



**UNIVERSIDAD NACIONAL DEL ALTIPLANO**  
**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD**  
**ESCUELA PROFESIONAL DE NUTRICIÓN HUMANA**



**ESTUDIO DE MERCADO PARA LA CREACIÓN DE UN  
RESTAURANTE QUE OFRECE DIETOTERAPIA PARA  
PERSONAS CON PROBLEMAS DE SALUD EN LA CIUDAD DE  
ILAVE 2020**

**TESIS**

**PRESENTADA POR:**

**Bach. DELIA REBECA GARCIA JACINTO**

**PARA OPTAR EL TÍTULO PROFESIONAL DE:**

**LICENCIADA EN NUTRICIÓN HUMANA**

**PUNO – PERÚ**

**2022**



## DEDICATORIA

*A Dios quien ha sido mi guía, fortaleza y su mano de fidelidad y amor me es compañía todos los días de mi vida.*

*A mis padres Constantino y Juana quienes con su amor, paciencia y esfuerzo me han permitido llegar a cumplir un sueño más, por inculcar en mí el ejemplo de esfuerzo y valentía, de no temer a las adversidades porque Dios está conmigo siempre.*

*A mis hermanos Emy, Wilson y Edward por su cariño y apoyo incondicional, durante todo este proceso. A mi familia, por el apoyo e impulsarme a cumplir mis metas.*

*A mis amigas, Roscio, Edith, Rocío y Ruth por ser un apoyo en todo momento de mi proceso estudios y extender su mano en momentos difíciles los llevo en mi corazón.*

***Delia Rebeca.***



## AGRADECIMIENTOS

- *Mi gratitud a Dios, quien llena de bendición mi vida y a mi familia por estar siempre presentes.*
- *Mi profundo agradecimiento a la Universidad Nacional del Altiplano – Puno, a Escuela profesional de Nutrición Humana y docentes que conforman, quienes con la enseñanza de sus valiosos conocimientos hicieron que durante los cinco años de estudio pueda adquirir nuevos conocimientos, brindándome una educación de calidad.*
- *De igual manera mis agradecimientos al señor director del Centro de Salud Metropolitano – Ilave, a el Lic. Yuri Barreda, Lic. Diana Ormeño y Lic. Lidia Mamani, por confiar en mí, abrirme las puertas y permitirme realizar todo el proceso de investigación dentro del Establecimiento de Salud.*
- *Finalmente quiero expresar mi más grande y sincero agradecimiento a mi asesor de tesis: Dr. Rubén Cesar Flores Ccosi y miembros de jurado: M. Sc. Arturo Zaira Churata, M. Sc. Verónica Llanos Condori y M. Sc. Maria Isabel Parrillo Onque por su orientación y apoyo incondicional que permitió el desarrollo de este trabajo de investigación.*

***Delia Rebeca.***



# ÍNDICE GENERAL

**DEDICATORIA**

**AGRADECIMIENTOS**

**ÍNDICE GENERAL**

**ÍNDICE DE TABLAS**

**ÍNDICE DE ACRÓNIMOS**

**RESUMEN ..... 12**

**ABSTRACT..... 13**

## **CAPÍTULO I**

### **INTRODUCCIÓN**

**1.1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA..... 15**

1.1.1. Pregunta general..... 18

1.1.2. Preguntas específicas ..... 18

**1.2. JUSTIFICACIÓN DEL PROBLEMA..... 18**

**1.3. OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN..... 20**

1.3.1. Objetivo general ..... 20

1.3.2. Objetivos específicos ..... 20

## **CAPÍTULO II**

### **REVISIÓN DE LITERATURA**

**2.1. ANTECEDENTES DE LA INVESTIGACIÓN..... 21**

2.1.1. Antecedentes internacionales ..... 21

2.1.2. Antecedentes nacionales ..... 25

2.1.3. Antecedentes locales ..... 27

**2.2. MARCO TEÓRICO ..... 29**

2.2.1. Estudio de mercado ..... 29



2.2.2. Creación de restaurantes para personas con problemas de salud .....	30
2.2.3. La alimentación y sus consecuencias en la salud .....	30
2.2.4. Índice de Alimentación Saludable .....	32
2.2.5. La diabetes .....	32
2.2.6. Hipertensión arterial (HTA) .....	33
2.2.7. Dimensiones de la investigación .....	33
<b>2.3. MARCO CONCEPTUAL .....</b>	<b>38</b>

### **CAPÍTULO III**

#### **MATERIALES Y MÉTODOS**

<b>3.1. DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN .....</b>	<b>40</b>
<b>3.2. POBLACIÓN Y MUESTRA DE LA INVESTIGACIÓN.....</b>	<b>40</b>
<b>3.3. OPERALIZACION DE VARIABLES .....</b>	<b>42</b>
<b>3.4. TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE RECOLECCIÓN DE DATOS.....</b>	<b>43</b>
<b>3.5. DESCRIPCIÓN DEL PROCESAMIENTO DE LOS DATOS .....</b>	<b>45</b>

### **CAPÍTULO IV**

#### **RESULTADOS Y DISCUSIÓN**

<b>4.1. PERFIL DEL CLIENTE POTENCIAL PARA UN RESTAURANTE DE DIETAS ESPECIALES DIRIGIDO A PERSONAS CON PROBLEMAS DE SALUD.....</b>	<b>46</b>
4.1.1. Características de morbilidad en adultos de 30 a 59 años, Ilave.....	46
4.1.2. Características de la edad en adultos de 30 a 59 años que requieren dietas especiales, Ilave.....	47
4.1.3. Características de género en adultos de 30 a 59 años que requieren dietas especiales, Ilave.....	48



4.1.4. Ocupación de adultos de 30 a 59 años que requieren dietas especiales, Ilave.....	49
4.1.5. Estado civil en adultos de 30 a 59 años que requieren dietas especiales, Ilave.....	50
4.1.6. Nivel de instrucción de adultos de 30 a 59 años que requieren dietas especiales, Ilave.....	51
4.1.7. Características del ingreso económico en adultos de 30 a 59 años que requieren dietas especiales, Ilave .....	53
4.1.8. Carga familiar de adultos de 30 a 59 años que requieren dietas especiales, Ilave.....	54
<b>4.2. ANÁLISIS DE LA DEMANDA PARA UN RESTAURANTE DE DIETAS ESPECIALES DIRIGIDO A PERSONAS CON PROBLEMAS DE SALUD .....</b>	<b>55</b>
4.2.1. Localización del espacio habitual de consumo de alimentos.....	55
4.2.2. Frecuencia de uso de restaurantes .....	57
4.2.3. Frecuencia de uso de restaurantes que ofrecen dietas especiales.....	58
<b>4.3. ANÁLISIS DE LA OFERTA PARA UN RESTAURANTE DE DIETAS ESPECIALES DIRIGIDO A PERSONAS CON PROBLEMAS DE SALUD. ....</b>	<b>59</b>
4.3.1. Motivación para el uso de restaurantes que ofrecen dietas especiales....	59
4.3.2. Aceptación social para el uso de restaurantes que ofrecen dietas especiales.....	61
4.3.3. Competidores que brindan servicio de dietas especiales a adultos de 30 a 59 años, Ilave .....	62



<b>4.4. ANÁLISIS DEL BALANCE DE LA OFERTA-DEMANDA PARA UN RESTAURANTE DE DIETAS ESPECIALES DIRIGIDO A PERSONAS CON PROBLEMAS DE SALUD .....</b>	<b>63</b>
4.4.1. Análisis de factibilidad.....	63
<b>4.5. CARACTERÍSTICAS DE LA COMERCIALIZACIÓN DE UN RESTAURANTE DE DIETAS ESPECIALES DIRIGIDO A PERSONAS CON PROBLEMAS DE SALUD. ....</b>	<b>64</b>
4.5.1. Atributos del producto que ofrecerá el proyecto.....	64
4.5.2. Precio del producto que ofrecerá el proyecto.....	65
4.5.3. Valor agregado del producto que ofrecerá el proyecto .....	66
4.5.4. Promoción del producto que se ofrecerá en el restaurante de dietas especiales.....	67
4.5.5. Ubicación de establecimiento .....	68
<b>4.6. CARACTERÍSTICAS DIETÉTICAS Y DIETOTERAPIA EN UN RESTAURANTE DE DIETAS ESPECIALES DIRIGIDO A PERSONAS CON PROBLEMAS DE SALUD .....</b>	<b>69</b>
4.6.1. Dietas especiales usadas por las personas de 30 a 59 años con problemas de salud.....	69
4.6.2. Consejería nutricional a personas de 30 a 59 años con problemas de salud .....	71
4.6.3. Método de medida utilizado para el control de raciones de alimentos ...	72
<b>4.7. REQUERIMIENTOS DE MERCADO PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE PARA PERSONAS CON PROBLEMAS DE SALUD EN LA CIUDAD DE ILAVE 2020.....</b>	<b>73</b>
<b>V. CONCLUSIONES .....</b>	<b>74</b>



<b>VI. RECOMENDACIONES .....</b>	<b>76</b>
<b>VII. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....</b>	<b>77</b>
<b>ANEXOS.....</b>	<b>81</b>

**Área:** Planes de negocios en proyectos de alimentación y salud

**Línea:** Formulación, evaluación y gestión de proyectos y empresas en alimentos, nutrición y salud.

**Fecha de sustentación:** 14 de enero 2022.



## ÍNDICE DE TABLAS

<b>Tabla 1.</b> Enfermedades de las personas con problemas de salud de la ciudad de Ilave.	46
<b>Tabla 2.</b> Edad de las personas con problemas de salud de la ciudad de Ilave .....	47
<b>Tabla 3.</b> Género de las personas con problemas de salud de la ciudad de Ilave.....	48
<b>Tabla 4.</b> Ocupación de las personas con problemas de salud de la ciudad de Ilave .....	49
<b>Tabla 5.</b> Estado civil de las personas con problemas de salud de la ciudad de Ilave ....	50
<b>Tabla 6.</b> Nivel de instrucción de las personas con problemas de salud de la ciudad de Ilave .....	51
<b>Tabla 7.</b> Ingreso económico de las personas con problemas de salud de la ciudad de Ilave .....	53
<b>Tabla 8.</b> Carga familiar de las personas con problemas de salud de la ciudad de Ilave	54
<b>Tabla 9.</b> Lugar habitual de consumo de alimentos .....	55
<b>Tabla 10.</b> Frecuencia con que asiste a un restaurante .....	57
<b>Tabla 11.</b> Frecuencia de consumo de alimentos en un restaurante que ofrece dietas especiales.....	58
<b>Tabla 12.</b> Frecuencia con que asistiría si en la ciudad de Ilave se instalara un restaurante de dietas especiales .....	59
<b>Tabla 13.</b> Aceptación social para el uso de restaurantes que ofrecen dietas especiales	61
<b>Tabla 14.</b> Existencia de algún restaurante que prepare comida saludable exclusivamente para personas con problemas de salud. ....	62
<b>Tabla 15.</b> Acogida de clientes si se instalara un restaurante para personas con problemas de salud .....	63
<b>Tabla 16.</b> Atributos que principalmente se busca en la selección de un restaurante .....	64
<b>Tabla 17.</b> Disposición para pagar por un plato saludable .....	65
<b>Tabla 18.</b> Servicio adicional del restaurante .....	66



