

OPCIÓN DE GRADO 1



Corporación Unificada Nacional
de Educación Superior

GRUPO. 10126

ALEJANDRA MOSQUERA PAEZ	cc.1022431329
LAURA VANESSA RAMÍREZ CÁCERES	cc.1022425916
LAURA FERNANDA CASTILLO VARGAS	cc.1018507281

CUN

CORPORACIÓN UNIFICADA NACIONAL DE EDUCACIÓN SUPERIOR

BOGOTA D.C

CONTENIDO

INTRODUCCIÓN

1.

JUSTIFICACIÓN.

2. DESARROLLO DE LA MATRIZ DE PERFILES DE CLIENTES CUSTOMER DEVELOPMENT.

2.1. STAKEHOLDERS.

2.2. IDENTIFICACIÓN DE LAS NECESIDADES DEL STAKE HOLDERS (HIPÓTESIS)

2.3. IDENTIFICACIÓN DE LOS BENEFICIOS Y EXPECTATIVAS (HIPÓTESIS).

2.4. IDENTIFICACIÓN DE SOLUCIONES ACTUALES (HIPÓTESIS).

2.5. ANÁLISIS DE LAS LIMITACIONES, INCONFORMIDADES Y FRUSTRACIONES (HIPÓTESIS).

2.6. MERCADO.

2.6.1. IDENTIFICACIÓN DE TAM, SAM Y TM.

3. VALIDACIÓN DEL MERCADO

3.1. FORMATO DE ENTREVISTA

3.2. ANÁLISIS DE LA INFORMACIÓN

3.2.1. VALIDACIÓN DE IDENTIFICACIÓN DE NECESIDADES.

3.3. PENTÁGONO DE PERFILACIÓN DE CLIENTES.

4. PROTOTIPO

4.1 DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO O SERVICIO

4.2 FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO O SERVICIO

4.2.1 PLANOS

5. PLANEACIÓN ESTRATÉGICA GENERATIVA

5.1. IDENTIDAD ESTRATÉGICA.

5.2. FUTURO PREFERIDO

5.3. OBJETIVOS EMPRESARIALES.

5.3.1. OBJETIVO GENERAL

5.3.2. OBJETIVO ESPECÍFICOS.

5.4. VALORES CORPORATIVOS

6. ANÁLISIS DEL MACRO ENTORNO

6.1 PESTEL

6.2 FUERZAS DE PORTER

7. CONCLUSIONES

8. BIBLIOGRAFÍA

INTRODUCCIÓN

El consumo de frutas y verduras son alimentos esenciales a la hora del desayuno, almuerzo o cena; las ensaladas son muy fáciles de preparar y es importante destacar que por su elevado contenido en agua y otros nutrientes esenciales para nuestro organismo, pueden saciar nuestra hambre y sed, además de tener otros beneficios, pero lamentablemente en Colombia estos son alimentos escasos a la hora de almorzar como se menciona en la siguiente cita. “En Colombia, el consumo diario de frutas y verduras es de apenas 190 gramos, cuando la Organización Mundial recomienda que sea de, mínimo, 400 gramos. Incluso, en los hogares colombianos se destina solo el 5 % del total del presupuesto para la alimentación familiar al consumo de frutas y legumbres.” (EL UNIVERSAL, 2016).

Como lo mencionamos anteriormente las ensaladas nos traen muchos beneficios. “Comer los alimentos crudos nos garantiza que, con cada bocado, estamos aportando a nuestro organismo una buena cantidad de nutrientes intactos y las enzimas que aportan los vegetales, tan necesarias para la realización de la digestión y otras funciones vitales” (VERA SALUTE). Además de todos estos beneficios, las ensaladas nos ayudan a controlar un peso adecuado y mantiene nuestra piel bien hidratada gracias a que muchas de las verduras o legumbres son ricas en agua. A la hora de servir cada ensalada, NUTRID SALAD tendrá el conocimiento de cada legumbre o fruta que pueda aportar a la salud de nuestros clientes, ya que hay personas que se abstienen de comer ciertos alimentos con temor de que les puedan hacer daño en su digestión u organismo.

