Diabeti
Gourmet

DIABETI GOURMET

YEIMY GABRIELA FERNANDEZ

YIZETH PAOLA VARGAS DIAZ

CORPORACION UNIFICADA NACIONAL DE EDUCACION SUPERIOR

(CUN)

ADMINISTRACION DE EMPRESAS

OPCION DE GRADO

BOGOTA

2018

DIABETI GOURMET

Introducción…….……4

Misión, Visión, Objetivo, General, Objetivos Específicos……..5

Planteamiento problema, Formulación de problema, Justificación……..…….……..6

Análisis del sector……...….7

Análisis del mercado ……...…8

Análisis de las competencias…….……..…9

Concepto del servicio o producto, Requisitos legales……10, 11,12

Dofa, Estrategias de mercado.....13

Medios en los que podemos publicitarnos ……...…….14

Pentágono…….…….…….15

Explicación Pentágono…….……..16

Ficha Técnica…….……....17

Conclusiones…….…….19

Encuesta…….20

Bibliografía…….……...21

INTRODUCCIÓN

El presente proyecto se creó con el fin de facilitarles la alimentación a las personas que padecen de diabetes, al implementar un restaurante en el cual se brinden dietas variadas y especializadas, ya que el problema que se encontró es que Bogotá es una de las ciudades de Colombia con mayor índice de personas que padecen de esta enfermedad y a pesar de esto no se les toma la suficiente importancia que ellos merecen en cuanto alimentación se refiere ya que no se encuentran restaurantes los cuales se especialicen en crear recetas para personas diabéticas.

Así que se decidió crear DIABETIC GOURMET para que los ciudadanos se puedan sentir a gusto en un restaurante exclusivamente para sus necesidades.

MISIÓN

Somos una organización que brinda el cuidado de la alimentación en las personas con diabetes para mejorar su calidad de vida a través de nuestros platos, proporcionando así una dieta balanceada para nuestros comensales por medio de nuestros productos.

VISIÓN

Convertirnos en el 2028 en el mejor establecimiento de comida saludable a nivel nacional e internacional, buscando reconocimiento y presencia en nuestros consumidores.

OBJETIVO GENERAL

Brindar productos alimentarios de óptima calidad, confiable y oportunos, que garanticen una estabilidad alimentaria en las personas diabéticas, para satisfacer las necesidades y expectativas de nuestros clientes.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Realizar una investigación de mercado, en la cual se les aplique una encuesta a los comensales.
- Llevar a cabo las necesidades que requieren alimentariamente los comensales.
- Prestar un servicio en el cual se sientan satisfechos, y crear un ambiente agradable
- Prestar el servicio en todas las partes de Colombia para que así les sea más factible la alimentación a las personas con diabetes.

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

En Colombia según estudios el incrementado de personas con diabetes cada vez es mayor, esto es debido a muchos factores uno de estos es la mala alimentación. Debido a que ellos no cuentan con lugares especializados que brinde una alimentación adecuada para este tipo de población, lo que conlleva a que los pacientes que sufren esta enfermedad quebranten constantemente su dieta generándoles un mayor número de problemas de salud

Ante esta situación se pensado en diseñar un proyecto el cual va dirigido para las personas que sufren de diabetes brindándoles la opción de tener un lugar donde se sientan a gusto, gracias a la variedad y delicias que se brindaran es este lugar y experimental nuevamente el placer en su alimentación sin tener que quebrantar su dieta al presentársele un menú delicioso y acorde con las necesidades que tiene.

FORMULACIÓN DEL PROBLEMA

¿Existen lugares donde se le brinde una alimentación adecuada y acorde a los pacientes diabéticos, que se ajusten a su dieta y además de esto que sean deliciosos?

