseñaran un poco más sobre cómo reducir el desperdicio de alimentos y nos dieran algunos trucos prácticos, sería más fácil para todos hacerlo en nuestra vida diaria, ¡no hay duda!	Sí, claro que sí! Cada miembro de la familia tiene su propio gusto y eso definitivamente influye en la cantidad de comida que terminamos botando	A veces los empaques grandes pueden ser un problema porque no puedo usar todo antes de que se estropeen, ¡pero si vinieran en porciones más pequeñas sería mucho más fácil!	Sí, tengo una idea sobre algunos alimentos, pero siempre hay algo nuevo que aprender	Tal vez un tacho Creo que si nos uniéramos más como comunidad y compartiéramos recursos, podríamos abordar mejor este problema del desperdicio de alimentos. Además, si hubiera más educación y apoyo disponibles para las familias, sería más fácil para todos hacer nuestra parte

13.COMPILAR

COMPILACIÓN DE INFORMACIÓN

Entrevistado: Elizabeth León

Edad: 47 años

Cargo: Ama de casa

Entrevistas

Recopilación de datos

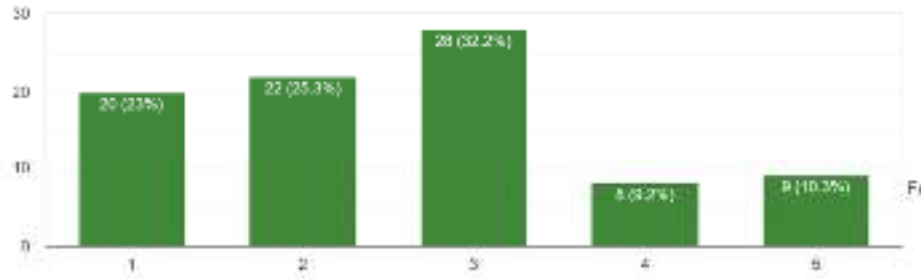
Hace poco tuve que hacer maravillas con unos vegetales que ya estaban medio pasados de moda, pero los metí en una sopa y los salvé de irse al tacho.	En casa, casi nunca botamos comida, nos esmeramos en planificar las comilonas y usar todo antes de que se ponga feo.	Si algo se va a la basura seguido, suelen ser las frutas y verduras, pero tratamos de darles salida rápido o congelarlas si vemos que no las vamos a usar a tiempo.	Podría ser el verano y sobre todo por que a veces se nos pasan los productos enlatados que tenemos.	Para no desperdiciar, hay que planificar bien las comidas, hacer una lista de compras detallada y aprender a guardar los alimentos como es debido, pa' que no se echen a perder.
Cuando tengo que tirar algo, me da penita no haberlo usado a tiempo y me pongo las pilas pa' mejorar mi planificación.	En mi familia, no tenemos una costumbre específica, pero nos organizamos y siempre estamos pendientes de lo que hay en la despensa.	Desde que empezó la pandemia, ando con ojo en el mercado y trato de aprovechar bien todo, lo que ha hecho que tiremos menos cosas.	Hemos empezado a congelar sobras y a guardar los alimentos mejor, y ha dado buenos resultados.	Creo que si la gente entendiera mejor cómo afecta el desperdicio al ambiente y al bolsillo, se animaría más a ser más conscientes.
Es clave educar a la gente sobre el desperdicio, con consejos prácticos y datos útiles para minimizarlo.	Aunque tratamos de no desperdiciar, he notado que cada quien en la familia tiene sus propias mañas y preferencias, y eso influye en lo que se tira.	Sí, hay que estar atentos a cómo están presentados los alimentos y cómo los empaquetan, eso influye en si los tiramos o no, especialmente si se nos ponen malos antes de tiempo.	Sí, conozco un par de truquitos para cuidar mis alimentos	Para atacar el problema del desperdicio, hace falta educación y programas para compartir la comida.

Encuestas

Recopilación de datos

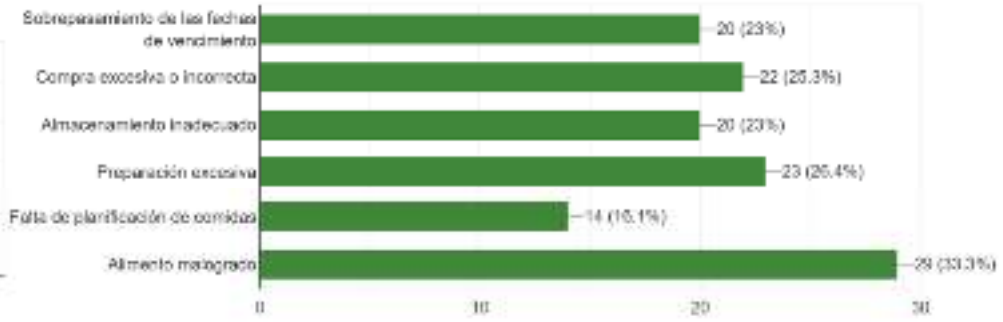
En la escala del 1 al 5, ¿Con qué frecuencia desechas alimentos en tu hogar, donde 1 es poco frecuente y 5 muy frecuente?

87 respuestas



¿Cuáles son las principales razones por las que crees que se desperdician alimentos en tu hogar?

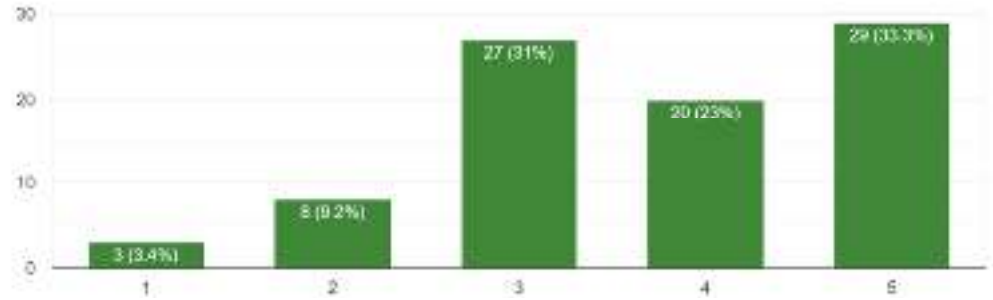
87 respuestas



13.COMPILAR

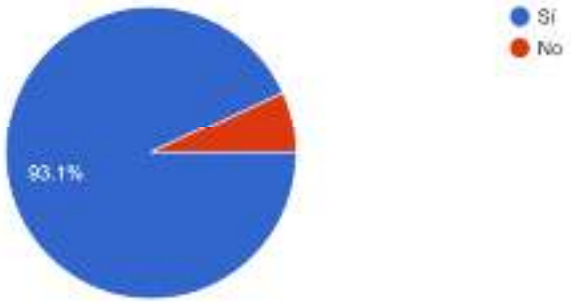
En la escala del 1 al 5, ¿Qué tan consciente eres de la cantidad de alimentos que desperdicias, siendo 1 poco consciente y 5 muy consciente?

87 respuestas



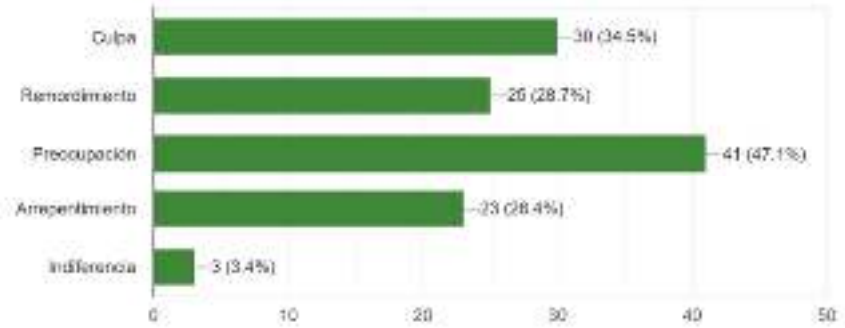
¿Crees que ello podría ayudarte a realizar las compras exactas y reducir los desperdicios?

87 respuestas



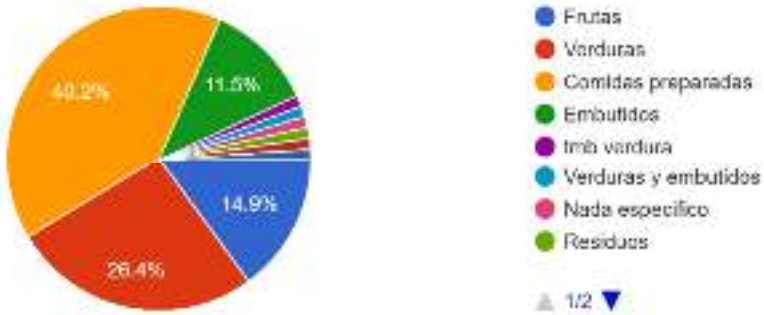
¿Qué sientes al desechar alimentos?

87 respuestas



¿Qué tipo de alimentos sueles desechar con más frecuencia?

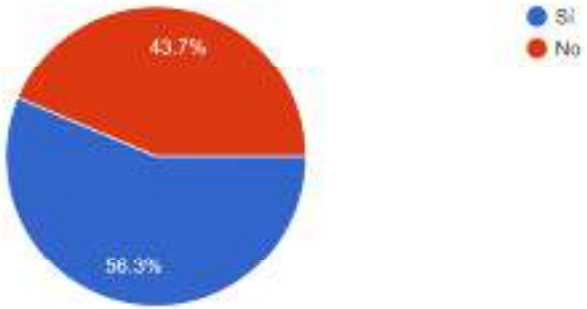
87 respuestas



13.COMPILAR

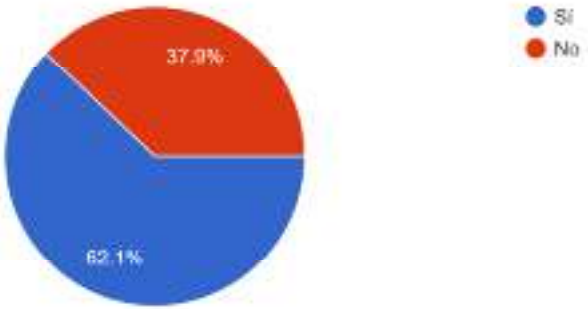
¿Sientes que desperdiciar alimentos es un problema en tu hogar?

87 respuestas



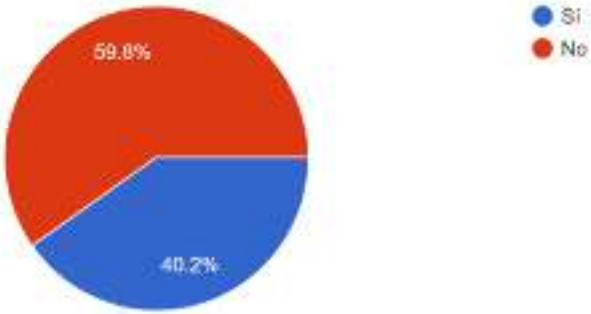
¿Sueles planificar o hacer una lista de las compras que realizarás?