1. JUSTIFICACIÓN

Para nadie es un secreto que el apretado horario laboral del trabajador a veces no deja tiempo para poder alimentarnos como es debido, esto muchas veces nos obliga a saltar las comidas y tomar malas decisiones en cuanto a nutrición. La sociedad actual sufre una evolución notable en los hábitos alimentarios de los ciudadanos como consecuencia del impacto de los nuevos estilos de vida que han condicionado la organización familiar.

El consumo de frutas y verduras son alimentos esenciales a la hora del desayuno, almuerzo o cena; las ensaladas son muy fáciles de preparar y es importante destacar que por su elevado contenido en agua y otros nutrientes esenciales para nuestro organismo, pueden saciar nuestra hambre y sed, además de tener otros beneficios, pero lamentablemente en Colombia estos alimentos son escasos a la hora de almorzar por el tiempo.

CAPÍTULO 2

2. DESARROLLO DE MATRIZ DE PERFILACIÓN DE CLIENTES

2.1 Stakeholder: Los trabajadores de oficina del sector del centro

2.2 Identificación de las Necesidades del Stakeholder:

- 1. Creemos que los trabajadores necesitan consumir alimentos frescos y nutritivos
- 2. Creemos que los trabajadores necesitan complementos nutritivos para su almuerzo
- Creemos que los trabajadores necesitan que dentro de una hora de almuerzo les alcance el tiempo para consumir

2.3 Identificación de Beneficios y Expectativas de Resultado:

- 1. Tener una vida saludable y evitar enfermedades asociadas a la mala alimentación
- 2. Manejar un buen hábito alimenticio, consumiendo vitaminas, complementos para la piel y teniendo una buena digestión.
- 3. Llevar una vida más equilibrada para su salud

2.4 Identificación de Soluciones Actuales:

- 1. Realizando compras a personas ambulantes
- 2. Asistiendo a lugares cerca al trabajo, donde pueda adquirir el servicio de comida
- 3. Solicitando domicilios

2.5 Análisis de Inconformidades, Frustraciones y Limitaciones

- 1. La manipulación de la alimentación y el no saber el tiempo que lleva el alimento en el estado que sea adquiere
- 2. El manejo de tiempo de cocción de los alimentos al entregarlos crudos al cliente. El consumo masivo de comida chatarra no brinda buena salud y conlleva al sobrepeso.
- 3. Demora del servicio y muy costoso

2.6 Mercado

Demografía:

1. **Edad:** mayores de 20.
2. **Género:** hombres y mujeres.

Psicográfico:

1. **Estilo de vida:** trabajadores de oficina
2. **Rasgos de personalidad:** idealistas, saludable, innovador, adaptada a los cambios

Geográfica: ubicados en Colombia en la ciudad de Bogotá en la Localidad de la Candelaria disponible para todo tipo de clientes

SOCIOECONÓMICO: el nivel de ingreso personal es de un S.M.L.V, estrato 2,3,4

2.6.1 TAM, SAM, TM

- **TAM:** Para el año 2017 los restaurantes en Colombia de comida saludable se encontraban con una cantidad de 4.700.000 restaurantes se cerraron 4.662 se abrieron otros 50.643 en ese mismo año
- **SAM:** impactar a nuevos clientes visitantes de la localidad de la candelaria como turistas los cuales se posicionan en una cantidad de 6.500 por año y personas visitantes del sector
- **TM:** los trabajadores de la localidad de candelaria para el 2017 era de 7.980.001 habitantes lo cual nos amplía la cantidad de clientes para el 2018

CAPÍTULO 3
3. VALIDACIÓN DEL PENTÁGONO DE PERFILACIÓN DE CLIENTES
3.1 LA ENTREVISTA



**CUN CORPORACIÓN UNIFICADA NACIONAL DE
EDUCACIÓN SUPERIOR
OPCIÓN DE GRADO 1**

“NUTRI SALAD”

Objetivo: Esta encuesta se realiza con fines institucionales para la asignatura de opción de grado 1 de la universidad CUN, en el cual podremos observar las necesidades de un trabajador.