JUSTIFICACIÓN

El presente trabajo tiene como objetivo crear un lugar donde las personas que padecen diabetes se sientan a gusto ya que se puede evidenciar que uno de los problemas que más afecta a las personas que padecen diabetes es el cambio de dieta, debido a que no tiene suficiente conocimiento acerca de lo que pueden consumir o no tienen un sitio en el cual ellos puedan encontrar recetas acordes a su dieta. De esta manera el presente proyecto les muestra la facilidad de consumir alimentos acordes a sus necesidades con una excelente comida además de esto platos variados y deliciosos

ANÁLISIS DEL SECTOR

La Organización Mundial del Turismo afirma que la gastronomía genera un impacto cercano al 30% de los ingresos económicos de un destino y, ante ese potencial, Pro Colombia señaló que adelanta una estrategia para que la riqueza cultural del país se reconozca en mercados clave como Estados Unidos, México, Ecuador, Perú, Chile, Argentina, Brasil, España y Alemania.

William Drew, editor de la edición de los 50 Best en Latinoamérica, destaca la creciente importancia de la gastronomía en la región y el interés de "ponerla en el mapa culinario del mundo", además de explorar la cultura del país desde sus platos más representativos.

el Gobierno colombiano, Pro Colombia y el sector gastronómico tienen el enorme deseo de trabajar con nosotros para crear una gran serie de eventos. Siempre buscamos que los premios Latín America's 50 BestRestaurants tengan un nuevo país sede al menos cada dos años, a fin de generar impacto durante un periodo extendido de tiempo, y para fines prácticos y logísticos. También lo hacemos para explorar completamente la región.

Existe un giro importante hacia los ingredientes indígenas y el legado alimentario minero, así que en lo que respecta a Colombia, como productor de alimentos variados, encontramos una tradición muy fuerte. Muchos de los mejores chefs de Latinoamérica tienen experiencia en todo el mundo, pero han vuelto a su tierra natal y han explorado la comida y los productos de su propio país, incluyendo ingredientes que fueron olvidados o abandonados durante muchos años. Si bien la influencia europea sigue siendo fuerte, es mucho menos predominante que hace 5 o 10 años. (EL HERALDO, 2017).

ANÁLISIS DEL MERCADO

QUÉ ES

La diabetes es una enfermedad en la que los niveles de glucosa (azúcar) de la sangre están muy altos. La glucosa proviene de los alimentos que consume. La insulina es una hormona que ayuda a que la glucosa entre a las células para suministrarles energía. En la diabetes tipo 1, el cuerpo no produce insulina. En la diabetes tipo 2, la más común, el cuerpo no produce o no usa la insulina de manera adecuada. Sin suficiente insulina, la glucosa permanece en la sangre.

Con el tiempo, el exceso de glucosa en la sangre puede causar problemas serios. Puede dañar los ojos, los riñones y los nervios. La diabetes también puede causar enfermedades cardíacas, derrames cerebrales y la necesidad de amputar un miembro. Las mujeres embarazadas también pueden desarrollar diabetes, llamada diabetes gestacional.

Un análisis de sangre puede mostrar si tiene diabetes. Un tipo de prueba, la A1c, también puede comprobar cómo está manejando su diabetes. El ejercicio, el control de peso y respetar el plan de comidas puede ayudar a controlar la diabetes. También debe controlar el nivel de glucosa en sangre y, si tiene receta médica, tomar medicamentos. (MEDLINE PLUS, 2018)

ANÁLISIS DE LA COMPETENCIA

En la actualidad se han ido implementando poco a poco la gastronomía especializada en diabéticos, en general los lugares que existen son muy pocos y no tienen mucha variedad es decir en ellos se encuentra un tipo de comida muy específicos, además de estos quedan alejados de mucha población colombiana.

Lo que hace que los sitios que suplan esta necesidad sean los restaurantes vegetarianos ya que allí ellos pueden encontrar algunas recetas que no afecten su salud.

Los sitios que están especialmente dirigidos para esta población son:

- **El Huerto**

  Barranquilla, Carrera 52 #70-139

  Este es uno de los lugares destacados por la Sociedad de Diabetes Internacional por su servicio de restaurante, panadería y repostería, con ingredientes de calidad también disponibles en un minimarket.