<b>Tabla 19.</b> Medios a los que se tiene mayor acceso para que en el futuro se pueda recibir información sobre el restaurante de dietas especiales .....	67
<b>Tabla 20.</b> Ubicación donde existe un mayor acceso para que en el futuro se pueda recibir información sobre el restaurante de dietas especiales .....	68
<b>Tabla 21.</b> Tipo de dieta que reciben las personas con problemas de salud.....	69
<b>Tabla 22.</b> Lugar donde recibió consejería nutricional .....	71
<b>Tabla 23.</b> Método de medida utilizado para el control de las raciones de alimentos ....	72



## ÍNDICE DE ACRÓNIMOS

**OMS** : Organización Mundial de la Salud

**ENT** : Enfermedades no transmisibles

**ENDES** : Encuesta Demográfica y de Salud

**TIR** : Tasa Interna de Retorno

**TIO** : Tasa Interna de Oportunidad

**HTA** : Hipertensión Arterial

**AHA** : Colegio Americano de Cardiología

**HTN** : Sociedad Europea de Cardiología

**Hg** : Mercurio



## RESUMEN

En la ciudad de Ilave no existe un restaurante que ofrezca alimentación saludable para personas con problemas de salud, por tal motivo el presente trabajo de investigación tuvo como objetivo: identificar los requerimientos de mercado para la creación de un restaurante para personas con problemas de salud en la ciudad de Ilave 2020. En relación a la metodología, el tipo de investigación es no experimental, el diseño es transversal, descriptivo y observacional. La población es de 10351 personas con problemas de salud. La muestra estuvo conformada por 67 personas atendidas en el Centro de Salud Metropolitano de la ciudad de Ilave. El instrumento que se utilizó fue el cuestionario sobre estudio de mercado para la creación de un restaurante para personas con problemas de salud en la ciudad de Ilave. Los resultados indican que, como requerimientos de mercado, se encontró una reacción positiva para crear un restaurante que brinde una alimentación saludable a personas con problemas de salud. Se concluyó que se cumplen los requerimientos del mercado para la creación de un restaurante para personas con problemas de salud en la ciudad de Ilave 2020, ya que, en cuanto al perfil potencial de los consumidores, existe la presencia de personas con predominio de hipertensión y diabetes tipo 2. En cuanto al análisis de demanda, la mayoría de los encuestados piensa que la idea de abrir un restaurante de comida saludable es buena. Respecto al análisis de la oferta, se encontró que la ciudad de Ilave no cuenta con un restaurante que ofrezca comidas saludables, y puede haber una oferta destacada. En cuanto al análisis de la oferta y la demanda, la mayoría de los encuestados indica que, si se instala un restaurante para personas con problemas de salud, sería bien recibido. En cuanto al análisis de comercialización, la mayoría solicita limpieza, orden y variedad de platos. Están dispuestos a pagar S/. 6,00. También solicitan el servicio de entrega a domicilio. En relación a la dietoterapia, se encontró que las personas encuestadas tienen una dieta hipoglúcida, hipograsa e hiposódica.

**Palabras clave:** Alimentación saludable, diabetes, hipertensión, estudio de mercado, problemas de salud, restaurante.



## ABSTRACT

In the city of Ilave there is no restaurant that offers healthy food for people with health problems, for this reason the present research work aimed to: identify the market requirements for the creation of a restaurant for people with health problems in the city of Ilave 2020. In relation to the methodology, the type of research is non-experimental, the design is cross-sectional, descriptive and observational. The population is 10,351 people with health problems. The sample consisted of 67 people treated at the Metropolitan Health Center of the city of Ilave. The instrument used was the Market Study Questionnaire for the creation of a restaurant for people with health problems in the city of Ilave. The results indicate that, as market requirements, a positive reaction was found to create a restaurant that provides a healthy diet to people with health problems. It was concluded that the market requirements for the creation of a restaurant for people with health problems in the city of Ilave 2020 are met, since, regarding the potential profile of consumers, there is the presence of people with hypertension and type 2 diabetes. Regarding the demand analysis, most of the respondents think that the idea of opening a healthy food restaurant is a good one. Regarding the analysis of the offer, it was found that the city of Ilave does not have a restaurant that offers healthy meals, and there may be an outstanding offer. Regarding the analysis of supply and demand, the majority of those surveyed indicate that, if a restaurant is installed for people with health problems, it would be well received. Regarding the marketing analysis, most of the requests for cleanliness, order and variety of dishes. Regarding preferences, they prefer broths and avoid frying and consuming sugar. They are willing to pay S /. 6.00. They also request the home delivery service. In relation to diet therapy, it was found that the surveyed people have a hypoglycemic, low-fat and low-sodium diet.

**Keywords:** Healthy eating, diabetes, hypertension, market study, restaurant.



# CAPÍTULO I

## INTRODUCCIÓN

La investigación buscó determinar si es posible crear un restaurante para personas con problemas de salud en la ciudad de Ilave; para determinar ello se realizó un estudio de mercado.

En la ciudad de Ilave no existe ningún restaurante que ofrezca alimentos saludables para personas con problemas de salud; por tal motivo, con este estudio se pretende determinar si crear un restaurante es viable a nivel de análisis de demanda, oferta, perfil del consumidor, relación oferta y demanda, características de comercialización y dietoterapia.

El estudio comprende a la población con problemas de salud de la ciudad de Ilave que está constituida por 10351 personas; de los que se tomó una muestra de 67 personas que acuden al Centro de Salud Metropolitano de Ilave.

La estructura de la investigación es la siguiente:

En primer lugar, se describió el problema, ubicando la ausencia de un restaurante que ofrezca comida saludable en la ciudad de Ilave, la relación que tiene con las personas que tienen la necesidad de tener una dieta equilibrada adecuada de acuerdo a la enfermedad, se exponen aspectos problemáticos de la realidad mundial, nacional, regional. Asimismo, se expone la formulación del problema, la justificación de la investigación y los objetivos a los que se pretende alcanzar y llegar a una respuesta.

En el segundo capítulo se expone el marco teórico del análisis de mercado con sus respectivas dimensiones como análisis de demanda, análisis de oferta, análisis de oferta y demanda, características de marketing, dietoterapia y perfil del consumidor. También



en esta parte se detallan los antecedentes relacionados con el presente estudio, dando cuenta de estudios a nivel internacional, nacional y local y relacionados con la variable por las dimensiones propuestas.

En el tercer capítulo se aborda la metodología de la investigación, revelando el enfoque, el tipo, el diseño y el nivel de investigación; así como la población, la muestra, las técnicas e instrumentos, el proceso de análisis de datos, las dimensiones de los instrumentos y la escala final

En el cuarto capítulo se exponen los resultados de la investigación a partir de tablas de frecuencia y contingencia con sus respectivas cifras e interpretaciones. Asimismo, se presenta una discusión de acuerdo a las dimensiones del estudio, realizando un análisis comparativo con otros estudios similares.

Finalmente, se desarrollan las conclusiones, recomendaciones, referencias y anexos.

## **1.1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA**

A nivel mundial, las personas con problemas de salud tienen más probabilidades de perder la vida prematuramente si no eligen hábitos alimenticios saludables que ayuden a mejorar su calidad de vida (1). Según los últimos datos de la Organización Mundial de la Salud (OMS), la obesidad en el mundo, puede provocar muchas complicaciones en el cuerpo humano (que conduce por ejemplo a la diabetes y la hipertensión arterial predominantemente) (1). Estas enfermedades dañan internamente el organismo, provocan trastornos del sistema nervioso y circulatorio, complicaciones de la visión y deterioran cada órgano hasta la muerte prematura. Una de las razones por las que las personas padecen estas enfermedades es la alimentación poco saludable y los hábitos alimenticios



inadecuados. Este es un aspecto distintivo de la población que tiene una dieta en base a empanadas, frituras, comidas rápidas, refrescos y otros productos contraproducentes que afectan la salud. (2)

Actualmente, estas personas no encuentran en el mercado de restaurantes una oferta que les dé la oportunidad de obtener comidas especiales en función de los requerimientos de su enfermedad, ya que algunas de ellas no pueden preparar su propia comida en sus domicilios, por motivos laborales o salidas constantes. Asimismo, se observa que no existen restaurantes que cumplan con los requisitos sugeridos por un personal capacitado. (3)

En el mundo actual, existen algunas enfermedades causadas por una mala nutrición. Entre éstas se tiene por ejemplo a la diabetes y la hipertensión arterial, enfermedades no transmisibles (ENT) que a menudo son una de las principales causas de muerte. El consumo de tabaco, una dieta poco saludable, la falta de ejercicio y el consumo nocivo de alcohol son otros factores importantes que aumentan el riesgo de desarrollar estas enfermedades.

En Perú, las dietas deficientes a menudo causan problemas de salud. En la mayoría de los casos, este tipo de enfermedades si no se controlan adecuadamente, son fatales. Según un estudio de ENDES, a nivel nacional, el 37,2% de las personas mayores de 15 años tienen comorbilidad de hipertensión, diabetes u obesidad, (4). A nivel de edad, las personas mayores de 80 años tienen la mayor tasa de comorbilidad (67,6%). (4)

Las principales causas de estas enfermedades son el consumo excesivo de azúcares como gaseosas, jugos azucarados, postres, comida rápida, harina, café, té, carnes magras, productos lácteos, especialmente queso (1). También se puede transmitir de padres a hijos.



A nivel regional, en Puno, el 30,5% de las personas de 15 a más años de edad presentan comorbilidades: hipertensión arterial, diabetes mellitus u obesidad, según ENDES 2018 – 2019; asimismo, las personas de 65 a más años tienen el mayor porcentaje de comorbilidades (43,8%). (4)

A nivel local, en la localidad de Ñave, se observa la necesidad de crear un restaurante para personas con problemas de salud que necesitan una dieta adecuada según la enfermedad que presentan.

Las personas con problemas de salud tienen preferencia por ciertos tipos de alimentos, pero también se ven obligados a consumirlos por su propia salud. Se considera que para determinar la posibilidad de crear un restaurante es necesario establecer su viabilidad según el interés de las personas que padecen estas enfermedades, especialmente para llevar un estilo de vida satisfactorio y saludable. La Organización Mundial de la Salud predice que estas enfermedades tienden a aumentar el número de personas afectadas por la enfermedad. Por lo tanto, el estudio de viabilidad tiene como objetivo crear un concepto de posibilidad que se pueda realizar en un futuro próximo. La diabetes será la séptima causa de muerte en 2030, y se estima que, para este mismo año, 23,3 millones de personas morirán de enfermedades cardiovasculares, principalmente enfermedades del corazón, con respecto a la hipertensión. (5)

Con estas proyecciones estadísticas, el objetivo es desarrollar estudios de mercado para comenzar a crear restaurantes y satisfacer las necesidades de la población desatendida, asegurando el bienestar y mejorando la calidad de vida con recomendaciones para promover el cuidado de la salud.

Por los problemas expuestos se formulan las siguientes interrogantes:



### **1.1.1. Pregunta general**

¿Cuáles son los requerimientos del mercado para la creación de un restaurante para personas con problemas de salud en la Ciudad de Ilave, 2020?

