

Modulo:

SEMINARIO DE INVESTIGACIÓN, INNOVACIÓN Y EMPRENDIMIENTO

**CIERRE - PROYECTO FINAL**

**PROPUESTA DE NEGOCIO PRODUCTIVO**

**CREACION DE UN RESTAURANTE DEDICADA A LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS SALUDABLES EN LA ISLA DE**

**SAN ANDRES**

Responsables:

Kennilis Vásquez Díaz

Instructora:

Alba Lucia Muñoz García

Bogotá D.C. 2019

**TABLA DE CONTENIDO**

INTRODUCCION

1. FASE DE INVESTIGACIÓN FORMATIVA
2. FASE DE TÉCNICAS O METODOLOGÍAS DE INVESTIGACIÓN
3. FASE DE PLANTEAMIENTO DE MODELO DE NEGOCIO PARA EL RESTAURANTE AL NATURAL DESDE EL EMPRENDIMIENTO
   1. PROPUESTA DEL VALOR
   2. SEGMENTACION DE CLIENTE
   3. CANALES
   4. VENTAJAS DIFERENCIALES
   5. FUENTES DE INGRESO
   6. ACTORES Y RECURSOS CLAVES
   7. SOLUCIONES Y ACTIVIDADES
   8. PROBLEMAS
   9. ESTRUCTURAS DE COSTES
4. FASE DE PLANTEAMIENTO DE MODELO DE NEGOCIO PARA EL RESTAURANTE AL NATURAL DESDE LA INNOVACION.
   1. TITULO DEL PROYECTO
   2. INTRODUCCION
   3. PLANTEMIENTO DEL PROBLEMA
   4. OBJETIVOS

4.1. OBJETIVO GENERAL

4.2. OBJETIVOS ESPECIFICOS

* 1. MARCO TEORICO
  2. DISEÑO METODOLOGICO
  3. LIMITES Y ALCANCES
  4. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

1. REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

**INTRODUCCION**

Restaurante al Natural es una empresa que se ubica en la isla de San Andrés, que busca ofrecer a la población una alternativa diferente en su alimentación, basada en el concepto de Saludable y delicioso; Ajustada a los requerimientos nutricionales a domicilio, garantizando excelente calidad, frescura, cumplimiento y un precio competitivo en el mercado. A su vez, ofrece y difunde información sobre nutrición y salud promoviendo así la generación de conciencia en la comunidad sobre la importancia de comer sano. Para

alcanzar estos propósitos se hace necesario contar con una infraestructura técnica y administrativa de calidad, con un grupo humano comprometido y dispuesto a brindar sus mejores esfuerzos en un basándose en la excelencia, con el objetivo de satisfacer las necesidades de cada uno de nuestros clientes.

El propósito del Restaurante al Natural que la población de la isla identifique en él, un

aliado para mejorar su calidad de vida a través de la sana alimentación diaria saludable.

Una de los planes con esta idea de negocio es que, en un futuro crear un espacio en el cual se puedan ofrecer productos de la canasta familiar, netamente saludables, donde también se puedan brindar talleres de cocina sana y saludable. Con el fin de que el Restaurante al Natural se convierta poco a poco en el medio ideal para mejorar el bienestar y la calidad de vida de la población de la isla.

1. **FASE DE INVESTIGACIÓN FORMATIVA**

La propuesta de crear un restaurante con énfasis en alimentación saludable en la isla de San Andrés, es un aporte sustancial para desarrollar la investigación formativa y fortalecer en el conocimiento de los que es, el aprovechar de los recursos que no ofrece la naturaleza, para alimentarse de una manera sana, rica y saludable. Por lo anterior es importante dejar claro que el mayor interés de la presente propuesta, es generar en la población de la isla un interés en el cuidado de la salud, a través de la transformación del conocimiento sobre la sana alimentación. Donde prime el resolver los interrogantes de cómo puedo hacer para alimentarme sanamente, que alimentos tengo en mi entorno que puedo aprovechar para comer sano y se establezca como pilar la necesidad de promover la buena alimentación. Por lo tanto, se ve la necesidad de crear talleres en los que se promueva la investigación formativa y la enseñanza de conocer las propiedades de los alimentos que se están consumiendo y cómo puedo aprovecharlos para preparar diferentes platos con sabores exquisitos.

