



Análisis Comparativo de la Viabilidad de establecer un Local de Comida Vegana en las  
cercanías de las Universidades UNIVA en México y UNIMINUTO en Colombia:  
Implicaciones para el Desarrollo Sostenible

Wendy Johanna Álvarez Silva ID: 691833

Corporación Universitaria Minuto de Dios

Rectoría

Sede Principal

Programa Ingeniería Industrial

julio de 2024

Análisis Comparativo de la Viabilidad de establecer un Local de Comida Vegana en las  
cercanías de las Universidades UNIVA en México y UNIMINUTO en Colombia:  
Implicaciones para el Desarrollo Sostenible

Wendy Johanna Álvarez Silva ID: 691833

Tesis presentada como requisito para optar al título de ingeniería industrial

Asesor(a)

Evelyn Sarmiento

Ingeniera Electrónica - Mg. en Diseño y Gestión de Proyectos Tecnológicos

Corporación Universitaria Minuto de Dios

Rectoría

Sede Principal

Programa Ingeniería Industrial

julio de 2024

1	Lista de figuras .....	5
	Abstract.....	8
	Introducción.....	9
	CAPÍTULO I .....	11
2	Planteamiento del problema.....	11
1.1	Problemática .....	11
1.2	Pregunta problema .....	12
	CAPÍTULO II .....	13
3	Objetivos.....	13
1.3	Objetivo General .....	13
1.4	Objetivos Específicos .....	13
	CAPÍTULO III .....	14
4	Justificación.....	14
	CAPÍTULO IV.....	16
5	Antecedentes .....	16
1.5	Antecedente Local o regional.....	16
	Antecedente México .....	16
1.6	Antecedente Nacional .....	16
	Antecedentes Colombia .....	16
1.7	Antecedente Internacional .....	17
	CAPÍTULO V.....	19
6	Marco Teórico.....	19
1.8	Comida Vegetariana .....	19
1.9	Vegetarianismo.....	19
1.10	Comida Vegana.....	19
1.11	Veganismo .....	19
1.12	Veganos.....	20
1.13	Establecimientos o restaurantes veganos .....	20
1.14	Veganismo En México.....	20
1.15	Veganismo en Colombia .....	21
1.16	Marco Legal .....	21

1.16.1	Marco Legal México .....	21
1.16.2	Marco Legal Colombia .....	23
	CAPÍTULO VI.....	26
7	Metodología.....	26
	CAPÍTULO VII.....	29
8	Desarrollo .....	29
	CAPÍTULO VIII .....	38
9	Resultados.....	38
1.17	Relación con las asignaturas de la carrera.....	48
1.17.1	Estudio de Mercado y Análisis de Datos: .....	48
1.17.2	Planificación y Gestión de Proyectos: .....	48
1.17.3	Análisis Financiero y Costos:.....	48
1.17.4	Sostenibilidad y Desarrollo Sostenible: .....	49
1.17.5	Marketing y Estrategias Comerciales: .....	49
1.18	Costos del Proyecto.....	49
1.18.1	Costos Univa .....	50
1.18.2	Costos Uniminuto.....	54
1.19	Beneficios del proyecto .....	59
1.20	Beneficios de ODS objetivos de desarrollo sostenible.....	59
1.20.1	ODS 2: Hambre Cero.....	60
1.20.2	ODS 3: Salud y Bienestar.....	60
1.20.3	ODS 12: Producción y Consumo Responsable .....	60
1.20.4	ODS 13: Acción por el Clima .....	60
1.20.5	ODS 16: Paz, Justicia e Instituciones Sólidas.....	60
10	CAPÍTULO IX.....	61
11	Discusión .....	61
	Conclusiones.....	61
	Recomendaciones .....	63
	Referencias .....	64

## 1 Lista de figuras

<b>Figura 1</b> Identificación de la población .....	29
Figura 2 Preferencias de los veganos.....	30
Figura 3 Menú vegano.....	31
<b>Figura 4</b> Logo Local vegano.....	32
<b>Figura 5</b> Estudiantes Univa y Uniminuto .....	38
<b>Figura 6</b> Importancia de establecimientos veganos.....	39
<b>Figura 7</b> Consumo de comida vegana.....	39
<b>Figura 8</b> Cantidad de establecimientos veganos.....	40
<b>Figura 9</b> Veganismo actualmente.....	40
<b>Figura 10</b> Desafíos del veganismo.....	41
Figura 11 Dificultades para adquirir comida vegana .....	41
<b>Figura 12</b> Información de la comida vegana.....	42
<b>Figura 13</b> Preferencias apertura del local.....	43
<b>Figura 14</b> Presentación de Local Vegano .....	43
<b>Figura 15</b> Local Vegano una viabilidad .....	44
<b>Figura 16</b> Local Vegano Una oportunidad.....	45
<b>Figura 17</b> Disposición de probar Local vegano .....	46
<b>Figura 18</b> Dispuesto a pagar por comida vegana.....	46
<b>Figura 19</b> Medios de comunicación.....	47
Figura 20 Imagen y reputación de la institución.....	47
Figura 21 Inversión Inicial en México.....	50
Figura 22 Costos de los ingredientes del menú sandwiches y tacos.....	51
Figura 23 Costos de los ingredientes del menú Hummus y Coliflor .....	51
Figura 24 Costos de los ingredientes del menú lentejas .....	52
Figura 25 Utilidad operacional y neta del proyecto en México .....	53

Figura 26 Punto de equilibrio del proyecto en México.....	53
Figura 27 Punto de equilibrio del proyecto en México.....	54
Figura 28 Inversión Inicial Colombia .....	54
Figura 29 Costos de los ingredientes del menú sándwiches y tacos.....	56
Figura 30 Costos de los ingredientes del menú Hummus y Coliflor .....	56
Figura 31 Costos de los ingredientes del menú lentejas .....	57
Figura 32 Utilidad organizacional y neta del proyecto en Colombia .....	58
Figura 33 Punto de equilibrio del proyecto en Colombia .....	58
Figura 34 Punto de equilibrio del proyecto en Colombia .....	59

## Resumen

La investigación aborda la escasez de establecimientos veganos en las proximidades de las universidades UNIVA en México y UNIMINUTO en Colombia. Se ha identificado que los estudiantes de estas instituciones rara vez compran alimentos en las cafeterías y restaurantes cercanos, debido a la limitada oferta que satisface sus necesidades y preferencias nutricionales. Aunque existen algunos establecimientos veganos en ambos países, su presencia en las inmediaciones de los campus universitarios sigue siendo insuficiente.

En respuesta a esta situación, el proyecto se enfoca en realizar un estudio de mercado comparativo para evaluar la viabilidad de establecer un local de comida vegana cerca de UNIVA y UNIMINUTO. El estudio explora cómo esta iniciativa podría contribuir al desarrollo sostenible en cada país, al tiempo que satisface la creciente demanda de opciones veganas entre los estudiantes. Además, el proyecto destaca la importancia de ofrecer alternativas alimenticias accesibles cerca de los campus universitarios para mejorar la calidad de vida de los estudiantes y reducir el impacto ambiental asociado con la producción y el transporte de alimentos.

*Palabras clave:* Comida vegana, Establecimientos veganos, Impacto ambiental, Sostenible

## **Abstract**

The research addresses the scarcity of vegan establishments in the vicinity of the universities UNIVA in Mexico and UNIMINUTO in Colombia. It has been identified that students at these institutions rarely purchase food in nearby cafeterias and restaurants, due to the limited supply that meets their nutritional needs and preferences. Although there are some vegan establishments in both countries, their presence in the vicinity of university campuses is still insufficient.

In response to this situation, the project focuses on conducting a comparative market study to assess the feasibility of establishing a vegan food establishment near UNIVA and UNIMINUTO. The study explores how this initiative could contribute to sustainable development in each country, while meeting the growing demand for vegan options among students. In addition, the project highlights the importance of offering accessible food alternatives near university campuses to improve the quality of life of students and reduce the environmental impact associated with food production and transportation.

*Keywords: Environmental impact, Sustainable, Vegan food, Vegan establishments*

## Introducción

El proyecto de investigación Local Vegano tiene como objetivo proponer la creación de un negocio de comida dirigido a personas veganas, con ubicaciones cerca de la Universidad Valle Atemajac en México (UNIVA) y la Corporación Universitaria Minuto de Dios en Colombia (UNIMINUTO, Sede principal calle 80). El propósito del proyecto es llevar a cabo un estudio de mercado comparativo para evaluar la viabilidad de un local vegano en ambas zonas y analizar cómo esta iniciativa podría contribuir al desarrollo sostenible en cada país, satisfaciendo las necesidades alimentarias de la comunidad universitaria y mejorando su calidad de vida.

El proyecto se centrará específicamente en la población estudiantil vegana, es decir, aquellas personas que evitan el consumo o uso de cualquier producto o subproducto de origen animal (Butler y Eske, 2022). Esto incluye la abstención estricta de alimentos y bebidas que contengan carne, aves, pescado, mariscos, huevos, productos lácteos, miel, insectos, leche o queso cuajado, gelatina, y otras formas de proteínas animales, así como caldos o grasas derivadas de animales.

La investigación se lleva a cabo mediante un estudio comparativo de mercado entre México y Colombia, utilizando encuestas y análisis del contexto estudiantil. Se emplea una metodología cualitativa, que, según Maanen (1983, citado en Álvarez et, s.f), “este método busca describir, analizar, decodificar, traducir y sintetizar el significado de hechos naturales desde una perspectiva interpretativa”. Esto permite comprender la percepción y la demanda actual de comida vegana entre los estudiantes de UNIVA y UNIMINUTO, para entender mejor el mercado objetivo y sus necesidades específicas.

Posteriormente, se analiza el entorno competitivo y las oportunidades de mercado para la apertura del local vegano, evaluando su oferta, precios y calidad, y determinando su viabilidad y posicionamiento en el mercado. También se evalúan los aspectos legales y regulatorios relacionados con la operación de un local de comida vegana en ambos países, incluyendo licencias, permisos y regulaciones sanitarias. Además, se determina la viabilidad de

establecer el local vegano en cada país, considerando aspectos como la reducción de emisiones de gases de efecto invernadero, la conservación de recursos naturales y la promoción de hábitos alimenticios sostenibles.

Finalmente, el proyecto demuestra ser viable tanto para UNIVA en México como para UNIMINUTO en Colombia, ya que los resultados muestran que ambas ubicaciones tienen similitudes significativas en cuanto a la disponibilidad y precios de comida vegana. La creciente conciencia sobre la salud, la sostenibilidad y la demanda de variedad culinaria crea un contexto propicio para el éxito del proyecto en ambas comunidades

## CAPÍTULO I

### 2 Planteamiento del problema

#### 1.1 Problemática

En el marco de esta investigación, se realiza un estudio comparativo sobre el estado actual del veganismo entre los estudiantes de UNIVA y UNIMINUTO, centrándose en analizar la disponibilidad de establecimientos que ofrecen este tipo de alimentación en ambos países. Se observa que los estudiantes cercanos a estas universidades rara vez adquieren alimentos en las cafeterías, restaurantes o locales vecinos, debido a la escasa oferta que satisface sus necesidades nutricionales y sus requerimientos como estudiantes.

Por consiguiente, resulta importante comprender la evolución de estos hábitos alimenticios con el tiempo. Se propone la creación de un local vegano que pueda satisfacer las demandas de los estudiantes. De acuerdo con datos de La Nota Económica, a nivel mundial, “el 22% de la población es vegetariana y el 13,4% es vegana, mientras que, en Latinoamérica, esta participación es solo del 1,5% al 2%. México y Brasil sobresalen en este panorama, evidenciando el potencial de crecimiento de las dietas saludables en la región” (2023).

En Colombia, 1 de cada 10 hogares consume productos veganos y vegetarianos, especialmente en Cundinamarca, Antioquía, Eje Cafetero y Santander (La Nota Económica, 2023). Este aumento refleja una tendencia hacia un estilo de vida más saludable y sostenible, impulsada por la conciencia sobre el impacto ambiental y el bienestar animal. La creciente oferta de productos especializados y la apertura de restaurantes y tiendas veganas y vegetarianas facilitan esta adopción, apoyada además por una activa comunidad en redes sociales que difunde recetas y beneficios de una alimentación basada en plantas.

Es fundamental tener presente que la falta de establecimientos veganos impacta a muchos estudiantes, especialmente a la generación Z, donde un elevado porcentaje evita consumir carne y productos animales, según una encuesta citada por Infobae (2022). La presencia de estos locales cerca de las universidades puede contribuir a esta tendencia,

reduciendo las emisiones de gases de efecto invernadero y promoviendo una alimentación más saludable.

