Proyecto Trabajo de Grado

Estudio de Factibilidad Para la Creación del Restaurante "Repas Santé"

Especialización en Gerencia de Proyectos



Renato Caballero Arboleda

ID 393313

Yolbi Alberto Castro Monsalve

ID 75356

Jenny Velásquez

Docente

Facultad De Educación Virtual y a Distancia
Bello, Antioquia
2014

Tabla de contenido

	Pág.
Planteamiento del Problema	5
Pirámide alimenticia	6
Cuatro principios prácticos para una alimentación saludable (como usar la pirámi	ide de la salud) 6
Objetivos	8
Objetivo General	8
Objetivos Específicos	8
Justificación	8
Aproximación del Marco Teórico	9
1. Obesidad	10
2. Enfermedades cardiovasculares	11
3. Diabetes	11
4. Cáncer,	11
Diseño Metodológico	16
Enfoque	16
Tipo de Estudio	17
Método de Estudio	17
Población y Muestra	17
Variables o Categorías de Análisis	17
Técnicas E Instrumentos de Recolección y Análisis de la Información	17
ANÁLISIS DE MERCADO	18
OBEJETIVO	19
OBEJETIVOs especificos	19
DESCRIPCIÓN DEL MODELO DE NEGOCIO	20
ANÁLISIS ADMINISTRATIVO Y DEFINICIÓN ESTRATÉGICA DE LA COMPAÑÍA	20
MISIÓN	21
VISIÓN.	21
VALORES	21
EACTORES CRÍTICOS DE ÉVITO	21

FCE
VENTAJAS COMPETITIVAS
ANÁLISIS DEL MERCADO
ASPECTOS GENERALES DEL SECTOR
TENDENCIA MUNDIAL
FACTORES QUE PUEDEN INFLUENCIAR LA ACTUAL ESTRUCTURA DE MERCADO23
MARCO LEGAL EN COLOMBIA24
EL MERCADO
LA COMPETENCIA
ALIANZAS ESTRATÉGICAS
ESTUDIO DEL CONSUMIDOR
Encuesta31
1. Grupo etario31
2. Estrato socioeconómico
3. Género
CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES
Conclusiones
Recomendaciones
BIBLIOGRAFÍA54

Introducción

La obesidad asociada con el sedentarismo y los malos hábitos alimentarios se han convertido en un problema universal, causante de incrementos en el índice de morbilidad y mortalidad de muchos países pobres y ricos. La mayoría de esa realidad se origina en la niñez, en la adolescencia y es revertida o asociada con obesidades mórbidas de difícil control en los adultos que implican grandes esfuerzos al igual que costos para los sistemas de salud de cada país que tienen la misión de controlar y disminuir este flagelo, que deteriora la calidad de vida de las personas y sus promedios de vida.

En el medio se han creado múltiples alternativas para prevenir y controlar la obesidad, de las cuales la mayoría son especulativas y juegan con las expectativas de las personas que sufren esta patología. De estas alternativas, los buenos hábitos alimenticios se vuelve un factor fundamental para controlar la obesidad, la cual aplica para todas las edades, pero en especial a niños y adolescentes, además como mecanismo preventivo se vuelve una estrategia muy efectiva en el control de esta enfermedad.

Al evidenciarse la carencia en el medio, de lugares donde se pueda ir a consumir alimentos saludables para la población que sufre enfermedades crónicas no trasmisibles (ECNT), siendo como única opción los restaurantes vegetarianos. Se analiza la oportunidad de crear un restaurante el cual tenga como objetivo principal, las personas que deban llevar una dieta estricta por problemas de salud, el cual brindará una alimentación saludable y ajustada a las patologías sufridas por el inadecuado consumo alimenticio de las mismas; como clientes secundarios se buscara la población libre de ECNT, que desee tener una alimentación saludable.

Otra estrategia, será buscar el fortalecimiento y alianzas con los entes gubernamentales, apoyados en la ley 1355 de 2009 la cual en el artículo 4 dice: "El Gobierno Nacional a través del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural, deberá establecer mecanismos para fomentar la producción y comercialización de

frutas y verduras, con participación de los entes territoriales, la empresa privada y los gremios de la producción agrícola."

Planteamiento del Problema.

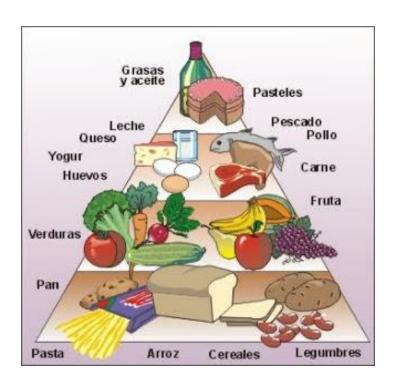
Las Enfermedades Crónicas No Trasmisibles (ECNT), son enfermedades crónicas degenerativas, que causan afecciones que presentan una etiología múltiple y un desarrollo poco predecible de alto riesgo; que generan alto impacto en el individuo que la posee, por lo cual es un problema que ha ido creciendo en todo el mundo, este fenómeno se ha generado debido a los cambios que han tenido las mayoría de los países, optando por un estilo de vida occidental.

Dicho fenómeno ha generado grandes cambios a nivel de la salud global, siendo causal del predominio en diferentes enfermedades dentro de las cuales se encuentran las ECNT, tales como enfermedades cardiovasculares, cerebrovasculares, canceres, diabetes y obesidad, dado que la adquisición de hábitos y costumbres como el tabaco, el sedentarismo, la mala alimentación, consumo de alcohol y sustancias alucinógenas. (Fagalde H, del Solar H, Guerrero B, & Atalah S, 2014).

Para muchas personas que hoy sufren de ECNT y la población que tiene unos buenos hábitos alimenticios, se ha convertido hoy en día un imposible comer fuera de sus hogares, debido a la estricta dieta que deben llevar y a la poca oferta que hay de menús que contengan la proporción especifica de acuerdo a su necesidad, de igual forma la población que a diario debe comer por fuera de sus hogares, está expuesta a dietas poco balanceadas debido al menú ofrecido por los restaurantes que frecuentan, lo que los vuelve propensos a sufrir enfermedades crónicas no trasmisibles.

En virtud de lo anterior, el presente proyecto se enfoca en buscar soluciones al problema de poca oferta de un menú saludable, en los sitios de comidas de la ciudad de Bello, por lo tanto se buscan estrategias que contribuyan al mejoramiento de la calidad de vida de las personas que padecen enfermedades crónicas no trasmisibles (ECNT) y ayudar a la prevención de las mismas, a través del mejoramiento de los hábitos alimenticios fuera de casa.

Pirámide alimenticia.



Cuatro principios prácticos para una alimentación saludable (como usar la pirámide de la salud).

Grupo I. Grasa y Azúcares

 Consumir en escasa cantidad grasas y azúcares, o sea lo menos posible los productos refinados y sus derivados como los productos "chatarra".
 Además de tener altas concentraciones de calorías y pocos elementos nutritivos, contienen grasas y aditivos.

Grupo II. Alimentos animales.

 Consumir sólo una ración, de preferencia pequeña, de algún producto de origen animal en cada comida. Se deben incluir porque contiene proteínas de buena calidad y varios micronutrientes.

Grupo III. De las verduras y frutas.

3. Aumentar el consumo diario de frutas y verduras, por lo menos a dos raciones en cada comida; dando preferencia a vegetales de hojas verdes, a las frutas y verduras de color amarillo o anaranjado.

Con sólo cumplir este principio obtendremos básicamente fibras, antioxidantes, compuestos fitoquímicos, vitaminas y minerales.

Grupo IV. Granos y sus productos,

4. 2. Complementar la dieta con cereales, leguminosas y sus derivados. De preferencia consumir los de tipo integral, combinándolos, para así lograr un mayor valor nutritivo. Se pueden combinar los productos de trigo, de maíz o el arroz, con las habas y la soya.

Prepare o seleccione su comida, pensando en estos 4 grupos de alimentos, seleccionando lo que le convenga incluir en cada una de las comidas del día. Los cuatro principios de la alimentación idónea derivados de los grupos de alimentos, deben ser la norma a seguir por cada individuo.