### **1.1.2. Preguntas específicas**

- a) ¿Cuál es el perfil del potencial cliente del restaurante que ofrecerá dietas especiales para personas con problemas de salud?
- b) ¿Cuál es el análisis de la demanda y oferta para la creación de un restaurante que ofrece dietoterapia para personas con problemas de salud?
- c) ¿Cómo es el balance oferta demanda para la creación de un restaurante que ofrece dietoterapia para personas con problemas de salud?
- d) ¿Cuáles son las características de la comercialización para la creación de un restaurante que ofrece dietoterapia para personas con problemas de salud?
- e) ¿Cuál es la dieta de las personas con problemas de salud según la consejería nutricional recibida en el Centro de Salud?

## **1.2. JUSTIFICACIÓN DEL PROBLEMA**

En el Centro Metropolitano de Salud - Ilave se atienden pacientes, que presentan diferentes problemas de salud; en las personas que tienen edades de 30 a 59 años, predominan las enfermedades de hipertensión arterial, diabetes tipo 1 y diabetes tipo 2, asimismo comorbilidades vinculadas a las enfermedades señaladas.

Los problemas encontrados son reales, en Ilave aún no se han publicado estudios ni han contribuido a la creación de restaurantes para personas con problemas de salud. Es decir, se recomienda un estudio transversal para determinar la viabilidad (a nivel de



estudio de mercado) de la creación de un restaurante que ofrezca una alimentación saludable. (6)

La investigación es útil para mapear las percepciones u opiniones de las personas con problemas de salud y su necesidad de contar con un restaurante con comida saludable que les proporcione beneficios y bienestar. En cuanto a la relevancia de la investigación, existen predicciones científicas (ampliando el conocimiento científico sobre el problema) y predicciones sociales (indirectamente a favor de todo el ámbito de la ciudad de Ilave y directamente a favor de la muestra de investigación).

La relevancia práctica, realizada en el mismo lugar de los hechos (la ciudad de Ilave y en el Centro de Salud Metropolitano) ha contribuido a comprender desde la experiencia los métodos para identificar las necesidades dietéticas de las personas con problemas de salud; así mismo identificar la alta incidencia de enfermedades predominantes y relacionadas con la alimentación en habitantes de la ciudad de Ilave. (7)

El valor teórico contribuye al desarrollo y soporte teórico de la importancia de contar con un restaurante para personas con problemas de salud y sirve como fuente bibliográfica de conocimientos dietéticos y de análisis de mercado. (8)

La metodología ha contribuido al diseño y aplicación de instrumentos de medida con características específicas en relación a la oferta y demanda de un restaurante de comida saludable. (9)



### **1.3. OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN**

#### **1.3.1. Objetivo general**

Identificar los requerimientos de mercado para la creación de un restaurante para personas con problemas de salud en la ciudad de Ilave 2020.

#### **1.3.2. Objetivos específicos**

- a) Identificar el perfil del cliente potencial del restaurante que ofrecerá dietas especiales para personas con problemas de salud.
- b) Analizar la demanda y oferta para crear un restaurante que ofrezca dietoterapia para personas con problemas de salud.
- c) Identificar el balance de la oferta demanda para crear un restaurante que ofrezca dietoterapia para personas con problemas de salud.
- d) Identificar las características de la comercialización para crear un restaurante que ofrezca dietoterapia para personas con problemas de salud.
- e) Identificar cual es la dieta de las personas con problemas de salud según la consejería nutricional recibida en el Centro de Salud.



## CAPÍTULO II

### REVISIÓN DE LITERATURA

#### 2.1. ANTECEDENTES DE LA INVESTIGACIÓN

##### 2.1.1. Antecedentes internacionales

Guzmán (2018), en su investigación: “Estudio de factibilidad para la creación de un restaurante de comidas rápidas saludables en la ciudad de Bogotá”, planteó como objetivo: determinar la factibilidad de un modelo de negocio mediante la creación de un restaurante de comidas rápidas saludables, en la ciudad de Bogotá. En cuanto a la metodología, se trata de un estudio de tipo descriptivo; los métodos aplicados fueron la observación directa y análisis. La técnica empleada fue la encuesta. En relación a los resultados, éstos muestran que en los escenarios donde se proyecta crear restaurantes es rentable el proyecto referente a la TIR siendo mayor que la TIO, un 5% de disminución en los ingresos en efectivo representan una relación costo benéfico de 0.24 pesos en beneficio por cada peso invertido. Concluye que el resultado de la realización del estudio permitió ratificar la localidad de Kennedy como la mejor opción a la hora de establecer el restaurante de comidas rápidas saludables, dada su localización, afluencia de pública, habitantes laboralmente activos entre otros factores determinantes. La ventaja competitiva del restaurante C.A.J.A es ser una empresa con productos de preparación única en el mercado Bogotano, la composición calórica y natural de los ingredientes representan y significan la oportunidad única de ampliar el mercado tradicional de hamburguesas y sándwiches, siempre bajo la premisa de alimentación saludable, de calidad y a una mezcla de sabores. (10)

Díaz y Hernández (2019), en su estudio: “Alimentación saludable y oferta de restaurantes. Una revisión de la evidencia reciente en la literatura”, plantearon como



objetivo: identificar temas relevantes en la literatura científica reciente sobre oferta de restaurantes y alimentación saludable. En cuanto a la metodología, se trata de un estudio cualitativo, para lo cual se aplicó una revisión sistemática de la investigación adelantada en estos escenarios en los últimos 5 años. Lo que permitió establecer el estado del arte sobre el tema y las oportunidades en este campo de influencia para la salud colectiva. Se concluyó que la literatura sobre alimentación saludable en restaurantes en los últimos 5 años se ha orientado a describir las modificaciones que se requieren en la oferta, la necesidad de fomentar elecciones saludables por el consumidor desde diferentes estrategias y las barreras existentes en este tipo de establecimientos ante un suministro saludable. (11)

Díaz y Caicedo (2019), en el estudio: “Promoción de alimentación saludable en restaurantes: investigación cualitativa de estudio de casos colombianos”, planteó como objetivo: Identificar las características de promoción de alimentación saludable en restaurantes: investigación cualitativa de estudio de casos colombianos. En cuanto a la metodología, La investigación fue de tipo cualitativo con un diseño basado en el estudio de casos. Se incluyeron 68 establecimientos pertenecientes al Top 100 de restaurantes con mayores ventas en Colombia, ubicados en la ciudad capital. Se realizó observación y revisión documental de contenidos dispuestos por dichos restaurantes en su página web, redes sociales oficiales y menú web. Se concluyó que, de los 68 restaurantes, ocho declararon el desarrollo de acciones de alimentación saludable como parte de su concepto de negocio; no obstante, otros 25 establecimientos también emprendieron acciones en el tema. En mayor medida, se encontró que los restaurantes promocionan alimentación saludable por medio de la oferta de verduras, o por medio de mensajes, en redes sociales, promocionando sus platos saludables. Por lo que se necesita profundizar en la alta



disponibilidad de alimentos cuyo consumo en exceso se asocia a enfermedades crónicas no transmisibles y en el aporte energético de los productos. (12)

Duque (2019), en su investigación: “Modelo de negocios para la creación de un restaurante especializado en comida saludable, en Cartago, Valle del Cauca, en el año 2019”, planteó como objetivo: diseñar un modelo de negocios para la creación de un restaurante especializado en comida saludable, en Cartago, Valle del Cauca, en el año 2019. En cuanto a la metodología, se desarrolló utilizando el método Canvas, por medio de una investigación de tipo exploratoria-descriptiva. Se concluyó que las personas de los rangos de edades entre 20 y 59 años que son empleados o trabajadores independientes serían los adoptadores más tempranos de este tipo de soluciones, ya que están buscando tener un estilo de vida cada vez más saludable. Este mercado asciende en Cartago a 4,727 personas y se espera llegar al 28.3% de la población. Luego de investigar sobre los atributos más importantes para las personas a la hora de almorzar, se llegó a la definición de la propuesta de valor de este modelo de negocio, la cual se resume en elegir los mejores ingredientes y métodos de preparación para ofrecerle al cliente alimentos saludables y deliciosos a la medida, de acuerdo con sus metas, con sus restricciones alimenticias, sus requerimientos calóricos y sus gustos. Así mismo, se garantizará el mínimo uso de alimentos procesados y se brindará la opción de que los clientes puedan tener asesorías con nutricionistas aliados, para que puedan hacer un seguimiento sobre su evolución. (13)

López (2018), en la investigación: “Diseño de un plan de negocio para la creación de un restaurante de comida rápida saludable ubicado en la ciudad de Santiago De Cali”, planteó como objetivo: desarrollar un plan de negocio para la creación de un restaurante de comida rápida saludable ubicado en la ciudad de Cali. En cuanto a la metodología, se trata de una investigación descriptiva y propositiva. Para el desarrollo de la investigación



de mercado, se tomó como base de la población las personas de la comuna 2, en la que al censo del 2015 contaba con 103.022 personas; de las cuales el 47% de se encuentra entre los 20 y 60 años, dando como resultado 48.420 personas dentro el rango de edad definido como mercado objetivo. Se concluyó que la participación corresponde al 3% con respecto a la oferta de los restaurantes de la zona y su concepto es netamente de alimentación saludable y preferentemente vegetariana, lo cual puede generar una oportunidad de posicionamiento en la zona, ya que el concepto de saludable no se segmenta solo a comidas vegetariana si no a comidas balanceadas; el 40% de los encuestados no reconocen que existan restaurantes de comida saludable permitiendo un posible crecimiento por medio de un adecuado uso de la publicidad ya que pocas personas encuestadas no reconocen en la zona restaurantes de comida saludable. La decisión de establecer el restaurante en la zona de Versailles se ha basado entre otras cosas, en que se trata de una zona en la que se encuentran clínicas y oficinas y que a pesar de que existen varios restaurantes aún no hay competencia directa, que ofrezcan el mismo tipo de servicio. Los factores críticos de éxito y diferenciador será nuestra propuesta de valor en la cual cada visitante podrá disfruta de una comida deliciosa preparada en poco tiempo para que puedas compartir más tiempo con tus amigos sin que se nos convierta en un pecado ni un perjuicio para la salud, sino en un gusto para los sentidos dentro de un ambiente fresco, agradable, con un alto nivel de servicio al cliente y presentación de platos y sabor. (14)

Levin (2017), en la investigación: “Estado nutricional y hábitos alimentarios en adultos mayores de 65 a 70 años que asisten al centro de pensionados Civil de la Nación”, planteó como objetivo: identificar el estado nutricional y hábitos alimentarios en adultos mayores de 65 a 70 años. En cuanto a la metodología, se trata de un estudio cuantitativo, descriptivo. se concluyó que el estado nutricional arrojó datos positivos, ya que la mitad



de la población (53,3%) presentó un correcto estado nutricional. Sin embargo, también se observó que un bajo porcentaje (16,66%) realiza actividad física. En cuanto al estado civil, el 76,92% son casados(as); el 7,69% son solteros(as) y el 15,38% son viudos(as). Respecto de la carga familiar, el 13,33% no tiene carga familiar; el 26,66% sólo vive con su esposa y ambos contribuyen con el hogar y el 60% tiene a cargo más de tres integrantes. (15)