Por otra parte, la propuesta de crear un restaurante con las anteriores especificaciones descritas, implicaban grandes transformaciones, lo que exige profundizar en conocimientos sobre el tema de la alimentación sana, propiedades y funciones de los alimentos, técnicas de cocción y preparación de alimentos sanos entre otros. Por lo que se requiere adquirir estudios y prepararse de tal manera que los autores del proyecto se formen con sentido humano, que capaz de interactuar en un mundo moderno donde prima una actitud de cambio en beneficio de una sociedad cada vez más dinámica.

1. **FASE DE TÉCNICAS O METODOLOGÍAS DE INVESTIGACIÓN**

El diseño de esta propuesta es predominado con un enfoque cualitativo el cual se basa en un proceso donde se utilizarán técnicas como la recolección, análisis de datos en la población de muestra, para realizar la investigación como lo es en este caso en personas un porcentaje de la población de la isla de San Andrés. Este paso es vital para darle un enfoque y bases al planteamiento del problema o que nos servirán de base para darle respuesta a una serie de interrogantes que surgirán durante el avance y desarrollo de la investigación, para poder elaborar el proyecto productivo de crear un restaurante especializado en alimentación saludable, con bases sólidas, verídicas y confiables.

De acuerdo a lo anterior el estudio para darle formación al planteamiento del proyecto es aplicado en la investigación formativa, haciendo uso estricto de las reglas y procedimientos cuando los datos o información recolectada, sean cualificados, analizados y evaluados que le permitan dar viabilidad a la formación de la propuesta.

1. **FASE DE PLANTEAMIENTO DE MODELO DE NEGOCIO PARA EL RESTAURANTE AL NATURAL DESDE EL EMPRENDIMIENTO**

Para la viabilidad del desarrollo del proyecto productivo de la creación de un Restaurante con énfasis en la alimentación sana, con visión implantar en el mismo espacio un área, el cual se pueda adquirir alimentos para la canasta familiar de tipo saludable, en el cual también se puedan ofrecer talleres de cocina sana y deliciosa.

Se crea la presente propuesta a través del MODELO CANVAS; el cual se encuentra estructurado de la siguiente manera**:**

[**PROBLEMA**](file:///F:\UNIVERSIDAD%20SAN%20MATEO\SEMINARIO%20DE%20INVESTIGACION\3.%20UNIDAD%20TRES\ACTIVIDAD%202%20-%20UNIDAD%203\PLAN%20DE%20NEGOCIOS\1.8.%20PROBLEMA.docx)

[**SOLUCION ACTIVADES CLAVES**](file:///F:\UNIVERSIDAD%20SAN%20MATEO\SEMINARIO%20DE%20INVESTIGACION\3.%20UNIDAD%20TRES\ACTIVIDAD%202%20-%20UNIDAD%203\PLAN%20DE%20NEGOCIOS\1.7.%20SOLUCION%20Y%20ACTIVIDADES%20CLAVES.docx)

[**ESTRUCTURAS DE COSTOS**](file:///F:\UNIVERSIDAD%20SAN%20MATEO\SEMINARIO%20DE%20INVESTIGACION\3.%20UNIDAD%20TRES\ACTIVIDAD%202%20-%20UNIDAD%203\PLAN%20DE%20NEGOCIOS\1.9.%20ESTRUCTURAS%20DE%20COSTOS.docx)

[**SOCIOS, ACTORES Y RECURSOS CLAVES**](file:///F:\UNIVERSIDAD%20SAN%20MATEO\SEMINARIO%20DE%20INVESTIGACION\3.%20UNIDAD%20TRES\ACTIVIDAD%202%20-%20UNIDAD%203\PLAN%20DE%20NEGOCIOS\1.6.%20SOCIOS,%20%20ACTORES%20Y%20RECURSOS%20CLAVES.docx)

[**PROPUESTA DE VALOR**](file:///F:\UNIVERSIDAD%20SAN%20MATEO\SEMINARIO%20DE%20INVESTIGACION\3.%20UNIDAD%20TRES\ACTIVIDAD%202%20-%20UNIDAD%203\PLAN%20DE%20NEGOCIOS\1.1.%20PROPUESTA%20DE%20VALOR.docx)

[**VENTAJA DIFERENCIAL**](file:///F:\UNIVERSIDAD%20SAN%20MATEO\SEMINARIO%20DE%20INVESTIGACION\3.%20UNIDAD%20TRES\ACTIVIDAD%202%20-%20UNIDAD%203\PLAN%20DE%20NEGOCIOS\1.4.%20VENTAJA%20DIFERENCIAL.docx)

**[FUENTES DE INGRESOS](F:\\UNIVERSIDAD SAN MATEO\\SEMINARIO DE INVESTIGACION\\3. UNIDAD TRES\\ACTIVIDAD 2 - UNIDAD 3\\PLAN DE NEGOCIOS\\1.5. FUENTES DE INGRESOS.docx)**