Nombre: _____ **Celular:** _____

1. ¿La comida saludable es de su agrado?

2. ¿Usted maneja una vida saludable?

3. ¿Cómo se siente usted con los productos que consume en su trabajo a la hora del almuerzo?

4. ¿Sabe usted a qué riesgos se somete al no consumir comida saludable?

5. ¿Conoce usted un punto de venta de comida saludable?

6. ¿Cuándo usted consume comida saludable a donde la adquiere?

7. ¿Suele usted consumir ensaladas para complementar su almuerzo?

8. ¿Al momento de comprar una ensalada o comida saludable que es lo primero que usted tiene en cuenta? Dentro de los siguientes aspectos. (atención, ubicación del lugar, manejo de alimentación, sabor del producto)

3.2 Análisis de la información de resultados:

El análisis que se presenta a continuación tiene como objetivo comunicar sobre los resultados de los indicadores reportados de acuerdo a las encuestas realizadas a una población de 15 personas entre hombres y mujeres que actualmente sufren una evolución notable en los malos hábitos alimentarios como consecuencia del impacto de los nuevos estilos de vida.

NECESIDADES

PORCENTAJE	HIPOTESIS	ANALISIS
36%	1.Creemos que los trabajadores necesitan consumir alimentos frescos y nutritivos.	Estas hipótesis si se pudieron comprobar de acuerdo a que los trabajadores, respondieron en las encuestas realizadas que es necesario consumir alimentos nutritivos para complementar sus almuerzos en su jornada laboral.
32%	2.Creemos que los trabajadores necesitan complementos nutritivos para su almuerzo.	
32%	3.Creemos que los trabajadores necesitan que dentro de una hora de almuerzo les alcance el tiempo para consumir	

ENCUESTA NECESIDADES

BENEFICIOS

PORCENTAJE	HIPOTESIS	ANALISIS
34%	1. Tener una vida saludable evitando enfermedades asociadas.	Estas hipótesis se comprobaron por medio de las encuestas realizadas de acuerdo a que los trabajadores tienen conocimiento de los beneficios que trae consumir comida saludable y las enfermedades que pueden acarrear al no hacerlo, ya alguno de ellos ya ha vivido experiencias que les demuestran los beneficios de manejar comida saludable.
32%	2. manejar un buen hábito alimenticio, consumiendo vitaminas, complementos para la piel y teniendo una buena digestión.	
35%	3. llevar una vida más equilibrada para su salud.	

ENCUESTA BENEFICIOS



Hipotesis 1
Hipotesis 2
Hipotesis 3

SOLUCION ACTUAL

PORCENTAJE	HIPOTESIS	ANALISIS
15%	1. Realizando compras a vendedores ambulantes.	Estas hipótesis se comprobaron, debido a que los trabajadores se acercan a diferentes lugares como lo son restaurantes, plazas de mercado para poder acceder a unos alimentos que sea similar o contribuya a una alimentación sana.
35%	2. Asistiendo a lugares cercanos a su trabajo, donde le brinde un servicio de comida.	
50%	3. solicitando domicilios y acercándose a diferentes restaurantes.	

ENCUESTA SOLUCION ACTUAL

Hipotesis 1 Hipotesis 2 Hipotesis 3

INCONFORMIDAD

PORCENTAJE	HIPOTESIS	ANALISIS
14%	1. No saber hace cuánto está el producto, la manipulación del alimento.	Esta hipótesis sí se comprobó porque los trabajadores se preocupan por saber el origen del alimento que van a consumir y sus componentes, independientemente si es de restaurante o domicilios. Adicionalmente ellos están atentos al servicio que les preste la empresa a la cual acceden a consumir su alimentación.
36%	2. La demora de tiempo de cocción de los alimentos al entregarlos crudos al cliente. El consumo masivo de comida chatarra no brinda buena salud y conlleva al sobrepeso.	
28%	3. Demora en la atención del servicio prestado y muy costoso.	