En Colombia, de los 167,000 restaurantes registrados oficialmente, solo 528 se identifican como veganos o vegetarianos, según datos de Agronegocios (Comunicación Levapan, 2016). En contraste, en Guadalajara, México, la oferta de establecimientos de comida vegana; tan solo en la colonia americana hay alrededor de 25 negocios de este tipo, y en toda la ciudad hay aproximadamente 70 restaurantes con propuestas veganas, según un informe de Trigo (2018). A pesar de estas cifras alentadoras, la disponibilidad de opciones veganas sigue siendo limitada, especialmente cerca de los campus universitarios.

Por lo tanto, aunque en Colombia y México existen establecimientos veganos, su disponibilidad sigue siendo limitada en las cercanías de los campus universitarios. Iniciativas como Local Vegano buscan abordar esta problemática, identificando los obstáculos que impiden el crecimiento de opciones veganas y proponiendo estrategias para superarlos. El propósito del presente proyecto es realizar un estudio de mercado comparativo sobre la viabilidad de implementar un local de comida vegana cerca de UNIVA y UNIMINUTO, para fortalecer la presencia y aceptación de la dieta vegana en ambos países, involucrando de manera efectiva a la comunidad estudiantil.

## **1.2 Pregunta problema**

¿Cuáles son las oportunidades y desafíos en México y Colombia para la implementación de un local de comida vegana cerca de la Universidad Valle Atemajac y la Corporación Universitaria Minuto de Dios y cómo podría contribuir esta iniciativa al desarrollo sostenible de cada país?

## CAPÍTULO II

### 3 Objetivos

#### 1.3 Objetivo General

Realizar un estudio de mercado comparativo sobre la viabilidad de implementar un local de comida vegana en las cercanías de la Universidad Valle Atemajac en México y en las cercanías Corporación Universitaria Minuto de Dios en Colombia y su posible contribución al desarrollo sostenible de cada país.

#### 1.4 Objetivos Específicos

- Analizar el entorno competitivo y las oportunidades de mercado cercanas a UNIVA y UNIMINUTO para abrir un local de comida vegana, evaluando la oferta, precios y calidad y su posible implementación.
- Evaluar los aspectos legales y regulatorios relacionados con la operación de un local de comida vegana en México y Colombia, incluyendo licencias, permisos, regulaciones sanitarias y contribución al desarrollo sostenible.
- Determinar la viabilidad de establecer un local de comida vegana en cada país, considerando aspectos como la reducción de emisiones de gases de efecto invernadero, la conservación de recursos naturales y la promoción de hábitos alimenticios sostenibles.

### **CAPÍTULO III**

#### **4 Justificación**

El proyecto es importante ya que aborda la escasez de restaurantes vecinos cerca de UNIVA y UNIMINUTO. Este proyecto no solo amplía la disponibilidad de alimentos veganos, sino que también sirve como una herramienta educativa para promover la conciencia sobre la dieta vegana. Este enfoque integral permite evaluar la viabilidad de establecer un local vegano y demuestra una creciente demanda de alimentos veganos en ambos países. Este aumento en la demanda está impulsado por una mayor conciencia sobre la salud, el medio ambiente y el bienestar animal, especialmente entre los estudiantes universitarios, quienes suelen estar abiertos a este tipo de opciones alimenticias.

Además, las universidades pueden estar dispuestas a colaborar con iniciativas que fomentan estilos de vida saludables y sostenibles entre sus estudiantes, lo que facilita la implementación del local de comida vegana en el campus. Este tipo de establecimiento satisface las necesidades alimenticias de los estudiantes y contribuye a reducir el impacto ambiental al promover una dieta más centrada en plantas, que requiere menos recursos naturales y produce menos emisiones de gases invernadero que en comparación con la producción de carne y lácteos.

Conforme a lo anterior, se evidencia que las dietas veganas tienen el mayor potencial para reducir las emisiones de gases de efecto invernadero, con un impacto que puede llegar del 35% al 55% (Journal of Cleaner Production, 2015). Este estudio demuestra que las dietas vegetarianas y veganas emiten la mitad de las emisiones y utilizan la mitad de la tierra que las dietas ricas en carne. Además de reducir las emisiones de gases de efecto invernadero, las dietas veganas o vegetarianas también contribuyen significativamente a disminuir el consumo de agua en un 54%, la destrucción de la fauna en un 66% y la producción de metano en un 93% (Bueno Y Vegano, 2023).

Por lo anterior, este proyecto se vuelve fundamental para muchos estudiantes debido a la alta demanda. Al ofrecer una amplia variedad de comida vegana, estos establecimientos son esenciales en la sociedad por diversas razones (Espínola et al., 2021):

- Promueven una alimentación saludable al ofrecer opciones ricas en nutrientes y libres de productos animales.

- Ayudan a prevenir diversas enfermedades crónicas, como la obesidad, la diabetes y las enfermedades cardíacas.

- Reducen el sufrimiento animal y fomentan el respeto hacia todas las formas de vida.

- Contribuyen a la reducción del impacto ambiental de la industria alimentaria.

- Ofrecen una amplia gama de platos creativos y deliciosos que demuestran las posibilidades de una dieta basada en plantas.

- Promueven la inclusión y la accesibilidad en el ámbito gastronómico.

- Pueden resultar económicas al excluir carne, pescado y lácteos.

Por lo tanto, esta iniciativa contribuye al desarrollo sostenible de cada país, ya que la implementación de un local de comida vegana promueve prácticas alimenticias más saludables y respetuosas con el medio ambiente, reduciendo así el impacto ambiental asociado con la producción de alimentos de origen animal. Además, genera empleo local, promueve la diversificación económica y fomenta la innovación en el sector de la alimentación, contribuyendo así al crecimiento económico sostenible.

## **CAPÍTULO IV**

### **5 Antecedentes**

#### **1.5 Antecedente Local o regional**

##### **Antecedente México**

Al analizar el veganismo en la zona de la UNIVA, se observa que las dos cafeterías ofrecen una amplia variedad de alimentos, pero la mayoría no son compatibles con el estilo de vida vegano. Entre los productos disponibles se encuentran hamburguesas, snacks, perros calientes y lácteos. Por lo tanto, no hay un lugar adecuado para que los estudiantes y la comunidad vegana puedan alimentarse de manera óptima.

En UNIMINUTO, los establecimientos existentes, como las dos cafeterías y un quiosco, también tienen una oferta limitada de alimentos veganos. Las cafeterías sirven productos que incluyen lácteos (yogures, leches, cafés, chocolates) y carnes (res, cerdo o gallina en desayunos y almuerzos), lo que evidencia la escasez de opciones veganas. Sin embargo, el quiosco ofrece algunos productos orgánicos que pueden ser útiles para quienes siguen un estilo de vida vegano.

#### **1.6 Antecedente Nacional**

##### **Antecedentes Colombia**

En el tiempo se trabajan y experimentan nuevas formas de alimentación en el mundo, por eso en Colombia se encuentra el proyecto de Salinas que propone Nutrirte Verde como un plan de negocio para un restaurante de comida vegetariana innovador e independiente. Este restaurante ofrece opciones veganas para una alimentación saludable y baja en calorías, dando a los clientes una experiencia única en nutrición y alimentación saludable (2016).

En Cali, como estrategia para promover la ciudad como destino turístico, Muñoz lanza una iniciativa para establecer corredores gastronómicos, pero hoy carecen de restaurantes vegetarianos. Por lo tanto, este documento presenta un estudio para implementar un restaurante vegetariano en el barrio San Antonio de Cali, utilizando el modelo de negocio

propuesto por el Fondo Emprender. Se abordan objetivos como definir el mercado objetivo, describir la implementación del establecimiento, establecer el direccionamiento estratégico, determinar la estructura organizacional y los trámites legales, y evaluar los aspectos socioambientales y económicos. Se utiliza el método científico de investigación y se realiza un estudio de entornos económicos, socioculturales, ambientales, tecnológicos, legales y políticos, así como un análisis de mercado, técnico, administrativo, legal, ambiental y económico para proporcionar una visión integral de las oportunidades y riesgos para el emprendedor (2011).

### **1.7 Antecedente Internacional**

Antes de hablar de la situación actual del veganismo y los establecimientos veganos en estos dos países, es fundamental identificar proyectos en otros países que tienen una estrecha relación con el presente proyecto. Uno de ellos es el proyecto realizado por Rodríguez, cuyo objetivo principal es evaluar la factibilidad de establecer una tienda de productos veganos en la ciudad de Puyo, Ecuador, dado el crecimiento del mercado vegano a nivel nacional. La demanda proviene de diversos segmentos, incluyendo personas con restricciones alimenticias, conciencia sobre la explotación animal y preocupación ambiental. El trabajo de emprendimiento se basa en cuatro estudios: de mercado, técnico, organizacional y financiero, que determinan la viabilidad del negocio. En conclusión, se propone la creación de la tienda para satisfacer esta demanda insatisfecha (2022).

De la misma manera, Brañez y Fuentes desarrollan un plan de negocio para establecer un restaurante de comida saludable (vegana) en el distrito de San Isidro, Perú, con el fin de promover la buena salud y evaluar su rentabilidad. Se enfoca en personas de NSE B y C, especialmente la generación milenial, que buscan opciones saludables y veganas. El restaurante ofrece almuerzos saludables basados en recetas criollas veganas. La estrategia del negocio es de enfoque-mejor valor, dirigida a un segmento de mercado dispuesto a pagar más por productos valorados. La investigación revela una demanda significativa en la zona, con una falta actual de restaurantes veganos (2019).

Los proyectos anteriores en otros países están vinculados a nuestro proyecto, ya que comparten el objetivo de establecer negocios de comida vegana, ofreciendo opciones saludables alineadas con este estilo de vida. Cada uno de estos proyectos también analiza la posibilidad de crear tiendas que ofrezcan productos veganos, reconociendo la creciente demanda de este tipo de alimentación entre personas con diversas motivaciones, como restricciones alimenticias, preocupaciones por la explotación animal y conciencia ambiental. Estos proyectos se sustentan en estudios de mercado, técnicos, organizacionales y financieros para evaluar la viabilidad del negocio y satisfacer así una necesidad existente en el mercado. En resumen, todos comparten el propósito de respaldar la tendencia hacia el consumo de alimentos veganos, promoviendo una vida más saludable, el cuidado del medio ambiente y contribuyendo al desarrollo económico.

## **CAPÍTULO V**

### **6 Marco Teórico**

#### **1.8 Comida Vegetariana**

La dieta vegetariana es una dieta que prescinde de comer carne, pero puede incluir otras proteínas animales, como lácteos y huevo (Cormillot, 2023). Este tipo de alimentación se enfoca en el consumo de frutas, verduras, granos, legumbres, nueces y semillas, proporcionando una variedad de nutrientes esenciales. Al incluir productos como los lácteos y el huevo, los vegetarianos pueden obtener proteínas de alta calidad, calcio, vitamina B12 y otros nutrientes importantes que podrían ser más difíciles de adquirir en una dieta estrictamente vegana. Esta flexibilidad permite a muchas personas adoptar un estilo de vida más sostenible y saludable sin comprometer la ingesta nutricional adecuada.

#### **1.9 Vegetarianismo**

El vegetarianismo es una elección de vida y, para muchas personas, una postura a favor de la vida. Un individuo vegetariano no consume carnes de ninguna clase ni productos cárnicos como fiambres o embutidos. Su alimentación se basa en la ingesta de verduras y frutas de diferentes tipos y colores, especialmente verdes, junto con frutos secos, cereales integrales, semillas, algas, brotes y productos de fermentación. Dependiendo de la variante del vegetarianismo, puede incluir huevos, lácteos y miel (Pinazo, s.f.). Esta forma de alimentación no solo promueve la salud personal, sino que también apoya prácticas sostenibles y éticas en relación con el medio ambiente y el bienestar animal.

#### **1.10 Comida Vegana**

Norman y Klaus (2020, citado en González, 2021) menciona que es aquella que excluye cualquier alimento de origen animal, como huevos, carne, leche, miel, aves, productos lácteos y pescado. Aquellos que adoptan este estilo de alimentación suelen estar motivados por razones éticas o de salud.

#### **1.11 Veganismo**

Por otro lado, el veganismo va más allá de la dieta, ya que implica omitir todos los productos animales, incluyendo carne, lácteos, pescado, huevos y miel (Redacción National Geographic, 2022). Es decir, se trata de una forma de vida que busca excluir, en la medida de lo posible y viable, cualquier forma de explotación y crueldad hacia los animales para obtener alimentos, ropa u otros productos (Butler y Eske, 2022).

### **1.12 Veganos**

En este contexto, los veganos son aquellas personas que evitan consumir o utilizar cualquier producto o subproducto animal (Butler y Eske, 2022), absteniéndose estrictamente de ingerir alimentos o bebidas que contengan carne, aves de corral, pescado y mariscos, huevos, productos lácteos, miel, insectos, leche o queso cuajados, gelatina y otras formas de proteínas animales, así como caldo o grasas derivadas de animales.

Los veganos más estrictos también extienden estos principios a otros aspectos de su vida, evitando cualquier producto que implique la explotación animal. Esto incluye artículos de cuero, lana, seda, cera de abejas, jabones, velas y otros productos que contienen grasas animales, cosméticos u otros productos que son probados en animales por los fabricantes.