87 respuestas



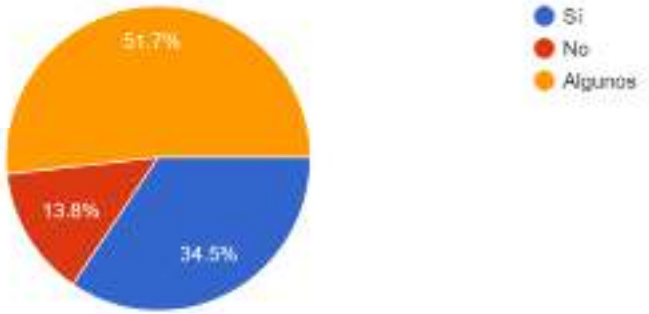
¿Has identificado alguna otra forma para reducir el desperdicio de alimentos en tu hogar?

87 respuestas



¿Sabes cómo conservar cada uno de los alimentos que sueles consumir?

87 respuestas



Título de columna

Taller Generativo
Recopilación de Datos

Dinámica: ¡Vamos a conocernos!

1. Escoge un Post-it y coloca tu nombre
2. Después, escribe en el Post-it del costado tu comida favorita
3. Cuando todos hayan terminado de escribir en sus Post-its lo compartiremos en voz alta.



13.COMPILAR

¿SABÍAN QUÉ?

Para conocer un poco más del tema ¿Sabían que el Perú se desperdicia 12.8 millones de toneladas de alimentos al año y con ello 2 millones de peruanos podrían alimentarse, informo el Banco de alimentos Perú? Cuando desperdiciamos alimentos, también desperdiciamos toda la energía y el agua que se requieren para cultivarlos, cosecharlos, transportarlos y empacarlos. Y si los alimentos llegan a parar en el vertedero y se pudren, producen metano, un gas de efecto invernadero aún más potente que el dióxido de carbono.

Gran parte de ellos se debe a la compra excesiva y la preparación desmedida de comidas.



SOLUCIONES

¿Cómo podríamos mejorar la planificación de comidas para evitar la preparación desmedida y compra excesiva?

- Hacer una lista de compras con los ingredientes precisos que se consumiran.
- Coordinar con los miembros de la familia quienes van a comer, para medir y racionar las porciones a preparar
- Comprar las cosas necesarias y cocinar medido.
- Considero que deberia medir mas adecuadamente de acuerdo al numero de personas de mi familia.proporciones adecuadas
- La reorganización de productos por caducidad
- Hacer un plan de comidas para la semana y comprar acorde a ello
- Asegurar la preservacion de la comida guardandola en lugares apropiados
- Pues solo comprar para lo realmente necesario, planificando lo que debe comerse en los días que se necesite

¿Qué otras acciones individuales o comunitarias podríamos tomar para abordar este problema a nivel local?

SOLUCIONES

En un mundo tan digitalizado se podría hacer una plataforma que te ayude a planificar tus comidas semanales sin que tome mucho tiempo.

Compartir los alimentos que no voy a consumir para que no se desperdicien

Realizar una lista responsable de lo necesario y si ya vemos o tenemos algunos productos con fechas próximas a vencer y sabemos que no lo consumiremos podríamos darle a quien si lo necesita

En estas épocas que se ha modernizado muchas cosas debería existir una aplicación que nos permita ayudarnos a planificar nuestros alimentos y cantidades adecuadas

Pues buscar comercios locales el cual puede vendernos alimentos en los momentos necesarios así ya no se compraría demás sino lo justo para el momento

Ver si algun producto esta por vencer, donarlo como hacen en otros paises con los food banks

Medir con exactitud los ingredientes necesarios para preparar la comida

Crear conciencia en la localidad en la que habito

13.COMPILAR

¿Qué consejos o técnicas podríamos compartir para utilizar de manera efectiva los alimentos que ya tenemos en casa antes de comprar más?

PARA FINALIZAR

En caso se compre demasiada fruta, recomiendo ponerlas a congelar y luego usarlas para jugo.

Comprar los alimentos más frescos posibles, cortarlos, ponerlos en envases y refrigerarlos

Dado al clima no exceder en alimentos como frutas o verduras y si lo realizan es conservarlo muy bien para que no se malogra.
También utilicemos los productos que tengan la fecha más próxima a vencer cuando se compra uno nuevo.

A mí me ha servido mucho comprar de acuerdo a mi planificación de comidas por día por un periodo de 10 días utilizar los vegetales día a día en ensaladas también comprar el ají amarillo espinaca culantro ajo licuados y guardarlos en bolsas individuales para utilizar según la preparación po día

Hacer una lista y comprar solo alimentos fundamentales

Comprar en menor cantidad los productos perecibles como las frutas y verduras

Comprar en cantidad aquellos alimentos que se pueden conservar por bastante tiempo y medir lo necesario para aquellos que no

Pues en caso llegue a sobrar comida podría reutilizarse para preparar otros platos

Vamos a recoger todo lo vivido en este taller en una palabra. Escríbela y luego la diremos en voz alta.

PARA FINALIZAR



14.ORGANIZAR

Entrevistas	Encuestas	Taller Generativo
Conciencia y Actitudes: 1. Los entrevistados muestran un nivel variable de conciencia sobre el problema del desperdicio de alimentos. 2. Las actitudes hacia la reducción del desperdicio van desde la indiferencia hasta el compromiso activo.	**Frecuencia de Desperdicio de Alimentos:** 1. La mayoría de los encuestados reportan desperdiciar alimentos con una frecuencia moderada (escala del 3). 2. Un porcentaje significativo también indica que el desperdicio es poco frecuente (escala del 1) o muy frecuente (escala del 5).	**Experiencias Recientes de Desperdicio de Alimentos:** 1. La mayoría de los participantes mencionaron situaciones donde se desperdiciaron alimentos debido a la falta de planificación en la compra y preparación, así como a la falta de coordinación en la distribución y consumo de alimentos dentro de la familia.
Factores de Almacenamiento y Conservación: 1. Un [illegible] menciona que [illegible] debido a [illegible] después de [illegible]. 2. Algunos encuestados sugieren [illegible] para [illegible] y [illegible] alimentos, destacando [illegible].	**Tipos de Alimentos Desperdiciados:** 1. Los [illegible] son [illegible] con [illegible] debido a [illegible], seguidos por [illegible]. 2. Los [illegible] son [illegible] con [illegible] debido a [illegible] y [illegible].	**Percepciones sobre Prácticas Familiares y Barreras Sociales:** 1. Las [illegible] en [illegible] a [illegible] y [illegible], como [illegible] el desperdicio de alimentos. 2. Tradiciones [illegible] a [illegible] y [illegible] [illegible] en la [illegible].
Hábitos de Consumo y Compras: 1. Gran [illegible] de [illegible], incluso [illegible], el [illegible] a [illegible] y [illegible]. 2. Algunos [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] y [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible].	**Percepción del Desperdicio de Alimentos:** 1. La [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible]

14.ORGANIZAR

15.INTERPRETAR

El desperdicio de alimentos en los hogares de Lima

- Falta de Planificación y Coordinación Familiar
  - Reorganización y Conservación de Alimentos
  - Necesidad de Herramientas y Estrategias Prácticas
    - Innovación y Colaboración
- Sentimientos Asociados al Desperdicio
  - Conciencia y Responsabilidad Individual y Comunitaria

16.INSIGHTS

ESCRIBE LOS INSIGHTS PRODUCTO DEL ANÁLISIS
(Los insights son hallazgos sobre los usuarios que explican el porqué de sus comportamientos, acciones, necesidades, dolores, beneficios, entre otros. Además orientados a la creación)

1. Describimos el contexto...	2. Comunicamos el dilema...	3.Identificamos el porqué...	4. Descubrimos la motivación...	5. Estado Ideal
En el Perú se desperdician **9 millones de toneladas** de alimento al año y con ello, 2 millones de peruanos padecen alimentos, informó el Banco de Alimentos Perú.	**Falta de consciencia ambiental de los peruanos con respecto a los alimentos** Sabemos que se mata con la comida tratada.	- Mala planificación de compra de alimentos. - Compra excesiva. - Preparación desmedida de equipos.	Actualmente requieren que todo sea fácil y rápido, como brindarles información o los efectos saludables automáticos.	Disminuir el desperdicio de residuos, consciencia de las consecuencias.

INSIGHT	**INSIGHT** Me siento culpable al desechar la comida de mi hogar.
	INSIGHT Compro muchos alimentos cuando hago las compras y no termino de usar todos en casa.
	INSIGHT No encuentro información con la cual puedo reducir o contribuir de alguna forma con los alimentos desperdiciados de mi hogar.

17. ARQUETIPO

Paola Paz

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

Madre soltera de 28 años
Trabaja como diseñadora de modas
Cuestan hijo de 4 años

¿Qué dice o piensa?

Piensa que es muy importante la cercanía
[illegible] para el aprendizaje de su hijo

Comportamientos

¿Cómo vive tu arquetipo el problema? ¿Qué es
[illegible]
¿Cómo tu arquetipo ve el mundo?

Trata de pasar tiempo de calidad con su hijo
pequeño para que se [illegible]
por tener padres separados.
Trata de consentirlo preparándole lo que le
gusta en sus lonchera de Madre

Pains y Gains

¿Qué le duele/molesta? (Pains)

Por trabajo a veces no puede pasar el tiempo
que quisiera con su hijo pero agradece el apoyo
de los abuelos. A veces [illegible]
los abuelos para que lo compren algo para la
lonchera en el camino.

¿Qué quiere o necesita? (Gains)

Quiere que su hijo [illegible] de la mejor
manera, que [illegible]. Quiere
aprender a cubrir lo que su hijo necesita y ya
no tener que recurrir a comprar con [illegible]

17. ARQUETIPO

Patricia Davila

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

Tiene 4 hijos. Si y su esposo trabajan todo el día.
Generalmente, su hijo mayor se encarga de cuidar a sus hermanos

¿Qué dice a planes?
Dice que no tiene tiempo para su familia y quisiera poder pasar más tiempo con ellos, disfrutar de sus 4 hijos vivos como suyos.

Comportamientos

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

Le gusta salir con amigos, salir a comer.
Le gusta viajar con su familia y conocer restaurantes nuevos.
Por lo general se encarga de las compras de la semana y de la planificación de comidas en casa

Pains y Gains

¿Qué le duele/molesta? (Pains)

Le molesta tener que trabajar tanto y no poder pasar tanto tiempo con sus hijos menores.
Le molesta usar tiempo que podría emplear en salir con sus hijos en tantos diálogos.
Le duele despedirse comida cuando entra demás o compra demás

¿Qué quiere o necesita? (Gains)

Quisiera poder disfrutar más como familia. Le gustaría emplear menos tiempo organizando las planes de comidas en la casa y emplearla con sus hijos.