ENCUESTA INCONFORMIDAD

Hipotesis 1 Hipotesis 2 Hipotesis 3

CAPITULO 4

4.1 Descripción del producto o servicio

Verificando el stakeholders, se ha creado una idea de negocio en la cual queremos que los trabajadores de oficina de la localidad de candelaria mejoren sus hábitos alimenticios a la hora de su almuerzo, para que esto les ayude a mejorar su salud y su vida sedentaria por su trabajo.

4.2 FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO O SERVICIO

Una ensalada se define como una combinación o mezcla de ingredientes, para lo cual no existe límite más que la propia imaginación. Sin embargo, hay cinco características que no pueden estar ausentes en una ensalada saludable.

1. Variedad	Es fundamental que tu ensalada contenga los principales macronutrientes que necesita tu cuerpo. Es decir, debe incorporar alimentos fuente de proteínas, otros que aporten hidratos y otras grasas, así como no pueden faltar las fuentes de vitaminas y minerales representadas en los colores.
2. Imaginación	Usar la creatividad para realizar una ensalada dará mayores frutos, pues permitirá lograr una dieta variada, no aburrida y, además, te aportará diferentes nutrientes, y Fito nutrientes que benefician al organismo.
3. Equilibrio	Si bien debe contener hidratos, proteínas y grasas, nuestro cuerpo no necesita iguales proporciones de cada uno de estos nutrientes. Por eso, lo ideal es que la mayor proporción de calorías esté brindada por los hidratos derivados ya sea de pasta, arroz o legumbres o bien de vegetales. Después debemos encontrar fuentes de proteínas en menor cantidad, por ejemplo, atún, carne vacuna, pollo o huevo y por último, una escasa proporción de grasas saludables como puede ser un aceite o bien, frutos secos o semillas
4. Temporada	Como siempre decimos, adecuar nuestros platos a la temporada del año que transitamos dará mayores beneficios, porque el cuerpo recibe lo que necesita y nuestro bolsillo no pierde de más. Para eso, elegir frutas y verduras de temporada, así como variar la temperatura del plato de acuerdo a la época

	del año, nos servirá para tener deseos de comer una sabrosa y completa ensalada.
5. Frescura	Cuánto más alimentos frescos posean tu ensalada más vitaminas y minerales obtendrás, por ello, es fundamental que prepares tus ensaladas con productos naturales, recientemente comprados y que la consumas después de un breve tiempo de haberla elaborado, ya que el sólo hecho de cortar vegetales, puede producir una pérdida de nutrientes

4.2.1 PLANOS



LOGO Y ESLOGAN



Nutrid Salad
Naturalmente Delicioso

MENU

Menú



Nutrid Salad
Naturalmente Delicioso

Ensaladas

✓ **Ensalada**

Verde: mezcla de lechuga romana, italiana y lisa, con repollo morado, zanahoria, pepino y tomate.

✓ **Ensalada Cesar:** ensalada verde, jamón, queso, pechuga a la plancha + crotones + 1 aderezo + 1 jalapeño.

✓ **Ensalada Baguette:** Jamón, queso, pechuga de pollo a la plancha, lechuga, tomate y pepino.

CAPÍTULO 5

5. Planeación estratégica generativa

A continuación, se da a conocer la información del mercado que queremos impactar como se realiza y cuáles son las visiones que se tienen para llegar al objetivo final

5.1 Identidad Estratégica

MISIÓN.

Somos una empresa que se encuentra comprometida con el bienestar y la salud de cada uno de los trabajadores colombianos por medio de alimentos como verduras y frutas

5.2 Futuro Preferido

VISIÓN.

