**Reto 1: Propuesta de Proyecto**

**Presentado por:**

María Del Mar Ardila Chávarro - *mardilac@unal.edu.co*

Javier EduardoDuarte Aunta *- jeduartea@unal.edu.co*

Diego Alejandro Gutierrez Rojas - *diagutierrezro@unal.edu.co*

**Profesor:**

Jorge Eliecer Camargo Mendoza

*jecamargom@unal.edu.co*

Jueves 17 de Agosto

****

**Universidad Nacional de Colombia**

**Facultad de Ingeniería**

**2022**

1. **Nombre de la aplicación**

“Pasa el plato”

1. **Problema que intenta resolver**

Según datos de la Uaesp (Unidad administrativa de servicios públicos) de Bogotá, se pierden en la capital alrededor 1.228.000 toneladas de comida al año.[1] Una cifra alta en un país como Colombia donde según estimaciones del DANE el 22,6 % de los colombianos consumen solamente dos comidas diarias. [2]

Por lo que la aplicación busca conectar restaurantes con comida de descomposición rápida con personas que quieran tener una buena comida a un precio razonable. De esta manera se evita el desperdicio de comida por parte de los restaurantes y se le ofrece una buena comida a un precio asequible a los comensales.

1. **Por qué la aplicación es innovadora y cuál es el elemento diferenciador**

Actualmente en Colombia no existen grandes iniciativas tecnológicas que aporten a la reducción del desperdicio de alimentos en su fase de comercialización siendo esta problemática la que atacaría la aplicación aportando ganancias extras a los comercios y comida de buena calidad a muy buenos precios a los usuarios.

1. **Aplicaciones similares**

* **Karma:** App de origen sueco, que permite comprar comida que va a caducar a precios reducidos. Permite a restaurantes, comercios de ultramarinos, cafés y bares, vender sus excedentes a los consumidores a precios muy reducidos. Los primeros ganan porque le sacan beneficio a comida de la que iban a deshacerse y los segundos también, porque pueden acceder a platos a costes muy económicos. De hecho, los usuarios pueden conseguir almuerzos, meriendas o cenas a mitad de precio. La compra de la comida se puede realizar a través de la aplicación aunque la recogida, debe hacerse físicamente en el restaurante o local escogido. Los usuarios solo deben mostrar su recibo a los dependientes para llevarse su pedido sin esperar. Además, la app da la posibilidad a los negocios de enviar alertas para que los clientes sepan que tienen a su disposición ofertas de última hora.
* **Apparta:** Es una aplicación con operaciones en Colombia que busca ofrecer las mesas vacías de los establecimientos gastronómicos en horas valle o de baja demanda ofreciendo a los comensales descuentos en el consumo total. Logrando así, que el restaurante realice una venta y el cliente obtenga un descuento en su comida.
* **Too good to go:** Aplicación española que hace las veces de intermediario entre restaurantes y supermercados que ponen a la venta, a precios mucho más económicos, los alimentos que no se vendieron a lo largo de la jornada con el fin de reducir el desperdicio de alimentos [3].
* **Phenix:** Esta aplicación permite la compra de cestas con excedente de comida a precios más reducidos, esta tiene la particularidad de que la cesta de comida es sorpresa, el cliente solo puede elegir el establecimiento del cual desea la comida [4].

1. **Plataforma en la que se va a construir: Android, iOS, WebOS, Firefox OS, etc.**

Se desarrollará para la plataforma Android.

1. **Licenciamiento: gratuita, paga, “freemium”, aplicación empresarial usando licenciamiento**

Su licenciamiento será gratuito.

1. **Forma de comercialización (monetización): sin ánimo de lucro, ingresos por publicidad(AdMob), ingresos desde tiendas de aplicaciones, licenciamiento por usuarios, etc.**

* Pautas publicitarias: Se ofrecerán espacios de publicidad para personas, empresas o grupos que requieran visibilizar sus productos o servicios bajo unos acuerdos de precios.
* Comisión por la venta de cada plato.

**Referencias**

[1] El Tiempo, “El 12 % de la comida que se pierde en el país se desperdicia en la ciudad”, Consultado 17 de agosto 2022, <https://www.eltiempo.com/bogota/desperdicio-de-alimentos-en-colombia-2022-669401>

[2] El Espectador, “¿Cuántas comidas al día consumen los colombianos? Así va la seguridad alimentaria”, <https://www.elespectador.com/economia/cuantas-comidas-al-dia-consumen-los-colombianos-asi-va-la-seguridad-alimentaria/>

[3] Too good to go, “Empieza a salvar comida”, <https://toogoodtogo.es/es/>

[4] Phenix, tomado de: https://www.wearephenix.com/es/