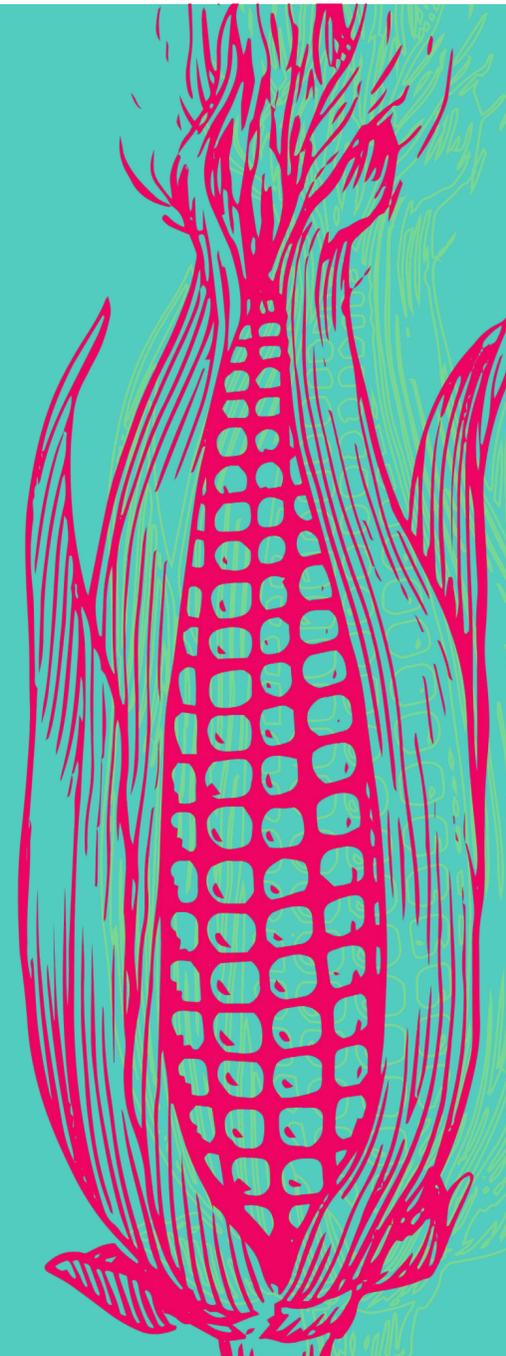


Reporte Final - Día 3
noviembre 25, 2020

El sabor del futuro

20
20

Desafíos e innovaciones del sector gastronómico en el marco de las tendencias de la economía circular y los Objetivos de Desarrollo Sostenible.



amable

Este documento ha sido trabajado por **amable Perú**, Consultora de Diseño Centrado en las Personas. Como empresa, aspiramos a mejorar la calidad de vida diseñando experiencias simples y transparentes. Nosotros elegimos tener al humano en el centro de la ecuación por ello nuestro propósito es diseñar para un mundo más amable. Iniciamos nuestro proceso con el descubrimiento del problema, para diseñar una solución que genere valor y que su implementación transforme el entorno.

En esta ocasión, **amable Perú** tuvo a cargo la tarea de encargarse de sistematizar la información del Taller de Diseño Circular que se desarrolló durante el tercer día del evento El Sabor del Futuro, y plasmarla en este reporte que invitamos a leer.

Contenido

01 Antecedentes

El Sabor del Futuro
Taller de Diseño Circular

02 Metodología

Proceso
Tarjetas de Estrategia Circular
Contexto, Personas & Retos

03 Trabajo en mesas

Reto 1
Reto 2
Reto 3
Reto 4

04 ¿Hacia dónde vamos?

05 Agradecimientos

06 Referencias

01

ANTECEDENTES

#ElSaborDelFuturo

EL SABOR DEL FUTURO

#ElSaborDelFuturo

Organizadores



Aliados



IDEO



> Fusion



amable



RIV LATIN AMERICA

Evento

#ElSaborDelFuturo 2020 fue un evento que abordó diversos desafíos que enfrenta la gastronomía peruana en la actualidad a sazón de las crisis urgentes (la pandemia de COVID-19 y la crisis política vigente) y las amenazas constantes (el cambio climático, la pobreza y la desigualdad social). El objetivo principal fue que los actores de la gastronomía comiencen a articular acciones colectivas y emprendimientos colaborativos con organizaciones de industrias vinculadas que les permitan soslayar o navegar los retos que las crisis y amenazas implican.

El espíritu del evento fue que en el sector las metas de rentabilidad — particularmente complicadas para el sector a la luz de la pandemia — no sean concebidas como trade-offs respecto de objetivos sociales y de sostenibilidad ambiental. Es por eso que el evento estuvo basado en la Economía Circular y los Objetivos de Desarrollo Sostenible de las Naciones Unidas.

Estos dos marcos de conocimiento proponen alternativas para combinar objetivos sociales, ambientales y económicos.

Para más información del evento ingresa [aquí](#).

El viaje del evento

La experiencia del evento fue diseñada a modo de un viaje donde cada día representó un momento de acción:



Aprender

- Entender el contexto
- Mirada compartida sobre los desafíos y rutas de aceleración



Inspirar

- Escuchar experiencias
- Relacionamiento entre los actores del ecosistema



Actuar

- Generar sinergias y fortalecimiento en iniciativas actuales
- Crear iniciativas nuevas

Cronograma

Día 1 - Lunes, 23 de noviembre

- "Mirada global de la gastronomía"
Andoni Luis Aduriz – Mugaritz
- "Los desafíos de la gastronomía peruana"
Nino Bariola - The University of Texas at Austin
- "Desafíos y rutas de aceleración del ecosistema gastronómico"
Mayte Morales – SWAN
- "Economía circular para la cadena de valor del ecosistema gastronómico"
Petar Ostojic - CIEC
- "Un marco para acciones colaborativas entre la política y la gastronomía"
Marie Persson - Laboratorio Nórdico de Políticas Alimentarias
- "Innovación 4.0. Disrupción de negocios y tecnologías del ecosistema gastronómico"
Anaïs Iglesias - Basque Culinary Center - Culinary Action
- "ODS para el triple impacto del ecosistema gastronómico"
Paul Newnham – Chef´s Manifesto

Día 2 - martes, 24 de noviembre

- "The Circular Design Guide"
Erin McCluskey – IDEO
- "Canasta Solidaria Mihuna Kachun"
Claudia Palomino
- "El Arte de la Fermentación"
Sandor Katz
- "Zero FoodPrint"
Anthony Myint
- "Silo Restaurant"
Douglas McMaster
- "NotCo, reinventando la comida: Inteligencia Artificial y plantas"
Maximiliano Silva

Día 3 - miércoles, 25 de noviembre

- Taller de Diseño Circular amable Perú

Ponentes



“

Hay una gran demanda global de políticas de sistemas alimentarios integrados que trabajen con soluciones deliciosas, con la salud y con la sostenibilidad; sin embargo, todavía hay mucha incertidumbre por parte de los políticos respecto a por dónde empezar.

MARIE PERSSON



“

Después de décadas de ser golpeados por el terrorismo, la hiperinflación y el autoritarismo, los peruanos tuvimos un motivo para sentirnos orgullosos de nuestro país y para que nuestra moral suba; le debemos mucho a la gastronomía.

JOSÉ LUIS CHICOMA



“

Cualquier persona que quiera montar un negocio sostenible tiene que generar una organización resiliente, tiene que trabajar para llegar a un futuro que esta misma haya diseñado y tiene que ser ágil para pivotar y contar con las herramientas para hacerlo.

ANAÍS IGLESIAS

Ponentes



“
Tenemos que tomar decisiones y partido para proteger los alimentos de quienes no han nacido.”
ANDONI LUIS ADURIZ



“
Los sistemas alimentarios positivos requieren evolucionar de un sistema extractivo a uno regenerativo, de un estilo de pensamiento de supervivencia a uno de prosperidad, de una distribución desigual a una más equitativa.”
ERIN MCCLUSKEY



“
No tener un tacho de basura evita la existencia del problema central de los desechos. [...] Los desechos existen debido a los humanos, ninguna otra especie genera desechos.”
DOUGLAS MCCMASTER

Ponentes



“

Si queremos pensar en los alimentos del futuro, debemos recordar el pasado. Nuestros alimentos y las herramientas que utilizamos para producirlos son regalos de nuestros ancestros y provienen de su trabajo a lo largo del tiempo.

SANDOR KATZ



“

En tiempos de crisis es importante devolverle la importancia a los alimentos y a quienes los producen, reeducar nuestro paladar y nuestros hábitos, recuperar los saberes tradicionales y que nuestros alimentos ayuden a la recuperación de nuestra tierra y de todos sus seres vivos.

CLAUDIA PALOMINO



“

Producimos suficiente alimento para el mundo, el problema es la distribución. Si bien hemos incrementado y mejorado la agricultura, al mismo tiempo hemos reducido la diversidad de alimentos que consumimos, por ejemplo, de las más de 30 mil especies de plantas comestibles, actualmente solo consumimos 150.

PAUL NEWNHAM

Ponentes



“
El único limitante para la acción gubernamental en la agricultura regenerativa es el bajo presupuesto. [...] El sistema de alimentos actual subsidia las malas prácticas agrícolas, el uso de químicos y la sobre explotación de la tierra.

ANTHONY MYINT



“
El Perú con sus microvalles, microclimas y microcuencas está configurado para ser la mejor boutique del mundo y no un supermercado.

MAYTE MORALES



“
La primera y la segunda revolución industrial tuvieron como modelo económico a la economía lineal. La tercera revolución industrial tuvo como modelo a la economía del reciclaje y la cuarta revolución industrial tendrá como modelo económico a la economía circular.

PETAR OSTOJIC

Ponentes



Para lograr un impacto en el medio ambiente, en vez de cambiar los alimentos que nos gustan, cambiemos de qué están hechos.

MAXIMILIANO SILVA



Para resolver estos desafíos es necesaria la acción colectiva y solidaria y, es importante reemplazar una narrativa de armonía basada en el discurso del mestizaje por una más crítica que señale directamente las desigualdades y el racismo fundantes de la nación peruana.

NINO BARIOLA

TALLER DE DISEÑO CIRCULAR

#ElSaborDelFuturo

Propósito del taller

Brindar una experiencia de innovación utilizando herramientas de la Guía de Diseño Circular de IDEO con las que buscamos ideas de solución para problemas reales y actuales dentro del sector gastronómico y de alimentos del Perú.