### 2.1.2. Antecedentes nacionales

Rodríguez (2018), en su investigación: “Estudio de mercado para determinar la creación de un restaurante de comidas saludables en la ciudad de Chiclayo teniendo en cuenta el modelo de un Fast Food”, planteó como objetivo: determinar el perfil del consumidor de comidas saludables en la ciudad de Chiclayo de acuerdo con la idea de crear un restaurante de comidas saludables. En el campo metodológico, se consideró a la población económicamente activa entre 18 a 65 años en la ciudad de Chiclayo; la muestra arrojó el estudio de 105 personas entre varones y mujeres mediante el uso de un estudio de tipo probabilístico aleatorio simple. Los resultados mostraron la aceptación por parte del público objetivo en un 90% a la propuesta y se determinó que en su mayoría son mujeres las que consumen en mayor proporción este tipo de productos. Finalmente se concluye que si existe una oportunidad para la implementación de esta propuesta y se recomienda que sería una inversión segura para encontrar nuevos estilos de vida en la población respecto al cuidado de su alimentación. (16)

Cabrera (2018), en su investigación: “Plan de negocios de comida rápida saludable en Lima Metropolitana”, planteó como objetivo: Demostrar la viabilidad de implementar un *fast food* de comida saludable para personas que desean buscar una alternativa saludable en el distrito de Surco en Lima Metropolitana. En cuanto a la metodología se



trata de una investigación descriptiva. Las personas encuestadas fueron un 56% de mujeres y un 44% de varones. Se concluyó que Healthy Corner muestra viabilidad financiera, teniendo en cuenta que la inversión preoperativa es de 157 632,80 soles, donde los 56 174,80 soles será financiado en 24 cuotas de 2814 soles mensuales. El plan de negocios a nivel económico: el VAN es positivo, por lo que el proyecto sería viable si se invierte sólo con recursos propios, además el TIR (492%) es mayor que el COK (22,51%) lo que generaría rentabilidad. (17)

Flores, Castillo, Bailon (2017), en la investigación: “Proyecto de negocio sobre comida saludable, Good Food”, plantearon como objetivo: Determinar la viabilidad de la estrategia de enfoque, mediante la cual se brindará este servicio para las personas que viven en los distritos de san isidro y Miraflores que les agrada comer saludable y nutritivo. En cuanto a la metodología se trata de un estudio de tipo descriptivo. Concluyeron que se ha demostrado la necesidad de público objetivos donde se ha identificado a 589 personas (Miraflores: 390 y San Isidro: 199) que solicitan comida saludable por delivery diariamente. Además, según los insight identificados más de la mitad de los participantes de todas las generaciones afirman estar dispuestos a pagar un precio. (3)

Ríos, Romero y Vega (2017), en la investigación: “Plan de negocio para empresa de servicios de dietas saludables delivery”, plantearon como objetivo: Estudiar la factibilidad de la creación de una empresa liderada por nutricionistas que ofrezca dietas saludables a domicilio y a oficinas en La Molina y Surco. En cuanto a la metodología, se trata de un estudio de tipo descriptivo. Concluyeron que de acuerdo al estudio de mercado realizado se puede concluir que los futuros clientes serían los trabajadores de las zonas empresariales de La Molina y Surco, de 25 a 50 años, nivel socioeconómico A y B, con un perfil educativo alto y estilo de vida moderno; esto debido al reciente aumento de



oficinas en esta zona y la falta de opciones de comida sana alrededor, la propuesta de dietas *delivery* es ideal para cubrir la necesidad de una alimentación saludable y práctica.

(18)

### **2.1.3. Antecedentes locales**

Luque y Quispe (2016), en la investigación: “Condiciones de mercado para la creación de un restaurante buffet en la ciudad de Juliaca, Puno 2016”, plantearon como objetivo: determinar las condiciones de mercado para la creación de un restaurante buffet en la ciudad de Juliaca, Puno 2016. Este trabajo está desarrollado bajo un enfoque descriptivo, de diseño no experimental y de corte transversal. La selección de la población de estudio se realizó a través del muestreo no probabilístico, representada por 380 personas. El instrumento utilizado fue de elaboración propia que mide las condiciones de mercado y consta de 28 preguntas. Está formada por cinco dimensiones: oferta, demanda, consumo, calidad y precio. Según los resultados más relevantes existen condiciones de mercado, Respecto a la oferta se observó que el 18% prefieren consumir con mayor frecuencia en el Tablón, por tener una ubicación céntrica. Respecto a la demanda con un 60.8% no conoce un restaurante buffet, podemos decir que hay clientes potenciales por atender. La dimensión consumo se mide en dos factores; en el primer factor existe una diferencia entre los tipos de alimentación pues los cereales y las menestras son muy diferentes a las sopas y carnes que existen en el segundo factor, esta se diferencia por los gustos en su alimentación diaria. Respecto a la calidad, es muy importante la higiene y sabor de la comida con un 52.4%. En cuanto al precio, se observó que tienen la disposición de pago por el consumo en un buffet con un 60.3% con ingreso mensual de S/.1500 a más, que están dispuestos a pagar S/.30. Por lo tanto, se llega a la conclusión de que es conveniente la creación de un restaurante buffet en la ciudad de Juliaca. (19)



Quispe (2015), en la investigación: “Evaluación del estado nutricional y sus complicaciones en pacientes diabéticos internados en el Hospital III Essalud Juliaca, octubre 2014 – enero 2015”, planteó como objetivo: determinar la relación entre el estado nutricional y sus complicaciones de los pacientes diabéticos internados en el hospital III EsSalud Juliaca, El tipo de estudio que se realizó fue de tipo descriptivo de corte transversal, donde los pacientes diabéticos incluidos fueron todos aquellos diagnosticados con diabetes mellitus tipo 2 hospitalizados, la muestra estuvo conformada de 15 los pacientes diabéticos de ambos sexos. El método que se utilizó para la evaluación del estado nutricional fue el método antropométrico. Se obtuvo el siguiente resultado en el estado nutricional que el 40% de los pacientes diabéticos hospitalizados estaban normales, el 26.7% presentaban sobrepeso y el 13.3% presentaron obesidad I y obesidad II, se determinó la relación del estado nutricional con sus complicaciones propias de la diabetes obteniendo que si existe relación entre el estado nutricional y sus complicaciones diabéticas, se comprobó con la prueba de hipótesis de la t tabulada. Conclusión: Llegando a la conclusión de que el estado nutricional tiene mucho que ver con las complicaciones diabéticas, ya que el estado nutricional es fundamental para la recuperación del paciente. (20)

Arroyo (2018), en la investigación: “El modelo de negocios CANVAS como herramienta de planificación de la calidad de servicio en los restaurantes turísticos en la región Puno”, planteó como objetivo: analizar y proponer la implementación del modelo de negocios Canvas dentro la planificación de la calidad de servicio en los restaurantes turísticos en la Región Puno. En cuanto a la metodología, se trata de un estudio propositivo. Se utilizó el Modelo de Negocios CANVAS, explorando los restaurantes en Puno de una manera simple, práctica y aplicable y encontrando los puntos más relevantes que nos lleven a reformular el concepto y definir la planificación del negocio



que, eventualmente, podríamos utilizar para la implementación de un Sistema de Gestión de Calidad. Se concluyó que se pueden utilizar los hallazgos del Canvas como objetivos estratégicos los cuales dan paso fácilmente a consolidar un sistema de gestión de calidad. La calidad por sí sola no aporta los elementos necesarios para convertir un negocio en un negocio destacado. En el mercado de restaurantes puneños haría mucho bien aplicar metodologías como Canvas para revisar los negocios y plantear nuevas propuestas. (21)

## **2.2. MARCO TEÓRICO**

### **2.2.1. Estudio de mercado**

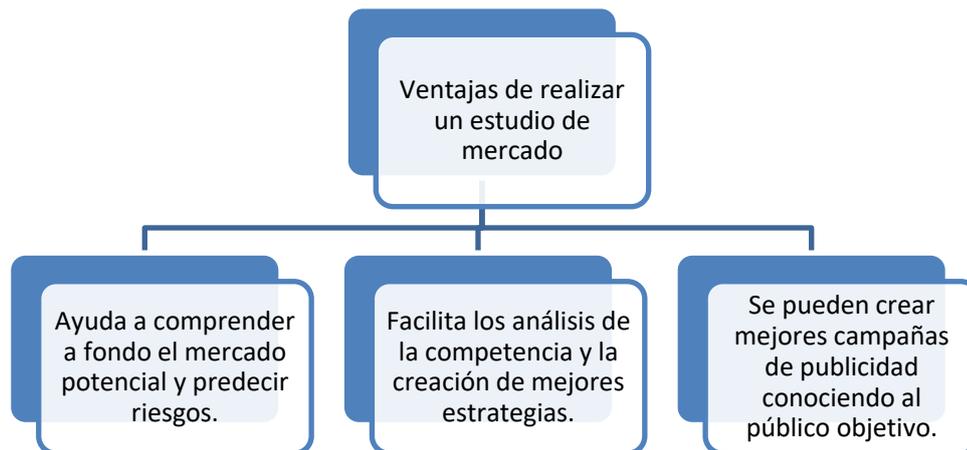
Sapag N, Sapag (2008), señalan que el estudio de mercado es un proceso de análisis y determinación de la oferta y demanda, y de los precios del proyecto. Asimismo, a través del estudio de mercado puede preverse la situación futura simulándola y especificando las políticas y los procedimientos que se utilizarán como estrategia comercial. (22)

Yarleque (2019), afirma que en el estudio de mercado se busca determinar la cantidad de bienes y servicios provenientes de una nueva unidad productora o de servicios que, para una cierta área geográfica y bajo ciertas condiciones, estaría la comunidad dispuesta a adquirir, a efectos de satisfacer sus necesidades. (23)

Hamilton y Pezo (2018), hace referencia que es el conjunto de investigaciones que permiten la obtención, el registro y el análisis de los hechos relacionados con la transferencia y la venta de bienes y servicios del fabricante al consumidor. (24)

Según Parmelee (2018), dice que en el estudio de mercado se define, identifica y luego evalúa la estructura de un ámbito particular en el cual transcurren las actividades económicas, empresariales, industriales y comerciales. (25)

Córdova (2017), explica que con el estudio de mercado se busca pronosticar la cantidad de bienes y servicios que la comunidad adquirirá a determinado precio. El estudio del mercado encierra una serie de elementos de carácter teórico prácticos que deben ser considerados fundamentales dentro del contexto integral de un verdadero análisis del mercado de consumo y producción de los bienes y servicios. (26)



Fuente: QuestionPro (27)

### 2.2.2. Creación de restaurantes para personas con problemas de salud

La propuesta de creación de restaurante para personas con problemas de salud genera soluciones reales para este problema, al ofrecer la elaboración de platos y planes alimenticios bajos en grasas, sal y manteniendo un buen manejo de calorías que permitan llevar una correcta alimentación. Ofrecer opciones variadas, para que el consumidor pueda tener una opción más clara y se sienta a gusto en encontrar una diferencia de platos, mas no uno en específico. (28)