- **Bacco Trattoria**

  Cartagena de Indias, Calle del Curato 38-161

  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.

- **San Marcos**

  Bogotá, Carrera 13 #40-36

  Fundado en 1943 es uno de los restaurantes italianos más antiguos en los que los platos tienen una preparación especial para diabéticos en varios tipos de pastas, bizcochos y hasta pizzas.

- **Philippe**

  Bogotá, Calle 109 #17-10 y Carrera 5 #69a-30 / Chía, Centro comercial Bazaar

Esta pastelería es reconocida por su calidad y exclusividad. Cuenta con varias sucursales en Bogotá, donde los postres sin azúcar, la chocolatería y la panadería artesanal son sus principales productos. (TRIPADVISOR)

CONCEPTO DEL PRODUCTO O SERVICIO

Este servicio surge de la necesidad de las personas que padecen diabetes, debido a que este tipo de población necesita una dieta estricta y son muy escasos los sitios que les pueden brindar este servicio.

Como servicio principal se quiere ofrecer comida orgánica además de esto alimentos muy balanceados es decir encontraran desde verduras hasta postres lo que hará que los consumidores se sientan como si estuvieran en un restaurante habitual todo esto con el fin que las personas que sufren de diabetes se sientan a gusto sin tener que quebrantar sus dietas con este servicio se pretende contribuir al mejoramiento de la calidad de vida de estas personas y brindándoles así un valor agregado a los consumidores, logrando así implementar hábitos de consumo mas saludable

REQUISITOS LEGALES

Para poder abrir un establecimiento como lo es un restaurante se debe de tener en cuenta algunos puntos y uno de estos es el de los requisitos legales los cuales son:

*** Inscribirse en el registro mercantil**

Todo establecimiento de comercio debe inscribirse en el registro mercantil, entendido ese como el instrumento legal que tiene como objeto llevar la matrícula de los comerciantes y de los establecimientos de comercio, así como la inscripción de todos los actos, libros y documentos del comerciante. El registro mercantil es tramitado en la Cámara de Comercio.

* **Diligenciar el certificado de uso de suelos**

Antes de proceder a la apertura de un establecimiento de comercio, es preciso diligenciar en la oficina de planeación municipal o quien haga sus veces, el certificado de uso de suelos.

El objetivo de este certificado, es que la autoridad competente certifique que la actividad desarrollada por el establecimiento certificado, puede desarrollarse en el lugar.

Esto es importante si se tiene en cuenta que en determinados sectores de una ciudad no se pueden desarrollar ciertas actividades, como es el caso de

los bares y expendios de bebidas alcohólicas, los cuales no pueden funcionar en determinadas zonas. Así como tampoco una fábrica no se puede instalar un una zona clasificada como residencial.

*** Adquirir el certificado de Sayco & Acinpro**

Los establecimientos de comercio que hayan uso de música o difusión de cualquier obra protegida por derechos de autor, debe pagar los respectivos derechos.
Si el establecimiento de comercio no hace utilización de este tipo de obras, debe de todas formas adquirir el certificado de no usuario de música y demás obras sometidas a derechos de autor.

*** Adquirir el concepto sanitario**

Todo establecimiento de comercio cuyo objeto social sea el expendio de productos alimenticios, debe disponer de su respectivo concepto sanitario.
Igualmente, todos los empleados que manipulen alimentos, deben tener su certificado de manipulación de alimentos.
El concepto sanitario comprende aspectos como la seguridad de las instalaciones y el nivel de sanidad del establecimiento.

*** Control de pesas y medidas**

Las pesas y medidas que se utilicen en el establecimiento de comercio, debes estar debidamente “calibradas” de manera tal que cumplan con su objetivo de forma exacta, puesto que vender productos con medidas y pesos diferentes a los reales, es sancionable.