Este taller estuvo a cargo de **amable Perú**, quien de la mano de IDEO y Proa trabajaron en la preparación del material, la organización del taller, facilitación y apoyo y sistematización de lo trabajado.

Aliados del taller de diseño circular

amable

IDEO



02

METODOLOGÍA

#ElSaborDelFuturo

PROCESO

#ElSaborDelFuturo

Trabajo previo

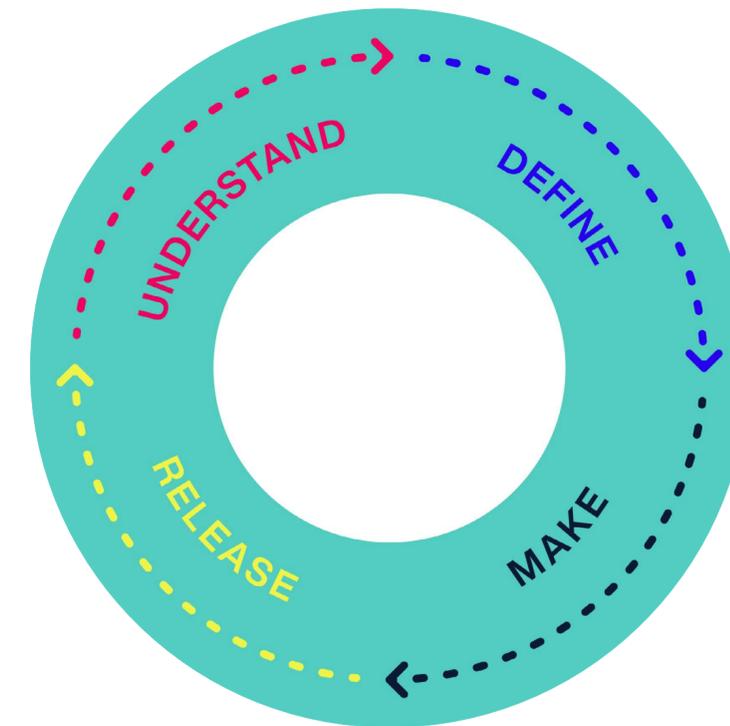
Para la preparación del taller se estudió la Guía de Diseño Circular de IDEO, se adaptó a lo que se deseaba lograr en el taller, se tradujo el material y se creó el contexto, los arquetipos asociados al contexto y los retos.

A continuación se mostrará el trabajo que se realizó previo al taller.

Proceso

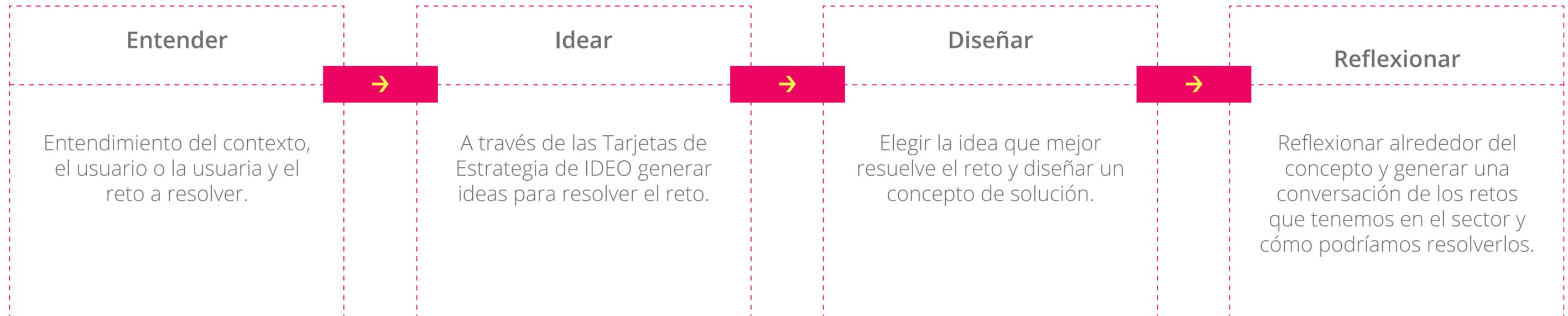
IDEO ha alineado, a través de la Guía de Diseño Circular (GDC) una serie de actividades para ayudar a comprender, definir, realizar y lanzar innovaciones circulares.

La idea es que a través de un proceso divergente y convergente se identifiquen problemas y diseñemos soluciones para generar impacto positivo en el sistema.



Proceso

En **amable Perú**, se adaptó las herramientas de la GDC para desarrollar el taller en el marco del evento El Sabor del Futuro y se obtuvo lo siguiente:



TARJETAS DE ESTRATEGIA CIRCULAR

#ElSaborDelFuturo

Tarjetas de Estrategia Circular - IDEO

IDEO diseñó las tarjetas de diseño circular para la generación de ideas disruptivas para solucionar una problemática. El fin es poder usar una o combinar distintas tarjetas para generar ideas y responder a nuestro reto.

Parte del trabajo que se realizó fue adaptar las tarjetas al idioma español y poder tenerlas listas para usarlas en el taller.

Tarjetas de Estrategia Circular - IDEO

→ ESTRATEGIA CIRCULAR



Producto como servicio

Ofertas que se centran en arrendar el acceso a una solución en lugar de vender la propiedad de un producto. Los servicios pueden reducir la volatilidad de los costos y crear relaciones más rigurosas con los clientes.

En la imagen: Philips vende iluminación como servicio. Al conservar la propiedad de las luces y el equipo, los clientes no tienen costos iniciales de instalación.

→ ESTRATEGIA CIRCULAR



Integrando Inteligencia

Incorporar tecnología en materiales o productos para recopilar datos del usuario y generar información valiosa para mejorar la experiencia del cliente.

En la imagen: Bundles utiliza la tecnología de Internet of Things para brindar a los clientes un servicio de pago-por-lavado en lavadoras. La tarifa mensual se ajusta retrospectivamente en función de los datos de uso reales.

→ ESTRATEGIA CIRCULAR



Extensión de la vida del producto

Extender el ciclo de vida de los productos para garantizar que sigan siendo económicamente útiles manteniéndolos o incluso mejorándolos a través de la remanufactura, reparación o actualización.

En la imagen: Caterpillar se ha centrado en devolver los componentes al final de su vida útil a la condición de nuevos, reduciendo los costos, los desechos, las emisiones y la necesidad de insumos crudos.

Tarjetas de Estrategia Circular - IDEO

→ ESTRATEGIA CIRCULAR



Elección inteligente de materiales

Considerando el tratamiento al final de la vida útil de un producto en la elección de materiales e insumos, es decir, materiales duraderos, biodegradables, reciclados o reciclables.

En la imagen: Los clientes de Splosh se suscriben para recibir bolsas de productos de limpieza concentrados que se disuelven de manera segura como parte del producto o se pueden enviar de vuelta para rellenar.

→ ESTRATEGIA CIRCULAR



Circuito Cerrado/Retiro

Brindar un servicio para recolectar productos viejos o usados y recuperar el valor de los materiales reciclándolos o reutilizándolos para fabricar nuevos productos.

En la imagen: Desso creó un programa de devolución para su piso hecho de hilo reciclable que puede separarse del respaldo y usarse una y otra vez.

→ ESTRATEGIA CIRCULAR



Modularidad

Un diseño que divide un producto en partes más pequeñas que luego se pueden crear, usar y reemplazar de forma independiente.

En la imagen: El diseño modular y las piezas de repuesto de Fairphone facilitan la reparación para cualquier persona, lo que permite que sus teléfonos duren el mayor tiempo posible.

CONTEXTO, PERSONAS & RÉTOS

#ElSaborDelFuturo

Contexto, personas & retos

Se estableció que cada equipo iba a recibir un contexto donde se explique dónde iba a estar formulado el reto, un arquetipo de persona que vive una problemática dentro del contexto y un reto en forma de pregunta que inicia con un **“¿Cómo podríamos...?”**.

A continuación se muestran los cuatro retos que se diseñaron para el taller. Cada grupo trabajó con uno de ellos.

Reto 1

CONTEXTO

En comunidades indígenas Bora y Huitoto (Loreto) se produce tucupí negro, una salsa artesanal generada a partir de la fermentación de yuca brava. La yuca que se utiliza es cultivada con prácticas sostenibles y amigables con el bosque. Este producto se consume regularmente en dichas comunidades como condimento para cocinar o como acompañamiento.

Sin embargo, hasta hace poco, las mujeres indígenas que hacen el tucupí negro solían esconderlo de visitantes foráneos pues consideraban que podía ser visto como expresión de un modo de vida anticuado. A diferencia de productos que asociaban con un estilo de vida urbano—como los que el Estado utiliza en sus programas sociales (fideos, leche, pescado enlatados)—las mujeres Bora y Huitoto asumían que el tucupí era un producto de menor valor simbólico y ningún valor económico.

En el mundo de la gastronomía, cada vez que se adquiere conocimiento sobre un producto con un perfil de sabor interesante, ambientalmente sostenible y rico en propiedades nutricionales y

beneficioso para la salud, se busca promover la comercialización de dicho producto.

Es ideal que esta comercialización sea justa y beneficiosa económicamente para los productores y que no altere la sostenibilidad del producto. Pero muchas veces estos objetivos no se alcanzan. La falta de conectividad y acceso al mercado, la dependencia en múltiples intermediarios, entre otros motivos generan que el valor agregado de productos como el tucupí no llegue sostenidamente a los productores.

Los agricultores de productos relativamente desconocidos como el tucupí negro podrían tener acceso a una cadena de distribución sostenible y justa donde pueda haber una articulación directa entre el chef y el agricultor.

Esto permitiría que fortalezcan sus finanzas personales y su independencia económica, y que así el entorno en el que cultivan sus productos se conserve.

Reto 1

LA AGRICULTORA

JUANA SUÁREZ

- 40 años
- Productora de Tucupí Negro
- Pucaurquillo, Loreto

BIOGRAFÍA

- Vive y trabaja con su familia.
- Terminó primaria completa. Tuvo que dejar los estudios porque no había ninguna escuela secundaria en su localidad.
- Después de cursar la primaria, se comenzó a hacer cargo de la chacra familiar.

MOTIVACIÓN

- Un medio de ingresos para su familia.

FRUSTACIONES

- Falta de mercado para su producto.

COMPORTAMIENTO

- Define todas sus actividades en función a su calendario de producción en la chacra.
- Está pendiente de las noticias y acontecer político.
- Le preocupa la situación ambiental de su entorno porque puede afectar sus cultivos y su producción.