[**SEGMENTACION DE CLIENTES**](file:///F:\UNIVERSIDAD%20SAN%20MATEO\SEMINARIO%20DE%20INVESTIGACION\3.%20UNIDAD%20TRES\ACTIVIDAD%202%20-%20UNIDAD%203\PLAN%20DE%20NEGOCIOS\1.2.%20SEGMENTACION%20DE%20CLIENTE.docx)

[**CANALES**](file:///F:\UNIVERSIDAD%20SAN%20MATEO\SEMINARIO%20DE%20INVESTIGACION\3.%20UNIDAD%20TRES\ACTIVIDAD%202%20-%20UNIDAD%203\PLAN%20DE%20NEGOCIOS\1.3.%20CANALES.docx)

* 1. **PROPUESTA DEL VALOR**

Se propone realizar un estudio de mercado que determine la viabilidad crear un restaurante con énfasis en la sana alimentación en la isla de San Andrés.

- **EL PRODUCTO**

En la isla de San Andrés, se ha evidenciado que en los últimos periodos se ha incrementado el índice de muertes por enfermedades, causadas por la mala alimentación; además de que aquellos habitantes de la isla que intentan llevar una alimentación sana y balanceada, se les ha dificultado un poco, en vista de que no se encuentran espacios donde escoger alimentos preparados, que sean de tipo saludable, al igual que espacios en donde se puedan adquirir productos alimenticios netamente saludable.

San Andrés por ser una isla ubicada geográficamente en el caribe colombiano, recibe la mayoría de sus productos alimenticio del mercado externo, viendo los habitantes de la isla en la obligación de alimentarse con los productos de encuentre en el mercado, entre las que no son muchas las opciones saludables. Por eso es que se hace necesario el crear un espacio en el que se pueden darle satisfacción a la necesidad de mejorar los hábitos alimenticios por unos más sanos.

* **VALOR AGREGADO EN EL SERVICIO**

Uno de los valores agregados en el Restaurante al Natural, es promover la alimentación saludable en los habitantes de la isla; esto con el fin de que a través de la preparación de tales alimentos se pueda cumplir con los requerimientos médicos y nutricionales de nuestros clientes entregados mediante un servicio en el establecimiento y a domicilio. Las características de nuestro producto o servicio son:

• Preparación de platos ricos y equilibrados.

• El cumplimiento de los requerimientos alimenticios de los clientes.

• La entrega y distribución eficiente de los platos en las horas establecidas.

• La calidad de los ingredientes utilizados para la preparación.

• La presentación estética y pulcra de los platos.

• La calidez en el servicio a los clientes.

* 1. **SEGMENTACION DE CLIENTE**
* **Personas que requieren alimentación sana**

Actualmente en la isla, se presenta el inconveniente de que no se tiene un establecimiento en el que se comercialicen productos alimenticios netamente saludables, por lo tanto aquellas personas que por recomendaciones y requerimientos médicos necesitan llevar una sana alimentación, les he muy difícil conllevar o adoptar este estilo de vida, para el mejoramiento de su salud.

* **Consumidores de alimentos sanos**

Los habitantes de la isla que por estilo de vida; les guste llevar una sana alimentación, que por lo general a la hora de intentar complacerse con esté, se les complique conseguir en el mercado las mejores opciones, ya que en el mercado no existen establecimientos especializados en este tipo de alimentación.

* 1. **CANALES**
* **DISTRIBUCIÓN**

En el Restaurante al Natural de la Isla de San Andrés se plantea establecer una distribución efectiva de sus productos ofreciéndolos directamente en el establecimiento y al servicio de domicilio, de tal manera que, estos se puedan transferir al consumidor con el mejor servicio.

* **PUBLICIDAD**

Es importante dar a conocer los productos que ofrece el Restaurante al Natural, por lo tanto, la publicidad de estos, se hará para:

* Personal que por condiciones de salud deben llevar una sana alimentación y personas que por gusto deseen tener este tipo de alimentación: Se promoverá una invitación para realizar una visita en las instalaciones del restaurante al Natural con el fin de dar a conocer el establecimiento, además se utilizarán proyecciones audiovisuales para la óptima familiarización con el proyecto
* Publicidad permanente a los grupos de interés relacionados con el proyecto, a través de: las redes sociales se establezca un canal de comunicación efectivos con los grupos de interés específicamente proveedores, empleados, socios y clientes.
  1. **VENTAJAS DIFERENCIALES**

Con el proyecto de la creación de un restaurante especializado en alimentación saludable se plantea tener las siguientes ventajas:

* **VENTAJAS SOCIALES:**

La creación de un restaurante especializado en alimentación saludable, está orientada al bienestar de la salud de los habitantes de la isla de San Andrés, Solucionando necesidades básicas insatisfechas como lo es la obtención de alimentos sanos preparados, de buena calidad y el aumento en su calidad de vida. Dando un aporte a la sociedad, en sentido de que se visualiza en ser a gran aporte en la participación de bajar el índice de enfermedades a causa de la mala alimentación, por ende, el índice de muertes por causa de tales enfermedades.

