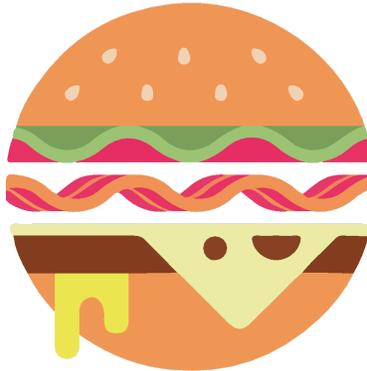


BURGESS VEGET'AST



Lo mejor del día es tu comida

JUAN SEBASTIÁN VIRGÜEZ CORZO

KAREN TATIANA CASTILLO RIAÑO

ANYI CÁTERIN DAZA GOMEZ

04/05/2017

CORPORACIÓN UNIFICADA NACIONAL CUN

BOGOTA

OPCIÓN DE GRADO I

TABLA DE CONTENIDO

1) Introducción.....	3
1.1) Justificación.....	4
2) Desarrollo de matriz de perfilación de clientes 5	
2.1) Identificación de las necesidades del Stakeholders 5	
2.2) Identificación de beneficios y expectativas6	
2.3) Identificación de soluciones actuales10	
2.4) Análisis de in conformidades, frustraciones y limitaciones 12	
2.5) Mercado.....	13
3) Validación del mercado.....	14
3.1) Entrevista.....	14
3.2) Análisis de resultados.....	14, 15
4) Prototipo.....	16
4.1) Descripción del producto o servicio.....	16
5) Conclusiones.....	17
6) bibliografía	18

1) INTRODUCCION

El aumento en la venta de hamburguesas ha incrementado notablemente en los últimos años, y su consumo ha sido promovido al ser un alimento considerado económico, variable y fácil de preparar. Sus precios asequibles han fomentado su consumo a gran nivel. En un principio se tenía la percepción de que la comida vegetariana solo se limitaba a los cereales, verduras y legumbres para lo cual Colombia dispone de estos recursos, esto hacia que hubiese una gran desventaja y era que no podían contar con productos cárnicos de origen no animal, lo cual provoco que llegaran a Colombia hace diez años este tipo de productos, pero aún es un mercado potencial que se encuentra en vía de desarrollo, teniendo en cuenta que hoy en día se puede encontrar en el mercado en versión vegetariana: medallones de ‘pollo’, muchacho relleno, salchichas, mortadela, jamón, carne para asar, hamburguesa y ‘perniles’, El segmento de mercado de hamburguesas en Colombia confirma que en 2015 esta industria representó para el país un consumo per cápita de \$646.000, ventas por \$30 billones y un crecimiento superior a 15%, El 2016-2017 mantuvo el ritmo de crecimiento. La situación es que ahora existe una nueva tendencia: la inclinación hacia el consumo de productos saludables. La gente ya no quiere incurrir en la dieta fast food; sin embargo, poder filtrar un producto nuevo como competidor directo de este popularizado alimento, implica encontrar materias primas baratas para crear un producto accesible, que estimule a la gente a elegirlo sobre las opciones de siempre, a pesar de que su precio sea ligeramente más elevado, y así, paulatinamente, renovar el concepto actual de hamburguesa, tan asociado a la comida rápida.

1.1) JUSTIFICACION

Una de las problemáticas más frecuentes de la sociedad actual es la mala alimentación que se presenta en algunas familias, ya que gran parte de esta población se encuentran sectorizados en estratos bajos y medios que son el mercado potencial de las comidas rápidas en Bogotá; es primordial destacar que para seguir una alimentación balanceada es necesario el consumo de proteínas ya sea de origen animal o vegetal. Es importante resaltar que las comercializaciones de hamburguesas de carne presentan una calidad poco aceptable, su venta se realiza en carnicerías, restaurantes o puntos de comida rápidas. En la mayoría de los casos no se conoce la procedencia, procesamiento y manipulación hasta la preparación de este producto. Por esto BURGESS VEGET'AST establece la necesidad de estudiar la factibilidad para realizar hamburguesas a base de carne, para generar de esta manera soluciones a esta problemática ya que este producto contiene un alto nivel de proteína que puede suplir los requerimientos básicos y puede reemplazar la porción de carne en el consumo diario. De esta manera poder llegar a mejorar la calidad de vida de esta población, porque este alimento funcional posee un menor costo a comparación de la carne, siendo más asequible para los consumidores. Las características de empaque y conservación hacen de estas hamburguesas un producto llamativo al consumidor, de buena calidad y apropiado para diversas preparaciones en el diario vivir