RELACIÓN CON CADENA DE VALOR

- Vende el total de su producción a un solo receptor.
- No conoce el precio de su producto al llegar al consumidor final.
- Teme que otros actores utilicen yuca brava para ellos hacer tucupí negro por su cuenta.

RELACIÓN CON ENTORNO / CONTEXTO

- Vive en una comunidad amazónica.
- Es parte de una asociación de productores.
- Siempre está pendiente de sus vecinos porque lo que cultiven puede impactar en su producto.

Reto 1

¿CÓMO PODRÍAMOS?

¿Cómo podríamos fortalecer las capacidades comerciales y financieras de las mujeres agricultoras en comunidades amazónicas para crear cadenas de distribución sostenibles y justas que les permitan independencia y bienestar económico?

Reto 2

CONTEXTO

La pandemia de COVID-19 ha paralizado y afectado notoriamente muchas industrias, en particular en el sector de servicios. Muchas personas han perdido su trabajo y muchos otros han visto sus horas laborales o su salario recortado. En general, se percibe gran incertidumbre y no se sabe con claridad qué pasará en los próximos meses. Se habla de una nueva economía de “bajo contacto” y muchos se preparan para un cambio radical en la forma de trabajar y hacer negocios. Algunos ven la tecnología como un aliado con potencial para reinventar sus operaciones y así poder continuar con su desarrollo empresarial y profesional.

En este contexto, los dueños de restaurantes (tanto los de restaurantes sencillos como los de otros muy sofisticados) han visto sus negocios considerablemente afectados.

Por muchos meses, no pudieron abrir sus restaurantes, tuvieron que dejar de lado la experiencia que ofrecían y adaptarse a entregar la comida a través de deliveries cumpliendo los protocolos establecidos en normas. Las ventas bajaron y los costos de operación (local, personal, despensa) son altos. Además, los empaques para delivery han elevado la generación de basura. Hace poco, los dueños de restaurantes finalmente volvieron a abrir sus puertas, pero con protocolos muy estrictos, con un aforo reducido y un público todavía reticente.

Esta situación hace que los dueños de restaurantes tengan que buscar una fórmula que mezcle el mundo virtual con el mundo presencial y que esta fórmula responda a su inversión, sus costos, la experiencia que buscaban brindar a sus clientes y a principios de sostenibilidad que reduzcan o mitiguen la huella ambiental que dejan tanto los ingredientes que usan como los materiales de empaque.

Reto 2

EL DUEÑO DEL RESTAURANTE

DANIEL CHÁVEZ

- 45 años
- Dueño de un restaurante
- La Victoria, Lima

BIOGRAFÍA

- Casado hace 4 años, con un hijo de 1 año. Su familia es lo más importante.
- Desde pequeño ayudaba a su madre en el restaurante de menús de su familia.
- Administrador de profesión y cocinero por vocación.

MOTIVACIÓN

- Que su negocio prospere y tener una cadena de restaurantes.

FRUSTACIONES

- Pagar el préstamo que sacó para iniciar su negocio y adaptarlo a la vida durante y post pandemia.

COMPORTAMIENTO

- Su vínculo con restaurantes ha sido de toda la vida gracias a su familia.
- Hace dos años se independizó y abrió su restaurante. Quería ofrecer una experiencia gastronómica novedosa y platos más sofisticados.
- Cuando llegó la pandemia, adaptó su carta (la hizo más sencilla) y trabajó para cumplir todos los protocolos.
- Hoy sabe que tiene que cambiar pero no tiene idea cómo.

RELACIÓN CON CADENA DE VALOR

- Busca tener buena relación con sus proveedores.
- Piensa en una cadena sostenible y justa pero por temas de costos y eficiencia prefiere trabajar con distribuidores que no dan información sobre la procedencia de los productos.
- No usa insumos sofisticados pero siempre trata de tener dos platos con insumos no tradicionales.
- Hoy el proveedor de empaques es su mejor aliado.

RELACIÓN CON ENTORNO / CONTEXTO

- Habla de la democratización de la cocina, pero la pandemia detuvo las ideas que buscaba implementar en ese sentido.
- Se cuestiona si su local debe seguir siendo el mismo o si cambiar algo.
- El empaque y el delivery le causan dolor de cabeza.

Reto 2

¿CÓMO PODRÍAMOS?

¿Cómo podríamos rediseñar el funcionamiento/concepto de un restaurante para que ofrezca una experiencia gastronómica de alta calidad, y que el restaurante pueda ser sostenible a nivel económico, social y ambiental incluso ante contextos de crisis?

Reto 3

CONTEXTO

El sector de la gastronomía producía más de 130 mil empleos en Lima (5% de la PEA). El trabajo en el sector es sumamente demandante y de alta competencia.

En la cocina (en restaurantes, hoteles, catering) los niveles salariales son bajos y los beneficios en muchos casos son limitados. Los estigmas sociales y raciales tienen impacto en los procesos de contratación y dada la baja calidad de algunas de las escuelas de cocina, la tasa de empleabilidad de sus egresados es baja.

Si bien la industria antes de COVID-19 generaba muchos puestos de trabajo, el impacto de la crisis en el sector ha reducido notablemente la demanda laboral.

La crisis, sin embargo, no detiene las altas aspiraciones de jóvenes graduados de programas de cocina. Ellos, inspirados por el éxito de cocineros peruanos reconocidos a nivel global, procuran trabajar muy duro para alcanzar sus sueños.

Pero muchas veces estos jóvenes ven frustradas sus aspiraciones. No les es posible avanzar o escalar en la jerarquía de la organización de la que forman parte, pese a su compromiso, por el tamaño pequeño de la operación, por la falta de solvencia de la organización o a veces porque sus superiores no confían en ellos.

Muchos de estos jóvenes no cuentan tampoco con capital y apoyo suficiente para tener un restaurante propio. Por ello, el sueño del restaurante propio resulta inalcanzable para ellos.

Reto 3

EL ESTUDIANTE DE COCINA

JEREMY OROZCO

- 21 años
- Estudiante de Cocina
- Ventanilla, Lima

BIOGRAFÍA

- Vive con sus padres y sus dos hermanas menores.
- Disfruta mucho salir con sus amigos y familia.
- Estudia cocina en una academia de gastronomía y turismo.
- Práctica en un hotel en Miraflores.

MOTIVACIÓN

- Terminar su carrera y vivir independientemente.

FRUSTACIONES

- Pensar que tal vez no va a poder ejercer su carrera.

COMPORTAMIENTO

- Ama su carrera y anhela ser como Gastón Acurio.
- Tiene una cuenta de TikTok con cientos de seguidores donde da tips simples de cocina.
- Le gusta su trabajo pero sabe que no va a poder escalar. Tiene que buscar otro trabajo.
- Sus amigos lo ven como un referente, pero siempre está dispuesto a aprender.

RELACIÓN CON CADENA DE VALOR

- Él considera que su chamba no tiene impacto en la cadena. Sabe que no puede cambiar nada en el sector, solo dar lo mejor.
- No tiene relación con otros actores de la cadena más allá de los que trabajan en su organización.
- Su contacto más importante es el chef de la cocina donde trabaja.

RELACIÓN CON ENTORNO / CONTEXTO

- Siente que no hay muchas oportunidades. Aun así, como pocos, es entusiasta y optimista.
- Sabe que muchos de sus amigos no llegarán lejos. Él siente que con esfuerzo podría lograrlo, aunque cada vez ve eso más lejos.

Reto 3

¿CÓMO PODRÍAMOS?

¿Cómo podríamos redefinir las profesiones/oficios/ocupaciones de la cocina en el Perú para que los estudiantes puedan tener mejores oportunidades laborales y que sean un elemento importante para el fortalecimiento del sector gastronómico en el Perú?

Reto 4

CONTEXTO

El país con una de las gastronomías más notables del continente sufre de una incidencia alta de problemas de alimentación: la anemia y la desnutrición crónica son prevalentes en los sectores menos favorecidos de la sociedad.

La ironía es mayor cuando consideramos que una porción significativa de los peruanos y peruanas a quienes aquejan estos problemas alimentarios son justamente quienes producen varios de los alimentos que configuran nuestra altamente biodiversa despensa. Según la ENDES 2019, 25% de niños y niñas de zonas rurales sufren de desnutrición crónica, y 49% sufren de anemia. Asimismo, en la sierra y la costa la anemia entre mujeres de 15-49 años, oscila entre 20% y 22%, y dicho indicador no ha cambiado realmente desde 2009.

La anemia puede afectar seriamente el rendimiento cognitivo y el crecimiento, y en mujeres embarazadas, aumenta la mortalidad materna y las posibilidades de que los bebés nazcan prematuramente y con bajo peso.

Además, dado que afecta el rendimiento cognitivo, la anemia también genera efectos de largo plazo en cuanto a logros educativos, capacidad laboral y productividad económica en general.

La investigación sugiere que una dieta basada en alimentos altos en hierro (espinaca, quinua, legumbres, brócoli) puede ayudar sustantivamente a reducir la anemia. Sin embargo, la gente más pobre no siempre tiene acceso a estos productos—sea por sus limitados ingresos, porque dichos productos no llegan a mercados locales cercanos a donde viven estas poblaciones o porque el repertorio de recetas en esas localidades no incluye alternativas con estos productos.

En ese sentido, el consumo de alimentos ricos en hierro no viene siendo una estrategia plausible para la lucha contra la anemia en localidades pobres, particularmente en zonas rurales.

Reto 4

LA MADRE CON ANEMIA

MARÍA QUISPE

- 27 años
- Campesina, productora de papa
- Tayacaja, Huancavelica

BIOGRAFÍA

- Vive con esposo y dos hijos. Está esperando su tercer hijo.
- Al igual que ella, sus padres fueron campesinos.
- Desde su primer embarazo (y quizás desde antes) sufre de anemia.

MOTIVACIÓN

- Que sus hijos terminen la escuela secundaria y que tengan más oportunidades que las que tuvieron ella y su esposo.

FRUSTACIONES

- Que no haya apoyo económico del gobierno central o regional para la actividad agrícola en la zona.

COMPORTAMIENTO

- Sus actividades diarias son alrededor de sus prácticas de cultivo. Se cansa muy rápido.
- Por la anemia que la aqueja, una asistenta de salud le comentó que debía consumir más alimentos ricos en hierro, pero no tiene dinero para comprar suficiente carne para su familia.
- Tampoco suele comprar vegetales ricos en hierro.