Objetivos

Objetivo General

Diseñar los estudios de factibilidad para la creación de un restaurante de nutrición saludable enfocado en personas que padezcan de enfermedades crónicas no trasmisibles (ECNT).

Objetivos Específicos

- Diseñar una encuesta articulada con el apoyo de un experto que facilite la recolección de datos para un estudio financiero de factibilidad.
- Determinar ofertas existentes en el mercado para la población objeto y los alcances que tienen.
- Investigar diferentes tipos de estrategia que permita ofrecer una alimentación sana a la población con enfermedades crónicas no trasmisibles.

Justificación

Cuando se presenta una celebración, algún evento especial, o simplemente no se desea preparar alimentos en el hogar, existe la opción de salir a buscar la alimentación a restaurantes, pero, si se apetece un alimento saludable bajo en grasa, azucares, sales, sin condimentos u otro tipo de limitante que se tenga en la dieta que no sea vegetariana, se vuelve complejo encontrar lugares donde puedan brindar este tipo de necesidades para la alimentación.

La población que sufre de ECNT, ha sufrido de la falta en ofertas para ingerir alimentos por fuera de sus hogares en la ciudad de Bello, los restaurantes que hay en la zona son muchos, pero muy limitados donde se

puede encontrar alimentación saludable, que ofrezca un menú para la población con dietas estrictas, lo que lleva a que se desee crear una solución que ayude a esta población para que puedan tener un mejor estilo de vida y puedan encontrar ofertas en el sector de las comidas de un sitio al cuál puedan salir a comer sin afectar su salud.

Si se mira la población que está en riesgo de sufrir ECNT, es dado a la mala nutrición que sufren cada que se ven obligados a consumir alimentos por fuera de sus hogares, les va incrementando las probabilidades de padecer dicha patología.

Esta ausencia de ofertas fue descubierta por el mismo creador del proyecto, debido a una ECNT, que le fue detectada tiempo atrás y al buscar sitios donde le brindaran la alimentación requerida a su necesidad, no fue posible hallar con facilidad ninguno, por ese motivo se pensó en desarrollar una idea que ayude a solucionar dicho problema.

Debido a esa falta de oferta para la población con ECNT, existe una oportunidad de negocio, donde se pueda dar una solución al problema y generar utilidades, a través de un restaurante en el cual se ofrezca a los clientes un menú saludable y adaptado a la dieta que se deba seguir.

La solución se implementaría en el municipio de Bello, después de un estudio del mercado donde se halle un lugar adecuado y estratégico para su ubicación.

Aproximación del Marco Teórico

Las enfermedades crónicas no trasmisibles, se definen como un proceso de evolución prolongada, que no se resuelven espontáneamente y rara vez alcanzan una cura completa, estas presentan una etiología múltiple y un desarrollo poco predecible, de igual forma presentan múltiples factores de riesgo, con algunas excepciones. (ROBLEDO & ESCOBAR, 2010)

Las Enfermedades Crónicas No Transmisibles (ECNT) son un problema nacional e internacional de salud pública que afecta a la mayoría de naciones pero tiene un impacto muy importante sobre las poblaciones en situación de vulnerabilidad económica y social y actualmente son la principal causa de mortalidad del país. La preponderancia adquirida por estos eventos y las opciones concretas para su prevención, las definen como prioritarias, a partir de los diferentes estudios de sistemas de vigilancia epidemiológica, se ve la necesidad de adelantar acciones para enfrentarlas. (ROBLEDO & ESCOBAR, 2010)

Las ECNT se clasifican y se definen según la Organización Mundial de la Salud (OMS) de la siguiente forma:

1. **Obesidad**, acumulación anormal o excesiva de grasa que puede ser perjudicial para la salud e indica que el sobrepeso y la obesidad son el quinto factor principal de riesgo de defunción en el mundo. Cada año fallecen por lo menos 2,8 millones de personas adultas como consecuencia del sobrepeso o la obesidad. Además, el 44% de la carga de diabetes, el 23% de la carga de cardiopatías isquémicas y Entre el 7% y el 41% de la carga de algunos cánceres son atribuibles al sobrepeso y la obesidad. La Causa principal de estas dos patologías, es un desequilibrio energético Entre las calorías consumidas y las calorías gastadas; el mundo de hoy se ha convertido en consumidor de alimentos con altas calorías y con muchas grasas, azucares y sales, pero muy bajas en vitaminas y esto sumado al alto índice de sedentarismo que ha influido en las personas, debido a las facilidades de transporte, las nuevas forma de trabajo y el urbanismo, ha llevado a que más personas sufran de esta enfermedad.

- 2. **Enfermedades cardiovasculares** (ECV), Las enfermedades cardiovasculares son un conjunto de trastornos del corazón y de los vasos sanguíneos, la OMS, las clasifica así:
 - hipertensión arterial(presión alta);
 - cardiopatía coronaria (infarto de miocardio);
 - enfermedad cerebrovascular (apoplejía).
 - enfermedad vascular periférica.
 - insuficiencia cardíaca.
 - cardiopatía reumática.
 - cardiopatía congénita.
 - miocardiopatías.
- 3. **Diabetes**, la diabetes es una enfermedad crónica que aparece cuando el páncreas no produce insulina suficiente o cuando el organismo no utiliza eficazmente la insulina que produce. La insulina es una hormona que regula el azúcar en la sangre. El efecto de la diabetes no controlada es la hiperglucemia (aumento del azúcar en la sangre), que con el tiempo daña gravemente muchos órganos y sistemas, especialmente los nervios y los vasos sanguíneos. (OMS/FAO, 2003)
- 4. Cáncer, El instituto nacional del cáncer, define el cáncer como: "Cáncer es un término que se usa para enfermedades en las que células anormales se dividen sin control y pueden invadir otros tejidos. Las células cancerosas pueden diseminarse a otras partes del cuerpo por el sistema sanguíneo y por el sistema linfático." (Instituto Nacional del Cáncer, de los institutos nacionales de la salud de EE.UU., 2014)

Los gobiernos de todo el mundo han detectado la alta tasa de mortandad, que se da por las ECNT, por eso han incluido en sus países, políticas y normativas que ayuden a la prevención de las ECNT, y a través de campañas buscar que el índice de muertes por esta causa baje; además de bajar la tasa de mortandad, los gobiernos también buscan bajar costos en los tratamientos de quienes sufren estas enfermedades, dado que sale más económico prevenir las ECNT, que tratarlas y controlarlas.

La buena alimentación a través de una nutrición balanceada, es primordial para la prevención de las ECNT, dado que la dieta alimenticia puede llegar a generar estas, o prevenir las patologías asociadas.

La Organización Mundial de la Salud (OMS) no deja ver la situación mundial con las ECNT o también llamadas, enfermedades no trasmisibles (ENT), con cifras del (ARP.SURA) 2012.

Las enfermedades no transmisibles (ENT) son la principal causa de mortalidad en todo el mundo, pues se cobran más vidas que todas las otras causas combinadas. Contrariamente a la opinión popular, los datos disponibles demuestran que casi el 80% de las muertes por ECNT se dan en los países de ingresos bajos y medios. A pesar de su rápido crecimiento y su distribución no equitativa, la mayor parte del impacto humano y social que causan cada año las defunciones relacionadas con las ECNT podrían evitarse mediante intervenciones bien conocidas, costoeficaces y viables.

De los 57 millones de defunciones que se produjeron en todo el mundo en 2008, 36 millones -casi las dos terceras partes- se debieron a ECNT, principalmente enfermedades cardiovasculares, cáncer, diabetes y enfermedades pulmonares crónicas. El mayor ritmo de aumento de la carga combinada de estas enfermedades corresponde a los países, poblaciones y comunidades de ingresos bajos, en los que imponen enormes costos evitables en términos humanos, sociales y económicos. Alrededor de una cuarta parte de la mortalidad mundial relacionada con las ECNT afecta a personas menores de 60 años.