### **1.13 Establecimientos o restaurantes veganos**

Es fundamental destacar que los establecimientos o restaurantes veganos se especializan en ofrecer menús y alimentos que se adhieren a este estilo de vida, excluyendo completamente los alimentos de origen animal y sus derivados. Es decir, estos establecimientos no ofrecen ni carne ni lácteos, entre otros productos (Alma Libre Acai House, 2020).

### **1.14 Veganismo En México**

Para comprender mejor el panorama del veganismo en ambos países, Colombia y México, es necesario analizar el número de personas que adoptan esta práctica. En México, se

“estima que el 19% de la población es vegetariana, el 14% se identifica como flexitariana (consumen la mínima cantidad de carne en su dieta) y el 9% se considera vegana” (Velázquez, 2022). Cabe mencionar que estas cifras podrían ser aún mayores, dada la base de alimentos de la cocina mexicana, centrada en vegetales como maíz, frijoles, chile, jitomate y calabaza, entre otros.

### 1.15 Veganismo en Colombia

Según la firma Kantar, aproximadamente 1 de cada 10 hogares consume productos veganos y vegetarianos, destacándose los departamentos de Cundinamarca, Antioquia, Eje Cafetero y Santander por su mayor dinamismo en esta tendencia. Durante el primer semestre de 2023, las ventas de menús vegetarianos ascendieron a 6.607 millones de pesos, mientras que la facturación derivada de platos veganos alcanzó los 711 millones. En resumen, en Colombia, la industria vegetariana representa el 90% del mercado de alimentos saludables, mientras que la industria vegana solo abarca el 10% (La Nota Económica, 2023).

### 1.16 Marco Legal

#### 1.16.1 Marco Legal México

Para llevar a cabo el proyecto, es esencial comprender todos los requisitos necesarios para establecer Local Vegano en los dos países de estudio. A continuación, se detallan los requerimientos para crear la empresa:

En el caso de México, según la Vicepresidencia Segunda del Gobierno y el Ministerio de Trabajo y Economía Social (2020), se necesitan los siguientes trámites:

- **Secretaría de Relaciones Exteriores:** Obtención del Permiso para constituirse como persona moral.
- **Notario o Corredor Público:** Protocolización del Acta Constitutiva.
- **Servicio de Administración Tributaria (SAT):** Inscripción en el Registro Federal de Contribuyente.

- **Registro Público de la Propiedad y el Comercio:** Inscripción del Acta Constitutiva (Excepto Sociedades Anónimas, el notario realiza el trámite).
- **Tesorería General del Estado:** Inscripción de la Empresa.
- **Secretaría de Desarrollo Urbano y Ecología:** Obtención del Permiso de uso de suelo y/o Construcción.
- **Secretaría de Salud:** Inscripción de la Empresa.
- **Instituto Mexicano del Seguro Social:** Registro del patrón y los trabajadores.
- **Cámara Empresarial Correspondiente:** Inscripción en el SIEM (Sistema de Información Empresarial Mexicano).
- **Secretaría del Trabajo:** Establecimiento de la Comisión de Seguridad e Higiene, Comisión de Capacitación y Adiestramiento, e Inscripción de los Planes y Programas de Capacitación y Adiestramiento.

**Si se involucra inversión extranjera directa, se deben completar dos pasos adicionales:**

- **Secretaría de Economía:** Registro de Inversión Extranjera.
- **Comisión Nacional de Inversión Extranjera:** Obtención de autorización para giros que no entran en el esquema automático.

En cuanto a los permisos específicos para la distribución de alimentos en México (Otte, 2022), se requieren los siguientes:

- **Permiso para uso de suelo:** Para negocios con giro de bajo impacto, ocupando una superficie igual o menor a 240 metros cuadrados y con todos los servicios básicos.
- **Declaración de apertura de establecimiento mercantil:** Para personas morales que abren un local, establecimiento o sucursal utilizado para actividades económicas.

- **Permiso de anuncio exterior:** Permiso de publicidad para la fachada del restaurante.
- **Inscripción en el Registro Federal de Contribuyentes:** Realizado en la Secretaría de Hacienda y Crédito Público.
- **Permisos de salubridad para abrir un restaurante:** En algunas entidades, se requiere acudir a las oficinas de la Secretaría de Salud para el alta de aviso de funcionamiento de alimentos. Además, existen certificaciones y programas que garantizan el cumplimiento de las medidas de higiene necesarias.

### **1.16.2 Marco Legal Colombia**

Para llevar a cabo el establecimiento de Local Vegano en Colombia, es necesario cumplir con los siguientes requisitos según Affirma Legal (2023):

- **Verificar la Disponibilidad del Nombre de la Empresa:** Es crucial asegurarse de que el nombre de la empresa esté disponible antes de iniciar el proceso de creación.
- **Escoger el Tipo Societario:** Se debe seleccionar el tipo de sociedad más adecuado para formalizar el negocio, considerando sus características y beneficios.
- **Crear los Estatutos de la Empresa:** Los estatutos son documentos que establecen las reglas de funcionamiento de la sociedad, incluyendo información sobre socios, acciones, duración, domicilio y capital social, entre otros datos relevantes.
- **Eliminación del Pre-RUT:** La eliminación de este paso agiliza el proceso de formalización empresarial al eliminar la necesidad de obtener un Pre-RUT antes de la creación de la empresa.
- **Inscribir en el Registro de la Cámara de Comercio:** El registro ante la Cámara de Comercio es esencial para formalizar la empresa y cumplir con las obligaciones legales de los comerciantes en Colombia.

- **Inscripción en el Registro Único Tributario (RUT):** Administrado por la DIAN, el RUT identifica, ubica y clasifica a los sujetos de obligaciones administradas por la entidad.
- **Inscribir los Libros Oficiales:** Según el Decreto 019 de 2012, se deben inscribir los libros de registro de socios o accionistas, así como las actas de asamblea y juntas de socios, para entidades con y sin ánimo de lucro.
- **Solicitar la Resolución de Facturación:** Los contribuyentes obligados a emitir facturas electrónicas deben solicitar una resolución a la DIAN para autorizar el rango de numeración a utilizar.
- **Abrir una Cuenta Bancaria:** La apertura de una cuenta bancaria es esencial para gestionar las operaciones comerciales y financieras de la empresa.

En cuanto a los permisos de distribución de alimentos en Colombia (Castiblanco, C., 2021), se deben tener en cuenta los siguientes aspectos:

- **Documentación:** Se deben mantener disponibles documentos como el plan de saneamiento, el plan de capacitación del personal y las certificaciones médicas de los trabajadores.
- **Condiciones del Establecimiento:** El local debe cumplir con requisitos como pisos y paredes de materiales sanitarios, suministro de agua potable y conexión a alcantarillado, entre otros.
- **Equipos y Utensilios:** Los restaurantes deben contar con equipos y utensilios en buen estado, fabricados con materiales adecuados que no contaminen los alimentos.
- **Personal Manipulador:** El personal debe tener certificación médica, seguir procedimientos de higiene adecuados y aplicar buenas prácticas de manufactura para evitar la contaminación de los alimentos.

- **Materias Primas e Insumos:** Se debe verificar el estado de los productos que ingresan al establecimiento, someterlos a lavado adecuado y almacenarlos correctamente según las condiciones de conservación requeridas.

Cumplir con estos requisitos garantiza el adecuado funcionamiento y la legalidad del establecimiento vegano en Colombia.

## CAPÍTULO VI

### 7 Metodología

Para la presente investigación, se realiza un estudio comparativo de mercado entre México y Colombia con el fin de comprender completamente la situación del veganismo en cada país. Esto implica observar detalladamente el contexto y realizar encuestas para entender las necesidades de la población estudiantil. En el estudio, es crucial comprender el enfoque de la metodología cualitativa. Según Maanen (1983, citado en Álvarez et, s.f), "este método busca describir, analizar, decodificar, traducir y sintetizar el significado de hechos naturales desde una perspectiva interpretativa". Se enfoca en comprender fenómenos sociales desde una perspectiva subjetiva y contextualizada, recopilando y analizando datos no numéricos para comprender los significados, experiencias y percepciones de los participantes.

A diferencia de la metodología cuantitativa, que se centra en la generalización estadística, la cualitativa busca comprender procesos subyacentes, significados compartidos e interpretaciones construidas por los participantes. Pone énfasis en el contexto, las interacciones sociales y los factores culturales que influyen en los fenómenos estudiados, generando conocimientos profundos y contextualizados.

Complementando esta metodología, se utilizan encuestas, las cuales "son un método de investigación y recopilación de datos utilizadas para obtener información de personas sobre diversos temas. Las encuestas tienen una variedad de propósitos y se pueden llevar a cabo de muchas maneras dependiendo de la metodología elegida y los objetivos que se deseen alcanzar" (QuestionPro, s.f). Las encuestas implican hacer preguntas estructuradas a una muestra representativa de la población objetivo. Se pueden realizar de diversas maneras, ya sea presencial, telefónica, por correo electrónico o en línea.

Ahora bien, para ser un poco más detallados, en primera instancia se utiliza la siguiente estructura basada en los objetivos del presente proyecto:

Al inicio del proyecto, se reconoce la importancia de comprender la percepción y la demanda actual de comida vegana entre los estudiantes de UNIVA y UNIMINUTO. Para lograrlo, se realizan encuestas y entrevistas para entender mejor el mercado objetivo y sus necesidades específicas. Este enfoque permite identificar los patrones de consumo, preferencias alimenticias y barreras percibidas que puedan influir en la viabilidad y el éxito del local de comida vegana en ambas ubicaciones. Además, esta investigación inicial sirve como base sólida para diseñar una propuesta de valor que se adapte a las necesidades y expectativas de los estudiantes, asegurando así la relevancia y la atracción del negocio en el mercado objetivo.

Después de comprender la percepción y la demanda de comida vegana entre los estudiantes de UNIVA y UNIMINUTO, el siguiente paso del proyecto implica analizar el entorno competitivo y las oportunidades de mercado cercanas a ambas universidades. Este análisis detallado evalúa la oferta existente de comida vegana en la zona, así como los precios y la calidad de los productos ofrecidos por los establecimientos competidores. Además, se examinan las tendencias del mercado, las preferencias de los consumidores y cualquier brecha identificada en la oferta actual de comida vegana. Este análisis exhaustivo permite identificar áreas de oportunidad para la implementación del local de comida vegana y desarrollar estrategias efectivas para destacar en un mercado competitivo, asegurando así el éxito y la sostenibilidad del negocio en el entorno universitario.

Una vez que se realiza el análisis del entorno competitivo y se identifican las oportunidades de mercado para la implementación del local de comida vegana, se evalúan los aspectos legales y regulatorios asociados con la operación de dicho establecimiento tanto en Colombia como en México. Esta evaluación abarca la investigación de las leyes y regulaciones locales que rigen la apertura y operación de negocios de alimentación, incluyendo los requisitos para obtener licencias y permisos específicos, así como las normativas sanitarias aplicables.

En Colombia y México, existen regulaciones específicas relacionadas con la preparación, manipulación y venta de alimentos que deben cumplirse estrictamente para garantizar la seguridad alimentaria. Por lo tanto, se lleva a cabo un análisis de estas regulaciones para asegurarse de que el local de comida vegana cumpla con todos los requisitos legales y sanitarios antes de su apertura. Este paso permite evitar posibles problemas legales, lo que garantiza la operación legal y sostenible del establecimiento a largo plazo.

Finalmente, tras analizar el entorno competitivo, evaluar los aspectos legales y regulatorios, y considerar el mercado objetivo y las oportunidades de cada país, se determina la viabilidad de un local de comida vegana en cada país, considerando aspectos como la reducción de emisiones de gases de efecto invernadero, la conservación de recursos naturales y la promoción de hábitos alimenticios sostenibles. Esta evaluación de viabilidad incluye un análisis integral de los beneficios y desafíos asociados con la apertura y operación del negocio, centrándose en aspectos clave como:

- La reducción de emisiones de gases de efecto invernadero.
- Conservación de recursos naturales.
- Promoción de hábitos alimenticios sostenibles.

Al considerar estos aspectos, se evalúa si abrir un local de comida vegana en cada país es una opción viable y estratégica que beneficie a los consumidores y al medio ambiente, sino que tenga un impacto positivo en la comunidad y contribuya al desarrollo sostenible a largo plazo.

