

Postres Autóctonos de Colombia con insumos orgánicos

July Pauline Castro Agudelo

Andrea Carolina Vargas Prieto

Edwin Antonio Marín

Opción de grado

Grupo Número 10114

Docente Linda Diana Bustos Parra

Introducción

El presente trabajo supone soluciones hipotéticas a los clientes quienes presentan la necesidad encontrada tras un estudio de mercado acerca del poco o nulo consumo de gastronomía autóctona del territorio Colombiano más puntualmente a postres diversificados en algunos de sus departamentos, añadiendo como valor agregado incluir en dichos procesos culinarios insumos netamente orgánicos con el fin de promoverles a los mismo e incentivar a la alimentación concienzuda por parte de los futuros consumidores.

Justificación

Hoy en día se presta mucha más atención al estilo de vida, la figura estética y la buena alimentación, es bien sabido que los productos que normalmente se compran en la canasta familiar a menos de poseer un aval de su procedencia orgánica contienen pesticidas, plaguicidas o fitosanitarios, estos se usan para combatir plagas o enfermedades que puedan dañarlos; a su vez generan un efecto acumulativo en el consumidor y pueden generar irritación de las mucosas, problemas digestivos, y más preocupante aún pueden ser carcinógenos.

Por otra parte hay una iniciativa fuertemente convictica sobre como promover que tanto público extranjero como los mismos colombianos disfrutemos de la gastronomía que posee el país y ¿por qué no? Ofreciendo productos provenientes de buenas prácticas de agricultura que garanticen que los productos orgánicos que van a consumir serán beneficiosos.

Matriz de perfilación del cliente

Nos hemos enfocado principalmente en los estratos 5 y 6 de la capital colombiana, en público extranjero que residan en sectores aledaños a barrios como El chicó, Santa Ana, Rosales, La Cabrera, Usaquén. En encuestas realizadas se sustentó que debido a las características del producto interesa en mayor medida a personas con mayores alcances adquisitivos y también por el costo que puede tener el producto ya en el mercado.

Necesidades

Creemos que existe la necesidad de promover la gastronomía Colombiana por medio de deliciosos postres.

Creemos que hay un grave riesgo en consumir alimentos que puedan llegar a ser dañinos para la salud del consumidor, por ende hay una necesidad de modificar estos patrones de consumismo y mejorar la calidad de vida de los mismos.

Creemos que la salud y el alimento serán necesidades primarias en la vida de cualquier individuo. Pero también están marcadas como tendencia hoy en día y hay que ajustarse a los requerimientos del mercado.

Encuesta:

1. ¿Por qué cree que es necesario consumir alimentos de procedencia orgánica?

2. ¿Con qué frecuencia consume alimentos orgánicos?

Beneficios, expectativas

Se promoverá cierta gastronomía y más allá de eso se venderá cultura Colombiana a los habitantes y turistas por medio de una deliciosa y saludable alternativa.

Mejorar la calidad de lo que se ingiera es inherente a mejorar la calidad de vida de quien consume, se creará conciencia acerca del tema y se desencadenarán otros beneficios subyacentes, como son menos contaminación al ambiente, mejor calidad de vida para quienes actualmente trabajan en cultivos carcinógenos y primará la salud del consumidor por encima de cualquier otro beneficio.

Se introducirá al mercado un producto con características organolépticas de muy buena calidad llenando esos vacíos existentes en el mercado en cuanto a la modalidad del producto.

Encuesta:

- 1. ¿Qué alimentos de su dieta diaria estaría dispuesto a cambiar, si fuese beneficioso para su salud?**
- 2. ¿de qué manera piensa que influirían los alimentos orgánicos y alternativos a productos existentes en el mercado para todos aquellos con problemas de salud, intolerancias y alergias?**

Soluciones actuales

Creemos que existe mucho desconocimiento por parte de los posibles clientes

Creemos que actualmente no existen variedad de productos del tipo sobremesa que cumplan con ser meramente autóctonos en restaurantes reconocidos.

Creemos que en el mercado actualmente existen productos orgánicos, pero no específicamente postres autóctonos realizados con dichos insumos.

Creemos que existen muchos consumidores con restricciones en cuanto a no poder comer ciertos alimentos, hoy en día se están implementando alternativas en diversos restaurantes para intolerancias y alergias.

Encuesta:

- 1. Describanos que conocimiento tiene sobre este tipo de productos (orgánicos) en el mercado**

2. ¿Qué opina de introducir en el mercado postres autóctonos del territorio colombiano con insumos meramente orgánicos?

Limitaciones, frustraciones en productos actuales

Creemos que los postres que se ofrecen en restaurantes rara vez son autóctonos

Creemos que aunque haya diversidad de productos orgánicos no se han especializado en la gastronomía Colombiana y menos en postres

Creemos en que no hay suficientes opciones para todas aquellas personas con restricciones a la hora de alimentarse

Mercado

Creemos que nos debemos enfocar en personas de altos estratos porque prestan más atención al cuidado de sus alimentos

Creemos que en su mayoría se cuidan las mujeres a la forma de alimentarse

- 1. ¿A la hora de consumir un postre qué aspectos tiene en cuenta?**
- 2. ¿Dónde está ubicada su residencia?**
- 3. ¿Habitualmente dónde consume alimentos fuera de casa?**

Resultados de las encuestas:

NECESIDADES

- 1. ¿Por qué cree que es necesario consumir alimentos de procedencia orgánica?**

-sí, para mantener una alimentación adecuada que repercuta de manera positiva en nuestra salud.