### 2.2.3. La alimentación y sus consecuencias en la salud

Una nutrición balanceada, eficaz y equilibrada puede prevenir enfermedades y ayuda a la protección de amenazas en el organismo humano. Se reconoce que una nutrición preventiva eficaz, es capaz de garantizar el óptimo funcionamiento del



organismo, y disminuir por ende la incidencia de diversas patologías, es una necesidad, tanto en el plano social como individual, que prevé altos gastos de medicación o intervenciones quirúrgicas por mala alimentación (28)

La alimentación de las personas con problemas de salud

Según la OMS, una dieta sana incluye:

- Frutas, verduras, legumbres (tales como lentejas y alubias), frutos secos y cereales integrales (por ejemplo, maíz, mijo, avena, trigo o arroz moreno no procesados).
- Al menos 400 g (o sea, cinco porciones) de frutas y hortalizas al día, excepto papas, batatas, mandioca y otros tubérculos feculentos.
- Menos del 10% de la ingesta calórica total de azúcares libres, que equivale a 50 gramos (o unas 12 cucharaditas rasas) en el caso de una persona con un peso corporal saludable que consuma aproximadamente 2000 calorías al día, aunque para obtener beneficios de salud adicionales lo ideal sería un consumo inferior al 5% de la ingesta calórica total.
- Menos del 30% de la ingesta calórica diaria procedente de grasas. Las grasas no saturadas (presentes en pescados, aguacates, frutos secos y en los aceites de girasol, soja, canola y oliva) son preferibles a las grasas saturadas (presentes en la carne grasa, la mantequilla, el aceite de palma y de coco, la nata, el queso, la mantequilla clarificada y la manteca de cerdo), y las grasas trans de todos los tipos, en particular las producidas industrialmente (presentes en pizzas congeladas, tartas, galletas, pasteles, obleas, aceites de cocina y pastas untables), y grasas trans de rumiantes (presentes en la carne y los productos lácteos de rumiantes tales como vacas, ovejas, cabras y camellos).



- Mantener el consumo de sal por debajo de 5 gramos diarios (aproximadamente una cucharadita), equivalentes a menos de 2 g de sodio por día ayuda a prevenir la hipertensión y reduce el riesgo de cardiopatías y accidente cerebrovascular entre la población adulta. La sal debería ser yodada. (2)

#### **2.2.4. Índice de Alimentación Saludable**

Es uno de los indicadores más referenciado y validado extensamente. Se basa en los conocimientos actuales en nutrición y en las guías alimentarias de un determinado país y permiten identificar los principales factores de riesgo alimentario de las enfermedades crónicas no transmisibles. (29)

#### **2.2.5. La diabetes**

Es una enfermedad con niveles altos de glucosa (azúcar) en la sangre. La glucosa proviene de los alimentos que consume. La insulina es una hormona que ayuda a que la glucosa ingrese a las células para proporcionar energía. En la diabetes tipo 1, el cuerpo no produce insulina.

La diabetes surge cuando el páncreas no produce la cantidad suficiente de insulina o esta no funciona correctamente en el cuerpo. La insulina es una hormona que regula el azúcar en la sangre. Es una enfermedad metabólica crónica, caracterizada por altos niveles de azúcar (glucosa) en la sangre. Esto ocurre por la incapacidad para producir la insulina o de aprovecharla adecuadamente, ya que esta hormona es la dedicada a ingresar dicha glucosa desde la sangre a los tejidos. (30)

En nuestro organismo la mayor parte de los alimentos que ingerimos se transforman en glucosa, esta es transportada vía sanguínea a todos los tejidos. El páncreas de una persona sana produce insulina, en la diabetes no se fabrica insulina o se hace de manera



insuficiente, por lo tanto el azúcar no puede entrar en las células y los niveles de glucosa en la sangre aumentan. (31)

### **2.2.6. Hipertensión arterial (HTA)**

Es una enfermedad caracterizada por un aumento continuo de la presión arterial. Aunque no existe un umbral estricto para definir el límite entre riesgo y seguridad, según el consenso internacional, la presión arterial sistólica sostenida superior a 139 mmHg o la presión arterial diastólica sostenida superior a 89 mmHg incrementarán el riesgo medible de aterosclerosis. Considerada como hipertensión clínicamente significativa. (10)

Según el Colegio Americano de Cardiología (AHA) y la Sociedad Europea de Cardiología, la hipertensión arterial (HTN) es un aumento permanente de la presión arterial, ya sea presión arterial sistólica, presión arterial diastólica o ambas. Actualmente se consideran normales en un 140/90. (32)

En los adultos, cuando la presión arterial sigue subiendo o es superior a 140/90 mm Hg presión sistólica y / o diastólica o superior o igual a 160/95 mm Hg presión diastólica Hg, que es lo que llamamos hipertensión arterial. OMS. (32)

### **2.2.7. Dimensiones de la investigación**

#### **a) Perfil del usuario**

El perfil del usuario reúne la descripción y conocimiento de sus principales características, pero muchas veces ante la imposibilidad de conocer los gustos, deseos y necesidades, se hace necesaria la agrupación de éstos de acuerdo con criterios lógicos o métodos de recolección de información. (22)



El perfil del usuario de un restaurante que ofrece dietoterapia destaca porque tiene la necesidad de este servicio según la prevalencia de una de las dos enfermedades de estudio (diabetes e hipertensión). También se considera la edad, sexo, ocupación y nivel socioeconómico (que vienen a constituir categorías intervinientes).

El perfil del usuario es el conjunto de características que, con base en el análisis de las variables de un mercado, describe al cliente meta. (33)

#### b) Análisis de la demanda

El análisis de la demanda constituye uno de los aspectos centrales del estudio de proyectos debido a la incidencia de ella en los resultados del negocio que se implementará con la aceptación de una propuesta. De acuerdo con la teoría de la demanda, la cantidad demandada de un producto o servicio depende del precio que se le asigne, del ingreso de los consumidores, del precio de los bienes sustitutos o complementarios y de las preferencias del consumidor. (22)

La demanda se analiza desde dos posturas: a) de manera diacrónica o histórica, en este caso, en relación a los servicios de restaurantes que ofrecen dietoterapia; y b) de manera sincrónica o desde el punto de vista actual, en relación a los servicios de restaurantes que ofrecen dietoterapia en la zona de estudio.

#### c) Análisis de la oferta

El término oferta se puede definir como el número de unidades de un determinado bien o servicio que los vendedores están dispuestos a ofrecer a determinados precios. Obviamente, el comportamiento de los oferentes es distinto al de los compradores; un alto precio les significa un incentivo para producir y vender más de ese bien. A mayor incremento en el precio, mayor será la cantidad ofrecida. (22)



El análisis de la oferta tiene una serie de aspectos que desarrollar; sin embargo, lo más destacable es el análisis de la competencia; con el propósito de identificar posibles mercados con similares características de puedan afectar el plan que se desea concretar.

#### d) Análisis oferta demanda

Este análisis de la oferta demanda se trata de la evaluación o balance del número de consumidores, en este caso, del número de comensales que están dispuestos a participar en la dinámica de consumo de comida saludable. Estos posibles clientes deben presentar problemas de salud como la hipertensión y la diabetes.

También se considera la capacidad máxima de producción de la oferta propia. En este caso, se analiza la cantidad de posibles comensales que pueden ser atendidos de manera máxima.

La oferta y demanda de un negocio juega un papel muy importante en la determinación de su precio social. Para estimar la demanda de un producto debe partir de la base de que el precio se determina por la interacción de la oferta y la demanda. (22)

#### Metodología de la oferta y demanda

Al respecto Sapag y Sapag (2008), señalan que la metodología de la oferta y demanda consiste en estimar funciones. Se tiene cuatro métodos para elegir: el primero es la realización de una encuesta en que se pregunte a los consumidores potenciales qué cantidad de un producto están dispuestos a comprar a diferentes precios. No siempre se puede confiar en las respuestas y, por lo mismo, cabe considerar la posibilidad de que induzcan al error en la estimación. Un segundo método consiste en seleccionar mercados representativos del mercado nacional, relacionados con el mercado objetivo del proyecto, fijando precios diferentes en cada uno de ellos y estimando una curva de demanda. El



tercer método se basa en la información obtenida de diferentes individuos, familias, ciudades, regiones, etc., en un momento dado del tiempo, mediante la comparación de niveles de consumo. La dificultad del método radica en que los patrones de comparación no son homologables en algunos casos. El cuarto método es el más empleado y se basa en el uso de datos de series temporales que, mediante análisis regresionales multivariantes, busca definir la función de demanda más adecuada al proyecto. (22)

En la actual investigación se utilizó el primer método expuesto que surge a partir de las apreciaciones de los encuestados.

e) Características de la comercialización

Se refiere a las características y atributos del producto, en este caso los platos que se ofrecerán; así mismo los servicios que se brindarán como platos a la carta, delivery, entre otros. También destaca la presencia de profesionales en nutrición.

Sapag y Sapag (2008), señalan que la comercialización se realiza a través de una estrategia comercial que debe estar acorde con el tipo de negocio; asimismo debe basarse en cuatro decisiones fundamentales que influyen individual y globalmente en la composición del flujo de caja del proyecto. Tales decisiones se refieren a las estrategias de: producto, precio, promoción y distribución. Cada uno de estos elementos estará condicionado, en parte, por los tres restantes. Así, por ejemplo, el precio, la promoción y los canales de distribución seleccionados dependerán directamente de las características del producto. (22)

La estrategia comercial es la tangibilización de la estrategia competitiva. Cómo alcanzar esa propuesta de valor es lo que se define en detalle mediante la estrategia



comercial. La estrategia comercial se define para un determinado segmento de usuarios (22).

f) Dieta que siguen las personas con problemas de salud

Las dietas que siguen las personas que presentan hipertensión arterial y diabetes tipo 1 y tipo 2, estas dietas pueden ser hipoglúcidas, hiposódicas e Hipograsa. Dependiendo de las características y grado de severidad de la enfermedad, las dietas pueden balancearse siguiendo las pautas recomendadas en consejería del Centro de Salud.

Dieta con control de sodio

Para una dieta hiposódica se limita la adición de sal en las preparaciones y los alimentos fuentes de sodio, sin modificar las preparaciones de la dieta normal (34).

Para una dieta hiposódica se limita la adición de sal en las preparaciones y los alimentos fuentes de sodio, sin modificar las preparaciones de la dieta normal (34).

Comprende dietas con distintos niveles de restricción. Están indicadas en pacientes con hipertensión arterial, edemas, insuficiencia renal, insuficiencia cardíaca, hepatopatías, tratamiento con corticoides. El grado de restricción dependerá de la gravedad de la patología y puede conllevar otras restricciones o modificaciones dietéticas. En la menos restrictiva se suprime la adición de sal a los alimentos, tanto durante la preparación como en la mesa y se excluyen aquellos alimentos en cuyo proceso de conservación se ha utilizado sal o han perdido agua (jamón serrano, conservas industriales, salazones, alimentos ahumados, quesos curados, etc.) Para realzar el sabor de los alimentos es aconsejable utilizar técnicas culinarias como: vapor, estofados en su jugo, papillote y utilizar hierbas aromáticas y especias (excepto la mostaza preparada) (35).



### Dieta con control de glucosa

Debe hacerse de forma individualizada. Para ello es necesario el conocimiento del estado de nutrición, de la actividad física, de los hábitos alimenticios, de la situación socio-económica y de la presencia de otras posibles patologías concomitantes con la diabetes. Los cambios a introducir en los hábitos dietéticos deben conseguirse de forma progresiva, siendo el principal objetivo de la dieta su mantenimiento a largo plazo (35).

