

ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN ESTABLECIMIENTO
DE ALIMENTOS SALUDABLES PARA DIABÉTICOS EN EL SECTOR NORTE DE
LA CIUDAD POPAYÁN.



YURANY VANESSA GONZÁLEZ SOLARTE
ALEXANDER GUZMÁN SERRANO

CORPORACIÓN UNIVERSITARIA AUTÓNOMA DEL CAUCA
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS, CONTABLES Y ECONÓMICAS
ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS
POPAYÁN
2018

ESTUDIO DE FACTIBILIDAD ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE
UN ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS SALUDABLES PARA DIABÉTICOS EN
EL SECTOR NORTE DE LA CIUDAD POPAYÁN.



YURANY VANESSA GONZÁLEZ SOLARTE
ALEXANDER GUZMÁN SERRANO

Trabajo de grado para optar al título de Administración de Empresas
Magister. Alexander Moreno
Director

CORPORACIÓN UNIVERSITARIA AUTÓNOMA DEL CAUCA
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS, CONTABLES Y ECONÓMICAS
ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS
POPAYÁN
2018

NOTA DE ACEPTACIÓN

El Director y Jurados del Trabajo de grado titulado “estudio de factibilidad para la creación de un establecimiento de alimentos saludables para diabéticos en el sector norte de la ciudad Popayán” realizado por Yurany Vanessa González Solarte y Alexander Guzmán Serrano, una vez revisado el escrito final y aprobada la sustentación del mismo autorizan para que realice las gestiones administrativas correspondientes a su título profesional.

Director

Jurado

Jurado

Popayán, Octubre de 2018

DEDICATORIA

Vanessa Gonzáles Solarte

Este trabajo de grado se lo dedico a Dios, por guiarme por el buen camino, por darme fortaleza para afrontar todos los retos que día a día tenemos.

A mi familia porque por ellos soy la mujer y profesional de bien que soy hoy en día.

A mi padre Gregorio González gracias por ser un motor en mi vida, por impulsarme a ser cada vez mejor por su apoyo y a su vez sus consejos y comprensión,

A mi madre Disney Solarte gracias por su amor incondicional, su apoyo ha sido fundamental en los momentos difíciles,

Gracias a mis padres soy una persona íntegra con valores, principios, carácter y perseverancia para lograr mis objetivos.

A amigo Alex guzmán gracias por su apoyo y amistad, aparte de ser mi compañero de trabajo de grado se convirtió en un amigo incondicional.

Alexander Guzmán Serrano

Le doy Gracias a Dios por permitirme terminar una etapa más en mi vida, a mi tía Lorena Guzmán gracias por apoyo incondicional, por estar ahí con sus consejos y orientación, este logro es la recompensa de muchos esfuerzos, a mis abuelas por su amor, comprensión y por estar siempre ahí guiándome, a mis padres Alexander y Clara, a mis hermanos Larry, Lisa y a mi sobrino Juan Martin Gracias por ser mi motivación y motivo de constancia para ser cada día mejor, todo por y para ellos, a mis tías Elisa y Carmen por forjar en mi principios y valores que me hacen un profesional íntegro y finalmente a los amigos que se volvieron como familia Natalia Gómez, Daniela Urbano, Tania Rojas y Johana Rivera. A mi compañera de trabajo de grado y amiga Vanessa Gonzales, gracias por lo momentos compartidos.

AGRADECIMIENTOS

A Dios.

7Por habernos permitido llegar hasta este punto y habernos dado salud para lograr nuestros objetivos.

A nuestros padres.

Por habernos apoyado en todo momento, por sus consejos, sus valores, por la motivación constante que nos ha permitido ser personas de bien, pero más que nada, por su amor.

A nuestros maestros

Gracias a los docentes que en el transcurso de nuestra carrera contribuyeron en nuestra formación, a nuestro director Alexander Moreno por su gran apoyo, motivación y acompañamiento en el desarrollo de este trabajo.

CONTENIDO

CAPITULO I: GENERALIDADES	19
1.1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	19
1.2. JUSTIFICACIÓN	22
1.3. OBJETIVOS	25
1.3.1. Objetivo General.....	25
1.3.2. Objetivos Específicos	25
CAPITULO II. MARCO TEÓRICO.....	26
2.1. REFERENTES CONCEPTUALES.....	26
CAPITULO III. METODOLOGÍA.....	39
CAPITULO IV. RESULTADOS OBTENIDOS.....	43
4. ESTUDIO DE MERCADO.....	43
4.1. Objetivos	43
4.1.1. Objetivo General.....	43
4.1.2. Objetivos Específicos.....	43
4.2. Análisis del sector	44
4.3. Mercado Competidor.....	49
4.4. Análisis de la competencia.....	49
4.4.1. Restaurantes a nivel nacional	50
4.4.1.1. Vivir bonito – Bio Plaza.....	50
4.4.1.2. El huerto	54
4.4.1.3. Clorofila	56

4.4.1.4.	Bacco Trattoria	57
4.4.2.	Restaurantes a nivel local	59
4.4.2.1.	Pita	59
4.4.2.2.	Semilla escondida	61
4.4.2.3.	Vida Sana.....	62
4.4.2.4.	Restaurante Vegetariano Mana.....	63
4.4.3.	Resultados Encuesta Aplicada Restaurantes competidores.....	65
4.5.	Descripción y usos del producto	74
4.5.1.	Conceptualización de los Productos	74
4.6.	Identificación de Mercado Proveedor	90
4.6.1.	Marca.....	90
4.6.2.	Slogan.....	91
4.7.	Segmentación del Mercado	91
4.7.1.	Factores Demográficos.....	92
4.7.2.	Metodología de la Investigación de Mercados.....	92
4.7.2.1.	Tipo de Investigación.....	92
4.7.2.2.	Fuentes de Información.....	93
4.7.2.2.1.	Información Primaria	93
4.7.2.3.	Información Secundaria.....	93
4.7.2.4.	Muestra.	93
4.7.2.5.	Plan de muestreo	95
4.7.2.5.2.	Técnica de muestreo.	95
4.7.2.5.3.	Información técnica de la investigación de mercado	95
4.7.3.	Tabulación y Análisis de la Información Encuesta N°1	96

4.7.3.1.	Análisis encuesta N°1	96
4.7.4.	Tabulación y Análisis de la Información Encuesta 2	108
4.7.4.1.	Muestra	108
4.7.4.2.	Análisis encuesta N° 2	109
4.7.5.	Estimación de la Demanda	113
4.7.5.1.	Proyección de crecimiento de la demanda.....	113
4.7.6.	Estrategias de Mercado	114
4.7.7.	Estrategia de precios	115
4.7.8.	Estrategia de Plaza y Distribución.	116
4.7.9.	Estrategia de promoción y publicidad	116
4.7.10.	Proyección de ventas.....	118
5.	ESTUDIO TÉCNICO	119
5.1.	Objetivos	119
5.1.1.	Objetivo General.....	119
5.1.2.	Objetivos Específicos	119
5.2.	Tamaño del mercado	120
5.2.1.	Demanda	120
5.2.2.	Factores que determinan el tamaño del proyecto	120
5.2.3.	Localización	122
5.2.3.1.	Macro localización.....	122
5.2.3.2.	Micro localización.....	123
5.2.4.	Ingeniería del proyecto.....	126
5.2.4.1.	Especificaciones técnicas de maquinaria y equipos.....	127
5.2.5.	Distribución en Planta	128

5.2.6. Mano de obra.....	129
6. ESTUDIO ADMINISTRATIVO Y LEGAL	130
6.1. Misión.....	130
6.2. Visión	130
6.3. Principios corporativos	130
6.4. Análisis Jurídico Legal.....	131
6.5. Estructura Organizacional	133
6.5.1. Organigrama.....	133
6.5.2. Definición y descripción de los cargos.....	133
6.5.3. Análisis, descripción y especificaciones del empleo.....	138
6.5.3.1. Contratación	138
6.5.3.2. Selección.....	139
7. ESTUDIO AMBIENTAL	141
7.1. Elementos del proyecto que pueden afectar el medio ambiente	141
7.2. Medidas para la mitigación del impacto ambiental	142
8. ESTUDIO FINANCIERO	145
8.1. Objetivos	145
8.1.1. Objetivo general.....	145
8.2. Inversión.....	145
8.2.1. Inversión en activos fijos	146
8.3. Ingresos del proyecto	147
8.4. Costos directos de producción	148
8.5. Mano de obra directa	149
8.6. Costos indirectos.....	150

8.7.	Mano de obra indirecta.....	150
8.8.	Gastos.....	151
8.8.1.	Gastos de dotación.....	151
8.8.2.	Proyección Dotación.....	152
8.8.3.	Gastos implementos de aseo	152
8.8.4.	Gastos de arrendamiento	153
8.8.5.	Gasto en Servicios públicos	154
8.8.6.	Gastos diferidos.....	155
8.8.7.	Depreciación.....	155
8.8.8.	Gastos de Publicidad.....	156
8.8.9.	Gastos de mantenimiento.....	157
8.9.	Capital de trabajo	158
8.10.	Inversión requerida	158
8.11.	Financiación.....	159
8.12.	Estados Financieros	160
8.12.1.	Balance general	160
8.12.2.	Estado de resultados sin financiación.....	161
8.12.3.	Flujo de caja del proyecto.....	162
8.12.4.	Flujo de caja del inversionista	163
8.12.5.	Estado de resultados con financiación	163
8.12.6.	Razones financieras	164
8.12.7.	Viabilidad del proyecto	166
9.	CONCLUSIONES	168
10.	BIBLIOGRAFIA.....	170

LISTA DE TABLAS

Tabla 1: Planificación de comidas Diabetes tipo 1.....	31
Tabla 2: Planificación de comidas Diabetes tipo 2.....	31
Tabla 3: Crecimiento del PIB según grandes ramas de actividad 2010- 2014.....	46
Tabla 4: Variación del IPC, según grupos de gastos de 2014- 2015.....	47
Tabla 5: Variación del IPC, según el nivel de ingreso 2015.....	48
Tabla 15: Tipo de preparaciones que ofrece	65
Tabla 16: Tipo de clientes	66
Tabla 6: Diabetes tipo 1.....	75
Tabla 7: Menú desayunos diabetes tipo 1.....	76
Tabla 8: Menú diabetes tipo 1	77
Tabla 9: Diabetes Tipo 2	79
Tabla 10: Menú desayunos diabetes tipo 2.....	81
Tabla 11: Menú diabetes tipo 2.....	82
Tabla 12: Diabetes Gestacional	85
Tabla 13: Menú diabetes Gestacional.....	86
Tabla 14: Menú diabetes gestacional.....	87
Tabla 17: Segmentación del Mercado.	91
Tabla 18: Información técnica de la investigación de mercado	95
Tabla 19: Proyección Población Popayán.....	114
Tabla 20: Mercado Objetivo.....	114
Tabla 21: Costo de venta por producto proyectado.....	115
Tabla 22: Publicidad.....	117
Tabla 23: Proyección de Ingresos	118
Tabla 24: Evaluación de Micro localización	123
Tabla 25: Medidas para la prevención y/o mitigación del impacto ambiental.....	143
Tabla 26: Presupuesto Mobiliario de Cocina	146
Tabla 27: Presupuesto Mobiliario del lugar	147

Tabla 28: Ingresos del proyecto	148
Tabla 29: Costos directos de producción	149
Tabla 30: Mano de Obra directa	150
Tabla 31: Costos Indirectos	150
Tabla 32: Mano de obra indirecta	151
Tabla 33: Gastos de dotación.....	151
Tabla 34: Proyección dotación	152
Tabla 36: Proyección implementos de aseo	153
Tabla37: Arrendamiento.....	154
Tabla 38: Servicios públicos	154
Tabla 39: Gastos Diferidos.....	155
Tabla 40: Depreciación.....	156
Tabla 41: Publicidad.....	157
Tabla 42: Mantenimiento.....	157
Tabla 43: Capital de trabajo.....	158
Tabla 44: Inversión requerida.....	159
Tabla 45: Financiación.....	159
Tabla 46: Costos de financiación.....	160
Tabla 47: Balance general proyectado	161
Tabla 48: Estado de resultados sin financiación	161
Tabla 49: Flujo de caja del proyecto.....	162
Tabla 50: Flujo de caja del inversionista.....	163
Tabla 51: Estado de resultados con financiación	164
Tabla 53: Razones de apalancamiento	165
Tabla 54: Razones de Actividad	165
Tabla 55: Razones de rendimiento.....	166
Tabla 56: Viabilidad financiera	167

LISTA DE GRAFICOS

Grafico 1: Prevalencia de diabetes en Colombia según regiones, 2007	34
Grafico 2: Prevalencia en servicios de salud de diabetes mellitus según sexos, 2009-2013	35
Grafico 3: Casos de diabetes mellitus, según grupos de edad, 2013.....	36
Grafico 4: Cifras Hospitalización y morbilidad por diabetes	38
Grafico 5: Logo de restaurante Bio Plaza.....	50
Grafico 6: Cocina Bio Plaza	51
Grafico 7: Granero Bio Plaza.....	52
Grafico 8: Plato de Bio Plaza.....	53
Grafico 9: Fachada Restaurante El Huerto	54
Grafico 10: Plato a la carta del Huerto	55
Grafico 11: Interior Restaurante El Huerto	56
Grafico 12: Mercado Clorofila.....	57
Grafico 13: Fachada Restaurante Bacco Trattoria.....	57
Grafico 14: Logo Pita	59
Grafico 15: Fachada Pita.....	60
Grafico 16: Pita con aceitunas.....	60
Grafico 17: Fachada semilla escondida.....	61
Grafico 18: Pastas en semillas escondida.....	62
Grafico 19: Logo Semilla Escondida	63
Grafico 20: Restaurante Mana	63
Grafico 21: Plato vegetariano Mana	64
Grafico 22: Ofrecen platos para diabéticos	67
Grafico 23: En el diseño de la carta tuvo en cuenta los tipos de diabetes.....	68
Grafico 24: La Razón de apertura de su restaurante	69
Grafico 25: Realizo Estudio previo de mercado	70
Grafico 26: Decisión de la ubicación del restaurante	71
Grafico 27: Decisión de la inversión inicial.....	72

Grafico 28: Expectativas de ventas	72
Grafico 29: Recuperación de la inversión.....	73
Grafico 30: Logo Kalú	91
Grafico 31: Ocupación	96
Grafico 32: Genero.....	97
Grafico 33: Estrato económico	97
Grafico 34: Tipo de diabetes.....	98
Grafico 35: Visitas a restaurantes con platos para diabéticos	99
Grafico 36: Alimentación según el tipo de diabetes	100
Grafico 37: Frecuencia de consumo.....	101
Grafico 38: Servicio de alimentos saludables para diabéticos	102
Grafico 39: Características importantes al consumir alimentos saludables.....	103
Grafico 40: Servicios Complementarios.....	104
Grafico 41: Calificación del servicio.....	106
Grafico 42: utilizaría el servicio de alimentos saludables para diabéticos.	107
Grafico 43: Mapa de Popayán.....	124
Grafico 44: Flujograma del proceso de atención al cliente	126
Grafico 45: Mobiliario Cocina.....	127
Grafico 46: Mobiliario del lugar.....	128
Grafico 47: Plano del establecimiento.....	128
Grafico 48: Mano de Obra de Kalú	129
Grafico 49: Funciones – Responsabilidades.....	138
Grafico 50: Organigrama Kalú.....	140

TABLA DE ANEXOS

Anexo 1: Encuesta Restaurantes	175
Anexo 2: Encuesta Consumidores N°1.....	177
Anexo 3: Encuesta Consumidores N°2.....	180
Anexo 4: Menú Diabetes tipo 1	181
Anexo 5: Menú diabetes tipo 2.....	182
Anexo 6: Menú Diabetes Gestacional.....	183

RESUMEN

El presente proyecto es un estudio de factibilidad realizado en la ciudad de Popayán con el propósito de crear estudio para la creación de un establecimiento de alimentos saludables para diabéticos en el sector norte de la ciudad Popayán, dirigido especialmente a personas con diabetes y en general que les guste llevar un estilo de alimentación saludable de los estratos 3, 4, 5 y 6.

Este establecimiento de alimentos saludables se hace con la misión de ofrecer una alternativa en el mercado para las personas con diabetes que no cuenta con un lugar donde los productos y alimentos estén pensados según su tipo de diabetes, dado a que cada caso requiere un cuidado y alimentación especial que contribuyen significativamente a su bienestar y estabilidad, por lo tanto Kalú es un lugar enfocado en alimentos saludables para diabéticos que ayuda a que las personas que tienen esta enfermedad puedan acceder a diferentes alimentos sin ningún temor y puedan darse gusto sin afectar sus niveles de glucosa sanguínea,

Respecto a la metodología se abordó un enfoque mixto donde se incluyeron aspectos cualitativos en sus análisis y cuantitativos en las proyecciones financieras, utilizando para ello especialmente la aplicación de encuestas a personas con diabetes especialmente, se diseñó el menú del lugar con el asesoramiento de un endocrinólogo y un nutricionista, fue necesario el uso de herramientas tecnológicas como Excel que permitió generar los resultados necesarios.

En este sentido el trabajo presenta los estudios de Mercado, Técnico, Financiero, Ambiental, Administrativo y Legal; que en su conjunto arrojan como resultado la viabilidad del proyecto siendo una excelente oportunidad de negocio para sus inversionistas.

Palabras claves: Estudio de factibilidad, alimentos saludables, diabetes

ABSTRACT

The present project is a feasibility study carried out in the city of Popayán with the purpose of creating a study for the creation of health services for diabetics in the northern sector of the city of Popayán, especially with people with diabetes and in general they like to take a healthy eating style of strata 3, 4, 5 and 6.

This establishment of healthy foods has been sent with the mission of offering an alternative in the market for people with diabetes that does not have a place where the products and solutions are thought according to their type of diabetes, given that each case requires a special care and feeding that takes hold of your wellbeing and speed, therefore, is a place focused on healthy diabetic foods that help people with this disease to access food regardless of their glucose level blood

Regarding the methodology, it was addressed in a mixed approach, which included the qualitative aspects in the analysis and quantitative aspects in the financial projections, using for this especially the application of surveys to people with diabetes especially, the menu of the place was designed with the advice of an endocrinologist. and a nutritionist, it is necessary to use technological tools such as Excel that allows you to generate the necessary results.

In this sense, the work presents Market, Technical, Financial, Environmental, Administrative and Legal studies; which together result in the viability of the project being an excellent business opportunity for its investors.

Key words: Feasibility study, healthy foods, diabetes

INTRODUCCIÓN

El departamento del Cauca y en particular la ciudad de Popayán tienen una riqueza gastronómica y cultural que se cimienta en las diversas raíces indígenas, africanas y españolas, estas tradiciones se ven reflejadas en los diferentes platos típicos de la ciudad.

Existen oportunidades para el sector de alimentación saludable, debido a la variedad alimenticia que tiene la región, los campesinos dado a las condiciones climáticas cultivan variedad de productos ricos en vitaminas, minerales, los cuales aportan variedad de nutrientes, esto va ligado a la creciente demanda de productos saludables, orgánicos, que aporten a la salud y bienestar de las personas, hoy en día hay más consciencia y compromiso con el cuidado de la salud para evitar o contrarrestar enfermedades, que afectan al organismo por una mala alimentación.

La tendencia de una alimentación saludable y equilibrada ha llevado a que las personas busquen cada vez diferentes opciones para alimentarse y salir de lo convencional, por tal motivo los restaurantes enfocados en una alimentación saludable son aceptados cada vez más en el mercado y se han ido posicionando con una alternativa a la hora de elegir un sitio al salir de casa.

Por lo tanto, es un mercado que se está explorando y tiene gran potencial en la ciudad de Popayán debido a las condiciones de la población, así mismo hay un mercado como la población diabética que requiere de un establecimiento que este pensado para ellos, donde pueda alimentarse teniendo la certeza de que es una alimentación pensada en sus necesidades y cuidados.

CAPITULO I: GENERALIDADES

1.1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

Con el desarrollo industrial y tecnológico ha ido desmejorando la alimentación, la vida se ha vuelto más rápida y por lo tanto la calidad de la alimentación ha pasado a un segundo plano, esto ha hecho que los últimos años a nivel mundial las personas presenten problemas de obesidad, desencadenando enfermedades como la diabetes

Las enfermedades crónicas Según la OMS y La FAO “en 2001 representaron aproximadamente el 59% de los 56,5 millones de defunciones comunicadas en todo el mundo, y el 46% de la carga de morbilidad mundial” (FAO, 2003), estas cifras suponen la carga que tienen las enfermedades crónicas, como el cáncer, la diabetes y la obesidad, las cuales aumentan rápidamente en todo el mundo debido a los malos hábitos, la diabetes es “una enfermedad crónica que aparece cuando el páncreas no produce insulina suficiente o cuando el organismo no utiliza eficazmente la insulina que produce” (OMS, 2006) esta enfermedad que se desencadena en algunas ocasiones por problemas de obesidad y sobrepeso, la OMS define estas enfermedades como una acumulación excesiva o anormal de grasa que es perjudicial para la salud debido al alto consumo de alimentos altos en grasas y azúcares, en promedio Sudamérica tiene un índice de obesidad del 21,6%, convirtiéndose en una de las principales causas de mortalidad en el mundo, es así como las personas deben optar por una alimentación saludable basada en alimentos con componentes nutricionales que aporten vitaminas y que contribuyan a mejorar la calidad de vida.

Según informes y estimaciones de la Organización mundial de la salud para el año 2014, 422 millones de adultos en todo el mundo padecían esta enfermedad, en el año 2012, la diabetes provocó 1,5 millones de muertes en el mundo, alertando a la sociedad, caracterizada por ser una enfermedad grave y en muchas ocasiones no es detectada a tiempo, puesto que se comporta como una enfermedad silenciosa y se manifiesta con fallas en el organismo, causando deterioro en diferentes órganos. En Colombia según el ministro de Salud sufren diabetes 3.3 millones de personas, de las cuales 2.2 millones tienen diagnosticada la enfermedad y 1 millón de personas no se la han diagnosticado. (Gaviria, 2016)

En el municipio de Popayán según el plan operativo Aiepi, las cifras de morbilidad son de 1.797 personas con diabetes mellitus no insulino dependiente o diabetes tipo 2 , desarrollan resistencia a la acción de la insulina y el páncreas no produce la insulina suficiente , de las cuales 790 son hombres y 1.007 son mujeres, (Alcaldia de Popayán & Secretaria de Salud del Cauca, 2011), en cifras registradas en el informe de 2011 las muertes por diabetes mellitus fueron 164 en el departamento del Cauca y 32 en Popayán, y deja de evidencia que la tasa de mortalidad de esta enfermedad en el cauca es mayormente en las mujeres, Según la Secretaria de Salud del Cauca, de 98 víctimas fatales mujeres en el departamento, 17 fueron en el municipio, así mismo las víctimas fatales masculinas fueron 66 en el Cauca y 15 en Popayán, además el mayor porcentaje de muertes fueron en personas de 65 años en adelante. (Cauca, 2011)

Con el estudio local se puede evidenciar la problemática que se presenta con esta enfermedad, posiblemente por la mala nutrición. Cabe resaltar que la mayoría de alimentos tradicionales de nuestra ciudad están compuestos por harinas, carbohidratos y azúcares que afectan significativamente la salud de estas personas, y en la ciudad no hay un lugar que les brinde un menú compuesto con una carga nutricional idónea para cada tipo de diabetes o problema de salud, es así que tienen dificultad al momento de elegir un lugar para alimentarse ya que muchas veces

quebrantan su dieta o deben cohibirse por no encontrar un alimento apto para ellos, generando problemas de salud.

Ante esta situación se evidencia que hay un nicho de mercado poco explorado en la ciudad, se ve la necesidad de ofrecer al público un lugar que tenga a disposición una variedad de alimentos y combinaciones que contengan una alta carga nutricional que contribuyan a una sana alimentación, todo esto apoyado profesionalmente por un nutricionista que aporte sus conocimientos para elaborar una carta específica que contenga preparaciones con un equilibrio nutricional de acuerdo a los diferentes tipos de diabetes, este será un factor clave que contribuye en los cuidados y dietas de estas personas, dado a que pueden consumir cualquier alimento con la certeza de que está preparado en las cantidades y condiciones requeridas de acuerdo a su tipo de diabetes, es por eso que para un paciente con diabetes es importante el control diario y la ingesta o aplicación de insulina y una alimentación balanceada para mejorar su calidad de vida.

Este nuevo establecimiento está pensado para personas que tengan restricciones en su alimentación y que busquen cuidarse, y lo hagan con una alimentación balanceada sin ninguna limitación.

Las anteriores consideraciones conducen a la pregunta *¿Es factible la creación de un establecimiento de Alimentos saludables para diabéticos en el sector norte de la ciudad de Popayán?*

1.2. JUSTIFICACIÓN

Actualmente las dinámicas económicas enmarcan el comportamiento del mercado, las necesidades de las personas son cada vez más exigentes, así mismo el público exige modelos de negocios de calidad, innovadores que se adapten a las exigencias de los nuevos mercados.

En la ciudad de Popayán hacen falta restaurantes que se preocupen por la alimentación de las personas diabéticas, vegetarianos, veganos, hipertensos, personas con problemas de migraña, colon irritable, gastritis, deportistas, dietista y demás personas que les guste cuidar su salud, hace falta que haya en la ciudad una opción diferente donde ir a comer o a cenar, se busca establecer un lugar que no sea convencional, que su mercado objetivo principalmente sean las personas con diabetes, por eso desde la carta del lugar se mostraran las raciones de hidratos que tiene cada plato, para así facilitar el cálculo de la dosis de insulina que requiere el organismo de cada persona, para metabolizar la glucosa que contiene cada alimento, además las recetas serán revisadas por un nutricionista en el tema, lo que garantizaría que es un lugar seguro y que no debe preocuparse, ya que todo está pensado para él. (Iglesias, 2016)

Es por tal razón que busca a partir de la falta de exploración del mercado de comida saludable en diabéticos, vegetarianos, veganos, hipertensos, personas con problemas de migraña, colon irritable, gastritis, deportistas, dietista y demás personas que les guste cuidar su salud establecer un punto de partida en alimentos direccionados hacia la tendencia de cuidado en la alimentación bajo dietas que cumplan condiciones y composiciones específicas que no afecten el estado de salud de las personas que padecen diabetes ya sea de tipo 1 o tipo 2.

Teniendo en cuenta el tipo de diabetes, se enfoca a alimentos acordes a la dieta que deben llevarse de acuerdo a los cuidados que tengan prescripción por sus doctores, la composición de menú se harán con todo tipo de alimentos pero en raciones equilibradas que aporten nutrientes y estabilidad a los niveles de glicemia de las personas y retraso en la aparición de complicaciones de la enfermedad.

Por ello es importante consolide un negocio rentable, competitivo, con carácter diferenciador que busque primordialmente satisfacer necesidades de la mejor manera, a través de innovación en materias primas, preparación y presentación de los diferentes alimentos, y poder generar así un valor agregado para el cliente.

Más allá de conocer el nicho de mercado en el cual se busca establecer el restaurante, se busca entender la forma correcta de alimentación de las personas con diabetes, el interés de este trabajo es encontrar que alimentos son los más idóneos, cuáles son las combinaciones con más cargas nutricionales que aportan beneficios a la salud de estas personas, este trabajo va más allá de conocer el cliente potencial que tenemos, se debe también entender la composición nutricional de todos los productos que intervengan en las preparaciones, ya sean, harinas, legumbres, lácteos o aceites.

La tendencia en la alimentación ha evolucionado acorde a las necesidades de la población, en la ciudad hay un mercado poco explorable y una alta demanda debido al alto número de personas que padecen diabetes, pero existe poca oferta de establecimientos comerciales aptos para este tipo de población que requiere una alimentación especial, por eso actualmente hay una fuerte tendencia hacia lo natural y saludable.

El establecer un lugar enfocado en alimentos saludables para diabéticos, vegetarianos, veganos, hipertensos, personas con problemas de migraña, colon irritable, gastritis, deportistas, dietista ayuda a que las personas que tienen esta

enfermedad puedan acceder a diferentes alimentos sin ningún temor y puedan darse gusto sin afectar sus niveles de glucosa sanguínea, y de esta forma se busca ayudar a prevenir la hiperglucemia, a conservar el peso ideal, contribuir a mantener los niveles normales los triglicéridos y el colesterol. Por tal motivo desarrollar este proyecto no solo se hace con el objetivo de satisfacer las necesidades de quienes padecen dicha enfermedad, sino ofrecerles a los clientes un lugar que les dé facilidad, seguridad y comodidad a la hora de consumir sus productos.

Y finalmente se busca contribuir al desarrollo municipal de Popayán mediante la generación de empleos, disminuyendo la “tasa de desempleo que se encuentra en 12,5% para el primer trimestre del 2017 (Torres, 2017) como también el aprovechamiento de la cadena hortofrutícola a través de la compra de insumos de los campesinos de la zona, ayudando al crecimiento de la economía.

1.3. OBJETIVOS

1.3.1. Objetivo General

Realizar un estudio de factibilidad para la creación de establecimiento de alimentos saludables para diabéticos, vegetarianos, veganos, hipertensos, personas con problemas de migraña, colon irritable, gastritis, deportistas, dietista y demás personas que les guste cuidar su salud en el sector norte de la ciudad Popayán.

1.3.2. Objetivos Específicos

- Realizar un estudio de mercado para conocer las necesidades de los consumidores hábitos e intención de compra, además de analizar la competencia.
- Determinar la viabilidad técnica para la creación de un establecimiento de alimentos saludables para diabéticos en el norte de la ciudad de Popayán.
- Realizar un estudio administrativo y legal para la constitución de la empresa.
- Desarrollar un estudio financiero que nos muestre la factibilidad económica, financiera y contable de un establecimiento de alimentos saludables para diabéticos.
- Diseñar un estudio de saneamiento básico para mitigar el impacto ambiental de residuos sólidos y conservar la salud de los consumidores.

CAPITULO II. MARCO TEÓRICO

2.1. REFERENTES CONCEPTUALES

El estudio de factibilidad es un proceso de aproximaciones sucesivas, donde se define el problema que se busca resolver, es por eso que plantea supuestos, pronósticos y estimaciones (Almaguer, Marrero, & Rodríguez, 2009) es por ello que de la manera como se efectúen el estudio de mercado, técnico y financiero depende el grado de preparación y confiabilidad de la información.

El objetivo central del estudio de factibilidad se basa en la necesidad de que cada inversión esté debidamente fundamentada y documentada, donde las soluciones técnicas, medio ambientales y económicas-financieras sean las más ventajosas (Almaguer, Marrero, & Rodríguez:, 2009), es por ello que según Gabriel Baca Urbina (Urbina, 2013), se debe contar con los diferentes estudios para determinar aspectos relevantes como oferta y demanda, localización y costos para poder tomar decisiones basadas en diferentes puntos de vistas que orienten de la mejor manera el proyecto.

Las condiciones del mercado son dadas por la oferta y la demanda y el estudio de mercado tiene la finalidad de medir a los individuo bajo ciertas condiciones que justifiquen la puesta en marcha del proyecto (Martínez, 2015), según los criterios plasmados por Kotler el estudio de mercado consiste en reunir, planificar, analizar y comunicar la información recopilada en un mercado específico (Kotler, Bloom, & Hayes., 2004).

Es por ello que la recopilación de información en el estudio de mercado permite con el marketing según Philip Kotler “identificar aquellas necesidades humanas que no se han satisfecho, las convierten en oportunidades comerciales y crean satisfacciones para otros beneficios de ellos mismos”. (Kotler & Armstrong, 2012) Satisfaciendo nuevas necesidades con productos de calidad e innovadores que cumplan la demanda del mercado.

El estudio técnico determina las necesidades de capital y mano de obra que se requiere (ILPES, 2006), de tal modo que la factibilidad técnica determina si es posible materializar el proyecto (Padilla, 2011). A nivel financiero se evalúa su viabilidad mediante la factibilidad económica que Según (Padilla, 2011) determina la rentabilidad de la inversión que se hace en el proyecto, así mismo se analiza el riesgo del proyecto dentro de un marco financiero a través de la asignación de precios en los activos para determinar el punto de equilibrio mediante un análisis financiero. (Rodríguez, 2008).

El desarrollo del estudio de mercado y técnico determina información relevante para estimar todo el componente financiero del proyecto desde inversión, costos, flujos de caja, rentabilidad y escenarios que permiten evaluar la viabilidad y el retorno de la inversión. (Espinoza, 2007), todo orientado a la toma de decisiones.

En el estudio ambiental se contempla los posibles impactos ambientales y la normativa para poder de esta manera identificar las medidas de mitigación que requieran ejecutarse. (Asemafor, 2012) . Este estudio es un instrumento preventivo para la gestión del medio ambiente con el fin de tener una calidad ambiental acorde al desarrollo social y económico (Orea & Villarino, 2013). El ministerio de ambiente estipula que el estudio de saneamiento incluye el proceso de recolección, tratamiento y aprovechamiento de residuos sólidos (Ministerio de ambiente, 2007).

La diabetes es “una enfermedad crónica que aparece cuando el páncreas no produce insulina suficiente o cuando el organismo no utiliza eficazmente la insulina que produce” (OMS, 2016), según la asociación mexicana de diabetes llevar una alimentación saludable es fundamental para un buen control de la glucosa en sangre, el colesterol y los triglicéridos, y recalca que es importante conocer “los distintos nutrimentos así como los grupos de alimentos para poderlos integrar de forma correcta al plan de alimentación”. (AMD, 2016).

La diabetes tipo 1 es una enfermedad de por vida donde las células beta producen poca o ninguna insulina en el cuerpo por lo tanto se manifiesta un alto nivel de glucosa en la sangre, este tipo de diabetes puede ser diagnosticada a cualquier edad, pero frecuentemente la padecen niños y jóvenes. Para el tratamiento de este tipo de diabetes se debe tener un control médico, que permita conocer el avance de la enfermedad, así mismo debe suministrarse insulina para regular los niveles de glucosa, además practicar ejercicio y llevar una dieta balanceada (DrTango, 2015).

En la diabetes tipo 2, el cuerpo produce insulina pero no la suficiente, hay una resistencia a la insulina, puede controlarse con ejercicio, una dieta adecuada y pastillas, si los pacientes siguen un programa de control adecuado, pueden llegar a tener niveles de azúcar entre los parámetros normales, generalmente suele presentarse cuando hay Aumento en la masa muscular y se presenta a menudo en personas con obesidad (BD, 2017).