En el año 2023 seremos la empresa líder en el mercado de alimentos, generando conciencia de lo importante que es tener una buena alimentación, para así contribuir a una mejor calidad de vida en la venta de alimentos saludables como verduras y frutas

5.3 Objetivos Empresariales

5.3.1 Objetivo General

Ser una empresa líder en el mercado de alimentos nutritivos generando conocimientos de lo importante que es tener una vida de buena alimentación con verduras y frutas.

5.3.2 Objetivos Específicos

- **Área marketing:** Genera campañas en donde se realicen promociones de los productos que se van a ofrecer y de paso dar a conocer los beneficios de una alimentación saludable. Realizar campañas donde cada mes tengamos un menú diferente.
- **Área financiera:** manejar una contabilidad mensual en la cual se manejen los recursos monetarios de buena manera, con el fin de evitar pérdidas y llegar a generar nuevas sedes e ingresos
- **Área Administrativa:** manejo de documentación al día, atención al cliente con respuesta de todo tipo de sugerencias o reclamo
- **Recursos humanos:** manejo de capacitaciones semanales de mejorar el servicio al cliente, manipulación de alimentos, trabajo en equipo, manejo de personal, habilidades, etc.
- **Producción:** fomentar nuevos platos en tiempos establecidos manejar nuevos platos o ingredientes dentro de cada mes

5.4 Valores:

- **Compromiso:** Fomentando mejoras que ayuden a los trabajadores a consumir una comida saludable, para así mantener una vida.
- **Responsabilidad:** Manteniendo los cuidados de salubridad con cada uno de los elementos de nuestra empresa
- **Amabilidad:** Brindando el mejor servicio a nuestros clientes haciéndolos sentir como en casa.
- **Creatividad:** Innovando con los productos ofrecidos, como lo son implementando diferentes menús cada quince días, con el fin de mantener a nuestro cliente satisfecho.
- **Transparencia:** Actuamos para construir un ambiente de confianza en el lugar donde el cliente va adquirir su alimentación.

6. Análisis del Macroentorno

6.1 PESTEL:

Factores	Positivo	Negativo
Económicos	<ul style="list-style-type: none"> ● Cada da uno de nuestros clientes mantiene un ingreso por medio de sus sueldos o como independientes ● El manejo de pagos mensuales o quincenales nos indica días de mayor movimiento de ventas ● La posibilidad de abrir nuestro mercado de alimentos a más localidades ● La tasa de inflación para el mercado de alimentos se encuentra en 1,34% más baja que años anteriores 	<ul style="list-style-type: none"> ■ El precio de las verduras de mejor calidad, son precios más elevados ■ Productos extranjeros de alta calidad precios altos ■ La tasa de desempleo en Colombia está en un 9,4% lo cual nos afecta las ventas ■ La capacidad de gasto de los trabajadores al momento de inversión para sus almuerzos
Sociales	<ul style="list-style-type: none"> ● Conciencia social de una vida saludable ● Cambios de hábitos alimenticios 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Falta de interés al tener una vida saludable. ■ No tener buenos hábitos alimenticios ■ No agradar los ingredientes de las ensaladas
Tecnológicos	<ul style="list-style-type: none"> ● Plataformas online ya que según estudios realizados es el nuevo tipo de 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Gastos adicionales para la empresa, ya que se debe contar con una persona para que dirija este tipo de herramientas o