2) DESARROLLO DE MATRIZ DE PERFILACIÓN DE CLIENTES

2.1) IDENTIFICACIÓN DE LAS NECESIDADES DEL STAKEHOLDERS

- **¿Cuál es la necesidad que se quiere resolver?**

Lo que queremos buscar es ayudar a los vegetarianos a que prueben una hamburguesa sin la necesidad de sacrificar a un animal. Puede ser su misma textura y sabores parecidos o similares, pero con el detalle que es una carne procesada con alimentos nutritivos con todos los vegetales, además de las hamburguesas se quiere lograr una variedad de salsas al gusto de toda persona que van a ser elaboradas con ingredientes naturales.

- **¿Qué verbo representa la acción?**

El verbo es BUSCAR ya que lo que quiere nuestra empresa es la calidad adecuada de alimentos saludables y así pueda ser reconocida por una alternativa alimenticia conveniente

- **¿Bajo qué contexto se da?**

contexto que se va a dar es en BOGOTÁ D.C y se da por la mala alimentación en Colombia ya que con nuestro producto queremos satisfacer una necesidad de una buena nutrición en proporciones racionales y mayormente económicas.

Concepto de hamburguesas vegetarianas. Son alternativas que aportan los mismos nutrientes, pero sin los riesgos que conlleva el consumir carne en exceso. Existen muchas alternativas en la alimentación para reemplazar la carne en la dieta y son alternativas que

aportan los mismos nutrientes. Las carnes vegetales consisten en alimentos preparados a base de productos de origen vegetal y que aportan las mismas proteínas y vitaminas que se pueden obtener de la carne animal. La ventaja es que las carnes vegetales carecen de todas las toxinas que se encuentran en la carne hormonas, saborizantes, colorantes, conservadores, etc.

2.2) Identificación de beneficios y expectativas

- **¿Cuál es la principal razón por la que está tratando de resolver una necesidad?**

La principal razón es buscar los beneficios que reporta la cocina vegetariana, donde tendremos un bajo aporte de grasas saturadas y las salsas saludables, las que sí podemos encontrar en una hamburguesa de carne, por ejemplo. El colesterol en una hamburguesa vegetariana es prácticamente nulo, lo que hacen de este plato algo muy tentador, ya no solo para veganos y veganas sino para quien se preocupa de su salud y quiere bajar peso o no ganar más.

ARTICULO

Atrás quedaron esos años en los que comerse una hamburguesa vegetariana o vegana estaba reservada sólo a aquellos que seguían este estilo de vida, o aquellos que quisieran perder peso a costa de sacrificar sabor. A día de hoy, se ha avanzado mucho en la textura y sabor de las hamburguesas vegetarianas, que pueden resultar tan sabrosas como las hamburguesas de carne, pero siendo mucho más saludables y, sobre todo, justas con los animales. Si eres de los que les gusta el aroma y sabor de la carne (sabemos que más de un vegetariano /

vegano se le habrás revuelto las tripas), es posible que desees considerar el cambio a una hamburguesa vegetariana. Aquí algunas razones por las cuales deberías plantearte el cambio

1. BAJA EN GRASAS Y BAJA EN CALORÍAS

Si desees perder peso sin cambiar tu dieta de forma drástica, una hamburguesa vegetariana es la opción ideal para ti. Las hamburguesas vegetarianas empanadas son bajas en grasas saturadas, por lo que son una buena opción. Las hamburguesas de ternera convencionales contienen alrededor de 10 gramos de grasa, mientras que el promedio de una hamburguesa vegetariana está en torno a los 3 gramos. Sin embargo, no todas las hamburguesas vegetarianas tienen un bajo contenido en grasa, así que no te fíes y lee las etiquetas, siendo algunas incluso más grasientas que las hamburguesas de cara nivel calórico, las hamburguesas de carne contienen en promedio de 200 calorías por porción, mientras que la mayoría de hamburguesas veganas no superan las 70 calorías, esto es, ¡una tercera parte!