La diabetes gestacional se “caracteriza por hiperglucemia (aumento del azúcar en la sangre) que aparece durante el embarazo y alcanza valores que, pese a ser superiores a los normales, son inferiores a los establecidos para diagnosticar una diabetes” (OMS, 2016) , este tipo de diabetes produce alto riesgo de complicaciones en el embarazo y existe una alta probabilidad de que él bebe adquiera la enfermedad en el futuro.

Los países de bajos y medianos ingresos han tenido un incremento rápido, (OMS, 2016), según el banco mundial son Etiopía, Alto Volta (actualmente Burkina Faso), y Malawi, con estimaciones del producto nacional bruto (PNB) per cápita de USD 50, USD 45 y USD 40. (SERAJUDDIN, 2016).

La alimentación de las personas con diabetes no tiene productos especiales, según la fundación para diabéticos “se pueden confeccionar menús equilibrados y adaptados utilizando los productos habituales, solamente teniendo en cuenta las cantidades de alimentos consumidas”. (Murillo, Fundación para diabéticos, 2015), además en el mercado hay disponibilidad de productos que ayudan a reducir el contenido de hidratos.

Tener una buena alimentación es uno de los tratamientos fundamentales para las personas con diabetes tipo 2, además del tratamiento farmacológico como lo es la insulina y la práctica de actividad física, ayuda a mejorar y normalizar los niveles de glucosa en sangre.

En cualquier tipo de diabetes, hay que tener en cuenta que los hidratos de carbono se dividen en 2 grupos, en azúcares como fructosas, frutas, zumos o lácteos y almidones como arroz, pasta, patata, legumbres, pan y cereales.

La Asociación Americana de Diabetes indica que no existe una cantidad de hidratos de carbono recomendada para el tratamiento de la diabetes tipo 2, “la cantidad de hidratos de carbono se debe adaptar a cada persona según sus características personales y especialmente sus niveles de actividad física” (Murillo, 2015).

Cuando se piensa en la alimentación de una persona con diabetes se debe pensar principalmente en los hidratos de carbono simples (o azúcares) y los hidratos de carbono complejos (almidones), ya que estos suben los niveles de glicemia rápidamente más si son hidratos complejos, por tal motivo es importante estructurar

la carga de hidratos aptos para consumir y no generar desequilibrios que puedan causar hipoglucemia o hiperglucemia.

La ingesta de alimentos ricos en proteínas como la carne, pescado y huevo, tienen un efecto menor que los alimentos que contienen hidratos de carbono, de la misma forma los alimentos ricos en grasas con frutos secos, mantequilla o aceites, se deben consumir en porciones mínimas recomendadas ya que no causan mayor efecto en la glucosa. (Murillo, 2015).

Así mismo como se controla la diabetes a través de la cantidad de hidratos de carbono, se debe pensar en una alimentación orientada a personas que poseen la enfermedad pero que además presentan problemas renales, hígado graso no alcohólico o demás enfermedades que la misma enfermedad genera, para ello deben consumir alimentos que contengan vitamina A, vitamina E, vitamina C, presentes en las frutas, verduras de hojas verdes, cereales integrales, soya, aguacate, cítricos y rábanos, pero algunos de ellos en porciones pequeñas dado a los porcentajes de carbohidratos que poseen, además cuando presentan problemas de hígado se debe evitar los lácteos, quesos grasosos y mantequilla, es indispensable tener cuidado con la alimentación ya que las personas con diabetes tipo 2 tienen más probabilidades de tener problemas hepáticos. (Ortiz, 2015).

Para estructurar un restaurante de comida saludable para diabéticos hay que planificar cada comida para poder controlar los niveles de azúcar en la sangre y el peso, según Medline Plus cuando se planifica comida para diabéticos se debe tener un plan de comidas que tenga alimentos de todos los grupos nutricionales, menos calorías, deben consumir la misma cantidad de carbohidratos en cada comida, refrigerio y pueden incluir grasas saludables. (Plus, 2015).

El acompañamiento de un nutricionista certificado puede aportar en la forma de balancear la dieta con los carbohidratos, la proteína y la grasa, la cantidad de

alimentos que pueden consumir depende de la dieta, peso, tipo de diabetes y estilo de vida, pero cada persona tiene necesidades y metabolismo diferentes, algunos parámetros para guiarse en la planificación de una dieta son los siguientes:

Tabla 1: Planificación de comidas Diabetes tipo 1

PLANIFICACIÓN DE COMIDAS DIABETES TIPO 1	
Alimento	Cantidad
Granos, Legumbres y verduras con almidon	6 o más porciones al día
Verduras- Hortalizas	3 a 5 porciones por día
Frutas	2 a 4 porciones por día
Lacteos	2 a 3 porciones por día
Carne y Pescado	2 a 3 porciones por día
Grasas, alcohol y dulces	Limitar su ingesta

Fuente: -Elaboración Propia tomado de University of Maryland

Tabla 2: Planificación de comidas Diabetes tipo 2

PLANIFICACIÓN DE COMIDAS DIABETES TIPO 2	
Alimento	Cantidad
Verduras	2½ a 3 tazas o 450 a 550 gramos por día
Frutas	1½ a 2 tazas o 240 a 320 gramos al día
Granos	3 a 4 onzas o 85 a 115 gramos al día
Alimentos proteicos	5 a 6½ onzas o 140 a 184 gramos al día
Productos Lácteos	3 tazas o 245 gramos por día
Aceites/ Grasas	no más de 7 cucharaditas o 35 mililitros al día

Fuente: Elaboración Propia - Información obtenida de Medline Plus.

Según las recomendaciones de un artículo de la University of Maryland Medical Center hay alimentos y estructuras alimenticias confiables que pueden servir de guía a la hora de crear un menú, una de ellas es:

La Pirámide de alimentos para la diabetes que se parece a la vieja pirámide de los grupos básicos de alimentos del Ministerio de Agricultura de los EE.UU. divide los alimentos en seis grupos en un rango de tamaño de las porciones. En la pirámide de alimentos para la diabetes, los grupos de alimentos se basan en el contenido de carbohidratos y proteína en lugar del tipo de clasificación del alimento. Una persona con diabetes debe comer más de los alimentos que se encuentran en el fondo de la pirámide (granos, legumbres, verduras u hortalizas) que los que están arriba (grasas y dulces). Esta dieta le ayudará a mantener el corazón y los sistemas corporales saludables. (University of Maryland Medical Center, 2013)

Otro alimento idóneo para los diabéticos es el kumis pero no en altas proporciones ya que es una bebida fermentada que se procesa de hongos y semillas, existe un mercado donde el kumis es elaborado con leche descremada y endulzado con edulcorantes naturales para que sea light y sea apto para el consumo de personas diabéticas (Zuleta, 2004). El kumis ofrece un alto valor nutricional como proteínas, grasas, carbohidratos y calcio, las proteínas que contiene el kumis son de alto valor biológico, por su contenido de aminoácidos esenciales son proteínas de alta calidad, el aporte de minerales como el calcio y el fosforo aportan a mantener una buena salud, la composición nutricional del kumis ayuda a tener una coagulación sanguínea normal, así como buen funcionamiento muscular. (Alpina, 2015).

Según la asociación mexicana de diabéticos la “alimentación saludable es pieza fundamental para lograr un buen control de la glucosa en la sangre, el colesterol y los triglicéridos. Es necesario conocer los distintos nutrientes, así como los grupos de alimentos para poderlos integrar de forma correcta al plan de alimentación” (Szymanski, 2016). Por tal motivo la dieta de una persona diabética debe estar compuesta por frutas, verduras, cereales, leguminosas, lácteos, alimentos de origen

animal, grasas y aceites pero su consumo debe ser moderado dado a la cantidad de carbohidratos que algunos alimentos contienen, ya que estos tienen efecto sobre los niveles de glucosa en sangre.

La diabetes es una enfermedad crónica que afecta el funcionamiento del páncreas, lo niveles de azúcar en la sangre se ven afectados por la ausencia de insulina, por lo tanto el organismo no hace uso de la insulina que produce, a nivel mundial según informes de la Organización mundial de la salud 422 millones de personas padecen de diabetes, estas cifras son alarmantes y se espera que 20 años el número de pacientes con diabetes se duplique, para el año 2012 se calcula que como consecuencias de las diabetes fallecieron 1,5 millones de personas, se estima que en el mundo el 90 % de los casos son de diabetes tipo 2, y han incrementado los casos de diabetes de este tipo en niños (Organización Mundial de la Salud, 2016), el incremento de este tipo de diabetes está relacionado con estilos de vida sedentarios, pocos saludables y altos índices de sobrepeso.

Cifras revelan que el 8.5% de los adultos en el mundo tiene diabetes, por lo tanto se considera la octava causa de muerte en el mundo, donde 2,2 millones de muertes involucran altos niveles de glucosa, lo que triplica la posibilidad de sufrir enfermedades cardiovasculares, renales e incrementa la posibilidad de ceguera y amputaciones.

Para lograr mantener el nivel estable de azúcar en la sangre debe haber control con la alimentación y los medicamentos según lo requiera, esto garantiza contener el avance de la enfermedad, en algunos países no cuentan con sistemas de monitoreo para controlar los niveles de glucosa, así mismo hay ausencia de medicamentos esenciales para el tratamiento como lo es la insulina.(BBC Mundo, 2016).

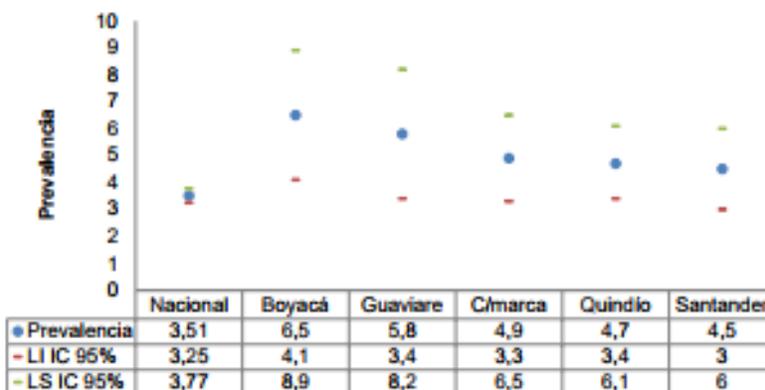
En Colombia hay incertidumbre en las cifras, pero se considera que sufren de diabetes 3,3 millones, de las cuales 2, 2 millones han sido diagnosticados y hay aproximadamente más de 1 millón de personas que no tienen diagnóstico, pero se considera que tienen la enfermedad. Las poblaciones con mayor incidencia están entre los 20 y 75 años. (Caracol, 2016).

En Colombia se presentan cada vez más casos de enfermedades cardiovasculares como el infarto, la trombosis, la hipertensión y la diabetes, son las de mayor diagnóstico y causas de mortalidad en nuestro país, es por ello que el Ministerio de Salud y Protección Social ha implementado campañas para estimular la adopción de hábitos de vida saludable en toda la población colombiana. (MinSalud, 2014).

En detalle la diabetes mellitus en Colombia causó el 12,58% (30.242) de los decesos masculinos, equivalente al 6,27% y provoco 16,58% (40.067) de los decesos femeninos, lo que equivale al 8,31% del total de muertes.

Los departamentos con las prevalencias más elevadas fueron: Boyacá, Guaviare, Cundinamarca, Quindío y Santander.

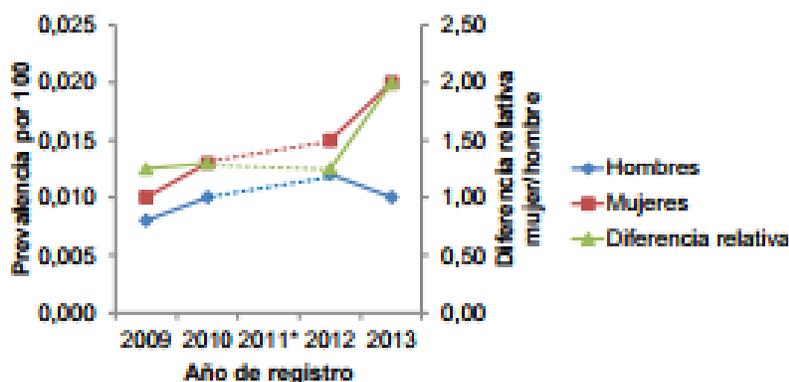
Grafico 1: Prevalencia de diabetes en Colombia según regiones, 2007



Fuente: Encuesta nacional de salud 2007

Según cifras para 2013 había 634.098 personas con diabetes mellitus afiliados al Sistema General de Seguridad Social, con una prevalencia de 1,44, con tendencia a incrementar, siendo las mujeres el porcentaje más alto con 58,24% de los casos con relación a los hombres.

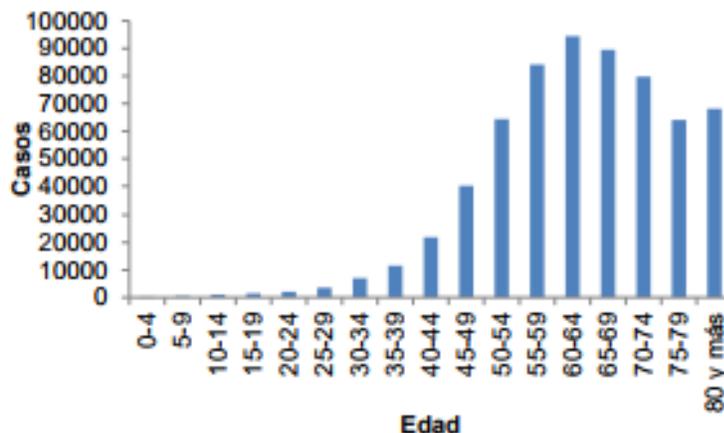
Grafico 2: Prevalencia en servicios de salud de diabetes mellitus según sexos, 2009-2013



Fuente: Situación de la enfermedad renal crónica en Colombia, 2013.

Se estima que el 1,41% (8.936) de las personas diagnosticadas con esta enfermedad eran menores de 30 años, para 2013 el 5,1% de la población afiliada mayor de 45 años tenía diabetes mellitus. El 1,41% (8.936) de las personas diagnosticadas con esta enfermedad eran menores de 30 años, el 6,39% (40.499) tenía entre 30 y 45 años y el restante 92,20% (584.662) eran mayores de 45 años. Según la Encuesta de Demografía y Salud, el 11,2% de los adultos mayores, alguna vez fueron diagnosticados con diabetes. (Ministerio de Salud y Protección Social, 2016).

Grafico 3: Casos de diabetes mellitus, según grupos de edad, 2013



Fuente: Situación de la enfermedad renal crónica en Colombia, 2013.

Se constituye en la actualidad en la séptima causa principal de muertes en Colombia, según el más reciente estudio del Observatorio Nacional de Salud.

En Colombia se presentan anualmente en promedio 5.650 muertes por Diabetes Mellitas:

- Ocho de cada 100 adultos en Colombia tienen diabetes Tipo 2.
- Una persona con diabetes vive diez años menos de lo que iba a vivir si no controla su enfermedad.
- Por cada 100 adultos con diabetes Tipo 2 hay un niño con diabetes Tipo 1, una enfermedad autoinmune y metabólica que destruye las células del páncreas causando una deficiencia absoluta de insulina. Esta enfermedad se presenta antes de los 30 años.
- Una de cada dos personas con diabetes, no conoce su diagnóstico.
- El 50% de las personas que saben que tienen diabetes no la tienen bien controlada.
- A mayor edad, más frecuencia de diabetes.

- El riesgo de desarrollar, padecer y morir por diabetes aumenta a partir de los 45 años.
- Se estima que 15 de cada 100 adultos por encima de los 60 años tienen riesgo de padecer diabetes.
- Los cinco departamentos que registran la prevalencia más alta de diabetes son: Valle del Cauca, Norte de Santander, Risaralda, Santander y Antioquia
- Si no hubiera tanta obesidad, no habría tanta diabetes.

Fuente (El nuevo día, 2016).

En las ciudades principales de Colombia se realizó un estudio sobre la epidemiología de la diabetes y se encontró que la edad promedio de diagnóstico para la diabetes tipo 2 es aproximadamente a los 52.5 años y los pacientes tiene un perfil de comorbilidades dado por: 71.1% con hipertensión arterial, dislipidemia 98.4%, sobrepeso 44.1% y 30.2% con obesidad.

Cabe resaltar que la diabetes mellitus tipo 1 presenta complicaciones oculares como retinopatía no proliferativa lo que representa el 22.2%, problemas renales 27.5%, micro albuminuria 20.5%, neurológicas 8.1%, pie diabético 1.5% y cardiovasculares 9% y 7.5% enfermedad coronaria. Mientras que los pacientes con DM tipo 2, presentan complicaciones oculares 19.6% como retinopatía no proliferativa, dificultades renales 25.9%, nefropatía avanzada 17%, problemas cardiovasculares 23.1%, enfermedad coronaria 13.3%, 12% enfermedad vascular periférica, neurológicas 16.9% y pie diabético 6%. (Diana Carolina Tamayo, 2010).

En el departamento del Cauca porcentaje de mujeres con diabetes en el año 2010 fue 5.832 y en el año 2014 fue de 7.616, la tasa de mortalidad para 2010 fue de 55 mientras que para 2014 fue de 54 personas, mientras que el porcentaje de hombres con diabetes en el año 2010 fue 4.876 y en 2014 de 6.228, la tasa de mortalidad en 2010 fue de 43 y en 2014 fue de 43 pacientes con diabetes.(ONS, 2015).

A nivel de Popayán no se encuentra mucha información sobre el tema, ya que no hay censos o estudios que se enfoquen en estadísticas de esta índole, pero según algunos informes de la alcaldía de Popayán se han registrado para el año 2010, 1797 casos de diabetes tipo 2, de los cuales 790 han sido hombres y 1007 mujeres, para la diabetes tipo 1 se registraron por morbilidad 723 casos, 342 de ellos fueron hombres y 381 mujeres, según el informe del plan operativo Aiepi se puede deducir que aproximadamente hay en la ciudad de Popayán 2.762 persona con diabetes mellitus. Se puede inferir según la información obtenida que en la ciudad de Popayán hay más personas con diabetes mellitus tipo 2, la cual es más frecuente en adultos generalmente mayores de 40 años, pero en los últimos años ha incrementado su incidencia en adolescentes con problemas de obesidad.

Grafico 4: Cifras Hospitalización y morbilidad por diabetes

TIPO DE DIABETES	CAUSA	HOMBRE	%	MUJER	%	TOTAL	%	TASA POR 10.000 HAB
DIABETES MELLITUS INSULINODEPENDIENTE TIPO 1	Morbilidad por Hospitalización	118	0,91	124	0,96	242	1,87	9,03
DIABETES MELLITUS NO INSULINODEPENDIENTE TIPO 2	Morbilidad por cita externa	790	0,54	1.007	0,68	1.797	1,22	67,06
DIABETES MELLITUS TIPO 1	Morbilidad por cita externa	342	0,23	381	0,26	723	0,49	26,98
DIABETES MELLITUS	Motalidad Popayán	15		17		32	2,70%	1,19

Fuente: Elaboración propia

“En Asmet Salud EPS existen 38.283 personas identificadas con diagnóstico de Diabetes, las cuales fueron reportadas a la cuenta de alto costo el 30 de junio de 2017. Los departamentos con mayor número de casos son Caldas, Cauca y Risaralda”. (La Proclama del Cauca, 2017).

CAPITULO III. METODOLOGÍA

En este trabajo desarrollaremos una investigación aplicada, bajo la forma de estudio descriptivo, para establecer los alimentos ideales para una persona con diabetes para así contribuir en su alimentación y poder ofrecer al público un lugar diferente con una alimentación diferente.

El método cualitativo de acuerdo con Bonilla y Rodríguez “Se orienta a profundizar casos específicos y no a generalizar” permitiendo detallar la información y así obtener un análisis más profundo, según los investigadores “Busca conceptualizar sobre la realidad, con base en la información obtenida de la población (Bernal, 2006) de ahí, que se pretenda identificar características relevantes de la población objetivo como lo son las personas diabéticas y conocer así más a fondo sus preferencias y a partir de ello determinar su viabilidad, teniendo en cuenta las necesidades y expectativas del mercado.

Para obtener información de primera mano optamos por realizar entrevistas, la cual según Cesar Augusto Bernal “es una técnica que consiste en recoger información mediante un proceso directo de comunicación entre entrevistador y entrevistado, en el cual el entrevistado responde a cuestiones, previamente diseñadas en función de las dimensiones que se pretenden estudiar” (Bernal, 2006). Estas entrevistas serán una herramienta fundamental para obtener información valiosa de especialistas en temas de nutrición con un endocrinólogo, una nutricionista y un ingeniero de alimentos que aporten desde su experiencia y conocimientos a la construcción de un menú pensado para personas con diabetes.

Así mismo se realizará un acercamiento con el mercado objetivo para conocer de primera mano la aceptación de los productos que se buscan ofrecer, con la intención

de poder construir a partir de sus necesidades un mejor lugar, donde puedan encontrar lo que ellos desean.

La muestra se seleccionara según el método probabilístico o aleatorio, en el cual “todos los elementos de la población tienen la misma posibilidad de ser escogidos y se obtienen definiendo las características de la población y el tamaño de la muestra, por medio de una selección aleatoria o mecánica de las unidades de análisis (Sampieri, 2006). La cual será hombres y mujeres de la ciudad de Popayán de diferentes edades que tengan diabetes o que les guste llevar una alimentación saludable.

La investigación se llevará a cabo de acuerdo a los requerimientos de cada estudio para que conjuntamente determinen si es factible o no establecer un establecimiento de alimentos saludables en la ciudad de Popayán.

Estudio de mercado

Las personas diabéticas y con hábitos saludables de los estratos 3, 4 y 5 de la ciudad de Popayán, serán la principal fuente primaria y se les aplicara la fórmula de poblaciones finitas para determinar el número de encuestas a realizar.

La investigación cuantitativa se desarrollara a través de encuestas que es una investigación de campo, para la obtención de información acerca de una parte de la población mediante un conjunto de preguntas coherentes que garantizan que la información es proporcionada por una muestra que puede ser analizada teniendo en cuenta que los resultados proporcionados mantengan un nivel de confianza pero que de la misma forma tienen cierto grado de error (Grande, 2005) las respuestas permitirán contestar a la pregunta problema y a los objetivos propuestos. En este estudio buscamos que las personas aprueben y aporten en la creación de este

establecimiento, teniendo en cuenta de cerca todas sus necesidades y sus requerimientos, para así adaptarlos y ponerlos a su disposición.

Estudio técnico

Para su desarrollo se tendrán en cuenta aspectos operacionales que inciden en el funcionamiento para poder establecer la ingeniería del proyecto, para ello se debe contemplar la mano de obra, los procesos productivos, los manuales de procesos, para los cuales se obtendrá información de diferentes fuentes de información que contribuyan a la construcción del concepto.

Estudio financiero

Para el análisis financiero se empleará como herramienta principal la hoja de cálculo Excel, debido a que proporciona múltiples funciones para la organización de la información obtenida durante la investigación, se construirán los estados financieros, donde se estimarán los ingresos y egresos que generará el establecimiento, así mismo se calcularán los costos de producción y los gastos de administración y ventas, con el fin de establecer el presupuesto del montaje del lugar para evaluar detalladamente la estructura financiera mediante el método de análisis vertical y horizontal.

Se tendrán en cuenta indicadores macroeconómicos como la inflación para ejecutar las proyecciones financieras y poder así obtener los flujos de caja y aplicar indicadores financieros para determinar los rendimientos y retornos de la inversión, como la Tasa Interna de Retorno (TIR), la Tasa Interna de Retorno Modificada (TIRM), el Valor Presente Neto (VPN), el Periodo de Recuperación de la Inversión (PRI) entre otros, los cuales se aplicarán bajo la metodología de los criterios (Toro, 2014) de la misma forma se emplearán razones financieras, métodos de análisis vertical y horizontal (Sarmiento, 2010).

Estudio ambiental

Se elaboran matrices ambientales, donde se evaluarán diferentes aspectos ambientales y sus impactos con el fin de evaluar y desarrollar estrategias orientadas a su mitigación.

CAPITULO IV. RESULTADOS OBTENIDOS

4. ESTUDIO DE MERCADO

4.1. Objetivos

4.1.1. Objetivo General

Determinar las necesidades del mercado para la creación de un establecimiento de alimentos saludables para diabéticos, vegetarianos, veganos, hipertensos, personas con problemas de migraña, colon irritable, gastritis, deportistas, dietista y demás personas que les guste cuidar su salud

4.1.2. Objetivos Específicos

- Caracterizar el mercado objetivo al cual está dirigido el proyecto mediante la aplicación de herramientas de investigación cualitativa.
- Determinar las características que debe poseer los servicios que ofrezca un establecimiento de alimentos saludables para diabéticos, vegetarianos, veganos, hipertensos, personas con problemas de migraña, colon irritable, gastritis, deportistas, dietista y demás personas que les guste cuidar su salud.
- Determinar la demanda y oferta de servicios de alimentos saludables para diabéticos, vegetarianos, veganos, hipertensos, personas con problemas de

migraña, colon irritable, gastritis, deportistas, dietista y demás personas que les guste cuidar su salud existente en la ciudad de Popayán.

- Establecer los más adecuados sistemas de comercialización, precio, promoción, portafolio de servicios.

4.2. Análisis del sector

El departamento del Cauca y en particular la ciudad de Popayán tienen una riqueza gastronómica y cultural que se cimienta en las diversas raíces indígenas, africanas y españolas, estas tradiciones se ven reflejadas en los diferentes platos típicos de la ciudad.

Existen oportunidades para el sector de alimentación saludable, debido a la variedad alimenticia que tiene la región, los campesinos de acuerdo a las condiciones climáticas cultivan variedad de productos ricos en vitaminas, minerales, los cuales aportan variedad de nutrientes, esto va ligado a la creciente demanda de productos saludables, orgánicos, que aporten a la salud y bienestar de las personas, hoy en día hay más consciencia y compromiso con el cuidado de la salud para evitar o contrarrestar enfermedades, que afectan al organismo por una mala alimentación.

La tendencia de una alimentación saludable y equilibrada ha llevado a que las personas busquen cada vez diferentes opciones para alimentarse y salir de lo convencional, por tal motivo los restaurantes enfocados en una alimentación saludable son aceptados cada vez más en el mercado y se han ido posicionando con una alternativa a la hora de elegir un sitio al salir de casa.

Por lo tanto es un mercado que se está explorando y tiene gran potencial en la ciudad de Popayán debido a las condiciones de la población, así mismo hay un mercado como la población diabética que requiere de un establecimiento que este pensado para ellos, donde pueda alimentarse teniendo la certeza de que es una alimentación pensada en sus necesidades y cuidados.

Este cambio cultural en la alimentación se ve reflejado en las intenciones de compra como lo expresa Carolina Lorduy, directora ejecutiva de la Cámara de Alimentos de la Andi afirma “las personas están dejando hábitos tradicionales alimenticios y ahora son más conscientes de su salud y bienestar”, según cifras del Departamento Administrativo Nacional de Estadística (Dane) demuestran que 100% del gasto de los hogares, el 25% significan compras de ingredientes de un menú fitness, en Colombia cada vez es más frecuente encontrar un restaurante que ofrece los alimentos orgánicos, saludables como alternativa a los platos que son idóneos para llevar una dieta adecuada, antes era difícil que las personas pagaran un alto precio por un plato saludable que representaba el doble que un plato cotidiano, hoy en día las personas no lo ven como un gasto sino como una inversión al bienestar de su cuerpo.

El sector gastronómico a nivel nacional en el año 2017 no creció como años anteriores debido a factores económicos como el alza en tres puntos porcentuales del IVA y por la desaceleración del gasto de los hogares, que influyeron en el funcionamiento de restaurantes y hoteles, los cuales en algunos casos los llevaron a cerrar sus establecimientos.

Según el informe de coyuntura económica regional del departamento del Cauca el sector comercio, reparación, restaurantes y hoteles apporto 4,1 % al PIB del departamento, así mismo considera las ramas de actividad económica que agruparon el mayor número de ocupados, la mejor evolución en generación de empleo se identificó en agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca; actividades

inmobiliarias, empresariales y de alquiler; servicios comunales, sociales y personales, y comercio, hoteles y restaurantes.

Refleja también un incremento sustancial se registró en comercio, restaurante y hoteles al totalizar US\$1.859 m en 2015, como lo demuestra la siguiente gráfica.

Tabla 3: Crecimiento del PIB según grandes ramas de actividad 2010- 2014

Grandes ramas de actividad	2010	2011	2012	2013	2014p
Producto interno bruto	7,0	3,8	9,0	11,6	4,7
A Agricultura, ganadería, caza, silvicultura y pesca	6,9	2,1	3,9	16,9	8,0
B Explotación de minas y canteras	-30,2	3,3	72,6	30,8	2,9
C Industria manufacturera	3,5	4,2	8,3	7,4	2,4
D Electricidad, gas y agua	7,8	3,2	-3,9	0,5	13,6
E Construcción	27,9	-4,7	38,3	43,8	0,3
F Comercio, reparación, restaurantes y hoteles	4,0	4,6	3,7	4,9	4,7
G Transporte, almacenamiento y comunicaciones	5,7	3,1	3,9	5,0	5,6
H Establecimientos financieros, seguros, actividades inmobiliarias y servicios a las empresas	7,2	6,7	7,2	7,8	7,6
I Actividades de servicios sociales, comunales y personales	6,3	3,8	5,6	6,4	4,7
Derechos e impuestos	11,9	7,4	7,0	4,6	4,4

Fuente: DANE

En el informe se representan los gastos a través de grupos en año 2015 a nivel nacional, según grupos de gasto, las mayores variaciones se observaron en alimentos (10,8%), otros gastos (6,9%) y vivienda (5,4%). Con relación al año anterior, alimentos se incrementó en 6,2 pp, En Popayán, se observó que el grupo alimentos fue el gasto de mayor incidencia sobre el IPC (11,9%), seguido de salud y otros gastos (5,8%) y vivienda (5,7%), en la tabla se puede evidenciar los grupos que se consideraron en el estudio.

Tabla 4: Variación del IPC, según grupos de gastos de 2014- 2015.

Grupos de gasto	Nacional		Diferencia porcentual	Popayán		Diferencia porcentual
	2014	2015		2014	2015	
Total	3,7	6,8	3,1	3,5	6,9	3,4
Alimentos	4,7	10,8	6,2	6,5	11,9	5,4
Vivienda	3,7	5,4	1,7	2,4	5,7	3,3
Vestuario	1,5	3,0	1,5	2,2	3,9	1,8
Salud	3,5	5,3	1,8	2,4	5,8	3,4
Educación	4,1	5,1	1,0	2,1	2,9	0,7
Diversión	2,8	4,5	1,7	1,2	5,2	4,0
Transporte	3,2	4,9	1,6	1,3	2,4	1,1
Comunicaciones	2,3	4,7	2,4	3,1	1,5	-1,6
Otros gastos	2,2	6,9	4,7	2,2	5,8	3,5

Fuente: DANE

Según los grupos de gasto por niveles de ingreso, en la ciudad de Popayán los de mayor variación del IPC fueron los bajos (7,9%), seguido de los medios (6,5%) y los altos (5,9%).

Dentro de las principales variaciones de los ingresos bajos se destacó la incidencia de los grupos alimentos (12,8%), vivienda (6,3%) y salud (5,8%); en la de los medios, alimentos (11,5%) y salud y otros gastos (cada uno con 5,7%) fueron los grupos que presentaron las mayores variaciones en 2015 para este nivel; en tanto que en el nivel de ingresos altos, los grupos con mayores variaciones del IPC fueron alimentos (10,3%), otros gastos (6,7%) y salud (5,8%). En el Informe de Coyuntura Económica Regional La variación de los gastos de menor incidencia en la población de ingresos bajos fue transporte con 2,0%; en tanto para las poblaciones de ingresos medios y altos fue comunicaciones con 1,3% y 1,1%, respectivamente.

Tabla 5: Variación del IPC, según el nivel de ingreso 2015

Grupos de gasto	Total	Ingresos		
		Altos	Medios	Bajos
Total	6,9	5,9	6,5	7,9
Alimentos	11,9	10,3	11,5	12,8
Vivienda	5,7	5,2	5,5	6,3
Vestuario	3,9	4,2	3,9	3,9
Salud	5,8	5,8	5,7	5,8
Educación	2,9	3,0	2,9	2,8
Diversión	5,2	4,4	5,3	5,6
Transporte	2,4	4,4	1,9	2,0
Comunicaciones	1,5	1,1	1,3	2,2
Otros gastos	5,8	6,7	5,7	5,5

Fuente: DANE

La ciudad de Popayán con relación al informe tiene una amplia demanda en el sector alimentos, es notable el crecimiento de establecimientos como bares y restaurantes en la ciudad, hay diferentes públicos y necesidades y ofrece posibilidades gastronómicas para todos los gustos pero no hay en el mercado un establecimiento que direcciona sus platos a personas con diabetes, los cuales deben llevar una dieta sana y saludable, por eso es una oportunidad llegar a llenar ese vacío en el mercado local y ofrecer productos que cumplan estas características.

4.3. Mercado Competidor

Para analizar el mercado competidor de restaurantes diabéticos, vegetarianos y veganos realizamos una encuesta en cinco restaurantes a nivel nacional que contemplan dentro de sus menús platos para personas diabetes pero más que eso el foco fueron restaurantes de comida saludable, tuvimos en cuenta sus fortalezas y debilidades con el fin de identificar los factores a mejorar en nuestro proyecto.

La información de la siguiente tabla surge de los resultados de la encuesta realizada a los propietarios de los restaurantes Vivir Bonito, Coliflora, San Antonio , Bacco Trattoria y El huerto, quienes nos brindaron información sobre sus negocios así mismo obtuvimos información de otras fuentes para hacer un mejor análisis.

4.4. Análisis de la competencia

Para el análisis de Restaurantes Saludables encuestados se aplicó una encuesta a cinco restaurantes elegidos a nivel nacional, que ofrecen alimentos para diabéticos bajo el concepto de cuidado y bienestar de la salud, lo cual nos serviría de referencia para nuestra investigación, por que más que una competencia son un referente en el mercado.