-Son más saludables

-Pienso que los productos permiten y dan mayor beneficio a nuestro cuerpo

-Porque es bueno para nuestra salud, hace bien a nuestro cuerpo

-Para un mejor funcionamiento del cuerpo

-Debido a que son naturales, es decir no contienen químicos que quizás perjudiquen el cuerpo

-Porque son beneficiosos para la salud

-Porque son productos 100% naturales sin ningún tipo de modificación y esto genera un cuerpo sano, y saludable

-Son más nutritivos, y ayudan a mejorar la digestión

-Porque es un requisito fundamental para poder conseguir buenos hábitos, saludables y permitir mejorar la calidad de nuestras vidas

-Es lo mejor y por salud

-Si sería necesario para la salud

-Es necesario; porque puede reemplazar muchos productos alimenticios que pueden perjudicar la salud, además son naturales

-Porque es necesario cuidar la salud

-porque son productos orgánicos que no dañan ni perjudican nuestro cuerpo

-Pienso que los productos orgánicos son los que debemos consumir debido a que aportan mejores nutrientes a nuestro cuerpo

-Es muy necesario por salud

-Es necesario y fundamental para el balance y salud del cuerpo

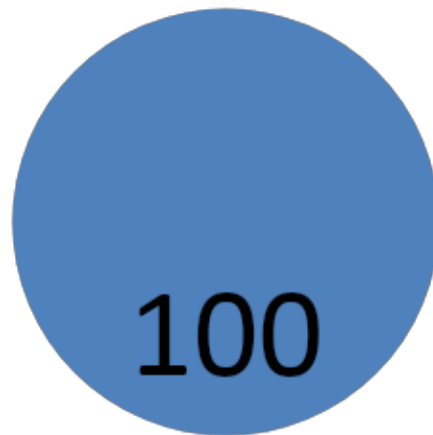
-Porque estoy consumiendo algo natural, sin necesidad de químicos

-Son buenos para la salud

VERIFICACIÓN DE LA HIPÓTESIS

Aunque se verificó que no todos conocían lo que son los productos orgánicos. El **100% estaban de acuerdo en que son necesarios y pueden tener beneficios para la salud.**

Porcentaje de individuos que están de acuerdo con el planteamiento



■ porcentaje

2. ¿Con qué frecuencia consume alimentos orgánicos?

-3 veces por semana

-2 veces por mes

-2 veces a la semana

-Ninguna no los consumo

-A diario

-nunca

-3 veces al día

-Es muy poco ya que no se encuentran productos orgánicos

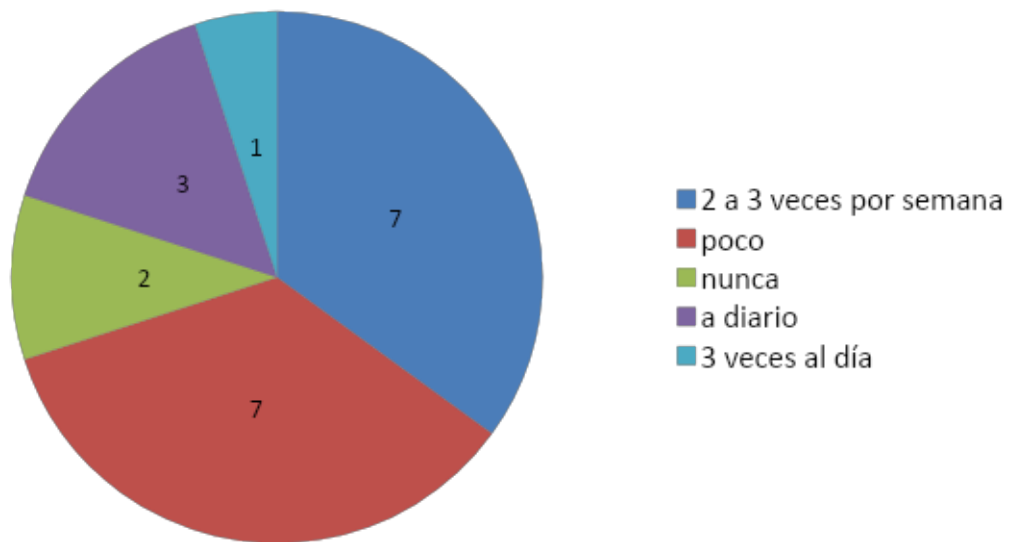
-poca

-Muy poco

-Diariamente

-2-3 a la semana

CONSUMO DE ALIMENTOS ORGÁNICOS



VERIFICACIÓN DE LA HIÓTESIS:

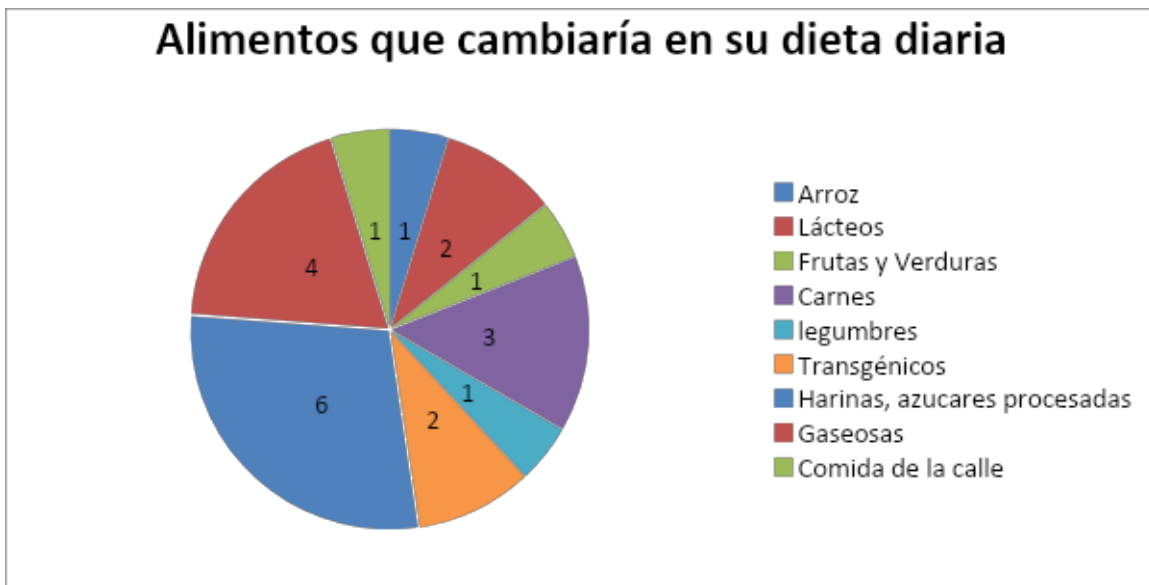
En comparación con lo que se creía hoy en día son más las personas que consumen comida orgánica

BENEFICIOS Y EXPECTATIVAS:

1. ¿Qué alimentos de su dieta diaria estaría dispuesto a cambiar, si fuese beneficioso para su salud?