17. ARQUETIPO

Silvana Bocanegra

Comportamientos

Pains y Gains

Le molesta recaer en pedir deliverys o comer fuera cuando tiene comida en casa desperdiciándose.

17. ARQUETIPO

Marco Angeles

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

Tiene 4 hermanos. Vive con sus padres. Trabaja y se siente en su frecuencia. Se arriesga después de los gastos de la casa

¿Qué dice o piensa?
Dice que a veces está muy cansado de apoyar en casa y quiere salir con sus amigos. Piensa que es más sencillo comprar las cosas hechas ya que siente que pierde mucho tiempo planificando su cantina.

Comportamientos

Le gusta ir al gimnasio y se preocupa por cuidar a su hermano menor ya que su madre trabaja mucho. Sale a almorzar muy frecuentemente por más que tenga comida en casa.
Lleva a presentar su hermanito

Pains y Gains

¿Qué le duele/molesta? (Pains)

Le entristece no poder pasar tiempo con toda su familia. Le molesta que no puede tener saludable y de acuerdo a sus recursos por falta de tiempo y experiencias.

¿Qué quiere o necesita? (Gains)

Quisiera poder organizar y planificar mejor su alimentación

18 .RETO DE DISEÑO

Escribir el reto de diseño con el formato "¿Cómo podríamos?" nos permite diseñar soluciones centradas en las personas. Es la herramienta que usamos para presentar el reto de diseño para asegurarnos de que nuestra solución responde a la pregunta correcta. Usaremos el reto de diseño como guía por idear la solución, por eso es importante que está muy bien definida.

ARQUETIPO		DOLOR/NECESIDAD		INSIGHT
Paola Paz	la duela necesita	Falta de ideas de fonéticos saludables para su hijo	por que	[illegible]

¿Cómo podríamos

Ayudar a que obtenga información sobre sesiones saludables y porciones para su hija

acción o intención

Padres de niñas entre 5 a 12 años en Lima Metropolitana.

arquetipo

Para tener una buena alimentación y comenzar en campos fonéticos.

efecto deseado

18 .RETO DE DISEÑO

Escribir el reto de diseño con el formato "¿Cómo podríamos?" nos permite diseñar soluciones centradas en las personas. Es la herramienta que usamos para presentar el reto de diseño para asegurarnos de que nuestra solución responda a la pregunta correcta. Usaremos el reto de diseño como guía par idear la solución, por eso es importante que esté muy bien definido.

ARQUETIPO		DOLOR/NECESIDAD		INSIGHT
Marco Angeles	la dueña necesita	Planificar su sentido de forma saludable	por que	[illegible]

¿Cómo podríamos

Ayudar a que organice planes de comidas semanales saludables

acción o intención

Hombres deportistas en Lima Metropolitana.

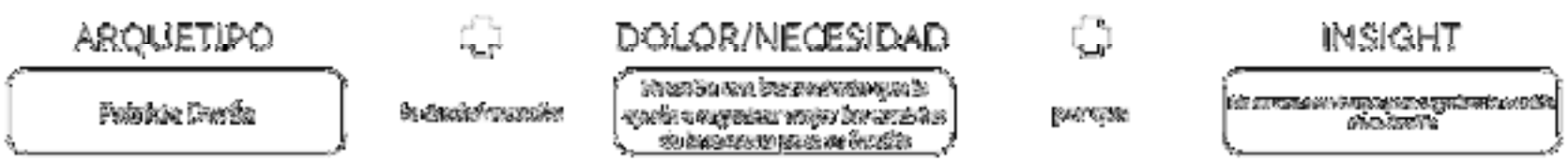
arquetipo

Para planificar sentidos semanales .

efecto deseado

18 .RETO DE DISEÑO

Escribir el reto de diseño con el formato "¿Cómo podríamos?" nos permite diseñar soluciones centradas en las personas. Es la herramienta que usamos para presentar el reto de diseño para asegurarnos de que nuestra solución responde a la pregunta correcta. Usaremos el reto de diseño como guía para idear la solución, por eso es importante que esté muy bien definido.



¿Cómo podríamos

Facilitar la planificación semanal de comidas con recetas para todos los miembros de la familia

acción o intención

Padres de familia en una ciudad.

arquetipo

Para tener una dieta variada y Poder comprar medidas según los miembros de la casa.

dolor o necesidad

18 .RETO DE DISEÑO

Escribir el reto de diseño con el formato "¿Cómo podríamos?" nos permite diseñar soluciones centradas en las personas. Es la herramienta que usamos para presentar el reto de diseño para asegurarnos de que nuestra solución responda a la pregunta correcta. Usaremos el reto de diseño como guía par idear la solución, por eso es importante que esté muy bien definido.

ARQUETIPO		DOLOR/NECESIDAD		INSIGHT
Sibona Bocanegra	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]

¿Cómo podríamos

Ayudar a que pueda preparar alimentos ricos y nutritivos de manera fácil

acción o intención

Adolescentes en Lima Metropolitana.

arquetipo

Para tener una buena alimentación y no recaer en comidas innecesarias.

efecto deseado

19 .LIENZO, TEMA, PROBLEMA, RETO

EL MARCO DEL PROYECTO



META ESPECÍFICA DE LA ODS

"Promover patrones de consumo y producción sostenibles. Esto implica utilizar los recursos de manera más eficiente y reducir el desperdicio y la contaminación en todas las etapas del ciclo de vida de los productos. El objetivo busca fomentar prácticas sostenibles y alentar a los consumidores a tomar decisiones informadas sobre sus hábitos de consumo, considerando el impacto ambiental y social de los productos que adquieren"

CONTEXTO

En los hogares limeños, hay un consumo excesivo de alimentos. Los cuales al no ser usados y desechados son un problema importante que contribuye significativamente. Cuando desperdiciamos alimentos, también desperdiciamos toda la energía y el agua que se requieren para cultivarlos, cosecharlos, transportarlos y empacarlos. Y si los alimentos llegan a parar en el vertedero y se pudren, producen metano, un gas de efecto invernadero aún más potente que el dióxido de carbono.

https://www.worldwildlife.org/descubre-wwf/historias/lucha-contra-el-cambio-climatico-evitando-el-desperdicio-de-

EL TEMA

El desperdicio de alimentos en hogares de Lima.

DESARROLLO DEL PROBLEMA

DATOS RELEVANTES DEL PROBLEMA

En los hogares limeños, se desperdicia gran porcentaje de los alimentos comprados, lo que incluye una variedad de productos como frutas, verduras, pan, productos lácteos y sobras de comida cocinada. Este desperdicio se debe principalmente a la compra excesiva de alimentos, la falta de planificación de comidas y porciones excesivas preparadas que no se consumen. Estos patrones de desperdicio representan una cantidad significativa de alimentos desechados diariamente en Lima.

https://www.bbc.com/mundo/noticias-56322961
https://www.unep.org/es/noticias-y-reportajes/comunicado-de-prensa/onu-se-desperdicia-17-de-todos-los-alimentos-disponibles

PROBLEMA

La compra excesiva de alimentos y preparación desmedida de comida de las familias de lima metropolitana.

DATOS RELEVANTES DE LAS PERSONAS, ASOCIADO AL PROBLEMA

Las personas suelen sentir culpa al desechar sus alimentos. Las razones más comunes por las que desechan la comida es por la compra excesiva y su mala planificación de compras, quedan tantos alimentos que algunos se malogran o no serán consumidos y son desechados.

Hay mucha diferencia con respecto a la conservación que cada familia realiza a sus alimentos. Esto aporta o no en la durabilidad.

No encuentran otra forma de reutilización para estos alimentos.

ENTENDIENDO A LAS PERSONAS

ARQUETIPO

Ana Diaz esta casada con Julio y tienen una hija, ambos son contadores y trabajan remotamente desde casa.
Suelen hacer las compras los domingos, no tienen dietas así que compran todo lo que les provoca.
La hija de Ana suele recibir a sus amigas en casa y piden delivery.
La familia de ana suele salir a comer los fines de semana o pedir comida por delivery

DOLORES PRINCIPALES

Se le suelen malograr las verduras por mas que las guarde correctamente suele olvidarse de que las tiene. A veces no sabe que cocinar con lo ya adquirido y pide comida por dilvery.
Le da remordimiento tener que botar tanta comida y quisiera enseñarle mejor a su hija

BENEFICIOS ESPERADOS

Quiere enseñarle a su hija a no desperdiciar y dar el ejemplo

ARQUETIPO

Nora Quezada, Mujer dedicada a su familia, hogareña y orgullosa de sus raíces culturales. Es conocida por su habilidad para preparar deliciosos platillos de la cocina peruana. Es una persona acogedora y hospitalaria, siempre dispuesta a recibir a familiares y amigos con una sonrisa y una buena comida. Además, se preocupa por mantener la armonía en el hogar, cuidando tanto de la limpieza y organización del espacio como del bienestar emocional de quienes la rodean.

DOLORES PRINCIPALES

Sentimientos de agobio, estrés o ansiedad debido a la presión de equilibrar múltiples tareas domésticas y cuidado familiar. Preocupaciones sobre cómo administrar el presupuesto familiar, especialmente si hay dificultades para llegar a fin de mes o si hay gastos inesperados. Sentimientos de falta de reconocimiento o valoración por el trabajo realizado en el hogar. Preocupación por la calidad y costo de alimentos.

BENEFICIOS ESPERADOS

Capaz de preparar, así como en su capacidad para improvisar con ingredientes y técnicas culinarias. Administrar el tiempo y las tareas del hoga. Relaciones familiares más fuertes, un ambiente hogareño más armonioso y un mayor sentido de satisfacción personal.

ARQUETIPO

María Velarde, vive sola en su departamento, es abogada. Regresa a su casa para almorzar y posteriormente cenar, pero a veces por reuniones no puede y también le gusta salir a cenar con sus amigas.

DOLORES PRINCIPALES

Suele no ir almorzar o cenar a casa aumentando desechos y le da pena estar botando la comida. Y no tiene conocimiento de como conservar los alimentos para mayor durabilidad.

BENEFICIOS ESPERADOS

Quiere aprender como conservar y planificar en sus comidas antes que se eche a perder, no tener compras de comida impulsivas, sabiendo que ya cuenta con comida en casa.

ARQUETIPO

Juan Mondragón, es un estudiante universitario de 22 años que vive en un departamento compartido con otros tres compañeros de cuarto, a menudo compran más alimentos de los que necesitan y desechan lo que no consumen sin considerar las consecuencias. Como estudiantes tienen un presupuesto limitado y el desperdicio de alimentos representa una pérdida económica significativa para ellos.

