

ESCUELA DE EDUCACIÓN SUPERIOR TECNOLÓGICA PRIVADA
“TOULOUSE LAUTREC”



RESTI

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

AUTOR:

BENJAMIN BERNABE PAREDES VALENCIA

<https://orcid.org/0000-0003-2951-3160>

Proyecto de innovación para obtener el grado de Bachiller en
Arquitectura de Interiores

AUTOR:

NICOLE GISELL LEWIS GONZÁLES

<https://orcid.org/0000-0002-8506-9175>

ASESOR:

DANIELA RUIZ HIDALGO

<https://orcid.org/0000-0002-6872-6460>

Lima - Perú

2022

NOMBRE DEL TRABAJO

**RESTI-T_INNOV-NICOLE GISELL LEWIS G
ONZALES.pdf**

RECUENTO DE PALABRAS

8980 Words

RECUENTO DE PÁGINAS

57 Pages

FECHA DE ENTREGA

Jul 15, 2024 5:31 PM GMT-5

RECUENTO DE CARACTERES

50354 Characters

TAMAÑO DEL ARCHIVO

29.4MB

FECHA DEL INFORME

Jul 15, 2024 5:34 PM GMT-5**● 14% de similitud general**

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

- 13% Base de datos de Internet
- Base de datos de Crossref
- 10% Base de datos de trabajos entregados
- 2% Base de datos de publicaciones
- Base de datos de contenido publicado de Crossref

● Excluir del Reporte de Similitud

- Material bibliográfico
- Material citado
- Material citado

● 14% de similitud general

Principales fuentes encontradas en las siguientes bases de datos:

- 13% Base de datos de Internet
- Base de datos de Crossref
- 10% Base de datos de trabajos entregados
- 2% Base de datos de publicaciones
- Base de datos de contenido publicado de Crossref

FUENTES PRINCIPALES

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

1	hdl.handle.net Internet	2%
2	coursehero.com Internet	1%
3	vsip.info Internet	1%
4	gob.pe Internet	1%
5	repositorio.tls.edu.pe Internet	1%
6	tesis.unap.edu.pe Internet	<1%
7	fing.edu.uy Internet	<1%
8	prezi.com Internet	<1%

9	unach.edu.pe Internet	<1%
10	usmp.edu.pe Internet	<1%
11	Universidad San Ignacio de Loyola on 2021-12-06 Submitted works	<1%
12	Organismo de Evaluación y Fiscalización on 2020-06-18 Submitted works	<1%
13	Universidad Católica de Santa María on 2023-07-31 Submitted works	<1%
14	Universidad TecMilenio on 2024-01-19 Submitted works	<1%
15	m.moam.info Internet	<1%
16	Universidad Cesar Vallejo on 2016-08-15 Submitted works	<1%
17	Universidad Continental on 2020-05-31 Submitted works	<1%
18	blog.pucp.edu.pe Internet	<1%
19	info.undp.org Internet	<1%
20	knowmad.openaire.eu Internet	<1%

21	Universidad TecMilenio on 2024-01-28 Submitted works	<1%
22	businessitalia.finanze.it Internet	<1%
23	(11-5-03) http://148.244.240.31/Bancomext/portal/portal.jsp?parent=... Internet	<1%
24	journaldelpacifico.com Internet	<1%
25	worldwidescience.org Internet	<1%
26	iberpymeonline.org Internet	<1%
27	minam.gob.pe Internet	<1%
28	researchgate.net Internet	<1%
29	villasantarita.com.ar Internet	<1%
30	Sonoma State University on 2021-05-13 Submitted works	<1%

PROYECTO DE INNOVACIÓN

Resumen

El proyecto de innovación Resti: “Creación de un sistema de eco módulos de reciclaje que reduzcan el exceso de residuos sólidos en restaurantes de lima metropolitana” se indica en el contexto desarrollo prioritario como tecnología ambiental sostenible, además se encuentra en la actividad económica de comercio que busca resolver la demasía de residuos sólidos, teniendo como beneficiarios a los restaurantes de Lima Metropolitana.

La metodología empleada es “Toulouse Thinking”, que contiene fases como investigar, idear, desarrollar y transferir, que permiten desde analizar el problema hasta proponer ideas innovadoras que previamente han sido validadas con los interesados.

La propuesta mostrada a través del value proposition consiste en eco módulos de reciclaje para inhibir los residuos sólidos en restaurantes, buscando extender el ciclo de vida de los residuos inorgánicos, transformándolos en displays hechos de material reciclado, se trata de un proceso en el cual se da el contacto entre el restaurante y Resti, posteriormente se diseñan y crean los eco módulos en función a las necesidades de cada restaurante. Se gestiona y separan los residuos en el restaurante para su posterior recojo a través de triciclos recolectores. Luego los residuos orgánicos son enviados a empresas aliadas, para proceder con la separación y limpieza de residuos inorgánicos exclusivamente, los cuales servirán como insumos para la creación de displays o instalaciones hechas con materiales reciclados para empresas de diversos rubros que buscan impactar de manera sostenible. Además, a través de una placa certificamos a los restaurantes para que formen parte de la ruta gastronómica eco amigable.

Para la experimentación se diseñaron prototipos, los cuales fueron unos modelados en 3D del diseño de los eco módulos y un diagrama para poder explicar a nuestro público objetivo el proceso de nuestro servicio. Se realizaron talleres generativos para poder validar la propuesta y explicar cada parte del proceso y como será y nuestro valor diferencial. Los usuarios administradores de restaurantes nos mencionaron el hecho de concientizar y crear un hábito en el personal para un correcto uso de los eco módulos.

Y por parte del grupo de “retail” recomendaron trabajar de la mano de municipalidades haciendo campañas en parques con material reciclado. Y así captar a más clientes y fomentar el reciclaje.

El sistema de eco módulos de reciclaje es una solución viable porque ha sido validada por usuarios relacionados con el sector y busca el triple balance, generando un impacto ambiental positivo. Para completar el reciclaje de desechos en general, se debe incluir la gestión de desechos de aceite y orgánicos. Y luego expandir nuestro proyecto a nivel nacional.