2. MENOS O CONSERVANTES

Los conservantes son aditivos que comúnmente se encuentran en los alimentos procesados. Los conservantes se añaden con la finalidad de extender su vida útil. Esto puede ser una ventaja para los fabricantes de alimentos, pero hay un gran inconveniente relacionado con la salud para ti. Y es que, algunas hamburguesas de carne contienen nitritos de sodio, que pueden conducir a enfermedades potencialmente mortales como el cáncer de cerebro o la leucemia. Mientras que lo óptimo al consumir hamburguesas vegetarianas es que hayan

sido realizadas con ingredientes caseros, incluso las procesadas son muchas mañanas saludables.

3. RICAS EN FIBRA

Las hamburguesas vegetales no sólo te ayudan a mantener el peso y evitar la infección bacteriana, sino que también pueden ayudar a prevenir enfermedades tan graves como el cáncer de colon. Esto se debe a una hamburguesa vegetariana contiene una alta cantidad de fibra. Esta fibra no sólo es buena para el colon, sino también es beneficiosa para tu corazón. El consumo de carne roja y procesada puede estar relacionado con el cáncer de colon, tal y como se indicó en el informe de la OMS hace unos meses.

4. AYUDAN A PREVENIR ENFERMEDADES

Algunas hamburguesas vegetarianas pueden beneficiar a tu salud, ayudando a prevenir enfermedades. Por ejemplo, la soja (que suele ser un ingrediente de hamburguesas vegetales) se sabe que contiene fotoquímicos que ayudan a reducir el colesterol LDL de tu cuerpo, también conocido como el colesterol "malo". Este colesterol puede obstruir las arterias y bloquear el flujo sanguíneo, causando una enfermedad cardíaca o un ataque al corazón. La soja en hamburguesas vegetarianas también puede ayudar a evitar la osteoporosis y otras enfermedades óseas, ayudando a sus huesos retener el calcio. Una de las posibles desventajas de comer hamburguesas vegetarianas es el hecho de que algunos de ellos pueden contener altas cantidades de sodio. Por esta razón, es recomendable que leas la etiqueta nutricional para asegurarte de que la hamburguesa no contiene más sodio de lo saludable. También puede ser que desees comprobar los ingredientes para asegurarte de que no eres alérgico a cualquiera de ellos.

Ni siquiera cuando se trata de hamburguesas de pavo, carne blanca más saludable, las hamburguesas de carne salen ganando en la comparativa, compruébalo en esta infografía.

Recetas y dónde comprar hamburguesas vegetarianas

- Recetas de hamburguesas vegetarianas: En nuestra web, sección de recetas, puedes encontrar decenas de recetas de hamburguesas vegetarianas y veganas diferentes para hacer en casa. La mayoría son muy sencillas de hacer, rápida si con ingredientes que todos tenemos en casa. Consulta aquí las recetas de hamburguesas vegetarianas.

- Dónde comprar hamburguesas vegetarianas: En nuestra tienda vegetariana online puedes encontrar infinidad de hamburguesas vegetarianas como las de la foto, a precios muy económicos. Pincha aquí para ver todas nuestras hamburguesas veganas.

<https://www.vegaffinity.com/articulo/4-razones-para-elegir-una-hamburguesa-vegana-vs-hamburguesa-de-carne--a92>

- **¿Qué metas o indicadores desea alcanzar al final del proceso?**
- Diseñar la estructura organizacional y administrativa para la creación de la empresa.
- Realizar un estudio de mercados de aproximadamente 1 mes, en el que se pueda identificar claramente la oferta y demanda de nuestro producto.
- Identificar el gusto y la preferencia del consumo de hamburguesas vegetarianas, mediante la implementación de una encuesta a 30 personas aproximadamente.

- Dar a conocerlo ya que es un producto novedoso en comparación por sus competencias de las hamburguesas tradicionales.
- Ofrecer alimentos saludables que aportan nutrientes a la dieta alimenticia de las personas.
- Saber cuál es el impacto social que genera a las personas la elaboración de las hamburguesas vegetarianas.
- Animar a las personas a llevar un estilo de vida saludable.
- Ofrecer este producto no solo a personas veganas, sino también a personas comunes.

- **¿Cuáles son los beneficios emocionales que quiere alcanzar?**

La alegría de la buena alimentación, sentirse sano y activo. La calidez a través de los eventos familiares, reforzados por la publicidad emocional de la hamburguesa.

