

# **RESTAURANTE ESPECIALIZADO**

Madelyn Giraldo

Trabajo de Grado para Obtener el título de  
Técnica profesional en contabilidad



**CORPORACIÓN UNIFICADA NACIONAL**  
**UNIDAD DE EMPRENDIMIENTO**  
**BOGOTÁ 2017**

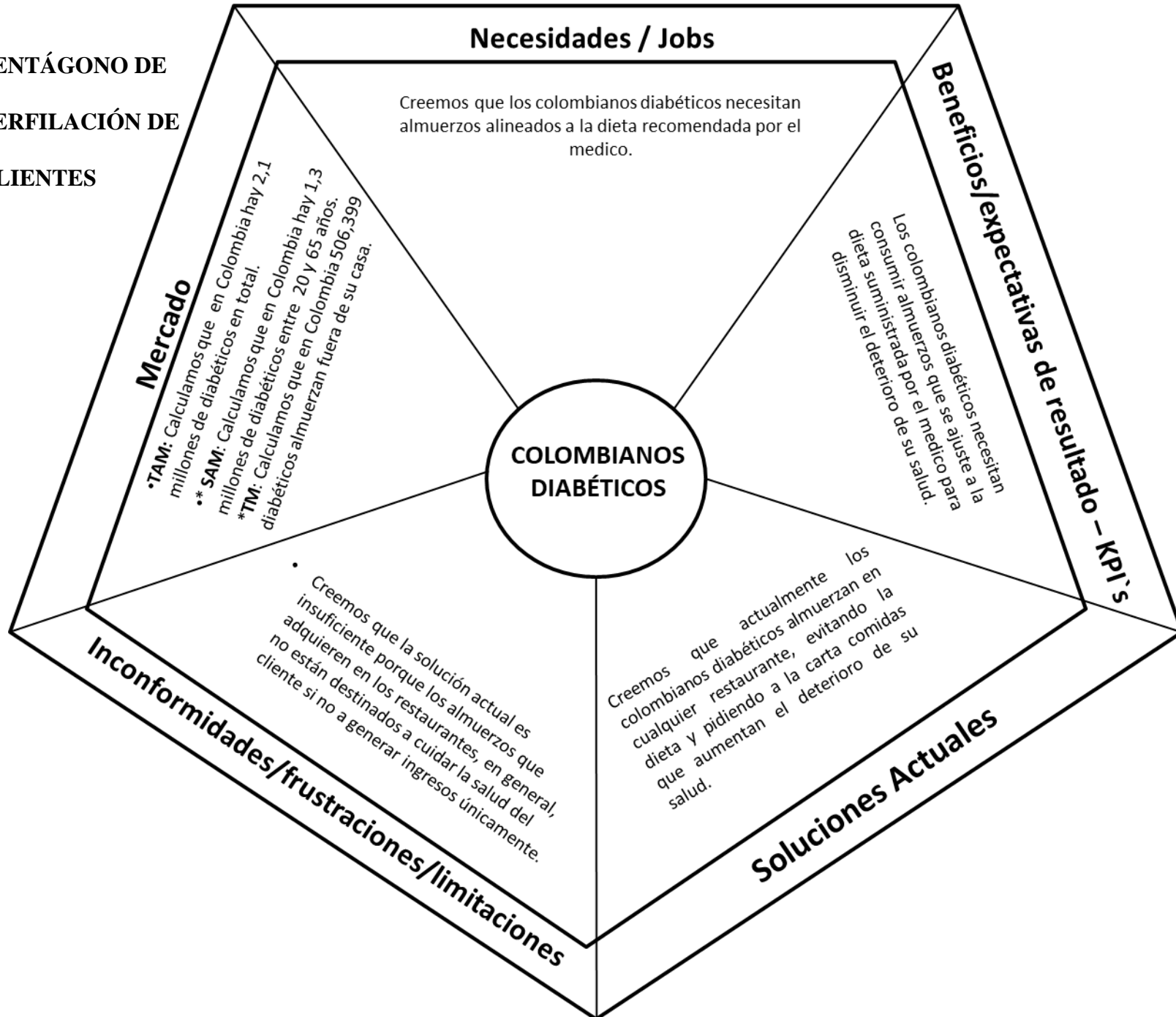
## INTRODUCCION

La diabetes en Colombia es una enfermedad que cobra la vida de 20.000 personas al año y que va ganando más terreno en la población con el paso del tiempo convirtiéndose en un grave problema de salud pública. Para muchos colombianos que padecen esta enfermedad es muy difícil llevar una vida normal y más si se trata de su alimentación la cual está restringida de muchas comidas según la dieta que recomienda el médico, esta dieta que deben seguir les impide comer fuera de sus casas ya que los restaurantes actuales no tienen un menú destinado para estas personas que no deterioren más su estado de salud: Como universitario y a través planteamientos hipotéticos descritos en la metodología CUSTOMER DEVELOPMENT propongo una solución a esta necesidad a través de la creación de un restaurante con un menú destinado esencialmente a las personas diabéticas, que garantiza salud y bienestar al cliente que esté dispuesto a probarlo, esta solución denominada “RESTAURANTE ESPECIALIZADO” es una alternativa para los diabéticos que deseen disfrutar de una comida fuera de sus casas.