4.4.1. Restaurantes a nivel nacional

4.4.1.1. Vivir bonito – Bio Plaza

Grafico 5: Logo de restaurante Bio Plaza



Fuente: Google imágenes

Vivir bonito Bio Plaza es un restaurante y supermercado ubicado en Bogotá, creado bajo un concepto novedoso que combina los mejores ingredientes para hacer una experiencia agradable, es un restaurante alternativo, con ingredientes orgánicos y se distingue por la calidad de sus platos que son preparados con los más altos estándares de calidad.

Un factor interesante que tiene este restaurante es que sus menús cambian a diario y le da la opción a sus clientes de elegir además de entrada, arroz y ensalada puedes escoger entre 2 opciones de proteína: una animal y una vegetariana.

Este restaurante es el primer concepto BIO en Colombia, porque ofrece productos orgánicos, integrales y naturales, y al tiempo es restaurante, tienda y café.

Grafico 6: Cocina Bio Plaza



Fuente: Google imágenes

El supermercado orgánico es pequeño pero tiene variedad de productos, puedes encontrar diferentes tipos de leche, granos, vegetales orgánicos, té, panes, aceites, vinos orgánicos, jugos, galletas, mieles y todo lo que necesitas para hacer de tu cocina un lugar más natural o simplemente a darte un gusto muy saludable, como es un concepto verde tienen una pequeña sección destinada con productos de limpieza amigables con el ambiente.

Es todo un concepto que se relaciona tanto con el cuidado personal, como del entorno y la salud, a través de una alimentación sana.

Este restaurante tiene una ambientación única y original en Usaquén, ofrece excelentes desayunos, comida deliciosa, nutritiva, con buenas combinaciones y

buenos precios, en este lugar la comida no solo es el punto de atracción, sino que también atrae su ambiente de tranquila y paz, es un lugar para comer sano, es un restaurante con diferentes opciones para tener una experiencia saludable. Su servicio es muy bueno y los precios son asequible. Normalmente comer sano significa pagar un precio alto, pero este lugar es muy competitivo con respecto a los precios. Tiene una buena variedad de postres y desayunos.

Grafico 7: Granero Bio Plaza



Fuente: Google imágenes

Grafico 8: Plato de Bio Plaza



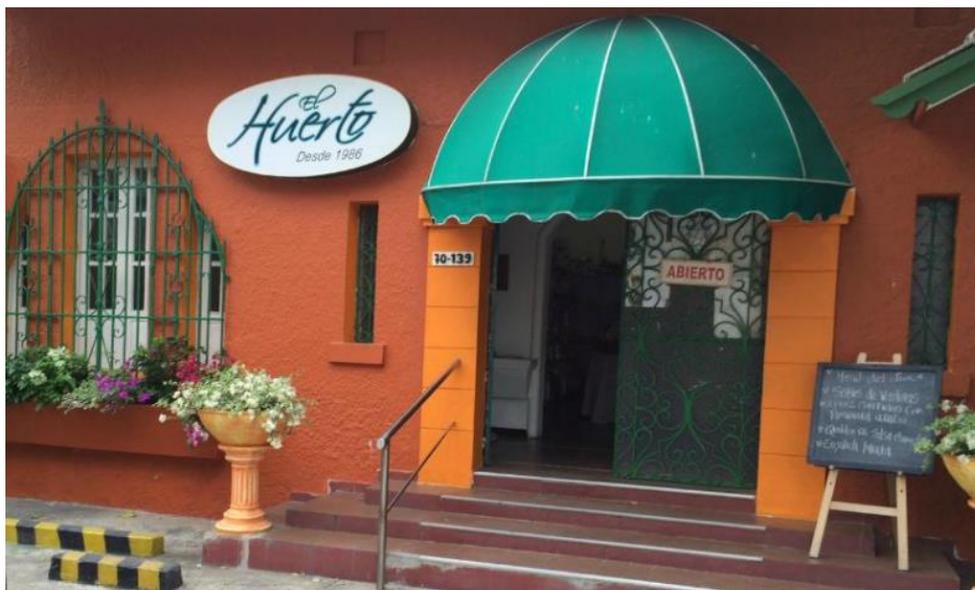
Fuente: Google imágenes

Fortalezas: Buen manejo de concepto natural y saludable, Calidad, ofrece servicio de restaurante y supermercado.

Debilidades: Solo ofrecen 1 menú al día. No es claro si es un restaurante o una organización que se enfoca en la alimentación sana y productos orgánicos.

4.4.1.2. El huerto

Grafico 9: Fachada Restaurante El Huerto



Fuente: Google imágenes

El Huerto es un Restaurante y cafetería vegetariana y light está ubicada en Barranquilla, ofrece almuerzos especializados para personas con diabetes, problemas de hipertensión, colesterol y en la cafetería se expenden comidas rápidas como envueltos de espinaca, lasañas, hayacas, pasteles de arroz y postres especiales para diabéticos y toda clase de dietas especiales.

Es uno de los restaurantes más destacados por la Sociedad de Diabetes Internacional por su servicio de restaurante, panadería y repostería, con ingredientes de calidad también disponibles en su minimarket, tiene el concepto de ser un lugar verde, donde se encuentran exquisito menú saludable, variedad de panes y pasabocas integrales, y productos para una dieta saludable o para dietas medicadas en su Supermercado Natural.

Es en este lugar se puede encontrar desde desayunos, té, cafés, aromáticas, jugos naturales, hasta variados platos, es de destacar los almuerzos del día por su variedad, ofrece en su carta pan 100 % integral, pasta 100%, quínoa, quínoa inflada, pasta de arroz, entre otros productos, los cuales se pueden llevar a casa, ofrece una buena atención, es acogedor y cuenta con un espacio para que las personas puedan comprar productos vegetarianos.

Grafico 10: Plato a la carta del Huerto



Fuente: Google imágenes

Además del servicio de restaurante encuentras todos los productos naturales de la más alta calidad, cultivados, seleccionados y producidos por reconocidos laboratorios a nivel nacional e internacional para el cuidado de la salud y cuentan con personal capacitado para asesorarle con ética y responsabilidad.

Grafico 11: Interior Restaurante El Huerto



Fuente: Google imágenes

Fortalezas: Ofrecen comidas típicas y platos variados.

Debilidades: No tienen servicio a domicilio.

4.4.1.3. Clorofila

Es uno de los lugares más apropiados para mercar por parte de personas con enfermedades hipo glicémicas, ofrecen múltiples ingredientes de producción y cultivos caseros.

Clorofila es un mercado alternativo en la ciudad de Bogotá, basado en la agricultura limpia y en la producción casera, natural e integral, sus principios son el cuidado de la salud, el respeto a la naturaleza, el rescate de la sabiduría ancestral, el comercio justo y el consumo responsable.

Grafico 12: Mercado Clorofila



Fuente: Google imágenes

4.4.1.4. Bacco Trattoria

Grafico 13: Fachada Restaurante Bacco Trattoria



Fuente: Google imágenes

Bacco Trattoria es un sitio donde puedes probar recetas caseras, tomar un buen vino y disfrutar de una experiencia placentera como si estuvieras en casa, su gastronomía se basa en el concepto de “comida artesanal” o “homemade food”: pastas frescas, ingredientes naturales y una esmerada atención.

Es un restaurante dedicado a mantener viva la tradición culinaria y ambiente familiar de Italia, la atención del personal es de gran nivel, asesoran a sus clientes para que elijan entre su carta de vinos cual es el mejor para acompañar su plato, además, hace que su visita sea una experiencia inolvidable y digna de repetir.

Ofrece un buen ambiente, buena música, está ubicado en la ciudad antigua, la comida es diferente y su sabor es increíble, sus platos pueden parecer costoso pero la calidad su valor se ve reflejado en la calidad.

En su carta de vinos destaca lo mejor de Chile, Argentina, España, Francia e Italia. Sus ingredientes orgánicos, vinos secos y pastas artesanales han convertido este exclusivo restaurante, en un lugar en el que diabéticos pueden ordenar, con amplia variedad, platos a la carta.

La encuesta a los restaurantes anteriormente mencionados se realizó con el fin de conocer más de cerca como sus propietarios visionaron sus negocios para que hoy en día sean un referente de comida saludable para diabéticos.

4.4.2. Restaurantes a nivel local

4.4.2.1. Pita

Grafico 14: Logo Pita



Fuente: Google imágenes

El restaurante está ubicado en el sector La Pamba, muy cerca del centro histórico de la ciudad, se encuentra en una casona antigua que integra una arquitectura muy colonial que le da al lugar un toque de misticismo.

Desde que se entra al lugar se siente un ambiente fresco, familiar y acogedor, ofrece una comida exquisita y una excelente atención. Se puede decir que es un restaurante diferente en la ciudad, que le brinda diferentes alternativas al público con preparaciones balanceadas con un toque innovador.

Grafico 15: Fachada Pita



Fuente: Google imágenes

Sus platos integran diferentes sabores, hacen de su comida una combinación de productos naturales y condimentos una mezcla autentica, digno de una cocina libanesa.

Grafico 16: Pita con aceitunas



Fuente: Google imágenes

Algunos de sus precios altos, pero es acorde a la relación costo beneficio, porque el lugar desde que entra te ofrece un experiencia, que las personas quieren repetir.

4.4.2.2. Semilla escondida

Grafico 17: Fachada semilla escondida



Fuente: Google imágenes

Semilla escondida es un restaurante reconocido por sus pastas y postres, son de los platos predilectos de sus clientes, se caracteriza por preparar platos de la comida francesa bajo un concepto saludable.

El lugar ofrece un ambiente agradable, acogedor, y brinda una excelente atención, es de resaltar el trabajo de su Chef Hervé, tiene una sazón especial que hace que sus platos sean diferentes lo que hace este un restaurante innovador en sus presentaciones y preparaciones. Sus precios son asequibles y hay una buena relación costo beneficio.

Grafico 18: Pastas en semillas escondida



Fuente: Google imágenes

4.4.2.3. Vida Sana

El Centro Vida Sana es un lugar establecido para personas que acuden en busca de tratamientos con el fin de recibir tratamiento para diferentes enfermedades, este tratamiento está acompañado por una alimentación saludable y ayuda espiritual.

El lugar cuenta con un restaurante vegetariano, el cual está disponible para el público en general, se debe tener en cuenta que en semana se debe hacer reservación para que puedan brindarles un buen servicio ya sea desayuno, almuerzo o cena.

La comida es balanceada y está pensada en cada una de las enfermedades de los pacientes que se encuentran en tratamiento en el lugar, dado que la alimentación es fundamental en su proceso de sanación.

Grafico 19: Logo Semilla Escondida



Fuente: Google imágenes

4.4.2.4. Restaurante Vegetariano Mana

Mana es un restaurante ubicado cerca al centro histórico de la ciudad, es un establecimiento sencillo pero ofrece excelentes platos vegetarianos, todos los días el lugar brinda diferentes alternativas en su menú.

Grafico 20: Restaurante Mana



Fuente: Google imágenes

Este restaurante es económico, su comida es rica y saludable, es usual ver el lugar en hora de almuerzo siempre lleno por lo que se debe estar dispuesta a compartir mesa y quizá esperar un poco.

Grafico 21: Plato vegetariano Mana



Fuente: Google imágenes

Es una alternativa para las personas que quieren comer sano a un buen precio, el lugar cuenta con una buena atención al público, el servicio en ocasiones es demorado pero es dado al flujo de personas y la infraestructura es muy pequeña para la cantidad de personas que frecuentan el lugar, sus precios son económicos con relación a otros restaurantes de este tipo.

4.4.3. Resultados Encuesta Aplicada Restaurantes competidores

La encuesta se aplicó en los siguientes restaurantes:

- Vivir Bonito: Bogotá
- Coliflora: Bogotá
- San Antonio: Cali
- Bacco Trattoria: Cartagena
- El huerto: Barranquilla

Pregunta 1: ¿Qué tiempo tiene de operación (abierto) el restaurante?

- Vivir Bonito: 10 años
- Coliflora: 8 años
- San Antonio: 6 años
- Bacco Trattoria: 5 años
- El huerto: 3 años

Pregunta 2: ¿Mencione que tipo de restaurante es según el tipo de preparaciones que ofrece al público?

Tabla 6: Tipo de preparaciones que ofrece

Saludable (3)
Saludable con fines medicinales
Saludable cuidado de la salud

Fuente: Elaboración propia

Los restaurantes encuestados ofrecen una alimentación saludable por ello es que están direccionados principalmente a personas veganas y vegetarianas y se preocupan en el cuidado de la salud por eso como menciona el propietario del restaurante San Antonio ofrece productos saludables con fines medicinales

Pregunta 3: ¿Quién es su mejor o mayor clientela?

Tabla 7: Tipo de clientes

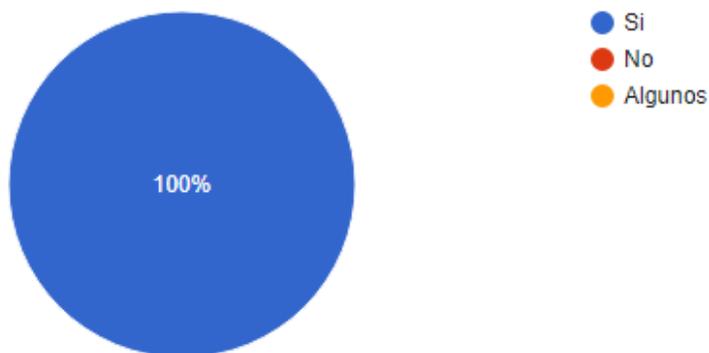
Adultos mayores (2)
Adulto mayor
Adultos
Jóvenes - Adultos mayores

Fuente: Elaboración propia

Los propietarios de los restaurante encuestados consideran que los adultos mayores son sus principales clientes, dado a que son personas que tienen más consciencia en el cuidado de su salud al igual en algunos casos por recomendaciones médicas llevan una alimentación saludable y por eso eligen este tipo de restaurantes cuando comen por fuera de casa, solo un restaurante opino que los jóvenes son parte de sus clientes pero no en su totalidad, esto se puede dar por la tendencia que hoy en día tienen los jóvenes de llevar una vida más saludable y dentro de sus opciones ya consideran este tipo de restaurantes como una opción.

Pregunta 4: ¿Dentro de la carta de su restaurante ofrecen platos especiales para personas con diabetes?

Grafico 22: Ofrecen platos para diabéticos



Fuente: Elaboración propia

Los cinco restaurantes si ofrecen platos especiales para diabéticos lo que representa el 100%, al ser restaurantes saludables contemplan platos balanceados que son aptos para cualquier tipo de diabetes.

Pregunta 5: ¿Al momento de diseñar la carta se tuvo en cuenta los tipos de diabetes que existen?

Grafico 23: En el diseño de la carta tuvo en cuenta los tipos de diabetes

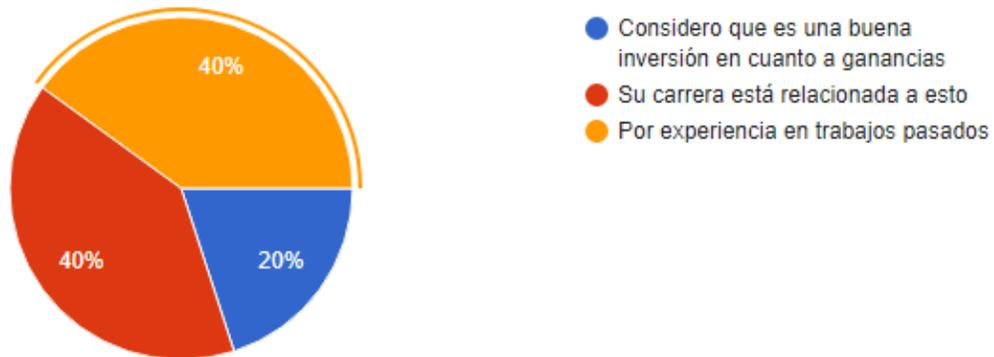


Fuente: Elaboración propia

Los propietarios de los restaurantes opinaron que tuvieron en cuenta los tipos de diabetes para diseñar la carta, ya que consideran que las personas con diabetes son amplio mercado y por lo tanto deben tenerse en cuenta sus necesidades y brindarles dentro de sus restaurantes experiencias y opciones para convertirse en una alternativa a la hora de elegir un sitio para comer saludablemente, así mismo no dejan de lado sus enfoques y mercado objetivo que cada cual como restaurante se planteó como es en la mayoría de los casos ser restaurantes saludables o vegetarianos.

Pregunta 6: ¿Porque decidió abrir un restaurante?

Grafico 24: La Razón de apertura de su restaurante

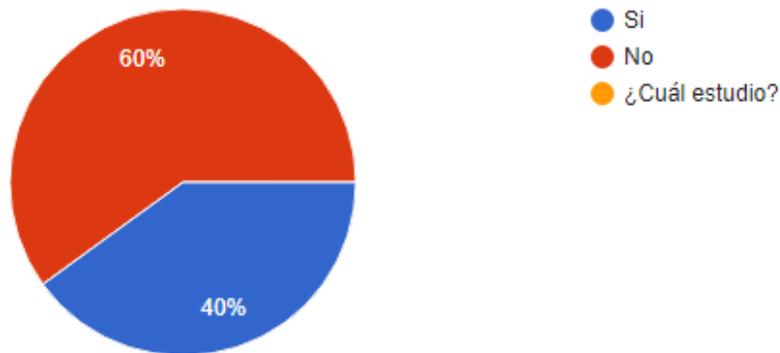


Fuente: Elaboración propia

Los propietarios de los restaurantes al momento de decidir establecer sus negocios los motivaron diferentes razones el 20 % considero que un restaurante saludable era una buena inversión en cuanto a ganancias, dado a la tendencia que ha venido desde muchos años atrás de llevar una vida saludable mediante una alimentación sana, el otro 40 % hace referencia a que los motivo abrir el restaurante fue porque su carrera estaba relacionada con esto por lo tanto tenían conocimientos que aportaban al desarrollo y consolidación de su idea, y el 40 % lo hizo porque tenían experiencia en trabajos pasados, por lo cual tenía herramientas y conocimientos que podían aplicar para llevar a cabo su restaurante.

Pregunta 7: ¿Realizó un estudio previo de análisis de mercado?

Grafico 25: Realizo Estudio previo de mercado

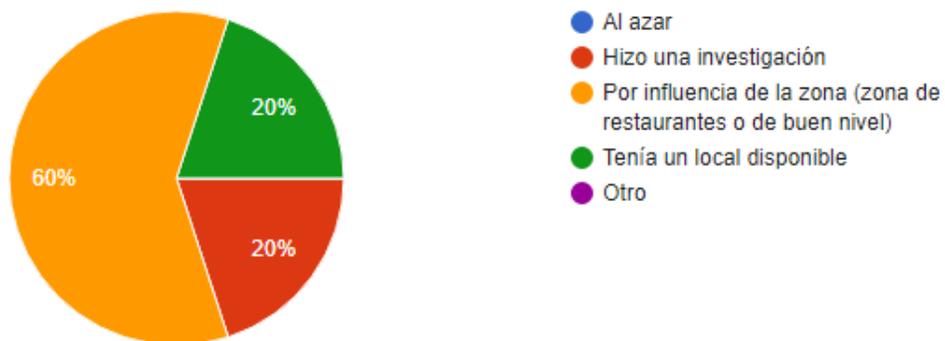


Fuente: Elaboración propia

El 60 % de los propietarios que realizaron la encuesta respondieron que no hicieron un análisis de mercado para tomar la decisión de establecer los restaurantes que tienen hoy en día, cuando decidieron establecer sus restaurantes lo hicieron de una manera empírica, no hicieron un estudio donde involucre conocer sus clientes potenciales, pero a pesar de no haber implementado este tipo de análisis, sus restaurantes hoy en día están consolidados en el mercado y son reconocidos por la calidad de su servicio y sus productos, y en el sector de comida saludable son referentes, mientras que el 40 % si realizo un análisis del mercado e hicieron un planteamiento más estructurado de su idea de negocio la cual por lo cual hoy en día son reconocidos por sus restaurantes y por ofrecer experiencias y calidad.

Pregunta 8: ¿Cómo decidió la ubicación del restaurante?

Grafico 26: Decisión de la ubicación del restaurante



Fuente: Elaboración propia

Cuando se preguntó sobre qué factores influyeron en la ubicación del restaurante el 60% por influencia de la zona es decir que eligieron una zona de restaurantes o de buen nivel, dado que en una zona de esta índole es muy concurrida y hay más posibilidades que las personas se interesen por conocer el lugar, el 20% tenía un local disponible y vieron factible poner su restaurante en este sitio, y el 20% hizo una investigación de mercados y eligió la zona donde establecer su restaurante dependiendo el enfoque y el direccionamiento que querían para sus restaurantes.

Pregunta 9: ¿Cómo decidió la inversión inicial?

Grafico 27: Decisión de la inversión inicial

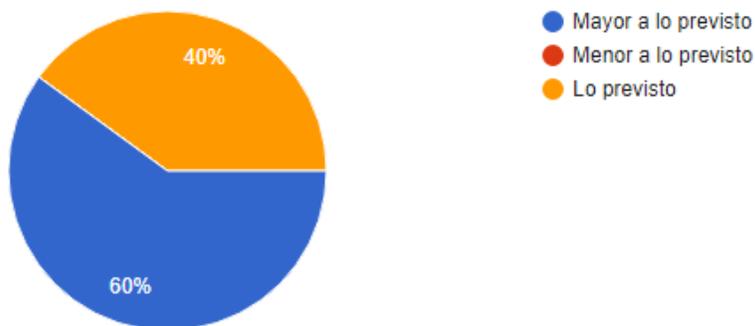


Fuente: Elaboración propia

Cuando se preguntó cómo decidió la inversión inicial para abrir sus restaurantes el 60 % hizo un estudio previo sobre el valor de la inversión inicial donde contemplaban costos, gastos, insumos y demás factores de los que se requiere para poner en funcionamiento un establecimiento de esta índole y el 40 % fue invirtiendo mientras iba construyendo según las necesidades del lugar.

Pregunta 10: Sus ventas respecto a sus expectativas han sido:

Grafico 28: Expectativas de ventas



Fuente: Elaboración propia

El 60 % considera que las ventas han sido mayores a lo previsto, dado que superan las estimaciones que en un inicio establecieron y el 40 % opino que las ventas están entre lo previsto, que están en los límites que consideran cuando abrieron pero que no han logrado superarlo a pesar de tener un buen reconocimiento.

Pregunta 11: ¿Los ingresos del lugar le han permitido recuperar la inversión que realizo para establecer su restaurante?

Grafico 29: Recuperación de la inversión



Fuente: Elaboración propia

Los propietarios de los cinco restaurantes es decir el 100 % afirmaron que en el tiempo que tienen sus restaurantes han logrado recuperar la inversión que hicieron para dar apertura a sus restaurantes y ser lo que son hoy.

4.5. Descripción y usos del producto

4.5.1. Conceptualización de los Productos

Este proyecto busca que la ciudad de Popayán tenga a su servicio un establecimiento de alimentos saludables para diabéticos, que brinde al público una alternativa alimenticia para personas que deben tener una alimentación balanceada ya sea por gusto personal o porque debe llevar una dieta estructurada, pero se busca ofrecer unos alimentos gourmet con altas cargas nutricionales y aporte a su bienestar.

Se desea crear un restaurante gourmet principalmente para diabéticos pero también está pensado para todo tipo de personas que quiera alimentarse saludablemente, como nuestro público objetivo son las personas con diabetes y conocemos que existen varios tipos de diabetes, el menú del restaurante está pensado para cada tipo de diabetes, por lo también el establecimiento tendrá 3 cartas principalmente, una para la diabetes tipo 1, otra la diabetes tipo 2 y la otra para la diabetes gestacional, así mismo una carta alterna para veganos o vegetarianos.

Los siguientes servicios y productos serán los que se ofrezcan dentro del restaurante:

- Desayunos
- Snack
- Bebidas, smoothies, batidos
- Almuerzos ejecutivos
- Platos a la carta
- Postres
- Acompañantes para las bebidas calientes.

Los Menú direccionados para cada tipo de diabetes fueron estructurados por un nutricionistas y endocrinólogo teniendo en cuenta los cuidados y la carga nutricional y de carbohidratos que deben tener cada plato dependiendo el tipo de diabetes para evitar que las personas se cohíban de consumir algún alimento.

Tabla 8: Diabetes tipo 1

DIABETES TIPO 1	
RECOMENDACIONES GENERALES	
Se debe cuidar y controlar la ingesta de azúcares y grasas	
Los alimentos que posean azúcares, grasas o un exceso de carbohidratos deben ser eliminados radicalmente de la dieta	
CANTIDAD DE ALIMENTO DE UNA RACIÓN DIABETES TIPO 1	
LACTEOS	200 ml de leche
	250 g de yogur
GRASAS	10 g mantequilla, margarina
	10 g aceite de oliva (1 cucharada)
	40 g aceitunas
	30 g nata, crema de leche
	15 g frutos secos
HARINAS O FÉCULAS	60 g guisantes, habas
	50 g patatas, boniatos
	20 g pan, castañas
	20 g legumbres
	15 g tostadas, cereales de la leche
	15 g arroz, sémola, harina
	15 g pasta
ALIMENTOS PROTÉICOS	50 g ternera, buey, pollo, conejo, cordero, cerdo
	75 g pescado blanco o azul, marisco

	40 g de embutido
	40 g de queso
FRUTAS	150 g melón, sandía, fresas, pomelo
	100 g albaricoque, naranja, pera, mandarina, limón, ciruelas, piña, kiwi, manzana
	50 g plátano, uva, cerezas, higos, chirimoya, nísperos
VERDURAS	300 g escarola, lechuga, endivias, acelgas, espinacas, setas, espárragos, pepinos, tomates, pimientos, col, berenjenas, coliflor, calabacín, judías verdes...
	150 g zanahorias, alcachofas, cebolla, remolacha, coles de Bruselas

Fuente: Elaboración propia

Tabla 9: Menú desayunos diabetes tipo 1

OPCIONES DESAYUNO DIABETES TIPO 1		
DESAYUNO 1	75 ml yogurt	Leche desnatada, café o yogur natural o desnatado sin azúcar
	200 ml leche	
	20 gr	Pan integral con aceite de oliva virgen extra
	180 ml de zumo de fruta	Zumo natural o fruta entera
DESAYUNO 2	75 ml yogurt	Leche desnatada, café o yogur natural o desnatado sin azúcar
	200 ml leche	
	8 gr	Galletas integrales tipo "María"
	180 ml de zumo de fruta	Zumo natural o fruta entera
DESAYUNO 3	75 ml yogurt	Leche desnatada, café o yogur natural o desnatado sin azúcar
	200 ml leche	
	15 gr	Cereales integrales de desayuno sin azúcar
	180 ml de zumo de fruta	Zumo natural o fruta entera

DESAYUNO 4	200 ml	Infusión aromáticas
	20 gr	Pan integral con queso fresco
DESAYUNO 5	200 ml	Batido de leche desnatada o yogur natural/desnatado sin azúcar con fruta
	20 gr	Pan integral con aceite de oliva virgen extra y jamón cocido

Fuente: Elaboración propia

Tabla 10: Menú diabetes tipo 1

LUNES

ALMUERZO
cazuela de lentejas
albóndigas de pollo y zanahoria
ensalada de pepino, apio y tomate verde
bebida en base de zumo de limón y papaya
CENA
Consomé de vegetales
medallones de cerdo en salsa de champiñones
arroz integral con brotes de alfalfa

MARTES

ALMUERZO
milanesas de res al horno
tomates cherry salteados en aceite de oliva y albahaca
arroz con pimentón ahumado
CENA
lomo de robalo al ajillo asado
puré de aguacate con cítricos
papas a la francesa horneadas sin grasa

MIÉRCOLES

ALMUERZO
lomo de cerdo con chimichurri
papas bravas con paprika
brócoli en salsa de queso
CENA
fideos de arroz
vegetales salteados en salsa teriyaki
trozos de pechuga de pollo con jengibre
bebida en base de té de frutos rojos

JUEVES

ALMUERZO
sopa de frijoles blancos
arroz con cilantro
chorizos de pollo asados bajos en grasa
ensalada de zanahoria y apio
CENA
atún rojo a la plancha
puré de ñame y queso cuajada
ensalada de lechuga y coliflor con vinagreta de limón
jugo de manzana verde y hierbabuena

VIERNES

ALMUERZO
estofado de lentejas
solomillo de cerdo a la plancha
vegetales al vapor
CENA
trucha horneada
ñoquis de harina de quinua
salsa de tomates asados
ensalada de aguacate, cebolla morada y lechuga romana

SÁBADO

ALMUERZO
lomo de salmón en salsa de alcaparras
vegetales encurtidos
croquetas de plátano y queso
CENA
camarones guisados con leche de coco
arroz blanco con ajonjolí
rollos de calabacín y bastones de verduras

DOMINGO

ALMUERZO
pechuga de pollo en salsa de pimentón
papa sidra asada con aceite de ajo
puré tricolor de alverja, zanahoria y tomate
CENA
Tortilla de maíz
fajitas de pollo salteadas
pico de gallo (aguacate, tomate, cilantro y cebolla morada)

Fuente: Elaboración propia

Tabla 11: Diabetes Tipo 2

DIABETES TIPO 2
RECOMENDACIONES GENERALES
Caminar de 30 a 60 minutos al día
Consumir alimentos de todos los grupos, menos calorías y aproximadamente la misma cantidad de carbohidratos
Ningún alimento está prohibido.
Aprender el control de porciones.
Consumir granos enteros porque tienen altos niveles de fibra e impide que el nivel de azúcar se eleve

Revisar etiquetas hay productos lácteos sin grasa tienen mucha azúcar			
Disminuir el consumo de grasas saturadas, como hamburguesas, alimentos fritos, tocino y mantequilla.			
GRUPO ALIMENTICIO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	RECOMENDACIÓN
Verduras	Verduras frescas: Pepino, espinaca, brócoli, lechuga romana, repollo, acelga y pimientos.	450 a 550 gramos por día	Sin sal, sin grasas y sin salsas
	Verduras con almidón: Maíz, las arvejas, las habas, las zanahorias, los ñames y el taro		
Frutas	manzanas verdes, bayas, uvas verdes, melón, naranjas, melocotones, peras, papaya, piña, kiwi, sandía	240 a 320 gramos al día	sin azúcar añadida ni jarabe
Granos	Granos integrales sin procesar y de semillas de grano entero: harina de trigo entero, avena, harina de maíz entero, amaranto, cebada, arroz integral y arroz silvestre, trigo negro y quinua.	85 a 115 gramos al día	Mitad de los granos que consumen cada día deben ser granos enteros
	Granos refinados: harina de maíz desgerminado, harina blanca, pan blanco y arroz blanco		
Alimentos proteicos	carne, aves de corral, mariscos, huevos, frijoles y guisantes, nueces, semillas y alimentos de soya procesados, pescado y aves con más frecuencia, Cortes magros de carne de res, ternera, cerdo o animales.	140 a 184 gramos al día	Retire la piel de pollo y el pavo, Hornee, ase, cocine a la parrilla, hierva, freír en aceite de oliva
Productos lácteos	Productos lácteos bajos en grasa. la leche, el yogur, kumis y otros productos lácteos tienen azúcar natural incluso cuando no contienen azúcar agregado	245 gramos por día	
Aceites /grasas	Aceite de oliva	No más de 35 mililitros al día	

Fuente: Elaboración propia

Tabla 12: Menú desayunos diabetes tipo 2

OPCIONES DESAYUNO DIABETES TIPO 2	
Desayuno 1	Infusión con leche descremada
	2 rebanadas de pan de salvado o integral
	1 cucharada sopera de queso blanco descremado y 2 cucharaditas de semillas
Desayuno 2	Chocolatada light (leche descremada con 2 cucharaditas. de cacao amargo y edulcorante)
	4 tostaditas de pan integral con 4 cucharaditas de dulce de leche light y queso blanco descremado.
Desayuno 3	Infusión con leche descremada
	2 galletas de arroz integral dulces light con queso banco descremado y 1 trozo del tamaño de dulce de membrillo light
Desayuno 4	Leche 200 cc
	Pan 40 g
	Aceite de oliva
	1 fruta
OPCIONES MEDIA MAÑANA DIABETES TIPO 2	
Media mañana 1	1 yogur descremado con cereales sin azúcar
Media mañana 2	1 taza de ensalada de frutas con queso blanco descremado.
Media mañana 3	1 yogur descremado
	1 puñado de nueces picadas
OPCIONES MERIENDA DIABETES TIPO 2	
Merienda 1	1 sándwich de pan de salvado o integral con queso magro
Merienda 2	Infusión con leche descremada
	2 pizzetas de pan de salvado con tomate, queso fresco descremado y orégano
Merienda 3	Leche desnatada 200cc
	Galletas 8 gr

OPCIONES MEDIA TARDE DIABETES TIPO 2	
Media Tarde 1	Yogur descremado con cereal sin azúcar
	1 manzana
Media Tarde 2	1 cajita de bebida de soja saborizada light (250cc)
	1 barra de cereal light
Media Tarde 3	1 ensalada de frutas con copete de queso blanco descremado

Fuente: Elaboración propia

Tabla 13: Menú diabetes tipo 2

LUNES

Almuerzo
Pechuga de pollo grillé
Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria rallada con 1 cucharadita de aceite, vinagre o jugo de limón.
Gelatina light con trocitos de frutas
Cena
Ñoquis de calabaza con salsa de tomate natural y especias.
Ensalada de hortalizas mixtas con 2 cucharaditas de mayonesa light, vinagre o limón
Macedonia de kiwi y mandarina con 1 cucharada de ricota descremada o queso blanco descremado.