El Plan de Acción 2008-2013 fue elaborado por la OMS y los Estados Miembros para traducir la Estrategia Mundial para la Prevención y el Control de las Enfermedades No Transmisibles en medidas concretas. El Plan pone de relieve seis objetivos clave, para cada uno de los cuales se esbozan tres tipos de medidas que deben aplicar los Estados Miembros, la OMS y otros asociados internacionales. Esos objetivos son los siguientes:

- Elevar la prioridad acordada a las enfermedades no transmisibles en el marco de las actividades de desarrollo en los planos mundial y nacional, e integrar la prevención y el control de esas enfermedades en las políticas de todos los departamentos gubernamentales;
- establecer y fortalecer las políticas y planes nacionales de prevención y control de las enfermedades no transmisibles;
- fomentar intervenciones que reduzcan los principales factores de riesgo comunes modificables: consumo de tabaco, dieta malsana, inactividad física y uso nocivo del alcohol;
- fomentar las investigaciones en materia de prevención y control de las enfermedades no transmisibles;
- fomentar alianzas para la prevención y el control de las enfermedades no transmisibles; y
- realizar un seguimiento de las enfermedades no transmisibles y sus determinantes y evaluar los progresos en los ámbitos nacional, regional y mundial. (Alwan, 2014)

La realidad en Colombia no cambia mucho con la realidad del mundo, la revista "Salud Publica de Medellín", informa que en Colombia las enfermedades crónicas y algunos factores de riesgo asociados con estilos de vida ocupan el primer puesto Entre las principales causas de enfermedad y muerte, sobrepasando incluso las causadas por violencia y accidentes. Del total de muertes registradas en Colombia durante 1990 al año 2005 (según el DANE) la mortalidad por las enfermedades crónicas se incrementó, pasando del 59 al 62,6%, mientras que la violencia y los accidentes representaron el 23,9% y las del grupo de las transmisibles, maternas, perinatales y de la nutrición el 11,3%. Dentro de la estructura de

causas de morbimortalidad en la población general, las enfermedades del sistema circulatorio, principalmente la enfermedad isquémica del corazón, la enfermedad cerebro vascular y la hipertensión arterial y sus complicaciones, ocupan el primer lugar, seguido de tumores, enfermedades pulmonares crónicas y enfermedades degenerativas osteoarticulares.

2. Factores de Riesgo de La ECNT

Las enfermedades crónicas no transmisibles (ECNT) constituyen un problema creciente a nivel mundial. Este fenómeno se atribuye a los cambios, Entre los que destaca el control de las enfermedades infecciosas, el aumento de las expectativas de vida (Popkin, 2002) y diversos factores de riesgo intervienen en la evolución de estas enfermedades, muchos de los cuales están asociados a estilos de vida, hábitos y costumbres. Los principales factores de riesgo asociados a la generación de enfermedades de dichas enfermedades son el sedentarismo, el tabaquismo, el consumo de alcohol y hábitos poco saludables de alimentación.

2.1 Sedentarismo

La inactividad física dobla el riesgo de sufrir enfermedades coronarias, infartos miocárdicos y muerte súbita por cardiopatías, diabetes Mellitus tipo II debido a que ataca la obesidad, por otro lado ayuda disminuir la cantidad de proteína C reactiva (asociada a procesos inflamatorios), reduciendo la repuesta inflamatoria. (TORRES. And., 2008)

En Medellín se ha evaluado mediante diversas investigaciones los niveles de sedentarismo en la ciudad y se ha llegado a la conclusión que el 50% de la población estudiada que realiza algún tipo de actividad física tiene bajas probabilidades de sufrir una ECNT. (TORRES. And., 2008)

2.2 Tabaquismo

El tabaco es responsable de una de cada tres muertes por cáncer, del 90% de los tumores pulmonares y de una cuarta parte de las enfermedades cardiovasculares. El humo de tabaco está compuesto por gases y pequeñas partículas sólidas. El humo tiene más de cuatro mil sustancias de las cuales 401 son tóxicas, y 43 se sabe que provocan cáncer.

Los fumadores pasivos sin querer respiran involuntariamente el humo del tabaco de los demás también tienen mayor probabilidad de desarrollar estas enfermedades.

Por otra parte la nicotina tiene un efecto vasoconstrictor y se deposita en el interior de las venas y las arterias, ocasionando una obstrucción progresiva. Este proceso de arteriosclerosis o taponamiento de los vasos sanguíneos, es la principal causa de hipertensión arterial, angina de pecho, infarto al miocardio, derrame cerebral y oclusión de las venas de miembros inferiores. (Hernández, 2010)

2.3 Consumo de Alcohol

Según algunos estudios realizados se ha encontrado que la prevalencia anual de consumo de bebidas embriagantes aumento en 4,2 %, Entre el año 2006 a 2009(6). Trayendo consigo una serie de trastornos asociados a las ECNT.

- 2.3.1Cardiopatía: muchos casos de hipertensión son causados por una ingesta excesiva de alcohol. El abuso crónico del alcohol también puede lesionar el músculo del corazón que conduce a la insuficiencia cardiaca.
- 2.3.2 Cáncer: Cerca de 75% de cánceres del esófago y 50% de cánceres de la boca, la garganta y la laringe se atribuyen al alcoholismo, al igual que cáncer de colon y de mama en mujeres.

2.3.3 Diabetes: El alcohol puede causar una disminución en el azúcar sanguíneo (hipoglucemia), ocasionando daños particularmente en personas insulinodependientes.

2.4 Malos Hábitos Alimenticios

La alimentación, basada en el equilibrio inadecuado y el exceso de alimentos poco saludables puede contribuir a aumentar los riesgo de padecimiento de una enfermedad crónica no trasmisible, como la obesidad, las cardiopatías y la diabetes; debidos al consumo exagerado de grasas y sal que ocasionan padecimientos cardiovasculares debido a la transformación que ocasionan en los vasos sanguíneos ocasionando enfermedades del corazón como infartos, y diabetes.

Diseño Metodológico

Enfoque

El enfoque es mixto, cuantitativo en la recolección de los datos que permitan hacer un análisis de los costos y la viabilidad del proyecto y cualitativo en la descripción de los datos observados, frente al comportamiento de la población.

Tipo de Estudio

El estudio es descriptivo debido a que las encuestas serán la base fundamental, para el estudio financiero y de viabilidad de nuestro proyecto y también será de tipo exploratorio.

Método de Estudio

El método será deductivo y de investigación aplicada en campo.

Población y Muestra

Habrá dos tipos de fuentes, se planea utilizar fuentes primarias tales como, revisión documental y estadísticas, también se planea como fuente secundaria usar encuestas aplicadas a clientes potenciales.

Variables o Categorías de Análisis

- Mercadeo
- Población con enfermedades crónicas no trasmisibles (ECNT).
- Restaurantes que ofrezcan menús para la población con enfermedades crónicas no trasmisibles (ECNT).

Técnicas E Instrumentos de Recolección y Análisis de la Información

- Encuestas, para obtener información relacionada con los hábitos alimenticios de la población de estudio.
- Observación Directa, es fundamental en todo proceso, para captar una visión superficial del mercado y la población objeto.

- Indagación, es necesario tener un acercamiento con la población y con los gerentes de diferentes restaurantes, para aprender de sus experiencias.
- Estudio de Mercado, un buen estudio de mercado, puede dar un enfoque y una guía de cómo implementar la solución propuesta al problema.

ANÁLISIS DE MERCADO

Los malos hábitos alimenticios en la actualidad se han convertido en una constante, lo que ha generado la búsqueda de alternativas que permitan dar una solución a dicha problemática; debido al enorme giro que ha dado el mundo con respecto a la salud y hacia una mejor forma de cuidarse; basados fundamentalmente en una nutrición más sana y apropiada.

Es por esto que una de estas alternativas es la creación de restaurantes de comida saludable, los cuales se enfocan fundamentalmente en ofrecer al cliente un alimento sano, balanceado y de calidad. Los cuales ofrecen a los clientes las calorías, proteínas, minerales, harinas y azucares necesarios, con rico sabor y agradables a la vista. Permitiendo a si abastecer el mercado local orientado a la sana nutrición, y el buen comer en sitios agradables, que cuenten con un conjunto de estrategias, que permitan ofrecer un producto de alta calidad y a un buen precio.