## CAPÍTULO VII

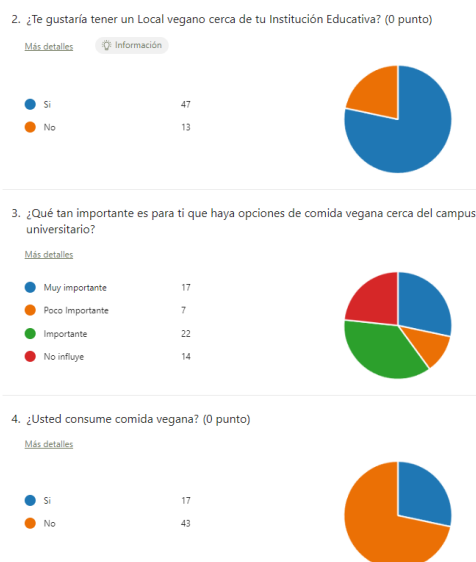
### 8 Desarrollo

Para el desarrollo del proyecto, se tuvo en cuenta cada uno de los objetivos específicos. Inicialmente, se analizó el entorno competitivo y las oportunidades de mercado cercanas a UNIVA y UNIMINUTO para abrir un local de comida vegana, evaluando la oferta, precios y calidad y su posible implementación. Esta etapa incluyó una evaluación detallada de la oferta existente, los precios y la calidad de los productos ofrecidos por la competencia, así como el análisis de la viabilidad de la implementación de nuestro local.

Se hicieron estudios de mercado para identificar las preferencias y necesidades de los consumidores potenciales y determinar las tendencias actuales en el consumo de comida vegana. Además, se consideraron factores demográficos, socioeconómicos y culturales de la población estudiantil y circundante a estas universidades. Esto reflejado en algunas de las preguntas realizadas en la encuesta vistas a continuación:

#### Figura 1

##### Identificación de la población

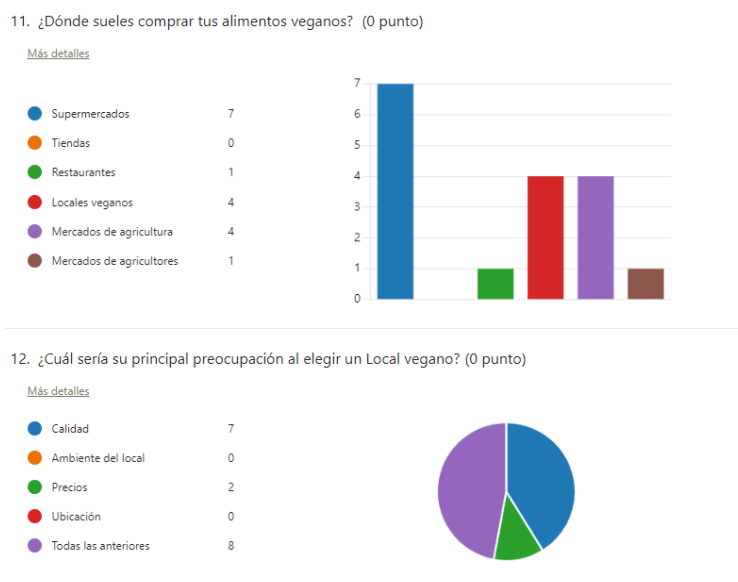


De acuerdo con los resultados, de las 60 personas encuestadas, 47 manifestaron interés en contar con un establecimiento que ofrezca comida vegana. Además, 22 de ellos consideran que esto es importante y 17 lo consideran muy importante. Estos datos reflejan un claro interés en el proyecto, lo que sugiere que la propuesta tiene una alta viabilidad según las encuestas realizadas.

Nota: Elaboración propia

## Figura 2

### Preferencias de los veganos



Nota: Elaboración propia

Allí se identifica dónde están los estudiantes, cómo se alimentan y cómo el implementar a local vegano satisface las necesidades de los estudiantes.

Ahora bien, con la información recopilada, se procedió a diseñar un plan de negocio que abarcó desde la selección del menú y proveedores hasta la estrategia de marketing y

promoción. Por lo tanto, se logra ver reflejado algunos de los platos manejados propuestos para local vegano

### Figura 3

Menú vegano



MENÚ	
RINCON VEGANO	
1. Sandwiches de mezcla al estilo Puerto Rico 2 sandwiches de mezcla puertorriqueña con queso vegano, pimiento rojo y nuez de la india	\$30
2. Tacos de chorizo de soya 3 tacos con chorizo de soya acompañados de salsa verde.	\$30
3. Hummus de garbanzo con calabaza y salmas Hummus a base de carbanzo y calabaza acompañado de salmas	\$35
4. Coliflor Bang Bang Cubiertos en un capeado de harina 100% vegano y horneados con una salsa picosa de mayonesa vegana	\$40
5. Lentejas y garbanzos estilo Tikka Masala Opción vegana al estilo hindú con una rica salsa de cúrcuma, garam masala, paprika y leche de coco.	\$40

Nota: Elaboración propia

Estas opciones no solo resaltan la creatividad y sabor de la cocina vegana, sino que también se alinean con la visión del proyecto de promover hábitos alimenticios saludables y sostenibles. Con un enfoque en la calidad de los ingredientes y la satisfacción del cliente, por lo que local vegano está preparado para ofrecer una experiencia gastronómica única y responsable en México y Colombia.

Dentro de la estrategia de promoción de Local Vegano, se implementaron varias ofertas atractivas para fidelizar a la clientela. Donde se plantea ofrecer todos los viernes una promoción de 2x1 en todos los platos, incentivando así a los clientes a disfrutar y compartir la experiencia vegana con amigos y familiares. Además, los clientes que compren cinco productos

cualquier otro día de la semana recibirán una tarjeta de fidelidad, la cual pueden canjear por un plato gratis en su próxima visita.

Para la marca e imagen corporativa, se desarrolla un logotipo y un eslogan que reflejan la esencia y los valores del Local Vegano. El logotipo incorpora elementos naturales y colores frescos, evocando la frescura y calidad de los ingredientes utilizados. Estas estrategias de promoción, junto con una identidad visual coherente y atractiva, posicionan a Local Vegano como un destino preferido para los amantes de la comida vegana y aquellos que buscan opciones saludables y sostenibles.

#### **Figura 4**

Logo Local vegano



Nota: Elaboración propia

Local vegano será conocido a través de los siguientes medios de comunicación:

#### **Medios no tradicionales de comunicación**

- Instagram
- Facebook
- Tik Tok

### **Herramientas digitales**

- Página web
- CANVA

### **Medios Tradicionales**

- Radio
- Televisión
- Periódicos

Finalmente, se plantearon estrategias de diferenciación para destacar frente a la competencia, como la utilización de ingredientes orgánicos, opciones de menú innovadoras y un enfoque en la sostenibilidad y responsabilidad social. Con estos elementos, se busca no solo satisfacer la demanda existente, sino también fomentar un estilo de vida saludable y consciente entre los consumidores.

Por otra parte, el evaluar los aspectos legales y regulatorios relacionados con la operación de un local de comida vegana en México es una etapa importante para asegurar la viabilidad y cumplimiento normativo del proyecto. Este proceso incluye:

- **Registro y Constitución de la Empresa:** Determinar la estructura legal adecuada para el negocio (por ejemplo, sociedad anónima, sociedad de responsabilidad limitada, etc.) y realizar el registro correspondiente ante el Registro Público de Comercio.
- **Obtención de Permisos y Licencias:** Identificar y gestionar todos los permisos y licencias necesarios para operar un establecimiento de comida, como la licencia de funcionamiento, el permiso de uso de suelo, y los permisos de salud y sanidad emitidos por la Secretaría de Salud.
- **Normativas Sanitarias y de Seguridad Alimentaria:** Asegurarse de cumplir con las regulaciones establecidas por la Comisión Federal para la Protección contra

Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) en cuanto a la manipulación, preparación y almacenamiento de alimentos. Esto incluye cumplir con los estándares de higiene y seguridad alimentaria para garantizar la calidad y seguridad de los productos ofrecidos.

- **Impuestos y Obligaciones Fiscales:** Inscribirse en el Registro Federal de Contribuyentes (RFC) y cumplir con las obligaciones fiscales correspondientes, como el pago del Impuesto al Valor Agregado (IVA) y el Impuesto sobre la Renta (ISR).
- **Regulaciones de Publicidad y Marketing:** Asegurarse de que todas las estrategias de marketing y publicidad cumplan con las regulaciones establecidas por la Procuraduría Federal del Consumidor (PROFECO), evitando prácticas engañosas o fraudulentas.
- **Normativas de Protección Ambiental:** Cumplir con las leyes y regulaciones ambientales que puedan afectar la operación del local, especialmente si se implementan prácticas sostenibles como la gestión de residuos y el uso de materiales reciclables.
- **Protección de Propiedad Intelectual:** Si es necesario, registrar marcas, logotipos y otros elementos de propiedad intelectual para proteger la identidad del negocio.

En comparación con México se evalúan también los aspectos legales y regulatorios relacionados con la operación de un local de comida vegana en Colombia los cuales aseguran el cumplimiento normativo y el éxito del negocio. Este proceso incluye:

1. **Registro y Constitución de la Empresa:**

- **Registro Mercantil:** Inscribir la empresa en la Cámara de Comercio correspondiente y obtener el Certificado de Existencia y Representación Legal.

- **NIT (Número de Identificación Tributaria):** Obtener el NIT en la DIAN (Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales) para identificar a la empresa en el sistema tributario.
2. **Obtención de Permisos y Licencias:**
- **Licencia de Funcionamiento:** Gestionar la licencia de funcionamiento con la Alcaldía local.
  - **Uso de Suelo:** Verificar y obtener el permiso de uso de suelo que permita la operación de un local de comida en la ubicación deseada.
  - **Registro Sanitario:** Obtener el registro sanitario emitido por el INVIMA (Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos)
3. **Normativas Sanitarias y de Seguridad Alimentaria:**
- **Reglamento Técnico:** Cumplir con el reglamento técnico de alimentos establecido por el INVIMA, que incluye normas sobre la manipulación, preparación y almacenamiento de alimentos.
  - **Capacitación del Personal:** Asegurar que el personal cuente con la capacitación en manipulación de alimentos certificada por el SENA o una entidad autorizada.
4. **Impuestos y Obligaciones Fiscales:**
- **IVA e Impuesto de Renta:** Gestionar y pagar los impuestos correspondientes, incluyendo el IVA (Impuesto al Valor Agregado) y el Impuesto de Renta.
  - **Facturación Electrónica:** Implementar el sistema de facturación electrónica conforme a la normativa de la DIAN.
5. **Regulaciones de Publicidad y Marketing:**
- **Publicidad:** Cumplir con las normativas de publicidad y promoción de productos alimenticios, evitando prácticas engañosas.

- **Información Nutricional:** Proporcionar información nutricional precisa en los menús y etiquetados conforme a las regulaciones del INVIMA.

#### 6. **Normativas de Protección Ambiental:**

- **Gestión de Residuos:** Implementar prácticas adecuadas de gestión de residuos, cumpliendo con las normativas ambientales locales y nacionales.
- **Sostenibilidad:** Adoptar medidas sostenibles, como el uso de materiales reciclables y la reducción de desperdicios.

#### 7. **Protección de Propiedad Intelectual:**

**Registro de Marca:** Registrar la marca y otros elementos de propiedad intelectual en la Superintendencia de Industria y Comercio (SIC).

Al abordar estos aspectos legales y regulatorios garantiza que el local de comida vegana opere dentro del marco legal establecido en México y Colombia, minimizando riesgos y potenciando el éxito del proyecto.

Ahora bien, para determinar la viabilidad de establecer un local de comida vegana en México y Colombia, es fundamental considerar aspectos ambientales y sociales que no solo beneficien al negocio, sino que también contribuyan al bienestar del entorno y la comunidad. El análisis incluye:

#### **Reducción de Emisiones de Gases de Efecto Invernadero (GEI):**

La producción de alimentos veganos generalmente emite menos gases de efecto invernadero (GEI) en comparación con la producción de alimentos de origen animal. Evaluar el potencial de reducción de emisiones al promover un menú basado en plantas es fundamental para este proyecto. Además, priorizar proveedores locales y orgánicos puede reducir significativamente las emisiones relacionadas con el transporte y la agricultura intensiva, al mismo tiempo que se apoya a los agricultores locales.

**Conservación de Recursos Naturales:**

- La producción de alimentos veganos, como frutas, verduras y granos, requiere menos agua que la producción de carne y productos lácteos. Promover prácticas agrícolas sostenibles que optimicen el uso del agua.
- Implementar fuentes de energía renovable en el local, como paneles solares, para reducir la dependencia de fuentes de energía no renovables.
- Adoptar estrategias de gestión de residuos, como compostaje y reciclaje, para minimizar el desperdicio de alimentos y envases.
- **Promoción de Hábitos Alimenticios Sostenibles:** Ofrecer información y talleres sobre los beneficios de una dieta vegana para la salud y el medio ambiente, fomentando un cambio positivo en los hábitos alimenticios de la comunidad.

**Viabilidad Económica y de Mercado:**

- Evaluar la demanda potencial de comida vegana en las áreas cercanas a UNIVA y UNIMINUTO, identificando segmentos de mercado interesados en opciones saludables y sostenibles.
- Analizar la competencia existente y buscar nichos de mercado no cubiertos, diferenciándose mediante la calidad, variedad y sostenibilidad de los productos ofrecidos.