DOLORES PRINCIPALES

Compras impulsivas y desperdicio de alimentos debido a la falta de planificación.
Exceso de compras de alimentos que terminan sin consumir.
Pérdida económica al desperdiciar alimentos que no consumieron.

BENEFICIOS ESPERADOS

Tener un ahorro económico al reducir los desperdicios de alimentos. Al aprender más sobre el impacto del desperdicio de alimentos en el medio ambiente y tomar medidas para reducirlo en su hogar. Implementar prácticas de compra más conscientes y planificación de comidas les ayudará a reducir el desperdicio de alimentos en su hogar. Optimizar su presupuesto y organización de compras.

DEFINIENDO EL RETO DE DISEÑO

INSIGHT

Me siento culpable al desechar la comida de mi hogar.

INSIGHT

Compro muchos alimentos cuando hago las compras y no termino de usar todos en casa.

INSIGHT

Quisiera encontrar alguna forma de poder disminuir los desperdicios de alimentos de mi hogar.

INSIGHT

No encuentro información con la cual pueda reducir o contribuir de alguna forma con los alimentos desperdiciados de mi hogar.

RETO DE DISEÑO

¿Cómo podríamos disminuir el desperdicio de alimentos en los hogares de Lima producidos por la compra excesiva y preparación desmedida de alimentos?

20 .LIENZO DE PROPUESTA DE VALOR

Pain Relievers
(Alivios para dolores)

- Reducir el tiempo perdido y estrés en pensar en nuevas recetas
- Reducir desperdicios
- Reducir la culpa por olvidar la planificacion

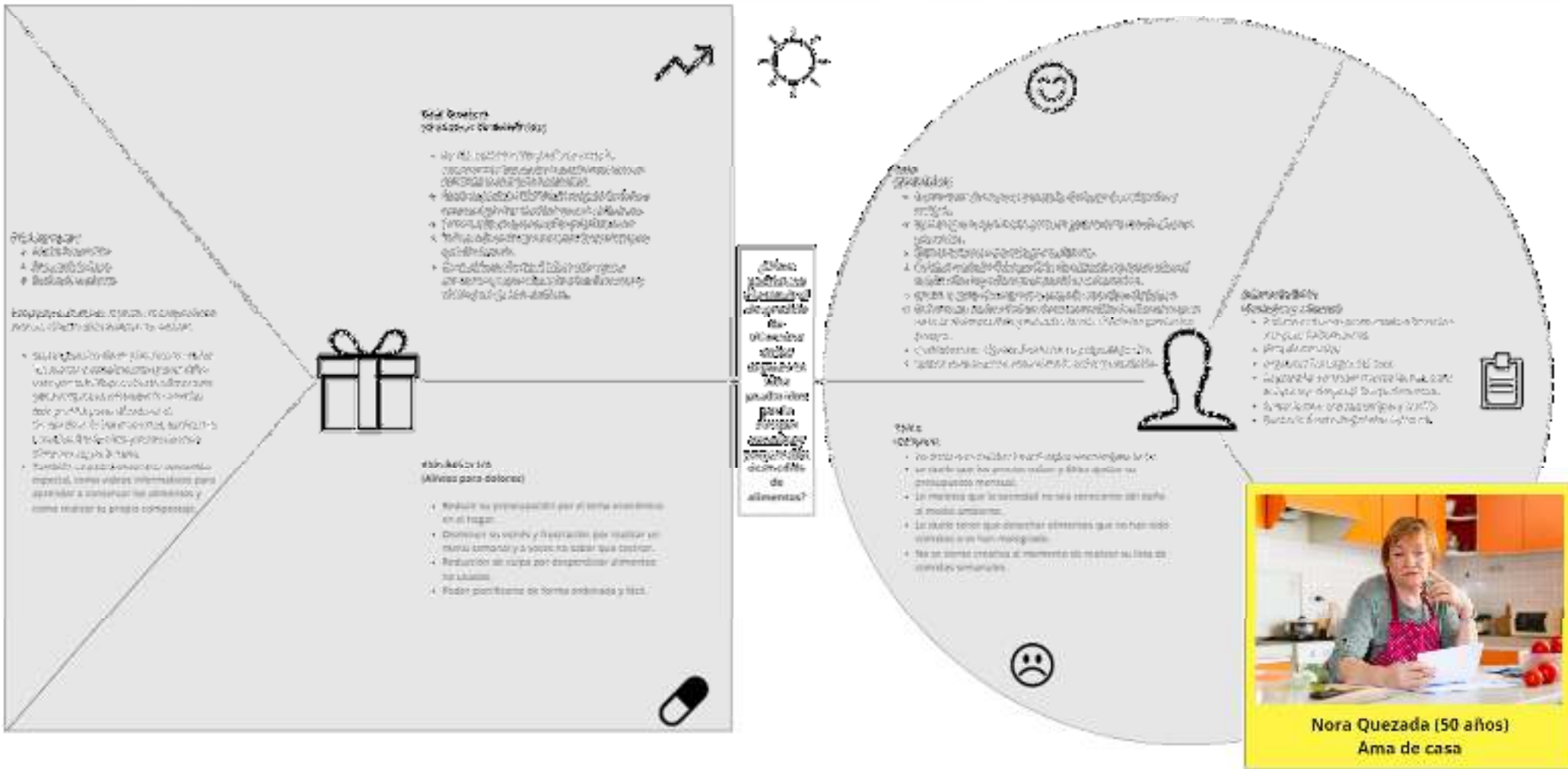
Pains
(Dolores)

- Le duele comprar sin medida y que termine desperdiciando la mitad de las cosas
- Le entristece que su hija crezca frivola y botando la comida
- Le duele olvidar la mayoria de cosas que compro



Ana Diaz (36años)
Contadora casada con una hija

20 .LIENZO DE PROPUESTA DE VALOR



Nora Quezada (50 años)
Ama de casa

20 .LIENZO DE PROPUESTA DE VALOR

Pain Relievers
(Alivios para dolores)

- El dolor de desechar alimentos no utilizados debido a la falta de conocimiento.
- El gastar dinero en alimentos que se echan a perder antes de ser consumidos.
- La pena y la preocupación por la falta de conocimiento sobre cómo conservar adecuadamente los alimentos.

- Le duele no saber como conservar los alimentos que compra.
- Le duele no poder disfrutar plenamente de comer fuera por la sensación de que debería estar comiendo en casa.
- Le duele que al no saber como conservar alimentos a veces le desmotiva volver a cocinar.



Maria Velarde (38 años)
Abogada, vive sola en su departamento.

20 .LIENZO DE PROPUESTA DE VALOR

Pain Relievers (Alivios para Dolores):

1. **Eliminación de Compras Impulsivas:** La planificación de comidas ayudará a evitar compras innecesarias, reduciendo el desperdicio de alimentos y la pérdida económica asociada.
2. **Reducción del Desperdicio de Alimentos:** Al implementar prácticas de compra conscientes y planificación de comidas, ayudaremos a reducir el desperdicio de alimentos en el hogar, minimizando así la pérdida económica y el impacto ambiental.
3. **Ahorro Económico Garantizado:** Ahorros significativos en las compras al reducir el desperdicio de alimentos y optimizar el presupuesto, brindando una mayor estabilidad financiera.

Lima producidos por la compra excesiva y preparación desmedida de alimentos?

Para
(Dolores)
Compras impulsivas y desperdicio de alimentos debido a la falta de planificación.
Exceso de compras de alimentos que terminan sin consumir.
Pérdida económica al desperdiciar alimentos que no consumimos.



Juan Mendrigón (25 Años)

21. CARACTERÍSTICAS DE LA PV

Característica 1

App Recordatorio, Journal de comidas: Diseño ordenado, didáctico y de fácil uso para todas las edades. Emitirá recordatorios y alertas en el teléfono para que el usuario registre en el app la planificación semanal de comidas (personalizable y con sugerencias de recetas según los gustos de los miembros) además de enlistar en el app cada alimento que compre para poder hacer un track de ellos e ir eliminando los que ya se usaron. Emitirá alertas sobre aquellos alimentos que queden enlistados por muchos días sin usarse con sugerencias de recetas rápidas para aprovecharlos antes de que se malogren.

Característica 2

App Planificadora de Comidas: Diseño atractivo, ordenado y de fácil uso. Brindará la cantidad más precisa de ingredientes que se necesitarán para comidas según cantidad de personas, dando después una lista de compras. Contenido informativo brindado por expertos sobre planificación, Compost en casa y alternativas para conservar los alimentos.

Característica 3

App para la gestión inteligente de alimentos: Esta aplicación intuitiva no solo te ofrece recomendaciones personalizadas basadas en tu ubicación y temperatura sino que también podrás tomar una foto de tus alimentos, y la aplicación proporcionará información instantánea sobre la frescura, la fecha de vencimiento y las mejores prácticas de conservación personalizadas. También te ayuda a planificar comidas, recibir alertas de vencimiento, reduciendo el desperdicio.

Característica 4

App para reducir desperdicio alimentario: Ofrece una solución completa para reducir el desperdicio de alimentos en hogares mediante una planificación personalizada de comidas que se adapta a los gustos y presupuesto de cada familia, asesoramiento nutricional y recetas saludables, una aplicación móvil para gestionar eficientemente el inventario y fechas de vencimiento de alimentos, un programa de recompensas por evitar el desperdicio con descuentos especiales y productos gratuitos en colaboración con empresas locales, una comunidad en línea para compartir consejos y recetas, y además fomenta el uso beneficioso de los residuos alimenticios, proporcionando ideas creativas para reutilizar sobras y restos de

22 .IDEACIÓN

Lluvia de ideas: todas las ideas posibles

¿Cómo podríamos disminuir el desperdicio de alimentos en los hogares de Lima producidos por la compra excesiva y preparación desmedida de alimentos?

App para planificar las comidas de forma más precisa

Programa de banco de comida para desperdicios de alimentos

Plataformas o grupos locales donde las personas puedan compartir alimentos que no necesitan o intercambiar ingredientes para evitar el desperdicio.

App para identificar personas necesitadas en zonas según tu ubicación para obsequiar comida excedente

Vehículos que recolectan alimentos comestibles de hogares y los distribuyen a personas necesitadas.

Campaña de concientización para promover la reducción de desperdicios

Programa de técnicas adecuadas de almacenamiento de alimentos puede ayudar a prolongar la vida de los alimentos.

Crear una aplicación que permita al usuario realizar un seguimiento de los alimentos en sus refrigeradores para ver el tema de caducidad y consumirlos antes.

Campañas para conectar comedores populares para hacer entregas de los excedentes

Aplicación que te avisa cuales alimentos están cerca de caducar luego de registrados con el código de barras.