*** Lista de precios**

El comerciante debe hacer público los precios de sus productos, lo cual puede hacer colocándolos en el empaque o en el envase, o en una lista general visible.

*** Inscripción en el Rut**

Todo comerciante debe inscribirse en el Rut, y en el caso de ser un comerciante perteneciente al régimen simplificado, deberá exhibir el Rut en un lugar visible del establecimiento de comercio.

En términos muy generales, los anteriores son los requisitos más comunes que debe cumplir un establecimiento de comercio para poder abrir al público.

* **Informar al comandante de la policía sobre la apertura del establecimiento de comercio.**

Antes de abrir al público el establecimiento de comercio, debe comunicarse tal hecho al comandante de la estación de policía más cercano al sitio donde funcionará el establecimiento de comercio.

*** Inscripción en el RIT.**

Todo establecimiento de comercio debe quedar inscrito en el Registro de Información Tributaria (RIT) a través del diligenciamiento del Formulario RIT Establecimiento de Comercio. Este formulario también permite realizar la actualización o clausura de dichos establecimientos.

*** Certificado de manipulación de alimentos**

Este es de carácter obligatorio para todos los empleados que manipulen alimentos y se debe renovar anualmente. Existen varios institutos que cuentan con la autorización como Empresa Capacitadora en Manipulación Higiénica de Alimentos. (GERENCIA.COM, 2017)

DOFA

Debilidades	Oportunidades
• Falta de reconocimiento de la marca en el mercado	• Escasa competencia en el mercado
• Carencia de personal técnico	• Clientes que prefieren o se ven obligados a almorzar fuera de casa
• Falta de respaldo financiero	• Gran población que padece en esta enfermedad

Fortalezas	Amenazas
• Conocimiento del cliente	• Poco impacto en el mercado
• innovación en el mercado	• Probable competencia por
• Creatividad en los menús	aumento de la población
• Oferta única en el mercado	diabética