Al considerar estos aspectos en el desarrollo del proyecto, se asegura no solo la viabilidad de establecer un local de comida vegana, sino también su contribución al medio ambiente y a la promoción de hábitos alimenticios sostenibles en México y Colombia.

## CAPÍTULO VIII

### 9 Resultados

En la encuesta realizada, se recopilaron 60 respuestas estudiantiles, con 21 encuestas completadas por alumnos de UNIVA y 39 por estudiantes de UNIMINUTO. De estos encuestados, 47 manifestaron que les gustaría contar con un local vegano cerca de la universidad, mientras que 13 indicaron que no estarían interesados en esta opción.

#### Figura 5

Estudiantes Univa y Uniminuto



Nota: Elaboración propia

Esto concluye que hay un mayor interés en la idea de establecer un local vegano cerca de las universidades, lo que respalda la viabilidad de implementar el proyecto.

Además, al preguntar sobre la importancia de contar con opciones de comida vegana cerca del campus universitario, 39 de los 60 estudiantes respondieron que consideran relevante tener este tipo de locales disponibles. Esto mostrando la tendencia hacia las alternativas alimenticias más saludables y sostenibles. La presencia de un local de comida vegana no solo atendería esta necesidad, sino que también podría motivar a más estudiantes a adoptar hábitos alimenticios más conscientes, contribuyendo así al bienestar general de la comunidad universitaria.

## Figura 6

### Importancia de establecimientos veganos



Nota: Elaboración propia

En esta sección de la encuesta, se identificó la cantidad de personas que consumen alimentos veganos: 17 respondieron Si y 43 No. A partir de esta información, se realizó una clasificación de preguntas, dirigidas específicamente a aquellos que consumen este tipo de alimentos, y otras para aquellos que no la consumen esto con el fin de profundizar en sus hábitos alimenticios y preferencias dietéticas.

## Figura 7

### Consumo de comida vegana

4. ¿Usted consume comida vegana? (0 punto)

[Más detalles](#)



Nota: Elaboración propia

De acuerdo con lo anterior, para conocer mejor a los estudiantes que consumen alimentos veganos se tomaron en cuenta las siguientes preguntas:

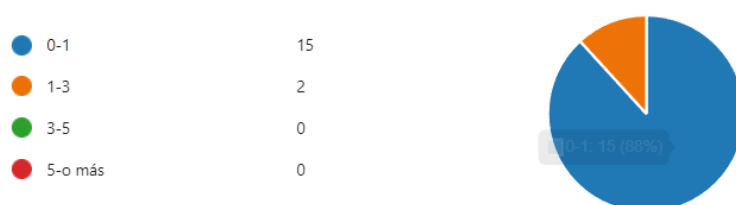
Identificación de establecimientos veganos cercanos: De los 60 encuestados, 17 afirmaron consumir comida vegana indicando 15 de ellos que hay entre 0 y 1 establecimiento

vegano cerca de la universidad, mientras que 2 mencionaron que hay entre 1 y 3. Esta información mostrando la escasa presencia de locales de comida vegana en las cercanías, lo que presenta una oportunidad significativa para entrar en el mercado con mayor facilidad.

Estas respuestas reflejan una alta probabilidad de éxito para un nuevo local de comida vegana, ya que la competencia es limitada y existe una demanda insatisfecha.

### Figura 8

Cantidad de establecimientos veganos



Nota: Elaboración propia

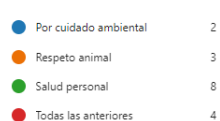
El motivo por el que los estudiantes consumen comida vegana es por razones de salud personal. De los 17 estudiantes que siguen esta dieta, 8 lo hacen para mejorar su calidad de vida. Además, 10 de ellos dicen consumir estos alimentos entre 1 y 3 veces por semana, en gran parte debido a la falta de establecimientos veganos en las cercanías de las universidades.

### Figura 9

Veganismo actualmente

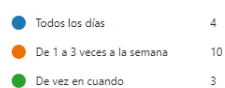
6. ¿ Si usted es vegano actualmente, Cuál es el motivo? (0 punto)

[Más detalles](#)



7. ¿Actualmente con que frecuencia consume comida vegana? (0 punto)

[Más detalles](#)



Nota: Elaboración propia

Para comprender la importancia de implementar un local de comida vegana, es fundamental conocer los desafíos de quienes consumen este tipo de alimentos, especialmente en relación con los altos precios y el acceso limitado a establecimientos con opciones veganas.

### Figura 10

#### Desafíos del veganismo

8. ¿Qué desafíos enfrentas al comprar alimentos veganos? (0 punto)

[Más detalles](#)

<span style="color: blue;">●</span> Falta de variedad	4
<span style="color: orange;">●</span> Precios altos	7
<span style="color: green;">●</span> Acceso limitado	6



#### Nota: Elaboración propia

Ahora bien, de los 17 estudiantes encuestados, 7 afirmaron que no hay establecimientos veganos en las cercanías de su universidad.

### Figura 11

#### Dificultades para adquirir comida vegana

9. ¿Qué dificultades se tienen para adquirir comida vegana? (0 punto)

[Más detalles](#)

<span style="color: blue;">●</span> No hay establecimientos vegan...	7
<span style="color: orange;">●</span> Costos altos	3
<span style="color: green;">●</span> Hay establecimientos a una larg...	4
<span style="color: red;">●</span> Todas las anteriores	3



#### Nota: Elaboración propia

De los 17 encuestados, 14 indicaron que estarían dispuestos a pagar un precio ligeramente más alto por este tipo de alimentación en supermercados, locales o restaurantes.

Además, 8 de estos estudiantes mencionaron que eligen estos lugares debido a la calidad de los alimentos, el ambiente del local, los precios y la ubicación.

## Figura 12

### Información de la comida vegana

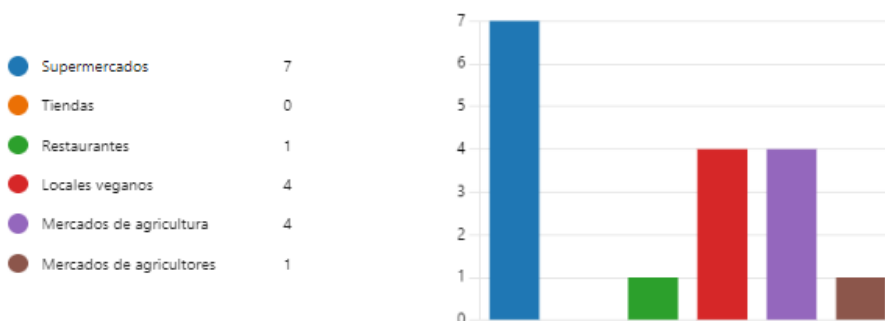
10. ¿Estarías dispuesto a pagar un precio ligeramente más alto por productos veganos de calidad? (0 punto)

[Más detalles](#)



11. ¿Dónde sueles comprar tus alimentos veganos? (0 punto)

[Más detalles](#)



12. ¿Cuál sería su principal preocupación al elegir un Local vegano? (0 punto)

[Más detalles](#)



Nota: Elaboración propia

Para 12 de los encuestados, lo más importante es que estos establecimientos estén abiertos durante la hora del almuerzo, ya que este es uno de los momentos más significativos del día para su alimentación.

## Figura 13

### Preferencias apertura del local

13. ¿Qué horarios preferirías para la apertura del Local? (0 punto)

[Más detalles](#)

Almuerzo	12
Cena	1
Desayuno	1
Mañana/noche	3



Nota: Elaboración propia

Ahora bien, de las 60 personas encuestadas, 43 no consumen alimentos veganos. Para estos encuestados, se formularon las siguientes preguntas:

- La mayoría (32 personas) afirmó que hay entre 0 y 1 establecimiento vegano cerca de la universidad.

- A pesar de no consumir actualmente esta alimentación, 30 de ellos expresaron interés en probarla.

Esto indica un potencial mercado de nuevos consumidores interesados en opciones veganas si se les proporciona acceso adecuado.

## Figura 14

### Presentación de Local Vegano

¿Cuántos establecimientos veganos hay cerca de la universidad?

[Más detalles](#)

[Información](#)

0-1	32
1-2	10
3-5	1
5 o más	0



15. Un restaurante vegano ofrece platos y menús que no contienen alimentos de origen animal. (0 punto)

como:

- Ensaladas
- Tacos de chorizo de soya
- Coliflor Bang Bang
- Hummus de garbanzo
- Tofu
- Lentejas y Garbanzos estilo Tikka

Teniendo en cuenta esto ¿Estaría interesado en comprar y probar este tipo de alimentación?

[Más detalles](#)

[Información](#)

Si	30
No	13



Activar Windows  
Ve a Configuración para activar W

Nota: Elaboración propia

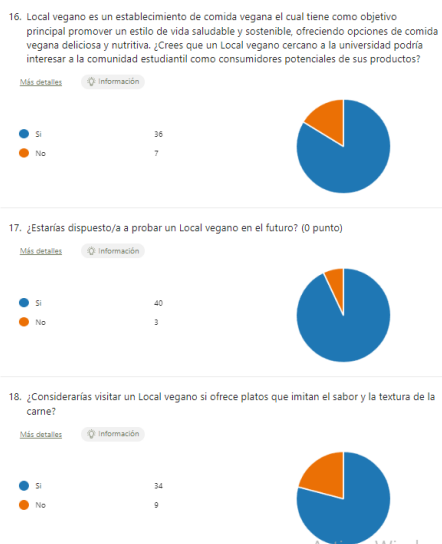
A continuación, se reflejan tres aspectos positivos para el proyecto:

- Interés de la Comunidad Estudiantil: 36 encuestados creen que un local vegano podría captar el interés de la comunidad estudiantil como consumidores potenciales.
- Disposición a Probar los Productos: 40 personas estarían dispuestas a probar los productos ofrecidos por el local vegano.
- Intención de Visitar el Establecimiento: 34 encuestados manifestaron que visitarían el local si estuviera disponible.

Estos resultados sugieren un potencial de aceptación y demanda para un local de comida vegana entre los estudiantes.

## Figura 15

### Local Vegano una viabilidad



Nota: Elaboración propia

Al igual que las respuestas anteriores, estas también refuerzan la viabilidad del proyecto. Los estudiantes afirmaron lo siguiente:

- 35 encuestados están interesados en conocer más sobre los beneficios ambientales y de bienestar animal asociados con la comida vegana mientras comen en el local.
- 40 recomendarían el establecimiento a otras personas.
- 28 creen que la popularidad de los locales veganos está en aumento.
- 22 estarían dispuestos a probar un menú de degustación
- 29 considerarían cambiar sus hábitos alimentarios para incluir más opciones veganas si descubren que son sabrosas y saludables.

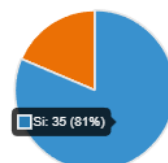
## Figura 16

### Local Vegano Una oportunidad

19. ¿Te interesaría saber más sobre los beneficios ambientales y de bienestar animal asociados con la (0 punto) comida vegana mientras comes en el Local?

[Más detalles](#)

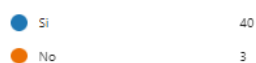
Información



20. ¿Estarías dispuesto a recomendar un Local vegano a amigos o familiares después de probarlo? (0 punto)

[Más detalles](#)

Información



21. ¿Crees que la popularidad de los Locales veganos está en aumento? (0 punto)

[Más detalles](#)

Información



Nota: Elaboración propia

## Figura 17

### Disposición de probar Local vegano

22. ¿Qué tan dispuesto estarías a probar un menú de degustación vegano? (0 punto)

[Más detalles](#)

[Información](#)

Muy dispuesto	14
Dispuesto	22
No muy dispuesto	5
Nada dispuesto	2



23. ¿Considerarías cambiar tus hábitos alimenticios para incluir más opciones veganas si descubres que son sabrosas y saludables?