Programa de educación sobre porciones adecuadas para reducir la preparación excesiva

Programa de recetas creativas para sobras o alimentos que consideramos ya están perdidos

App para gestionar compras y hacer un seguimiento de los alimentos que tienen en casa para evitar la sobrecompra y el desperdicio

Organizar charlas en supermercados o tiendas para educar a los clientes sobre la importancia de comprar de manera consciente y reducir el desperdicio de alimentos.

Campaña para formar grupos vecinales y consolidar excedentes, agruparlos y distribuirlos

Compostaje doméstico, donde los residuos orgánicos de alimentos se convierten en compost

23 .IDEACIÓN

Agrupar y evaluar
Seleccionar una idea para desarrollar

¿Cómo podríamos disminuir el desperdicio de alimentos en los hogares de Lima producidos por la compra excesiva y preparación desmedida de alimentos?

App para planificar las compras y comidas de forma más precisa

Programa de educación sobre porciones adecuadas para reducir la preparación excesiva

Programa de técnicas adecuadas de almacenamiento de alimentos puede ayudar a prolongar la vida de los alimentos.

Aplicación que te avisa cuales alimentos están cerca de caducar luego de registrarlos con el código de barras.

Programa de recetas creativas para sobras o alimentos que consideramos ya están perdidos

Podcast de concientización para promover la reducción de desperdicios

Organizar charlas en supermercados o tiendas para educar a los clientes sobre la importancia de comprar de manera consciente y reducir el desperdicio de alimentos.

Campaña para formar grupos vecinales y consolidar excedentes, agruparlos y distribuirlos

Compostaje doméstico, donde los residuos orgánicos de alimentos se convierten en compost

Programa de banco de comida para desperdicios de alimentos

Vehículos que recolectan alimentos comestibles de hogares y los distribuyen a personas necesitadas.

24 .IDEACIÓN

Matriz de priorización y selección

¿Cómo podríamos disminuir el desperdicio de alimentos en los hogares de Lima producidos por la compra excesiva y preparación desmedida de alimentos?

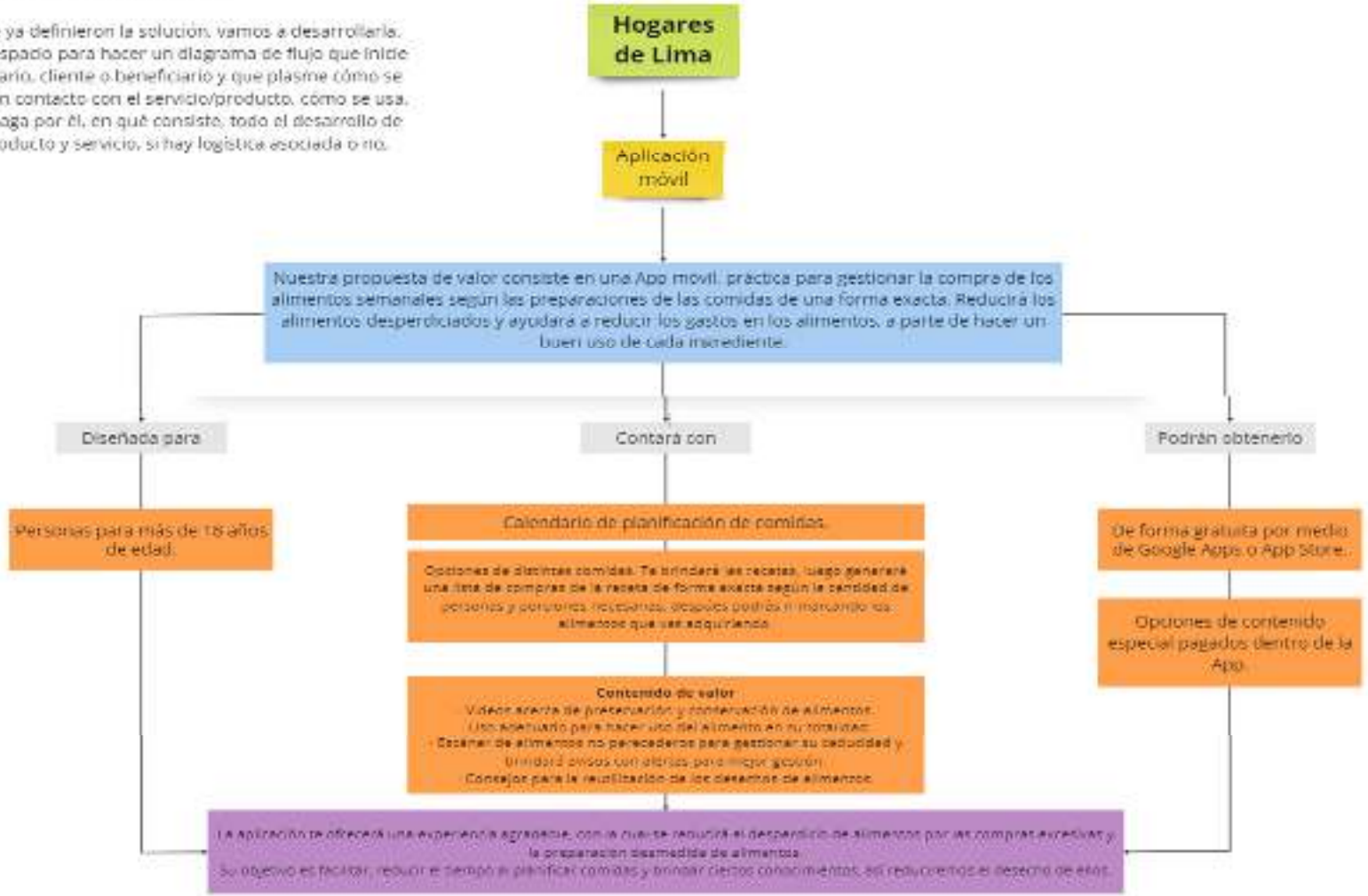
Desarrollen las características clave de cada idea de solución y analicenlas para que les ayude a decidirse por una (o una mezcla de alguna de ellas)

	IDEA A	IDEA B	IDEA C	IDEA D
Características de la Propuesta de Valor	**Nora Salvatierra:** Aplicación en la cual puedas planificar tus comidas de forma exacta, brindándote los alimentos exactos para la preparación según el número de personas.	**Juan Mandragón:** La aplicación incluye una gestión [illegible] práctica, contenido educativo sobre conservación de alimentos y porciones adecuadas, y un escáner de alimentos con alertas de vencimiento, todas diseñadas para reducir el desperdicio de alimentos en los hogares de Lima [illegible] de los alimentos.	**María Velarde:** Aplicación para conservar alimentos que te da consejos personalizados basados en el clima local y te alerta sobre cuándo consumir o congelar alimentos. Tiene una función de escaneo con la cámara para obtener detalles específicos sobre los productos.	**Ana Díaz:** Aplicación para planificar e innovar recetas. Con recordatorios para siempre tener presente organizar las compras de la semana. Tiene función de alerta y un catálogo de posibles recetas personalizable al gusto del usuario
Creadores de beneficios	Aplicación que pueda usarse en distintos dispositivos móviles. Beneficiará a las personas encargadas de la alimentación del hogar, jóvenes, independientes. Nos va a permitir comprar los alimentos necesarios para poder desperdiciar menos y hacer un uso adecuado de cada producto.	La aplicación ofrece una reducción significativa del desperdicio de alimentos, así como ahorros en tiempo y dinero al evitar compras excesivas y desperdicios innecesarios. Además, empodera a los usuarios mediante la educación sobre hábitos alimenticios más conscientes.	Es interactivo, lo que permite a los usuarios aprender sobre la conservación de alimentos de manera práctica y participativa esto ayuda a prolongar la vida útil de los alimentos y a ahorrar dinero al evitar su desperdicio.	Es didáctico y de uso intuitivo el cual permite que el usuario se familiarice con el aplicativo y lo haga parte de su rutina de manera mas fácil. Podrá utilizarse en distintos dispositivos móviles
Aliviadores de dolores	Mayor control al realizar compras y poder planificar el menú semanal. Reducción de gastos en el hogar. Menor estrés y culpabilidad.	Al proporcionar herramientas para una planificación precisa y la gestión de alimentos, las propuestas ayudan a aliviar la preocupación y la culpa asociadas con el desperdicio de alimentos, así como a abordar el estrés causado por las compras excesivas y la preparación desmedida.	Reducir el estrés, fomentar un sentido de logro a través de la educación y la información. Facilitar la gestión de la alimentación en su vida diaria.	Facilitar la organización semanal de comidas, reducir estrés por innovar en platillos.
Tipo de innovación	Incremental - Disruptivo	Innovación - Disruptiva	Innovación Incremental y Disruptivo	Incremental-Disruptivo
Viabilidad y factibilidad	Es viable, ya que es una app móvil, donde se incluirán herramientas tener una mejor gestión de los alimentos, menús y compras semanales.	Las propuestas son tecnológicamente viables y factibles desde el punto de vista económico. Aunque requieren una inversión inicial en desarrollo de software y contenido educativo. Es crucial obtener retroalimentación de los usuarios y realizar pruebas piloto para garantizar su aceptación y utilidad en la comunidad.	El aplicativo sería viable y factible debido a la demanda del mercado por soluciones tecnológicas móviles y la creciente conciencia sobre la importancia de conservar alimentos y reducir el desperdicio.	Es viable ya que en la actualidad existe mayor demanda tecnológica. Es un problema que todos padecen