Por lo que los restaurantes sanos, podrían ser no sólo una alternativa de alimentación a bajo costo, sino una oportunidad de ampliar un mercado poco explotado en Colombia.

Los factores que afectan el proyecto son:

- la inexperiencia de la empresa teniendo en cuenta que en un principio es un proyecto independiente y no se considera una alianza estratégica con empresas ya posicionadas en el mercado.
- La falta de cultura que hay en Medellín para el consumo de alimentos sanos y la antigua relación de este tipo de alimentos con la vida de estratos altos, lo cual impide alcanzar fácilmente varios nichos de mercado.

OBEJETIVO

 Desarrollar un estudio de mercadeo que permita, identificar y analizar la preferencia nutritiva de los consumidores de alimentos sanos, para identificar las necesidades de consumo, las formas de satisfacerlas, así, como los establecimientos que ofrezcan dicho servicio; para identificar las necesidades primarias y secundarias del mercado de restaurantes de comida sana en Medellín.

OBEJETIVOS ESPECIFICOS

- Identificar las ofertas existentes en el mercado, de los sitios que ofrecen alimentos sanos preparados, teniendo en cuenta la oferta de productos y los servicios adicionales ofrecidos
- Establecer políticas financieras, que permitan establecer precios acordes al servicio ofrecido, la calidad, la competencia y las utilidades esperadas.

 Determinar las necesidades alimenticias de la población que sufre ECNT y los factores que tienen en cuenta a la hora de elegir un restaurante de alimentación saludable.

DESCRIPCIÓN DEL MODELO DE NEGOCIO

Repas Santé es un restaurante de alimentación saludable, con un alto valor nutritivo, de alta calidad; el cual tiene como objetivo atender la población que sufre de enfermedades crónicas no trasmisibles (ECNT) y población que busque alternativas de alimentación saludable, no vegetariana.

Para atender a la población con este tipo de características, se contara con un nutricionista el cual servirá como guía para ofrecer a los clientes un menú, con los requerimientos nutricionales específicos de su dieta.

Adicionalmente el personal de nuestra empresa se capacitará para optimizar los procesos de producción, que permitan garantizar la calidad de nuestros productos y ofrecer a los clientes productos sanos, a un precio adecuado para el mercado.

Nuestra meta a futuro es posicionarnos en el mercado, como una compañía altamente competitiva que ofrece productos sanos, de alta calidad, de buen sabor y buen precio. Así como la expansión de la empresa, con la creación de nuevas franquicias.

ANÁLISIS ADMINISTRATIVO Y DEFINICIÓN ESTRATÉGICA DE LA COMPAÑÍA.

MISIÓN

Ofrecer a la población un sitio de comida saludable, en cual se ofrecen a la población alternativas de alimentación sana, sin dejar de lado el buen gusto y el valor nutricional de los alimentos.

VISIÓN.

Para el 2018 se pretende ser un restaurante reconocido a nivel municipal, como un sitio que ofrece alimentos sanos, con alto valor nutricional y de calidad. Destacado por su buen servicio.

VALORES

- confiabilidad en la calidad de nuestros productos
- responsabilidad permanente frente a proveedores y consumidores
- puntualidad en la entrega de los productos
- accesibilidad en el pago de nuestros productos
- · excelente atención al cliente

FACTORES CRÍTICOS DE ÉXITO

FACTORES CRÍTICOS DE ÉXITO (FCE)				
FCE	Evidencia	Punt.		
Productos nuevos	Rechazo al producto	4		
Empresa nueva	Falta de confianza	3		
Desconocimiento del mercado	Pérdidas económicas	5		
Competencia con empresas de mayor trayectoria	Preferencia del consumidor	4		
Falta de aceptación del público.	Pérdidas en ventas	5		
Cobertura total del mercado	Desconocimiento del producto	3		

5 Corresponde al mayor puntaje.

0 Corresponde al menor puntaje.

VENTAJAS COMPETITIVAS.

La innovación en los productos ofrecidos, basados en dietas especiales y necesidades específicas de alimentación; acompañados la calidad y alto valor nutricional, que permitirán que el restaurante tenga una buena acogida.

La búsqueda de las personas de sitios que le ofrezcan alimentos saludables, con alto valor nutricional, buen sabor y de alta calidad.

La moda actual de la elección del buen comer y el sano vivir, permitirán que el restaurante se posicione como un lugar alternativo, a la hora de la elección de un buen sitio para salir a comer.

ANÁLISIS DEL MERCADO

ASPECTOS GENERALES DEL SECTOR.

El buen comer y el vivir saludables han tenido una evolución importante en Colombia; la tendencia del mercado con productos de alto valor nutricional y que coadyuven a una vida saludable, ha sido uno de los factores que más ha influido en la incursión en la creación de sitios que ofrezcan alimentos saludables; que permitan a las personas poder salir de sus casa a alimentarse en otros sitios en los cuales tendrán productos de alta calidad y ajustados a su necesidades alimenticias.

Los sitios de comida saludable, son excelente opción ya que ofrecen alimentos con un alto valor nutricional y con el porcentaje necesario de proteínas, minerales, vitaminas, azucares y grasas, bajos en calorías y carbohidratos.

La mayoría de los espacios donde podemos encontrar estas ventajas saludables son vegetarianos, a los cuales acude con frecuencia, población no vegetariana en busca de alternativas de alimentación con alto valor nutricional, que en ocasiones no ofrece soluciones a personas con dietas específicas, debido a diferentes enfermedades crónicas no trasmisibles.

TENDENCIA MUNDIAL

Las enfermedades crónicas no transmisibles (ECNT) constituyen un problema creciente a nivel mundial. Este fenómeno se atribuye a los cambios, Entre los que destaca el control de las enfermedades infecciosas, el aumento de las expectativas de vida (Popkin, 2002) y diversos factores de riesgo intervienen en la evolución de estas enfermedades, muchos de los cuales están asociados a estilos de vida, hábitos y costumbres. Los principales factores de riesgo asociados a la generación de enfermedades de dichas enfermedades son el sedentarismo, el tabaquismo, el consumo de alcohol y hábitos poco saludables de alimentación. Por lo cual actualmente a nivel mundial se han realizado diferentes campañas que tienen como objetivo, resaltar la importancia del buen comer y el buen vivir, basados en la alimentación sana y la actividad física.

FACTORES QUE PUEDEN INFLUENCIAR LA ACTUAL ESTRUCTURA DE MERCADO

Un factor de riesgo puede ser la poca demanda que pueda tener el restaurante por el déficit de cultura en el consumo de esta clase de alimentación y por la predominancia de consumo en estratos medios y altos.

Por otra parte es importante considerar la competencia que ya está establecida a nivel nacional y regional pueden tener mayor precisión y aceptación del público.

MARCO LEGAL EN COLOMBIA

Para poder constituir una empresa es necesario conocer los requisitos y trámites legales, laborales, comerciales, tributarios y de funcionamiento. Puntos que son esenciales para poder registrar y formalizar la empresa.

- Código de Comercio
- Régimen de seguridad social
- Leyes Tributarias
- Estatuto de protección al consumidor
- Ley de competencia desleal
- Leyes de promoción de competencia.
- Código sustantivo del trabajo.

Costos Constitución Empresa

Costo

Consulta de nombre	\$ 2,500
Consulta de usos de suelo	\$ 0.00
Escritura publica	\$ 260,000
Registro ante cámara y comercio	\$ 750,000
Impuesto de registro	\$ 230.000
Inscripción de libros de comercio	\$ 86.000
Matricula industria y comercio	\$ 25,000
Identificación tributario NIT	\$ 0.00
Visto bueno de salud	\$ 0.00
Visto bueno de seguridad de establecimiento. abiertos al	\$ 0.00
público	
Total	\$ 1.353.500

EL MERCADO

El alto índice de población con padecimiento de ECNT, ha generado a nivel mundial, una preocupación por parte de las entidades gubernamentales, que han impulsado la creación de diferentes leyes en pro de la alimentación saludable; creando la necesidad de la implementación de lugares para este tipo de población.