Para una dieta hipoglúcida no se adiciona azúcar, panela o miel en las preparaciones, se limitan los carbohidratos complejos y se ofrecen alimentos altos en fibra (34).

### Dieta con control de grasa

Para una dieta hipograsa se restringe el contenido de lípidos ofrecidos (34).

No se deben ofrecer bebidas con leche entera huevo, ni queso graso o doble crema, no debe incluir vísceras, piel del pollo, ni grasa de las carnes, no crema de leche, margarinas, salsas comerciales, grasas de origen animal o Yogurt, helados con leche o chocolate o embutidos o salsamentaría y productos de panadería y pastelería elaborados con margarinas, aceites de palma o coco (34).

## 2.3. MARCO CONCEPTUAL

### Estudio de mercado

Córdova (2017), explica que con el estudio de mercado se busca pronosticar la cantidad de bienes y servicios que la comunidad adquirirá a determinado precio. (26)



## **La alimentación**

Es el proceso por el cual los organismos ingieren diferentes tipos de alimentos con el fin de obtener los nutrientes necesarios para sobrevivir.

## **La diabetes**

Es una enfermedad metabólica crónica, caracterizada por altos niveles de azúcar (glucosa) en la sangre.

## **Hipertensión arterial (HTA)**

Es un aumento permanente de la presión arterial, ya sea presión arterial sistólica, presión arterial diastólica o ambas.



## CAPÍTULO III

### MATERIALES Y MÉTODOS

#### 3.1. DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN

El diseño de investigación es transversal, descriptivo y observacional. Es transversal debido a que se aplicará el instrumento de investigación en un solo momento, es decir habrá un solo corte en el tiempo. Es descriptivo, debido a que se recoge información tal cual es y se la procesa considerando las frecuencias y magnitudes porcentuales. Es observacional porque se inspecciona el estado de la situación mediante el trabajo de campo en la ciudad de Ilave y se evalúa la posibilidad de crear un restaurante a nivel de estudio de mercado. (9)

#### 3.2. POBLACIÓN Y MUESTRA DE LA INVESTIGACIÓN

##### 3.2.1. Población

La población estuvo conformada para personas adultas que por algún problema de salud acuden al centro de salud metropolitano de la ciudad de Ilave. Este grupo de personas vulnerables a las enfermedades cuyo manejo implica la adopción de una dietoterapia específica tienen edades que fluctúan entre 30 a 59 años cuyo universo para la circunscripción del establecimiento de salud es 10351 personas.

##### 3.2.2. Muestra

El tamaño de muestra se calcula considerando la fórmula de muestreo para poblaciones finitas, debido a que se conoce el universo de la población objeto del presente estudio.

Fórmula de tamaño de muestra para universo o población finita:



$$n = \frac{Z^2 \cdot N \cdot p \cdot q}{E^2 (N - 1) + Z^2 \cdot p \cdot q}$$

En donde:

Z= nivel de confianza = 1.96

N= Población total =10351

p= Probabilidad que ocurra el evento = 0.5

q= 1-p: Probabilidad de que no ocurra el evento = 0.5

E= Precisión o error de estimación (nivel de sig.) = 0.12

**Reemplazando:**

$$n = \frac{10351 * 1.96 * 1.96 * 0.5 * 0.5}{0.12 * 0.12 * (10351 - 1) + 1.96 * 1.96 * 0.5 * 0.5} = 67$$

### **Conclusión:**

La muestra estuvo conformada por 67 personas con problemas de salud en diabetes e hipertensión arterial

### **Criterios de inclusión y exclusión**

#### **Criterios de inclusión**

- Personas con problemas de salud, específicamente con enfermedades cuyo manejo o tratamiento implica el consumo de dietas especiales.
- Personas con rango de edad entre los 30 y 59 años.
- Personas atendidas en el Centro de Salud Metropolitano de Ilave

#### **Criterios de exclusión**

- Personas sin problemas de salud; en consecuencia, no implica el consumo de dietas especiales.
- Personas que no se encuentran dentro del rango de edad entre los 30 y 59 años.
- Personas que no fueron atendidas en el Centro de Salud Metropolitano de Ilave.

### 3.3. OPERALIZACION DE VARIABLES

VARIABLE	DIMENSIÓN	INDICADOR	Escala
<b>Variable 1: Demanda</b>	Perfil del usuario	Enfermedad que presentan las personas que recibieron consejería.	Diabetes Tipo uno (1) Diabetes Tipo dos (2) Hipertensión arterial (3) Hipertensión arterial y diabetes (4)
		Edad de personas que recibieron consejería	En años (de 30 a 59 años)
		Género de personas que recibieron consejería	Varón (1) Mujer (2)
		Ocupación de personas que recibieron consejería	Pregunta abierta (rpta. literal)
		Nivel de instrucción	Sin instrucción (1) Inicial (2) Primaria (3) Secundaria (4) Superior (5)
		Ingreso mensual	Menos de S/ 500.00 De S/. 501 a S/. 1000 De S/. 1001 a S/. 2000 De S/. 2001 a S/. 3000 Más de 3001
	Análisis de la Demanda	Lugar de consumo de alimentos	En mi casa (1) Restaurantes (2) Cafeterías (3) Pollería (4) Mercado (5)
		Frecuencia con que se asiste a restaurantes	Diariamente (1) Interdiario (2) Solo los fines de Semana (3) De forma Quincenal (4) De forma Mensual (5)
	Análisis de la oferta (Análisis de la competencia)	En llave existe algún restaurante que prepare comida saludable exclusivamente para personas con problemas de salud	Sí (2) No (1)
		Frecuencia con que asistiría si se instalara en la ciudad de llave un restaurante que ofrezca comida saludable.	Nunca (1) Una vez por semana (2) Todos los días (3)
		La idea de negocio de instalación de restaurante con comida saludable es:	Es buena (4) Es mala (5) Me es indiferente (6)
	Análisis oferta demanda	Si se instalara un restaurante para personas con problemas de salud ¿Tendría acogida?	No (1) Regularmente (2) Sí (3)
<b>Variable 2: Oferta</b>	Características de la comercialización	Atributos que principalmente busca en la selección de un restaurante	Buen sabor (1) Presentación (2) Atención y ubicación (3) Limpieza y orden (4) Precios módicos (5) Variedad de platos (6) Realizan promociones (7) Rapidez en la entrega del producto (8)
		Precio (disponibilidad de pago)	- S/6.00 - S/ 8.00 - S/ 10.00 - S/ 12.00
		Servicios adicionales	Servicio de delivery (1) Información nutritiva de cada plato alimenticios (2)
		Publicidad y promoción (medios de publicidad)	Radio (1) Tv (2) Páginas web (3) Redes sociales (4) Periódicos o revistas (5)
		Ubicación del futuro restaurante	En el centro de la ciudad (1) En las periferias (2) En los mercados de abastos (3) Cerca de los centros de salud (4)
	Dietoterapia	Tipo de dieta que recibe	Hipograsa (bajo en grasa) (1) Hipoglúcida (bajo en glúcidos) (2) Hiposódica (bajo en sal) (3) Otro (4)
		Lugar donde recibió consejería	Centro de Salud (1) Hospital (2) Clínica particular (3)
		Método de medida para el control de las raciones de sus alimentos	Método de la mano (1) Método del plato (2)



### 3.4. TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE RECOLECCIÓN DE DATOS

a) **Para identificar el perfil del cliente potencial del restaurante que ofrecerá dietas especiales para personas con problemas de salud.**

- **Método:** el método que se aplicó fue la encuesta.
- **Técnica:** la técnica utilizada fue la entrevista estructurada interpersonal.
- **Procedimiento:** para la obtención de la información concerniente a este objetivo se procedió a requerir a los entrevistados su disposición para la entrevista; luego de la cual se ha aplicado las preguntas existentes del cuestionario sobre estudio de mercado para la creación de un restaurante para personas con problemas de salud en la ciudad de Ilave, en el que se obtiene información relacionada al perfil potencial del cliente.

b) **Analizar la demanda para crear un restaurante que ofrezca dietoterapia para personas con problemas de salud.**

- **Método:** El método aplicado fue la encuesta.
- **Técnica:** La técnica utilizada fue una entrevista estructurada interpersonal
- **Procedimiento:** Para obtener información al respecto, se tuvo que solicitar al entrevistado que tenga disposición para la entrevista. Posteriormente se aplicaron las preguntas presentadas en el cuestionario de investigación de mercado para la creación de un restaurante para personas con problemas de salud en la ciudad de Ilave, en el que se recoge aspectos relevantes sobre el análisis de la demanda.



**c) Analizar la oferta para crear un restaurante que ofrezca dietoterapia para personas con problemas de salud.**

- **Método:** El método aplicado fue la encuesta.
- **Técnica:** La técnica empleada fue una entrevista interpersonal estructurada.
- **Procedimiento:** El entrevistado tuvo disposición, es decir, tuvo que estar preparado para la entrevista. A continuación, se aplicaron las preguntas existentes en la encuesta de investigación de mercado para la creación de un restaurante para personas con problemas de salud en la ciudad de Ilave para recoger aspectos relacionados con el análisis de la oferta.

**d) Identificar el balance de la oferta demanda para crear un restaurante que ofrezca dietoterapia para personas con problemas de salud.**

- **Método:** El método aplicado fue una encuesta.
- **Técnica:** La técnica utilizada fue una entrevista interpersonal estructurada.
- **Procedimiento:** El entrevistado tuvo que mostrarse dispuesto a brindar información. A continuación, se aplicaron las preguntas existentes de investigación de mercado para crear un restaurante para personas con problemas de salud en la ciudad de Ilave para recoger aspectos relacionados con el balance de la oferta-demanda.

**e) Identificar las características de la comercialización para crear un restaurante que ofrezca dietoterapia para personas con problemas de salud.**

- **Método:** El método aplicado fue una encuesta.
- **Técnica:** La técnica utilizada fue una entrevista interpersonal estructurada.



- **Procedimiento:** El entrevistado tuvo que tener disposición para la entrevista, a fin de obtener información. Luego se aplicaron las preguntas existentes de investigación de mercado para crear un restaurante para personas con problemas de salud en la ciudad de Ilave para obtener información relacionada con las características de comercialización.

**f) Identificar cual es la dieta de las personas con problemas de salud según la consejería nutricional recibida en el Centro de Salud**

- **Método:** El método aplicado fue una encuesta.
- **Técnica:** La técnica utilizada fue una entrevista interpersonal estructurada.
- **Procedimiento:** El entrevistado tuvo que estar dispuesto a la entrevista. Luego se aplicaron las preguntas de análisis de mercado existentes para crear un restaurante en la ciudad de Ilave para personas con problemas de salud y obtuvimos información relacionada con la dieta de personas con problemas de salud.