- Arroz, alternativas de lácteos
- frutas, verduras y carnes
- Algunas legumbres, tal vez
- los alimentos trans
- Las harinas, azúcares y procesados
- Alimentos transgénicos o sea con químicos
- Gaseosas, poco dulce por frutas y verduras orgánicas

- pollo
- Gaseosas, jugos de botella con tantos conservantes
- Comida chatarra y que contiene mucho colesterol
- Azúcares, procesados
- las grasas
- Las carnes ya que en exceso perjudican la salud
- Las gaseosas
- la comida de la calle
- Por alimentos que aporten mejores nutrientes
- Gaseosas, dulces, grasas
- Dejaría de consumir productos de paquete y lácteos
- Gaseosas y dulce en exceso
- Carnes rojas



VERIFICACIÓN DE LA HIPÓTESIS:

Hay muchas más personas interesadas en cambiar las opciones de dulces, harinas y procesados

2. ¿de qué manera piensa que influirían los alimentos orgánicos y alternativos a productos existentes en el mercado para todos aquellos con problemas de salud, intolerancias y alergias?

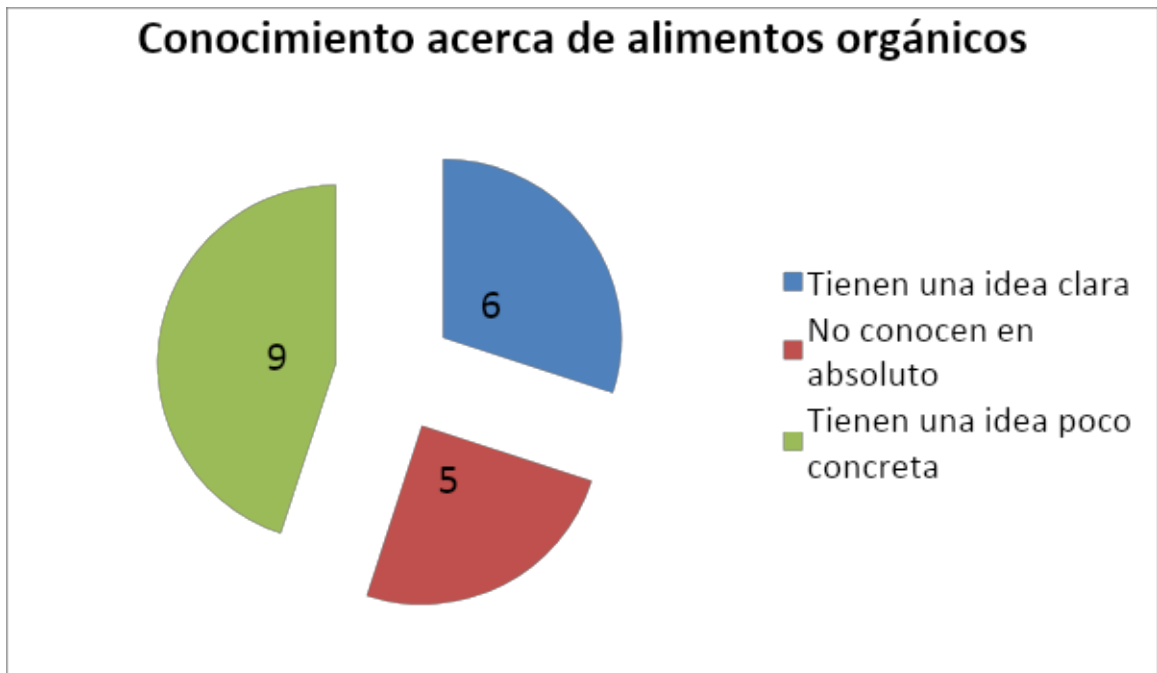
- Es una buena forma de impedir la restricción
- Influirán positivamente en su salud
- De manera positiva, ya que permite una ayuda en sus dietas y de temas más economía
- No tengo idea
- Funciona muy bien
- no se
- Seguramente les beneficiaría
- mucho porque comerán de forma más sana y sin restricción
- Considero que sería de mucha mejoría que consumir alimentos no orgánicos
- Súper bien para la salud y vida cotidiana
- Cuestión de actitud
- no, creo que no
- Muy bien ya que son productos naturales
- Les brindaría una mejor calidad de vida
- Mucho, por ser alimentos que están cuidando de su salud
- No todos los organismo pueden asimilar los alimentos de una misma manera, pero pienso que es cuestión de hábito
- Funcionan muy bien, es recomendado por el médico
- Sería buena idea tendrían mayor facilidad a la horade elegir alimentos
- Pienso que es una buena alternativa
- Que sería un beneficio

SOLUCIONES ACTUALES:

1. Describanos que conocimiento tiene sobre este tipo de productos (orgánicos) en el mercado

- los productos orgánicos son tendencia
- Son productos naturales, pues no contienen químicos para su formación y desarrollo, ayudan a conservar una salud más sana
- Frutas, jugos, bebidas
- No tengo suficiente conocimiento de alimentos orgánicos
- Las hortalizas, frutas y verduras
- frutas, verduras
- Sé que hay muy pocos, la mayoría de productos orgánicos son exportados y no para consumo interno
- Tendríamos que hacer una visita en las fincas, y estar 100% seguros que sean alimentos orgánicos ya que el mercado solo le importa vender, sin conocer su proceso.
- Muy pocos, para dar con esos alimentos solo en el campo y con los paramilitares que cultivan porque los alteran mucho
- Productos que no contengan pesticidas, se puede encontrar como aceite de oliva, yerbas, leche de cabra en polvo etc.
- Todos los que no son procesados, cultivos hidropónicos
- La verdad no mucho, me imagino que deben ser naturales
- Que hay mucha variedad y que muchos de ellos son excelentes para la salud y que no solo eso porque también son útiles para reemplazar muchas comidas que son perjudiciales
- Son productos no procesados
- muy poco
- los productos orgánicos son los que son 100% de origen natural y no contienen químicos para su crecimiento, maduración, etc.