ESTRATEGIAS DE MERCADO

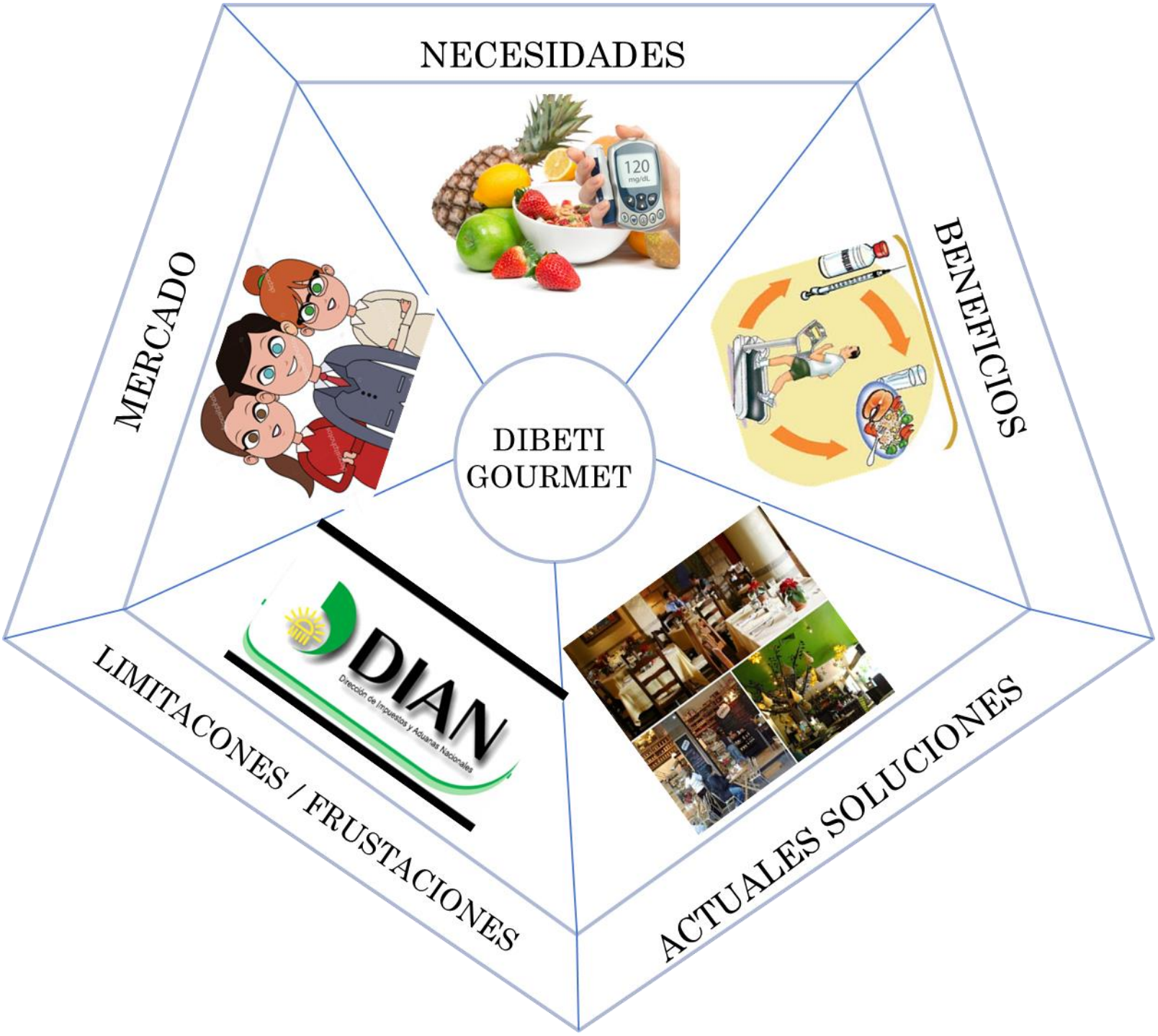
- Incluye todas la actividades que sean necesarias realizar y estas se relacionan unas con otras para realizar todos los objetivos del marketing:
- La investigación de mercados.
- Elaboración de planes de marketing.
- Participación activa en el desarrollo de productos.
- fijación de precios.
- Selección de canales de distribución.
- Implementación de actividades de promoción.
- Monitoreo y control de actividades de marketing.

MEDIOS EN LOS QUE PODEMOS PUBLICITARNOS

Periódicos.
Revistas.
Televisión.
Radios.
Internet.
Voz a Voz
Volantes
Vallas publicitarias
Las estrategias más usadas para el mercado son elaboradas mediante un plan o un programa en el optimicemos las funciones de cada trabajador y se pueda maximizar todas las operaciones haciendo que sean eficientes y eficaces nuestras estrategias van encaminadas a poder brindar el mejor de los servicios y es por eso que todas nuestras estrategias de ventas van enfocadas a brindar un servicio excelente.

- Llegar a más personas mejorando su calidad de vida
- Proporcionar una nutrición excelente a un precio justo.
- Hacer de nuestros productos la mejor opción
- Llegar cada vez a más personas con este tipo medico

PENTAGONO


NECESIDADES
BENEFICIOS
ACTUALES SOLUCIONES
LIMITACONES / FRUSTACIONES
MERCADO
DIBETI GOURMET
120 mg/dL
DIAN
Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales

EXPLICACIÓN PENTAGONO

- **NECESIDADES:** como se ha venido tratando en el transcurso de este proyecto la necesidad que se ve es que las personas que padecen diabetes no tienen un lugar específico al alcance de sus manos, donde ellos puedan disfrutar de las variadas recetas que se pueden realizar con su dieta, además de esto la mala alimentación que ellos llevan por la mala información que tienen con respecto a los productos que pueden consumir.