* **VENTAJAS ECONÓMICAS**

La creación de una restaurante especializado en alimentación saludable; es enfocado en buscar la mejor la salud de los habitantes de la isla, a través del consumo de alimentos ricos y sanos; Razón por la cual los beneficios económicos se reflejan por reducción de gastos en servicios médicos, en medicamentos, en tratamientos, para sanar la salud quebrantada ocasionada por la mala alimentación, otra de las ventajas económicas es por la generación de empleo y por ende la activación de la economía de la Isla.

* **VENTAJAS AMBIENTALES**

Uno plus del restaurante al Natural en la isla de San Andrés, es contribuir a la preservación de medio ambiente. Por medio de la mayoría de los productos utilizados sean biodegradables y amigables con el medio ambiente. Haciendo de esta manera un gran aporte a la sostenibilidad y no generen un alto impacto ambiental en la zona.

* 1. **FUENTES DE INGRESOS**

El Restaurante al Natural en la isla de San Andrés, tendrá como fuente de ingreso la comercialización de comida saludable al por mayor y al detal, tanto en un establecimiento como al servicio de domicilio.

La cantidad al por mayor se base en ofrecer a las grandes empresas de la isla, paquetes de platos alimenticios con opciones de comida meramente saludable, a portando de esta manera al desarrollo de sus Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo, en su programa de estilo de vida saludable. La comercialización al detal se efectuará para habitantes del común de la isla y turistas que por condiciones especiales o estilo de vida necesiten llevar una sana alimentación.

* 1. **ACTORES Y RECURSOS CLAVES**

Para el correcto funcionamiento del Restaurante al Natural en la isla de San Andrés, presentan algunas necesidades que se describen a continuación:

* + 1. **ACTORES:**

Para la viabilidad de crear un restaurante especializado en comida saludable para la isla de San Andrés se requiere de los siguientes actores:

* Gerente general y administrador
* Nutricionista
* Chef especialista en comida saludable
* Cocineros
* Meseros
* Oficios varios
  + 1. **RECURSOS CLAVES:**

Los recursos claves para el desarrollo del proyecto del Restaurante al Natural son los siguientes:

* Recursos de Infraestructuras: Espacio e instalaciones adecuado para ofrecer los productos.
* Recursos económicos: Para la adquisición de los elementos necesarios para el buen funcionamiento del Restaurante.
* Recursos humanos: Personal idóneo para realizar las diferentes actividades requeridas en el desarrollo del Restaurante.

**3.7. SOLUCIÓN Y ACTIVIDADES**

**3.7.2. SOLUCION**

Con el desarrollo de un restaurante especializado en alimentación saludable en la isla de San Andrés, se pretende satisfacer la necesidad conseguir tales alimentos preparados en platillos exquisitos, para la buena y sana alimentación de sus clientes.

**3.7.2. ACTIVIDADES EN EL RESTAURANTE AL NATURAL:**

Las actividades en el Restaurante al Natural se basan en crear menús bajo parámetros médicos y nutricionales que abarcan las necesidades de un desayuno, almuerzo, cena y meriendas, para una persona que requiere alimentarse sanamente; Estos menús se diseñaron con un nutricionista especializado en alimentación saludable. Con el fin de

Garantizar el cumplir con las necesidades y requerimientos médicos y nutricionales de nuestros clientes potenciales.