- Frutas y hortalizas
- No estoy segura de cuáles son los productos de las marcas orgánicas
- Actualmente conozco Sabiloe
- No mucho



VERIFICACIÓN DE LA HIPÓTESIS:

Se verificó que la mayoría entienden que los alimentos orgánicos son una necesidad pero tienen ideas poco concretas de lo que son

2. ¿Qué opina de introducir en el mercado postres autóctonos del territorio colombiano con insumos meramente orgánicos?

- me parece una buena iniciativa
- Sería una excelente idea además, serviría como producto de exportación
- Me parece saludable y un aporte a la gastronomía Colombiana
- Bueno, promoveríamos el auto cultivo de materias orgánicas naturales
- sería muy bueno
- Una excelente idea ya que contribuyen al mejoramiento de la alimentación y destruye los químicos que contienen los alimentos tratados

- Es una buena idea, que mejor que disfrutar del dulce natural
- Una buena idea apoyaría 100%
- Muy bueno porque ayudaríamos a las personas a tomar conciencia que debemos alimentarnos mejor
- Sería buena idea
- Sería lo mejor
- Muy buena, se vendería
- Sería muy bueno, ya que los postres serían más naturales y harían un bien para el organismo
- Sería una buena idea
- ¡Una delicia!
- sería una buena opción para el consumidor, pero realmente creo que muchas personas no son conscientes de la calidad de estos productos
- Sería mucho más saludable
- .Es una buena idea para la salud de la población, aunque tendría que verse qué factores y qué tanta producción se podría aprovechar
- Me parece algo bueno ya que ayuda a mantener un organismo limpio de químicos
- Bueno sería lo mejor para todos

VERIFICACIÓN DE LA HIPÓTESIS:

Se identificó que agrada la idea de incorporar complementariedad entre lo autóctono y lo orgánico

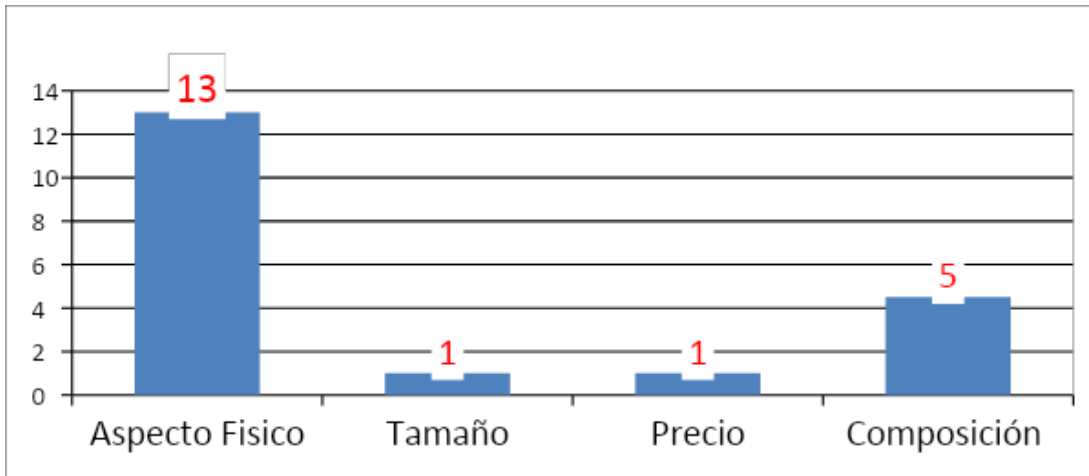
Limitaciones, frustraciones en productos actuales

Pendiente encuesta nueva

MERCADO

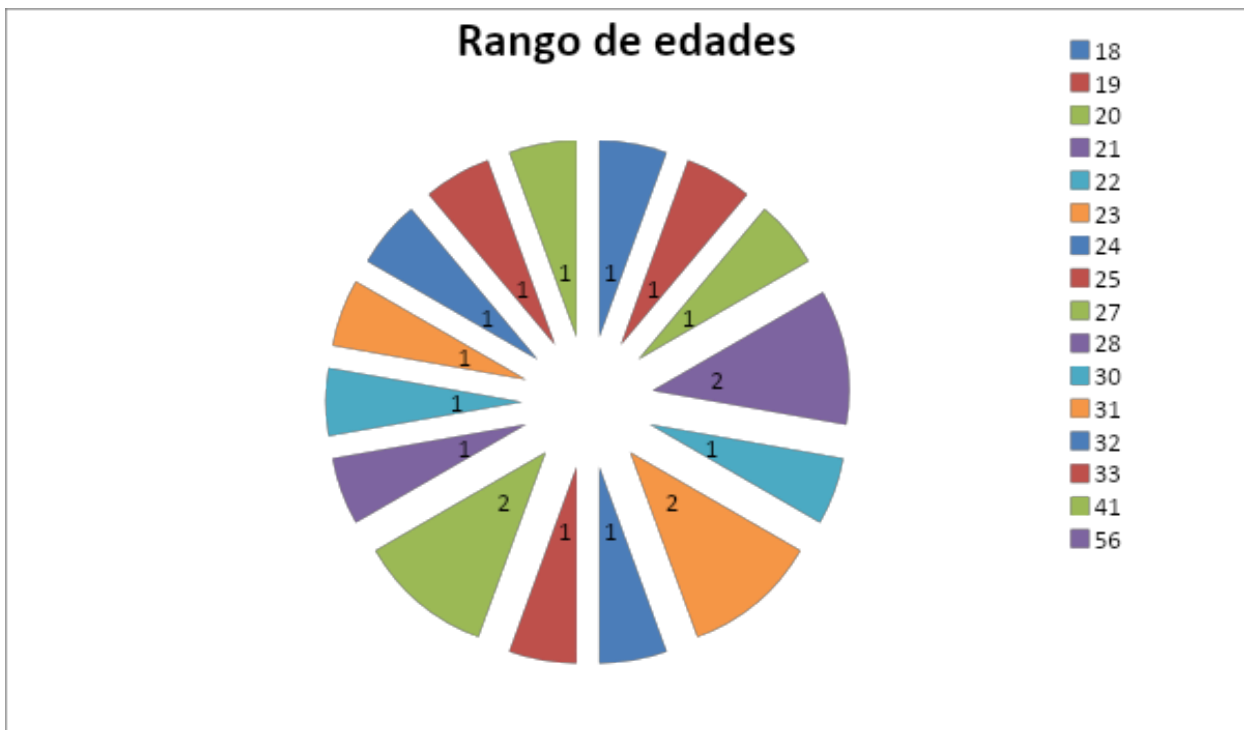
1. ¿A la hora de consumir un postre qué aspectos tiene en cuenta?