	<p>mercado para adquirir de manera rápida lo que se desea obtener</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Redes sociales para manejo de cadenas de información ● Nos brinda que nos ubiquen de una manera rápida. ● Páginas web o blog para que conozcan información de la empresa y testimonios 	<p>hasta otras empresas que puedan prestar el servicio de plataforma online</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Costo adicional como internet o dispositivo telefónico con tecnología ■ Contratación de técnicos para construcción de medios como páginas web
Ecológico	<ul style="list-style-type: none"> ● Nuestros proveedores nos brindaran productos de calidad por las ecológicas donde se tenga un sello de que el producto está revisado 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Escasez en los productos debido a fenómenos del clima que afectan los cultivos.
Legal	<ul style="list-style-type: none"> ● ley marco derecho a la alimentación, seguridad y soberanía alimentaria aprobada en la xviii asamblea ordinaria del parlamento latinoamericano 30 de noviembre al 1 de diciembre de 2012 panamá. ● ley nd1 1355 "por medio de la cual se define la obesidad y las enfermedades crónicas no transmisibles asociadas a ésta como una prioridad de salud pública y se adoptan medidas para su control, atención y prevención" ● Norma ISO 14000 ● DECRETO 3075 DE 1997, Última Actualización: Resolución 2674 de 2013. A partir de Julio de 2014 entra en vigencia el Decreto 3075 de 2013. ● NORMA TÉCNICA SECTORIAL COLOMBIANA NTS-USNA 007 ● LEY 9 de 1979. ● RESOLUCIÓN 5109 DE 2005. ● DECRETO 1575 DE 2007 	<ul style="list-style-type: none"> ■ No cumplir a cabalidad con las normas y leyes ya estipuladas, lo cual genera problemas jurídicos.

6.2 FUERZAS DE PORTER

AMENAZAS NUEVOS COMPETIDORES:

- **CANELA BAKERY:** esta seria una de nuestras amenazas debido a que a pesar de que en este momento brindan dentro de su menú aperitivos y postres que no son tan saludables, están en proceso de brindar comida saludable a sus clientes.

PODER DE NEGOCIACION PROVEEDORES:

- Tenemos una competencia baja, Unos de nuestros proveedores seria la plaza de mercado de Corabastos y Paloquemao, quienes nos ofrecen verduras frescas y sus precios se establecen de acuerdo al nivel de cosecha en el que se encuentra el producto adquirir.

COMPETIDORES ACTUALES:

- **FOODY:** esta se determina una de nuestras mayores competencias debido a que dentro de su menú manejan platos que conllevan comida saludable.

PODER NEGOCIACION CLIENTES:

- El nivel de negociación de los clientes seria alto, debido a la variedad de productos que ofrecen a nivel nacional y departamental.

PRODUCTOS SUSTITUTOS:

- Las ensaladas de frutas sin salsas
 - Comida vegetariana.

7. CONCLUSIONES

“La venta de ensaladas ya listas para el consumo es una forma de trabajo muy común en ciudades como Cali y Bogotá desde hace más de 10 años.” (CRÓNICA, 2010). Ya que son frecuentes las diferentes falencias o necesidades que ya se han mencionado anteriormente. Aunque no en todos los barrios o localidades se encuentran fácilmente estos tipos de negocios y para esto, NUTRID SALAD, se posicionará en el mercado brindándole al cliente siempre la opción de elegir los diferentes ingredientes a la hora de preparar su ensalada. De esta manera no estaríamos excluyendo a las personas que quieren darse un gusto con un gran almuerzo. En todo caso es importante reconocer la diferencia y entender qué “NUTRID SALAD” no se refiere exclusivamente a la comida baja en calorías sino en alimentación nutritiva.

8. BIBLIOGRAFÍA

- <https://www.portafolio.co/negocios/suben-numero-de-aperturas-de-restaurantes-513861>
- http://www.cronicadelquindio.com/noticia-completa-titulo-la_ensalada_que_ahorra_tiem_po_a_las_amas_de_casa-seccion-regional-nota-12116.htm
- <http://www.eluniversal.com.co/colombia/los-hogares-colombianos-solo-destinan-el-5-del-mercado-para-frutas-y-verduras-239173>
- <https://www.verasalute.es/nutrici%C3%B3n/la-importancia-de-comer-ensalada/la-importancia-de-las-ensaladas/>
- <https://www.manipulaciondealimentoscolombia.com/normatividad>
- <https://m.vitonica.com/dietas/cinco-caracteristicas-que-debe-tener-una-ensalada-saludable/amp>
- <http://www.abejasclub.com/menu/ensaladas/>