MARTES

Almuerzo
Ensalada a elección con 1 cucharadita de aceite
Frutillas con copete chantilly light
Infusión con leche descremada

Tostado de pan árabe con queso descremado, tomate y 1 cucharadita de mayonesa light
Cena
Omelette de espinaca o brócoli y ricota descremada
Ensalada a elección con choclo y 1 cucharadita de aceite
1 pieza de fruta a elección

MIERCOLES

Almuerzo
2 empanadas de atún al horno
Ensalada mixta abundante con vinagre o limón
Manzana asada a la canela
Cena
Budín tricolor (calabaza, arroz integral y acelga)
Ensalada de repollo, tomate, zanahoria rallada y con 1 cucharadita de aceite, vinagre o limón
1 kiwi

JUEVES

Almuerzo
Crema Calabacín 200 g
Patata 150 g
Tortilla francesa
Ensalada
Fruta 1 pieza
Cena
Espinacas 200 g
Filete ternera
Patata al vapor 150 g
Fruta 1 pieza

VIERNES

Almuerzo
Lentejas 150 g
Filete ternera
Ensalada
Fruta 1 pieza
Cena
Verdura 200 g
Tortilla francesa
Fruta 1 pieza
PAN 60 g

SABADO

Almuerzo
Tallarines 150 g
Pescado
Ensalada
Fruta 1 pieza
Cena
Judías 150 g
Pollo
Ensalada
Fruta 1 pieza

DOMINGO

Almuerzo
Crema de champiñones. .
Dorada al horno con tomatitos Cherry
Macedonia de frutas.
Cena
Salmón con salsa de yogurt.
Ensalada de pepino
Fresas

Fuente: Elaboración propia

Tabla 14: Diabetes Gestacional

DIABETES GESTACIONAL		
RECOMENDACIONES GENERALES		
Sea moderado con la mantequilla, la margarina, el aderezo para ensaladas, el aceite de cocina y los postres.		
Evite los productos ricos en grasas saturadas, como las hamburguesas, el queso, el tocino y la mantequilla.		
No elimine las grasas y los aceites completamente de su alimentación. Ellos suministran energía para el crecimiento y son esenciales para el desarrollo del cerebro del bebé.		
Las dietas indicadas para tratar la diabetes en el embarazo contienen menos calorías que las que se suelen permitir durante este período: entre 1.600 y 2.000 calorías diarias. Las energías deben proceder en un 40-60% de los azúcares complejos, en un 25%, de las proteínas y en un 15-25%, de las grasas.		
GRUPO ALIMENTICIO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
GRANOS, LEGUMBRES Y VERDURAS CON ALMIDÓN	Panes o galletas integrales, Cereales integrales, Granos enteros como cebada o avena, Legumbres, Arroz integral, Pasta de trigo entero, Verduras con almidón como maíz y arvejas.	105 gramos de arroz o pasta cocidos
		28 gramos de cereal listo para el consumo
		1 rebanada de pan
VERDURAS (HORTALIZAS)	Espinaca, el brócoli, la lechuga romana, las zanahorias y los pimientos.	340 gramos de hortalizas de hoja verde al día
		340 gramos de hortaliza de hoja verde cruda, cocidas o picadas al día
		255 gramos de jugo de una verdura al día
		170 gramos de hortaliza picada, cocida al día
FRUTAS	manzanas verde, bayas, uvas verdes, melón, naranjas, melocotones, peras, papaya, piña, kiwi, sandía	1 fruta mediana
		170 gramos de fruta picada
		180 mililitros de jugo de fruta

LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	Leche o yogur bajos en grasa o descremados. Evite el yogur con edulcorantes artificiales o azúcar agregado.	240 mililitros de leche o yogur
		42 gramos de queso natural
		56 gramos de queso procesado
PROTEÍNA	Pescado y carne de ave. Retire la piel del pollo y del pavo, Cortes magros de carne de res, ternera, carne de cerdo.	55 a 84 gramos de carne de res, carne de ave o pescado cocidos
		170 gramos de frijoles, legumbres cocidos
		1 huevo
		2 cucharadas (32 gramos) de mantequilla de maní
ACEITE	Aceites canola, oliva, maní y girasol. Incluya nueces, aguacate y aceitunas.	

Fuente: Elaboración propia

Tabla 15: Menú diabetes Gestacional

OPCIONES DESAYUNO DIABETES GESTACIONAL	
Desayuno 1	huevos pochados con guiso, tostadas de pan y jamón ahumado
	bebida en base de café descafeinado o infusión de té negro
Desayuno 2	emparedado en pan integral, lechuga y jamón de pavo
	infusión de limonaria y maracuyá con stevia
Desayuno 3	huevos revueltos con trucha ahumada y waffles de harina integral
	smoothie de yogurt y frutos rojos
OPCIONES MEDIA MAÑANA DIABETES GESTACIONAL	
Media mañana 1	Trozo pequeño de pan integral con jamón cocido y una pieza de fruta.
Media mañana 2	Trozo pequeño de pan integral con atún y una pieza de fruta.

Media mañana 3	Trozo pequeño de pan integral con mermelada sin azúcar y una pieza de fruta.
OPCIONES MERIENDA DIABETES GESTACIONAL	
Merienda 1	Yogur natural sin azúcar y 2 galletas integrales.
Merienda 2	Yogur natural sin azúcar y un puñadito de frutos secos.

Fuente: Elaboración propia

Tabla 16: Menú diabetes gestacional

LUNES

ALMUERZO
ensalada verde al vapor (brócoli, pimentón verde, calabacín)
pechuga de pollo rellena de nueces
gratín de papa y cuajada
salsa de manzana y canela
CENA
trucha horneada con vegetales
arroz integral pintado con zumo de remolacha
infusión de té verde

MARTES

ALMUERZO
acelgas guisadas con champiñones
albóndigas de lentejas en salsa napolitana
pasta integral al ajillo
caldo de vegetales y pollo

CENA
Omelette de huevo con espinaca
ensalada de aguacate y cebollitas baby salteadas
croquetas de papa al horno
bebida en base de flor de Jamaica y mango

MIÉRCOLES

ALMUERZO
solomillo de cerdo encostrado en pistachos
terrina de vegetales (zanahoria, calabacín verde y amarillo, tomate)
puré de yuca
reducción de frutos rojos y vino tinto
CENA
ensalada de quinua y espárragos
salmón ahumado a la plancha
salsa de leche de almendras
cascos de papa al romero

JUEVES

ALMUERZO
pan multicereal
hamburguesas de frijol verde
pepinillos encurtidos
confitura de tomate y berenjenas
CENA
solomillo de cerdo estofado
puré de alverjas
ensalada de lechuga romana, tomates y aceitunas
te negro con zumo de limón mandarino

VIERNES

ALMUERZO
pollo estofado
ensalada de quinua, cilantro, cebolla morada y pepino
croquetas de yuca apanadas con galleta integral

CENA
lengua criolla
arroz con maicitos
ensalada de lechuga, regula y Batavia
infusión fría de fresa arándanos y limonaria

SÁBADO

ALMUERZO
cazuela de mariscos
arroz verde con espinaca
espirales de plátano crocantes
zumو de arándano rojo
CENA
pollo asado con zumo de naranja
yuca asada con suero costeño
ensalada de brócoli y alcachofas salteadas con soya
granizado de manzana verde y limón

DOMINGO

ALMUERZO
chop suey de lomo de cerdo
arroz con ajonjolí
postre en base de leche de almendras y moras
bebida carbonatada con zumo de piña
CENA
medallones de res en salsa de pimienta
puré de papas y macadamia
zanahorias baby asadas con tomillo
zumو de kiwi y lulo

Fuente: Elaboración propia

4.6. Identificación de Mercado Proveedor

Como restaurante de comida saludable para diabéticos, se debe ser muy cuidadoso al momento de elegir los ingredientes de las preparaciones en consecuencia los productos deben ser 100 % naturales, y se harán alianzas con campesinos de la región para que sean ellos que nos abastezcan los insumos requeridos en el restaurante y así mismo estaríamos aportando a la economía local, de los productores deben cumplir con unos requisitos mínimos para poder comprar sus verduras, hortalizas, y demás productos.

Así mismo se tendrá un proveedor de carnes, pollo y demás productos que sean de alta calidad, y que cumplan con todas las normas de salubridad.

Para el montaje del restaurante será necesario diferentes electrodomésticos como hornos, licuadoras, batidoras, procesadores, estufas, parrillas, congeladores, refrigeradores, todos estos electrodomésticos se adquieran a empresas que tenga a disposición este tipo de productos pero que sean amigables con el ambiente y que no generen gran consumo de energía.

4.6.1. Marca

Nuestro restaurante de alimentos saludable se llamara Kalú porque para el budismo es una semilla espiritual que se logra a través de la meditación, hace parte de existencia por lo tanto se conecta con la mente, el alma y el cuerpo, esto quiere decir que si tenemos sanos estas tres partes en nosotros obtendremos equilibrio, y por lo tanto podemos decir que si llevamos una alimentación saludable teniendo en cuenta los cuidados que requiere nuestro cuerpo colocando sobre cualquier aspecto la salud y bienestar como prioridad podemos lograr que Kalú surja en nosotros.

Grafico 30: Logo Kalú



Fuente: Elaboración propia

4.6.2. Slogan

El Slogan de Kalú será “Aliméntate sanamente”.

4.7. Segmentación del Mercado

Tabla 17: Segmentación del Mercado.

Demográficas	Salario: 1 SMLV en adelante
	Estrato:3,4, 5 y 6
	Edad: Desde los 18 años en adelante
	Género: Femenino y Masculino
	Ocupación: Técnico, Tecnólogo, Profesional, Especialista, Master y Doctorado.
	Estado Civil: Soltero, casado, viudo o divorciado.
	Tamaño de Familia: De una persona en adelante
Geográficas	Ciudad de Popayán
Pictográfica	Buscan calidad y buen servicio
	Cuidan de su salud
	Llevan alimentación saludable

Fuente: Elaboración propia a partir de la información de la investigación.

4.7.1. Factores Demográficos

Personas diabéticas, vegetarianos, veganos, hipertensos, personas con problemas de migraña, colon irritable, gastritis, deportistas, dietista y demás personas que les guste cuidar su salud y llevar una alimentación saludable de los estratos 3, 4,5 y 6 de la ciudad de Popayán.

Nuestra población objetivo son personas que se preocupan por su salud, su bienestar y aspecto físico, en sus tiempos libres hacen ejercicio, son muy cuidadosos con su alimentación teniendo en cuenta sus cuidados y requerimientos a nivel nutricional, como es el caso de las personas con hipertensión, diabetes y colon irritable que deben suplir algunos alimentos con otros para evitar complicaciones en su estado de salud, de igual forma las personas veganas y vegetarianas tienen igual de interés en cuidar su salud, tienen consciencia de los beneficios nutricionales de los alimentos que consumen aparte de no consumo de productos de origen animal por parte de los veganos, y los deportista debido a sus exigencias a nivel deportivo llevan una alimentación que supla la actividad física que realizan.

4.7.2. Metodología de la Investigación de Mercados

4.7.2.1. Tipo de Investigación.

La investigación exploratoria es apropiada para este estudio de mercado, pues está diseñada para obtener una noción preliminar de la situación con costo y tiempo mínimos. Para Galicia 2010, el diseño de la investigación se caracteriza por su flexibilidad para ser sensible a lo inesperado y para descubrir otros puntos de vista no reconocidos previamente. Se emplean enfoques amplios y versátiles. Estos

incluyen fuentes primarias y secundarias de información, observación entrevistas con expertos, entrevistas de grupos con personas especializadas y casos.

4.7.2.2. Fuentes de Información

4.7.2.2.1. Información Primaria

Encuesta al mercado objetivo son personas diabéticas, vegetarianos, veganos, hipertensos, personas con problemas de migraña, colon irritable, gastritis, deportistas, dietista y demás personas que les guste cuidar su salud y llevar una alimentación saludable de los estratos 3, 4,5 y 6 de la ciudad de Popayán.

4.7.2.3. Información Secundaria

- Planeación Municipal
- Información estadística sobre población de Popayán del DANE

4.7.2.4. Muestra.

Para identificar el tamaño de la muestra se obtuvo información de vital importancia del Departamento administrativo nacional de estadística (DANE) información suministrada, donde la población del municipio de Popayán para 2017 fue de 211.372 personas, por otra parte se usó la fórmula de poblaciones finitas.

Total Popayán mayores de 18 años

	Proyectado a Junio 30				
	<u>2016</u>	<u>2017</u>	<u>2018</u>	<u>2019</u>	<u>2020</u>
Total	208.008	211.372	214.672	217.728	220.569
Hombre	99.193	100.889	102.560	104.129	105.627
Mujer	108.815	110.483	112.112	113.599	114.942

Para el 2017 la población de Popayán con diabetes equivalente al 9,9% fue de 20.926 por lo tanto a partir de este valor tomamos la muestra para desarrollar el trabajo de campo.

Formula población finita

$$n = N \times Z^2 \times P \times (N \times e^2) + (Z^2 \times P \times Q)$$

Donde:

N: El total de la población (20.926)

Z: Nivel de confianza (95%)

P: Proporción esperada (0.5: 50%)

Q: Nivel de no ocurrencia (1-0.5: 50%)

E: Nivel de error (5%)

Resultado de la muestra al aplicar la formula anterior:

$$n = N \times Z^2 \times P \times (N \times e^2) + (Z^2 \times P \times Q)$$

$$n = 20.926 \times 0.95^2 \times 0.5 \times 0.5 (20.926 \times 0.05^2) + (0.95^2 \times 0.5 \times 0.5)$$

$$n = 378$$

4.7.2.5. Plan de muestreo

4.7.2.5.1. Marco Muestral.

Representa a la población de la cual se escogerá la muestra, esta estará conformada por los habitantes que pertenecen a los estratos 3, 4, 5 y 6 de la ciudad de Popayán.

4.7.2.5.2. Técnica de muestreo.

Se utilizó como técnica de muestreo el probabilístico, en el que cada uno de los elementos del universo tiene la misma probabilidad de ser seleccionado para integrar la muestra, también se conoce como Muestreo Aleatorio Simple (MAS).

4.7.2.5.3. Información técnica de la investigación de mercado

Tabla 18: Información técnica de la investigación de mercado

Población	Habitantes de los estratos 3, 4, 5 y 6 de la ciudad de Popayán, los cuales representan 20,926 personas.
Elemento muestra	corresponde a personas con diabetes, vegetarianos, veganos, hipertensos, personas con problemas de migraña, colon irritable, gastritis, deportistas, dietista y demás personas que les guste cuidar su salud de la ciudad de Popayán que pertenezcan a los estratos 3, 4, 5, 6
Unidad de muestreo	Todos y cada uno de las personas de la ciudad de Popayán que pertenezcan a los estratos anteriormente mencionados y tengan algún tipo de diabetes o sean vegetarianos, veganos, hipertensos, personas con problemas de migraña, colon irritable, gastritis, deportistas, dietista y demás personas que les guste cuidar su salud.

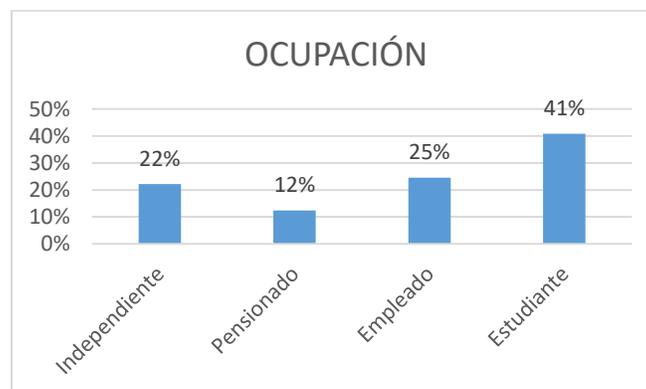
Alcance de la investigación	La ciudad de Popayán, lugar donde se ubica el mercado consumidor para un establecimiento de alimentos saludables para diabéticos
Tiempo	La presente investigación de mercados se desarrolló entre el 19 de enero de 2018 y el 11 de febrero de 2018, periodo en el que se aplicaron las encuestas al mercado consumidor, se tabuló y analizó la información.
Margen de error	Para precisar el tamaño de la muestra se tomó como nivel de error el 5%.
Procedimiento y ejecución del muestreo	El procedimiento de muestreo necesitó de dos etapas, las cuales fueron de mucha relevancia en el momento de tener la muestra final, se visitaron algunos centros médicos para obtener información sobre pacientes con diabetes
Diseño del medio para recolectar información	Encuesta

Fuente: Elaboración Propia

4.7.3. Tabulación y Análisis de la Información Encuesta N°1

4.7.3.1. Análisis encuesta N°1

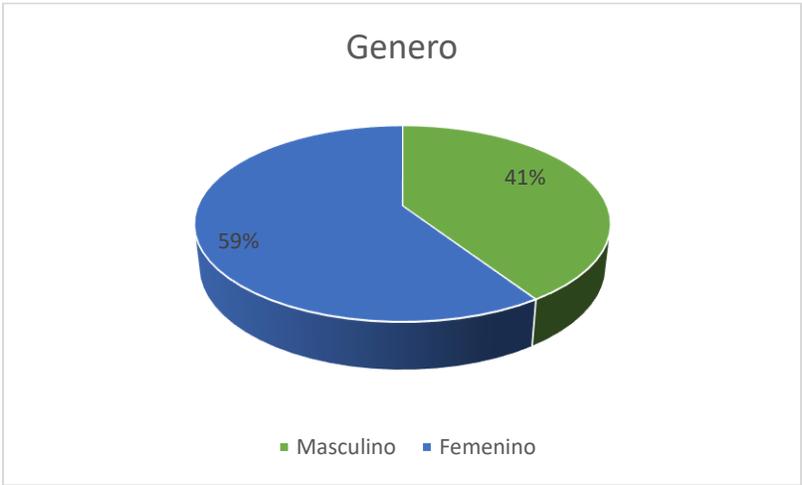
Grafico 31: Ocupación



Fuente: Resultados de la investigación

Las personas encuestadas en su mayoría fueron estudiantes con un 41%, el 25 % eran personas empleadas laboralmente, el 22% eran trabajadores independientes y tan solo el 12 % eran pensionados. Lo que deja entre ver que las personas con diabetes encuestadas tiene un buen nivel adquisitivo dado a que tienen una fuente de ingreso.

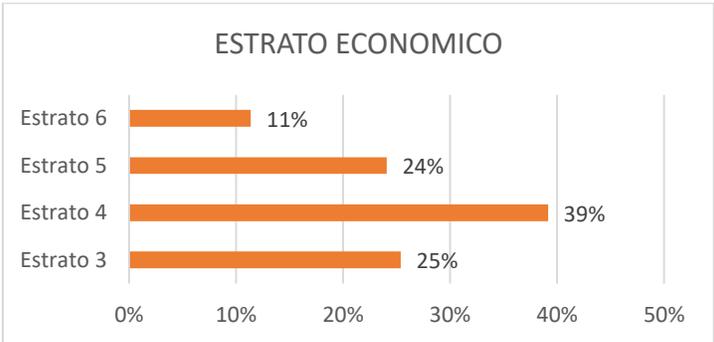
Grafico 32: Genero



Fuente: Resultados de la investigación

Dentro de la muestra que obtuvimos el 59 % hacían parte del género femenino y el 41% fue género masculino, lo que nos permite ver que tuvimos una muestra equitativa.

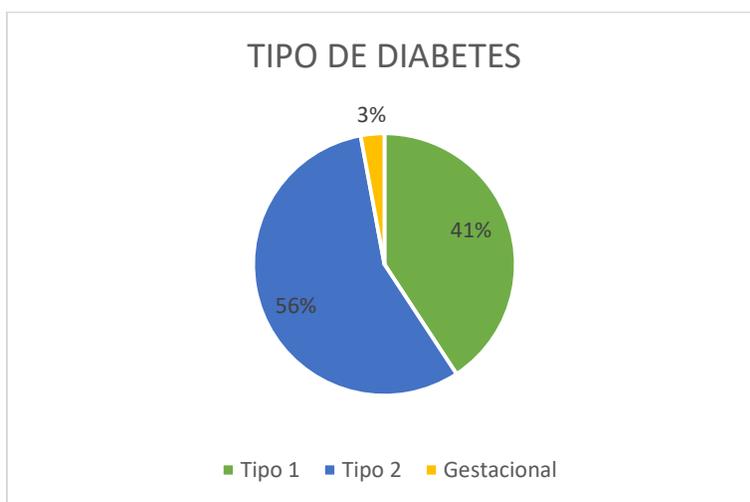
Grafico 33: Estrato económico



Fuente: Resultados de la investigación

De las personas encuestadas el 39 % eran estrato 4, el 24 % vivían en un estrato 5 así mismo que el 25 % que pertenecían al estrato 3, y tan solo el 11% era estrato 6, lo que demuestra que nuestro mercado objetivo se encuentra en sectores con buen nivel adquisitivo.

Grafico 34: Tipo de diabetes

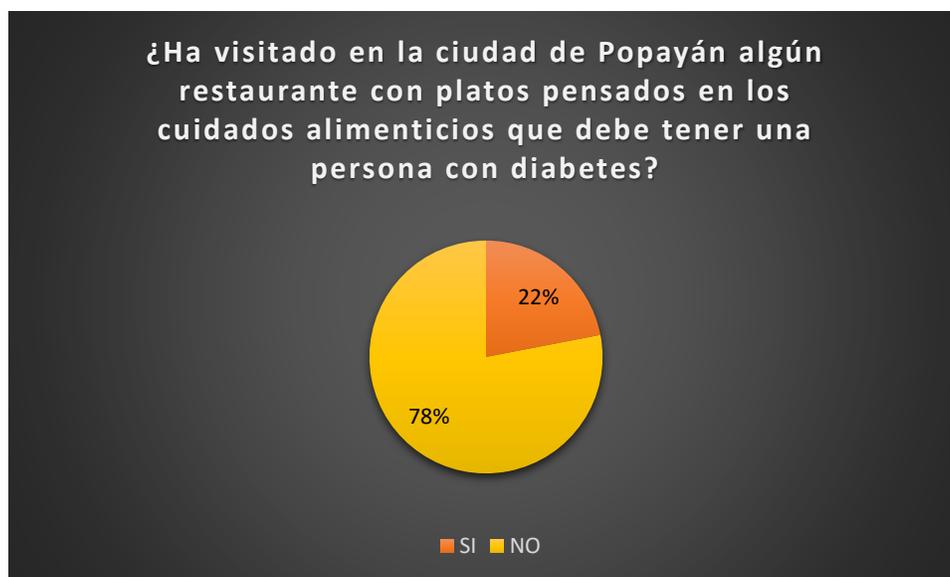


Fuente: Resultados de la investigación

De las personas entrevistadas el 56 % padecía diabetes tipo 2, la cual es más común, el 41 % tenía diabetes tipo 1 y solo el 3 % de los encuestados tenían diabetes gestacional, es una cifra baja dado a que no es tan usual.

Pregunta 1: ¿Ha visitado en la ciudad de Popayán algún restaurante con platos pensados en los cuidados alimenticios que debe tener una persona con diabetes?

Grafico 35: Visitas a restaurantes con platos para diabéticos

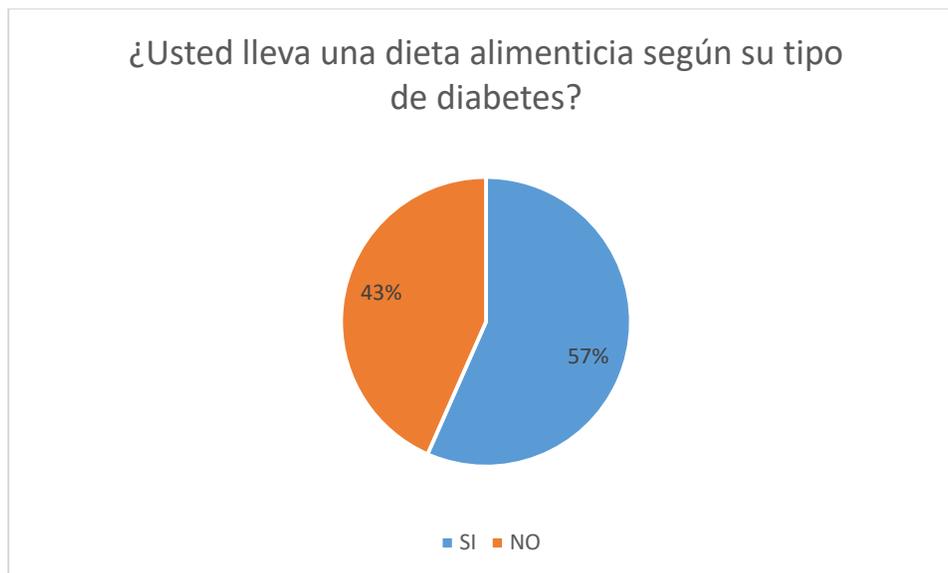


Fuente: Resultados de la investigación

La mayoría de las personas coinciden que en la ciudad de Popayán no hay un lugar donde hallan platos exclusivamente para diabéticos pero encuentran como alternativa saludable los restaurantes vegetarianos y veganos, que consideran que es el lugar más próximo a lo que buscan como clientes, por lo tanto en este orden de ideas el 22% piensa que si hay lugares que les brindan algunas alternativas y el 78% considera que no hay un lugar en la ciudad en donde les ofrezcan un producto que responda a sus necesidades.

Pregunta 2: ¿Usted lleva una dieta alimenticia según su tipo de diabetes?

Grafico 36: Alimentación según el tipo de diabetes

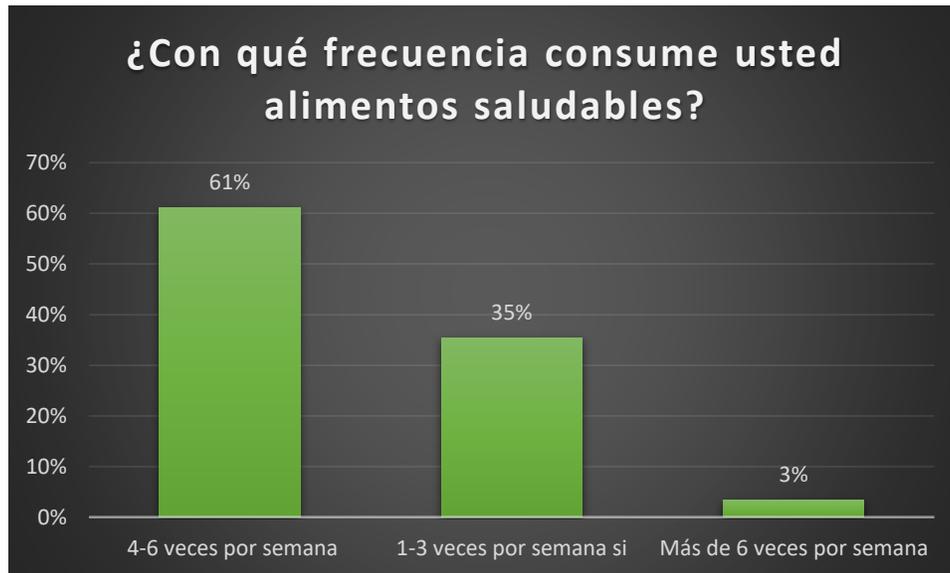


Fuente: Resultados de la investigación

El 57% de los diabéticos encuestados llevan una dieta alimenticia acorde a su tipo de diabetes, debido a que tienen control constante con su endocrinólogo y nutricionista y la estabilidad de su glicemia depende del suministro de insulina y una buena alimentación, la azúcar en su gran mayoría no hace parte de su dieta, y no usan edulcorantes como Stevia, esta dieta la complementan con el consumo de proteínas y fibras, los carbohidratos los consumen en menor proporción, sus alimentos son frescos y comen en las cantidades sugeridas por sus médicos para no incrementar sus niveles de azúcar en la sangre, otros dijeron que sus dietas son ricas en verduras y pescado, consumen champiñones y pocos alimentos procesados, las pastas y cereales integrales aportan a una dieta sana, y a diferencia del 43 % que no se alimenta según su tipo de diabetes, dado que algunos no le dan la importancia que requiere la enfermedad y les cuesta dejar muchos alimentos tradicionales que poseen alto número de carbohidratos.

Pregunta 3: ¿Con que frecuencia consume usted alimentos saludables?

Grafico 37: Frecuencia de consumo

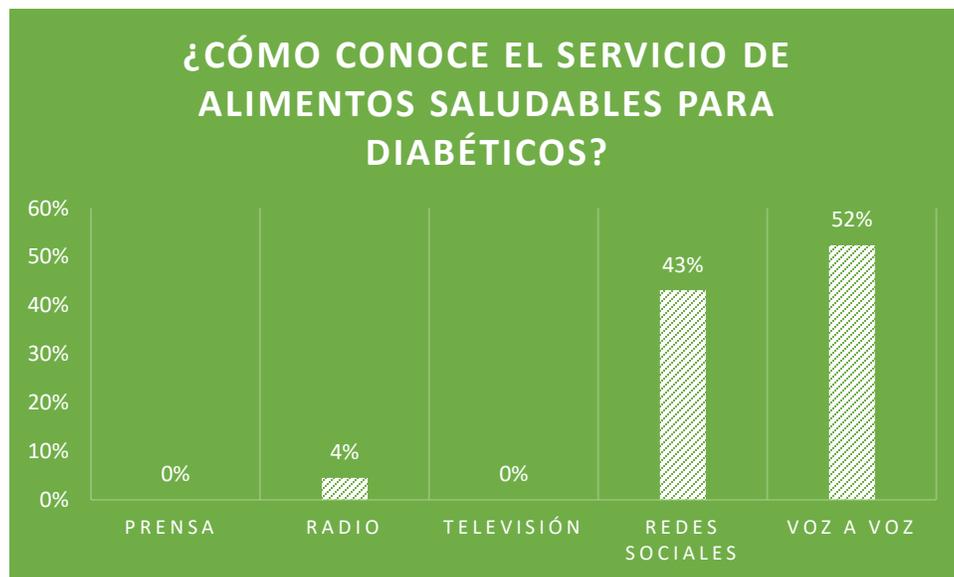


Fuente: Resultados de la investigación

Las personas encuestadas coinciden en un 61% que consumen alimentos saludables entre 4 – 6 veces por semana porque para ellos es esencial llevar una alimentación de este tipo, deben ser muy cuidadosos con lo que consumen para no tener quebrantos de salud por lo tanto en su mayor parte del tiempo los alimentos saludables hacen parte de su dieta, el 35% opinó que consume alimentos saludables entre 1- 3 veces por semana dado a que lleva una dieta equilibrada y su tipo de diabetes no es tan complicada por lo tanto no son tan rigurosos con su alimentación y el 3% que es un porcentaje muy mínimo consume alimentos saludables más de 6 veces por semana, debido a que son personas muy responsables con su alimentación y son muy rigurosos con consumir alimentos que perjudiquen su salud.

Pregunta 4: ¿Cómo conoce el servicio de alimentos saludables para diabéticos?

Grafico 38: Servicio de alimentos saludables para diabéticos



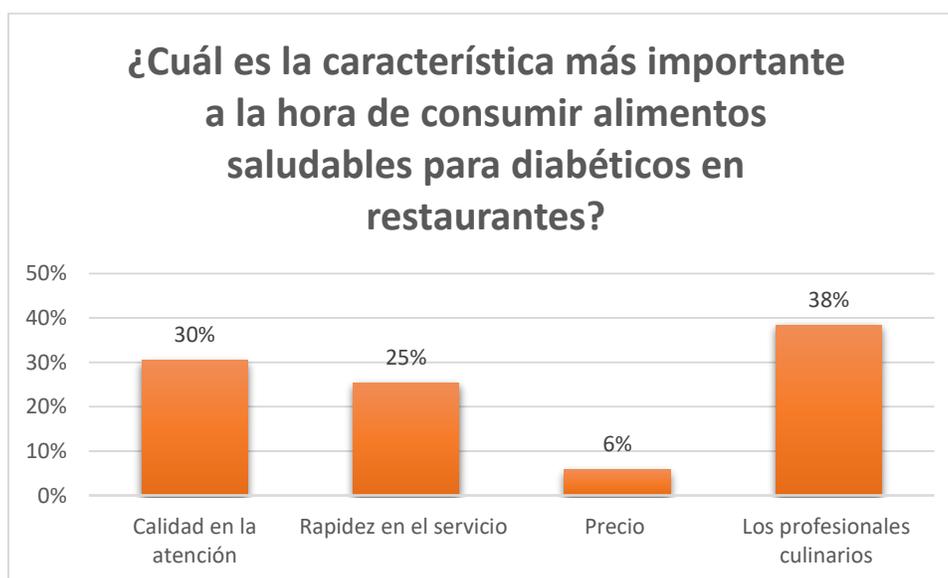
Fuente: Resultados de la investigación

La ciudad no cuenta con sitios que brinde a las personas con una alimentación saludable fuera de sus casas, por lo tanto recurren a lugares de veganos y vegetarianos, donde les ofrecen productos saludables que no les perjudique su salud, pero no están pensados para una persona con diabetes, en este orden de ideas el 52% coincide que conocen de servicio de alimentos saludables a través del voz a voz dado que por recomendaciones de la gente y sus médicos conocen este tipo de lugares ya que por otros medios no hacen publicidad y difusión de este tipo de servicios, el 43 % opina que se han enterado a través de redes sociales, debido a que les aparece información que los direcciona a este tipo de páginas y conocen que existe en la ciudad este tipo de alternativas a la hora de alimentarse

saludablemente y un 4 % afirma que sea enterado mediante publicidades radiales, lo cual en este tipo de negocios es limitada la promoción que se hace.

Pregunta 5: ¿Cuál es la característica más importante a la hora de consumir alimentos saludables para diabéticos en restaurantes?

Grafico 39: Características importantes al consumir alimentos saludables



Fuente: Resultados de la investigación

Todas la características mencionadas son relevantes para brindar una buena experiencia a los clientes, para las personas con diabetes la característica más importante a la hora de consumir alimentos saludables son los profesionales culinarios con un 38 % ya que consideran que un buen Chef puede ofrecerles un buen producto que cumpla con sus expectativas, mientras que el 30% afirma que la calidad de la atención un factor que influye al momento de visitar un lugar y su

comida, ya que esto hace más agradable la estadía y el disfrute de la comida, el 25% piensa que debería ser una característica importante la rapidez en el servicio dado que les resulta tedioso los tiempos largos de espera y tan solo el 6 % considera el precio un factor importante ya que afirma que si es un buen producto y está pensado para cada tipo de diabetes y suple sus necesidades alimenticios no les importa el precio que deban pagar por él.

Pregunta 6: ¿Qué servicios complementarios le agradecería que se tenga en un restaurante para Diabéticos?