- Textura, sabor
- su composición, fecha de fabricación y vencimiento
- Sabor, olor, precio
- El color, la forma y su textura
- La textura y la apariencia y que tenga productos naturales
- su presentación y sabor
- su frescura
- Su frescura, su sabor
- Decoración que se combinen los sabores
- Un aspecto muy apetitoso para mi gusto
- Presentación, sabor, cero azúcar procesada
- Que contiene
- Como se ve físicamente, y que a la vez sea nutritivo
- La apariencia y el sabor
- Su sabor, que esté fresco
- Presentación, sabor, color, olor, y que se haya hecho bajo los estándares de BPM
- Que no tenga mucho procesante
- No me gustan mucho los postre, pero tengo en cuenta el sabor, la condición en la que está y como se ve
- Chocolate, la porción
- El costo



¿Cuál es su edad?

-33	-21	-19	-18	-31
-41	-37	-32	-30	-23
-27	-56	-28	-21	-22
				-20
-24	-27			
-23	-25			



VERIFICACIÓN DE LA HIPÓTESIS

De los cuales al 9 individuos de los 20 encuestados entre los 18 y los 41 son mujeres que consumen al menos dos veces por semana productos orgánicos.

2. ¿Dónde está ubicada su residencia?

- | | |
|----------------|--------------|
| -Teusaquillo | -Chicó |
| -Bosa | -Tintal |
| -Chapinero | -Pepe Sierra |
| -Santa Bárbara | -Rosales |
| -Chicó | -Paloquemao |
| -Cedritos | -Chapinero |
| -Teusaquillo | -chapinero |
| -Santa Ana | -Usaquén |
| -Usaquén | -Suba |
| -Rosales | |
| -Chicó | |

VERIFICACIÓN DE LA HIPÓTESIS

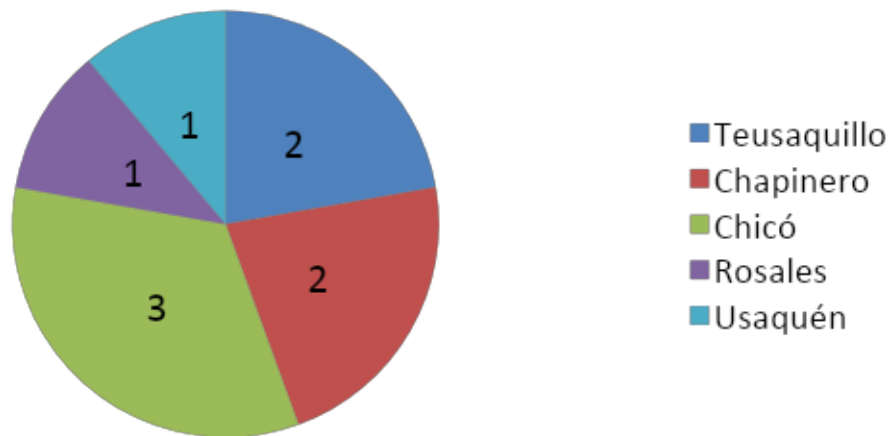
De los cuales tomando como referencia donde consumían más alimentos orgánicos según su residencia:

Estratos entre 5 y 6. En restaurantes varias veces por semana: 9

Estratos 2, 3, 4 consumen en casa, en el trabajo, o cosas de paquete y Eventualmente en restaurantes

No consumen fuera de casa

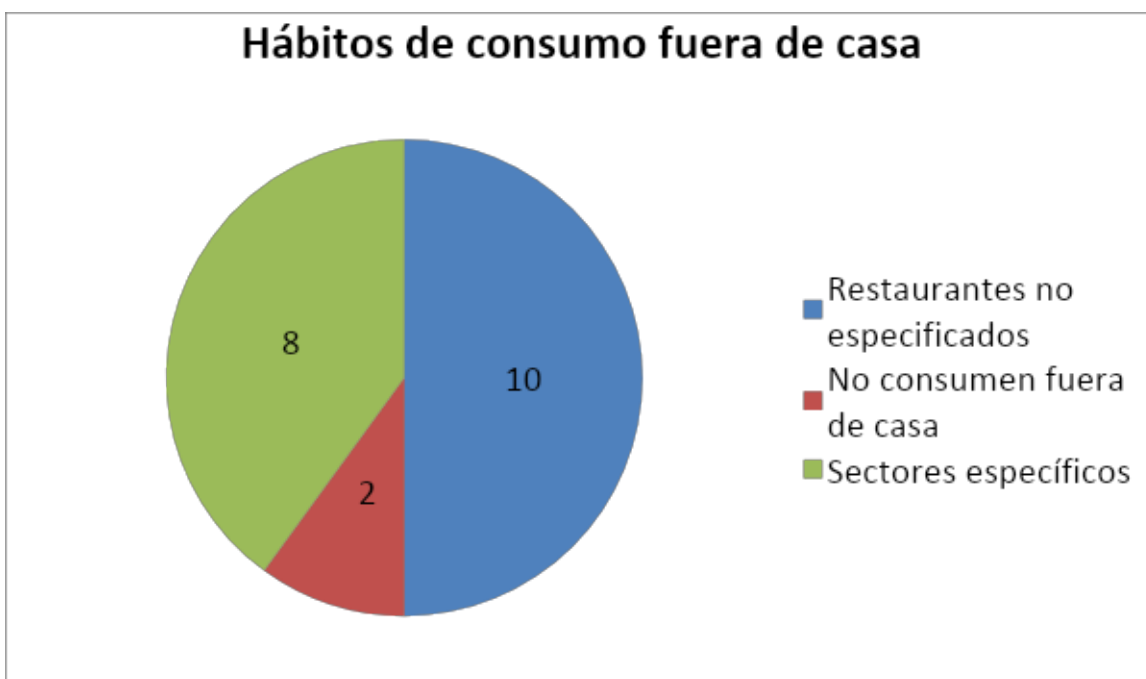
Sectores de donde provienen quienes presentan más altos índices de consumos



3. ¿Habitualmente dónde consume alimentos fuera de casa?