### **3.5. DESCRIPCIÓN DEL PROCESAMIENTO DE LOS DATOS**

- Una vez que se hayan recogido los cuestionarios de las personas con problemas de salud, específicamente con diabetes e hipertensión, se procederá a la construcción de una base de datos o sábana de datos en la hoja de cálculo de Microsoft Excel.
- En seguida se pasará la información al aplicativo SPSS versión 24, con el fin de elaborar las tablas de frecuencia, las magnitudes porcentuales y las medidas de tendencia central y de dispersión (media y desviación estándar).
- Entonces se procederá a interpretar los resultados hallados en consonancia con los objetivos de investigación.

## CAPÍTULO IV

### RESULTADOS Y DISCUSIÓN

#### 4.1. PERFIL DEL CLIENTE POTENCIAL PARA UN RESTAURANTE DE DIETAS ESPECIALES DIRIGIDO A PERSONAS CON PROBLEMAS DE SALUD.

##### 4.1.1. Características de morbilidad en adultos de 30 a 59 años, Ilave

**Tabla 1.** Enfermedades de las personas con problemas de salud de la ciudad de Ilave

Enfermedades de las personas con problemas de salud de la ciudad de Ilave	N°	%
Diabetes tipo 1	2	3%
Diabetes tipo 2	28	42%
Diabetes e hipertensión arterial	7	10%
Hipertensión arterial	30	45%
<b>Total</b>	<b>67</b>	<b>100%</b>

Fuente: propio de la investigación.

En la tabla, se describe y analiza los resultados de la enfermedad que presentan los encuestados, en la ciudad de Ilave, 2020.

En el Centro de salud Metropolitano - Ilave se atendieron un total anual de 10.351 pacientes, que presentaron diferentes problemas de salud, de los cuales 67 pacientes estudiados son diabéticos e hipertensos; por tanto, se observó que, de 67 personas con problemas de salud, el 45% presenta hipertensión arterial; el 42% padece diabetes tipo 2; el 10% padece simultáneamente diabetes e hipertensión; el 3% tiene diabetes tipo 1.

Al respecto, Quispe (20) en su estudio encontró que de 15 personas con diabetes; el 26.7% presentaron sobrepeso y el 13.3% presentaron obesidad, se determinó que existe relación entre el estado nutricional y sus complicaciones diabéticas. Entonces, el estado nutricional tiene mucho que ver con las complicaciones diabéticas.

De los resultados ofrecidos en tabla 1, que guarda similitud con el estudio de Quispe (20), Díaz y Caicedo (12), se encuentra que la diabetes y la hipertensión son las enfermedades de mayor prevalencia en Ilave, y su evolución está condicionada directamente por la alimentación por ello se asume que representa una demanda insatisfecha de restaurantes para personas con problemas de salud.

#### 4.1.2. Características de la edad en adultos de 30 a 59 años que requieren dietas especiales, Ilave

**Tabla 2.** Edad de las personas con problemas de salud de la ciudad de Ilave

Edad	Enfermedades que presentan las personas									
	Diabetes e hipertensión arterial		Diabetes tipo 1		Diabetes tipo 2		Hipertensión arterial		TOTAL	
	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%
30-39	0	0%	1	1%	2	3%	0	0%	3	4%
40-49	0	0%	0	0%	7	10%	1	1%	8	12%
50-59	7	10%	1	1%	19	28%	29	43%	56	84%
<b>TOTAL</b>	<b>7</b>	<b>10%</b>	<b>2</b>	<b>3%</b>	<b>28</b>	<b>42%</b>	<b>30</b>	<b>45%</b>	<b>67</b>	<b>100%</b>

Fuente: propio de la investigación.

En la tabla, se describe y analiza los resultados de la edad de las personas con problemas de salud de la ciudad de Ilave, 2020.

Se observó que, de 67 personas con problemas de salud, un 4% tiene edades que fluctúan entre los 30 y 39 años; el 12% tiene edades que fluctúan entre los 40 Y 49 años; el 84% tiene edades que fluctúan entre los 50 y 59 años.

Según el Instituto Nacional de Informática (4) a nivel nacional, el 37,2% de las personas mayores de 15 años tienen la comorbilidad de hipertensión, diabetes u obesidad. Asimismo, en el departamento de Puno, el 30,5% de las personas de 15 a más años de edad presentan comorbilidad: hipertensión arterial, diabetes mellitus u obesidad; del mismo modo, las personas de 65 a más años de edad presentan los mayores porcentajes de comorbilidad (43,8%). (4)

López (14), en un estudio sobre personas con problemas de salud que requieren comida saludable, encontró que el 47% se encuentra entre los 20 y 60 años de edad definido como mercado objetivo para la creación de un restaurante de comida saludable.

De lo descrito, se desprende que en el actual estudio existe una relación con los resultados del Instituto Nacional de Estadística e Informática (4) y con López (14), debido a que las edades de personas con problemas de salud vinculadas a la nutrición en el Centro de Salud Metropolitano son compatibles con el estudio mencionado; por consiguiente, las edades de las personas con problemas de salud son un elemento importante para considerar la demanda de un restaurante que ofrece alimentación especial de acuerdo al problema de salud que presenta el cliente.

#### 4.1.3. Características de género en adultos de 30 a 59 años que requieren dietas especiales, Ilave

**Tabla 3.** Género de las personas con problemas de salud de la ciudad de Ilave

Género	Enfermedades que presentan las personas									
	Diabetes e hipertensión arterial		Diabetes tipo 1		Diabetes tipo 2		Hipertensión arterial		TOTAL	
	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%
Mujer	5	7%	0	0%	19	28%	21	31%	45	67%
Varón	2	3%	2	3%	9	13%	9	13%	22	33%
TOTAL	7	10%	2	3%	28	42%	30	45%	67	100%

Fuente: propio de la investigación.

En la tabla, se describe y analiza los resultados del género de las personas con problemas de salud de la ciudad de Ilave, 2020.

Se observó que, de 67 personas con problemas de salud, un 67% son mujeres y el 33% son varones.

El estudio de Cabrera (17) consideró que el 56% fueron mujeres y el 44% fueron varones; observándose la misma proporcionalidad con el actual estudio.

Rodríguez (16), en su estudio encontró que existe mayor aceptación de la propuesta de la creación de un restaurante de comidas saludables por parte de las mujeres con problemas de salud.

Estos resultados indican que, en este estudio, al igual que en el estudio de Cabrera (17) y Rodríguez (16), existe un predominio de mujeres con problemas de salud de hipertensión arterial y diabetes.

Con base a lo anterior, la información sobre el género de las personas con problemas de salud es relevante, ya que permite determinar en qué medida tanto hombres como mujeres requieren una dieta especial; por ello, es necesario destacar el segmento de género con mayor demanda de restaurantes para personas con problemas de salud.

#### 4.1.4. Ocupación de adultos de 30 a 59 años que requieren dietas especiales, Ilave

**Tabla 4.** Ocupación de las personas con problemas de salud de la ciudad de Ilave

Ocupación	Enfermedades que presentan las personas									
	Diabetes e hipertensión arterial		Diabetes tipo 1		Diabetes tipo 2		Hipertensión arterial		TOTAL	
	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%
Agricultura	0	0%	0	0%	3	4%	0	0%	3	4%
Artesanía	1	1%	0	0%	0	0%	0	0%	1	1%
Chofer	0	0%	0	0%	2	3%	1	1%	3	4%
Comerciante	0	0%	1	1%	7	10%	4	6%	12	18%
Ganadería	0	0%	0	0%	2	3%	0	0%	2	3%
Independiente	0	0%	1	1%	6	9%	5	7%	12	18%
Sin ocupación	1	1%	0	0%	1	1%	0	0%	2	3%
Su casa	5	7%	0	0%	7	10%	20	30%	32	48%
TOTAL	7	10%	2	3%	28	42%	30	45%	67	100%

Fuente: propio de la investigación.

En la tabla, se describe y analiza los resultados de la ocupación de las personas con problemas de salud de la ciudad de Ilave, 2020.

Se observó que, de 67 personas con problemas de salud de hipertensión arterial y diabetes, un 48% se ocupa de las actividades propias de su casa; el 18% es trabajador independiente; el otro 18% señala que son comerciantes; el 4% se dedican a la agricultura;

el otro 4% tienen el oficio de chofer; el 3% se dedican a la ganadería; el otro 3% no tienen ocupación y el 1% se dedica a la artesanía.

Al respecto, Ricaurte et al (33) señala que el perfil del usuario de un restaurante está definido como categorías intervinientes por la ocupación y nivel socioeconómico. En la actual investigación, también se observa que la ocupación es un ítem del perfil del cliente potencial. Entonces, el perfil del usuario es el conjunto de características que, con base en el análisis de las variables de un mercado, describe al cliente meta.

Por lo anterior, en esta investigación se observa que existe un predominio de personas que se dedican a actividades propias de su hogar. La información sobre la ocupación de las personas con problemas de salud es importante porque nos permite identificar qué grupo ocupacional es el que más requiere una dieta especial; en consecuencia, admite reconocer quiénes serán parte de la mayor demanda de la propuesta de restaurante para personas con problemas de salud. En otras palabras, esta segmentación permite conocer a los clientes potenciales.

#### 4.1.5. Estado civil en adultos de 30 a 59 años que requieren dietas especiales, Ilave

**Tabla 5.** Estado civil de las personas con problemas de salud de la ciudad de Ilave

Estado civil	Enfermedades que presentan las personas									
	Diabetes e hipertensión arterial		Diabetes tipo 1		Diabetes tipo 2		Hipertensión arterial		TOTAL	
	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%
Casado (a)	0	0%	0	0%	12	18%	17	25%	29	43%
Conviviente	2	3%	0	0%	4	6%	4	6%	10	15%
Divorciado	0	0%	1	1%	1	1%	0	0%	2	3%
Soltero (a)	0	0%	1	1%	3	4%	1	1%	5	7%
Viudo (a)	5	7%	0	0%	8	12%	8	12%	21	31%
<b>TOTAL</b>	<b>7</b>	<b>10%</b>	<b>2</b>	<b>3%</b>	<b>28</b>	<b>42%</b>	<b>30</b>	<b>45%</b>	<b>67</b>	<b>100%</b>

Fuente: propio de la investigación.

En la tabla, se describe y analiza los resultados de estado civil de las personas con problemas de salud de la ciudad de Ilave, 2020.

En la tabla encontramos que, de 67 personas con problemas de salud de hipertensión arterial y diabetes, un 43% tiene el estado civil de casado(a); el 31% tienen el estado civil de viudo(a); el 15% tiene el estado civil de conviviente; el 7% tiene el estado civil de soltero(a); y el 3% tiene el estado civil de divorciado(a).

En el estudio de Levin (15) se encontró que el 76,92% son casados(as); el 7,69% son solteros(as) y el 15,38% son viudos(as).

Entonces en el actual estudio como en el de Levin (15), se observa un predominio de las personas con problemas de salud que son casados(as).

De lo descrito, se observa que existe un predominio de las personas con problemas de salud que tienen un estado civil de casado(a). Esta información es relevante porque permite comprender quiénes constituyen la mayor parte de la demanda en cuanto a estado civil en torno a la propuesta de restaurante para personas con problemas de salud.