Grafico 40: Servicios Complementarios



Fuente: Resultados de la investigación

El 54 % coincide que el servicio complementario ideal sería que el restaurante les ofrezca sugerencias alimentarias que les permita a ellos conocer otras alternativas, como que alguien conocedor del tema pueda sí en algún momento tienen dificultad en elegir un plato les pueda dar la garantía que no les va a perjudicar sus niveles

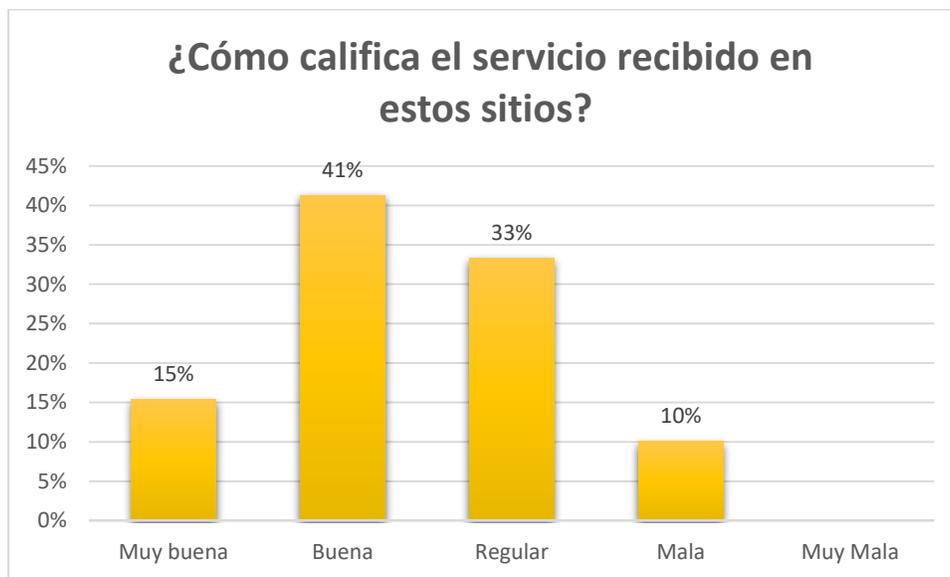
de glicemia, el 39 % considera que como servicio complementario debería existir especialidades culinarias que no solo se ofrezcan al público sino que también se ofrezcan una serie de talleres de preparación de platos saludables a un estilo gourmet que puedan preparar en sus casas y Salir de lo convencional, y por últimos el 6 % opino que el servicio y atención al cliente debe ser algo complementario.

Pregunta 7: ¿En qué Restaurante ha consumido alimentos saludables para diabéticos?

Las personas que realizaron la encuesta coinciden que la ciudad no les brinda una alternativa alimenticia para ellos, quizá porque una alimentación con tantos cuidados puede resultar costosa, por ello han visitado y frecuentan en su mayoría restaurantes vegetarianos y veganos, los cuales son la alternativa más similar dado a que son preparaciones ricas en verduras, proteínas, cereales y fibras, coinciden que el restaurante Pita es una buena opción debido a que es un restaurante árabe con alimentos saludables y deliciosos, sus productos son integrales lo que resulta llamativo, Semilla escondida es otra alternativa de alimentación saludable pero para veganos son productos de calidad, frescos y saludables, Vida sana es un lugar donde se adquieren hábitos de alimentación saludable, los diabéticos tienen un espacio en este lugar para dejar de lado la alimentación tradicional que les perjudica su salud, pero al lugar asisten más personas vegetarianas, mencionaron también Jengibre como un lugar que les brinda una alternativa saludable al igual que el Restaurante vegetariano Mana, que es muy conocido por su buen sazón.

Pregunta 8: ¿Cómo califica el servicio recibido en estos sitios?

Grafico 41: Calificación del servicio



Fuente: Resultados de la investigación

De los anteriores sitios mencionados respondieron que el 41 % les ofrece un buen servicio al momento de visitar el lugar, el 15 % afirmo que la atención fue muy buena la mayoría recalco que Pita es el restaurante que mejor servicio tiene, el 33 % califico el servicio del restaurante como regular indicando que es un problema que poseen muchos establecimientos en la ciudad de Popayán y 10 % catalogo como malo el servicio, lo que indica que tuvo una mala experiencia.

Pregunta 9: ¿Si se creara un Restaurante especializado en alimentos saludables para diabéticos estaría dispuesto(a) a utilizar sus servicios?

Grafico 42: utilizaría el servicio de alimentos saludables para diabéticos.



Fuente: Resultados de la investigación

El 100 % de las personas encuestadas coincide que la ciudad necesita un establecimiento especializado en alimentación saludable para diabéticos dado que ellos están buscando siempre alternativas para su alimentación un lugar con estas condiciones sería ideal al momento de comer por fuera de casa, debido que cada tipo de diabetes es diferente y requiere diferentes cuidados, por lo tanto estarían dispuestos a pagar por este tipo de servicios, de igual forma encontrarían un lugar donde poder comer sin tener que limitarse o quizá antojarse por lo que consumen los demás.

4.7.4. Tabulación y Análisis de la Información Encuesta 2

Con el fin de complementar la información obtenida por parte nuestra población objetivo para detallar mejor algunos aspectos que se consideraron importante profundizar, se realizó una segunda encuesta en menor proporción que la inicial con el propósito de conocer la opinión de esta población en aspectos como la frecuencia, nivel de ingresos y disposición de pago, por lo tanto se utilizó un nivel de confianza del 90 % y un margen de error del 10%.

4.7.4.1. Muestra

Para identificar el tamaño de la muestra se obtuvo información de vital importancia del Departamento administrativo nacional de estadística (DANE) información suministrada, donde la población del municipio de Popayán con diabetes y personas con problemas cardiovasculares e hipertensión y se empleó la fórmula de poblaciones finitas para obtener el tamaño de la muestra

Formula población finita

$$n = \frac{N \times Z^2 \times P \times (N \times e^2) + (Z^2 \times P \times Q)}{e^2}$$

Donde:

N: El total de la población (42.910)

Z: Nivel de confianza (90%)

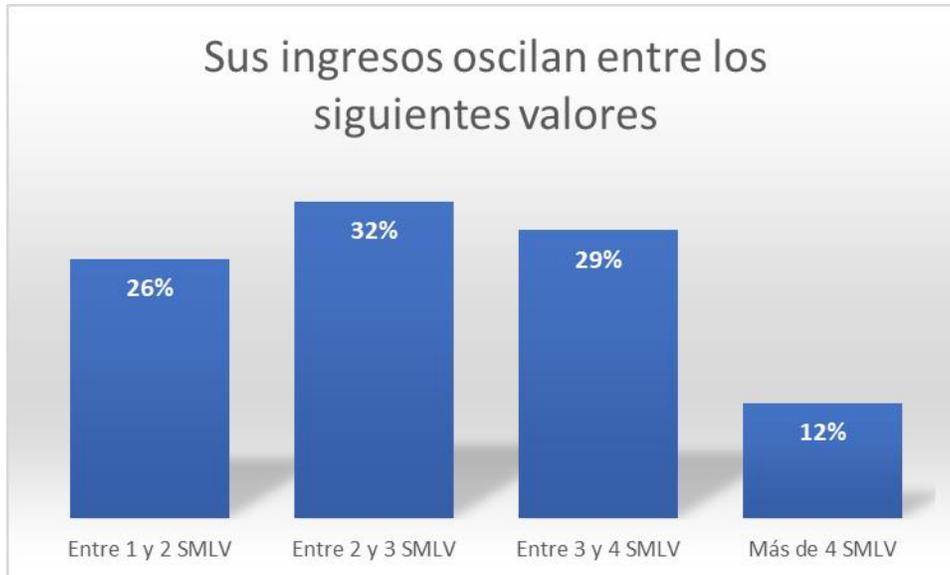
E: Nivel de error (10%)

Resultado de la muestra al aplicar la formula anterior:

- *Tamaño de la muestra: 68 encuestas*

4.7.4.2. Análisis encuesta N° 2

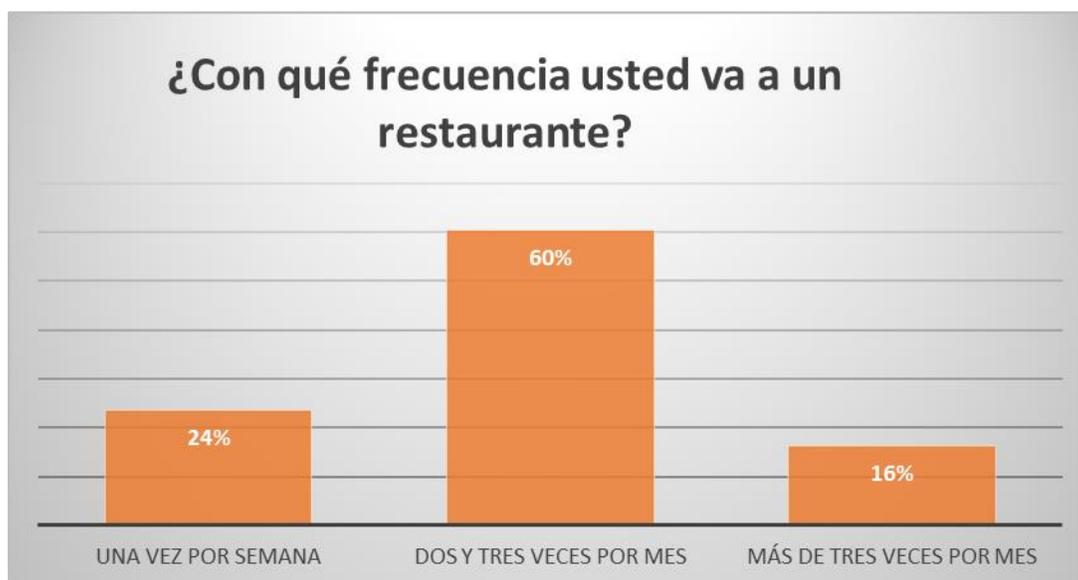
Pregunta 1: Sus ingresos oscilan entre los siguientes valores



Fuente: Elaboración propia

El 32% de las personas encuestadas manifestaron que sus ingresos promedio oscilan entre 2 y 3 SMLV, el 29% tiene un ingreso promedio entre 3 y 4 SMLV, a su vez el 26% tiene ingresos entre 1 y 2 SMLV y tan solo el 12 % tiene ingresos superiores a 4 SMLV, lo que deja entre ver que nuestra población objetivo tiene un buen nivel adquisitivo dado a que tienen una fuente de ingreso.

Pregunta 2: ¿Con qué frecuencia usted va a un restaurante?



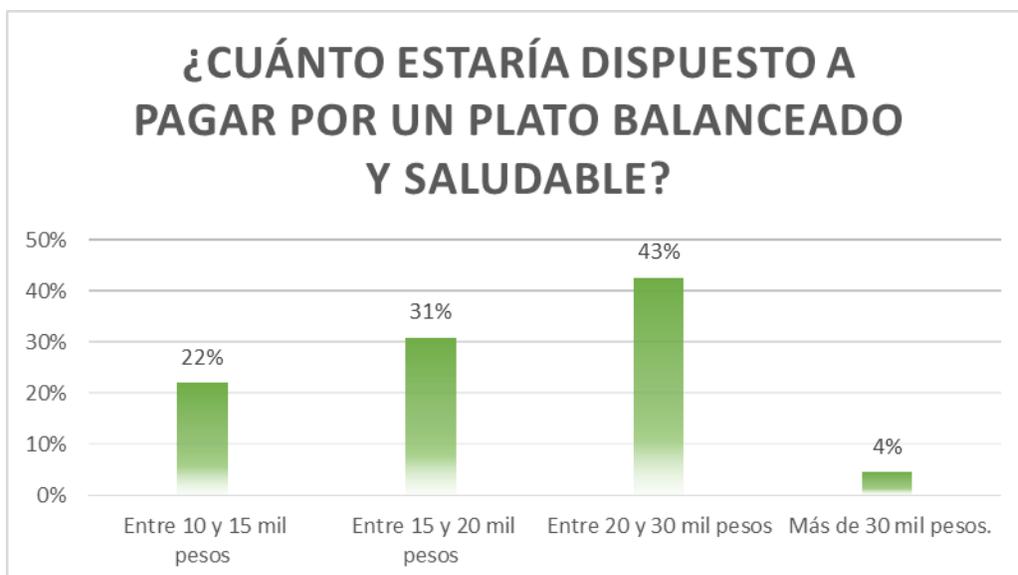
Fuente: Elaboración propia

El 60 % de las personas encuestadas opinaron que van a un restaurante entre dos y tres veces por mes, el 24% menciono que frecuenta un restaurante una vez por semana y el 16% tiene una frecuencia de asistir a restaurantes más de tres veces por semana.

Pregunta 3: ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por un plato balanceado y saludable?

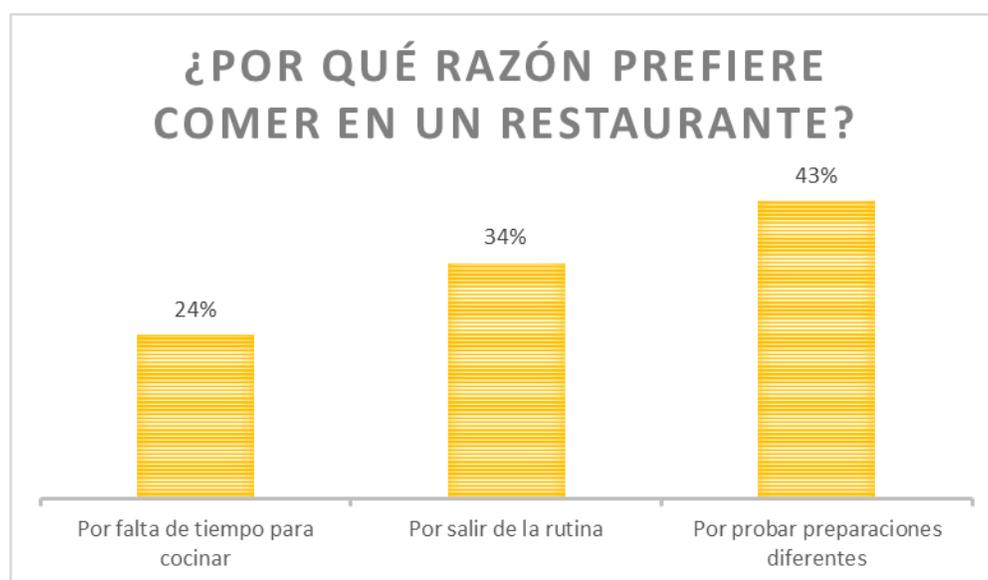
Cuando se preguntó sobre la disposición a pagar, el 43% de las personas encuestadas expresaron que pagarían entre 20 y 30 mil pesos, el 31% estaría dispuesto a pagar entre 15 y 20 mil pesos, así mismo el 22% consideró que pagaría

por un plato balanceado y saludable entre 10 y 15 mil pesos y tan solo el 4% estaría dispuesto a pagar más de 30 mil pesos.



Fuente: Elaboración propia

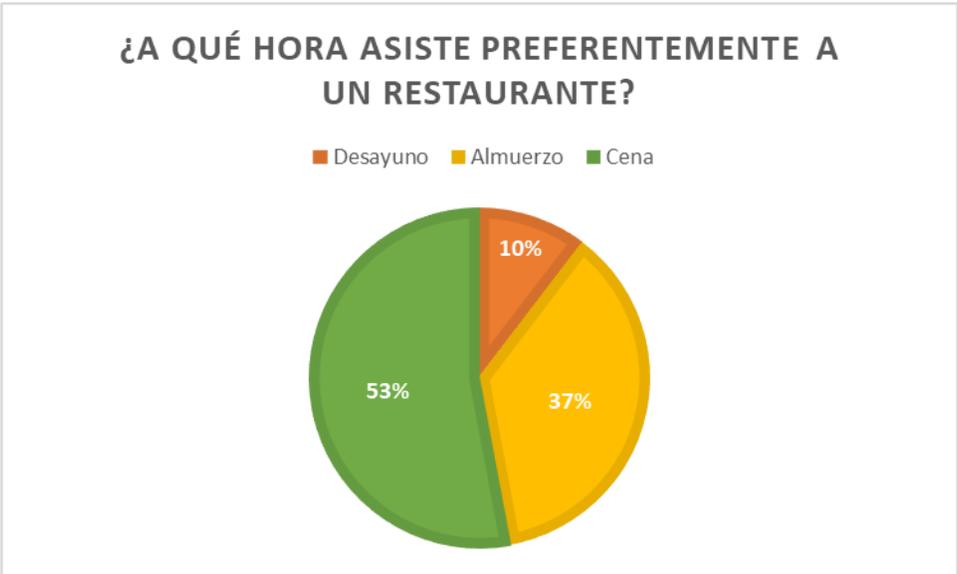
Pregunta 4: ¿Por qué razón prefiere comer en un restaurante?



Fuente: Elaboración propia

Las personas coinciden que una de las razones por las que prefieren comer en un restaurante es por salir de la rutina, el 34% opina que es una manera de cambiar de ambiente y salir de lo convencional, esto concuerda con el 43% que manifiesta que lo hacen por probar preparaciones diferentes, con el fin de variar las preparaciones del día a día, y otro 24 % manifiestan que prefieren comer en un restaurante por falta de tiempo para cocinar, por lo tanto buscan alternativas saludables.

Pregunta 5: ¿A qué hora asiste preferentemente a un restaurante?



Fuente: Elaboración propia

Los encuestados consideran que la hora más usual para asistir a un restaurante es la hora de la cena con un 53%, así mismo un 37% considera que asiste con mayor frecuencia a la hora del almuerzo dado que esta por fuera de casa y tan solo el 10% considera el desayuno como una opción para ir a un restaurante.

4.7.5. Estimación de la Demanda

La estimación de la demanda se plantea respecto a las encuestas realizadas, donde se encontró que las personas con diabetes, hipertensión, gastritis, veganos, vegetarianos y deportistas consumen con alta frecuencia alimentos saludables, es decir que llevan una dieta balanceada, el 61 % de los encuestados consumen entre 4-6 veces alimentos saludables, bajo estas condiciones si se tiene en cuenta el mercado potencial corresponde a 20.926 personas con diabetes y 21.984 personas con hipertensión según cifras del Dane en la ciudad de Popayán de los estrados 3, 4, 5 y 6, se deduce lo siguiente:

$$42.910 * 61\% = 26.175$$

El resultado indica que el mercado objetivo corresponde a 26.175 personas con diabetes de los tres tipos, además de personas con hipertensión, gastritis, veganos, vegetarianos y deportistas en la ciudad de Popayán, este porcentaje se puede relacionar con la intención de la demanda donde el 100% de los encuestados estaría dispuesta a pagar por los servicio de un restaurante saludable para diabéticos.

Pero como se tiene un mercado objetivo amplio, y la capacidad instalada no da para atender ese porcentaje de la población, entonces tomamos el 50 % de la población para nuestro mercado objetivo, el cual se deduce de esta manera:

$$42.910 * 50\% = 21.455$$

4.7.5.1. Proyección de crecimiento de la demanda.

Según cifras proyectadas de la población mayor de 18 años en la ciudad de Popayán, para el año 2018 fue de 214.672 habitantes, de los cuales 102.560

hombres y 112.112 mujeres. Con respecto a la cifra anterior el 9,9% de la población tiene diabetes lo que equivale a 21.252 personas para el año 2018, de esta equivalente se desprende que 8 de cada 100 personas tienen diabetes tipo 2 lo que representa 1.700 personas.

Con esta información suministrada por el DANE, se calcula como porcentaje de crecimiento de la demanda el 5% promedio para los siguientes cinco años tomando como año cero el 2018; y se proyecta el 61% la frecuencia de consumo de alimentos saludables para diabéticos

Tabla 19: Proyección Población Popayán

Proyección Población Popayán					
Año	2016	2017	2018	2019	2020
Total	208.008	211.372	214.672	217.728	220.569
Hombres	99.193	100.889	102.560	104.129	105.627
Mujeres	108.815	110.483	112.112	113.599	114.942

Fuente: DANE

Tabla 20: Mercado Objetivo

MERCADO OBJETIVO					
AÑO	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
DEMANDA APROXIMADA	\$ 42.910	\$ 47.201	\$ 51.921	\$ 57.113	\$ 62.825
DEMANDA POR FRECUENCIA	\$ 17.164	\$ 18.880	\$ 20.768	\$ 22.845	\$ 25.130

Fuente: DANE

4.7.6. Estrategias de Mercado

- Ofrecer un servicio de catering a las empresas u organizar eventos.
- La venta a través de un establecimiento
- La venta online a particulares - Crear una aplicación móvil para solicitar pedidos directamente a Kalú y llevarlo al lugar que la persona desee, es una

alternativa para que los clientes que no tienen tiempo de visitar el lugar pueda disfrutar los productos saludables que ofrece este restaurante.

4.7.7. Estrategia de precios

En la siguiente tabla se indican los precios de la carta del Restaurante de Comida Saludable para Diabéticos Kalú en la ciudad de Popayán, los precios de los platos varían dependiendo su composición, dado que hay proteínas que son más costosas que otras, de igual forma por ser alimentos saludables se incurre en costos altos dado que algunos insumos son costosos y esto eleva los precios, en el cálculo del precio del producto se tuvo una rentabilidad del 30%.

Tabla 21: Costo de venta por producto proyectado

PRODUCTO	PROYECCIÓN PRECIO						
	PRECIO DE COSTO	PRECIO DE VENTA	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
DIABETES GESTACIONAL							
Filete de Lubina a la plancha con lasaña de verduras	\$ 11.537	\$ 19.500	\$ 20.269	\$ 21.068	\$ 21.899	\$ 22.763	\$ 23.661
Patatas guisadas con cazon y ensalda	\$ 6.394	\$ 13.000	\$ 13.513	\$ 14.046	\$ 14.600	\$ 15.175	\$ 15.774
Solomillo de cerdo al ajo y espinacas con garbanzos	\$ 13.245	\$ 19.500	\$ 20.269	\$ 21.068	\$ 21.899	\$ 22.763	\$ 23.661
Filete de pollo con calabacín y arros tres delicias	\$ 4.996	\$ 11.700	\$ 12.161	\$ 12.641	\$ 13.140	\$ 13.658	\$ 14.196
Rosada a la plancha y salmorejo	\$ 14.177	\$ 22.100	\$ 22.972	\$ 23.878	\$ 24.819	\$ 25.798	\$ 26.815
Judias blancas estofadas con almejas y tortillas francesas	\$ 7.540	\$ 13.000	\$ 13.513	\$ 14.046	\$ 14.600	\$ 15.175	\$ 15.774
DIABETES TIPO 2							
Noquis de calabaza con salsa de tomate natural	\$ 4.096	\$ 9.100	\$ 9.459	\$ 9.832	\$ 10.220	\$ 10.623	\$ 11.042
Pechuga de pollo grille	\$ 3.530	\$ 10.400	\$ 10.810	\$ 11.236	\$ 11.680	\$ 12.140	\$ 12.619
Omelette de espinacas y ricota descremada	\$ 6.917	\$ 11.700	\$ 12.161	\$ 12.641	\$ 13.140	\$ 13.658	\$ 14.196
Budin Tricolor	\$ 4.451	\$ 11.050	\$ 11.486	\$ 11.939	\$ 12.410	\$ 12.899	\$ 13.408
Tortillas francesasy crema de calabacín	\$ 14.096	\$ 22.100	\$ 22.972	\$ 23.878	\$ 24.819	\$ 25.798	\$ 26.815
Filete de Ternera con espinacas y papas al vapor	\$ 12.531	\$ 20.800	\$ 21.620	\$ 22.473	\$ 23.359	\$ 24.280	\$ 25.238
Pescado con tallarines y ensalada	\$ 6.414	\$ 13.000	\$ 13.513	\$ 14.046	\$ 14.600	\$ 15.175	\$ 15.774
Pollo con judías y ensalada	\$ 3.875	\$ 11.700	\$ 12.161	\$ 12.641	\$ 13.140	\$ 13.658	\$ 14.196
Dorada al Horno con Tomatitos Cherry	\$ 16.044	\$ 24.700	\$ 25.674	\$ 26.687	\$ 27.739	\$ 28.833	\$ 29.970
Salmón con salsa de Yogurt	\$ 18.629	\$ 28.600	\$ 29.728	\$ 30.900	\$ 32.119	\$ 33.386	\$ 34.702
DIABETES TIPO 1							
Dorada con pisto manchego	\$ 14.616	\$ 20.800	\$ 21.620	\$ 22.473	\$ 23.359	\$ 24.280	\$ 25.238
Bacalao al horno	\$ 12.111	\$ 19.500	\$ 20.269	\$ 21.068	\$ 21.899	\$ 22.763	\$ 23.661
Ternera encebollada con judias	\$ 13.536	\$ 23.400	\$ 24.323	\$ 25.282	\$ 26.279	\$ 27.316	\$ 28.393
Filete de perca a la plancha	\$ 13.326	\$ 22.100	\$ 22.972	\$ 23.878	\$ 24.819	\$ 25.798	\$ 26.815
Pez espada con macarrones	\$ 21.219	\$ 29.900	\$ 31.079	\$ 32.305	\$ 33.579	\$ 34.903	\$ 36.280
Filete de pavo con pipirrama	\$ 17.404	\$ 26.000	\$ 27.025	\$ 28.091	\$ 29.199	\$ 30.351	\$ 31.548
Paella con pollo	\$ 10.980	\$ 19.500	\$ 20.269	\$ 21.068	\$ 21.899	\$ 22.763	\$ 23.661
ALMUERZO EJECUTIVO	\$ 14.000	\$ 14.552	\$ 15.126	\$ 15.723	\$ 16.343	\$ 16.987	\$ 17.657

Fuente: Elaboración propia

4.7.8. Estrategia de Plaza y Distribución.

Las empresas han adaptado sistemas de distribución multicanal que integran varios canales para llegar a varios segmentos. Por la naturaleza de este negocio el canal más recomendado es el denominado productor-consumidor, donde se crea un contacto y lazo directo con los clientes.

Se realizara una distribución directa donde Kalú es el productor y así mismo es quien lleva el producto a sus clientes, no hay intermediarios de por medio.

Adicionalmente, se recomienda como medio de distribución otros canales como:

- Publicidad virtual (internet-redes sociales), este medio permite tener mayor interacción con los clientes y permitir que se identifiquen con la marca, ya que se genera una comunicación continua que permite mejorar la atención de los clientes, así mismo se facilita promocionar los productos del lugar.

4.7.9. Estrategia de promoción y publicidad

- Pertener a las nuevas tendencias de tecnología que son herramientas fundamentales para todo tipo de negocios como son las redes sociales: Facebook, Twitter e Instagram, páginas esenciales para el lanzamiento de nuevas empresas, donde se brinda información respecto al lugar para tener un mejor contacto con los clientes. Los medios mencionados anteriormente se pueden crear sin restricciones, lo cual es favorable ya que no tiene costo y todos tienen acceso.

- Se creará una página web con el fin de tener un mayor acercamiento con nuestros clientes, donde accedan a más información sobre cómo alimentarse según su tipo de diabetes y que cuidados debe tener, así mismo conocer más acerca de Kalú y los servicios que ofrece. La creación de la página web tiene un costo de aproximadamente de \$220.000 pesos.
- Flyers llamativos del nuevo restaurante donde se dé a conocer el restaurante y sus servicios.
- Realizar campañas de buenos hábitos de vida saludable con empresas consolidadas como centros de acondicionamiento físico, centros naturistas y estéticos, para así promocionar los productos que brinda la marca a los consumidores amantes de la buena comida.

Tabla 22: Publicidad

PUBLICIDAD				
PROMOCIÓN	VALOR UNITARIO	VALOR MENSUAL	N° DE VECES AL AÑO	VALOR ANUAL
Campaña de publicidad en Facebook mediante post promocionales (Duración: Medio Tiempo)	\$ 5.257	\$ 147.200	360	\$ 1.766.400
Redes sociales (Instagram, Facebook; Twitter)	-	-	360	\$ -
Ofrecer una buena experiencia para generar nuevos clientes potenciales.	-	-	360	\$ -
Flyers llamativos del nuevo restaurante (Caja por 1.000 unidades- Tamaño:10x 15 cm- Tipo de papel:Couché Premium reciclabe)	\$ 51	\$ 50.990	2	\$ 611.880
Realizar campañas de buenos hábitos de vida saludable con empresas consolidadas como centros de acondicionamiento físico, centros naturistas y estéticos, para así promocionar los productos que brinda la marca a los consumidores amantes de la buena comida.	-	-	2	\$ -
Cuñas publicitarias : Tropicana y Oxígeno, con una rotación radial de 3 veces al día	\$ 3.330	\$ 99.900	360	\$ 1.198.800
Diseñar página web para difundir los productos que se ofrecen.	\$ 220.000	\$ 220.000	1	\$ 220.000
TOTAL	\$ 228.638	\$ 518.090		\$ 3.797.080

Fuente: Elaboración Propia

4.7.10. Proyección de ventas

Para el establecimiento de comida saludable Kalú, se ha proyectado las ventas a cinco años, a partir del año cero o sea el 2018, se proyectó el precio de los diferentes productos que se encuentran en la carta donde hay platos para cada tipo de diabetes, se tuvo en cuenta un incremento proporcional de acuerdo a la tasa de inflación 3,94 %, resultado del promedio de las inflaciones anuales de los últimos años, siendo esto consecuente para lograr establecer el cálculo del costo de ventas y la utilidad adquirida a partir de la fecha, y de lo que se espera progresivamente hasta el año 2022.

Tabla 23: Proyección de Ingresos

INGRESOS DEL PROYECTO					
PRODUCTO	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
DIABETES GESTACIONAL					
Filete de Lubina a la plancha con lasaña de verduras	\$ 13.992.391	\$ 15.998.638	\$ 18.292.543	\$ 20.915.350	\$ 23.914.219
Patatas guisadas con cazon y ensalda	\$ 9.328.261	\$ 10.665.759	\$ 12.195.028	\$ 13.943.567	\$ 15.942.813
Solomillo de cerdo al ajo y espinacas con garbanzos	\$ 13.992.391	\$ 15.998.638	\$ 18.292.543	\$ 20.915.350	\$ 23.914.219
Filete de pollo con calabacin y arros tres delicias	\$ 8.395.435	\$ 9.599.183	\$ 10.975.526	\$ 12.549.210	\$ 14.348.532
Rosada a la plancha y salmorejo	\$ 15.858.043	\$ 18.131.790	\$ 20.731.548	\$ 23.704.064	\$ 27.102.782
Judias blancas estofadas con almejas y tortillas francesas	\$ 9.328.261	\$ 10.665.759	\$ 12.195.028	\$ 13.943.567	\$ 15.942.813
DIABETES TIPO 2					
Noquis de calabaza con salsa de tomate natural	\$ 6.529.783	\$ 7.466.031	\$ 8.536.520	\$ 9.760.497	\$ 11.159.969
Pechuga de pollo grille	\$ 7.462.609	\$ 8.532.607	\$ 9.756.023	\$ 11.154.853	\$ 12.754.250
Omelette de espinacas y ricota descremada	\$ 8.395.435	\$ 9.599.183	\$ 10.975.526	\$ 12.549.210	\$ 14.348.532
Budin Tricolor	\$ 7.929.022	\$ 9.065.895	\$ 10.365.774	\$ 11.852.032	\$ 13.551.391
Tortillas francesasy crema de calabacin	\$ 15.858.043	\$ 18.131.790	\$ 20.731.548	\$ 23.704.064	\$ 27.102.782
Filete de Ternera con espinacas y papas al vapor	\$ 14.925.217	\$ 17.065.214	\$ 19.512.045	\$ 22.309.707	\$ 25.508.501
Pescado con tallarines y ensalada	\$ 9.328.261	\$ 10.665.759	\$ 12.195.028	\$ 13.943.567	\$ 15.942.813
Pollo con judías y ensalada	\$ 8.395.435	\$ 9.599.183	\$ 10.975.526	\$ 12.549.210	\$ 14.348.532
Dorada al Horno con Tomatitos Cherry	\$ 17.723.696	\$ 20.264.941	\$ 23.170.554	\$ 26.492.777	\$ 30.291.344
Salmón con salsa de Yogurt	\$ 20.522.174	\$ 23.464.669	\$ 26.829.062	\$ 30.675.847	\$ 35.074.188
DIABETES TIPO 1					
Dorada con pisto manchego	\$ 14.925.217	\$ 17.065.214	\$ 19.512.045	\$ 22.309.707	\$ 25.508.501
Bacalao al horno	\$ 13.992.391	\$ 15.998.638	\$ 18.292.543	\$ 20.915.350	\$ 23.914.219
Ternera encebollada con judias	\$ 16.790.870	\$ 19.198.365	\$ 21.951.051	\$ 25.098.420	\$ 28.697.063
Filete de perca a la plancha	\$ 15.858.043	\$ 18.131.790	\$ 20.731.548	\$ 23.704.064	\$ 27.102.782
Pez espada con macarrones	\$ 21.455.000	\$ 24.531.245	\$ 28.048.565	\$ 32.070.204	\$ 36.668.469
Filete de pavo con pipirrama	\$ 18.656.522	\$ 21.331.517	\$ 24.390.057	\$ 27.887.134	\$ 31.885.626
Paella con pollo	\$ 13.992.391	\$ 15.998.638	\$ 18.292.543	\$ 20.915.350	\$ 23.914.219
TOTAL	\$ 303.634.891	\$ 347.170.442	\$ 396.948.173	\$ 453.863.099	\$ 518.938.557

5. ESTUDIO TÉCNICO

El estudio técnico permite verificar la posibilidad de prestación del servicio de Kalú como establecimiento de alimentos saludables para diabéticos; además de analizar y determinar el tamaño óptimo del mercado, su localización, los equipos, instalaciones y la organización requerida para la puesta en marcha del proyecto.

El estudio mercado, es una fuente de información que da bases para llevar acabo el estudio técnico, debido a que ofrece datos acerca del tamaño de mercado, proyección de consumo de productos, necesidad de materia prima entre otros datos importantes y así mismo brinda fundamentos y criterios esenciales para el desarrollo del estudio financiero.

5.1. Objetivos

5.1.1. Objetivo General

Establecer la viabilidad técnica para la creación de un establecimiento de comida saludable para diabéticos en la ciudad de Popayán.

5.1.2. Objetivos Específicos

- Determinar tamaño del proyecto
- Establecer la localización del Establecimiento de Comida Saludable Kalú
- Establecer la ingeniería del proyecto

5.2. Tamaño del mercado

Se analizan diferentes factores como la demanda, la tecnología, los equipos y sus características, el talento humano los cuales permiten una aproximación y son condicionantes del tamaño del proyecto.