RELACIÓN CON CADENA DE VALOR

- Produce papa de buena calidad y vende al por mayor en el mercado de abastos y vive del día a día. Eso la hace el primer eslabón de la cadena de valor de su producto.
- Dado que necesita una dieta especial por su anemia, María debe ser capaz de consumir alimentos ricos en hierro, pero no los puede conseguir.

RELACIÓN CON ENTORNO / CONTEXTO

- María quisiera ser más activa en la asociación local de vendedores de papa, pero su falta de energía y rendimiento se lo impide.
- Su producción de papa nativa orgánica es admirada por algunos de sus vecinos, pero ello no da valor extra al producto en el mercado local.

Reto 4

¿CÓMO PODRÍAMOS?

¿Cómo podríamos brindar una nutrición centrada en hierro a las mujeres agricultoras de zonas altoandinas y lograr una cadena de valor que impacte positivamente su salud, su economía y el medio ambiente?

03

TRABAJO EN MESAS

#ElSaborDelFuturo

Trabajo en mesas

Durante el taller, los grupos fueron enviados a diferentes salas de Zoom e iniciaron el trabajo grupal en Miro. Cada grupo tuvo a un facilitador como guía y contó con el apoyo de una persona encargada de logística. Al iniciar el ejercicio, los participantes tuvieron un espacio para estudiar el contexto, conocer a la persona asociada al contexto y comprender el reto a profundidad. A partir de ello, se trabajó en los tres ejercicios planteados en el proceso: **idear, diseñar y reflexionar**.

En el momento de la **ideación**, cada equipo utilizó las Tarjetas de Estrategia Circular de IDEO y luego priorizaron a través de una votación las ideas que podrían ser una mejor solución para el reto. El siguiente momento estuvo centrado en la **conceptualización**. La meta era profundizar más en la idea seleccionada. Finalmente, hubo espacio para hacer una **reflexión** sobre el trabajo. Ahí se respondieron preguntas como “¿Qué tiene que pasar para que esto suceda?”, “¿Qué recursos necesitamos tener para que esto suceda?”, “¿Qué tipo de infraestructura es necesaria?” y “¿Qué colaboraciones deben suceder?”.

Trabajo en mesas

A continuación se muestra un extracto del trabajo realizado en las 10 mesas de trabajo. Cada mesa trabajó siguiendo su propio estilo y formas. Las mesas estuvieron divididas de acuerdo con los retos que resolvieron. Al revisar el trabajo de los grupos se apreciará los momentos de **ideación**, **conceptualización** y **reflexión**. Asimismo, es importante mencionar que, si bien todas las mesas abordaron las tres etapas, no todas las plasmaron en el espacio de trabajo asignado y, por ello, puede que no se muestren en este documento.

Por último, este es un trabajo inicial de una metodología que podría utilizarse para profundizar en problemas centrados en el usuario para desarrollar soluciones sostenibles en el tiempo y que tengan un gran impacto.

¿Cómo está distribuido el trabajo en mesas?

RETO 1

RETO 2

RETO 3

RETO 4

MESA 1

MESA 2

MESA 3

MESA 4

MESA 5

MESA 6

MESA 7

MESA 8

MESA 9

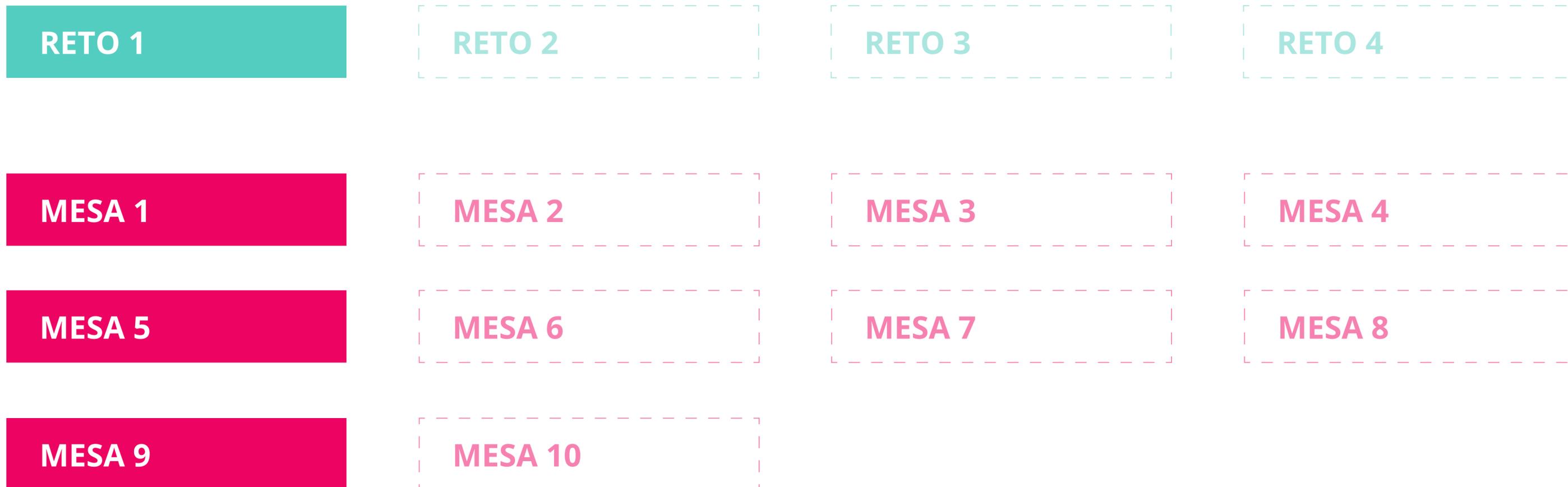
MESA 10

RETO 1

¿Cómo podríamos fortalecer las capacidades comerciales y financieras de las mujeres agricultoras en comunidades amazónicas para crear cadenas de distribución sostenibles y justas que les permitan independencia y bienestar económico?

Usaria: La Agricultora

¿Cómo está distribuido el trabajo en mesas?



MESA 01

FACILITADORES:

- Thayanne Micheviz
- Carolina Martinez

LOGÍSTICA:

- Yshette Elliut

PARTICIPANTES:

- Brayan Chafloque Puicon
- Anthuane Collazos Iberico
- Polston Darmain Calancha Zuñiga
- Peggy Morante
- Jjannet Villanueva Escudero
- Silvia Alexandra Cardova Henostroza

Mesa 01

GENERACIÓN DE IDEAS Y PRIORIZACIÓN



Mesa 01

CONCEPTO

DE LORETO A SU MESA

¿Cómo funciona?

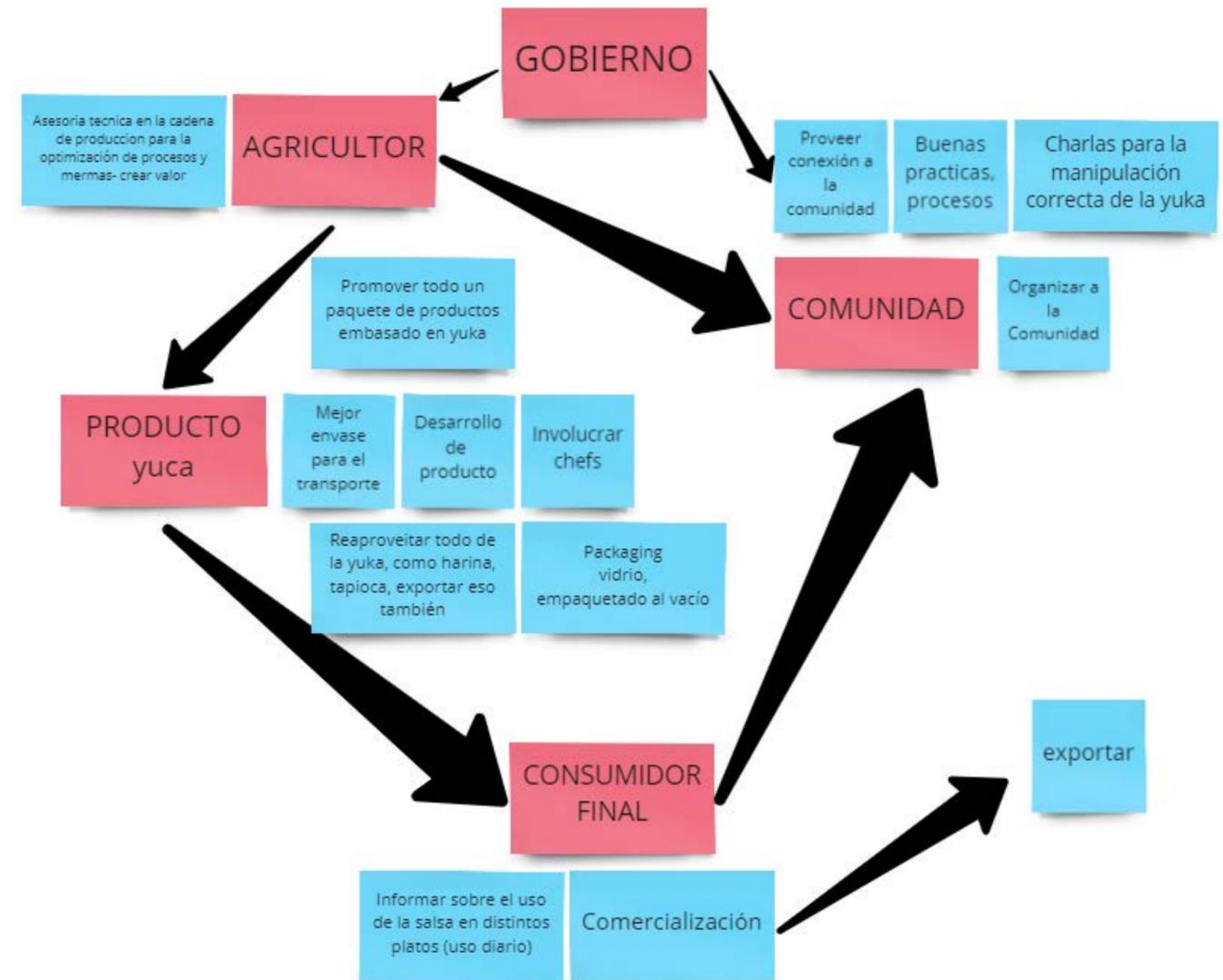
Enlazar a los productores con los cocineros a través de plataformas organizadas por la comunidad. La idea es que se organicen para hacer una gestión integrada de los productos y distribución.