Entre las actividades que serán necesario realizar para su buen funcionamiento y entre las cuales se encuentran:

* Limpieza, Lavado y desinfección de los alimentos que lo requieran
* Preparación y cocinado de los alimentos
* Atención al cliente
* Actividades de publicidad
* Orden y limpieza de las áreas
  1. **PROBLEMA**

Los habitantes de la isla de San Andrés están presentando un poco de dificultad para poderse alimentar sanamente; debido a que se carece de espacios donde se ofrezcan alimentos saludables y no son muchas las opciones que se tienen acceso a platos con opciones saludables en los restaurantes de la isla. Ocasionando lo anterior, que se opte por opciones poco sanas, que incrementan calorías y su aporte nutricional sea muy bajo. Lo que provocaría el aumento de los índices en enfermedades relacionadas con la alimentación como los son la diabetes, la tensión arterial, la obesidad, el cáncer, entre otras, generando esto graves problemas sociales y de salubridad en la isla. Por lo tanto, urge en ayudar a que se presenten opciones sanas y saludadles en los menús de los restaurantes de la isla y así apoyar a la sana y buena alimentación, lo cual es vital para mejorar la salud de las personas.

* 1. **ESTRUCTURAS DE COSTES**

Para el funcionamiento del Restaurante al Natural de la isla de San Andrés, se requiere hacer una inversión en los siguientes ítems:

* Establecimiento: Las adecuaciones realizadas en el establecimiento permitirán la correcta distribución de las áreas para tener un espacio optimo y agradable en el que se pueda prestar la atención del público en el restaurante al Natural.
* Servicios públicos: Se requerirán para el funcionamiento del restaurante los servicios de Agua, acueducto, alcantarillado y aseo, energía eléctrica, telefonía fija y móvil.
* Maquinaria y equipos que permitan el perfecto funcionamiento del restaurante, tales como: Neveras, estufas, licuadoras, bascula balanza digital, hornos, campana, Teléfonos fijos, equipo de cómputo, impresora, caja registradora, teléfono fijo, Teléfono celular.
* Vehículos:El restaurante requerirá de un vehículo tipo motocicleta con maleta que permita la adecuada distribución del servicio a domicilio.
* Muebles y Enseres:Se requerirán muebles y enseres para el funcionamiento del proyecto; Tales como: Mesas, sillas, elementos decorativos, Caja fuerte. Ollas, calderos, sartenes y vajillas.
* Insumos: Los insumos claves que se emplearán en el restaurante serán necesario para el almacenamiento de los productos y limpieza de todas las áreas del mismo.
* Mano de Obra: El restaurante contara con un grupo de colaboradores que se encargarán de su correcto funcionamiento, para ellos se debe tener en cuenta los gastos de contratación, pago de aportes a la seguridad social y pago de nómina de dicho personal.
* Recursos para el trámite de permisos comerciales y demás para el funcionamiento del establecimiento.
* Gastos en publicidad, entre otros.

1. **FASE DE PLANTEAMIENTO DE MODELO DE NEGOCIO PARA EL RESTAURANTE AL NATURAL DESDE LA INNOVACION.**

**MODELO DE NEGOCIO DESDE LA INNOVACION**

**4.1. TITULO DEL PROYECTO**

CREACION DE UN RESTAURANTE DEDICADO A LA PRODUCCION Y COMERCIALIZACION DE ALIMENTOS SALUDABLES EN LA ISLA DE SAN ANDRÉS CON FINES DE ADICIONARLE UN MINIMARKET Y DICTAR TALLERES DE SANA ALIMENTACION.

**4.2. INTRODUCCIÓN**

En la isla de San Andrés; en los últimos tiempos se han incrementado las muertes a causa de enfermedades del organismo. Ocasionadas por la mala alimentación y de la misma manera las enfermedades generadas por el consumo excesivo de alimentos vacíos con un muy bajo aporte nutricional al organismo.

No obstante, en la isla no se cuenta con espacios como restaurantes, locales de comidas rápidas y supermercados donde se ofrezcan productos netamente saludables; lo que no deja muchas opciones y se tenga que optar por lo poco que hay en el mercado que por lo general no es muy bueno para la salud.

Dada la problemática anterior, es importante destacar que se hace necesario crear espacios en donde se ofrezcan alimentos que hagan un buen aporte a la salud de los consumidores, de la misma manera se pueda acudir a un minimarket en el que los productos que ofrezcan sean opciones de alimentos básicos de la canasta familiar meramente saludable y por último que en ese mismo espacio se puedan ofrecer talleres de cocina saludable; en los que se promueva la creatividad para crear opciones de recetas deliciosas y sanas para una buena alimentación y de la misma manera se genere una sensibilización en la importancia de comer a conciencia; de manera que la sana alimentación se convierta en un pilar para la conservación y cuidado de la salud en los habitantes de la isla de San Andrés.