5.2.1. Demanda

La demanda de alimentos saludables y el porcentaje de personas con diabetes en la ciudad de Popayán, es una oportunidad para la creación de un establecimiento de comida saludable para diabéticos llamado Kalú, ya que en las encuestas realizadas se ve reflejado que la ciudad necesita de un lugar que brinde este tipo de servicio, ya que el 100 % de los encuestados considera que la ciudad de Popayán necesita de un establecimiento de comida saludable bajo estas características. Por tanto, la demanda asciende a 12.964 personas.

5.2.2. Factores que determinan el tamaño del proyecto

Mercado: El mercado objetivo del proyecto son diabéticos, vegetarianos, veganos, hipertensos, personas con problemas de migraña, colon irritable, gastritis, deportistas, dietista y demás personas que les guste cuidar su salud y llevar una alimentación saludable, que tienen una edad mayor de 18 años pertenecientes a los estratos 3, 4, 5 y 6, el cual, está representado por 42.910 personas.

De acuerdo a la realización del estudio de mercado se determinó que entre las personas encuestadas el 100 % le gustaría que se creará un establecimiento de alimentos saludables para diabéticos en la ciudad de Popayán, lo que genera una demanda bastante atractiva para Kalú, ya que se busca primordialmente satisfacer la demanda de la mejor manera. De este porcentaje, el 61% de los encuestados

consumen alimentos saludables entre 4- 7 veces por semana, lo que indica una frecuencia bastante alta, de este valor solo tomamos el 40% para proyectar la demanda del proyecto, es decir en el año 1 la demanda por frecuencia es de 17.164 personas.

Capital: Una de las condicionantes para la realización del proyecto es el monto de la inversión para el desarrollo de la construcción y adecuación de Kalu, ya que la inversión es bastante alta y no se cuenta con el capital necesario para la ejecución del proyecto; por tal motivo es necesario encontrar el capital por medio de inversiones de distintos fondos u orígenes, en este caso crédito de libre inversión.

Mano de obra calificada: En la ciudad de Popayán existe suficiente mano de obra calificada, la cual no limita el proyecto, ya que en la ciudad hay una variedad de programas de gastronomía que garantizan la formación de buenos profesionales, ofreciendo la demanda suficiente de profesionales capacitados que requerirá para su funcionamiento, ya que como Kalú está en sus inicios el número de personas mínimo pero se espera que vaya creciendo y requiriendo de más profesionales y personal.

Factor Geográfico: De acuerdo a la ubicación final del proyecto, se considera importante ubicar Kalú en un lugar estratégico cerca de la demanda, lo que facilitará que su tamaño no se condicione.

Factor Tecnológico: Debido a la evolución tecnológica, actualmente el mercado cuenta con equipos de alta tecnología, instrumental, herramientas y accesorios de cocina que permiten innovar en las preparaciones hasta reducir los tiempos de cocción de los alimentos, lo que asegura la calidad del servicio y garantizándole a los clientes tengan una atención completa y eficiente.

Transporte: La ciudad de Popayán dispone de una red vial que permite una adecuada prestación de los servicios, de acuerdo a la Secretaria de Tránsito y Transporte municipal, el 98,5% de las vías de la ciudad son transitables. Así mismo, las vías disponibles permiten un abastecimiento eficiente de los insumos requeridos y del transporte de los elementos necesarios para garantizar el acceso a materias primas para la realización de los platos que se ofrecen en la carta. Además del transporte terrestre, se cuenta con transporte aéreo a diferentes destinos nacionales, servicio que es prestado por el Aeropuerto Guillermo León Valencia, en el caso de requerir algún insumo especializado que no se consiga en la ciudad.

5.2.3. Localización

5.2.3.1. Macro localización

Kalú tendrá su ámbito de operación a nivel municipal lo cual hace alusión a la capital Caucana y contará con una sede estratégica para el establecimiento del lugar.

- **Población:** De acuerdo a las proyecciones del Dane para el año 2018 es de 214.672, esta región tiene un alto crecimiento poblacional, aspecto que favorece la realización del proyecto, debido a que puede incrementar la demanda. Respecto a la distribución espacial de la población, esta obedece a los servicios que se brindan en la zona urbana como energía, acueducto y alcantarillado, y a otras variables como educación, empleo, salud, vivienda, entre otros.

- **Economía:** La economía regional se sustenta básicamente en la producción agrícola, en productos como café y caña panelera, en donde también se

destacan cultivos de flores, frijol, espárragos, fique, maíz, mora, morera y yuca, así mismo, sobresale la ganadería de doble propósito, la cual, está representada por explotaciones de ganado bovino y porcino, y en menor proporción por la explotación de especies menores y de aves, en esta última, se destaca la producción de pollos. La agroindustria también ocupa un lugar importante en la economía regional, la cual, se basa en la producción de conservas, dulces como el manjar blanco, yogures y café tecnificado.

5.2.3.2. Micro localización.

Para definir la micro localización de Kalú se tuvo en cuenta el lugar en donde se concentran los lugares más concurridos de la ciudad, como lo son Ciudad Jardín y Boulevard Rose, se analizaron factores como: seguridad, mano de obra, materia prima, transporte, servicios públicos, clima e infraestructura, teniendo como criterio de selección principal la cercanía al mercado objetivo. Para evaluar cada uno de estos factores se realizó la Matriz Cualitativa de Puntos, la cual se muestra en la Tabla siguiente.

Tabla 24: Evaluación de Micro localización

VARIABLES	PONDERADO 1-100	1 Boulevard Rose		2 Ciudad Jardín	
		VALORES	PONDERADO	VALORES	PONDERADO
Seguridad	10%	7	0,7 %	6	0,6 %
Mano de obra	17%	8	1,36 %	8	1,36 %
Materia prima	16%	6	0,96 %	6	0,96 %

Transporte	15%	7	1,05 %	9	1,35 %
Servicios Públicos	16%	9	1,44%	9	1,44 %
Clima	10%	9	0,9 %	9	0,9 %
Infraestructura	16%	9	1,44 %	6	0,96%
Total	100%	54	7,85	53	7,57

Fuente: Elaboración propia

De acuerdo a la Tabla, la mejor opción será ubicar Kalú en el norte de la ciudad en el Boulevard Rose, zona de mayor crecimiento y desarrollo urbano. Cuya ubicación es de fácil acceso para todos los sectores de la ciudad. El siguiente mapa muestra detalladamente la localización donde se encontrará el establecimiento de comida saludable para diabéticos Kalú.

Grafico 43: Mapa de Popayán



Fuente: Elaboración propia

Transporte

Kalú cuenta con una ventaja, ya que está localizado en una zona de fácil acceso donde hay alta flujo de transporte tanto público como de particulares, por lo tanto pueden acceder al lugar fácilmente si cuentan con su propio medio de transporte. Sin embargo, para los que no poseen vehículos particulares existen tres empresas de transporte público que ofrecen sus servicios Transpubenza Ltda. Sotracauca S.A y Translibertad Ltda, además del servicio de taxis y “Uber”.

Seguridad

La ciudad de Popayán se ve beneficiada en cuestión de seguridad gracias al posicionamiento de la Policía metropolitana siendo eso cuota de seguridad para los habitantes y empresas de la capital caucana. El lugar se ve claramente beneficiado dado a que el sector donde va a estar ubicado y queda cerca de la Policía Metropolitana.

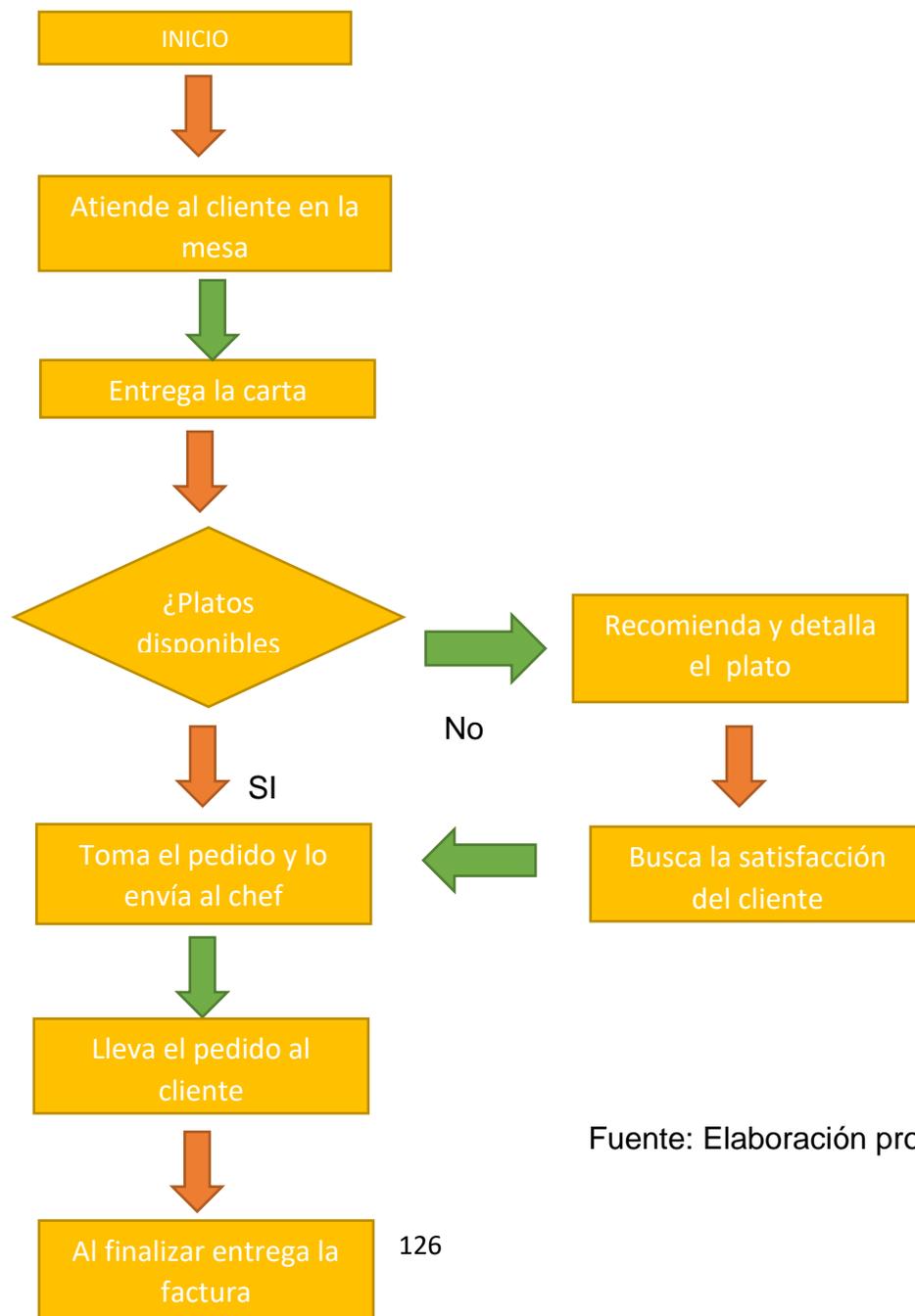
Servicios Públicos

Es de suma importancia que la ubicación que tenga un acceso completo a los servicios públicos ya que son fuente vital para el funcionamiento y preparación de alimentos. El lugar debe contar con agua ya que este es un insumo primordial para llevar a cabo la preparación de alimentos y la limpieza de las instalaciones, la energía es indispensable para el funcionamiento de los equipos y electrodomésticos que se requieren en las diversas preparaciones, el gas es un servicio fundamental ya que se requiere para la preparación de los alimentos. El internet y la telefonía, permiten que las personas dentro del lugar tengan acceso a wifi, así mismo el teléfono es un medio importante de comunicación entre el establecimiento y el cliente, así como sus proveedores.

5.2.4. Ingeniería del proyecto

La ingeniería del proyecto abarca todo lo relacionado a la instalación y funcionamiento del establecimiento la planta, se describen los equipos e insumos necesarios para que Kalú pueda cumplir con una atención óptima y de calidad, finalmente se definirá la estructura organizacional.

Grafico 44: Flujograma del proceso de atención al cliente



Fuente: Elaboración propia

5.2.4.1. Especificaciones técnicas de maquinaria y equipos.

Para la puesta en marcha de Kalú se determina la adquisición de equipos e insumos esenciales para la prestación del servicio, permitiendo calcular el espacio que ocuparán dentro de la planta. Los requerimientos de inversión del proyecto:

Grafico 45: Mobiliario Cocina

MOBILIARIO DE COCINA	
CANTIDAD	CONCEPTO
1	Estufa industrial
1	Congelador
1	Nevera
1	Microondas
1	Extractor de olores
1	Licuadora
1	Máquina para café expreso, late y capuchino
1	Batidora industrial
1	Balanza Gramera
1	Procesador de alimentos
1	Extractor de jugos
1	Batidor Inmersión
1	Parrilla
1	Mesa de trabajo en acero
3	Sartenes
1	Set de bowls

Fuente: Elaboración propia

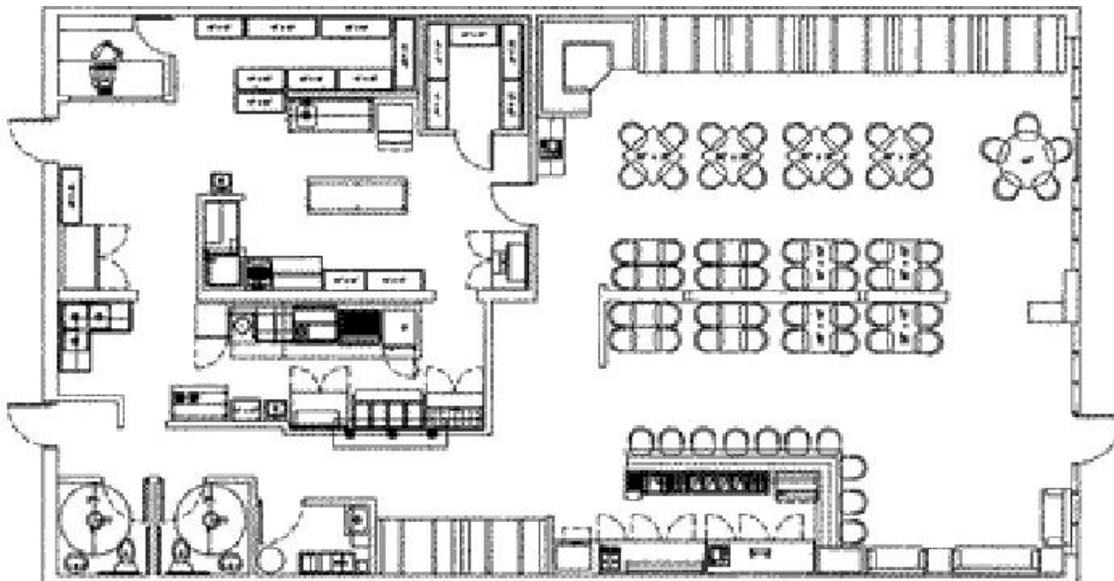
Grafico 46: Mobiliario del lugar

CANTIDAD	CONCEPTO
15	Vajilla x 4
8	Juego de cubiertos x 8
15	Juego de vasos
15	Sillas y mesas
2	computadores
2	televisores
3	tablets
6	jarras
6	Lámparas
4	copas x 6

Fuente: Elaboración propia

5.2.5. Distribución en Planta

Grafico 47: Plano del establecimiento



Fuente: Elaboración propia

5.2.6. Mano de obra

Cada puesto trabajador tendrá funciones y actividades específicas, las cuales se describirán en estudio administrativo y legal. La mano de obra que requiere Kalu para su funcionamiento es:

Grafico 48: Mano de Obra de Kalú

	Cargo
1	Gerente
1	Contador externo por horas
1	Auxiliar contable
1	persona de aseo
1	Chef
2	Auxiliar de cocina
2	Meseros

Fuente: Elaboración propia

6. ESTUDIO ADMINISTRATIVO Y LEGAL

6.1. Misión

KALU; es un restaurante de alimentos saludables con altos estándares nutricionales para diabéticos y personas preocupadas por su alimentación a través de una oferta integral y oportuna que promueve buenos hábitos en pro satisfacer necesidades y aportar al bienestar de sus clientes.

6.2. Visión

KALU, quiere ser reconocida en 2022, como una organización comprometida con productos de los más estrictos estándares de calidad, productividad y competitividad y un excelente servicio con el fin de satisfacer las necesidades de los clientes. Permitiendo así, llegar a posicionarse y mantenerse como líder en la categoría de alimentos saludables que contribuye en el bienestar de sus clientes.

6.3. Principios corporativos

- **Trabajo en equipo:** Es el principio motor que impulsa las acciones y el pensamiento de la Empresa y la hace competente y sólida a futuro.
- **Solidaridad y cooperación:** La solidaridad y la cooperación permitirán que las actividades desarrolladas por la Empresa se estructuren partiendo de la humanización del trabajo y la ayuda mutua entre todos los colaboradores.

- **Responsabilidad y ética profesional:** Todas nuestras acciones estarán guiadas por la justicia y equidad. La responsabilidad social de la Empresa se basa en acciones desinteresadas, humanas y puntuales en pro de sus grupos de interés.
- **Pensamiento proactivo, descentralización y empoderamiento a nuestros colaboradores:** Todas las personas tienen el talento y la capacidad suficientes para ser creativos y con voluntad para aportar soluciones en momentos críticos independientemente de su rol dentro de la organización.
- **Democracia participativa:** Cualquier colaborador o cliente tiene el poder de participar sin ningún inconveniente en una discusión y ofrecer respetuosamente su punto de vista; de igual forma, las demás personas deben considerarlo como un aporte de buena voluntad que enriquece la experiencia del servicio y el crecimiento de la empresa.
- **Creatividad e innovación:** Hace alusión, al espíritu de progreso de todos los colaboradores, aportando nuevas ideas que permitan cumplir los ideales de la compañía y satisfacer las necesidades de los clientes.
- **Puntualidad:** Representa la firme disciplina de cumplir a tiempo con todos y cada uno de nuestros compromisos frente a los clientes y grupos de interés corporativos.

6.4. Análisis Jurídico Legal

Dentro del proceso de creación de nuevas empresas, el fundamento más importante es formalizar legalmente la constitución de la persona jurídica; pasó que por lo general se concibe como una obligación onerosa y no como un apoyo para proyectar la actividad empresarial hacia niveles superiores del desarrollo.

En este caso, no se realizará la constitución de la empresa por ahora, ya que esto es apenas el Plan de Negocios, para la posterior constitución y creación de la misma; pero se mostrarán cuáles son los pasos y trámites necesarios en la constitución de la empresa.

Kalú será constituida bajo el formato de sociedad anónima simplificada (S.A.S.) Gracias a ley establecida en 2008, que le dio paso a esta sociedad, hizo posible que varias empresas se constituyeran bajo esta, por la flexibilidad para crearlas simplificando trámites y de establecer un proyecto con bajo presupuesto, además solo requiere personas naturales o jurídicas.

Kalú será una S.A.S puesto que se puede establecer reglas de acuerdo a como funcionara la empresa y permite flexibilidad de los estatutos, el documento privado es una herramienta que facilitara la creación de la empresa ahorrando dinero y tiempo. Otra ventaja está en que “la responsabilidad de sus socios se limita a sus aportes. La empresa puede beneficiarse de la limitación de la responsabilidad de sus socios, sin tener que tener la pesada estructura de una sociedad anónima”. (FINANZAS PERSONALES, 2016).

El Capital social es la suma resultante del valor de los aportes que los socios ya han entregado a la sociedad y este capital esta diversificado y clasificado en tres categorías las cuales son:

- Capital autorizado: cifra teórica, meta a la se aspira llegar algún día, no corresponde a aportes realmente efectuados ni al menos comprometidos.
- Capital suscrito: parte del capital autorizado que los socios se obligan a aportar a la sociedad, no lo han pagado pero ya lo comprometieron, obedece en parte a la realidad económica de la sociedad.
- Capital pagado: parte del capital suscrito entregado efectivamente por los socios a la sociedad (FinanzasZone, 2013).

6.5. Estructura Organizacional

6.5.1. Organigrama

La estructura del restaurante Kalu es lineo-funcional

Dado que el organigrama se encuentra formado por líneas verticales y se caracteriza por la autoridad, división del trabajo y delegación de autoridades, pero se conserva la especialización de cada parte en su función específica. A continuación se presenta el organigrama que se manejará inicialmente en el restaurante.

El número de personas está repartido así:

- 1 chef principal.
- 2 ayudantes de cocina.
- 2 meseros.
- 1 encargado de limpieza.
- Gerente
- 1 Contador externo por horas
- 1 Auxiliar contable

Propietarios serán sus creadores quienes poseen el capital accionario de la organización.

6.5.2. Definición y descripción de los cargos

GERENCIA

El gerente debe Controlar, dirigir, planear y organizar las diferentes actividades del restaurante, organizando las tareas que debe cumplir el personal a su cargo, y optimizarlas en aras de garantizar el correcto desempeño y su crecimiento futuro.

Este profesional es el encargado de supervisar los diferentes factores que influyen en el funcionamiento del lugar.

- Contrato termino fijo.

Detalle de Tareas:

- Supervisar el trabajo del resto de personal: cocineros, pinches, camareros, etc.
- Llevar el control financiero del negocio: gastos previstos y extraordinarios, pagos a empleados y proveedores, liquidación de impuestos, supervisión de la caja, etc.
- Gestionar la reserva de mesas.
- Colaborar y aportar ideas en materia de publicidad y marketing.
- Gestionar la documentación del restaurante: facturas, permisos, inspecciones, etc.
- Organizar eventos dentro y fuera del local.
- Plantear mejoras operativas, logísticas y funcionales

Criterios a Desempeñar:

- Eficiencia y eficacia.
- Cumplimiento de normas y políticas del lugar
- Supervisar el buen uso y aprovechamiento de utensilios y materias primas.

Responsabilidad y Deberes:

- Encargarse del cuidado de los equipos y utensilios en la realización de los platos.
- Coordinar las tareas de sus ayudantes de cocina eficientemente.
- Realizar la compra de materias primas.

Condiciones de Trabajo y Ambiente:

- Buen ambiente laborar

- Disposición a ayudar

AYUDANTES DE COCINA

Detalle de Tareas:

- Colaborar en la realización de los platos.
- Higiene tanto de la cocina como de los instrumentos esenciales.
- Cuidado de los bienes de uso de la cocina.
- Cuidado de su sector de trabajo.

Criterios a Desempeñar:

- Respetar los horarios de trabajo.
- Eficiencia, eficacia y capacidad de ayuda.
- Uso adecuado de insumos o ingredientes.

Responsabilidad y Deberes:

- Apoyar al chef en la elaboración de platos.
- Coordinar y repartirse las tareas entre los ayudantes de cocina.

Condiciones de Trabajo y Ambiente:

- El ambiente de trabajo es la cocina.
- Compartido con los demás ayudantes de cocina y el chef.

CHEF

Detalle de Tareas:

- Control de los productos y bienes de la cocina.
- Elaboración de los distintos platos.
- Control de higiene de la cocina y empleados.

Criterios a Desempeñar:

- Alta calidad de los platos del Restaurante
- Respetar los horarios de trabajo.
- Eficiencia y eficacia.
- Supervisar un equipo de cocineros.
- Uso adecuado de equipos y materias primas.

Responsabilidad y Deberes:

- Encargarse del cuidado de los equipos y utensilios en la realización de los platos.
- Coordinar las tareas de sus ayudantes de cocina eficientemente.
- Realizar la compra de materias primas.

Condiciones de Trabajo y Ambiente:

- El ambiente de trabajo es la cocina.
- Compartido con los ayudantes de cocina.

MESEROS

Detalle de Tareas:

- Orden y limpieza del recinto.
- Cuidado de su sector de trabajo.
- Atención cordial y eficaz.
- Debe reordenar su sector de trabajo después del servicio.

Criterios a Desempeñar:

- Respetar los horarios de trabajo.
- Eficiencia y eficacia.
- Cuidado del salón.
- Buena disposición para la atención al público
- Respetar los pedidos y necesidades de los clientes.

Responsabilidad y Deberes:

- Responsable y educado.
- Responder apropiadamente ante quejas.
- Excelente atención.

Condiciones de Trabajo y Ambiente:

- El ambiente de trabajo es el salón.
- Compartido con los demás meseros.

PERSONA DE LIMPIEZA

Detalle de Tareas:

- Orden y limpieza del restaurante.
- Orden y limpieza adecuada de la cocina, despensa y baños.

Criterios a Desempeñar:

- Respetar los horarios de trabajo.
- Eficiencia y eficacia.
- Cuidado del local.

Responsabilidad y Deberes:

- Limpieza del local cada dos días.
- Limpieza de cocina y baños diariamente.

Condiciones de Trabajo y Ambiente:

- El ambiente de trabajo es el restaurante en su totalidad

Grafico 49: Funciones – Responsabilidades

CARGO	FUNCIONES / RESPONSABILIDADES
Gerente General	<p>Controlar el funcionamiento general de la compañía</p> <p>Tener control sobre las finanzas de la empresa</p> <p>Manejar de manera óptima el recurso humano de la empresa</p>
Cocineros	<p>Asegurar que los procesos de producción se ejecuten según las políticas.</p> <p>Producir las cantidades necesarias.</p> <p>Verificar la calidad de la materia prima e insumos que llegan al establecimiento.</p> <p>Hacer uso adecuado de las herramientas y utensilios que se les da.</p>

Fuente: Elaboración propia

6.5.3. Análisis, descripción y especificaciones del empleo

6.5.3.1. Contratación

Kalu anunciará las vacantes tan ampliamente como pueda. Utilizará los medios escritos convencionales que pueden alcanzar una buena audiencia, pero de la misma forma pedirá candidatos a las escuelas que preparan personas para trabajar en restaurantes. Utilizará avisos de empleo en donde incluirán una breve descripción del tipo de restaurante, las condiciones del cargo, y demás; así mismo se incluirá un número telefónico al que podrán llamar los interesados.

6.5.3.2. Selección

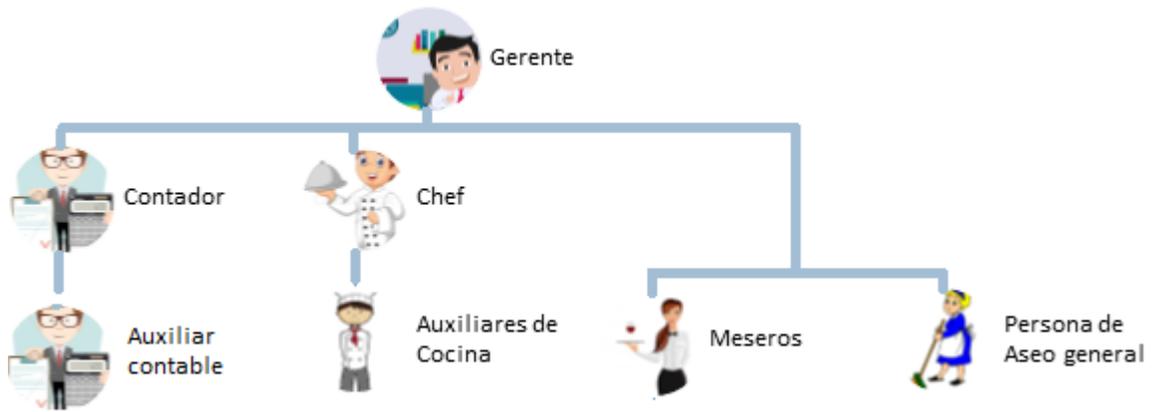
Una vez atraído el mayor número de personas, con las condiciones básicas, será el momento de empezar a elegir las que ocuparán los puestos disponibles, en Kalu.

Los instrumentos que Kalu utilizará en el proceso de selección será:

- El formulario de solicitud, con el respectivo curriculum.
- Las referencias serán comprobadas cuidadosamente.
- Información de jefes anteriores, a quienes se les preguntará sobre el empleado, en cuanto a su forma de ser, de trabajar, cumplimiento; entre otras.
- Entrevistas, en las cuales se formularán preguntas abiertas, ya que estas harán que el candidato hable todo lo posible, en ella se podrá mirar si ellos cuentan con las destrezas necesarias.
- Desempeño del candidato en el trabajo, su habilidad para relacionarse con los clientes, los directivos y los colegas de trabajo durante un periodo de prueba.

Es necesario aclarar que el personal clave será contratado primero, ya que éstos podrán ayudar a elaborar el menú, supervisar la remodelación y equipamiento de la cocina y la compra de utensilios, así como en la contratación del personal de la cocina. El personal clave de cada área, chef y capitán de meseros, podrá ayudar hacer las primeras entrevistas.

Grafico 50: Organigrama Kalú



Fuente: Elaboración Propia

7. ESTUDIO AMBIENTAL

La evaluación ambiental busca determinar los efectos que genera un proyecto en sobre el medio ambiente y los recursos naturales, con el fin de mitigar o controlar esos efectos nocivos que afectan las condiciones de vida de la población presente y futura, como consecuencia de la utilización de los bienes ambientales en su área de influencia.

El proyecto tiene su macro localización en la ciudad de Popayán y su micro localización en el sector norte de la ciudad, en donde, su mercado objetivo son los estratos 3, 4, 5 y 6. En consecuencia, su zona de influencia se encuentra en este lugar, considerando que es aquí en donde se llevará a cabo la preparación de los diferentes tipos de alimentos.

7.1. Elementos del proyecto que pueden afectar el medio ambiente

La actividad de elaboración de preparación de alimentos saludables, los equipos de cocina pueden emitir algunos gases y olores que hay que controlar.

Igualmente, el agua residual como consecuencia del lavado de los equipos, la cual lleva grandes cantidades de materia orgánica, que requiere gran porcentaje de oxígeno para ser degradada por los microorganismos, que en este proceso emiten gas metano que es otro gas de efecto invernadero, aunque es emitido en proporciones menores al dióxido de carbono genera un efecto invernadero superior que incide sobre la capa de ozono.

También puede mencionarse la generación de residuos plásticos ocasionados por las envolturas de los empaques, y de residuos orgánicos como consecuencia de restos de materia prima.

Se afectan también los recursos energía y agua. El primero como consecuencia de la utilización de los hornos eléctricos que consumen gran cantidad de energía eléctrica, microondas, neveras, licuadoras, batidoras y demás electrodomésticos que se requieren en una cocina para llevar a cabo las preparaciones. El segundo, por el excesivo consumo de agua para la limpieza de la maquinaria y equipo de producción y de los utensilios.

7.2. Medidas para la mitigación del impacto ambiental

Es importante que todas las empresas que preparan productos tengan conciencia de lo esencial que es el cuidado del medio ambiente. Teniendo en cuenta este aspecto, el proyecto busca efectuar un uso eficiente de los recursos utilizados, y crear además un sistema de reciclaje para clasificar en la fuente y distribuir de forma adecuada los desperdicios, los cuales, se separan en plástico, cartón y desechos orgánicos, que se entregarán a las empresas de reciclaje locales que comercializan cada uno de ellos, lo que permitirá también la creación de empleos indirectos.

Se concientizará además a los empleados para que efectúen un tratamiento adecuado de las basuras, colocando mensajes alusivos en los diferentes espacios.

El proyecto estará comprometido con el desarrollo sustentable, razón por la cual, se ha estimado la utilización de bolsas biodegradables, las cuales, además de tener la información básica de la empresa, tendrán mensajes que permitan concientizar a la ciudadanía acerca de lo importante que es el cuidado del ambiente y la naturaleza.

Además de las medidas anteriores, se optimizará al máximo el empleo de los recursos energía y agua, en donde, la maquinaria adquirida será de última tecnología con el propósito de preservar los recursos naturales y disminuir el impacto ambiental de las operaciones productivas.

Se espera entonces que este restaurante de comida saludable sea amigable con el medio ambiente, y eco eficiente. Las medidas principales para prevenir y/o mitigar el posible impacto ambiental se especifican a continuación.

Tabla 25: Medidas para la prevención y/o mitigación del impacto ambiental

ELEMENTOS QUE AFECTAN EL MEDIO AMBIENTE Y LA NATURALEZA	RECURSOS AFECTADOS	MEDIDAS PARA LA PREVENCIÓN / MITIGACIÓN DEL IMPACTO AMBIENTAL
Emisión de gas metano (CH ₄)	Aire	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Aislamiento térmico de maquinaria y equipo ✓ Utilización de insumos que disminuyan la emisión de metano. ✓ Desarrollo de procesos limpios para la disminución de este gas contaminante. ✓ Capacitación al personal del área operativa para el desarrollo de procesos productivos limpios, libres de gas metano.
Residuos sólidos (Plástico, papel y desechos orgánicos)	Suelo, Agua	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Desarrollo de procesos de reciclaje en la fuente. ✓ Mensajes de sensibilización sobre la importancia del reciclaje de residuos sólidos. ✓ Utilización de bolsas biodegradables. ✓ Capacitación al personal sobre la gestión eficiente de los residuos sólidos.
Consumo excesivo de energía eléctrica	Energía	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Adquisición de equipos y electrodomésticos que sean amigables con el ambiente y la naturaleza. (Que sean certificados energía star). ✓ Utilización de reguladores de energía para todos los equipos. ✓ Empleo de bombillas de bajo consumo de energía. ✓ Programar el uso de los equipos para disminuir el consumo de energía eléctrica.

Consumo excesivo de agua.	Agua	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Destinar cierta cantidad de agua para el lavado de los equipos. ✓ Sensibilizar al talento humano para el adecuado uso de este recurso.
Aguas servidas	Agua, suelo	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Limpiar los equipos de producción de residuos antes de lavarlos. ✓ Filtrar el agua utilizada para la limpieza de los equipos antes de arrojarla a los drenajes. ✓ Utilizar la menor cantidad de agua posible para la limpieza de los equipos. ✓ Emplear elementos de limpieza que reduzcan la cantidad de agua.

Fuente: Elaboración Propia

8. ESTUDIO FINANCIERO

8.1. Objetivos

8.1.1. Objetivo general

Establecer la factibilidad financiera para la creación de un establecimiento de alimentos saludables para diabéticos en el sector norte de la ciudad Popayán.