- no suelo comer mucho fuera de casa, en lo posible frecuento restaurantes dos veces por mes
- consumo alimentos fuera de casa en restaurantes o sitios reconocidos
- Tintal, centros comerciales, tiendas de barrio
- Teusaquillo, marly, no consumo fuera de casa alimentos
- en mi casa
- centros comerciales o tiendas de barrio
- centros comerciales
- wok, sándwich qbano, yanuba
- En el norte en los centros comerciales
- Restaurantes
- En Bogotá. Restaurantes

- wok
- Consumo alimentos fuera de mi casa cuando estoy de descanso me voy
- Consumo alimentos en restaurantes
- ninguno
- El retiro, restaurantes como Harry Sazón
- En restaurantes de Bogotá
- Consumo alimentos de paquete cuando estoy fuera de casa y también almuerzo comida que brinda el hotel donde trabajo
- Chapinero y Teusaquillo
- Santa bárbara, el corral



VERIFICACIÓN DE LA HIPÓTESIS: el 50% de los encuestados consumen alimentos en restaurantes aunque no los especifican, tienen tendencia a invertir dinero consumiendo fuera de casa

Encuestas realizadas entre los días 2 y 3 de octubre de 2017, a 20 personas de las cuales 14 fueron mujeres y 6 hombres. En el sector de Santa Bárbara al Norte de la ciudad

Identidad estratégica Misión.

Nuestra misión como empresa es ofrecer un producto novedoso con características organolépticas de altos estándares de calidad que pueda ofrecer a los consumidores alternativas saludables de alimentación por medio de postres que resaltan y dan mayor valor a la gastronomía del país, poseemos un compromiso social el cual crea cultura saludable que repercutirá en favorables prácticas para cada uno de los clientes y su bienestar físico.

Futuro preferido Visión.

Ser en 2020 una empresa reconocida nacionalmente, seguir innovando en el ámbito gastronómico, dar estabilidad financiera a todo quienes formen parte de la realización del mismo. Seguir contribuyendo de manera directa a la concienciación de las buenas prácticas alimentarias

Valores.

Creatividad, innovación, autonomía, amor por el patrimonio cultural, responsabilidad ambiental, responsabilidad social, compromiso

Objetivos específicos

Área comercial	Diseñar un sitio atractivo de fácil asociación y reconocimiento por encima de otras marcas
Área administrativa	Elaborar métodos estratégicos que empalmen con buenos procesos, buen trato a colaboradores

Área de recursos humanos	Capacitar constantemente a los colaboradores
Área financiera	Innovar y establecer un producto sólido en el mercado
Área de producción	Patentar recetas, seguir en la búsqueda de productos para tener mayor diversidad de opciones

Análisis del macro entorno

Político: en el ámbito político no hay muchas adversidades, el país se encuentra en un proceso de re asimilación y hay bastantes corrientes traídas del exterior como que pueden incentivar al aumento de las prácticas saludables

Económico: Una adversidad es que no todas las clases sociales podrían acceder al producto por su precio debido al alto valor de los insumos

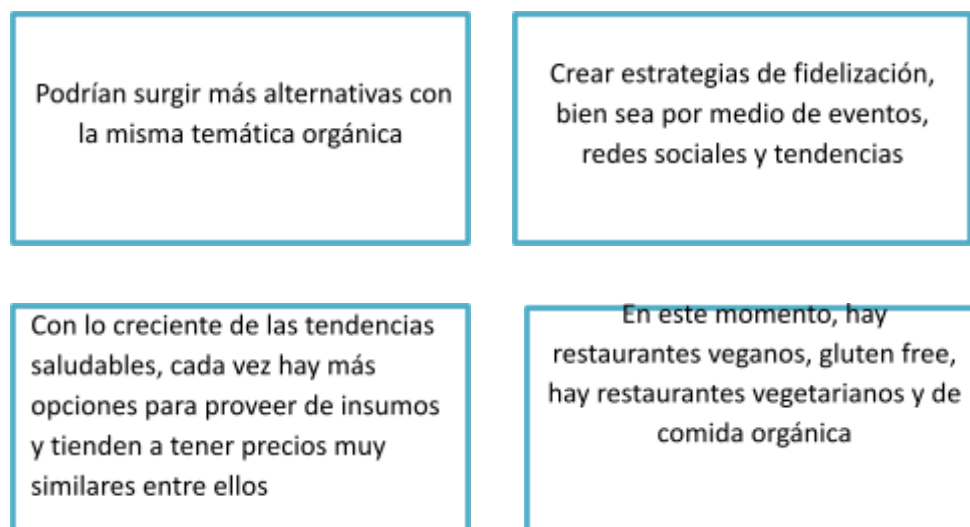
Social: Hace falta mayor educación acerca del tema, es una tendencia que aunque ha tomado gran fuerza, no toca a cada habitante del territorio nacional

Tecnológico: Sería una adversidad que se desarrollasen mayores cultivos libres de patógenos y que fuera más accesible este tipo de productos en el mercado, podrían perder el factor distintivo de innovación.