Aunque actualmente se cuenta con sitios que ofrecen alimentación balanceada, en el municipio no se cuenta con ningún restaurante donde se atienda específicamente a la población con padecimientos de enfermedades crónicas no trasmisibles. Por tal razón, la creación de estos espacios es una alternativa competitiva para este tipo de negocio.

Los clientes: los clientes potenciales son las personas con padecimiento de enfermedades crónicas no trasmisibles y las personas que buscan una alimentación saludable, no vegetariana, del municipio de Bello y sus alrededores.

La innovación:

La innovación en los productos ofrecidos, basados en dietas especiales y necesidades específicas de alimentación; acompañados la calidad y alto valor nutricional, que permitirán que el restaurante tenga una buena acogida.

Tipo de mercado: El mercado es segmentado, ya que va enfocado en un nicho específico de la población, el cual es la población con ECNT.

Bases de Decisión de Compra de los clientes:

- Vamos a ofertar menús basados en dietas específicas para cada ECNT.
- El buen gusto y la buena presentación de los platos.

- La atención personalizada.
- La infraestructura, ubicación y diseños del restaurante.

LA COMPETENCIA

El restaurante que se va a implementar, es una alternativa pionera en el municipio y en la región, por lo tanto su mayor competencia actual son los restaurantes vegetarianos.

Debilidades:

No ésta consolidada la empresa, ya que es un sitio nuevo, con alternativas innovadoras.

El valor de contar con un nutricionista, incrementa el valor de venta de los productos.

No se poseen aún procesos estandarizados para todos los productos que puedan asegurar mejores precios respecto a la competencia.

Fortalezas:

Contar con el apoyo y direccionamiento de un profesional, para la creación del menú.

Personal capacitado en atención al cliente.

La presentación y el buen gusto de los platos ofrecidos.

Amenazas:

La implementación de un mercado poco explorado a nivel regional, puede generar poca acogida por parte de la población en general.

La credibilidad de las personas, sobre la asertividad de los platos ofrecidos.

La tramitología, para la creación de empresas en Colombia, aumenta los costos iniciales.

Oportunidades:

Es un restaurante con alternativas de alimentación sana y con alto valor nutritivo.

Es un sitio que posee productos nuevos e innovadores

Se tendrá un menú variado, enfocado en personas que padezcan enfermedades crónicas no transmisibles (ECNT) o tengan preferencia por la comida saludable.

La población cuenta con pocas alternativas saludables fuera de su hogar.

Los gobiernos han implementado leyes, que tienen como objetivo la buena alimentación de las personas.

DESCRIPCIÓN GENERAL DE LA COMPETENCIA				
Nombre	Directa	Indirecta (sustitutos)	Potencial	
Restaurante vegetariano	х			
Restaurantes regulares		х		
Comidas			X	

congeladas		
saludables		

ALIANZAS ESTRATÉGICAS

Como producto alterno, se buscara la creación de alianzas con entes gubernamentales para proveer los suministros requeridos para cubrir las necesidades específicas de los programas de MANA, además de diferentes programas alimenticios con que cuenta la alcaldía.

PRECIO

Decisión y justificación de precio: decisión que lleva a este precio es

- 1. El costo de la nómina del personal.
- 2. El costo del
- 3. La utilidad.
- 4. Volumen de venta.
- 5. Impuesto.
- 6. Vigilancia.
- 7. Seguro.

Influencia del precio en la decisión de compra del cliente: el cliente se fija mucho en el precio, ya que busca calidad y economía, teniendo en cuenta que es un producto nuevo, por lo cual hay que culturizar a la gente en su consumo.

Sensibilidad de precios para elasticidad de la demanda: a mayor demanda del producto, el precio de venta puede disminuirse, dado que rentabilidad seria mayor.

Barreras de entrada:

- La competencia.
- Desconocimiento del mercado.
- Ser una empresa nueva en el sector.
- Cuotas de la producción.

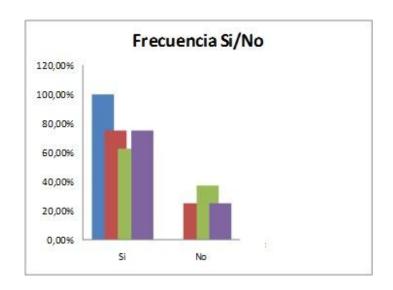
Niveles de variación de precios para enfrentar guerra de precios: los precios a enfrentar no pueden tener incrementos mayores del 10% al igual no pueden ser inferiores al coste de producción.

ESTUDIO DEL CONSUMIDOR

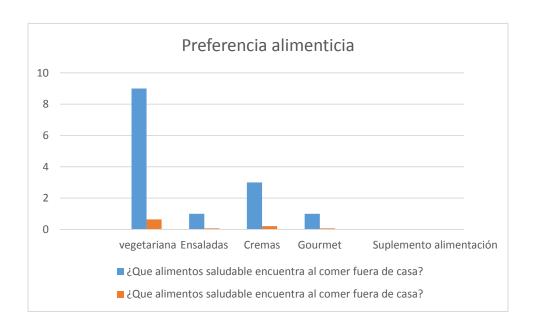
El estudio del consumidor se realizar con el fin de obtener información acerca de las preferencias y exigencias del consumidor con relación al servicio que se pretende ofrecer. Por lo anterior, se realizó una encuesta con el fin de conocer la demanda de hongos comestibles por consumidores individuales de estratos 2, 3, 4, 5, de la cual se obtuvieron los siguientes resultados.

Pregunta	Variable	Frecuencia	Porcentaje
¿Consumiría alimentos sanos?		16	100%
	No	0	0%
¿Su dieta es basada en alimentos con alto valor nutricional?	Si	12	75%

	No	4	25%
¿Le gusta consumir alimentos sanos, cuando sale a comer por	Si	10	62.50%
fuera?	No	6	37.50%
¿Sabía usted que los restaurantes vegetarianos , no son necesariamente lugares de comida saludable?	Si	12	75%
	No	4	25%



¿Qué alimento saludable encuentra al comer fuera de casa?					
Variable	Variable Frecuencia Porcen				
vegetariana	9	64,29%			
Ensaladas	1	7,14%			
Cremas	3	21,43%			
Gourmet	1	7,14%			
Suplemento alimentación	0	0,00%			

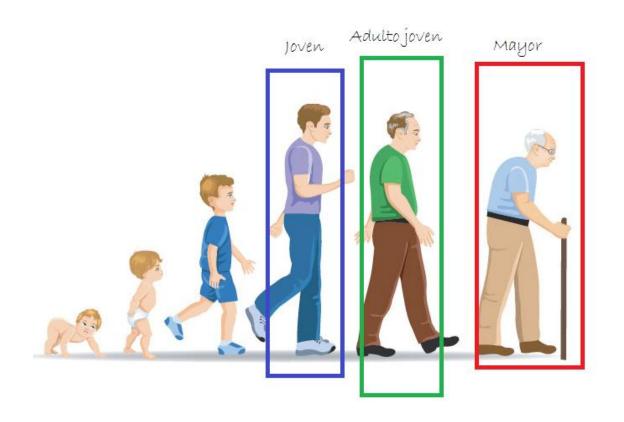


Encuesta.

Encaminados a contribuir con el mejoramiento en la calidad de vida de muchas personas, se realiza un trabajo de campo para detectar sus apreciaciones hacia nuevos productos, que contribuyan a reducir las patologías generadas por la malos hábitos alimenticios.