- **BENEFICIOS:** con este servicio las personas que sufren de diabetes ya no tendrán que quebrantar sus dietas, podrán mejorar su alimentación, además de esto día a día podrán disfrutar de deliciosas recetas que hará que ellos se sientan a gusto, y esto ayudara a que sus problemas alimenticios y de salud no empeoren si no que todo lo contrario mejoren de una manera extraordinaria.

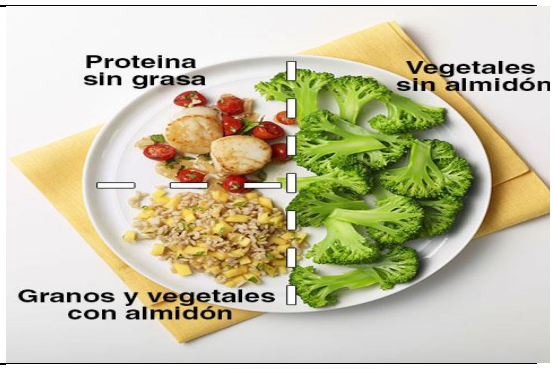
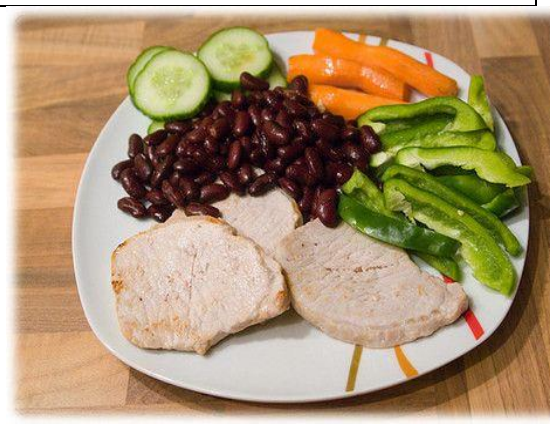
- **ACTUALES SOLUCIONES:** Actualmente son pocos los lugares que se especializan en realizar alimentos para personas con diabetes, además de esto se enfocan en una sola área ya sea los postres o platos solo artesanales etc. Otro punto es que estos lugares no están al alcance de la mayoría de la población. Lo que hace que los que satisfagan esta necesidad sea los restaurantes vegetarianos ya que son los lugares más concurridos por las personas diabética ya que allí encuentran algunos alimentos que suplen sus necesidades.

- **LIMITACIONES O FRUSTRACIONES:** algunas limitaciones que se pueden presentar al momento de poner en marcha este proyecto es la falta de experiencia del nuevo servicio adicional a esto el poco reconocimiento que tiene nuestro servicio otra limitación son los trámites legales que conlleva crear un restaurante.

- **MERCADO:** el mercado al cual vamos dirigidos son personas que padecen de diabetes, son personas que comen frecuentemente en restaurante además de esto que tienen una estabilidad que les favorece consumir este tipo de servicio además de esto son personas que están trabajando constantemente y no les queda tiempo de preparar los alimentos adecuados a su dieta.

FICHA TECNICA

Se muestra algunos platos que se ofrecerá a los clientes y los ingredientes que se van a utilizar.

Plato #1	*Contenido del plato:* *-fresas* *-pechuga* *-arroz azafrán* *-garbanzo* *-brócoli*	*Contenido de azúcar:* *-3%* *-15%* *-2%* *-1%* *-0%* *En total de azúcar:21%*	*Contenido de proteína:* *-4%* *-23%* *-12%* *-5%* *-28%* *En total de proteína:72%*	
Plato #2	*Contenido del plato:* *-pepino cohombro* *-tomate* *-lechuga* *-cebolla* *-pimentón* *-pechuga* *-garbanzo*	*Contenido de azúcar:* *-2%* *-2%* *-0%* *-4%* *-6%* *-15%* *-1%* *En total en azúcar:30%*	*Contenido de proteína:* *-12%* *-14%* *-10%* *-8%* *-5%* *-23%* *-5%* *En total en proteína:77 %*	
Plato #3	*Contenido del plato:* *-pepino cohombro* *- zanahoria* *-frijol* *-pimentón verde* *-pechuga*	*Contenido de azúcar:* *-2%* *-0%* *-6%* *-6%* *-15%* *En total en azúcar:29%*	*Contenido de proteína:* *-12%* *-15%* *-8%* *-8%%* *-23%* *En total en proteína:66 %*	