2.3) IDENTIFICACIÓN DE SOLUCIONES ACTUALES

- **¿Qué soluciones compran o contratan actualmente?**
- **Marcas similares al producto:**
 - Nandus brangus
 - Let's Burger
 - Vegano market
 - Beyond meat
 - Begin vegan
 - Hot dang

sustitutos:

- Una hamburguesa vegetariana a una hamburguesa tradicional
- El pan tradicional por arepa, o patacon

- Una hamburguesa con salsas o sin salsas
- Se puede elegir su hamburguesa con ingredientes vegetarianos de su preferencia

complementarios:

- Hamburguesa con una serie de vegetales
 - Hamburguesa vegetariana con queso
 - La hamburguesa y su preparación
 - La hamburguesa con carne
 - Hamburguesa con su variedad de salgas también a base de productos saludables
 - Aceites naturales
-
- **¿A través de que canales las adquieren y como se enteraron de la solución?**

La empresa Let's Burger tiene publicidad y diferentes canales por los cuales los clientes pueden obtener su producto como:

- Página web
- Redes sociales (Facebook, Twitter, Instagram)
- Publicidad por radio
- Propagandas de television
- Volantes de information
- vallas publicitaria

- **¿Cuánto dinero invirtieron en ellos?**

La empresa Let's Burger ofrecen hamburguesas vegetarianas a precios aproximados entre \$6.000 hasta \$30.000 pesos.

La empresa Begin vegan ofrece una variedad de productos vegetarianos adicionales a la hamburguesa a precios aproximados entre \$10.000 hasta \$ 40.000

2.4) ANÁLISIS DE IN CONFORMIDADES, FRUSTRACIONES Y LIMITACIONES

- **¿Qué resulta frustrante en la solución actual?**

Nandus brangus

- Variedad de productos
- Canales de venta

Let's Burger

- Canales de marketing
- Mayor participación en el mercado

Vegano market

- Promociones
- Posicionamiento en el mercado
- calidad

- **¿Qué inconformidades representa respecto a la solución del proceso?**

Beyond meat

- Falta de conocimiento de los clientes
- Falta de conocimiento de la variedad de productos
- Calidad
- Presentación del producto

Begin vegan

- Productos similares
- Segmento del mercado similar

- **¿Qué es limitado de la solución actual?**

Hot dang

- Precio
- Ingredientes que utiliza el producto
- Inocuidad del producto
- Publicidad
- Presentación del producto

2.5) MERCADO

Edad: 25 y 35 años

Estrato: 2 y 3

Habitantes de barrios populares de Bogotá D.C.

Nivel socioeconómico: Medio - bajo

Estilo de vida: Personas sociables, estudiantes, utilizan redes sociales, les gusta compartir con familia y amigos.

Motivaciones: Los motiva tener buenas relaciones sociales, cumplir sus diferentes metas a cortos mediano y largo plazo, tiene un estilo de vida saludable.

Grupos de opinión: Redes sociales, medios ATL, Amigos, familia y conocimiento previo de este, influencia cultural

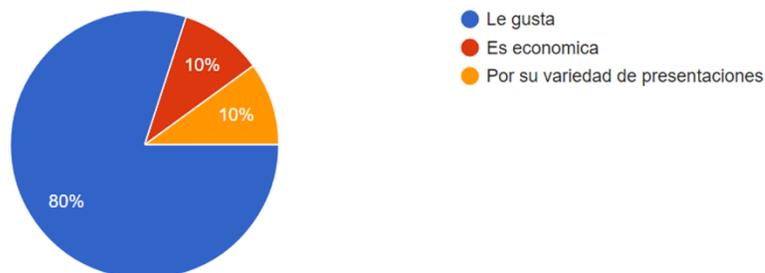
3) VALIDACIÓN DE MERCADO

3.1) Entrevista

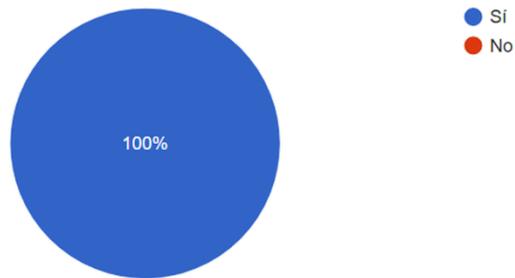
- ¿Cuál es la razón por la cual usted consume hamburguesa?
- ¿Tiene conocimiento de los ingredientes que contiene una hamburguesa?
- ¿Con que frecuencia consume hamburguesa?
- ¿Estaría dispuesto a consumir una hamburguesa vegetariana?
- ¿Cómo se siente frente a un nuevo producto alimenticio más saludable?