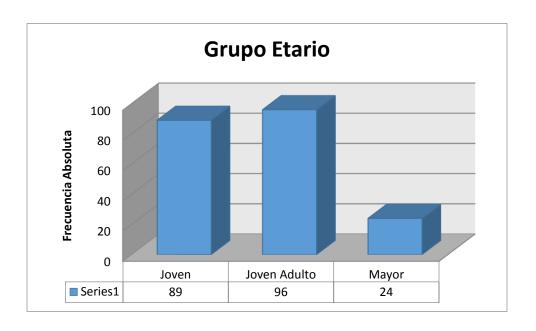
1. Grupo etario

Joven 19 años a 28 años Adulto joven 29 años a 40 anos Adulto 41 años a 60 años

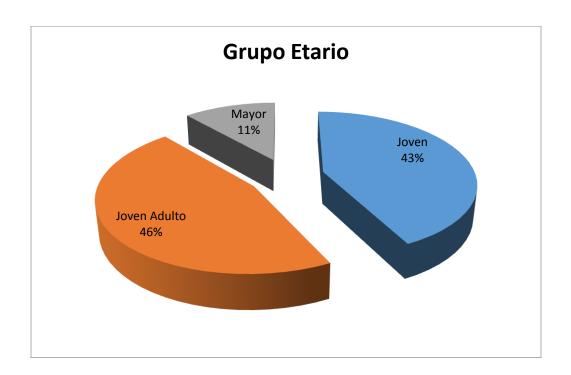


Grupo Etario					
Joven Joven Adulto Mayor Total					
89	96	24	209		
43% 46% 11% 100%					

1.1 Términos Frecuenciales.



1.2 Términos porcentuales.



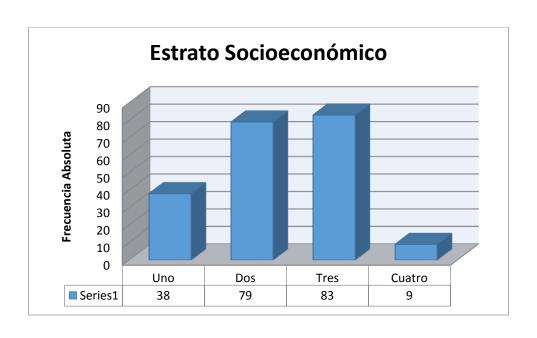
Análisis

Para la variable grupo etario, se observa que la mayor participación son el grupo de los Joven Adulto con una participación que equivale al 46% y en términos Frecuenciales a 96 encuestados del total de la muestra, mientras que la menor participación en el mismo programa la tienen los del grupo Mayor con una participación del 11% y en términos Frecuenciales equivale a 24 encuestados. Concluyendo que gran parte de la población que participo en esta encuesta son jóvenes y adultos jóvenes que oscilan entre los (19) años y los (40) años de edad.

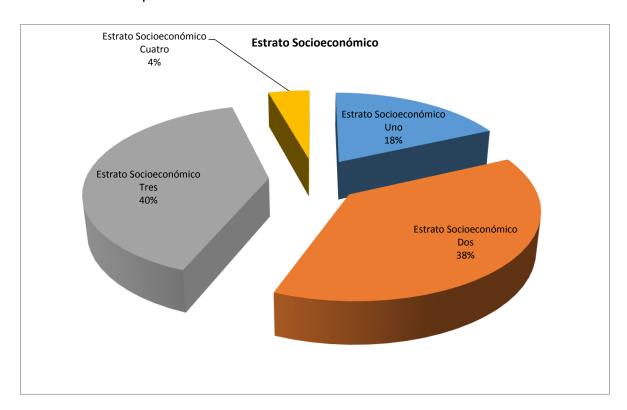
2. Estrato socioeconómico

Estrato Socioeconómico					
Uno Dos Tres Cuatro Total					
38	79	83	9	209	
18% 38% 40% 4% 100%					

2.1 Términos Frecuenciales.



2.2 Términos porcentuales.



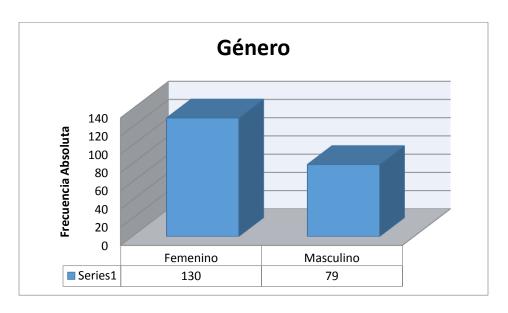
Análisis

Para la variable estrato socioeconómico, se observa que la mayor participación porcentual son de estrato socioeconómicos tres (3) con una participación que equivale al 40% y en términos frecuenciales a 83 encuestados del total de la muestra, mientras que la menor participación en el mismo programa la tienen los encuestados de estrato socioeconómico cuatro (4) con una participación del 2% y en términos frecuenciales equivale a 9 encuestados. Concluyendo que gran parte de la población encuestada en este proceso son de estrato socioeconómico tres.

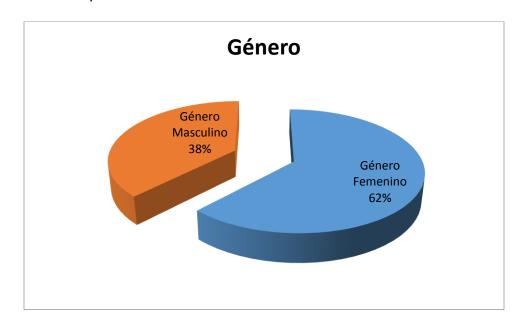
3. Género.

Género				
Femenino Masculino Tota				
130	79	209		
62%	38%	100%		

3.1 Términos frecuenciales.



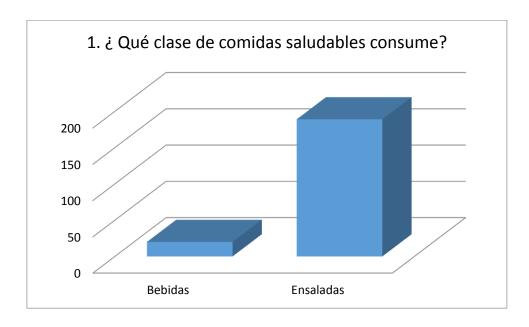
3.2Términos porcentuales.

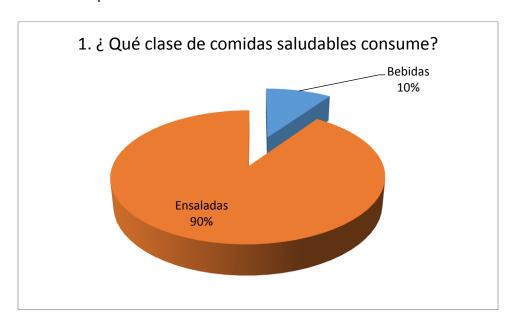


Para la variable género, se observa que la mayor participación porcentual son de género femenino con una participación que equivale al 62% y en términos frecuenciales a 130 encuestados del total de la muestra, mientras que la menor participación en el mismo programa la tienen los encuestados de género masculino con una participación del 38% y en términos frecuenciales equivale a 79 encuestados. Concluyendo que gran parte de la población estudiantil en este programa son de género femenino.

Pregunta Nro. 1

1. ¿Qué clase d	e comidas saludables	consume?
Bebidas	Ensaladas	Total
20	189	209
10%	90%	100%



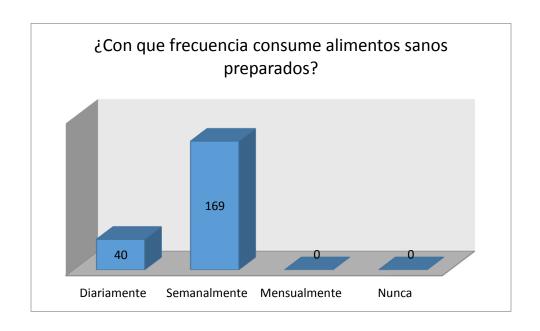


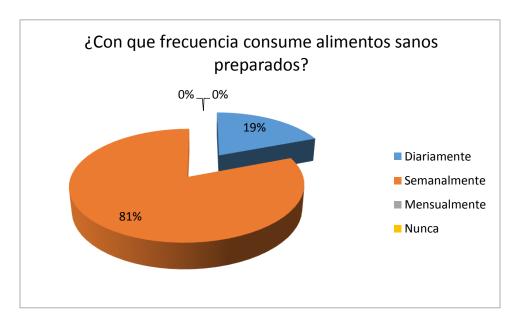
Análisis

Según la tabulación de las encuestas muestra que el 90% de la población consume más ensalas que bebidas con un cantidad de 189 encuestados.