8.1.2. Objetivos específicos

- Definir las inversiones fijas y diferidas.
- Precisar el capital de trabajo requerido para la operación del proyecto.
- Determinar los costos de producción.
- Precisar los gastos operacionales de administración y ventas.
- Establecer los gastos financieros.
- Elaborar el estado de resultados proyectado.
- Preparar el Balance General proyectado.

8.2. Inversión

El estudio de mercados, técnico y administrativo arrojan información relevante para definir el valor monetario de las inversiones fijas, diferidas y el capital de trabajo neto operativo que requiere la creación de un establecimiento de alimentos saludables para diabéticos. Las inversiones necesarias para el desarrollo del proyecto se especifican a continuación:

8.2.1. Inversión en activos fijos

La inversión requerida por este concepto es de \$ 28.616.890, se tiene en cuenta todos los utensilios de cocina y electrodomésticos que se requieren para el funcionamiento de la cocina de un restaurante, así mismo se contempla el mobiliario del lugar, para adecuar las instalaciones y brindar un lugar agradable al público.

Tabla 26: Presupuesto Mobiliario de Cocina

PRESUPUESTO MOBILIARIO DE COCINA			
CANTIDAD	CONCEPTO	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
1	Estufa industrial	3.800.000	3.800.000
1	Congelador	971.490	971.490
1	Nevera	7.000.000	7.000.000
1	Microondas	288.000	288.000
1	Extractor de olores	1.480.000	1.480.000
1	Licuadaora	189.500	189.500
1	Maquina Para Cafe Espresso, Capuchinera, Latte, DeLonghi	1.050.000	1.050.000
1	Batidora industrial	2.000.000	2.000.000
1	Balanza Gramera	30.000	30.000
1	Procesador de alimentos	109.000	109.000
1	Estractor de jugos	194.900	194.900
1	Batidor Inmersión	113.000	113.000
1	Parrilla	2.717.000	2.717.000
1	Mesa de trabajo en acero	1.094.000	1.094.000
3	Sartenes	50.000	150.000
1	Set de bowls	80.000	80.000
1	Nevera	2.700.000	2.700.000
1	Horno	2.100.000	2.100.000
1	freidora	1.500.000	1.500.000
1	Enfriador	1.050.000	1.050.000
Total			28.616.890

Fuente: Elaboración propia

Tabla 27: Presupuesto Mobiliario del lugar

PRESUPUESTO MOBILIARIO DEL LUGAR			
CANTIDAD	CONCEPTO	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
15	Vajilla x 4	43.000	645.000
8	Juego de cubiertos x 8	36.000	288.000
15	Juego de vasos	40.000	600.000
15	Sillas y mesas	250.000	3.750.000
2	computadores	1.200.000	2.400.000
2	televisores	700.000	1.400.000
3	tablets	149.000	447.000
6	jarras	20.000	120.000
6	Lamparas	366.000	2.196.000
4	copas x 6	99.000	396.000
Total			12.242.000

Fuente: Elaboración propia

Todos los activos fijos son utilizados inicialmente en la puesta en marcha los cuales con el tiempo y la expansión puede irse incrementando y renovando la tecnología utilizada.

Se adquirirá tablets para la toma de pedidos como implementación de la tecnología en los procesos del lugar.

8.3. Ingresos del proyecto

Tabla 28: Ingresos del proyecto

INGRESOS DEL PROYECTO					
Almuerzo ejecutivo					
PRODUCTO	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Almuerzo ejecutivo	\$ 143.963.050	\$ 131.683.722	\$ 150.564.698	\$ 172.152.853	\$ 196.836.344
Platos a la Carta					
PRODUCTO	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
DIABETES GESTACIONAL					
Filete de Lubina a la plancha con lasaña de verduras	\$ 11.095.966	\$ 14.646.676	\$ 16.746.734	\$ 19.147.902	\$ 21.893.352
Patatas guisadas con cazon y ensalda	\$ 7.397.311	\$ 9.764.450	\$ 11.164.489	\$ 12.765.268	\$ 14.595.568
Solomillo de cerdo al ajo y espinacas con garbanzos	\$ 11.095.966	\$ 14.646.676	\$ 16.746.734	\$ 19.147.902	\$ 21.893.352
Filete de pollo con calabacín y arros tres delicias	\$ 6.657.580	\$ 8.788.005	\$ 10.048.040	\$ 11.488.741	\$ 13.136.011
Rosada a la plancha y salmorejo	\$ 12.575.428	\$ 16.599.566	\$ 18.979.632	\$ 21.700.955	\$ 24.812.466
Judías blancas estofadas con almejas y tortillas francesas	\$ 7.397.311	\$ 9.764.450	\$ 11.164.489	\$ 12.765.268	\$ 14.595.568
DIABETES TIPO 2					
Noquis de calabaza con salsa de tomate natural	\$ 5.178.118	\$ 6.835.115	\$ 7.815.143	\$ 8.935.688	\$ 10.216.898
Pechuga de pollo grille	\$ 5.917.849	\$ 7.811.560	\$ 8.931.592	\$ 10.212.214	\$ 11.676.454
Omelette de espinacas y ricota descremada	\$ 6.657.580	\$ 8.788.005	\$ 10.048.040	\$ 11.488.741	\$ 13.136.011
Budín Tricolor	\$ 6.287.714	\$ 8.299.783	\$ 9.489.816	\$ 10.850.478	\$ 12.406.233
Tortillas francesas y crema de calabacín	\$ 12.575.428	\$ 16.599.566	\$ 18.979.632	\$ 21.700.955	\$ 24.812.466
Filete de Ternera con espinacas y papas al vapor	\$ 11.835.697	\$ 15.623.121	\$ 17.863.183	\$ 20.424.429	\$ 23.352.909
Pescado con tallarines y ensalada	\$ 7.397.311	\$ 9.764.450	\$ 11.164.489	\$ 12.765.268	\$ 14.595.568
Pollo con judías y ensalada	\$ 6.657.580	\$ 8.788.005	\$ 10.048.040	\$ 11.488.741	\$ 13.136.011
Dorada al Horno con Tomatitos Cherry	\$ 14.054.891	\$ 18.552.456	\$ 21.212.530	\$ 24.254.009	\$ 27.731.579
Salmón con salsa de Yogurt	\$ 16.274.084	\$ 21.481.791	\$ 24.561.877	\$ 28.083.589	\$ 32.110.250
DIABETES TIPO 1					
Dorada con pisto manchego	\$ 11.835.697	\$ 15.623.121	\$ 17.863.183	\$ 20.424.429	\$ 23.352.909
Bacalao al horno	\$ 11.095.966	\$ 14.646.676	\$ 16.746.734	\$ 19.147.902	\$ 21.893.352
Ternera encebollada con judías	\$ 13.315.160	\$ 17.576.011	\$ 20.096.081	\$ 22.977.482	\$ 26.272.022
Filete de perca a la plancha	\$ 12.575.428	\$ 16.599.566	\$ 18.979.632	\$ 21.700.955	\$ 24.812.466
Pez espada con macarrones	\$ 17.013.815	\$ 22.458.236	\$ 25.678.326	\$ 29.360.116	\$ 33.569.806
Filete de pavo con pipirrama	\$ 14.794.622	\$ 19.528.901	\$ 22.328.979	\$ 25.530.536	\$ 29.191.136
Paella con pollo	\$ 11.095.966	\$ 14.646.676	\$ 16.746.734	\$ 19.147.902	\$ 21.893.352
TOTAL	\$ 384.745.519	\$ 449.516.580	\$ 513.968.830	\$ 587.662.323	\$ 671.922.081

Fuente: Elaboración propia

Teniendo en cuenta la variedad de las cartas que se ofrece, se proyectó los ingresos de ventas que puede tener Kalú, teniendo en cuenta la demanda proyectada, por lo tanto nos damos cuenta que para el año 1 tendrá unos ingresos aproximados de \$ 384.745.519, monto que va incrementando paulatinamente.

8.4. Costos directos de producción

El costo de la materia prima e insumos está inmerso en el costo de producción representado por el valor que tienen los ingredientes para la preparación de cada producto, y en la tabla 29 se especifica el costo que tiene cada plato de la carta. Es

así como el primer año de operación se tiene un costo de materia prima de \$109.609.211, valor que se incrementa hasta representar en el quinto año de operación \$ 200.169.277.

Tabla 29: Costos directos de producción

COSTOS DIRECTOS DE PRODUCCIÓN						
PRODUCTO	COSTO UNITARIO	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
DIABETES GESTACIONAL						
Filete de Lubina a la plancha con lasaña de verduras	\$ 7.250	\$ 4.125.196	\$ 5.660.006	\$ 6.226.006	\$ 6.848.607	\$ 7.533.468
Patatas guisadas con cazon y ensalda	\$ 6.445	\$ 3.667.245	\$ 5.031.671	\$ 5.534.839	\$ 6.088.322	\$ 6.697.155
Solomillo de cerdo al ajo y espinacas con garbanzos	\$ 6.840	\$ 3.892.124	\$ 5.340.217	\$ 5.874.239	\$ 6.461.663	\$ 7.107.829
Filete de pollo con calabacín y arros tres delicias	\$ 4.996	\$ 2.842.843	\$ 3.900.545	\$ 4.290.599	\$ 4.719.659	\$ 5.191.625
Rosada a la plancha y salmorejo	\$ 10.437	\$ 5.938.903	\$ 8.148.516	\$ 8.963.367	\$ 9.859.704	\$ 10.845.675
Judías blancas estofadas con almejas y tortillas francesas	\$ 7.090	\$ 4.034.380	\$ 5.535.401	\$ 6.088.941	\$ 6.697.835	\$ 7.367.618
DIABETES TIPO 2						
Noquis de calabaza con salsa de tomate natural	\$ 4.096	\$ 2.330.722	\$ 3.197.885	\$ 3.517.673	\$ 3.869.440	\$ 4.256.384
Pechuga de pollo grille	\$ 3.530	\$ 2.008.654	\$ 2.755.989	\$ 3.031.588	\$ 3.334.747	\$ 3.668.222
Omelette de espinacas y ricota descremada	\$ 6.917	\$ 3.936.204	\$ 5.400.698	\$ 5.940.768	\$ 6.534.845	\$ 7.188.329
Budin Tricolor	\$ 4.451	\$ 2.532.725	\$ 3.475.045	\$ 3.822.549	\$ 4.204.804	\$ 4.625.285
Tortillas francesasy crema de calabacín	\$ 10.356	\$ 5.892.812	\$ 8.085.276	\$ 8.893.804	\$ 9.783.184	\$ 10.761.503
Filete de Ternera con espinacas y papas al vapor	\$ 11.931	\$ 6.788.911	\$ 9.314.776	\$ 10.246.253	\$ 11.270.878	\$ 12.397.966
Pescado con tallarines y ensalada	\$ 6.414	\$ 3.649.719	\$ 5.007.625	\$ 5.508.387	\$ 6.059.226	\$ 6.665.149
Pollo con judías y ensalada	\$ 3.875	\$ 2.204.968	\$ 3.025.342	\$ 3.327.877	\$ 3.660.664	\$ 4.026.731
Dorada al Horno con Tomatitos Cherry	\$ 8.944	\$ 5.089.350	\$ 6.982.881	\$ 7.681.169	\$ 8.449.286	\$ 9.294.214
Salmón con salsa de Yogurt	\$ 15.107	\$ 8.596.244	\$ 11.794.541	\$ 12.973.996	\$ 14.271.395	\$ 15.698.535
DIABETES TIPO 1						
Dorada con pisto manchego	\$ 7.516	\$ 4.276.784	\$ 5.867.993	\$ 6.454.793	\$ 7.100.272	\$ 7.810.299
Bacalao al horno	\$ 10.776	\$ 6.131.802	\$ 8.413.184	\$ 9.254.503	\$ 10.179.953	\$ 11.197.949
Ternera encebollada con judías	\$ 12.936	\$ 7.360.893	\$ 10.099.569	\$ 11.109.526	\$ 12.220.478	\$ 13.442.526
Filete de perca a la plancha	\$ 8.804	\$ 5.009.402	\$ 6.873.188	\$ 7.560.506	\$ 8.316.557	\$ 9.148.213
Pez espada con macarrones	\$ 13.469	\$ 7.664.102	\$ 10.515.588	\$ 11.567.147	\$ 12.723.862	\$ 13.996.248
Filete de pavo con pipirrama	\$ 10.404	\$ 5.920.125	\$ 8.122.752	\$ 8.935.027	\$ 9.828.529	\$ 10.811.382
Paella con pollo	\$ 10.044	\$ 5.715.105	\$ 7.841.452	\$ 8.625.598	\$ 9.488.157	\$ 10.436.973
TOTAL	\$ 192.627	\$ 109.609.211	\$ 150.390.141	\$ 165.429.155	\$ 181.972.070	\$ 200.169.277

Fuente: Elaboración propia

8.5. Mano de obra directa

La mano de obra directa tiene un valor anual de \$54.323.142, está representada por el costo que tiene la contratación del Chef y los Auxiliares de cocina. Se ha asignado un salario básico para el Chef de \$1.400.000 y para los Auxiliar de \$781.242, que es SMLV para el 2018.

Tabla 30: Mano de Obra directa

Área de		2018	2019	2020	2021	2022
	Cargo					
1	Chef	\$ 24.671.360	\$ 25.644.337	\$ 26.655.685	\$ 27.706.919	\$ 28.799.610
2	Auxiliar de cocina	\$ 29.651.782	\$ 30.821.174	\$ 32.036.684	\$ 33.300.131	\$ 34.613.405
Total		\$ 54.323.142	\$ 56.465.511	\$ 58.692.370	\$ 61.007.050	\$ 63.413.015

Fuente: Elaboración propia

8.6. Costos indirectos

En la Tabla 31 se muestran los Costos Indirectos de Fabricación (CIF), que representan \$779.578 en el primer año de operación y se incrementan a \$910.025 en el quinto año de operación. Los CIF anuales se detallan a continuación:

Tabla 31: Costos Indirectos

Descripción	Cantidad	Costo Unitario (Pesos)	Costo Total	Cantidad Requerida X mes	Costo Total Mensual	Costo Total Anual	2018	2019	2020	2021	2022
Bolsas ZIP	100	\$ 400	\$ 40.000	40	\$ 16.000	\$ 192.000	\$ 199.572	\$ 207.443	\$ 215.624	\$ 224.127	\$ 232.966
Papel metalizado	20 metros	\$ 150	\$ 3.000	30 metros	\$ 4.500	\$ 54.000	\$ 56.130	\$ 58.343	\$ 60.644	\$ 63.036	\$ 65.522
Papel Alimenticio	20 metros	\$ 210	\$ 4.200	30 metros	\$ 6.300	\$ 75.600	\$ 78.581	\$ 81.681	\$ 84.902	\$ 88.250	\$ 91.730
Servilletas	200	\$ 10	\$ 2.000	2.000	\$ 20.000	\$ 240.000	\$ 249.465	\$ 259.303	\$ 269.530	\$ 280.159	\$ 291.208
Toallas de cocina	50	\$ 50	\$ 2.500	250	\$ 12.500	\$ 150.000	\$ 155.916	\$ 162.065	\$ 168.456	\$ 175.099	\$ 182.005
Pitillos	500	\$ 10	\$ 5.000	320	\$ 3.200	\$ 38.400	\$ 39.914	\$ 41.489	\$ 43.125	\$ 44.825	\$ 46.593
TOTAL			\$ 56.700		\$ 62.500	\$ 750.000	\$ 779.578	\$ 810.323	\$ 842.280	\$ 875.497	\$ 910.025

Fuente: Elaboración propia

8.7. Mano de obra indirecta

La mano de obra indirecta tiene un valor anual de \$ \$ 80.837.673, está representada por el costo que tiene la contratación del gerente, el contador, los meseros y la persona de aseo, se ha asignado un salario para el contador por 12 horas al mes de \$ 1.030.000, el gerente tiene un salario de \$2.200.000 y a la persona de limpieza y los meseros sea asigno \$781.242, que es SMLV para el 2018.

Tabla 32: Mano de obra indirecta

Proyección Nómina Área de Administración						
Cargo	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	
1 Gerente	\$ 26.400.000	\$ 27.792.411	\$ 29.258.263	\$ 30.801.427	\$ 32.425.982	
1 Contador	\$ 9.960.000	\$ 10.485.319	\$ 11.038.345	\$ 11.620.538	\$ 12.233.439	
1 persona de aseo	\$ 14.825.891	\$ 15.607.851	\$ 16.431.054	\$ 17.297.674	\$ 18.210.003	
2 Meseros	\$ 29.651.782	\$ 31.215.702	\$ 32.862.107	\$ 34.595.348	\$ 36.420.006	
Total	\$ 80.837.673	\$ 85.101.283	\$ 89.589.768	\$ 94.314.988	\$ 99.289.430	

Fuente: Elaboración propia

8.8. Gastos

8.8.1. Gastos de dotación

Tabla 33: Gastos de dotación

GASTOS DE DOTACIÓN					
PERSONAL DE PRODUCCIÓN	N° DE COLABORADORES	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD ANUAL	VALOR UNITARIO	VALOR ANUAL
Chef	1	Camisa manga larga	2	\$ 30.000	\$ 60.000
		Pantalón	2	\$ 22.000	\$ 44.000
		Mandil especial para chef	2	\$ 12.000	\$ 24.000
		Gorro especial para chef	2	\$ 10.000	\$ 20.000
		Zapato antideslizante	2	\$ 30.000	\$ 60.000
TOTAL DOTACIÓN CHEF				\$ 104.000	\$ 208.000
Auxiliar de cocina	2	Uniforme dos piezas	2	\$ 50.000	\$ 100.000
		Zapato antideslizante	2	\$ 30.000	\$ 60.000
		Gorro	2	\$ 5.000	\$ 10.000
TOTAL DOTACIÓN AUX.COCINA				\$ 85.000	\$ 170.000
Meseros	2	Camibuso tipo polo	2	\$ 15.000	\$ 30.000
		Gorra	2	\$ 5.000	\$ 10.000
TOTAL DOTACIÓN MESERO				\$ 20.000	\$ 40.000
TOTAL DOTACIONES				\$ 209.000	\$ 418.000

Fuente: Elaboración propia

La dotación se suministrara para el Chef, los auxiliares de cocina y meseros, quiénes son quienes requieren una indumentaria especial para ejercer sus funciones y cumplir con las normas de salubridad.

8.8.2. Proyección Dotación

La dotación total anual es de \$ 628.000 para el primer año e incrementa teniendo en cuenta la inflación acumulada de los últimos años, para el último año se asume por este canon el valor de \$ 733.083 por la dotación de estos cinco empleados.

Tabla 34: Proyección dotación

		PROYECCIÓN DOTACIÓN				
TOTAL DOTACIONES		AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
1	CHEF	\$ 208.000	\$ 216.203	\$ 224.730	\$ 233.592	\$ 242.805
2	AUX.COCINA	\$ 340.000	\$ 353.409	\$ 367.346	\$ 381.834	\$ 396.892
2	MESERO	\$ 80.000	\$ 83.155	\$ 86.434	\$ 89.843	\$ 93.386
TOTAL		\$ 628.000	\$ 652.767	\$ 678.510	\$ 705.269	\$ 733.083

Fuente: Elaboración propia

8.8.3. Gastos implementos de aseo

Se requiere utensilios de aseo para realizar actividades de limpieza y desinfección, se incurre en el primer año en un gasto de \$462.300 en insumos de limpieza como se describen en la tabla 36. Este valor incrementa constantemente hasta que el último año se pagaría \$ 539.657.

Tabla 35: Proyección implementos de aseo

PROYECCIÓN IMPLEMENTOS DE ASEO					
DESCRIPCIÓN	AÑO 2018	AÑO 2019	AÑO 2020	AÑO 2021	AÑO 2022
Escoba	\$ 12.000	\$ 12.473	\$ 12.965	\$ 13.476	\$ 14.008
Trapero	\$ 16.000	\$ 16.631	\$ 17.287	\$ 17.969	\$ 18.677
Guantes	\$ 20.000	\$ 20.789	\$ 21.609	\$ 22.461	\$ 23.347
Recogedor	\$ 4.500	\$ 4.677	\$ 4.862	\$ 5.054	\$ 5.253
Esponja de brillo	\$ 21.000	\$ 21.828	\$ 22.689	\$ 23.584	\$ 24.514
Esponja absorbente de loza	\$ 14.400	\$ 14.968	\$ 15.558	\$ 16.172	\$ 16.810
Jabón liquido para manos	\$ 66.000	\$ 68.603	\$ 71.308	\$ 74.121	\$ 77.044
Jabón de loza	\$ 96.000	\$ 99.786	\$ 103.721	\$ 107.812	\$ 112.064
Limpiones	\$ 12.000	\$ 12.473	\$ 12.965	\$ 13.476	\$ 14.008
Detergente en polvo	\$ 76.800	\$ 79.829	\$ 82.977	\$ 86.249	\$ 89.651
Limpido	\$ 51.600	\$ 53.635	\$ 55.750	\$ 57.949	\$ 60.234
Liquido aromatizante	\$ 60.000	\$ 62.366	\$ 64.826	\$ 67.382	\$ 70.040
Valde	\$ 12.000	\$ 12.473	\$ 12.965	\$ 13.476	\$ 14.008
TOTAL	\$ 462.300	\$ 480.532	\$ 499.483	\$ 519.181	\$ 539.657

Fuente: Elaboración propia

8.8.4. Gastos de arrendamiento

Teniendo en cuenta la ubicación del lugar donde se desea establecer Kalú, se asume un canon de arredramiento mensual equivalente a \$3.500.000, lo que anual representa para el primer año \$ 42.000.0000 y el incremento con la inflación año tras año se ve reflejado en la proyección, y para el año 5 el canon de arrendamiento tendría un valor de \$ 49.027.846.

Tabla36: Arrendamiento

CANON DE ARRENDAMIENTO		
ARRENDAMIENTO	VALOR MENSUAL	VALOR ANUAL
TOTAL	\$ 3.500.000	\$ 42.000.000

PROYECCIÓN ARRENDAMIENTO					
	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
\$	42.000.000	\$ 43.656.375	\$ 45.378.073	\$ 47.167.671	\$ 49.027.846

Fuente: Elaboración propia

8.8.5. Gasto en Servicios públicos

El proyecto requiere para su realización el servicio de acueducto y alcantarillado, de energía eléctrica, gas domiciliario y servicio de internet y telefonía. Para la estimación de su valor anual se han tomado como referencia las tarifas para el 2017 de cada una de las empresas prestadoras de este tipo de servicios en la ciudad de Popayán.

En la Tabla 38, se muestra el costo del servicio de acueducto y alcantarillado, el cual tiene un valor anual de \$ 5,760.000, El valor del servicio de energía eléctrica se especifica en la misma tabla, el cual tiene un valor anual de \$ 12.000.000, de los cuales, el mayor porcentaje corresponden al área de producción, lo que equivalen al consumo de la maquinaria y equipo y la iluminación del área de producción.

Tabla 37: Servicios públicos

Servicios públicos						
Servicio	Consumo mensual	Proyección Servicios Públicos				
		AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Energía	1.000.000	12.000.000	12.473.250	12.965.164	13.476.477	14.007.956
Agua	480.000	5.760.000	5.987.160	6.223.279	6.468.709	6.723.819
Televisión, Internet y Telefono	120.000	1.440.000	1.496.790	1.555.820	1.617.177	1.680.955
Gas	400.000					
Total	2.000.000	19.200.000	19.957.200	20.744.262	21.562.364	22.412.730

Fuente: Elaboración propia

8.8.6. Gastos diferidos

Para establecer legalmente Kalú se requiere diligenciar y tramitar una serie de documentos con el fin de cumplir con todos los requerimientos de ley para que el establecimiento quede registrado ante cámara de comercio, por lo tanto el proceso y los trámites de constitución son de 312.820.

Tabla 38: Gastos Diferidos

GASTO DIFERIDOS	
CONCEPTO (GASTOS CONSTITUCIÓN)	AÑO 2018
Registro Notaria	\$ 5.000
Formulario Matricula de Industria y Comercio	\$ 6.000
Valor Registro Mercantil	\$ 262.000
Formulario de declaración de Industria y Comercio	\$ 5.000
Libros de contabilidad (6%)	\$ 15.720
Certificado de origen de existencia	\$ 4.300
Concepto sanitario de salud	\$ 14.800
TOTAL GASTOS DIFERIDOS	\$ 312.820

Fuente: Elaboración propia

8.8.7. Depreciación

En la Tabla 40, se detalla la depreciación de la inversión en activos fijos, la cual representa \$3.258.089 en los años de operación. Se ha tomado como método de depreciación el de línea recta, en el cual el valor del activo se divide entre los años de vida útil. Para el área de producción se obtiene un valor anual de depreciación.

Tabla 39: Depreciación

DEPRECIACION INVERSIONES FIJAS										
Producto	Concepto	%	Valor Total	Depreciación anual	2018	2019	2020	2021	2022	Valor remanente ultimo año
Computadores	Equipo de computo	20%	2.400.000	480.000	480.000	480.000	480.000	480.000	480.000	-
Tablets	Equipo de computo	20%	447.000	89.400	89.400	89.400	89.400	89.400	89.400	-
Televisor	Equipo de computo	20%	1.400.000	280.000	280.000	280.000	280.000	280.000	280.000	-
Estufa	Maquinaria y equipo	10%	3.800.000	380.000	380.000	380.000	380.000	380.000	380.000	1.900.000
Nevera	Maquinaria y equipo	10%	7.000.000	700.000	700.000	700.000	700.000	700.000	700.000	3.500.000
Congelador	Maquinaria y equipo	10%	971.490	97.149	97.149	97.149	97.149	97.149	97.149	485.745
Sillas y mesas	Muebles y enseres	10%	3.750.000	375.000	375.000	375.000	375.000	375.000	375.000	1.875.000
Microondas	Maquinaria y equipo	10%	288.000	28.800	28.800	28.800	28.800	28.800	28.800	144.000
Extractor de olores	Maquinaria y equipo	10%	1.480.000	148.000	148.000	148.000	148.000	148.000	148.000	740.000
Licudora	Maquinaria y equipo	10%	189.500	18.950	18.950	18.950	18.950	18.950	18.950	94.750
Maquina Para Cafe Expresso, Capuchinera, Latte, Delonghi	Maquinaria y equipo	10%	1.050.000	105.000	105.000	105.000	105.000	105.000	105.000	525.000
Batidora	Maquinaria y equipo	10%	1.300.000	130.000	130.000	130.000	130.000	130.000	130.000	650.000
Balanza Gramera	Maquinaria y equipo	10%	30.000	3.000	3.000	3.000	3.000	3.000	3.000	15.000
Procesador de alimentos	Maquinaria y equipo	10%	109.000	10.900	10.900	10.900	10.900	10.900	10.900	54.500
Extractor de jugos	Maquinaria y equipo	10%	194.900	19.490	19.490	19.490	19.490	19.490	19.490	97.450
Batidor Inmersión	Maquinaria y equipo	10%	113.000	11.300	11.300	11.300	11.300	11.300	11.300	56.500
Parrilla	Maquinaria y equipo	10%	2.717.000	271.700	271.700	271.700	271.700	271.700	271.700	1.358.500
Mesa de trabajo en acero	Maquinaria y equipo	10%	1.094.000	109.400	109.400	109.400	109.400	109.400	109.400	547.000
TOTAL			28.333.890	3.258.089	3.258.089	3.258.089	3.258.089	3.258.089	3.258.089	12.043.445

Fuente: Elaboración propia

8.8.8. Gastos de Publicidad

En Tabla 41 se detalla el gasto en la publicidad de lanzamiento, que equivale a \$3.797.080, valor que disminuye considerablemente los siguientes años ya que no se incurren en varios gastos.

Tabla 40: Publicidad

PUBLICIDAD				
PROMOCIÓN	VALOR UNITARIO	VALOR MENSUAL	N° DE VECES AL AÑO	VALOR ANUAL
Campaña de publicidad en Facebook mediante post	\$ 5.257	\$ 147.200	360	\$ 1.766.400
Redes sociales	-	-	360	\$ -
Ofrecer una buena experiencia para generar	-	-	360	\$ -
Flyers llamativos del nuevo restaurante (Caja por 1.000 unidades-	\$ 51	\$ 50.990	2	\$ 611.880
Realizar campañas de buenos hábitos de vida saludable con empresas consolidadas como centros de	-	-	2	\$ -
Cuñas publicitarias : Tropicana y Oxigeno, con	\$ 3.330	\$ 99.900	360	\$ 1.198.800
Diseñar página web para difundir los productos que se ofrecen.	\$ 220.000	\$ 220.000	1	\$ 220.000
TOTAL	\$ 228.638	\$ 518.090		\$ 3.797.080

Fuente: Elaboración propia

8.8.9. Gastos de mantenimiento

Tabla 41: Mantenimiento

Porcentaje Mantenimiento	10%	Porcentaje tomado	4%	Inflación	3,94%					
MANTENIMIENTO ÁREA DE PRODUCCIÓN						PROYECCION				
MAQUINARIA Y EQUIPO	DESCRIPCIÓN	N° EQUIPOS	PERIODICIDAD	VALOR EQUIPO	AÑO 2018	AÑO 2019	AÑO 2020	AÑO 2021	AÑO 2022	
Nevera Industrial (Tipo armario de acero Inox.)	4 puertas. Marca True	1	1 V. al año	\$ 7.000.000	-	\$ 280.000	\$ 291.043	\$ 302.520	\$ 314.451	
Batidora Industrial	Marca B20 MIXER,	1	1 V. al año	\$ 1.300.000	-	\$ 52.000	\$ 54.051	\$ 56.182	\$ 58.398	
Estufa Coriamultiple	Challenger a gas natural	1	1 V. al año	\$ 3.800.000	-	\$ 152.000	\$ 157.995	\$ 164.225	\$ 170.702	
Licadora con motor reversible	er Blstrm-dz0	1	1 V. al año	\$ 189.500	-	\$ 7.580	\$ 7.879	\$ 8.190	\$ 8.513	
Computadora-Caja registradora de 4 piezas	Lenovo	2	1 V. al año	\$ 2.400.000	-	\$ 96.000	\$ 99.786	\$ 103.721	\$ 107.812	
Otros										
Total mantenimiento anual		6		\$ 14.689.500	\$ -	\$ 587.580	\$ 610.753	\$ 634.839	\$ 659.876	

Fuente: Elaboración propia

En el área operativa se estima un valor de mantenimiento de electrodomésticos una vez al año, para garantizar que la maquinaria, equipo y demás elementos electrónicos estén en óptimas condiciones, por lo tanto asume un gasto de \$ 587.580 para el segundo año donde sería el año donde se ejecutaría el primer mantenimiento de los equipos después de comprados.

8.9. Capital de trabajo

Para iniciar operaciones se requiere para el primer año de operaciones un capital de trabajo de \$ 118.838.195, para poder poner en marcha el establecimiento y solventar los gastos más importantes. Este valor le permite mantenerse en el tiempo un valor de operaciones al corto plazo.

Tabla 42: Capital de trabajo

CAPITAL DE TRABAJO	
CONCEPTO	AÑO 1
Arriendo Local	42.000.000
Salarios	135.160.815
Gastos de administración	4.677.380
TOTAL	181.838.195

Fuente: Elaboración propia

8.10. Inversión requerida

Para Iniciar actividades Kalú necesita un monto de inversión de \$ 223.009.905, donde se contemplan el capital de trabajo, los activos fijos y diferidos que se requieren obtener necesaria para adecuar el establecimiento y así responder a las obligaciones, actividades y compromisos que se adquieran durante primer año.

Tabla 43: Inversión requerida

INVERSIÓN REQUERIDA		
CONCEPTO	TOTAL	PORCENTAJE
Capital de trabajo	181.838.195	82%
Activos fijos	40.858.890	18%
Activos Diferidos	312.820	0,14%
Total	223.009.905	100%

Fuente: Elaboración propia

8.11. Financiación

Para llevar a cabo el proyecto es necesario que dos socios aporten capital y así disminuir el monto del crédito que se va asumir, el socio 1 y 2 aportaran cada uno el 40 % lo que hace referencia a \$ 89.203.962 cada uno y para cubrir el excedente de inversión requerida se opta por un crédito bancario por el valor de \$ 44.601.981, lo que representa un 20%.

Tabla 44: Financiación

Socio 1	40%	89.203.962
Socio 2	40%	89.203.962
Credito Bancario	20%	44.601.981

Fuente: Elaboración propia

Tabla 45: Costos de financiación

Monto de Credito	44.601.981
Duración del credito	5 años
Interés anual	27%
Periodo de Pago	Mensual
Pago Mensual	1.286.769
Cantidad de Peridos	60
Interes Mensual	2,012%

Fuente: Elaboración propia

El monto del crédito será de \$44.601.981 con una tasa de Interés Bancario Corriente de 27%, anual para un periodo de 5 años, con lo que se obtiene una cuota mensual de \$ 1.286.769, lo que se destina un porcentaje a abono a capital e intereses.