3.2) Análisis de resultados

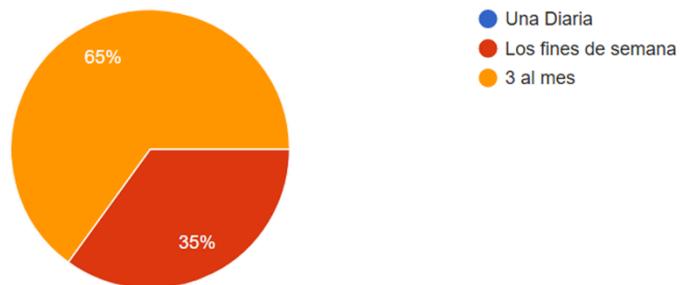
¿Cual es la razón por la cual usted consume hamburguesa?



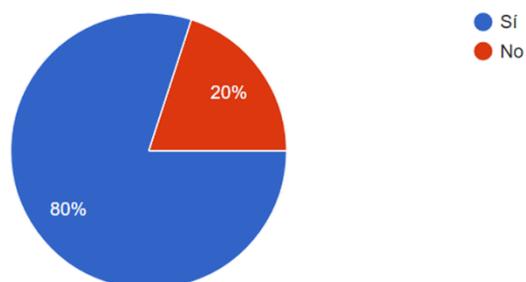
¿Tiene conocimiento de los ingredientes que contiene una hamburguesa ?



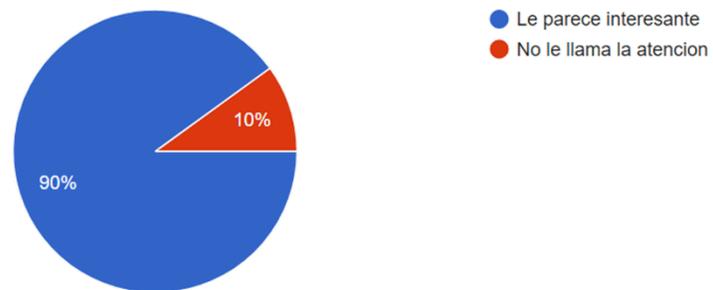
¿Con que frecuencia consume hamburguesa?



¿Estaría dispuesto a consumir una hamburguesa vegetariana?



¿Como se siente frente a un nuevo producto alimenticio mas saludable?



4) PROTOTIPO

4.1)



1 INGREDIENTES
 PATACON
 LECHUGA
 QUESO
 TOMATE
 SALSA
 CEBOLLA
 CARNE A BASE DE (CARVE)

2 COMPONENTE INNOVADOR
 PATACON
 CARNE A BASE DE CARVE
 VARIEDAD DE TAMAÑO

3 COMPOSICION
 Agregamos el Carve en agua para hidratarlo.
 Escurrir.
 Mezclar el carve con las lentejas, sal pimentar al gusto y agregar el huevo batido.
 Armar la "carne" y pasarla por la miga de pan justo antes de ponerla en la sartén con el aceite caliente.
 Armar las hamburguesas al gusto con las verduras y las salsas.

5) CONCLUSIONES

Por medio de este trabajo se dio a conocer la importancia de crear una empresa por un punto de vista como en la salud comida vegetariana bien balanceada, además de que permite una buena nutrición a nuestro cuerpo también nos permite tener un peso adecuado de acuerdo a nuestra estatura, así que es una excelente alternativa para las personas que quieran bajar de peso ya que este tipo de dieta permite que no se acumule grasas en el organismo. Y lo que se quiere obtener es un producto innovador como son las hamburguesas vegetarianas para que sea un alimento saludable

6) BIBLIOGRAFÍA

- <https://www.vegaffinity.com/articulo/4-razones-para-elegir-una-hamburguesa-vegana-vs-hamburguesa-de-carne--a92>
- <http://www.pcrm.org/health/diets/spanishvsk/alimentos-vegetarianos>
- <http://www.whyveg.com/co/?ng=1>