Pregunta Nro. 2

2. ¿Con que	frecuencia consum	e alimentos sanos	preparad	dos?
Diariamente	Semanalmente	Mensualmente	Nunca	Total
40	169	0	0	209
19%	81%	0%	0%	100%





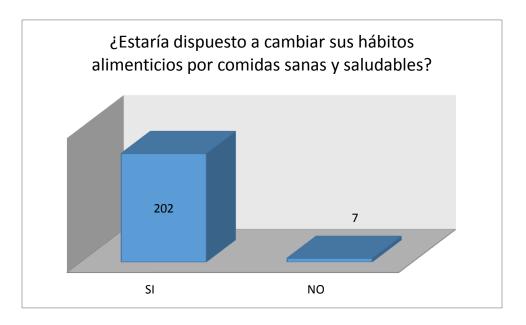
Análisis.

Dicho análisis arroja como resultado que los encuestados tiene mayor acceso a las comidas sana en restaurantes semanalmente con un porcentaje del 81% y una cantidad de 169 encuestados.

Pregunta Nro. 3

		mbiar sus hábitos nas y saludables?
SI	NO	Total
202	7	209
97%	3%	100%

3.1 Términos frecuenciales.



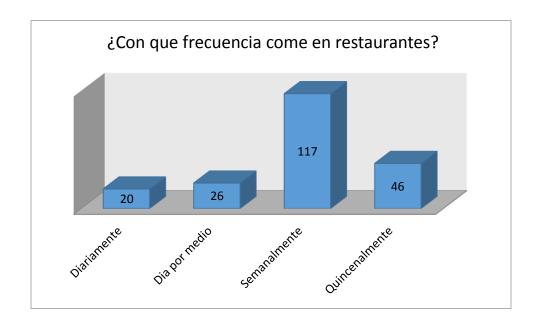
3.2 Términos porcentuales.

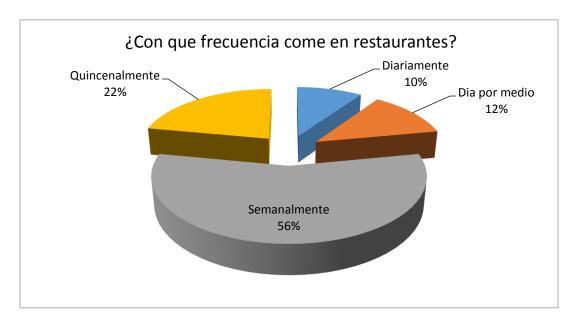


Se puede evidenciar en esta pregunta que el 97% de los encuestados, están dispuestos a cambiar sus hábitos de alimentación, para realizar el cambio a los alimentos sanos.

Pregunta Nro. 4

4	. ¿Con que frec	uencia come en r	estaurantes?	
Diariamente	Día por medio	Semanalmente	Quincenalmente	Total
20	26	117	46	209
10%	12%	56%	22%	100%





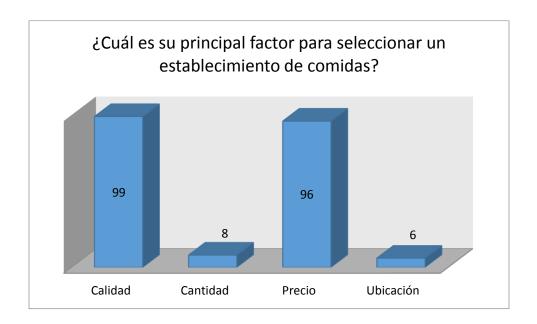
Análisis.

Muy similar a la pregunta nro. Dos, se evidencia que muchos de los encuestados tiene mayor acceso a comer en restaurante semanalmente, con un porcentaje del 56% y una cantidad frecuencial de 117 encuestados, esto dado a que muchos entes tienden a pagar cada semana.

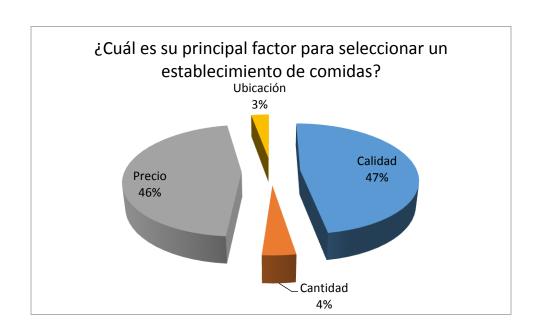
Pregunta Nro. 5.

5. ¿Cuál es s		para selecc comidas?	ionar un establecir	niento de
Calidad	Cantidad	Precio	Ubicación	Total
99	8	96	6	209
47%	4%	46%	3%	100%

5.1 Términos frecuenciales.



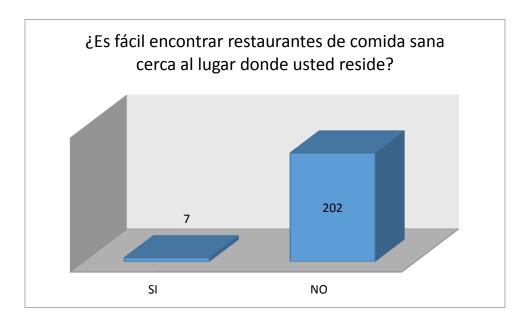
5.2 Términos porcentuales.



Como se puede evidenciar en la tabulación de esta pregunta muestra una mayor acogida por calidad con un 47% y un total de 99 encuestados, seguido de un 46% en precio con un total de 96 encuestados.

Pregunta Nro. 6.

_	cil encontrar resta erca al lugar dond	urantes de comida de usted reside?
SI	NO	Total
7	202	209
3%	97%	100%





Análisis.

La encuesta muestra una oportunidad de negocio ya que el 97% de los encuestados dicen no tener un restaurante de comidas sanas cerca a su lugar de residencia con una cantidad frecuencial de 202 encuestados,

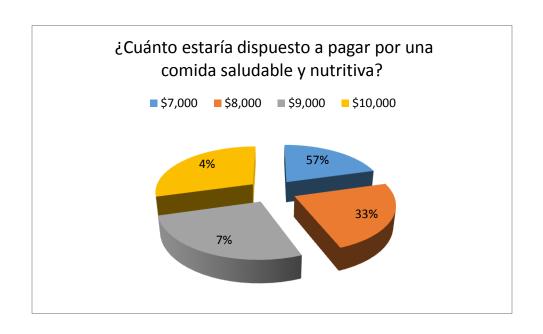
Pregunta Nro. 7.

7. ¿Cuá		ispuesto a pa dable y nutrit	agar por una co iva?	omida
\$ 7.000	\$ 8.000	\$ 9.000	\$ 10.000	Total
119	68	14	8	209
57%	33%	7%	4%	100%

7.1 Términos frecuenciales.



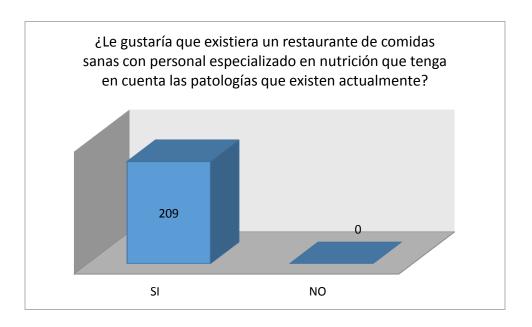
7.2 Términos porcentuales.

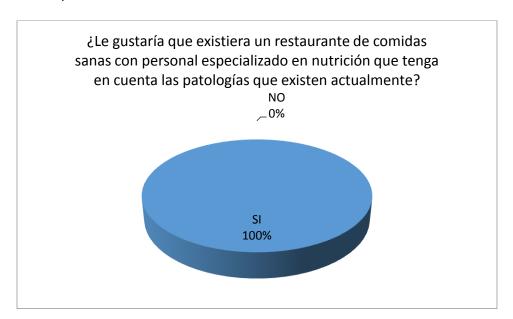


La mayor cantidad de encuestados dicen que están dispuestos a pagar un costo de \$7.000 por comida, con un 57% de participación y un total de 119 encuestas.

Pregunta Nro. 8

		ie tenga en cuenta las
SI	NO	Total
209	0	209
100%	0%	100%





Análisis.