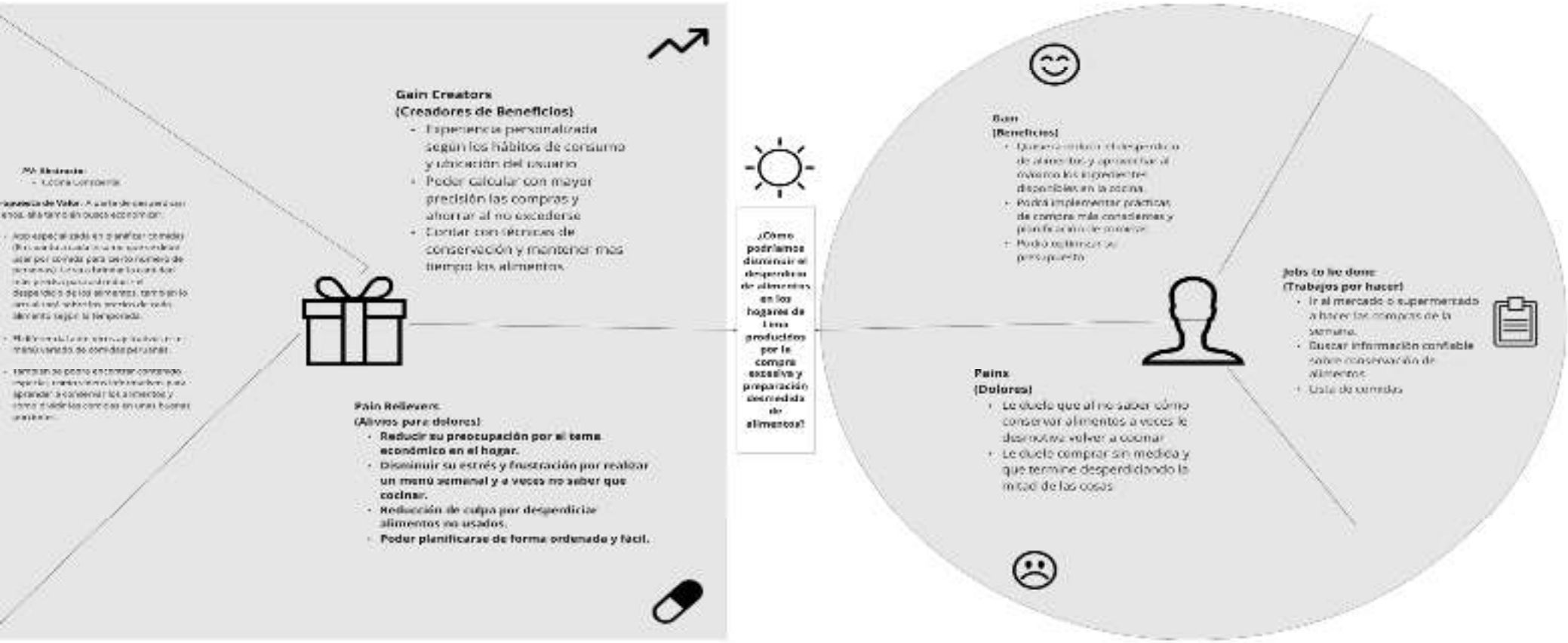
25. ATERRIZA TUS IDEAS DE SOLUCIÓN

ATERRIZA TUS IDEAS DE SOLUCIÓN

Ahora que ya definieron la solución, vamos a desarrollarla. Usa este espacio para hacer un diagrama de flujo que inicie con el usuario, cliente o beneficiario y que plasme cómo se pongran en contacto con el servicio/producto, cómo se usa, cómo se paga por él, en qué consiste, todo el desarrollo de uso del producto y servicio, si hay logística asociada o no, etc.



26 .LIENZO DE PROPUESTA DE VALOR



27 .MOODBOARD

Taller Generativo
Recopilación de Datos

Dinámica: ¡Vamos a conocernos!
1. Escoge un Post-it y coloca tu nombre
2. Después, escribe en el Post-it del costado tu comida favorita
3. Cuando todos hayan terminado de escribir en sus Post-its lo compartiremos en voz alta.

¿SABÍAN QUÉ?
Para conocer un poco más del tema ¿Sabían que el Perú se desperdicia 12.8 millones de toneladas de alimentos al año y con ello 2 millones de peruanos podrían alimentarse, informa el Banco de alimentos Perú? Cuando desperdiciamos alimentos, también desperdiciamos toda la energía y el agua que se requieren para cultivarlos, cosecharlos, transportarlos y empacarlos. Y si los alimentos llegan a pasar en el vertedero y se pudren, producen metano, un gas de efecto invernadero aún más potente que el dióxido de carbono.
Gran parte de ello se debe a la compra excesiva y la preparación desmedida de comidas.

Describan un acontecimiento reciente en el que hayan tenido que desechar alimentos y el por qué lo hicieron.

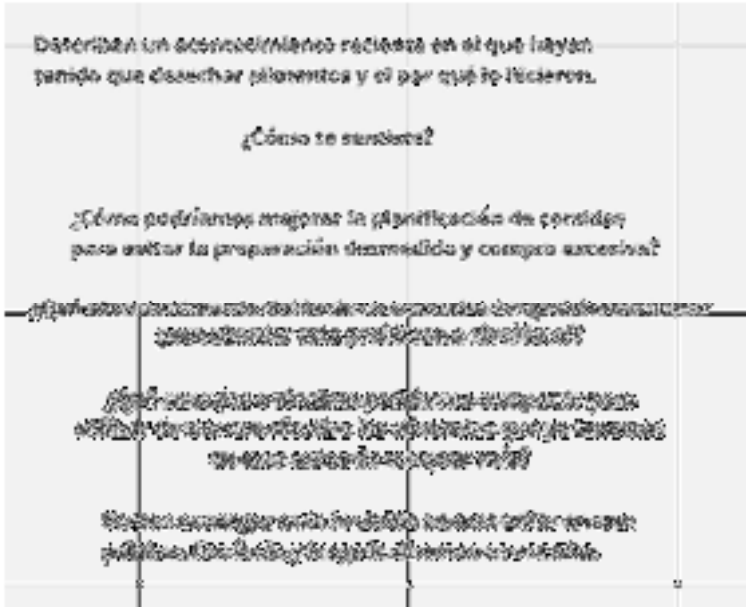
¿Cómo te sentiste?

¿Cómo podríamos mejorar la planificación de comidas para evitar la preparación desmedida y compra excesiva?

[illegible]

[illegible]

[illegible]



28 .DESCARGA TALLERES GENERATIVOS

José Camacho

Arroz tapado

Jacqueline

Arroz Con Pollo

Loosiane Sánchez

Ceviche

Ceviche

Alfredo

Arroz con pollo

Arroz con pollo

Paola Paz

Lasagna

Bryan

¿Cómo te sentiste?

Compartir los alimentos que no voy a consumir para que no se desperdicien

Ver si algun producto esta por vencer, donarlo como hacen en otros paises con los food banks

Medir con exactitud los ingredientes necesarios para preparar la comida

Crear conciencia en la localidad en la que habito

Describan un acontecimiento reciente en el que hayan tenido que desechar alimentos y el por qué lo hicieron.

Hacer una lista de compras con los ingredientes precisos que se consumiran.

Coordinar con los miembros de la familia quienes van a comer, para medir y racionar las porciones a preparar

Comprar las cosas necesarias y cocinar medido.

Considero que deberia medir mas adecuadamente de acuerdo al numero de personas de mi familia proporcionar adecuadas

La reorganización de productos por caducidad

Hacer un plan de comidas para la semana y comprar acorde a ello

Asegurar la preservacion de la comida guardandola en lugares apropiados

Pues solo comprar para lo realmente necesario, planificando lo que debe comerse en los días que se necesita

¿Cómo podríamos mejorar la planificación de comidas para evitar la preparación desmedida y compra excesiva?

Hacer una lista de compras con los ingredientes precisos que se consumiran.

Coordinar con los miembros de la familia quienes van a comer, para medir y racionar las porciones a preparar

Comprar las cosas necesarias y cocinar medido.

Considero que deberia medir mas adecuadamente de acuerdo al numero de personas de mi familia proporcionar adecuadas

La reorganización de productos por caducidad

Hacer un plan de comidas para la semana y comprar acorde a ello

Asegurar la preservacion de la comida guardandola en lugares apropiados

Pues solo comprar para lo realmente necesario, planificando lo que debe comerse en los días que se necesita

28 .DESCARGA TALLERES GENERATIVOS

¿Qué otras acciones individuales o comunitarias podríamos tomar para abordar este problema a nivel local?



¿Qué consejos o técnicas podríamos compartir para utilizar de manera efectiva los alimentos que ya tenemos en casa antes de comprar más?

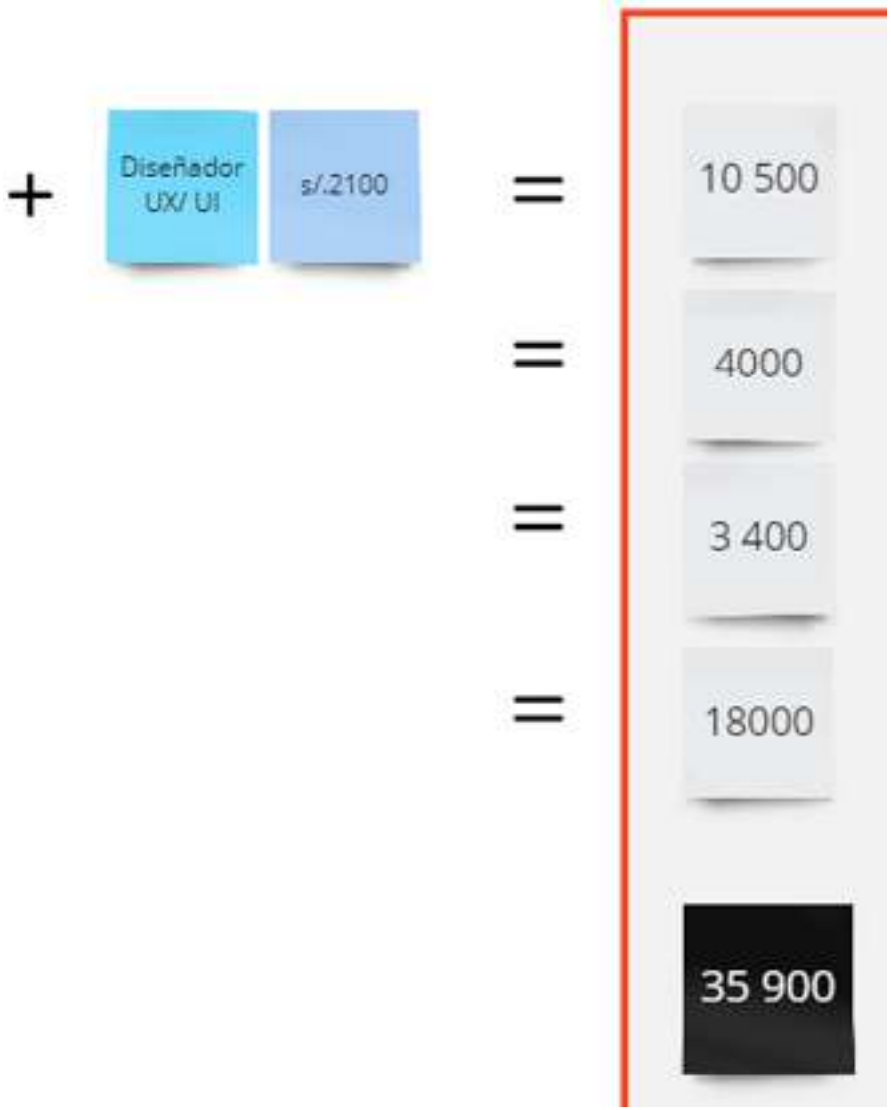


Vamos a recoger todo lo vivido en este taller en una palabra. Escríbela y luego la diremos en voz alta.