8.12. Estados Financieros

8.12.1. Balance general

Tabla 46: Balance general proyectado

CONCEPTO / CUENTA	BALANCE GENERAL					
	PERIODO					
	AÑO 0	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
ACTIVO						
Activo Corriente						
Efectivo	181.838.195	33.671.141	45.922.739	72.787.149	104.549.380	141.983.036
Activos Fijos						
Mobiliario Cocina	28.616.890	\$ 28.616.890	\$ 28.616.890	\$ 28.616.890	\$ 28.616.890	\$ 28.616.890
Mobiliario lugar	12.242.000	\$ 12.242.000	\$ 12.242.000	\$ 12.242.000	\$ 12.242.000	\$ 12.242.000
Depreciacion acumulada		\$ 3.328.089	\$ 3.328.089	\$ 3.328.089	\$ 3.328.089	\$ 3.328.089
Activo difererido						
Constitución empresa	312.820					
Gastos pagados por anticipado		\$ 171.491.945	\$ 160.093.367	\$ 139.510.351	\$ 114.639.659	\$ 84.619.883
TOTAL ACTIVO	223.009.905	\$ 242.693.887	\$ 243.546.906	\$ 249.828.301	\$ 256.719.840	\$ 264.133.719
PASIVO						
Pasivos no corrientes						
Obligaciones financieras a largo plazo	44.601.981	44.601.981	39.374.816	32.736.317	24.305.424	13.598.189
TOTAL PASIVO	44.601.981	44.601.981	39.374.816	32.736.317	24.305.424	13.598.189
PATRIMONIO						
Capital social	178.407.924	178.407.924	178.407.924	178.407.924	178.407.924	178.407.924
Utilidades retenidas		15.404.855	20.163.260	30.274.482	42.265.950	56.447.692
Reservas		4.279.126	5.600.906	8.409.578	11.740.542	15.679.915
TOTAL PATRIMONIO	178.407.924	198.091.906	204.172.090	217.091.984	232.414.416	250.535.531
TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO	223.009.905	242.693.887	243.546.906	249.828.301	256.719.840	264.133.719

Fuente: Elaboración propia

8.12.2. Estado de resultados sin financiación

Tabla 47: Estado de resultados sin financiación

CONCEPTO / CUENTAS	ESTADO DE RESULTADOS SIN FINANCIACION					
	PERIODO					
	AÑO 0	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
INGRESOS						
Ventas		\$ 384.745.519	\$ 449.516.580	\$ 513.968.830	\$ 587.662.323	\$ 671.922.081
COSTO DE VENTAS						
Materias primas		\$ 109.609.211	\$ 150.390.141	\$ 165.429.155	\$ 181.972.070	\$ 200.169.277
Mano de obra directa		\$ 54.323.142	\$ 56.465.511	\$ 58.692.370	\$ 61.007.050	\$ 63.413.015
UTILIDAD BRUTA		\$ 220.813.165	\$ 242.660.929	\$ 289.847.306	\$ 344.683.203	\$ 408.339.789
GASTOS						
Mano de obra directa e indirecta		\$ 135.160.815	\$ 141.566.794	\$ 148.282.137	\$ 155.322.038	\$ 162.702.445
Servicios publicos		\$ 19.200.000	\$ 19.957.200	\$ 20.744.262	\$ 21.562.364	\$ 22.412.730
Arrendamiento		\$ 42.000.000	\$ 43.656.375	\$ 45.378.073	\$ 47.167.671	\$ 49.027.846
Otros materiales		\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
Otros gastos		\$ 4.693.865	\$ 1.547.732	\$ 1.608.771	\$ 1.672.216	\$ 1.738.164
TOTAL GASTOS		\$ 201.054.680	\$ 206.728.101	\$ 216.013.243	\$ 225.724.289	\$ 235.881.186
UTILIDAD OPERACIONAL		\$ 19.758.485	\$ 35.932.828	\$ 73.834.062	\$ 118.958.914	\$ 172.458.603
Gastos financieros						
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTO		\$ 19.758.485	\$ 35.932.828	\$ 73.834.062	\$ 118.958.914	\$ 172.458.603
Provision de impuestos 35%		\$ 6.915.470	\$ 12.576.490	\$ 25.841.922	\$ 41.635.620	\$ 60.360.511
UTILIDAD DESPUES DE IMPUESTO		\$ 12.843.016	\$ 23.356.338	\$ 47.992.141	\$ 77.323.294	\$ 112.098.092
Reserva legal 10%		\$ 1.284.302	\$ 2.335.634	\$ 4.799.214	\$ 7.732.329	\$ 11.209.809
UTILIDAD NETA		\$ 11.558.714	\$ 21.020.705	\$ 43.192.927	\$ 69.590.965	\$ 100.888.283
- Distribucion a socios		5.779.357	10.510.352	21.596.463	34.795.482	50.444.141
UTILIDADES RETENIDAS		\$ 5.779.357	\$ 10.510.352	\$ 21.596.463	\$ 34.795.482	\$ 50.444.141

Fuente: Elaboración propia

8.12.3. Flujo de caja del proyecto

El flujo de caja del proyecto propuesto calculó las inversiones y los beneficios del proyecto a lo largo de la vida del mismo sin tener en cuenta las restricciones de capital de los inversionistas. El flujo de caja del inversionista calculó las inversiones y los beneficios del proyecto, teniendo en cuenta las condiciones particulares de cada inversionista. Al comparar ambos flujos se observa que la empresa tendría suficiente financiación para cubrir sus costos y gastos, lo cual le permitiría un manejo adecuado de sus operaciones comerciales.

Tabla 48: Flujo de caja del proyecto

FLUJO DE CAJA DEL PROYECTO						
CONCEPTO / CUENTA	PERIODO					
	AÑO 0	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
INGRESOS						
Ingresos totales por ventas		\$ 384.745.519	\$ 449.516.580	\$ 513.968.830	\$ 587.662.323	\$ 671.922.081
Aporte de socios	178.407.924					
Ingreso credito bancario	44.601.981					
= TOTAL INGRESOS	223.009.905	\$ 384.745.519	\$ 449.516.580	\$ 513.968.830	\$ 587.662.323	\$ 671.922.081
EGRESOS						
<i>Inversion inicial</i>						
Activos fijos	\$ 40.858.890					
Activos Diferidos	\$ 312.820					
<i>Capital de trabajo</i>						
- Compra de materias primas		\$ 110.388.790	\$ 151.200.463	\$ 166.271.434	\$ 182.847.567	\$ 201.079.302
- Mano de obra directa e indirecta		\$ 135.160.815	\$ 141.566.794	\$ 148.282.137	\$ 155.322.038	\$ 162.702.445
- Servicios publicos		\$ 19.200.000	\$ 19.957.200	\$ 20.744.262	\$ 21.562.364	\$ 22.412.730
- Arrendamiento		\$ 42.000.000	\$ 43.656.375	\$ 45.378.073	\$ 47.167.671	\$ 49.027.846
- Otros gastos		\$ 4.693.865	\$ 1.547.732	\$ 1.608.771	\$ 1.672.216	\$ 1.738.164
= TOTAL EGRESOS	\$ 41.171.710	\$ 311.443.469	\$ 357.928.564	\$ 382.284.678	\$ 408.571.857	\$ 436.960.487
FLUJO ANTES DE IMPUESTOS	181.838.195	\$ 73.302.049	\$ 91.588.016	\$ 131.684.152	\$ 179.090.466	\$ 234.961.594
- Impuestos (33%)		\$ 24.189.676	\$ 30.224.045	\$ 43.455.770	\$ 59.099.854	\$ 77.537.326
FLUJO NETO DEL PERIODO	\$ 181.838.195	\$ 49.112.373	\$ 61.363.971	\$ 88.228.382	\$ 119.990.612	\$ 157.424.268
Mas saldo inicial de caja		-	49.112.373	110.476.344	198.704.726	318.695.338
SALDO FINAL DE CAJA	\$ 181.838.195	\$ 49.112.373	\$ 110.476.344	\$ 198.704.726	\$ 318.695.338	\$ 476.119.607

Fuente: Elaboración propia

8.12.4. Flujo de caja del inversionista

En la Tabla 50, se muestra el flujo de caja del inversionista, se observa que el proyecto tiene una buena capacidad para generar liquidez porque logra un saldo acumulado de efectivo y muestra que en cada uno de los años de operación se alcanza un saldo de efectivo positivo, indicando que se generan suficientes recursos cada año para cumplir con las obligaciones corrientes y lograr un excedente.

Tabla 49: Flujo de caja del inversionista

FLUJO DE CAJA DEL INVERSIONISTA						
CONCEPTO / CUENTA	PERIODO					
	AÑO 0	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
INGRESOS						
Ingresos totales por ventas		\$ 384.745.519	\$ 449.516.580	\$ 513.968.830	\$ 587.662.323	\$ 671.922.081
Aporte de socios	178.407.924					
Ingreso credito bancario	44.601.981					
= TOTAL INGRESOS	223.009.905	\$ 384.745.519	\$ 449.516.580	\$ 513.968.830	\$ 587.662.323	\$ 671.922.081
EGRESOS						
Inversion inicial						
Activos fijos	\$ 40.858.890					
Activos diferidos	\$ 312.820					
Capital de trabajo						
- Compra de materias primas		\$ 110.388.790	\$ 151.200.463	\$ 166.271.434	\$ 182.847.567	\$ 201.079.302
- Mano de obra directa e indirecta		\$ 135.160.815	\$ 141.566.794	\$ 148.282.137	\$ 155.322.038	\$ 162.702.445
- Servicios publicos		\$ 19.200.000	\$ 19.957.200	\$ 20.744.262	\$ 21.562.364	\$ 22.412.730
- Arrendamiento		\$ 42.000.000	\$ 43.656.375	\$ 45.378.073	\$ 47.167.671	\$ 49.027.846
- Otros gastos		\$ 4.693.865	\$ 1.547.732	\$ 1.608.771	\$ 1.672.216	\$ 1.738.164
= TOTAL EGRESOS	\$ 41.171.710	\$ 311.443.469	\$ 357.928.564	\$ 382.284.678	\$ 408.571.857	\$ 436.960.487
FLUJO ANTES DE IMPUESTOS	181.838.195	\$ 73.302.049	\$ 91.588.016	\$ 131.684.152	\$ 179.090.466	\$ 234.961.594
- Impuestos (33%)		\$ 24.189.676	\$ 30.224.045	\$ 43.455.770	\$ 59.099.854	\$ 77.537.326
FLUJO DESPUES DE IMPUESTOS	181.838.195	\$ 49.112.373	\$ 61.363.971	\$ 88.228.382	\$ 119.990.612	\$ 157.424.268
- Credito						
- Amortizacion del credito		\$ 5.227.165	\$ 6.638.499	\$ 8.430.894	\$ 10.707.235	\$ 13.598.189
- Intereses		\$ 10.214.068	\$ 8.802.733	\$ 7.010.339	\$ 4.733.997	\$ 1.843.044
FLUJO NETO DEL PERIODO	\$ (181.838.195)	\$ 33.671.141	\$ 45.922.739	\$ 72.787.149	\$ 104.549.380	\$ 141.983.036
Mas saldo inicial de caja	-	-	33.671.141	79.593.879	152.381.029	256.930.409
SALDO FINAL DE CAJA	\$ (181.838.195)	\$ 33.671.141	\$ 79.593.879	\$ 152.381.029	\$ 256.930.409	\$ 398.913.444

Fuente: Elaboración propia

8.12.5. Estado de resultados con financiación

El Estado de Resultados proyectado se muestra en la Tabla 51, se puede observar que en todos los años de operación del proyecto obtiene utilidad, en el primer año

de operación logra una utilidad de \$ 15.404.855, la cual se incrementa con el pasar de los años. En el Estado de resultados se tiene en cuenta el costo de ventas y los gastos operativos de administración y ventas. Se observa, que en el quinto año de operación se obtiene utilidad retenida de \$ 56.447.692. El proyecto es productivo y permite generar ingresos suficientes para cubrir los costos y gastos y generar utilidad.

Tabla 50: Estado de resultados con financiación

ESTADO DE RESULTADOS CON FINANCIACION						
CONCEPTO / CUENTAS	PERIODO					
	AÑO 0	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
INGRESOS						
Ventas		\$ 384.745.519	\$ 449.516.580	\$ 513.968.830	\$ 587.662.323	\$ 671.922.081
COSTO DE VENTAS						
Materias primas		\$ 109.609.211	\$ 150.390.141	\$ 165.429.155	\$ 181.972.070	\$ 200.169.277
Mano de obra directa		\$ 54.323.142	\$ 56.465.511	\$ 58.692.370	\$ 61.007.050	\$ 63.413.015
UTILIDAD BRUTA		\$ 220.813.165	\$ 242.660.929	\$ 289.847.306	\$ 344.683.203	\$ 408.339.789
GASTOS						
Mano de obra indirecta		\$ 80.837.673	\$ 85.101.283	\$ 89.589.768	\$ 94.314.988	\$ 99.289.430
Servicios publicos		\$ 19.200.000	\$ 19.957.200	\$ 20.744.262	\$ 21.562.364	\$ 22.412.730
Arrendamiento		\$ 42.000.000	\$ 43.656.375	\$ 45.378.073	\$ 47.167.671	\$ 49.027.846
Otros gastos		\$ 4.693.865	\$ 1.547.732	\$ 1.608.771	\$ 1.672.216	\$ 1.738.164
TOTAL GASTOS		\$ 146.731.538	\$ 150.262.590	\$ 157.320.874	\$ 164.717.239	\$ 172.468.170
UTILIDAD OPERACIONAL		\$ 74.081.627	\$ 92.398.339	\$ 132.526.432	\$ 179.965.964	\$ 235.871.619
Gastos financieros		\$ 10.214.068	\$ 8.802.733	\$ 7.010.339	\$ 4.733.997	\$ 1.843.044
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTO		\$ 63.867.560	\$ 83.595.606	\$ 125.516.093	\$ 175.231.966	\$ 234.028.575
Provision de impuestos 33%		\$ 21.076.295	\$ 27.586.550	\$ 41.420.311	\$ 57.826.549	\$ 77.229.430
UTILIDAD DESPUES DE IMPUESTO		\$ 42.791.265	\$ 56.009.056	\$ 84.095.783	\$ 117.405.417	\$ 156.799.145
Reserva legal 10%		\$ 4.279.126	\$ 5.600.906	\$ 8.409.578	\$ 11.740.542	\$ 15.679.915
UTILIDAD NETA		\$ 38.512.138	\$ 50.408.150	\$ 75.686.204	\$ 105.664.876	\$ 141.119.231
- Distribucion a socios		23.107.283	30.244.890	45.411.723	63.398.925	84.671.538
UTILIDADES RETENIDAS		\$ 15.404.855	\$ 20.163.260	\$ 30.274.482	\$ 42.265.950	\$ 56.447.692

Fuente: Elaboración propia

8.12.6. Razones financieras

Tabla 51: Razones de apalancamiento

2. RAZONES DE APALANCAMIENTO	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
RAZON DE ENDEUDAMIENTO (TOTAL PASIVO / TOTAL ACTIVO)	20%	18%	16%	12%	7%
RAZON DE AUTONOMIA (TOTAL PATRIMONIO / TOTAL ACTIVO)	\$ 0,80	\$ 0,82	\$ 0,84	\$ 0,88	\$ 0,93
RAZON DE APALANCAMIENTO EXTERNO (TOTAL PASIVO / TOTAL PATRIMONIO)	\$ 0,250	\$ 0,221	\$ 0,183	\$ 0,136	\$ 0,076
RAZON DE APALANCAMIENTO INTERNO (TOTAL PATRIMONIO / TOTAL PASIVO)	\$ 4,00	\$ 4,53	\$ 5,45	\$ 7,34	\$ 13,12

Fuente: Elaboración propia

La razón de autonomía para el año 1 será de \$0,80; la razón de apalancamiento externo que denota cuantas unidades monetarias han venido de afuera por cada unidad monetaria provista por los propietarios, esto es en pocas palabras que por cada peso de patrimonio se tienen deudas desde el año 1 hasta el año 5 de \$ 0,250, \$ 0,221. \$ 0,183 \$ 0,136, \$0,076 respectivamente y la razón de apalancamiento interno que representa lo opuesto a lo anterior, por ejemplo por cada peso de deuda se tiene un patrimonio de \$ 4,0, \$ 4,53, \$ 5,45, \$ 7,34, \$ 13,12 respectivamente.

Tabla 52: Razones de Actividad

3. RAZONES DE ACTIVIDAD O GERENCIA	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
ROTACION DEL ACTIVO TOTAL (VENTAS / ACTIVO TOTAL) VECES	1,73	2,06	2,43	2,90	3,50
ROTACION DE CAPITAL DE TRABAJO (VENTAS / CAPITAL DE TRABAJO) VECES	2,12				

Fuente: Elaboración propia

En la tabla 54, se describen las razones de actividad o gerencia, las cuales son la rotación del activo total, que para el año 2 será de 2,06 esto es en resumen que se generará ingresos equivalentes a una rotación de 2,06 veces y la rotación de capital

de trabajo que para el año 1 respalda respectivamente 2,12 veces el capital de los inversionistas frente a las ventas.

Tabla 53: Razones de rendimiento

4. RAZONES DE RENDIMIENTO	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
MARGEN DE UTILIDAD BRUTA (VENTAS - COSTO DE VENTAS) / VENTAS	36%	35%	39%	42%	46%
MARGEN DE UTILIDAD ANTES DE IMPUESTO (UTILIDAD ANTES DE IMPUESTO / VENTAS)	17%	19%	24%	30%	35%
MARGEN DE UTILIDAD NETA (UTILIDAD NETA / VENTAS)	10%	11%	15%	18%	21%
RENDIMIENTO SOBRE EL CAPITAL DE TRABAJO (UTILIDAD NETA / CAPITAL DE TRABAJO)	21,2%				
ROA (RENDIMIENTO SOBRE LOS ACTIVOS) (UTILIDAD NETA / TOTAL ACTIVOS)	17%	23%	36%	52%	73%
ROE (RENDIMIENTO SOBRE EL CAPITAL DE TRABAJO) (UTILIDAD NETA / PATRIMONIO)	22%	28%	42%	59%	79%

Fuente: Elaboración propia

Por último, cuadro se observan las razones más usadas de rendimiento, las cuales son el Rendimiento sobre los Activos (ROA) que para el año 1 será de 17% y en el año 5 de 73%, y el rendimiento sobre el patrimonio (ROE) que para el año 1 hasta el año 5 será seguidamente de 25%, 28%, 42%, 59% y 79%.

8.12.7. Viabilidad del proyecto

El VPN calculado para una tasa de descuento de 10% es positivo, en este caso equivale a \$ 100.979.600, lo que indica que cubre la inversión inicial, los costos, gastos y se logra un excedente, así, que se aconseja su realización. Del mismo modo, se precisa que el proyecto es una buena alternativa de inversión.

La TIR equivale a 25%, lo que indica que el proyecto satisface los requerimientos de rendimiento de las fuentes de financiación, por lo tanto, es conveniente su ejecución.

La Relación Costo/ Beneficio representa la división del VPN de los ingresos sobre el VPN de los egresos, en este caso, se obtuvo un valor de 1,56, que es superior a 1, lo que indica que el proyecto es una buena alternativa para invertir y por lo tanto se aconseja llevarlo a cabo.

Tabla 54: Viabilidad financiera

TASA DESEADA DE RENTABILIDAD	10,0%
TIR (TASA INTERNA DE RETORNO) (%)	25%
VPN (VALOR PRESENTE NETO)	\$ 100.979.600
BENEFICIO/COSTO	\$ 1,56

Tasa Impositiva	33%
Tasa deseada de rentabilidad	10%

Tasa de descuento	VPN
0%	217.075.249,31
5%	152.019.569,27
10%	100.979.599,67
15%	60.391.087,40
25%	-
20%	27.713.131,29
25%	1.104.717,84
30%	(20.788.050,39)
35%	(38.974.554,67)
40%	(54.216.886,03)
45%	(67.097.192,13)
0%	217.075.249,31
50%	(78.065.015,28)
55%	(87.471.021,03)
60%	(95.591.335,46)
65%	(102.645.313,99)

Fuente: Elaboración propia

9. CONCLUSIONES

- En el mercado de los alimentos saludables para personas con diabetes en la ciudad de Popayán presenta una alta demanda y una oferta que es inferior a la demanda actual, razón por la cual se tiene una Demanda Potencial Insatisfecha (DPI) que favorece la realización del proyecto, dado que en el mercado hay establecimientos que brindan alternativas pero sus productos no están pensados directamente para cada tipo de diabetes, por lo tanto hay un nicho de mercado poco explorable en la ciudad, por lo tanto es una alternativa viable de inversión ya que el proyecto genera una buena utilidad, liquidez y rentabilidad.
- Se ha determinado que la ubicación de Kalú sea cerca del mercado potencial y que se encuentre en una zona de alta frecuencia, con el propósito de abastecerlo de forma eficiente y de conocer las necesidades, expectativas y requerimientos de los consumidores. En este caso, se ha definido que la mejor ubicación de la empresa es Boulevard Rose dado que es una zona en expansión y crecimiento gastronómico.
- El proyecto para llevarse a cabo requiere de una inversión de \$ 223.009.905 la cual se va a financiar a través de un crédito bancario equivalente al 20% y con aportes sociales que representan el 40 % y 40 %. Igualmente, se ha considerado adquirir este monto a través de inversionistas y presentar el proyecto a diferentes entidades públicas como el Fondo Emprender.
- Desde la perspectiva financiera, el proyecto genera utilidad en cada uno de los años de operación para finalmente lograr una ganancia acumulada y genera un excedente de efectivo en cada año, de esta forma, la constitución de la empresa se convierte en una buena alternativa de inversión, puesto que genera utilidad y liquidez.

- Las razones de evaluación del proyecto calculadas como la liquidez, apalancamiento, rendimiento, la viabilidad del proyecto (Rentabilidad, TIR, VPN) indica que es viable establecer un restaurante de alimentos saludables para diabéticos, ya que se observa que los ingresos son mayores que los egresos por lo tanto demuestra buenos resultados en el flujo de caja y los análisis financieros respectivos para funcionar eficientemente.

BIBLIOGRAFÍA

- Ministerio de Salud y Protección Social. (2016). ANALISIS DE SITUACIÓN DE SALUD (ASIS). Bogotá: Imprenta Nacional de Colombia.*
- Alcaldía de Popayán & Secretaria de Salud del Cauca. (2011). Plan Operativo AIEPI del municipio de Popayán . Popayán: Edificio C.A.M.*
- Almaguer, R., Marrero, V., & Rodríguez, D. (Marzo de 2009). Etapas del Análisis de Factibilidad. Compendio Bibliográfico. Obtenido de Eumed.Net: <http://www.eumed.net/ce/2009a/>*
- Almaguer, R., Marrero, V., & Rodríguez, D. (Marzo de 2009). Etapas del Análisis de Factibilidad. Compendio Bibliográfico". Obtenido de Eumed.Net: <http://www.eumed.net/ce/2009a/>*
- Alpina. (2015). Alpina. Obtenido de Alpina: <http://www.alpina.com.co/lacteos/kumis/>*
- AMD, A. M. (2016). Asociación Mexicana de Diabetes. Obtenido de Asociación Mexicana de Diabetes: <http://amdiabetes.org/alimentacion-saludable>*
- Asemafor. (2012). Factibilidad Ambiental. Obtenido de <http://www.asemafor.cl/Esp/sublinea/factibilidad-ambiental.html>*
- BBC Mundo. (16 de Abril de 2016). 1 de cada 11 personas en el mundo ya tiene diabetes, advierte la OMS. BBC.*
- BD. (2017). BD. Obtenido de BD: <http://www.bd.com/mexico/diabetes/main.aspx?cat=3258&id=3274>*
- Bernal, C. A. (2006). Metodología de la investigación: para administración, economía, humanidades y ciencias sociales. Mexico: Pearson Educación.*
- Caracol. (08 de Abril de 2016). Caracol Radio. Obtenido de Caracol Radio: http://caracol.com.co/radio/2016/04/08/salud/1460071947_112292.html*

- Cauca, S. d. (2011). *Analisis de Situacion Salud Cauca 2011*. Popayán.
- Center, U. o. (2013). *University of Maryland Medical Center*. Obtenido de *University of Maryland Medical Center: University of Maryland Medical Center*
- Diana Carolina Tamayo, M. (2010). *Diabetes en Colombia Descripción de la epidemiología actual*. Bogotá: Observatorio de Diabetes de Colombia.
- DrTango. (24 de Julio de 2015). *MedlinePlus*. Obtenido de <https://medlineplus.gov/spanish/ency/article/000305.htm>
- El nuevo día. (14 de Julio de 2016). *Diabetes mata a 5650 personas cada año en Colombia*. *El nuevo día*.
- Espinoza, S. F. (2007). *Los proyectos de inversión: evaluación financiera*. Costa Rica: Editorial Tecnologica.
- FAO, O. &. (2003). *La OMS y la FAO publican un informe de expertos independientes sobre dieta, nutrición y prevención de enfermedades crónicas*. Ginebra.
- Gaviria, A. (8 de Abril de 2016). *Más de un millón de colombianos pueden tener diabetes y no saberlo*. (C. Radio, Entrevistador)
- Grande, E. A. (2005). *Analisis de Encuestas*. Madrid: ESIC EDITORIAL.
- Iglesias, I. (15 de Noviembre de 2016). *Ehosa*. Obtenido de *Ehosa*: <http://www.ehosa.es/conoce-los-restaurantes-mas-populares-para-diabeticos/>
- ILPES, I. L. (2006). *Guia para la presentacion de proyectos*. Mexico: Siglo XXI editores.
- Institución nacional de contadores públicos. (2012). *Código del Comercio*. Institución nacional de contadores públicos Colombia. Obtenido de <https://encolombia.com/derecho/codigos/comercio-colombiano/codcomerciolibro2/>

- Kotler, P., & Armstrong, G. (2012). *Fundamentos de marketing*. Mexico: Person Education.
- Kotler, P., Bloom, P. N., & Hayes., T. (2004). *El marketing de servicios profesionales*. Barcelona: Paidos Iberica.
- La Proclama del Cauca. (7 de Noviembre de 2017). *La Diabetes se puede controlar y tratar para prevenir complicaciones*. La Proclama del Cauca.
- Martínez, L. L. (2015). *Material visual Proyectos de Inversión y Planes de Negocio*. Mexico: Facultad de Contaduría y Administración.
- Ministerio de ambiente, v. y. (Noviembre de 2007). *Conferencia Latinoamericana de Saneamiento Basico*. Obtenido de Conferencia Latinoamericana de Saneamiento Basico: <http://www2.wsp.org/userfiles/file/PresentacionViceministraColombia%20LeylaRojas.pdf>
- MinSalud. (21 de Marzo de 2014). *Ministerio de Salud y Protección Social*. Obtenido de Ministerio de Salud y Protección Social: <https://www.minsalud.gov.co/Paginas/Colombia-enfrenta-epidemia-de-enfermedades-cardiovasculares-y-diabetes.aspx>
- Murillo, S. (28 de mayo de 2015). *Fundación para diabeticos*. Obtenido de Fundación para diabeticos: <http://www.fundaciondiabetes.org/general/articulo/127/la-alimentacion-en-la-diabetes-tipo-2>
- Murillo, S. (28 de mayo de 2015). *Fundación para la diabetes*. Obtenido de Fundación para la diabetes: <http://www.fundaciondiabetes.org/general/articulo/127/la-alimentacion-en-la-diabetes-tipo-2>
- OMS. (2006). *Informe mundial sobre la diabetes*.

- OMS. (2016). *Informe mundial sobre la diabetes*. World Health Organization.
- OMS. (Noviembre de 2016). *Organización mundial de la salud*. Obtenido de Organización mundial de la salud: <http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fs312/es/>
- OMS. (Noviembre de 2016). *Organización Mundial de la Salud*. Obtenido de Diabetes: <http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fs312/es/>
- ONS, O. N. (2015). *Carga de enfermedad por Enfermedades Crónicas No Transmisibles y Discapacidad en Colombia*. Bogotá : Imprenta Nacional de Colombia.
- Orea, D. G., & Villarino, M. T. (2013). *Evaluación de impacto ambiental*. Madrid: Ediciones Mundi-Prensa.
- Organización Mundial de la Salud. (17 de Marzo de 2016). OMS. Obtenido de Día Mundial de la Salud 2016: Vence a la diabetes: <http://www.who.int/campaigns/world-health-day/2016/es/>
- Ortiz, H. (7 de 10 de 2015). *Diabetes Bienestar & Salud*. Obtenido de Diabetes Bienestar & Salud: <https://www.diabetesbienestarysalud.com/2015/10/7-consejos-para-prevenir-el-higado-graso/>
- Padilla, M. C. (2011). *Formulación y evaluación de proyectos*. Ecoe Ediciones.
- Plus, M. (24 de 7 de 2015). *Planificación de las comidas para la diabetes tipo 2*. Obtenido de Planificación de las comidas para la diabetes tipo 2: <https://medlineplus.gov/spanish/ency/article/007429.htm>
- Rodriguez, V. (2008). *Formulación y Evaluación de proyectos*. Mexico: Limusa.
- Sampieri, R. H. (2006). *Metodología de la Investigación*. Mexico: McGraw-Hill.
- Sarmiento, J. (2010). *Simulación Modelos*. Bogota: Universidad Javeriana.

- SERAJUDDIN, U. (2 de enero de 2016). Blog: Datos del Banco mundial. Obtenido de Clasificación de los países según el ingreso: Un nuevo documento de trabajo: <https://blogs.worldbank.org/opendata/es/clasificacion-de-los-paises-segun-el-ingreso>*
- Szymanski, V. (2016). Asociación Mexicana de diabetes. Obtenido de Valeria Szymanski: <http://amdiabetes.org/alimentacion-saludable>*
- Toro, D. B. (2014). Análisis Financiero, Enfoque y Proyección-. ECOE Ediciones.*
- Torres, C. V. (3 de junio de 2017). Popayán, la sexta ciudad con mayor desempleo del país. Popayán, la sexta ciudad con mayor desempleo del país.*
- Urbina, G. B. (2013). Evaluación de proyectos- Séptima Edición. Mexico: Mc Graw Hill.*
- Zuleta, A. (2004). Mitos y Realidades de los alimentos. Bogota: Editorial Norma.*

ANEXOS

Anexo 1: Encuesta Restaurantes

ENCUESTA

Nombre administrador o propietario _____

Nombre de su restaurante _____

1. ¿Qué tiempo tiene de operación (abierto) el restaurante?

_____ -

2. ¿Mencione que tipo de restaurante es según el tipo de preparaciones que ofrece al público?

3. ¿Quién es su mejor o mayor clientela?

4. ¿Dentro de la carta de su restaurante ofrecen platos especiales para personas con diabetes?

a) Si

b) No

c) Algunos (Mencione alguno de ellos) _____

5. ¿Al momento de diseñar la carta se tuvo en cuenta los tipos de diabetes que existen?

a) Si

b) No ¿Por qué?

c) En algunos casos

6. ¿Porque decidió abrir un restaurante?

- a) Considero que es una buena inversión en cuanto a ganancias
- b) Su carrera está relacionada a esto
- c) Por experiencia en trabajos pasados

7. ¿Realizó un estudio previo de análisis de mercado?

- a) Si
- b) No
- c) ¿Cuál estudio?

8. ¿Cómo decidió la ubicación del restaurante?

- a) Al azar
- b) Hizo una investigación
- c) Por influencia de la zona (zona de restaurantes o de buen nivel)
- d) Tenía un local disponible
- e) Otro

9. ¿Cómo decidió la inversión inicial?

- a) Hizo un estudio
- b) Fue invirtiendo mientras iba construyendo (según las necesidades del lugar)

10. Sus ventas respecto a sus expectativas han sido:

- a) Mayor a lo previsto
- b) Menor a lo previsto
- c) Lo previsto

11. ¿Los ingresos del lugar le han permitido recuperar la inversión que realizó para establecer su restaurante?

- a) si
- b) no ¿por qué?

ENCUESTA A USUARIOS

La intención de las siguientes preguntas es determinar la factibilidad para la creación de un establecimiento de alimentos saludables para diabéticos en el sector norte de la ciudad Popayán. Sus respuestas son valiosas para este proyecto. Gracias por su colaboración.

No. de cuestionario: _____ Fecha: _____

Género: Masculino____ Femenino____

Edad: ____ Ocupación: Empleado____ Independiente____ Pensionado____

Estrato de su Lugar de residencia: 3__ 4__ 5__ 6__

Tipo de diabetes: _____

A CONTINUACIÓN SE LE PRESENTA UNA SERIE DE PREGUNTAS ACERCA DE SU COMPORTAMIENTO FRENTE AL CONSUMO DE ALIMENTOS SALUDABLES PARA DIABÉTICOS, CADA PREGUNTA TIENE VARIAS OPCIONES Y UD. DEBERÁ MARCAR LA QUE MÁS SE APROXIME A SU PREFERENCIA:

1. ¿Ha visitado en la ciudad de Popayán algún restaurante con platos pensados en los cuidados alimenticios que debe tener una persona con diabetes?

a. Sí ¿Cuál? _____

b. No

2. ¿Usted lleva una dieta alimenticia según su tipo de diabetes?

a. Sí ¿Cuál? _____

b. No

3. ¿Con que frecuencia consume usted alimentos saludables?

- a. 1-3 veces por semana
- b. 4-6 veces por semana
- c. Más de 6 veces por semana

4. ¿Cómo conoce el servicio de alimentos saludables para diabéticos?

- a. Prensa
- b. Radio
- c. Televisión
- d. Internet (redes Sociales)
- e. Otro; Cual? _____

5. ¿Cuál es la característica más importante a la hora de consumir alimentos saludables para diabéticos en restaurantes? Mencione de 5 a 1

- a. Calidad en la atención _____
- b. Rapidez en el servicio _____
- c. Precio _____
- d. Los profesionales culinarios _____

6. ¿Qué servicios complementarios le agradecería que se tenga en un restaurante para Diabéticos?

- a. Especialidades culinarias
- b. Sugerencias alimentarias
- c. Servicio y atención al cliente
- d. Otro cual _____

8. ¿En qué Restaurante ha consumido alimentos saludables para diabéticos?

R/ _____

9. ¿Cómo califica el servicio recibido en estos sitios?

- a. Muy buena
- b. Buena
- c. Regular
- d. Mala
- e. Muy Mala

10. ¿Si se creara un Restaurante especializado en alimentos saludables para diabéticos estaría dispuesto(a) a utilizar sus servicios?

- a. Sí
- b. No
- c. No sabe/ No responde

Anexo 3: Encuesta Consumidores N°2

ENCUESTA

1. Sus ingresos oscilan entre los siguientes valores
 - a. Entre 1 y 2 SMLV
 - b. Entre 2 y 3 SMLV
 - c. Entre 3 y 4 SMLV
 - d. Más de 4 SMLV

2. ¿Con qué frecuencia usted va a un restaurante?
 - a. Una vez por semana
 - b. Dos y tres veces por mes
 - c. Más de tres veces por mes

3. ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por un plato balanceado y saludable?
 - a. Entre 10 y 15 mil pesos
 - b. Entre 15 y 20 mil pesos
 - c. Entre 20 y 30 mil pesos
 - d. Más de 30 mil pesos.

4. ¿Por qué razón prefiere comer en un restaurante?
 - a. Por falta de tiempo para cocinar
 - b. Por salir de la rutina
 - c. Por probar preparaciones diferentes

5. ¿A qué hora asiste preferentemente a un restaurante?
 - a. Desayuno
 - b. Almuerzo
 - c. Cena

Anexo 4: Menú Diabetes tipo 1



Anexo 5: Menú diabetes tipo 2



Anexo 6: Menú Diabetes Gestacional