## **DESCRIPCIÓN DEL PROBLEMA**

**Los colombianos que padecen de diabetes tienen dificultades para llevar a cabo una buena dieta por falta de información, recursos o voluntad propia. Esto incrementa el agravamiento de la enfermedad y la disminución de sus años de vida.**

**PENTÁGONO DE  
PERFILACIÓN DE  
CLIENTES**



## FORMATO DE LA ENTREVISTA

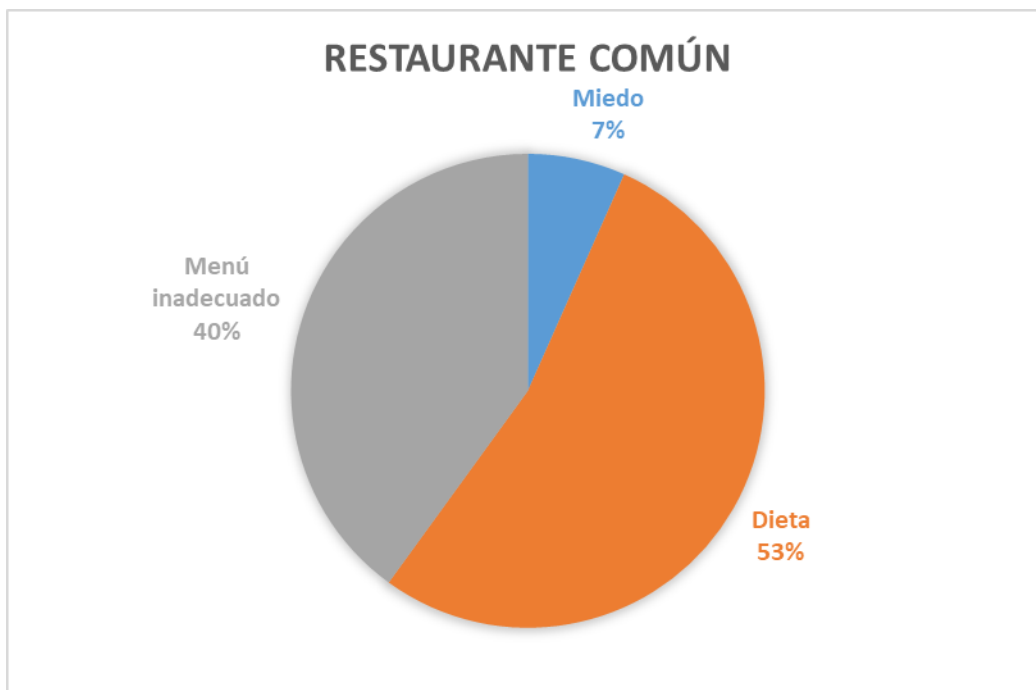
- 1) ¿Cuántas veces al mes almuerza en restaurantes?
- 2) ¿Qué tan importante es para Ud. seguir la dieta recomendada por su médico con el fin de tratar su enfermedad?
- 3) ¿Le interesaría almorzar en un restaurante donde no tenga que escoger mucho del menú y además se le garantice que la comida seleccionada esta ajustada a su dieta?
- 4) Describa como su enfermedad le ha afectado su estado de ánimo desde que se la diagnosticaron
- 5) ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por un almuerzo especialmente para diabéticos y que sea de buena calidad?
- 6) Si Ud. Se hiciera cliente fiel de nuestro restaurante especializado para diabéticos, ¿Cómo le gustaría que se le premiara por su fidelidad?
- 7) ¿Qué comidas son sus preferidas pero que la dieta le prohíba consumirlas?
- 8) Cuéntenos como ha sido su experiencia al seguir la dieta que le ha recomendado su médico para el tratamiento de la diabetes.
- 9) ¿Qué le impide almorzar en un restaurante común teniendo en cuenta la enfermedad que padece?

## HALLÁZGOS

1)



- La población entrevistada en un 47% se ha inclinado por la comida rápida, que en este caso es la pizza siendo esta un alimento que contiene ingredientes como la harina y los lácteos que pueden afectar el tratamiento de la diabetes.
- Se puede evidenciar que una parte significativa de la población consideran que los postres (los cuales tiene un gran contenido de azúcar y lactosa) son importantes en su alimentación y que deben evitar para no agravar la enfermedad.



- Para el 53% de los entrevistados es fundamental seguir una dieta balanceada y que ciertamente este recomendada por el médico, la cual es la base para seguir una vida normal a pesar de la enfermedad que padecen, sin embargo les impide almorzar fuera de sus casas el hecho de que los restaurantes actuales no tienen un menú que se ajuste a la dieta que deben seguir.

## PRODUCTO MÍNIMO VARIABLE

Uno de los platos más apetecidos por la población como es la Pizza será parte del menú del restaurante especializado, es un plato nutritivamente muy proporcionado: hidratos de carbono de la masa de pizza, proteínas del atún y vitaminas y fibra de las hortalizas. Moderar el aporte de queso es la mejor manera de no convertir esta pizza en un plato grasiento y calórico. Un sustituto perfecto del bocadillo para una comida o una cena equilibrada si se acompaña de una fresca ensalada.

### INGREDIENTES:

- 1 base de 'pizza' para 4 personas.
- 2 decilitros de salsa de tomate.
- 200 gramos de atún.
- 150 gramos de calabacín.
- 100 gramos de pimientos verdes.
- 150 gramos de pimiento rojo.
- 50 gramos de cebolla.
- 100-150 gramos de queso 'mozzarella'.



### PROCESO DE PREPARACIÓN:

Se salsea la base de 'pizza' con el tomate. Encima se añade la cebolla muy picadita, el bonito desmigado, los pimientos verdes y rojos, el calabacín y el queso 'mozzarella'.

Introducimos la pizza al horno, a 200 ° C, durante unos 15 minutos.

**RACIÓN:** 4 personas.

**TIEMPO:** 20 a 30 minutos.