El primer paso es desarrollar el producto, luego lanzarlo al consumidor final. Los recursos utilizados tienen que ser sostenibles: naturales, trabajados desde la tierra, sin pesticidas, ni conservantes.

En la Amazonia es difícil tener conexión de celulares, por ello la conexión se vuelve en algo muy importante. Es importante tener en cuenta esto para la distribución logística, los pedidos por whatsapp y para promover el producto.

¿Por qué es especial?

Es importante porque conecta a personas con capacitación y cuidado al medio ambiente, devuelve a la tierra los productos que se descomponen, usar todo lo que se pueda y el actor principal es la yuca. La idea es hacer una colaboración de toda la comunidad.



Mesa 01

REFLEXIÓN



MESA 05

FACILITADORES:

- Raúl Pasco
- Jean-Michel Benoit

LOGÍSTICA:

- Cecilia Ferreyra

PARTICIPANTES:

- Richard Bryan Velasquez Saico
- Ericka La Madrid
- Sofía Rubio
- Richard Villar

Mesa 05

GENERACIÓN DE IDEAS Y PRIORIZACIÓN

diseño de empaque con material reciclable (circular)

el tucupí tiene que contar la historia de juana (el concepto detrás del producto de juana es catalizador de la venta)

el producto tiene que estar listo para transportarse (tecnología para el producto y el empaque para conservar el sabor)

es importante que la población local consuma el producto primero (para mantener coherencia)

compartir el sabor del tucupí entre personas referentes del sector al que se apunta (padrinos)

El uso del tucupí como experiencia para el usuario final

incentivar un festival o día del tucupí a nivel nacional

capacitación de procesos de ventas para poder captar la atención del cliente final

Promocionar el tucupí en ferias y institutos gastronómicos.

Promover el producto mediante los medios de comunicación a nivel nacional.

Embajadores del tucupí

Compra de producto y a la vez apoyo social

Mesa 05

REFLEXIÓN



Richard: El público limeño / peruano no arriesga mucho en nuevos sabores. Barrera	Ericka: Más que embajadores, debería ser democrático el que todos puedan dar a conocer su producto	Productos satélite / colaterales	Richard: Debe ser accesible a todos, que no sea un producto exclusivo, así se dará mayor difusión
Me arriesgo a que me guste o no la experiencia	Cambiar el chip		Encontrar el punto medio para que sea accesible a todos

MESA 09

FACILITADORES:

- Diego Rengifo
- Diana Rado

LOGÍSTICA:

- Ana Yomaira Paz

PARTICIPANTES:

- Alexandra Pinedo Cabello
- María José Jordán
- Rossy Cabrera de Masalias

Mesa 09

GENERACIÓN DE IDEAS Y PRIORIZACIÓN



Mesa 09

CONCEPTO

PUENTES INTERGENERACIONALES

¿Cómo funciona?

Es una iniciativa que busca construir puentes entre productores y la academia mediante el acompañamiento (alumnos de todos los ciclos) en un proceso de aprendizaje con el apoyo de otras disciplinas.

Involucra

- Compromisos con productores
- Malla curricular
- Carrera que puedan aportar
- Tesis colaborativa (con productoras)

¿Por qué es especial?



Mesa 09

REFLEXIÓN

alianzas con
asociaciones
de
productores

protocolos
de sanidad

garantizar
conectividad
con zonas
agrícolas

transporte y
presupuesto

alianzas con
universidades
de distintas
regiones

alianzas con
instituto de
investigación
de Amazonía
peruana

Asesoría
tecnológica

Apoyo
antropología

RETO 2

¿Cómo podríamos rediseñar el funcionamiento/concepto de un restaurante para que ofrezca una experiencia gastronómica de alta calidad, y que el restaurante pueda ser sostenible a nivel económico, social y ambiental incluso ante contextos de crisis?

Usaria: El dueño de restaurante

¿Cómo está distribuido el trabajo en mesas?



MESA 02

FACILITADORES:

- Orlando Rodriguez
- Lucía Medina

LOGÍSTICA:

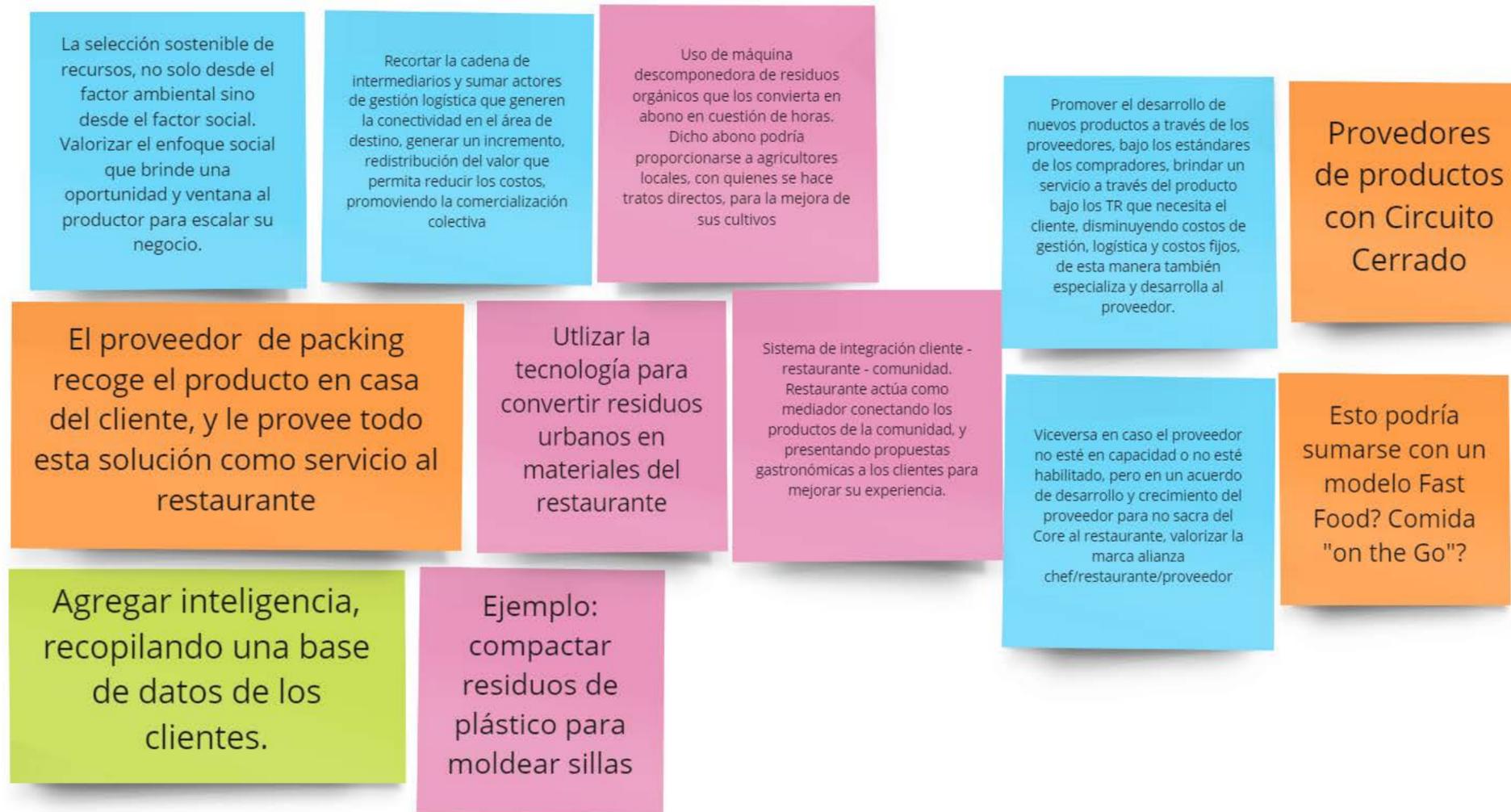
- Mariana De Vinatea

PARTICIPANTES:

- Jackeline Dianderas
- Joaquin Randall
- Camila Chavez
- Juan Pablo Villa
- Robinson López

Mesa 02

GENERACIÓN DE IDEAS Y PRIORIZACIÓN



Mesa 02

CONCEPTO

HUÑUY

¿Cómo funciona?

Huñuy es una plataforma que reúne a restaurantes que trabajan con proveedores locales para elaborar sus propuestas gastronómicas. Busca conectar al cliente final con el producto elaborado por los restaurantes, además, expone a los proveedores involucrados en la elaboración de los platos, y los productos utilizados.

¿Por qué es especial?

Visibiliza las historias. Conecta al cliente, no sólo al plato que va a ordenar, sino también a la historia que hay detrás de cada proveedor y producto utilizado.



Ilustración elaborada por: Orlando Rodriguez - Facilitador Mesa 2

Mesa 02

REFLEXIÓN

¿Qué tiene que pasar para que esto suceda?

- Organización grande, regional o a nivel país.
 - Trabajo conjunto de colectivos (Programas sociales, asociaciones de productores)
 - Desarrollo de Plataforma
 - Restaurante como proveedor de información de cómo crean sus platos
 - La plataforma crearía el contenido mostrando el valor que agrega cada restaurante y el valor intrínseco de los productos que usa (productores)
 - Genera oportunidades de presencia digital para proveedores que no tienen acceso a esos recursos.
-

MESA 06

FACILITADORES:

- José Luis Vise
- Ingrid Rosas

LOGÍSTICA:

- Carla Espejo

PARTICIPANTES:

- Aaron Joseph Guizado
- Elisa Noemí Bustinza
- Gracile Pauleth Sangay
- Medalith Flores Ayala
- Patricia Hurtado Marengo