Ecológico: pueden surgir más alternativas ecológicas en el mercado, que puedan suplir las necesidades del producto a comercializar

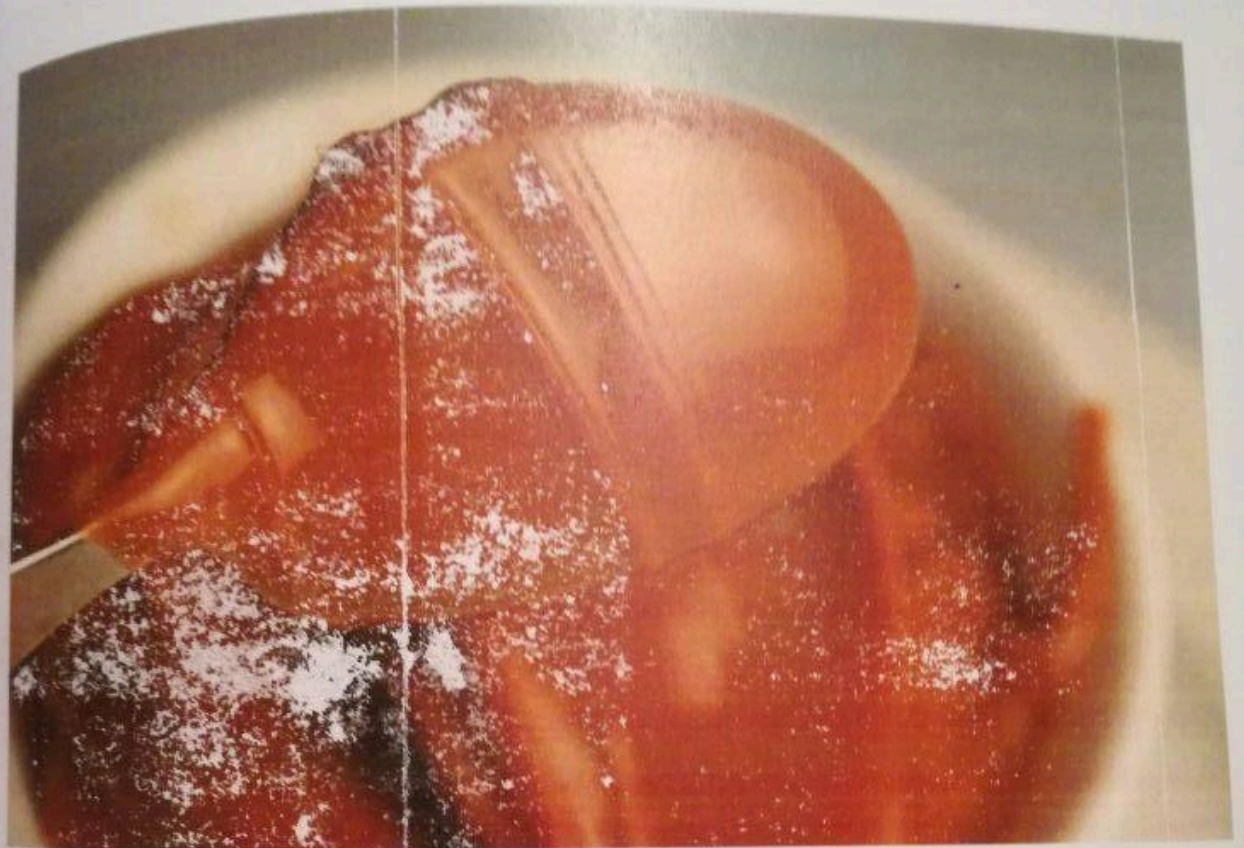
Legal: desde el punto de vista legal, es una práctica que cumple con estándares y parámetros, podría afectarnos a futuro alguna patentación de productos debido a q son ya existentes y creados por alguien más, en ese caso habría que hacer ligeras modificaciones al mismo

Matriz de análisis de las fuerzas de Porter



PROTOTIPO DE PRODUCTO:

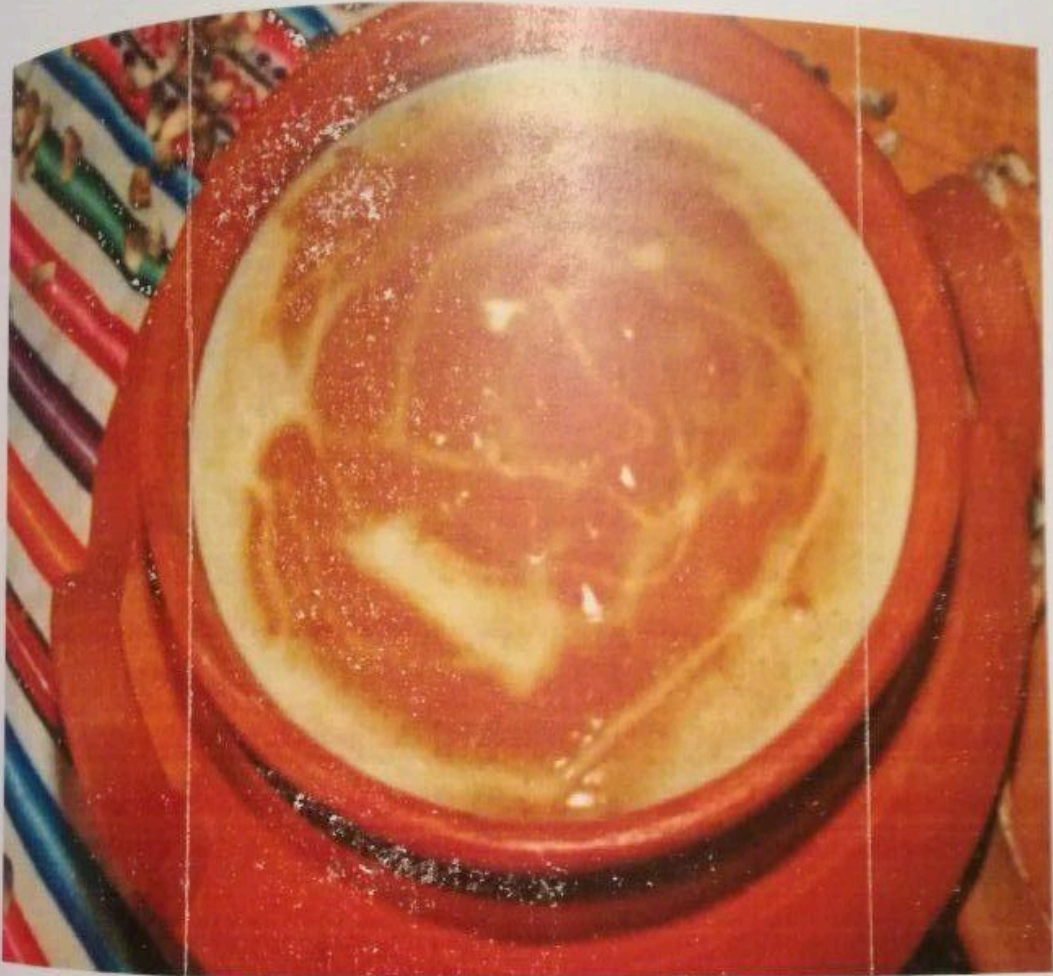
AREQUIPE



POSTRES AUTOCTONO Y ORGANICO DE COLOMBIA

Un delicioso y apetitoso postre conocido también como dulce de leche, manjar blanco p cajeta siendo un dulce tradicional de toda latino américa que corresponde a una variante caramelizada de la leche con ingredientes 100% orgánicos y naturales se leche con azúcar, sal, canela.