Dichas estrategias no se pueden separar del cuidado del medio ambiente, dado a que la isla es considerada como una reserva de biosfera – SEAFLOWER, la cual se debe conservar, por lo que hay que, tener conciencia, de las consecuencias negativas que estos pueden ocasionar el impacto de la actividad propia del restaurante en el medio ambiente, a la tierra y la salud de las personas. Por lo tanto, es necesario que promover la alimentación saludable que conlleva a mejorar los niveles de vida de la sociedad y construyen un excelente desarrollo sostenible en la comunidad.

**4.3. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA**

La isla de San Andrés es una región que los últimos tiempo ha padecido muchos acontecimientos, que ha causado un inmensurable crecimiento en cuanto al afán del diario y el estrés laboral; hechos que han producido de la misma manera un desbalance en la salud de la población ya que esta ha tenido un aumento en la población que padece enfermedades a causa de la mala alimentación, que por las diferentes actividades en ocasiones lo queda tiempo para preparar alimentos en casa, o que por la misma cultura gastronómica la alimentación es a base de harinas, alta en azucares y grasas saturadas, ocasionándole un ¿La alcaldía del municipio de mundo perdido evidencia que, en los últimos tiempos, daños inmensos al organismo y por lo tanto a la salud. los habitantes de la isla presentan quejas de escases de establecimientos en donde se ofrezcan alimentos ricos, sanos y saludables. O un lugar en donde puedan adquirir productos netamente saludables. O un espacio en el que se puedan obtener conocimientos gastronómicos sobre hábitos alimenticios saludables.

Analizando la situación anterior se podría decir que algunas de las causas de esta problemática son:

* La mayoría de los alimentos que se consiguen en la isla son de importación, por lo que toca ajustarse a lo poco que se consigue en el mercado.
* Históricamente los nativos de la isla, aprendieron a preparar sus alimentos con los escasos recurso que se encontraban en su entorno. Lo cual genero costumbres gastronómicas poco saludables en la población de la isla.
* La carencia de infraestructuras para comercialización de los productos saludables, hace que no se tenga muchas opciones para llevar un cumplimiento sano de la buena alimentación.

Las anteriores razones han provocado un alto índice de enfermedades generadas por la mala alimentación y el consumo de alimentos vacíos, altos en propiedades poco favorable para la salud. Lo cual ha generado un desbalance en la sociedad, economía y salubridad de la isla; lo que nos lleva a realizar un alto y reaccionar de manera que se pueda analizar los graves errores que ese están cometiendo en el descuidar a la salud a través de la mala alimentación. Y de que se requiere con urgencias promover el consumo de alimentos de calidad nutricional.

Con la creación de un restaurante especializado en alimentación saludable en la isla de San Andrés. Se pretende mejorar las condiciones de salud de sus habitantes.

**4.4. OBJETIVOS**

**4.4.1 OBJETIVO GENERAL**

Creación de un restaurante dedicado a la producción y comercialización de alimentos saludables en la isla de San Andrés con fines de adicionarle un minimarket y dictar talleres de sana alimentación en la isla de San Andrés.

**4.4.2.** **OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

* Identificar y establecer los procesos necesarios para la producción y comercialización eficaz y eficiente de los productos de acuerdo a los requerimientos nutricionales, médicos y técnicos necesarios para este tipo de negocio.
* Puntualizar las características de una estructura organizacional interna que sea coherente con los procesos y áreas clave para la empresa, tanto externa, que integre los actores y aliados efectivamente para el cumplimiento de las metas del restaurante.
* Realizar un estudio financiero, que permita evidenciar la viabilidad económica del negocio y soportar la rentabilidad de la empresa durante su tiempo de operación, estableciendo escenarios que se puedan presentar en el transcurso del proyecto.
* Organizar la empresa ante las entidades pertinentes cumpliendo con el marco legal colombiano, así como la reglamentación técnica que sea necesaria.

**4.5. MARCO TEÓRICO**

**Fundamentación Histórica**

A medida que el mundo ha dado pasos gigantes para la evolución las necesidades de la población también. Como lo es el caso de la alimentación, que ha sufrido una marcada tendencia hacia lo natural y saludable en los últimos tiempos; pero que a su vez y paradójicamente las estadísticas de personas que padecen de enfermedades como la

Obesidad, la diabetes, el cáncer, entre otras ocasionadas por la alimentación, están creciendo a niveles alarmantes.

Por tal razón el presente proyecto se basa en la creación de un restaurante con énfasis en la comida saludable, incluyan en su menú opciones que ayuden a llevar una dieta sana y saludable, generando así mayor competitividad en el mercado y una mejor calidad de vida en los habitantes de la región en cuestión.