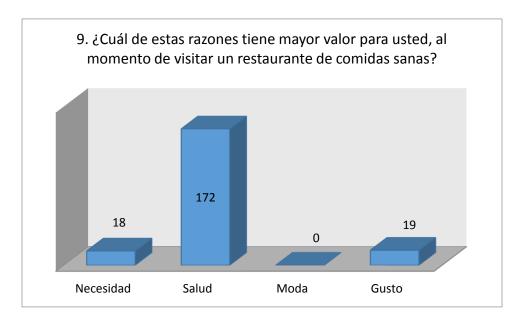
En este punto se evidencia la necesidad de tener un restaurante que cumpla con los requisitos planteados, ubicado en el municipio de Bello. El 100% de los encuestados dicen que SI quieren que exista un restaurante con dichas especificaciones.

Pregunta Nro. 9.

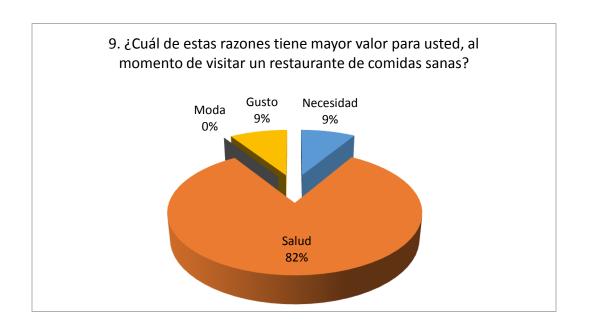
9. ¿Cuál de estas momento de vis		•		•
Necesidad	Salud	Moda	Gusto	Total

Necesidad	Salud	Moda	Gusto	Total
18	172	0	19	209
9%	82%	0%	9%	100%

9.1 Términos frecuenciales.



9.2 Términos porcentuales,



El 82% de los encuestados tiene como razón la salud, al momento de visitar un restaurante de comidas sanas, con un total frecuencial de 172 encuestados.



Programa de Especialización en Gerencia de Proyectos

Rango de	19 a 28 años	41 a 60 años	Estrato	Uno	Tres
Edad	29 a 40 años	Más de 60	Económico	Dos	Cuatro

|--|

1) ¿Qué clase de comidas saludables consume?

Ensaladas	Bebidas	
Otros:		

2) ¿Con que frecuencia consume alimentos sanos preparados?

Diariamente	Semanalmente	Mensualmente	Nunca
Diamamente	Schlanannichte	Wichsaannence	1 Vallea

3) ¿Estaría dispuesto a cambiar sus hábitos alimenticios por comidas sanas y saludables?

SI	NO	
Con que frecuencia come en re	estaurantes?	
Diariamente	Día por Medio	
Semanalmente	Quincenalmente	
Calidad	Cantidad	
Precio	Ubicación	
6) ¿Es fácil encontrar restau	nrantes de comida sana cerca al lugar dono	de usted reside?
	to a pagar por una comida saludable y nut	ritiva?
\$ 7.000	\$ 8.000	
\$ 9.000	\$ 10.000	

8) ¿Le gustaría que existiera un restaurante de comidas sanas con personal especializado en nutrición que tenga en cuenta las patologías que existen actualmente?

9) ¿Cuál de estas razones tiene mayor valor para usted, al momento de visitar un restaurante de comidas sanas?

Necesidad Moda

NO

SI

Gusto

Salud

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

ACTIVIDAD	MES 1 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 3:																														
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20 2	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Análisis del Mercado																															
Consulta de las leyes de regulación necesarias																															
Crear la encuesta a realizar																															
Realizar Encuestas a la población																															
Analizar las encuestas																															
Planatear la solución																															
Revisar la solución																															
Obtener costos del proyecto																															
Realizar todo el análisis de costos del proyecto																															
Informe Final																															
ACTIVIDAD	MES 2																														

ACTIVIDAD	MES 2																														
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19 2	20 2	21 2	22 2	23	24 2	25	26	27	28	29	30	31
Análisis del Mercado																															
Consulta de las leyes de regulación necesarias																															
Crear la encuesta a realizar																															
Realizar Encuestas a la población																															
Analizar las encuestas																															
Planatear la solución																															
Revisar la solución																															
Obtener costos del proyecto																															
Realizar todo el análisis de costos del proyecto																															
Informe Final																															

ACTIVIDAD	MES 3																											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9 10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21 2	22	23	24 2	25 2	26 2	27 2	8 2	29 30
Análisis del Mercado																												
Consulta de las leyes de regulación necesarias																												
Crear la encuesta a realizar																												
Realizar Encuestas a la población																												
Analizar las encuestas																												
Planatear la solución																												
Revisar la solución																												
Obtener costos del proyecto																												
Realizar todo el análisis de costos del proyecto																												
Informe Final																												

ACTIVIDAD	MES 4 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31																													
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20 2	1 2	2 23	3 24	25	26	27	28	29	30	31
Análisis del Mercado																														
Consulta de las leyes de regulación necesarias																														
Crear la encuesta a realizar																														
Realizar Encuestas a la población																														
Analizar las encuestas																														
Planatear la solución																														
Revisar la solución																														
Obtener costos del proyecto																														
Realizar todo el análisis de costos del proyecto																														
Informe Final																														

Conclusiones.

El impacto ambiental es bajo, si se cumplen con las normas de higiene a cabalidad con los cumplidos procesos de reciclaje y manipulación de desechos.

El restaurante Repas Santé de comidas saludable es viable y factible dado a que según las encuestas muestra una buena acogida.

Es viable y factible la comercialización de alimentos sanos en el mercado de Bello , específicamente en las zonas públicas de gran afluencia cerca a empresas y entes educativos.

Recomendaciones.

Para el nuevo restaurante Repas Santé de comidas saludables, es muy importante que se generen estrategias de publicidad para darse a conocer en el municipio de Bello, promoviendo estrategias que ayuden a posicionarse fuertemente en el mercado.

Innovar con nuevos productos para sobresalir ante los restaurantes existentes en el municipio de Bello.

Se debe contar con personal altamente capacitado y calificado para generar mayor impacto en el mercado.

Los consumidores deben tener como garantía la calidad y la buena procedencia de los productos con los que se van a realizar los alimentos del restaurante.

BIBLIOGRAFÍA.

- Alwan, D. (5 de Mayo de 2014). *Organización Mundial de la Salud*. Obtenido de http://www.who.int/nmh/publications/ncd_report_summary_es.pdf?ua=1
- Fagalde H, M. P., del Solar H, J. A., Guerrero B, M., & Atalah S, E. (2014). Factores de riesgo de enfermedades crónicas no transmisibles en funcionarios de una empresa de servicios financieros de la Región Metropolitana. *Revista médica de Chile*, 919-928.
- Hernández, F. (2010). *Epidemia de las Enfermedades Crónicas no Trasmisibles*. Honduras: Organización Panamericana de la Salud.
- Instituto Nacional del Cáncer, de los institutos nacionales de la salud de EE.UU. (3 de Mayo de 2014). Obtenido de http://www.cancer.gov/espanol/cancer/que-es
- OMS/FAO, I. d. (2003). DIETA, NUTRICIÓN Y PREVENCIÓN DE ENFERMEDADES CRÓNICAS. Ginebra.
- Popkin, B. (2002). An overview on the nutrition transition and its health implications: the Bellagio meeting. *Public Health Nutrition*, 93-103.
- ROBLEDO, R., & ESCOBAR, F. (2010). Las Enfermedades Crónicas no Trasmisibles en Colombia. Boletín del Observatorio en Salud, 4.
- TORRES. And., e. A. (2008). Diagnóstico del riesgo cardiovascular global. Evaluación de su impacto poblacional Medellín y sus corregimientos 2007 2008.

Recuperado

de: http://viref.udea.edu.co/contenido/publicaciones/memorias_expo/act_fis_salud/obesidad.pdf

Recuperado de :http://www.salud.gob.mx/unidades/cdi/documentos/5759b.pdf

Recuperado de : http://institutoadrenalinafitness.blogspot.com/2009/11/piramide-alimentaria.html

Recuperado de

:http://repositorio.uis.edu.co/jspui/bitstream/123456789/11367/2/134711.pdf