Mesa 06

GENERACIÓN DE IDEAS Y PRIORIZACIÓN



Mesa 06

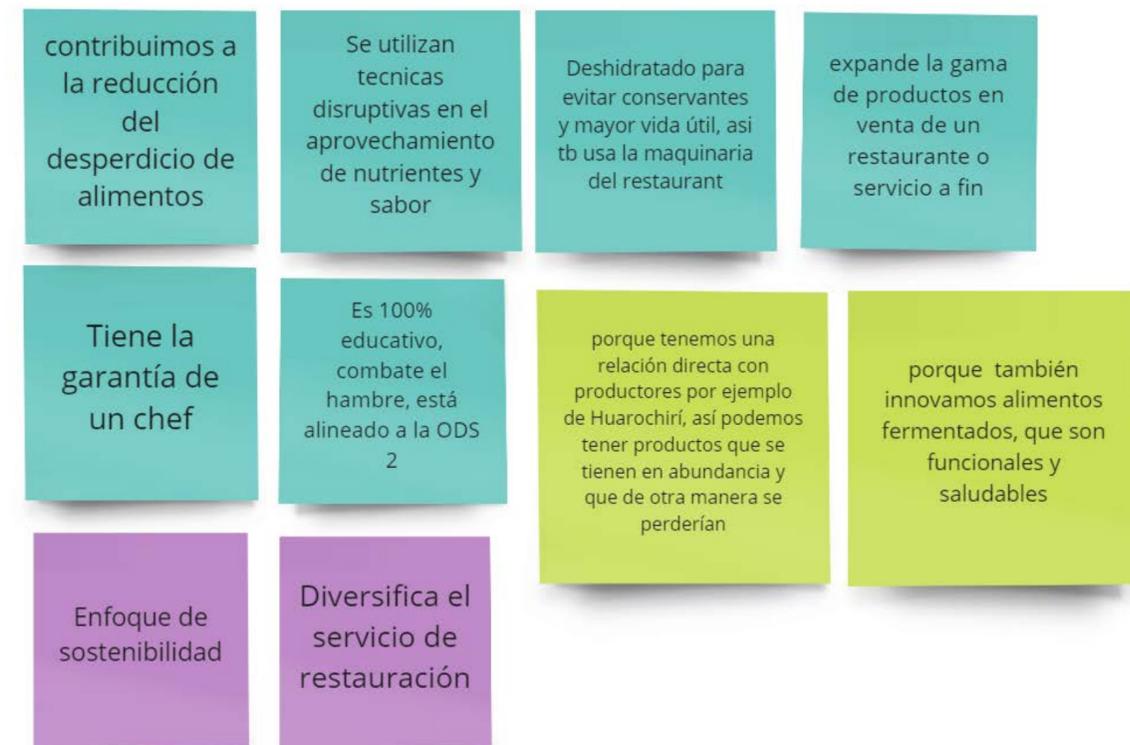
CONCEPTO

ALLPA UNAMI

¿Cómo funciona?



¿Por qué es especial?



Mesa 06

REFLEXIÓN



MESA 10

FACILITADORES:

- Felipe del Valle
- Jenny Velásquez

LOGÍSTICA:

- Heine Harold

PARTICIPANTES:

- Gicela Igreña
- Jimena Fiol
- Angie Mauricio Velasquez
- Karla Gabaldoni
- Velia Yufra Picardo

Mesa 10

GENERACIÓN DE IDEAS Y PRIORIZACIÓN



Mesa 10

CONCEPTO

RODANDO ANDO / RUEDA, VIVE, RECICLA

¿Cómo funciona?

La bicicleta representa la movilización consciente, eco amigable de una comunidad preocupada en el cambio, es un instrumento de conexión amigable. Las ruedas representan la propuesta circular, una de ellas, el productor, enlazadas con "una cadena de valor" que pasa por el engranaje de la misma forma la otra rueda delantera, representa el producto final, pondría además una canasta de paja donde representa las otras propuestas: reciclaje.

¿Por qué es especial?

- Maximiza los recursos del negocio o casa conectando el campo
- Busca el equilibrio en la cadena de distribución
- El sistema de compra del restaurante, cambia, une a los diferentes proveedores enseñándoles temas de sostenibilidad, contacta al productor directamente, piensa en como crear platos nuevos y está atento a la temporada
- Es eficiente y disfruta la naturaleza en su momento.

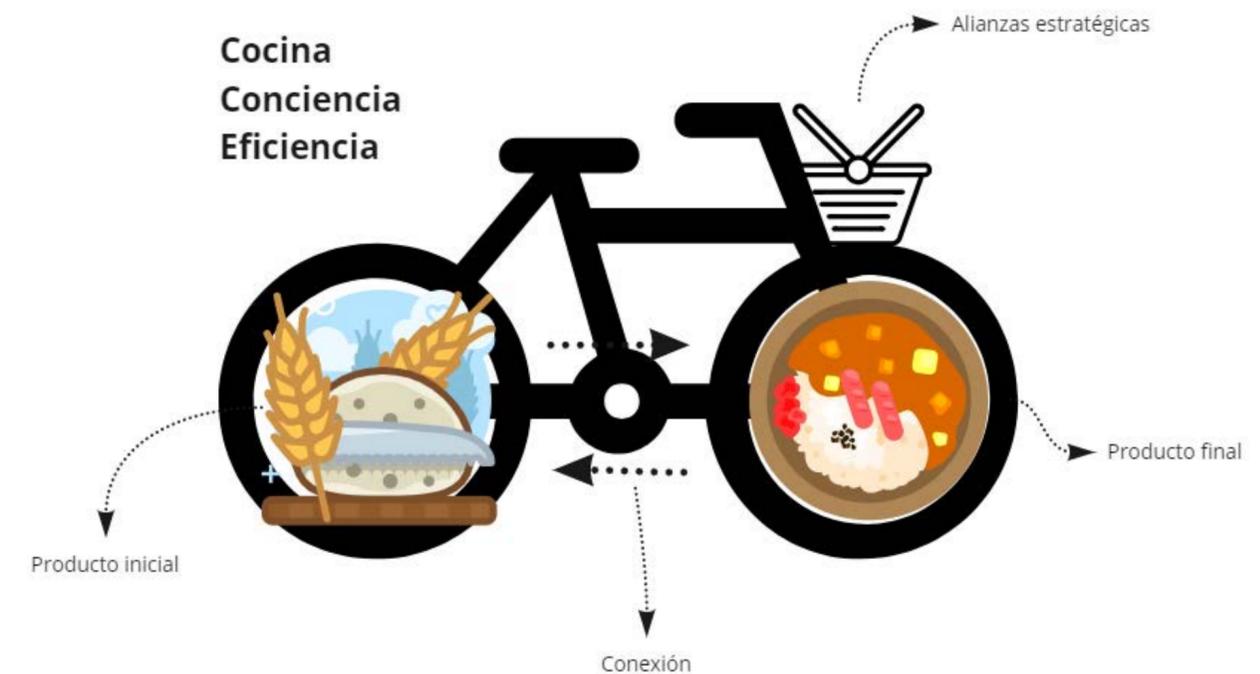


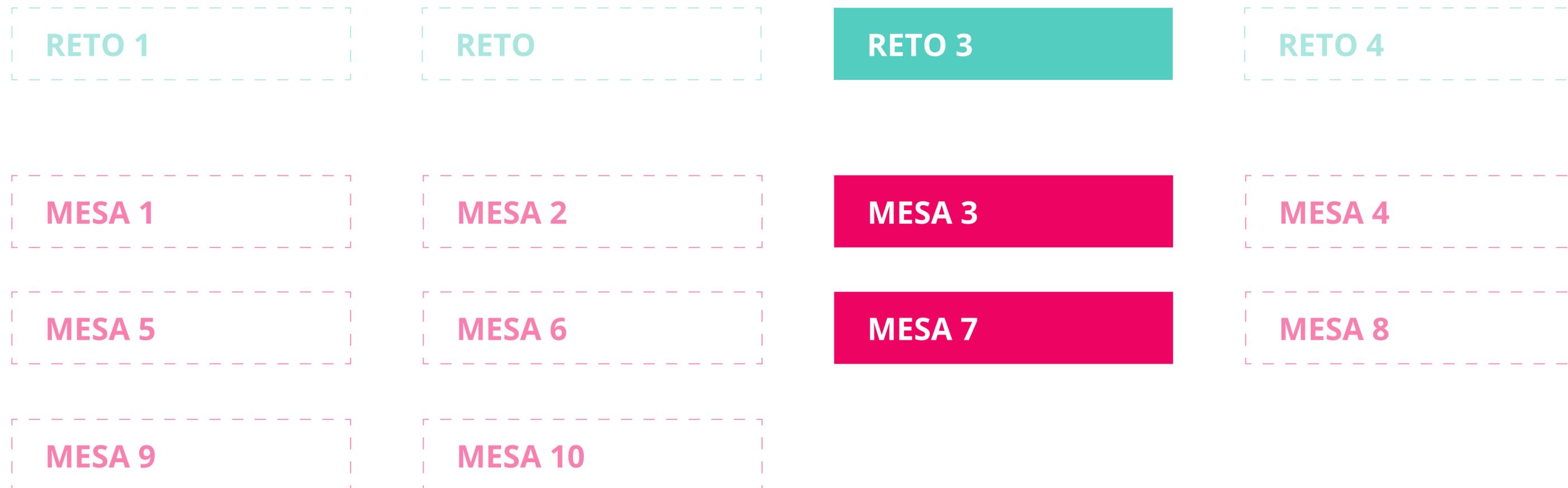
Ilustración elaborada por: Miembros de la mesa 10 con íconos e imágenes obtenidas de internet.

RETO 3

¿Cómo podríamos redefinir las profesiones/oficios/ocupaciones de la cocina en el Perú para que los estudiantes puedan tener mejores oportunidades laborales y que sean un elemento importante para el fortalecimiento del sector gastronómico en el Perú?

Usuario: El estudiante de cocina

¿Cómo está distribuido el trabajo en mesas?



MESA 03

FACILITADORES:

- Diego Rotalde
- Maria Cueva

LOGÍSTICA:

- Mario Vásquez

PARTICIPANTES:

- Luis Casas
- Francois Diaz
- Carlos Hernández
- Fernando Puente Zambrano
- Manuel Milla
- Ysabel Agustina Calderón

Mesa 03

GENERACIÓN DE IDEAS Y PRIORIZACIÓN



Mesa 03

CONCEPTO

GASTONCITO

¿Cómo funciona?