28 .LIENZO DE PRESUPUESTOS




+
Diseñador UX/ UI
s/.2100
=
10 500
=
4000
=
3 400
=
18000
35 900

	Definción	Ahora coloca los recursos que tu proyecto necesita. Puedes verlos en tu lienzo modelo de negocio								Custom ratio
Recursos producción	Todos aquellos recursos materiales o personales destinados a la producción.	Servidor	s/.80	+	Desarrolladores de software	s/.2500				2580
Recursos administrativo	Todo aquel personal o recurso material dedicado a la administración del proyecto	Gerente administrativo	s/.3000	+	Alquiler de espacio oficina	s/.2500	+	Servicios básicos	s/.500	6000
Recursos logísticos	Todo aquel recurso dedicado a hacer llegar el producto al público.	Soporte técnico (Mantenimiento y actualización de pc y software)	s/.1500	+	Costos sotware adicional	s/.500				2000
Recursos financieros	[illegible]	Pago mensual de préstamo bancario (5% de interes)	s/.500							500
Recursos de difusión	Los recursos materiales y humanos que necesitas para promocionar tu producto.	Community manager	s/.1500	+	Pago de publicidad en redes sociales	s/.1000				2500
										13580

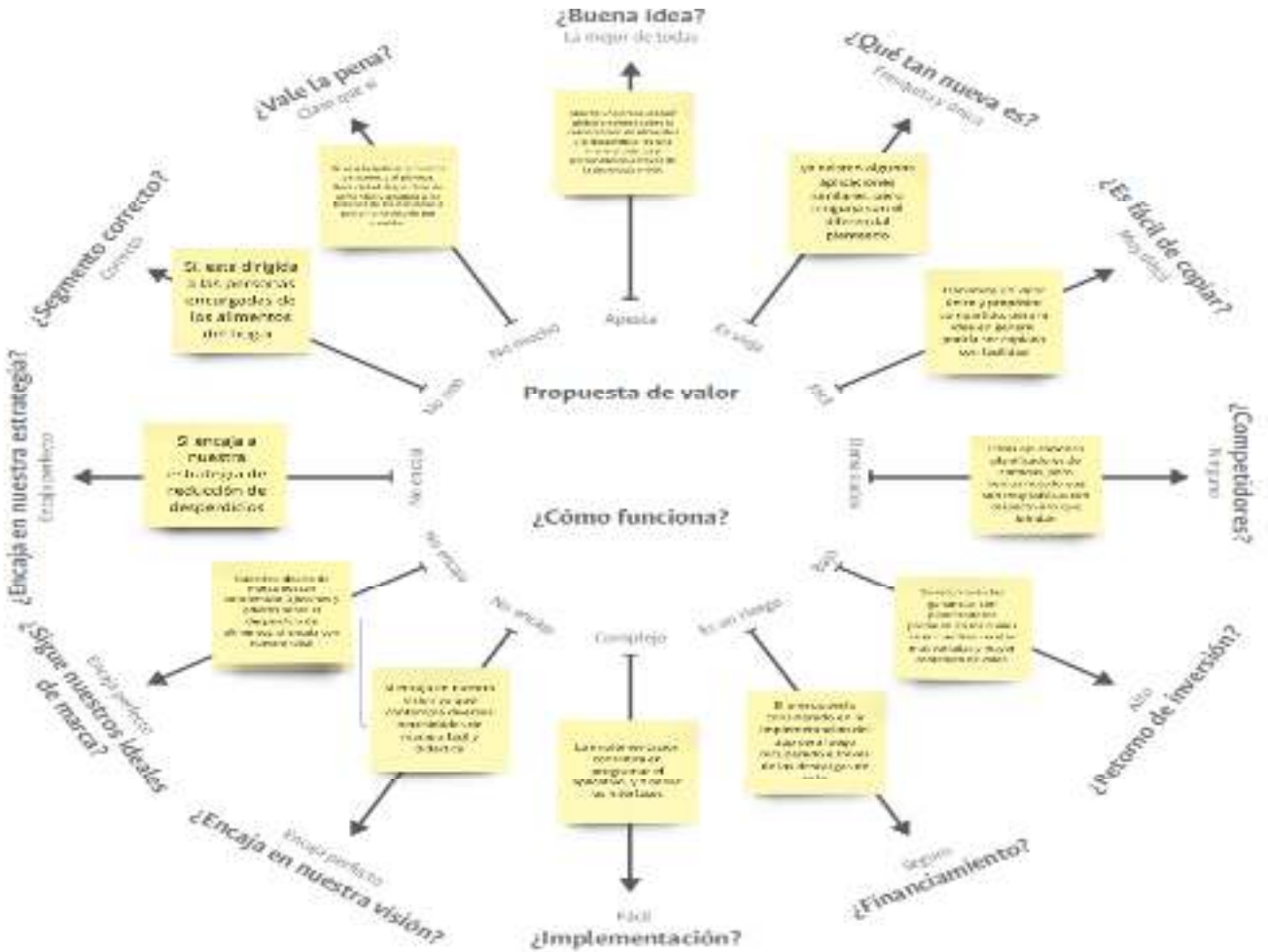
	Definción	Ahora coloca los recursos que tu proyecto necesita. Puedes verlos en tu lienzo modelo de negocio								Custom ratio
Recursos producción	Todos aquellos recursos materiales o personales destinados a la producción.	Servidor	s/.80	+	Desarrolladores de software	s/.2500				2580
Recursos administrativo	Todo aquel personal o recurso material dedicado a la administración del proyecto	Gerente administrativo	s/.3000	+	Alquiler de espacio oficina	s/.2500	+	Servicios básicos	s/.500	6000
Recursos logísticos	Todo aquel recurso dedicado a hacer llegar el producto al público.	Soporte técnico (Mantenimiento y actualización de pc y software)	s/.1500	+	Costos sotware adicional	s/.500				2000
Recursos financieros	[illegible]	Pago mensual de préstamo bancario (5% de interes)	s/.500							500
Recursos de difusión	Los recursos materiales y humanos que necesitas para promocionar tu producto.	Community manager	s/.1500	+	Pago de publicidad en redes sociales	s/.1000				2500
										13580

28 .LIENZO DE INGRESOS

Categoría	Costo unitario	Estimado del total de unidades vendidas al mes	Ingreso estimado mensual	Ingreso estimado trimenstral
Suscripción premium	s/.10	1500	s/.15000	45000
Ingreso por publicidad y patrocinio	s/.2000	5 contratos con marcas locales	s/.10000	30000
[illegible]	s/.5000	1 proyecto de consultoría	s/.5000	15000
				90000

Total de ingresos estimados		Total de inversión		Total de gastos		Utilidad / Pérdida
90000	-	35 900	-	40740	=	13360

29 .AUTOEVALUACIÓN - IDENTIFICAR EL NIVEL DE INNOVACIÓN



30.LIENZO MODELO DE NEGOCIO

0. Reto de Diseño: ¿Cómo podríamos disminuir el desperdicio de alimentos en los hogares de Lima producidos por la compra excesiva y preparación desmedida de alimentos?

8. Aliados clave

- Ministerio del Ambiente(Minam)
- Ministerio de Producción (PRODUCE)
- Banco de Alimentos Perú
- Empresas textil ecológico
- Organizaciones sociales aliadas.
- Organizaciones benéficas y ONGs
- Municipalidades
- Empresas de transporte ecológico

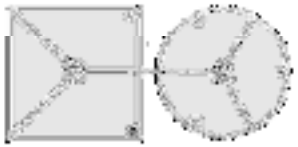
7. Actividades Clave

- Desarrollo de software.
- Implementar sistema de monitoreo.
- Publicidad.
- Desarrollar la educación del cliente.

6. Recursos clave

- Tecnológicos
- Personal (Diseñador de moda, especialista en marketing, programadores)
- Marketing y promociones
- Publicidad
- Económicos
- Otros
- Espacio físico (oficinas, talleres, almacenes)

2. Propuesta de valor



- Brindar una solución integral para disminuir el desperdicio de alimentos producidos por la compra excesiva y preparación desmedida de alimentos en los hogares de Lima.

4. Relación con los clientes

- Servicio personalizado
- Comunidades de usuarios
- Self-Service (Los clientes crean y gestionan sus propias relaciones, como rellenar formularios de contacto en línea o utilizar sistemas de autoservicio para acceder a información de la empresa.)
- Asistencia personalizada

5. Canales

- Redes sociales
- Aplicación
- Televisión

1. Segmento de clientes: Arquetipos



- Hogares limeños con más de tres integrantes, de diversos niveles socioeconómicos, que compran alimentos frescos de manera frecuente y que muestran interés por reducir el desperdicio de alimentos en sus hogares.

9. Presupuestos

- Actualización de licencias de software y herramientas desarrollo.
- Pago de sueldos a empleados en la nube o servidores de bases.

5. Fuentes de ingreso

- Venta de productos: Ofrecer productos relacionados con la reducción del desperdicio de alimentos, como envases herméticos, etiquetas inteligentes que indican la frescura de los alimentos o aplicaciones móviles para planificar comidas.
- Alianzas estratégicas: Establecer alianzas con supermercados, tiendas de productos orgánicos o restaurantes que compartan los mismos valores.
- Suscripciones o membresías: Ofrecer una suscripción mensual o anual que brinde acceso a contenido exclusivo, descuentos en productos o servicios, o beneficios adicionales.

31 .IDENTIFICAR LA COMPETENCIA

Identifica productos o servicios que respondan a la misma necesidad que tu producto o servicio está resolviendo. Puede ser dentro o fuera del país.

	competencia 1	competencia 2	competencia 3	competencia 4	competencia 5
Producto / Servicio	Ekilu	Nooddle	Planifood	eMeals	MealPlanner
Breve descripción	Es un aplicativo que te ayuda a comer sano con recetas saludables y cuidar la alimentación, ekilu es tu app de recetas de cocina.	Aplicativo diseñado para sugerir recetas saludables con lo que tengas en la nevera. Personalizable y con sistema de busquedas	Un aplicativo que tiene la capacidad de ir aprendiendo tus gustos personales y utiliza esos datos para configurar un plan de alimentación	Una app sencilla que no sólo vas a poder planificar tus menús semanales, sino que es capaz de **generarte una lista de la compra** para que puedas tener todo lo que necesitas para poder hacer las comidas del menú.	Un aplicativo que permite crear planes semana a semana buscando la facilidad de uso. Para ello, utiliza una interfaz de usuario básica y sencilla con un menú lateral en el que puedas ir añadiendo y configurando tus semanas dejando todos los platos que vas a ir comiendo al día.
¿En qué se parece a mi solución?	La gestión y planificación de alimentos	Planificación de alimentos	Algoritmo personalizado	Generación de lista de compra.	Plainificador semanal de comidas.
¿En qué se diferencia de mi solución?	El menú variado de comidas peruanas	Funciona como food planner	Interfaz complicada para la mayoría de usuarios	Su servicio de paga.	Permite crear y compartir tus propias recetas de comida.