MAZAMORRA



POSTRE AUTOCTONO Y ORGANICO DE COLOMBIA

Un delicioso y apetitoso postre propio de la tierra criolla de Colombia su nombre termino femenino del mazapán este es un alimento semilíquido de consistencia espesa con ingredientes 100% orgánicos y naturales con maíz blanco, agua o puede reemplazarse por leche azúcar, canela, queso

BRAZO REINA



POSTRE AUTOCTONO Y ORGANICO DE COLOMBIA

Un delicioso y apetitoso postre conocido también como el brazo gitano y muy reconocido es nuestra comida colombiana siendo un postre artesanal con mucha variedad de sabores con ingredientes 100% orgánicos y naturales con huevos, azúcar. Harina tamizada, crema de leche, extracto de vainilla y polvo para ornear.

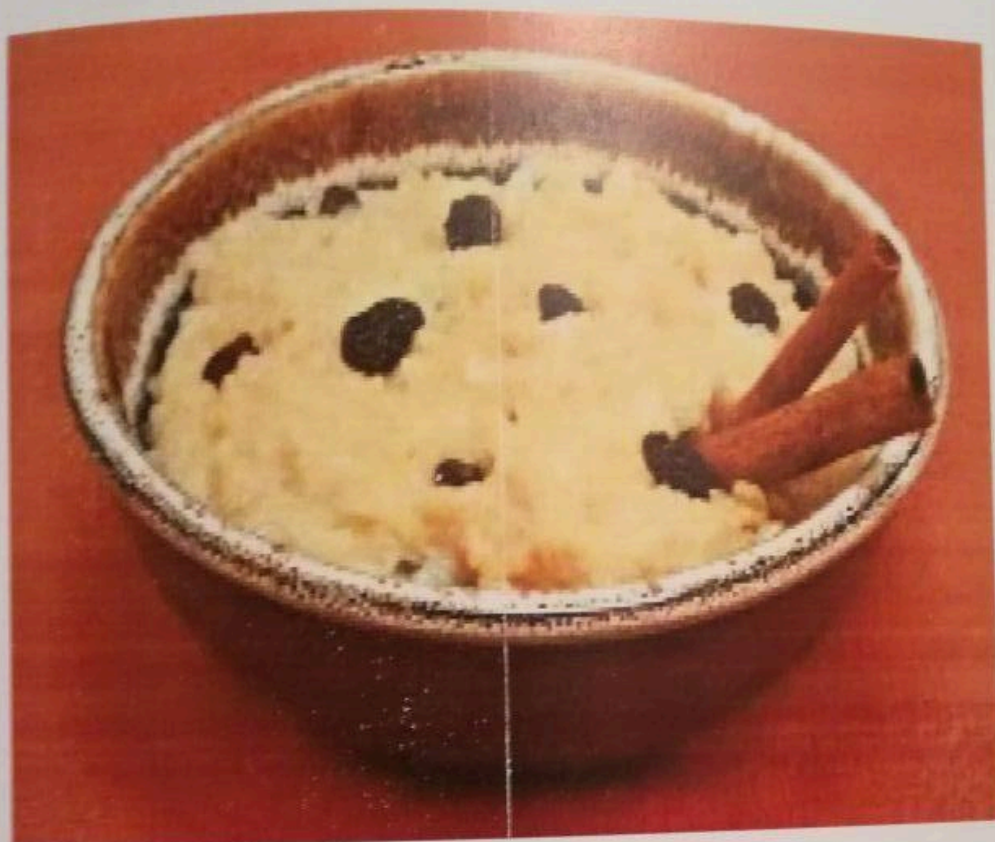
BOCADILLO CON QUIESO



POSTRES AUTOCTONO Y ORGANICO DE COLOMBIA

Un delicioso y apetitoso postre muy original por tradicional combinación y origen colombiano convirtiéndose en uno de los postres mas celestiales por su contenido y frescura que produce con ingredientes 100% orgánicos y naturales de leche, guayaba, queso y panela.

ARROZ CON LECHE



POSTRE AUTOCTONO Y ORGANICO DE COLOMBIA

Un delicioso y apetitoso postre de origen jerezano siendo el postre mas genuinamente autoctono de nuestra tierra y desde hace ya mucho siglos con ingredientes 100% organicos y naturales como el arroz de grano corto, leche, canela, cortes de naranja, y tambien panela o azucar.

COCADAS



POSTRE AUTOCTONO Y ORGANICO DE COLOMBIA

Un delicioso y apetitoso postre es un dulce típico de Colombia que reúne sabores exquisitos además de que ay una gran variedad de producto de cocada y de formas con ingredientes 100% orgánicos naturales con coco rallado, manjar de dulce o leche, vainilla queso.

NATILLA



POSTRE AUTOCTONO Y ORGANICO DE COLOMBIA

Un delicioso y apetitoso postre aunque su orgiegen natal es de europa lo convertimos en plato propio identificandose por ser apetesido en fechas especiales con ingredientes 100% organicos y naturales incluyendole leche,huevo,maicena vainilla y canela generando asi una m,escla de natilla tradicional y casera de nuestro pais.

MERENGON



POSTRE AUTOCTONO Y ORGANICO DE COLOMBIA

Un delicioso y apetitoso postre siendo una comida típica de las gastronomía colombiana con ingredientes 100% orgánicos y naturales compuesto de , crema de leche, fresas, uvas, merengon hecho a base de crema blanca de guanabana, mora y melocotón.