Actualmente es muy alto el número de personas que padecen enfermedades causadas por llevar una alimentación poco saludable; Se estima que a pesar de los programas y campañas que existen para combatir las enfermedades en los próximos años las cifras se hayan duplicado lo que es alarmante para las autoridades sanitarias en todo el mundo.

Las enfermedades causadas por la mala alimentación son una importante amenaza para la salud pública mundial; En la mayoría de los países en desarrollo, al menos la décima parte de las muertes de adultos de 35 a 64 años puede atribuirse a este tipo de enfermedades, contando con que algunos países no tienen fondos suficientes para atacar estas enfermedades y hacer programas y campañas preventivas.

**Fundamentación en la salud**

En Colombia son varias las organizaciones principales en el tema estudio de enfermedades causadas por la mala alimentación agrupa profesionales de la salud enfocados en la investigación y prevención, al igual que agrupan pacientes para que por medio de educación mejoren sus hábitos y lleven una vida normal, es esto es lo que demuestra el punto referente a la presente oportunidad de negocio y que a su vez los pacientes preocupados por su salud serían los primeros clientes potenciales.

Pero se hace necesario una vez se identificado, el incluir en alimentación una dieta

balanceada que permita cumplir con las restricciones de alimentación, entre las

que se encuentran, por ejemplo, que deben reducir significativamente los niveles de

glucosa y de grasas saturadas que consumen, esto quiere decir que los azúcares, los aceites que comúnmente se utilizan en los restaurantes y las harinas en grandes

cantidades son perjudiciales para la población de pacientes con enfermedades causas por la mala alimentación. Teniendo en cuenta que muchas veces, por el afán del día a día, no se tiene tiempo para preparar comida o dirigirse a un establecimiento que preparan los almuerzos con las especificaciones requeridas en alimentación. Más difícil aun, cuando sabemos que deben cumplir estas condiciones diariamente de manera obligatoria para no agravar su situación.

Es importante observar una ciudad cómo la isla de San Andrés con un gran porcentaje de población con enfermedades causas por los malos hábitos alimenticios debe a mejorar sus hábitos de vida. Sin embargo, este tipo de personas comentan que se sienten excluidos por la oferta alimenticia de la ciudad, debido a que no encuentran empresas y restaurantes especializados para su tipo de comida.

**4.6. DISEÑO METODOLÓGICO**

El tipo de investigación utilizada para el planteamiento del proyecto es de tipo descriptivo, ya que se intenta demostrar la viabilidad de crear un restaurante especializado en comida saludable en la isla de San Andrés. A través de la metodología descriptiva se hace necesario medir, recolectar y evaluar diferentes datos sobre varios componentes de la investigación para el presente proyecto.

Por ello se hace necesario detallar los pasos que se siguen en el desarrollo de la Investigación, como sería; el estudio de mercado, el técnico, legal y financiero.

Se tomará como referencia la población; que se comprende por los habitantes con enfermedades causadas por la mala alimentación y aquellas personas que deseen mejor su calidad de vida a través de la sana alimentación; para el cumplimiento del objetivo.

De esa manera se realizan entrevistas a un número determinado de habitantes de la isla, que cumplan con las características descritas anteriormente. Dichas entrevistas serán un apoyo para establecer cuál es la opinión y datos específicos sobre la viabilidad de crear el restaurante con especializado en alimentación saludable.

**4.7. LIMITACIONES Y ALCANCES**

Una de las limitaciones que puede tener el proyecto para su implementación y desarrollo de acuerdo al tamaño del mismos, puede ser la capacidad de financiamiento por parte de los gestores del proyecto, Sin deja de lado que este tipo de proyectos pueden ser financiados a través de fuentes de financiamiento local.

Quizas otro del factor determinante en las limitaciones del proyecto puede ser que, en la isla, la mayoría de los recursos son importados, lo que genera un a atraso en la adquisición de alimentos frescos que en ocasiones hasta se escasean, lo que puede producir un atraso en la preparación de los alimentos.

Sabiendo que todo proyecto tiene una probabilidad de riesgo y que en los proyectos que no existen antecedentes, esta se hace mayor, se generan incertidumbre de su evolución a futuro. Lo que puede ocasionar una disminución de realizar una investigación con bases serias, coherentes, consistentes y confiables. Para ello se realizan análisis de sensibilidad que contribuyen en la determinación de los márgenes de variación que pueden soportar el proyecto.