31 .IDENTIFICAR EL NIVEL DE INNOVACIÓN

¿Qué nivel de innovación corresponde a tu proyecto?

Producto / Servicio	EKILU Es un aplicativo que le ayuda a comer sano con recetas saludables y cuidar la alimentación. ekilu es tu app de recetas de cocina.	Innovación incremental	¿Cómo lo mejoramos? Brindaremos los ingredientes exactos para que planificar tus comidas y compras sea más preciso.
	¿Encaja con nuestra estrategia? Si, ambos buscamos brindar recetas y cuidar la salud, pero con un diferente propósito.		El tener comidas variadas es nuestro diferencial, en las apps actuales de alimentación encuentras una variación limitada y clásica.
	En nuestro caso es para reducir los desperdicios de alimentos, y dentro de nuestra app se plantean apartados distintos que ayudar a lograr nuestro objetivo.		

32 .LIENZO MODELO DE NEGOCIO MVP/ MSV

0. Reto de Diseño: ¿Cuál es el reto que tu modelo de negocio debe resolver? ¿Para qué sirve tu proyecto?
¿Cómo podríamos disminuir el desperdicio de alimentos en los hogares de Lima producidos por la compra excesiva y preparación desmedida de alimentos?

8. Aliados clave

- Colaboradores/Patrocinadores
- Nutricionistas y chefs
- Influencer

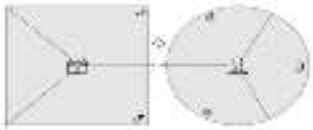
7. Actividades Clave

- Desarrollo de software.
- Implementar cadena de suministro.
- Red logística.
- Desarrollar la estructura del aplicativo.

6. Recursos clave

- Programador
- Dispositivos electrónicos: Pc o laptop, tablets
- Servidores
- Chefs y nutricionistas

2. Propuesta de valor



- Aplicativo digital que ayudará a planificar comida peruanas con los alimentos estén en temporada.

4. Relación con los clientes

- Modelo de negocio orientado al cliente.
- Retroalimentación de feedbacks de los usuarios.
- Respeto de opiniones.
- Preferencias del público.

3. Canales

- Aplicativo movil
- Redes Sociales

1. Segmento de clientes: Arquetipos



- Hogares de lima que estén interesados en la conservación de alimentos, así como personas conscientes del medio ambiente que buscan reducir el desperdicio de alimentos y a su vez ahorrar dinero.

9. Presupuestos

1. Plataformas digitales
2. Servicio de Luz
3. Mantenimiento de equipos
4. Servidores
5. Programadores
6. Recetarios/Chefs/Nutricionistas

5. Fuentes de ingreso

1. Publicidad y Patrocinios
2. Alianzas estratégicas
3. Monetización de redes sociales

33 .PROTOTIPOS

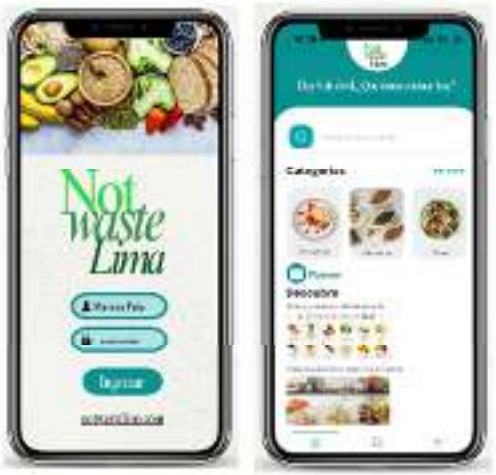
Los prototipos nos ayudan a validar nuestra idea de solución al ponerlos en contacto de usuarios. Desarrolla tres prototipos para probar si tu idea de solución es usable, viable y deseable.

TESTEAR EL PRODUCTO (inicio del producto)



TESTEAR EL SERVICIO (secciones - planificador)

Tarea 1: Registrate y crea un usuario



Tarea 2: Crea un plan de comidas semanal/mensual



Tarea 3: Personaliza el plan de comidas con las recetas que prefieras y para la cantidad de miembros de tu hogar



Tarea 4: Obten sugerencias de frutas y verduras de estación



TESTEAR EL MODELO DE NEGOCIO

¿Qué funcionalidad te gustaría encontrar en una aplicación para la gestión de alimentos que te ayuden a reducir el desperdicio en tu hogar?

Copiar

62 respuestas



¿Cómo te sentirías utilizando una aplicación que te ofrezca recetas peruanas adaptadas a tus preferencias y necesidades alimenticias?

Copiar

62 respuestas



¿Qué tipo de recursos educativos te resultarían más útiles para aprender sobre prácticas de consumo sostenible y reducción de desperdicios?

Copiar

62 respuestas



¿Qué características considerarías más valiosas en una suscripción premium para una aplicación como "Not Waste Lima"? Elige tu favorita:

Copia

61 respuestas



¿Qué te incentivaría a utilizar nuestra aplicación de manera regular para planificar tus compras y preparar tus comidas?

Copiar

61 respuestas



¿Estarías interesado/a en participar en programas de capacitación o talleres ofrecidos por nuestra aplicación para aprender más sobre la gestión de alimentos y la reducción de desperdicios?

Copiar

62 respuestas



20%

34 .EJERCICIO DE VALIDACIÓN

Introducción a la dinámica:

Buenas tardes a todos.
Les agradecemos su participación para realizar la validación de nuestro prototipo solución hacia la problemática encontrada. Y es que, gracias a nuestro estudio hemos descubierto que en muchos hogares peruanos existe gran cantidad de desperdicio de alimentos, y las razones principales son: La compra excesiva y la preparación desmedida de ellos.

Queremos su opinión más honesta acerca del aplicativo que les presentaremos a continuación.

Dinámica: dientes y diseña una dinámica para tu propia validación, puedes basarte en el ejemplo o utilizar otras dinámicas para la validación con potenciales clientes

Opiniones de los asistentes

- **Dinámica: ¡Vamos a conocernos!**
- Escoge un Post-it y coloca tu nombre
- Después, escribe en el Post-it del costado la funcionalidad del app encontraste mas utiles o atractivas?
- Cuando todos hayan terminado de escribir en sus Post-its lo compartiremos en voz alta.

¿Hubo algún momento en el que te sentiste frustrado o confundido sobre el uso de la aplicación?
Escoge un Post-it y comparte si sentiste confusion o si estuvo todo claro al usar el app.

Describe un escenario ficticio de uso de la aplicación, como planificar una semana de comidas, hacer una lista de compras o gestionar alimentos próximos a la fecha de caducidad.

¿Cómo podría ser mejorado?

- Escoge un Post-it y escribe 2 sugerencias de mejora

Cierre:

¡Muchas gracias a todos por su participación activa y por compartir sus valiosos comentarios durante esta sesión! Sus opiniones son fundamentales para nosotros en el proceso de mejora continua de la aplicación.
Queremos asegurarles que todas y cada una de las sugerencias que han proporcionado serán tenidas en cuenta meticulosamente. Cada idea, crítica y observación nos ayudará a afinar y perfeccionar la aplicación para brindarles la mejor experiencia posible.
Seguiremos trabajando arduamente para implementar los cambios sugeridos y abordar cualquier área de mejora identificada. Su contribución es invaluable para nosotros y estamos comprometidos a crear una aplicación móvil que realmente marque la diferencia en la reducción del desperdicio de alimentos.
¡Gracias nuevamente por su tiempo y compromiso!

PREGUNTAS Y RESPUESTAS DE VALIDACIÓN



PREGUNTAS Y RESPUESTAS DE VALIDACIÓN

Paola Paz

Describe la funcionalidad del app encontraste opciones mas utiles o atractivas?	Encontré mas útil la funcionalidad de lista de recetas segun los miembros de mi familia
Hubo algún momento en el que te sentiste frustrado o confundido sobre el uso de la aplicación?	La verdad no me sentí confundida es muy intuitivo
Describe un escenario ficticio de uso de la aplicación, como planificar una semana de comidas, hacer una lista de compras o gestionar alimentos próximos a la fecha de caducidad.	Cuando quiera cocinar para recibir amistades ahora podré calcular bien los ingredientes para todos y no cocinar exagerado como lo suelo hacer
¿Cómo podría ser mejorado?	Quizas lo mejoraria con una seccion de las mismas recetas pero en version fitness o con menos calorias, podria ser interesante...

José Camacho

Describe la funcionalidad del app encontraste opciones utiles o atractivas?	Considero útil sobre todo el planificar de comidas semanal, con mi esposa nos ayudaria bastante. Ya que los domingos solemos hacer nuestra lista y realizar las compras, nos facilitaría ese proceso.
Hubo algún momento en el que te sentiste frustrado o confundido sobre el uso de la aplicación?	En realidad no. Creo que se entiende en qué consiste la aplicación y bueno los botones importantes que encontré son el del planificar y el de frutas y verduras de temporada.
Describe un escenario ficticio de uso de la aplicación, como planificar una semana de comidas, hacer una lista de compras o gestionar alimentos próximos a la fecha de caducidad.	No comprendo del todo la pregunta. Pero si consiste en uso ficticio de la aplicación primero veria los frutas y verduras de temporada, veria lo que tengo en casa y luego haria uso del planificador para ver lo que me falta y las compras que debo hacer.
¿Cómo podría ser mejorado?	Creo que el diseño podría ser mejor.

35 .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:

Los usuarios deberían familiarizarse con comidas utilizando recurso peruano de forma medida, y tener conocimiento de las porciones y cantidad que se debería utilizar para una comida diaria o un almuerzo familiar para que de esta manera poder comprar la necesaria sin necesidad de mal gastar el dinero o desechar alimentos.

Observando el lado del consumidor que busca rapidez, economía y facilidad a la hora de comprar alimentos y prepararlos.

Observaciones:

Notamos que las personas buscan tener algo rico, nutritivo y rápido en el momento de preparar alimentos, ya que en diversas ocasiones lo que falta es tiempo.

Por ello, la practicidad que ofrecemos es realizar un cronograma de acuerdo a sus gustos, preferencias y cantidad adecuadas.

Así mismo, creamos concientización a la hora de comprar los alimentos para disminuir y/o evitar que estoy se desechen.

Resultados:

Los usuarios logran tener resultados desde el primer día que utilizan la aplicación así dejando en evidencia el uso de esta herramienta para la vida diaria.

Comprobaremos que los usuarios buscan la manera de ahorrar pero a su vez comer sanamente, ya que aprenderán la variedad de recursos peruanos que pueden llegar a su mesa.

Herramienta que ayuda al consumo adecuado creando conciencia de lo que comemos sin necesidad de generar mas desperdicios.

Acciones:

Los usuarios se encuentran satisfechos con la aplicación pero sí, se estudiaría para la implementación de paquetes especiales para recetas.

Adaptaríamos un recetario para postres saludables, para los pequeños del hogar.