[Más detalles](#)

[Información](#)

Si	29
No	14



Nota: Elaboración propia

Finalmente, las 3 ultimas preguntas fueron diseñadas para ser contestadas por todos los encuestados donde dan más información sobre:

- 30 de las 60 personas estaría dispuestos a pagar entre \$20.000-\$40.000 por este tipo de alimentación

## Figura 18

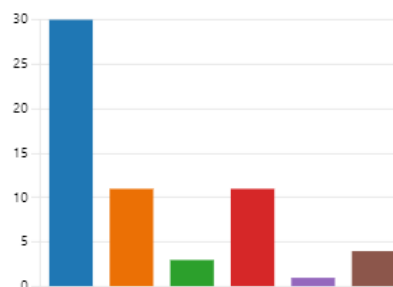
### Dispuesto a pagar por comida vegana

24. ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por alimentos veganos? (0 punto)

[Más detalles](#)

[Información](#)

\$20.000 - \$40.000	30
\$40.000 - \$60.000	11
\$60.000 - \$80.000	3
\$5.000 - \$20.000	11
Nada	1
No estoy interesado	4



Nota: Elaboración Propia

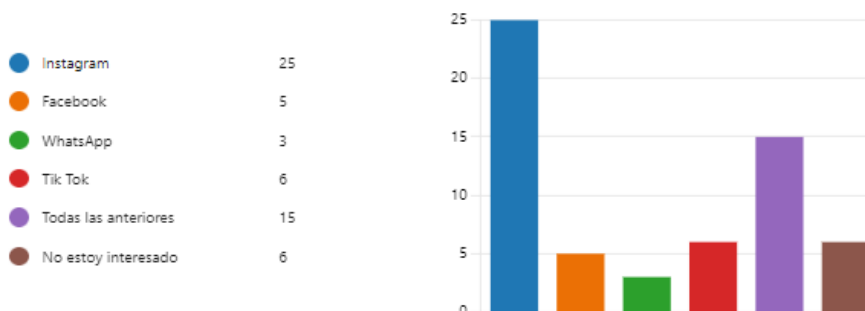
- 25 personas les gustaría recibir este tipo de información a través de Instagram o 15 de ellos muestran interés porque la información les sea compartida por medio de todos los tipos de comunicación

### Figura 19

#### Medios de comunicación

25. A través de que medio de comunicación le gustaría recibir información de Local vegano? (0 punto)

[Más detalles](#)



Nota: Elaboración propia

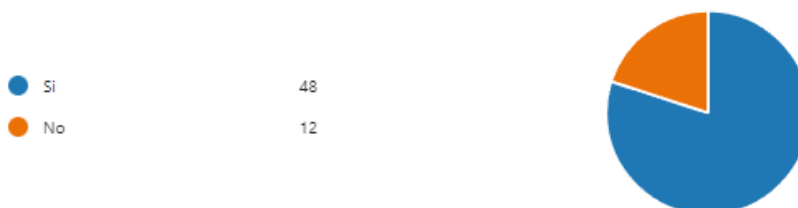
- 48 encuestados creen que la presencia de local vegano en las cercanías de las universidades podrían mejorar la imagen y reputación de la institución

### Figura 20

#### Imagen y reputación de la institución

26. ¿Crees que la presencia de un Local vegano podría mejorar la imagen y reputación de la institución educativa?

[Más detalles](#)



Nota: Elaboración propia

En resumen, los datos recolectados destacan un interés generalizado en opciones veganas, con una demanda potencial significativa que se ve respaldada por la falta actual de

competencia en las áreas cercanas a las universidades. La implementación de un local de comida vegana no solo atendería una necesidad de mercado, sino que también promovería un estilo de vida más saludable y sostenible entre los estudiantes. La información muestra una alta probabilidad de éxito para el proyecto si se consideran los factores clave mencionados y se implementan estrategias adecuadas.

### **1.17 Relación con las asignaturas de la carrera**

Este proyecto está relacionado con varias asignaturas de la carrera de Ingeniería Industrial, fundamentales para realizar un estudio de mercado comparativo y evaluar la viabilidad de implementar un local de comida vegana. A continuación, se presenta la relación entre las principales asignaturas de Ingeniería Industrial y el proyecto:

#### **1.17.1 Estudio de Mercado y Análisis de Datos:**

Facilita el diseño y la realización de encuestas, así como el análisis de los datos recolectados para determinar la demanda del mercado y las preferencias de los consumidores. Además, permite analizar los datos obtenidos en las encuestas y realizar estudios estadísticos para validar la viabilidad del proyecto y tomar decisiones basadas en datos.

#### **1.17.2 Planificación y Gestión de Proyectos:**

Asegura la planificación, ejecución y monitoreo del proyecto, garantizando que cada etapa se complete de manera oportuna y dentro del presupuesto asignado. Así mismo, ayuda a definir los objetivos del proyecto, identificar los recursos necesarios y desarrollar estrategias para alcanzar las metas establecidas de manera efectiva.

#### **1.17.3 Análisis Financiero y Costos:**

Ayuda a calcular los costos asociados con la implementación y operación del local de comida vegana, incluyendo costos fijos y variables, para asegurar la viabilidad financiera del proyecto. Facilita el establecimiento de presupuestos y el control de los gastos para garantizar la rentabilidad y sostenibilidad del proyecto.

#### **1.17.4 Sostenibilidad y Desarrollo Sostenible:**

Evalúa el impacto ambiental del proyecto y desarrolla estrategias para minimizar el impacto ecológico, promoviendo prácticas sostenibles en la operación del local. También analiza cómo el proyecto puede contribuir al desarrollo sostenible y al bienestar de la comunidad local, integrando prácticas de responsabilidad social en el negocio.

#### **1.17.5 Marketing y Estrategias Comerciales:**

Permite el desarrollar estrategias de marketing efectivas para atraer clientes y promocionar el local de comida vegana, aumentando su visibilidad y atractivo en el mercado. Permitiendo entender las preferencias y comportamientos de los clientes potenciales para adaptar la oferta del local a sus necesidades y expectativas.

Por lo tanto, estas asignaturas proporcionan las herramientas y metodologías clave para evaluar la viabilidad del proyecto, optimizar los procesos operativos y garantizar que el local de comida vegana sea económicamente viable y sustentable.

### **1.18 Costos del Proyecto**

Para evaluar la viabilidad económica del proyecto, es fundamental llevar a cabo un estudio exhaustivo de costos. Este análisis permitirá identificar y destacar aspectos clave, tales como:

### 1.18.1 Costos Univa

Primero se hará el cálculo de la inversión inicial necesaria para poner en marcha el Local Vegano. En el caso de México, se observará lo siguiente:

**Figura 21**

Inversión Inicial en México

LOCAL VEGANO			
INVERSIÓN INICIAL			
	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
<b>Equipo de oficina:</b>			
Escritorio	1	\$ 2,000,00	\$ 2,000,00
Lapiz	3	\$ 9,00	\$ 27,00
Borrador	2	\$ 6,00	\$ 12,00
Esferos	7	\$ 10,00	\$ 70,00
Canecas	2	\$ 100,00	\$ 200,00
Tijeras	1	\$ 20,00	\$ 20,00
Cosedora	1	\$ 50,00	\$ 50,00
Computador (Caja registradora)	1	\$ 9,00	\$ 9,00
Telefono	1	\$ 9,00	\$ 9,00
<b>Maquinaria y equipo:</b>			
Estufa	1	\$ 20,000,00	\$ 20,000,00
nevera	1	\$ 8,000,00	\$ 8,000,00
Ollas	2	\$ 500,00	\$ 1,000,00
Cubiertos	3	\$ 100,00	\$ 300,00
vajilla (Platos, pocillos, vasos)	1	\$ 11,00	\$ 11,00
Impresora ticketera	1	\$ 40,00	\$ 40,00
<b>Muebles y enseres:</b>			
vitriñas exhibidoras	2	\$ 3,500,00	\$ 7,000,00
Extintores	2	\$ 260,00	\$ 520,00
Estante metalico	2	\$ 2,500,00	\$ 5,000,00
Canecas de basura	2	\$ 100,00	\$ 200,00
<b>Dotacion personal :</b>			
Camisas	5	\$ 225,00	\$ 1,125,00
Pantalones	5	\$ 700,00	\$ 3,500,00
<b>Gastos de constitución:</b>			
Cámara de Comercio	1	\$ 11,000,00	\$ 11,000,00
Matricula persona jurídica	1	\$ 1,250,00	\$ 1,250,00
		<b>\$ 50,399,00</b>	<b>\$ 61,343,00</b>

Nota: Elaboración propia

Según lo anterior, la inversión inicial se estima en \$61.343 (pesos mexicanos). Para cubrir esta cantidad, es crucial solicitar un crédito de \$40.000, el cual se pagará en 24 cuotas con una tasa de interés del 2,8%, resultando en un pago mensual de \$2.311.

Ahora bien, el cálculo de los costos administrativos y operativos muestra que para el salario del gerente y del gerente de producción se destinan \$144.517 (Pesos mexicanos), mientras que los costos operativos, que incluyen al cocinero, mesero y cajero, lo cual ascienden a \$672.915.

Asimismo, se ha calculado la cantidad de materia prima necesaria para la preparación de cinco menús, como se puede observar en las imágenes a continuación:

**Figura 22**

Costos de los ingredientes del menú sandwiches y tacos

LOCAL VEGANO	
Sandwische de mezcla al estilo Puerto Rico	
MATERIALES	PRECIO
Pan para Sandwische	\$ 45
Queso	\$ 15
Pimiento Rojo	\$ 20
Nuez de la India	\$ 40
	\$ 120
Tacos de Chorizo de Soya	
MATERIALES	PRECIO
Salsas	\$ 10
Tortillas para Tacos	\$ 40
Chorizo	\$ 12
Soya	\$ 3
Clavo	\$ 5
Comino	\$ 25
Pimienta	\$ 30
	\$ 125

**Figura 23**

Costos de los ingredientes del menú Hummus y Coliflor

Hummus de Garbanzo con calabaza y salmas	
MATERIALES	PRECIO
300 gramos de garbanzos cocidos	\$ 55
200 gramos de calabaza asada o cocida	\$ 10
2 dientes de ajo	\$ 46
un chorrito de zumo de limón natural	\$ 5
50 gramos de aceite de oliva virgen extra	\$ 10
3-4 ramitas de cilantro	\$ 3
1 c/c de pimentón de la Vera o paprika	\$ 4
pimienta negra recién molida al gusto	\$ 2
Pizca de Sal	\$ 1
	\$ 136
Coliflor Bang Bang	
MATERIALES	PRECIO
2 cucharadas de salsa de chile dulce	\$ 3
Coliflor mediano cortado	\$ 70
3 dientes de ajo	\$ 46
un chorrito de zumo de limón natural	\$ 5
1 cucharada de aceite de oliva virgen extra	\$ 10
3-4 ramitas de cilantro	\$ 3
pimienta negra recién molida al gusto	\$ 2
Pizca de Sal	\$ 1
	\$ 140

Nota: Elaboración propia

## Figura 24

Costos de los ingredientes del menú lentejas

Lentejas y Garbanzos estilo Tikka Masala	
MATERIALES	PRECIO
1 lata de Garbanzos	\$ 4
1/4 de cebolla	\$ 22
2 dientes de ajo	\$ 46
1 cucharadita de jengibre	\$ 40
1/4 de zanahoria	\$ 35
1 tomate pequeño	\$ 37
1 cucharada de pasta de tomate	\$ 5
1 cucharadita de aceite de oliva	\$ 10
1 cucharadita de garam masala	\$ 20
1 ramita de cilantro	\$ 3
1 cucharada de yogurt libre de grasa	\$ 15
Jugo de limon	\$ 5
1/4 taza de nueces	\$ 40
1/2 taza arroz basmati	\$ 10
	\$ 292

Nota: Elaboración propia

Esto permite demostrar que los costos finales de la materia prima ascienden a \$813. Teniendo esto en cuenta, se toman los costos de producción lo que son costos variables y fijos donde se tiene que los costos variables serían los materiales de producción unitarios es de \$870 y los fijos son de \$976.

Con estos datos, se calcula la utilidad del proyecto, la cual muestra que la utilidad neta es de \$\$ 1.687.883. Esta cifra representando las ganancias del proyecto después de descontar los costos de producción, los gastos directos e indirectos, incluyendo impuestos, salarios de los empleados y pagos de créditos.

## Figura 25

Utilidad operacional y neta del proyecto en México

LOCAL VEGANO	
UTILIDAD OPERACIONAL	
DETALLE	MONTO
<b>GASTOS OPERACIONALES</b>	
Nomina administrativa	\$ 144.517
Gastos de ventas	\$ -
Insumos para oficina y dotación	\$ 7.004
<b>TOTAL</b>	<b>\$ 151.521</b>
<b>COSTOS OPERACIONALES</b>	
Costos variables	\$ 94.290
Nomina de producción	\$ 672.915
Costos fijos	\$ 976
<b>TOTAL</b>	<b>\$ 768.181</b>

LOCAL VEGANO	
UTILIDAD NETA	
DETALLE	MONTO
Utilidad operacional	\$ 1.687.883
<b>TOTAL</b>	<b>\$ 1.687.883</b>

Nota: Elaboración propia

Finalmente, para México es viable el proyecto, ya que muestra el punto de equilibrio se encuentra se establece con un cálculo que define cuándo los ingresos de una empresa cubren sus gastos fijos y variables, o sea, cuando vendes lo mismo que gastas, no ganas ni pierdes, has alcanzado el punto de equilibrio.