Plato #4	*Contenido del plato:* *-atún* *-tomate verde* *-lechuga crespa* *-pimentón* *-lechuga* *-rebanada de naranja*	*Contenido de azúcar:* *-3%* *-3%* *-0%* *-5%* *-0%* *-8%* *En total en azúcar:11%*	*Contenido de proteína:* *-13%* *-8%* *-10%* *-5%* *-10%* *-5%* *En total en proteína:51 %*	
Plato #5	*Contenido del plato:* *-tomate* *-papa* *-arroz* *Zanahoria* *-brócoli* *-Torta de coliflor*	*Contenido de azúcar:* *-3%* *-5%* *-2%* *-2%* *-0%* *-13%* *En total en azúcar:25%*	*Contenido de proteína:* *-9%* *-11%* *-9%* *-12%* *-15%* *-21%* *En total en proteína:77 %*	
Plato #6	*Contenido del plato:* *-lechuga* *-papa* *-fresa* *-naranja* *-pechuga cocinada*	*Contenido de azúcar:* *-0%* *-5%* *-3%* *-8%* *-15%* *En total en azúcar:31%*	*Contenido de proteína:* *-12%* *-11%* *-8%* *-5%* *-23%* *En total en proteína:59 %*	

Conclusiones

Este trabajo nos hace concluir que el aumento de esta enfermedad debe tener un trato adecuado tanto en su medicación como en su alimentación la cual debe ir acorde con todos las recomendaciones de un nutricionista, según los últimos datos de la O.M.S organización mundial de la salud cada día aumenta en un número considerable las personas que sufren de esta enfermedad la cual no tiene cura pero si puede ser sobrellevada con total éxito si seguimos las recomendaciones de nuestros médicos y nutricionistas. Es por esta razón que nuestro restaurante es la solución a muchas personas que por su ritmo de trabajo o por su falta de tiempo no podían tener una alimentación adecuada para su enfermedad.

Encuesta

1) ¿Sabe que es diabetes?

   a) Si
   b) No

2) ¿Sufre usted o algún conocido de diabetes?

   a) Si
   b) No

3) ¿Conoce los factores de riesgo de diabetes que existen?

   a) Si
   b) No

4) ¿Conoce el tipo de alimentación que debe llevar en caso de tener diabetes?

   a) Si
   b) No

5) ¿Sabe de la existencia de restaurantes que brinden una alimentación específica para el tratamiento de la diabetes?

   a) Si
   b) No

6) ¿Asistiría a un restaurante que brinde una alimentación apta, para prevenir en un futuro padecer diabetes?

   a) Si
   b) No

Bibliografía

- *EL HERALDO*. (18 de OCTUBRE de 2017). Obtenido de https://www.elheraldo.co/entretenimiento/la-gastronomia-de-colombia-esta-en-su-mejor-momento-william-drew-413329

- *GERENCIA.COM*. (05 de NOVIEMBRE de 2017). Obtenido de https://www.gerencie.com/requisitos-que-un-establecimiento-de-comercio-debe-cumplir-para-poder-abrir-al-publico.html

- *MEDLINE PLUS*. (03 de 01 de 2018). Obtenido de https://medlineplus.gov/spanish/diabetes.html

- *TRIPADVISOR*. (s.f.). Obtenido de https://www.tripadvisor.co/Restaurants-g294074-c10679-Bogota.html

- https://www.buenasalud.net/wp-content/uploads/2014/12/lista-de-alimentos-para-diabeticos.jpg

- http://cuidesudieta.com/comidas-para-diabeticos-alimentacion-clave/

- https://www.comedera.com/recetas-saludables/