La trascendencia de generar un plan de negocio que demuestre la viabilidad de crear un restaurante especializado en comida saludable, con fines de adoptar un espacio para comercializar productos sanos y saludables, como lo sería un minimarket y de dictar talleres de cocina saludable en los que se promueva la creatividad para preparar alimentos ricos y saludables, para todo tipo de consumidor y que ayude en el mejoramiento de los hábitos alimenticios; el reforzamiento en la salud y cuidado físico, en la prevención de enfermedades, tiene como zona de influencia a la isla de San Andrés. Quienes en especial por sus costumbres gastronómicas tienden a tener una alimentación para nada saludable, lo que indica que puede ser otro límite para el desarrollo del proyecto, el cambio mentalidad en los pobladores de la isla, en cuanto a su alimentación.

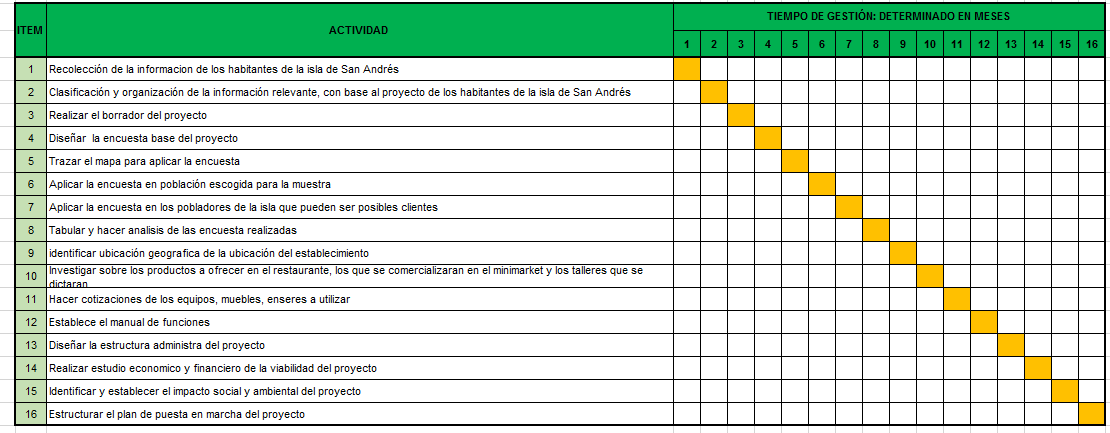
De igual manera es importante evaluar en diferentes aspectos los alcances de este tipo de proyecto:

**En lo Económico:** Se visualiza que el proyecto sea rentable a corto y mediano plazo, lo que señala beneficios internos para la empresa y a más de esto permite ayudar a que las personas a nuestro alrededor consuman productos de calidad. Además, al ser una empresa nueva en el mercado se la puede definir como creadora de nuevos empleos y al involucrarse en actividades comerciales hace que sea parte del dinamismo económico que es importante para mantener una buena economía a nivel local.

**En lo Social:** Con el consumo de los alimentos sanos, es una inversión en el cuidado de la salud, en la capacidad productiva, laboral y social, por la prevención de enfermedades; por lo que se puede decir que los ciudadanos se encontrarían invirtiendo en su salud.

**En lo Cultural:** Generar en los pobladores de la isla de San Andrés, un cambio de mentalidad, en el cuidado de su salud por medio de la alimentación saludable.

**En lo Ambiental:** Con el afianzamiento de esta empresa, la reserva de biosfera con lo es considerado la isla se verá beneficiado de gran manera sentido que se contempla en que todos los recursos y utensilios sean amigables con el medio ambiente. La idea de un ambiente más saludable es uno de los motores principales de este proyecto.

**4.8. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES**

1. **REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS**

* Eugenio Espejo, Dirección de Coordinación y Fortalecimiento de Entidades Integrantes, 2007, guía para la elaboración de proyectos productivos y sociales, <https://planificacionsocialunsj.files.wordpress.com/2011/09/guc3ada-elaboracic3b3n-proyectos-productivos-sociales.pdf>
* Gina Díaz, 2 de julio de 2016, Emprendimiento – Gerencia de proyectos 10 Pasos para crear un Proyecto Exitoso, <http://www.creaciondeproyectos.com/10-pasos-crear-proyecto-exitoso/>
* Ginés Haro Pastor, Canvas de Emprendimiento Social <https://emprendedorsocial.org/wpcontent/uploads/2016/10/11ybHwUvTW2GolbF8xEe.jpg>
* Modelo Canvas | Cómo aplicar el modelo Canvas en el lienzo | Ejemplo práctico <https://youtu.be/i1Le5GYkBT8>
* Hernández, R., Fernández, C., & Baptista, P. (2006). *Metodología de la investigación .* Mexico D.F.: Mc Graw Hill