## Figura 26

Punto de equilibrio del proyecto en México

Formula 1:						
<b>PE</b>	<b>CFT</b>		\$ 976			
	Precio por unitario - Costo Variable Unitario		-\$ 55.087		-\$ 0	\$ 181

Nota: Elaboración propia

## Figura 27

### Punto de equilibrio del proyecto en México

Formula 2:					
PE	Gastos Fijos Totales		\$	976	\$ 14
	1-	Costos Variables Totales	-\$	68	
		Ventas Totales			
PE	Resultado Obtenido	PE	-\$	0	PE
	Precio Unitario				\$ 181

Nota: Elaboración propia

Finalmente, el proyecto se considera viable en México, ya que el análisis demuestra que el punto de equilibrio se alcanza cuando los ingresos del Local Vegano cubren todos sus gastos fijos y variables. En otras palabras, en este punto, las ventas igualan los gastos, lo que significa que no se genera ni pérdida ni ganancia. En este caso, el punto de equilibrio se logra al vender 181 unidades de los productos ofrecidos en el Local Vegano.

Para más información ingresar al siguiente link [COSTOS FINALES LOCAL VEGANO - Mexico.xlsx](#)

### 1.18.2 Costos Uniminuto

Primero se hará el cálculo de la inversión inicial necesaria para poner en marcha el Local Vegano. En el caso de Colombia, se observará lo siguiente:

### Figura 28 Inversión Inicial Colombia

LOCAL VEGANO			
INVERSIÓN INICIAL			
	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
<b>Equipo de oficina:</b>			
Escritorio	1	\$ 200.000	\$ 200.000
Lapiz	3	\$ 900	\$ 2.700
Borrador	2	\$ 600	\$ 1.200
Esferos	7	\$ 1.000	\$ 7.000
Canecas	2	\$ 20.000	\$ 40.000
Tijeras	1	\$ 2.000	\$ 2.000
Cosedora	1	\$ 5.000	\$ 5.000
Computador (Caja registradora)	1	\$ 1.450.000	\$ 1.450.000
Telefono	1	\$ 80.000	\$ 80.000
<b>Maquinaria y equipo:</b>			
Estufa	1	\$ 2.000.000	\$ 2.000.000
nevera	1	\$ 800.000	\$ 800.000
Ollas	2	\$ 50.000	\$ 100.000
Cubiertos	3	\$ 20.000	\$ 60.000
vagilla (Platos, pocillos, vasos)	1	\$ 100.000	\$ 100.000
Impresora ticketera	1	\$ 145.000	\$ 145.000
<b>Muebles y enseres:</b>			
vitrinas exhibidoras	2	\$ 350.000	\$ 700.000
Extintores	2	\$ 27.000	\$ 54.000
Estante metalico	2	\$ 250.000	\$ 500.000
Canecas de basura	2	\$ 20.000	\$ 40.000
<b>Dotacion personal :</b>			
Camisas	5	\$ 25.000	\$ 125.000
Pantalones	5	\$ 70.000	\$ 350.000
<b>Gastos de constitución:</b>			
Cámara de Comercio	1	\$ 1.150.000	\$ 1.150.000
Matricula persona juridica	1	\$ 131.000	\$ 131.000
		<b>\$ 6.897.500</b>	<b>\$ 6.761.900</b>

Nota: Elaboración propia

Según lo anterior, la inversión inicial se estima en \$6.761.900. Para cubrir esta cantidad, es crucial solicitar un crédito de \$4.000.000, el cual se pagará en 24 cuotas con una tasa de interés del 2,8%, resultando en un pago mensual de \$231.130.

El cálculo de los costos administrativos y operativos muestra que para el salario del gerente y del gerente de producción se destinan \$4.372.322, mientras que los costos operativos, que incluyen al cocinero, mesero y cajero, lo cual ascienden a \$6.141.734.

Asimismo, se ha calculado la cantidad de materia prima necesaria para la preparación de cinco menús, como se puede observar en las imágenes a continuación:

Figura 29

Costos de los ingredientes del menú sándwiches y tacos

LOCAL VEGANO	
Sandwiche de mezcla al estilo Puerto Rico	
MATERIALES	PRECIO
Pan para Sandwiche	\$ 3.700
Queso	\$ 300
Pimiento Rojo	\$ 1.000
Nuez de la India	\$ 2.000
	<b>\$ 7.000</b>
Tacos de Chorizo de Soya	
MATERIALES	PRECIO
Salsas	\$ 1.000
Tortillas para Tacos	\$ 1.500
Chorizo	\$ 3.000
Soya	\$ 500
Clavo	\$ 500
Comino	\$ 400
Pimienta	\$ 500
	<b>\$ 7.400</b>

Nota: Elaboración propia

Figura 30

Costos de los ingredientes del menú Hummus y Coliflor

Hummus de Garbanzo con calabaza y salmas	
MATERIALES	PRECIO
300 gramos de garbanzos cocidos	\$ 2.000
200 gramos de calabaza asada o cocida	\$ 2.500
2 dientes de ajo	\$ 1.400
un chorrito de zumo de limón natural	\$ 100
50 gramos de aceite de oliva virgen extra	\$ 800
3-4 ramitas de cilantro	\$ 500
1 c/c de pimentón de la Vera o paprika	\$ 400
pimienta negra recién molida al gusto	\$ 200
Pizca de Sal	\$ 100
	<b>\$ 8.000</b>
Coliflor Bang Bang	
MATERIALES	PRECIO
2 cucharadas de salsa de chile dulce	\$ 1.000
Coliflor mediano cortado	\$ 5.000
3 dientes de ajo	\$ 2.100
un chorrito de zumo de limón natural	\$ 100
1 cucharada de aceite de oliva virgen extra	\$ 1.000
3-4 ramitas de cilantro	\$ 500
pimienta negra recién molida al gusto	\$ 200
Pizca de Sal	\$ 100
	<b>\$ 10.000</b>

Nota: Elaboración propia

### Figura 31

Costos de los ingredientes del menú lentejas

Lentejas y Garbanzos estilo Tikka Masala		
MATERIALES	PRECIO	
1 lata de Garbanzos	\$	9.000
1/4 de cebolla	\$	400
2 dientes de ajo	\$	1.400
1 cucharadita de jengibre	\$	300
1/4 de zanahoria	\$	400
1 tomate pequeño	\$	500
1 cucharada de pasta de tomate	\$	200
1 cucharadita de aceite de oliva	\$	500
1 cucharadita de garam masala	\$	1.000
1 ramita de cilantro	\$	200
1 cucharada de yogurt libre de grasa	\$	2.000
Jugo de limon	\$	200
1/4 taza de nueces	\$	2.000
1/2 taza arroz basmati	\$	5.400
	\$	<b>23.500</b>

Nota: Elaboración propia

Esto permite demostrar que los costos finales de la materia prima ascienden a \$55.900. Teniendo esto en cuenta, se toman los costos de producción lo que son costos variables y fijos donde se tiene que los costos variables serían los materiales de producción unitarios es de \$329.300 y los fijos son de \$1.060.000.

Con estos datos, se calcula la utilidad del proyecto, la cual muestra que la utilidad neta es de \$29.975.890. Esta cifra representando las ganancias del proyecto después de descontar los costos de producción, los gastos directos e indirectos, incluyendo impuestos, salarios de los empleados y pagos de créditos.

### Figura 32

Utilidad organizacional y neta del proyecto en Colombia

LOCAL VEGANO	
UTILIDAD OPERACIONAL	
DETALLE	MONTO
<b>GASTOS OPERACIONALES</b>	
Nomina administrativa	\$ 4.372.322
Gastos de ventas	\$ -
Insumos para oficina y dotación	\$ 492.900
<b>TOTAL</b>	<b>\$ 4.865.222</b>
<b>COSTOS OPERACIONALES</b>	
Costos variables	\$ 5.353.600
Nomina de producción	\$ 6.141.734
Costos fijos	\$ 1.060.000
<b>TOTAL</b>	<b>\$ 12.555.334</b>

LOCAL VEGANO	
UTILIDAD NETA	
DETALLE	MONTO
Utilidad operacional	\$ 29.975.890
<b>TOTAL</b>	<b>\$ 29.975.890</b>

Nota: Elaboración propia

Finalmente, para Colombia es viable el proyecto, ya que muestra el punto de equilibrio se encuentra se establece con un cálculo que define cuándo los ingresos de una empresa cubren sus gastos fijos y variables, o sea, cuando vendes lo mismo que gastas, no ganas ni pierdes, has alcanzado el punto de equilibrio.

### Figura 33

Punto de equilibrio del proyecto en Colombia

Formula 1:			
<b>PE</b>	<b>CFT</b>	\$1.060.000	<b>52,56</b>
	Precio por unitario - Costo Variable Unitario	\$20.167	

Nota: Elaboración propia

### Figura 34

Punto de equilibrio del proyecto en Colombia

PE	Resultado Obtenido	PE	52,56	PE	181
	Precio Unitario				

Nota: Elaboración propia

Finalmente, el proyecto se considera viable en Colombia, ya que el análisis demuestra que el punto de equilibrio se alcanza cuando los ingresos del Local Vegano cubren todos sus gastos fijos y variables. En otras palabras, en este punto, las ventas igualan los gastos, lo que significa que no se genera ni pérdida ni ganancia. En este caso, el punto de equilibrio se logra al vender 181 unidades de los productos ofrecidos en el Local Vegano.

Para más información ingresar al siguiente link [COSTOS FINALES LOCAL VEGANO - Colombia](#)

#### 1.19 Beneficios del proyecto

La implementación de este proyecto no solo aporta a la salud, sino que también trae beneficios al medio ambiente puesto que una dieta vegana contribuye al 25 % de las emisiones de gases de efecto invernadero, el 25 % del uso de tierras, el 46 % del uso de agua y el 34 % de la pérdida de biodiversidad, según un nuevo estudio publicado en la revista Nature Food.

Con esto nos damos cuenta de que ser vegano hace un equilibrio ambiental y ecológico lo cual es beneficioso ya que así sea solo que dejemos de consumir carne estamos aportando al cuidado del planeta.

#### 1.20 Beneficios de ODS objetivos de desarrollo sostenible

Este proyecto de abrir un local de comida vegana es altamente beneficioso y contribuye significativamente a varios Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS):

### **1.20.1 ODS 2: Hambre Cero**

El proyecto contribuye a este objetivo al promover una dieta basada en plantas. Al evitar el consumo de productos de origen animal, se liberan recursos como tierra y agua que se pueden utilizar de manera más eficiente para cultivar alimentos vegetales. Esto puede ayudar a reducir el hambre en áreas con escasos recursos.

### **1.20.2 ODS 3: Salud y Bienestar**

El local se enfoca en garantizar una vida sana y promover el bienestar para todos. Una dieta vegana, rica en frutas, verduras y legumbres, puede contribuir a una mejor salud y prevenir enfermedades, apoyando así el objetivo de salud y bienestar para todas las edades.

### **1.20.3 ODS 12: Producción y Consumo Responsable**

La propuesta de ofrecer comida vegana aborda la necesidad de producir y consumir de manera más sostenible. Al promover el consumo de alimentos de origen vegetal, se fomenta una reducción en el impacto ambiental asociado con la producción de alimentos.

### **1.20.4 ODS 13: Acción por el Clima**

Adoptar una dieta vegana reduce la huella de carbono a nivel personal, dado que la producción de alimentos vegetales genera menos emisiones de gases de efecto invernadero en comparación con los productos de origen animal. Esto contribuye directamente a la lucha contra el cambio climático.

### **1.20.5 ODS 16: Paz, Justicia e Instituciones Sólidas**

Este proyecto también apoya el bienestar animal, ya que al ofrecer opciones veganas se reduce el sufrimiento de los animales. Promover una dieta sin productos de origen animal contribuye a un trato más ético y justo hacia los seres vivos.

## 10 CAPÍTULO IX

### 11 Discusión

#### Conclusiones

El estudio de mercado comparativo realizado para evaluar la viabilidad de implementar un local de comida vegana cerca de la Universidad Valle Atemajac (UNIVA) en México y la Corporación Universitaria Minuto de Dios (UNIMINUTO) en Colombia demuestra que existe un interés significativo en ambas localidades ya que las encuestas realizadas indican que la mayoría de los estudiantes estarían interesados en contar con opciones de comida vegana cerca de sus universidades, lo que respalda la viabilidad del proyecto.

La implementación de un local de comida vegana contribuiría positivamente al desarrollo sostenible en ambos países. Al ofrecer opciones veganas, se promovería una alimentación más saludable y se reduciría la huella de carbono asociada a la producción de alimentos de origen animal. Además, la adopción de prácticas sostenibles en la operación del local, como el uso de ingredientes locales y la gestión eficiente de recursos, alinearía el proyecto con los principios del desarrollo sostenible.

Así mismo, la implementación de un local de comida vegana resulta ser una iniciativa altamente positiva y es beneficiosa, también cumple con varios objetivos clave en el análisis del entorno competitivo y en la evaluación de la viabilidad del proyecto en México y Colombia, como los siguientes:

1. Análisis del Entorno Competitivo y Oportunidades de Mercado: Se ha llevado a cabo un análisis detallado del entorno competitivo y las oportunidades de mercado cercanas a UNIVA y UNIMINUTO. Esto incluyó la evaluación de la oferta existente, los precios, la calidad y la posible implementación de un local de comida vegana. Este análisis demuestra que hay una demanda creciente y oportunidades favorables para introducir este tipo de negocio en las áreas cercanas a estas universidades.