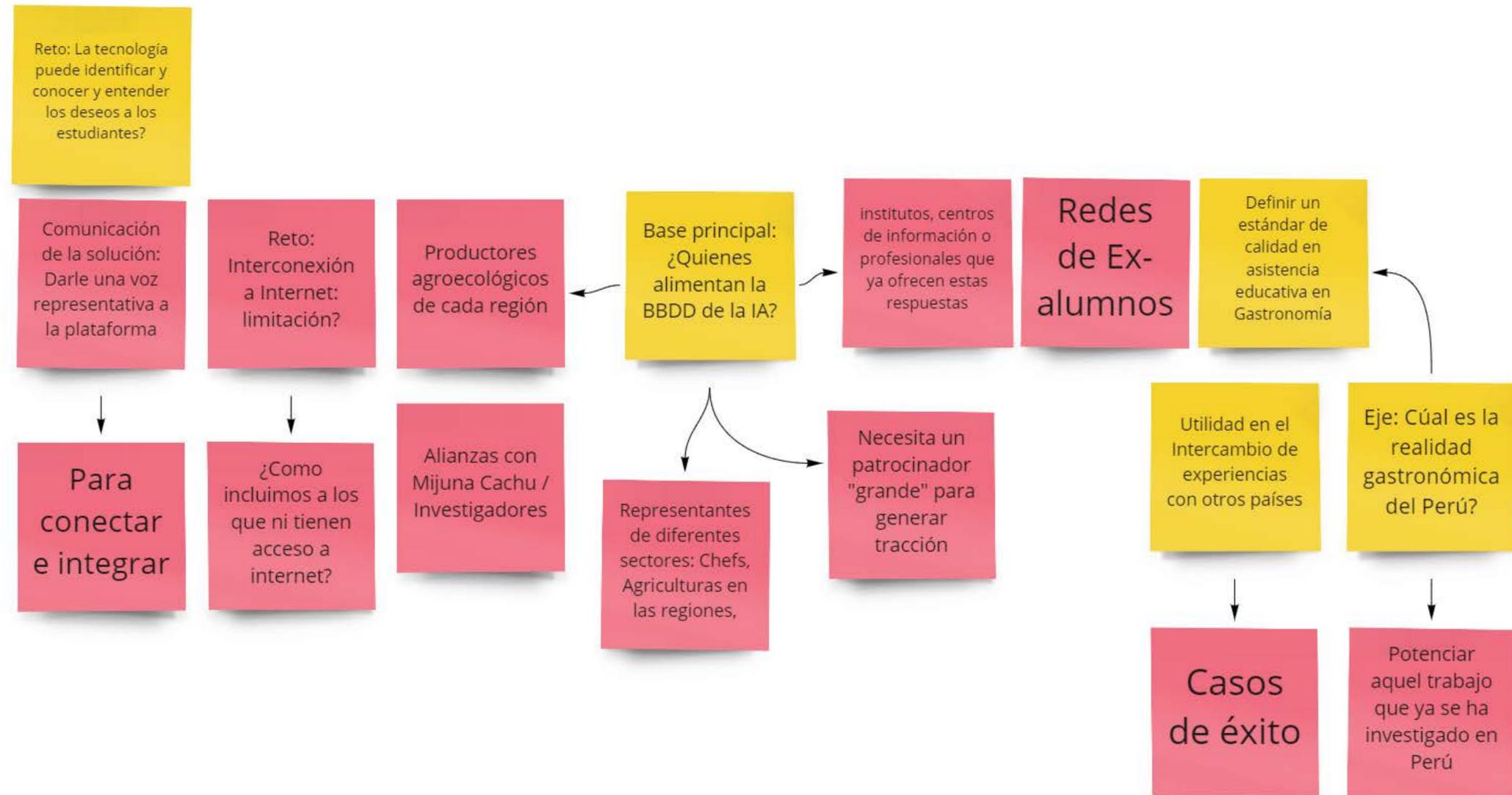


¿Por qué es especial?



Mesa 03

REFLEXIÓN



MESA 07

FACILITADORES:

- Hayleen Quiñones
- Isabel Rengifo

LOGÍSTICA:

- Nuria González

PARTICIPANTES:

- Milagros León
- Patricia Majluf
- Franco Negri
- Beatriz Llerena
- Francesco Persivale
- Gustavo Gamio
- Laura Chávez
- Maria Paz Ramos
- Néstor Jara Osorio

Mesa 07

GENERACIÓN DE IDEAS Y PRIORIZACIÓN



Mesa 07

CONCEPTO

PLATAFORMA INTEGRAL

¿Cómo funciona?

Plataforma que integra a varios aliados en un circuito



¿Por qué es especial?

Para llegar al usuario final desde un smartphone

Conectar un productor con un agricultor

Espacio de promoción - Marketplace para promover y vender su producto de consumo general para el día a día

RETO 4

¿Cómo podríamos brindar una nutrición centrada en hierro a las mujeres agricultoras de zonas altoandinas y lograr una cadena de valor que impacte positivamente su salud, su economía y el medio ambiente?

Usuaría: La Madre con Anemia

¿Cómo está distribuido el trabajo en mesas?

RETO 1

RETO

RETO 3

RETO 4

MESA 1

MESA 2

MESA 3

MESA 4

MESA 5

MESA 6

MESA 7

MESA 8

MESA 9

MESA 10

MESA 04

FACILITADORES:

- Jorge Garrido
- Jesús Villaca

LOGÍSTICA:

- Marie Liz Vargas

PARTICIPANTES:

- Daniel Yauri
- Augusto Rodriguez
- Claudia Arrascue
- Maria Rosa Arrarte
- Pablo Vega Buccicardi
- Rocío Dávila Elias

Mesa 04

GENERACIÓN DE IDEAS Y PRIORIZACIÓN



Mesa 04

CONCEPTO

PATIOS COMESTIBLES

¿Cómo funciona?

A través de cultivos en los patios de los hogares, reconocer los alimentos con alto valor nutricional originales de la zona. Donde cada cierto tiempo, se pueda hacer una reunión con los pobladores de la zona para invitarlos a participar del proyecto. Mostrarles los problemas nutricionales de la población, y mostrarles la posible solución.

La idea es poder tener una escalera, como andenes, para que los alimentos sean accesibles y no haga un esfuerzo de agacharse. Lo bueno de esto es que sus hijos pueden ayudarla porque es con sistema de regadío muy sencillo. La espinaca y la acelga crecen relativamente rápido.

¿Por qué es especial?

Este proyecto busca valorar técnicas antiguas y complementarlas con lo moderno



El primer mundo Adán, Eva / en el mundo.



Primera generación de Indios Uari Uiracocha runa [hombre de Uari Uiracocha], primer indio de este reino, Uari Uiracocha uarmi [mujer de Uari Uiracocha] / en este reino de las Indias.

Fuente: Imágenes obtenidas de internet por la Mesa 4 para asociar la idea planteada con imágenes que se conocen ampliamente.

Mesa 04

REFLEXIÓN

Políticas de estado claras centradas en la importancia de la alimentación sostenible, libre de transgénicos y con reglas de juego claras para toda la cadena productiva y de suministros

Es importante trabajar en la nutrición de las personas, ya que es la forma en la obtenemos energía (alimentos con alto valor nutricional) para realizar nuestras actividades. Una herramienta básica para mejorar la calidad de vida de las personas.

Hay que hacer pactos con las empresas productoras de PVC como dije, pacto con una universidad para contar con chicos y chicas que trabajen de voluntarios. Eso funciona muy bien y ayudarlos a formarse en cooperativas de los que se van a dedicar a este sembrío. Ayuda en Acción

MESA 08

FACILITADORES:

- Natalia Ollé
- Ana Paula Albín

LOGÍSTICA:

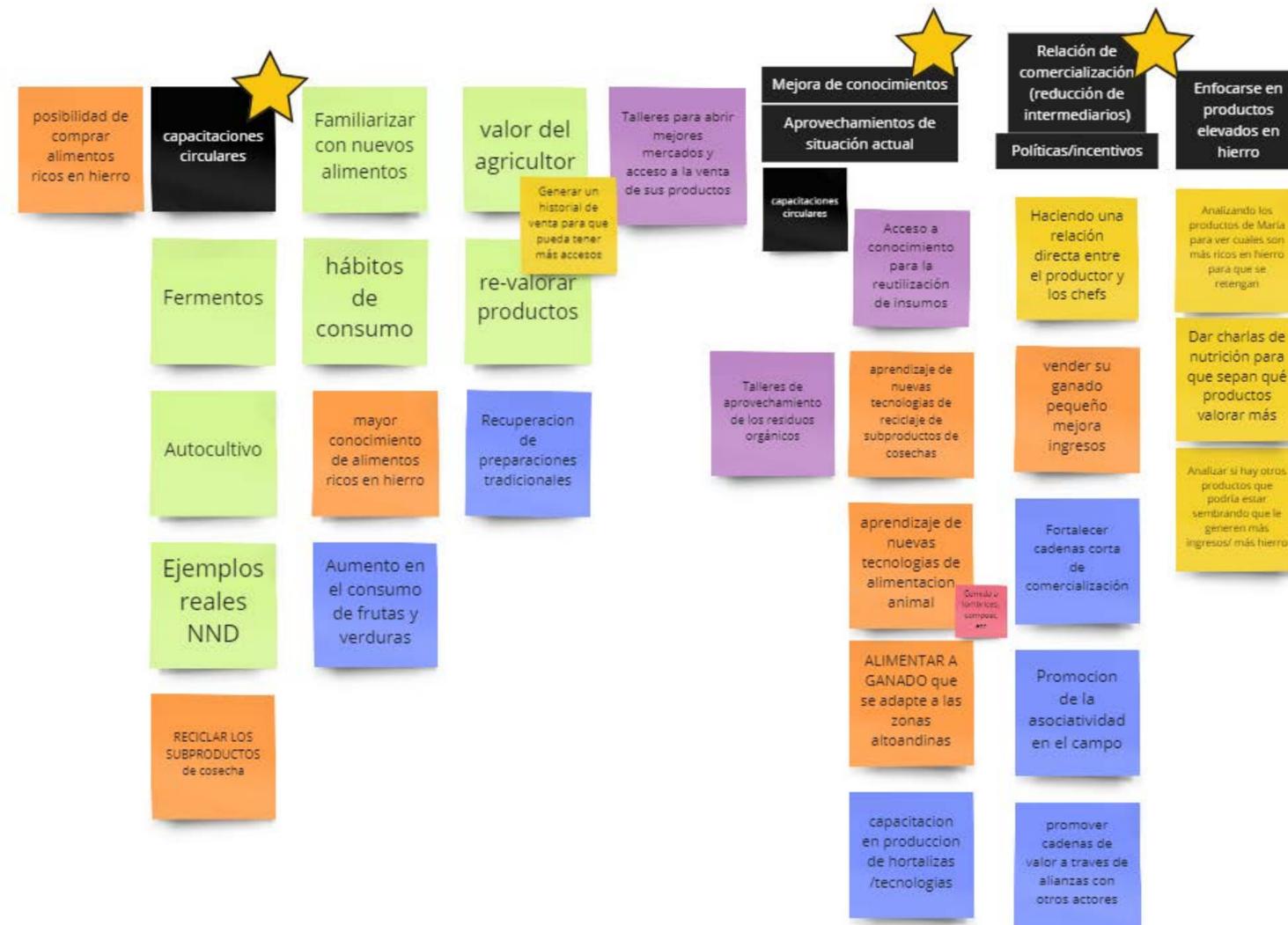
- Gabriela Estrada

PARTICIPANTES:

- Teté Ballón
- Pablo More
- Maria Pia Uriarte

Mesa 08

GENERACIÓN DE IDEAS Y PRIORIZACIÓN



Mesa 08

CONCEPTO

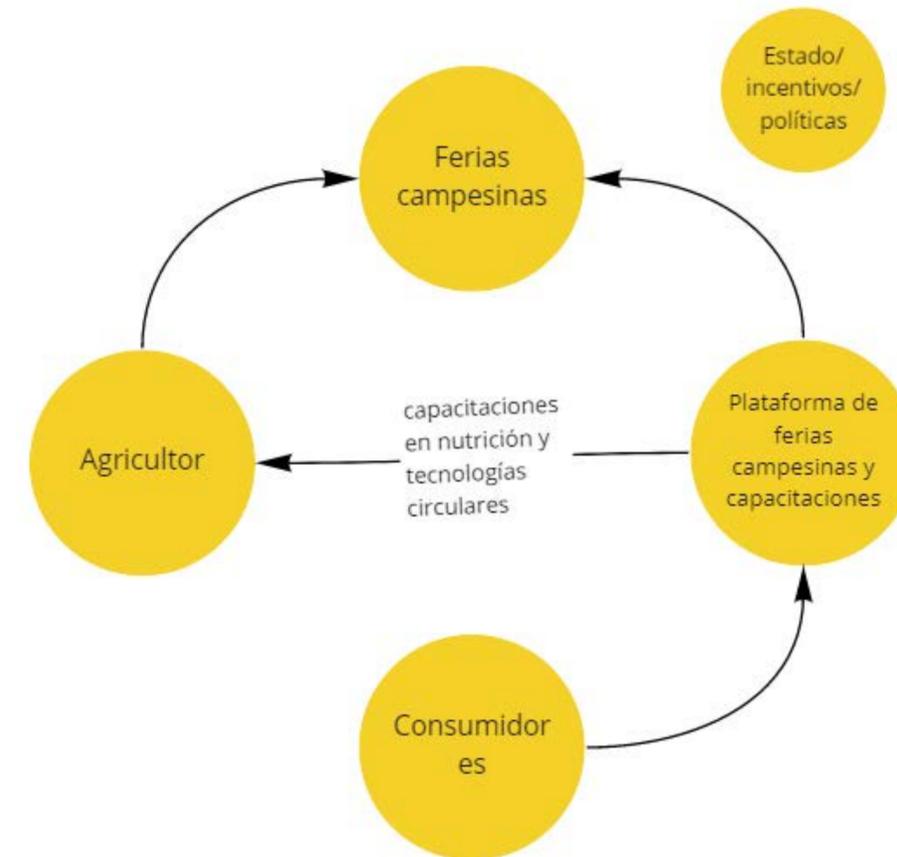
PLATAFORMA DE APRENDIZAJE

¿Cómo funciona?

Plataforma tecnológica que busca aproximar el agricultor al consumidor final a través de productos de tendencia, temporada y a un mejor precio. Y, por otro lado, apoya al agricultor en capacitaciones y uso de nuevas tecnologías, reuso de residuos y en nutrición.

¿Por qué es especial?

- Busca una reducción de intermediarios
- Darle valor al trabajo del agricultor
- Reutilizar el residuos
- Atacar el problema de ingresos que finalmente se expresa en mejora en nutrición
- Capacitar al agricultor en técnicas para mejora de sus cultivos y en nutrición



04

¿HACIA DÓNDE VAMOS?

#ElSaborDelFuturo

Conclusiones

- 01** Se puede concluir que este taller no sólo brindó una experiencia de innovación utilizando herramientas de la Guía de Diseño Circular de IDEO si no que también se desarrollaron redes y conexiones entre actores interesados.
 - 02** Se congregó a 80 personas, aproximadamente, vinculadas al sector de agricultura, gastronomía y alimentos y en menos de tres horas obtuvimos conceptos/ideas de solución para problemas reales y actuales dentro del sector gastronómico y de alimentos del Perú.
 - 03** Los siguientes pasos de este taller serían consolidar las iniciativas y modelarlas para llevarlas a la acción. Asimismo, generar conversaciones y reflexiones alrededor de la problemática puede ser un buen ejercicio para pensar llevar estos conceptos a la realidad. Como herramienta, la Guía de Diseño Circular ha sido muy útil para inspirar y pensar en iniciativas que aporten al desarrollo del sector.
-

05

AGRADECIMIENTOS

#ElSaborDelFuturo

Agradecimientos

PARTICIPANTES

Aaron Joseph Guizado Vera
Alan Mejia Camacho
Alexandra Gretel Pinedo Cabello
Alison Catherine Ysabel Quiroz Sanchez
Ana Yomaira Paz Torres
Anthuane Collazos Iberico
Augusto Rodriguez
Benjamín Mejía Onofre
Brayan Chafloque Puicon
Camila Zarella Chavez Condori
Carla Espejo
Carlos Canales
Carlos Ernesto Lazo Gago
Carlos Guillermo Hernández Cenzano
Cecilia Ferreyra
Cinthya Valdivia Villanueva
Claudia Alejandra Arrascue Vargas
Claudia Fiol
Claudia Melissa Palomino Valdivia
Claudia Miranda Sánchez
Clet Laborde

Daniel Rolando Yauri Merino
Elias Jose Valdez Muñoz
Elisa Noemí Bustinza Méndez
Emilio Díaz Mori
Ericka La Madrid
Erlandi Alarcon Mendoza
Faustino Lorenzo Casas Reyes
Fernando Edwin Puente Zambrano
Francesco Persivale Denegri
Franco Kisic Caballero
Franco Negri
Francois Aaron Diaz Alarcon
Gabriel Lama Oliart
Giordano Brusco Calderón
Giovanna Villalobos Lamela
Gladys Bellido Huaranca
Gracile Pauleth Sangay Quiroz
Gustavo Gamio
Heinrich Herold Espinosa
Hernán Hanco Melo
Jackeline Leticia Dianderas Milla

Jannet Villanueva Escudero
Jesus Miguel Villaca Chipana
Jimena Agois
Jimena Fiol
Joaquín Randall Weeks
José Luis Lostaunau Cama
Juan Pablo Villa Nepta
Karin Lucia Abensur Montes de Oca
Karina Lucy Yon Barrenechea
Karla Gabaldoni
Laura Hillary Chávez Flores
Leandro Ríos
Leonardo Fabrizio Concha Delgado
Leticia Flores
Lorena Lévano Coloma
Lucia Sophia Aybar Ponce
Luis Casas
Luz Verónica Tupayachi Calderón
Magali Silva Velarde Alvarez
Manuel Jesús Milla Hernández
Maria Elena Cornejo

Agradecimientos

PARTICIPANTES

María José Jordán
Maria Paz Cigaran
María Paz Ramos
María Pia Uriarte Espejo
María Rosa Arrarte
Mariana De Vinatea
Marie Liz Vargas
Mariella Corvetto
Mario Daniel Vásquez Cabrera
Medalith Flores Ayala
Miguel Pulache Tarrillo
Milagros León
Mónica Kisic Aguirre
Myriam Garay Evia
Natalia Cortés
Néstor Germán Jara Osorio
Oscar Huaquisaca
Pablo Enrique More Espinoza
Palmiro Ocampo
Patricia Hurtado Marengo
Patricia Majluf Chiok

Pedro Palomino Martel
Peggy Morante
Polston Darmain Calancha Zúñiga
Renzo Mariano García Hintze
Richard Bryan Velasquez Saico
Richard Villar
Richard Villar
Robinson Lopez Monzon
Rocío Isabel Dávila Elías
Rocío Zúñiga
Ronald Jean García Benites
Rossy Cabrera de Masalias
Sandra Graciela Vergara Dávila
Sebastian Francis Bautista Campos
Silvia Alexandra Córdova Henostroza
Sofía Rubio
Teté Ballón
Velía Yufra Picardo
Ysabel Agustina Calderón Carlos
Yshette Elliut Venegas Guerra
Zoila Anabel Mejía Camacho

FACILITADORES

Ana Paula Albín
Cynthia Villar
Diana Rado
Diego Rengifo
Diego Rotalde
Felipe Del Valle
Hayleen Quiñones
Ingrid Rosas
Isabel Rengifo
Jean-Michel Benoit
Jenny Velasquez
Jesús Villaca
Jorge Garrido
José Luis Vise
Lucía Medina
María Cueva
Natalia Ollé Rodríguez
Orlando Rodríguez
Raúl Pasco
Thayane Micheviz

Agradecimientos

Organizadores

Beatriz Llerena Bermúdez - La Revolución
Diego Rubén Borbor Quino - PUCP
Diego Valdeiglesias Núñez - PUCA
Gabriela Estrada Vílchez - PUCA
Karissa Becerra Biaggioni - PUCP/La Revolución
Manuel Orellana - SWAN
Nino Bariola González - The University of Texas at Austin
Nuria Eloisa Gonzales Soto - PUCP
Pablo Vega Buccicardi - CIEC

Ponentes

Anais Iglesias - Basque Culinary Center - Culinary Action
Andoni Luis Aduriz - Mugaritz
Anthony Myint - Zero FoodPrint
Catherine Contreras - La Higuera
César Corrales - FEI PUCP
Claudia Palomino - Canasta Solidaria Mihuna Kachun
Douglas McMaster - Silo Restaurant
Erin McCluskey - IDEO
Joaquín Randall - Destilería Andina
José Luis Chicoma - Ministerio de la Producción
Malena Martínez - MATER
María Elena Cornejo - La Higuera
Marie Persson - Nordic Food Policy Lab
Maximiliano Silva - NotCo
Mayte Morales - SWAN
Paul Newnham - Chefs´ Manifiesto
Peggy Morante - RIV - Regenerative Impact Ventures
Petar Ostojic - CIEC
Pia Espinel - amable Perú
Rosmary Cornejo - Innóvate Perú
Sandor Katz - El Arte de la Fermentación

06

ANEXOS Y REFERENCIAS

#ElSaborDelFuturo

Referencias

Circulardesignguide.com. n.d. The Circular Design Guide. [online] Disponible en: <<https://www.circulardesignguide.com/>> [Accessed 3 June 2021].

EL FUTURO DE LOS ALIMENTOS PERUANOS. 2020. Informe sobre el piloto del Radar de Aceleración 2019. EQUIPO SWAN.

¡GRACIAS!