2. Aspectos Legales y Regulatorios: También se ha evaluado exhaustivamente los aspectos legales y regulatorios relacionados con la operación de un local de comida vegana en México y Colombia. Esto abarca licencias, permisos, regulaciones sanitarias y otros requisitos necesarios para cumplir con las normativas locales, asegurando que el negocio opere dentro del marco legal y contribuya al desarrollo sostenible.

3. Viabilidad y Contribución al Desarrollo Sostenible: El proyecto no solo es viable desde el punto de vista económico, sino que también contribuye de manera significativa a la sostenibilidad ambiental y al bienestar comunitario

## **Recomendaciones**

Para maximizar el éxito del proyecto, se recomienda realizar una planificación detallada, establecer un equipo de trabajo competente, y mantener un enfoque continuo en la evaluación y ajuste de las estrategias basadas en el desempeño y el feedback del mercado. Además, se debe priorizar la sostenibilidad y la responsabilidad social para asegurar que el proyecto no solo sea rentable, sino también beneficioso para la comunidad y el medio ambiente.

En resumen, la relación entre las asignaturas de Ingeniería Industrial y el proyecto proporciona una base sólida para la planificación, ejecución y evaluación del local de comida vegana, asegurando que se aborden todos los aspectos críticos para su éxito y sostenibilidad.

## Referencias

Affirma Legal. (2024). ¿Cómo Crear una Empresa en Colombia? Affirma Legal.

<https://www.affirmalegal.com/blog/como-crear-una-empresa-en-colombia/>

Alma libre acai house. (2020). ¿Cuál es la diferencia entre un restaurante vegano y uno

vegetariano? [https://www.almalibreacaihouse.com/diferencia-restaurante-vegano-](https://www.almalibreacaihouse.com/diferencia-restaurante-vegano-vegetariano/#:~:text=En%20este%20estilo%20de%20vida,algunos%2C%20ni%20siquiera%20consumir%C3%A1n%20miel)

[vegetariano/#:~:text=En%20este%20estilo%20de%20vida,algunos%2C%20ni%20siquiera](https://www.almalibreacaihouse.com/diferencia-restaurante-vegano-vegetariano/#:~:text=En%20este%20estilo%20de%20vida,algunos%2C%20ni%20siquiera%20consumir%C3%A1n%20miel)

[ra%20consumir%C3%A1n%20miel](https://www.almalibreacaihouse.com/diferencia-restaurante-vegano-vegetariano/#:~:text=En%20este%20estilo%20de%20vida,algunos%2C%20ni%20siquiera%20consumir%C3%A1n%20miel)

Ámbito. (1 de octubre, 2023). Ámbito. [https://www.ambito.com/informacion-general/dia-mundial-](https://www.ambito.com/informacion-general/dia-mundial-del-vegetarianismo-cuales-son-los-paises-que-mas-excluyen-los-animales-su-dieta-n5833790)

[del-vegetarianismo-cuales-son-los-paises-que-mas-excluyen-los-animales-su-dieta-](https://www.ambito.com/informacion-general/dia-mundial-del-vegetarianismo-cuales-son-los-paises-que-mas-excluyen-los-animales-su-dieta-n5833790)

[n5833790](https://www.ambito.com/informacion-general/dia-mundial-del-vegetarianismo-cuales-son-los-paises-que-mas-excluyen-los-animales-su-dieta-n5833790)

Alvarez, et. (s.f). La investigación cualitativa. Universidad Autónoma del estado se Hidalgo.

[https://www.uaeh.edu.mx/scige/boletin/tlahuelilpan/n3/e2.html#:~:text=De%20acuerdo%](https://www.uaeh.edu.mx/scige/boletin/tlahuelilpan/n3/e2.html#:~:text=De%20acuerdo%20con%20Maanen%201983,o%20menos%20de%20manera%20natural)

[20con%20Maanen%201983,o%20menos%20de%20manera%20natural](https://www.uaeh.edu.mx/scige/boletin/tlahuelilpan/n3/e2.html#:~:text=De%20acuerdo%20con%20Maanen%201983,o%20menos%20de%20manera%20natural). BBC News

Mundo. (2019). El estudio que alerta que las dietas vegetariana y vegana pueden

aumentar los accidentes cerebrovasculares (aunque son buenas para el corazón). BBC

News Mundo. [https://www.bbc.com/mundo/noticias-](https://www.bbc.com/mundo/noticias-49594033#:~:text=El%20an%C3%A1lisis%20revel%C3%B3%20que%20los,un%2022%25%20menos%20de%20riesgo)

[49594033#:~:text=El%20an%C3%A1lisis%20revel%C3%B3%20que%20los,un%2022%](https://www.bbc.com/mundo/noticias-49594033#:~:text=El%20an%C3%A1lisis%20revel%C3%B3%20que%20los,un%2022%25%20menos%20de%20riesgo)

[25%20menos%20de%20riesgo](https://www.bbc.com/mundo/noticias-49594033#:~:text=El%20an%C3%A1lisis%20revel%C3%B3%20que%20los,un%2022%25%20menos%20de%20riesgo).

Brañez, J. y Fuentes, C. (2019). Plan de negocio para la creación de un restaurante de comida

saludable “vegano” en el distrito de San Isidro.

[https://repositorio.usil.edu.pe/server/api/core/bitstreams/326d45ca-f1af-494b-9fe0-](https://repositorio.usil.edu.pe/server/api/core/bitstreams/326d45ca-f1af-494b-9fe0-c5e4dabf9e7a/content)

[c5e4dabf9e7a/content](https://repositorio.usil.edu.pe/server/api/core/bitstreams/326d45ca-f1af-494b-9fe0-c5e4dabf9e7a/content)

Bueno Y Vegano. (1 agosto del 2023). Las dietas veganas reducen las emisiones de gases de

efecto invernadero un 75%. [https://www.buenoyvegano.com/2023/08/01/las-dietas-](https://www.buenoyvegano.com/2023/08/01/las-dietas-veganas-reducen-las-emisiones-un-75-porciento/)

[veganas-reducen-las-emisiones-un-75-porciento/](https://www.buenoyvegano.com/2023/08/01/las-dietas-veganas-reducen-las-emisiones-un-75-porciento/)

Butler, N. (2021). ¿Cuál es la diferencia entre veganismo y vegetarianismo? Medicalnewstoday.

<https://www.medicalnewstoday.com/articles/es/vegano-vs-vegetariano#veganismo>

Comunicación Levapan. (). Veganismo y vegetarianismo diferencias. Institucional Colombia.

<https://www.institucionalcolombia.com/tendencias-gastronomicas/platos-mas-vendidos/diferencia-entre-vegano-y-vegetariano/#:~:text=Es%20importante%20mencionar%20que%2C%20de,%C3%BAltimos%20informes%20del%20portal%20Agronegocios.>

El Tiempo. (1993, 28 febrero). Ministerio de salud regula venta callejera de alimentos. El

Tiempo. <https://www.eltiempo.com/archivo/documento/MAM-57963>

Espínola-García, R.M., Aragón-Fernández, P., Calero-Torres, L. y Cuéllar-Romero, D. (2021).

La dieta vegana como tratamiento y prevención de enfermedades cardiovasculares, diabetes y obesidad. SANUM 2022, 6(1), 22-30.

[https://revistacientificasanum.com/pdf/sanum\\_v6\\_n1\\_a3.pdf](https://revistacientificasanum.com/pdf/sanum_v6_n1_a3.pdf)

Flores, J. (2022). Consumir menos carne reduce la huella ecológica. National Geographic.

[https://www.nationalgeographic.com.es/ciencia/consumir-menos-carne-reduce-huella-ecologica\\_8975](https://www.nationalgeographic.com.es/ciencia/consumir-menos-carne-reduce-huella-ecologica_8975)

Infobae. (13 de mayo, 2022). ¿Qué porcentaje de veganos, vegetarianos y flexitarianos existen

en el mundo hoy? <https://www.infobae.com/america/tendencias-america/2022/05/13/que-porcentaje-de-veganos-vegetarianos-y-flexitarianos-existen-en-el-mundo-hoy/>

Infobae. (28 de diciembre, 2022). Claves para entender por qué el veganismo gana cada vez

más adeptos. Infobae. <https://www.infobae.com/tendencias/2022/07/29/por-que-cada-vez-mas-personas-optan-por-el-veganismo/>

José Alfredo González-Ortiz. (2021). Las dos caras del veganismo: beneficios y riesgos en la salud de una dieta vegana. CIENCIA ergo-sum.

<https://www.redalyc.org/journal/104/10474149004/10474149004.pdf>

La Nota Económica. (s.f.). Consumo de comida vegetariana y vegana creció 158% y 433%, respectivamente, en el primer semestre del año. La Nota Económica.

<https://lanotaeconomica.com.co/movidas-empresarial/consumo-de-comida-vegetariana-y-vegana-crecio-158-y-433-respectivamente-en-el-primer-semestre-del-ano/>

La Nota Económica. (2023). Consumo de comida vegetariana y vegana creció 158% y 433%, respectivamente, en el primer semestre del año. La Nota Económica.

<https://lanotaeconomica.com.co/movidas-empresarial/consumo-de-comida-vegetariana-y-vegana-crecio-158-y-433-respectivamente-en-el-primer-semestre-del-ano/#:~:text=De%20acuerdo%20con%20la%20firma,que%20presentan%20una%20mayor%20din%C3%A1mica.>

National Geographic. (2022). ¿Qué es el veganismo? National Geographic.

<https://www.nationalgeographicla.com/historia/2022/10/que-es-el-veganismo>

Otter. (2022). Permisos para un restaurante: Conoce los trámites necesarios para abrir tu negocio. Otter. <https://tryotter.com/es-mx/blog/consejos-restaurante/permisos-para-un-restaurante>

Permisos para restaurante y food truck en México. (2022, 22 septiembre). Restaurante Exitoso.

<https://www.waiterio.com/blog/es/permisos-para-restaurante-food-truck-mexico/>

Poore. (s.f.). Comer Vegano ayuda al planeta. Veganoutreach.

[https://veganoutreach.org/medioambiente/#:~:text=Las%20dietas%20veganas%20tienen%20el,%2C%202015\)%20\(5\).](https://veganoutreach.org/medioambiente/#:~:text=Las%20dietas%20veganas%20tienen%20el,%2C%202015)%20(5).)

Rodriguez, M. (2022). Trabajo de titulación en la modalidad de proyecto de emprendimiento previo a la obtención del Título de Licenciada en Mercadotecnia.

<https://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/36356/1/048%20MT.pdf>

Semana. (1 de agosto, 2023). ¿Oportunidad de negocio? Se disparó el consumo de comida vegana y vegetariana en Colombia, ventas llegan a \$7.300 millones. Semana.

<https://www.semana.com/economia/macroeconomia/articulo/oportunidad-de-negocio-se-disparo-el-consumo-de-comida-vegana-y-vegetariana-en-colombia-ventas-llegan-a-7300-millones/202309/>

Trigo, N. (26 de abril 2018). Aumenta industria vegana. El diario NTR.

[https://www.ntrguadalajara.com/post.php?id\\_notas=97589#:~:text=En%20Guadalajara%20existen%20diversos%20negocio,restaurantes%20como%20una%20propuesta%20contundente.](https://www.ntrguadalajara.com/post.php?id_notas=97589#:~:text=En%20Guadalajara%20existen%20diversos%20negocio,restaurantes%20como%20una%20propuesta%20contundente.)

Unión Vegetariana Española. (15 de septiembre, 2023). El veganismo y su contribución a los objetivos de desarrollo sostenible. <https://unionvegetariana.org/el-veganismo-y-su-contribucion-a-los-objetivos-de-desarrollo-sostenible/>

Velázquez, V. (2022). México es el país con más veganos y vegetarianos de toda

Latinoamérica. Vanguardia. [https://vanguardia.com.mx/vida/mexico-es-el-pais-con-mas-veganos-y-vegetarianos-de-toda-latinoamerica-](https://vanguardia.com.mx/vida/mexico-es-el-pais-con-mas-veganos-y-vegetarianos-de-toda-latinoamerica-LH4922629#:~:text=Durante%202022%2C%20aproximadamente%20el%2036,por%20el%20veganismo%20y%20vegetarianismo)

[LH4922629#:~:text=Durante%202022%2C%20aproximadamente%20el%2036,por%20el%20veganismo%20y%20vegetarianismo](https://vanguardia.com.mx/vida/mexico-es-el-pais-con-mas-veganos-y-vegetarianos-de-toda-latinoamerica-LH4922629#:~:text=Durante%202022%2C%20aproximadamente%20el%2036,por%20el%20veganismo%20y%20vegetarianismo)