#### 4.1.6. Nivel de instrucción de adultos de 30 a 59 años que requieren dietas especiales,

##### Ilave

**Tabla 6.** Nivel de instrucción de las personas con problemas de salud de la ciudad de Ilave

Nivel de instrucción	Enfermedades que presentan las personas									
	Diabetes e hipertensión arterial		Diabetes tipo 1		Diabetes tipo 2		Hipertensión arterial		TOTAL	
	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%
Primaria	2	3%	0	0%	8	12%	13	19%	23	34%
Secundaria	1	1%	0	0%	12	18%	9	13%	22	33%
Superior	3	4%	1	1%	4	6%	7	10%	15	22%
Sin instrucción	1	1%	1	1%	4	6%	1	1%	7	10%
TOTAL	7	10%	2	3%	28	42%	30	45%	67	100%

Fuente: propio de la investigación.

En la tabla, se describe y analiza los resultados del nivel de instrucción de las personas con problemas de salud de la ciudad de Ilave, 2020.



Se observó que, de 67 personas con problemas de salud de hipertensión arterial y diabetes, un 34% tiene un nivel educativo primario; el 33% tiene un nivel educativo secundario; el 22% no tiene instrucción; y el 10% tiene estudios de nivel superior.

Ríos, Romero y Vega (18) en su estudio encontraron que en su muestra predominan las personas que tienen un perfil educativo alto (educación superior).

A diferencia del estudio señalado, en la actual investigación, se observa que existe un predominio de las personas que tiene un nivel educativo primario, seguido del 22% de personas que no tienen instrucción esto debido al lugar de estudio que se realizó.

Con base a los resultados, la información sobre el nivel de instrucción de las personas con problemas de salud es relevante, ya que permite determinar el segmento que en mayor medida necesita una nutrición especial; por esta razón se destaca el nivel de formación o instrucción que forma parte de la demanda en la propuesta de restaurante para personas con problemas de salud.

#### 4.1.7. Características del ingreso económico en adultos de 30 a 59 años que requieren dietas especiales, Ilave

**Tabla 7.** Ingreso económico de las personas con problemas de salud de la ciudad de Ilave

Ingreso mensual	Enfermedades que presentan las personas									
	Diabetes e hipertensión arterial		Diabetes tipo 1		Diabetes tipo 2		Hipertensión arterial		TOTAL	
	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%
De S/. 1001 a S/. 2000	0	0%	0	0%	1	1%	0	0%	1	1%
De S/. 501 a S/.1000	4	6%	1	1%	19	28%	24	36%	48	72%
Menos de S/. 500.00	1	1%	0	0%	8	12%	6	9%	15	22%
Sin ingreso	2	3%	1	1%	0	0%	0	0%	3	4%
<b>TOTAL</b>	<b>7</b>	<b>10%</b>	<b>2</b>	<b>3%</b>	<b>28</b>	<b>42%</b>	<b>30</b>	<b>45%</b>	<b>67</b>	<b>100%</b>

Fuente: propio de la investigación.

En la tabla, se describe y analiza los resultados del ingreso económico de las personas con problemas de salud de la ciudad de Ilave, 2020.

Se observó que, de 67 personas con problemas de salud de hipertensión arterial y diabetes, un 72% tiene ingresos que fluctúan entre los S/ 501 a S/. 1000; el 22% tiene ingresos inferiores a S/. 500; el 4% asegura que no tiene ingresos económicos propios, debido a que su salud no se lo permite; y el 1% tiene ingresos que fluctúan entre S/. 1001 y S/. 2000.

Al respecto, Luque y Quispe (19) en su estudio encontraron que sus encuestados que consumen comida saludable, tienen un ingreso mensual de S/.1500; a diferencia del actual estudio en el que se encontró que las personas tienen ingresos que fluctúan entre los S/.501 y S/. 1000.

De lo expuesto se puede inferir que existe un predominio significativo de personas con problemas de salud que tienen un ingreso económico que fluctúa entre S/. 501 y S/.

1000. Esta información es relevante, ya que nos permite entender qué sector de personas con ingresos económicos necesitan una nutrición especial; por ello, representan la mayor demanda de la propuesta de restaurante por tanto el perfil del cliente es un factor interviniente en el estudio de mercado.

#### 4.1.8. Carga familiar de adultos de 30 a 59 años que requieren dietas especiales, Ilave

**Tabla 8.** Carga familiar de las personas con problemas de salud de la ciudad de Ilave

Carga familiar	Enfermedades que presentan las personas									
	Diabetes e hipertensión arterial		Diabetes tipo 1		Diabetes tipo 2		Hipertensión arterial		TOTAL	
	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%
Alto	0	0%	0	0%	6	9%	1	1%	7	10%
Bajo	7	10%	1	1%	11	16%	23	34%	42	63%
Medio	0	0%	1	1%	11	16%	6	9%	18	27%
TOTAL	7	10%	2	3%	28	42%	30	45%	67	100%

Fuente: propio de la investigación.

En la tabla y figura, se describe y analiza los resultados de la carga familiar que tienen las personas con problemas de salud de la ciudad de Ilave, 2020.

Se observó que, de 67 personas con problemas de salud de hipertensión arterial y diabetes, un 63% tiene una carga familiar baja; el 27% tiene una carga familiar media; y el 10% tiene una carga familiar alta.

Se observa que la mayoría de personas al tener más de 50 años, sus hijos tienen una edad suficiente como para desenvolverse independientemente; lo que significa que la carga familiar de las personas que presentan problemas de salud, es baja.

Levin (15) en su estudio encontró que el 13,33% no tiene carga familiar; el 26,66% sólo vive con su esposa y ambos contribuyen con el hogar y el 60% tiene a cargo más de tres integrantes.

De los resultados descritos se infiere que existe una diferencia entre el actual estudio y el de Levin (15), ya que en nuestro estudio existe un predominio de las personas

con problemas de salud que tienen una carga familiar baja; mientras que en el estudio de Levin (15) aún tienen carga familiar media y alta.

Por lo tanto, según el resultado ayuda a determinar que la información sobre la carga familiar es importante para conocer el grupo que tendrá más probabilidades de acudir al restaurante con dietas especiales, de esta forma se podrá trabajar sobre las preferencias de la demanda.

## 4.2. ANÁLISIS DE LA DEMANDA PARA UN RESTAURANTE DE DIETAS ESPECIALES DIRIGIDO A PERSONAS CON PROBLEMAS DE SALUD

### 4.2.1. Localización del espacio habitual de consumo de alimentos

**Tabla 9.** Lugar habitual de consumo de alimentos

Lugar habitual de consumo de alimentos	Enfermedades que presentan las personas											
	Diabetes e hipertensión arterial		Diabetes tipo 1				Diabetes tipo 2		Hipertensión arterial		TOTAL	
	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%		
En mi casa	7	10%	2	3%	24	36%	29	43%	62	93%		
Restaurantes	0	0%	0	0%	4	6%	1	1%	5	7%		
<b>TOTAL</b>	<b>7</b>	<b>10%</b>	<b>2</b>	<b>3%</b>	<b>28</b>	<b>42%</b>	<b>30</b>	<b>45%</b>	<b>67</b>	<b>100%</b>		

Fuente: propio de la investigación.

En la tabla, se describe y analiza los resultados del ítem: “Lugar habitual de consumo de alimentos”, dirigido a las personas con problemas de salud de la ciudad de Ilave, 2020.

Se observó que, de 67 personas con problemas de salud de hipertensión arterial y diabetes, un 93% consume sus alimentos en su casa; mientras que el 7% consume sus alimentos en restaurantes de su preferencia en la ciudad de Ilave.

En el estudio de Luque y Quispe (19) se observa que el 18% prefieren consumir sus alimentos en un restaurante. A diferencia de la actual investigación en la que solo el 7% prefiere consumir en restaurantes.



A partir de lo anterior, existe un predominio de personas que consumen sus alimentos en casa, debido a que la enfermedad que presentan les obliga a llevar una dieta saludable y esto solo se logra preparando sus propios alimentos.

Cabe destacar que las personas con problemas de salud preparan sus alimentos de acuerdo con la consejería recibida. Además, no es que no quieran ir a restaurantes; Más bien, no pueden encontrar un restaurante que cumpla con las condiciones para alimentarse adecuadamente de acuerdo con una dieta especial como resultado de los consejos de consumo de alimentos para su enfermedad recibidos en el Centro de Salud Metropolitano. Según el perfil del cliente potencial de un restaurante de dieta especial dirigido a personas con problemas de salud, un total del 45% de la población de estudio son mujeres (Tabla 3), lo que indica que prefieren preparar sus comidas en casa.

La categoría analizada sobre el lugar habitual de consumo de alimentos es de suma importancia para conocer las características de los potenciales clientes que tendrán más probabilidades de acudir al restaurante de dietas especiales. El hecho de que la mayoría de ellos no vaya a restaurantes no significa que haya un rechazo a esta alternativa, sino que no hay restaurantes en Ilave que ofrezcan dietas especiales; razón por la que preparan su comida en casa; pero con la propuesta actual se les ofrecerá seguridad alimentaria y dietas especiales; en consecuencia, la demanda aumentará gradualmente.

#### 4.2.2. Frecuencia de uso de restaurantes

**Tabla 10.** Frecuencia con que asiste a un restaurante

Frecuencia con que asiste a un restaurante	Enfermedades que presentan las personas									
	Diabetes e hipertensión arterial		Diabetes tipo 1		Diabetes tipo 2		Hipertensión arterial		TOTAL	
	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%
<b>Sólo antes de la pandemia en ocasiones</b>	1	1%	0	0%	0	0%	0	0%	1	1%
<b>De forma mensual</b>	0	0%	0	0%	3	4%	1	1%	4	6%
<b>De forma quincenal</b>	1	1%	1	1%	4	6%	10	15%	16	24%
<b>Solo los fines de semana</b>	2	3%	0	0%	9	13%	11	16%	22	33%
<b>Interdiario</b>	0	0%	0	0%	6	9%	1	1%	7	10%
<b>Diariamente</b>	0	0%	0	0%	3	4%	1	1%	4	6%
<b>Nunca</b>	3	4%	1	1%	3	4%	6	9%	13	19%
<b>TOTAL</b>	7	10%	2	3%	28	42%	30	45%	67	100%

Fuente: propio de la investigación.

En la tabla, se describe y analiza los resultados del ítem: “Frecuencia con que asiste a un restaurante”, dirigido a las personas con problemas de salud de la ciudad de Ilave, 2020.

Se observó que, de 67 personas con problemas de salud de hipertensión arterial y diabetes, el 33% asiste a los restaurantes los fines de semana; el 24% va de forma quincenal; el 19% no va nunca a los restaurantes; el 10% va interdiario; el 6% asiste de forma mensual; el otro 6% va de forma diaria; y el 1% sólo iba antes de la pandemia de la COVID-19.

De lo mencionado, hay un predominio de personas con problemas de salud que asisten a restaurantes sólo los fines de semana. Además, se toma en cuenta el estudio del Instituto Nacional de Estadística e Informática (4) cuyos datos varían con años anteriores al igual que los resultados del presente estudio que se dieron en un contexto de

Emergencia Sanitaria Nacional por la COVID-19. Teniendo en cuenta los resultados de ocupación de las personas estudiadas (tabla 4), los comerciantes y las personas con trabajo independiente se adecuan al porcentaje de personas que asistirían diariamente o los fines de semana.

Finalmente, sintetizando los hallazgos expresados en la tabla 10 encontramos que más del 50% de la población objetivo del estudio de mercado que acude de manera semanal o quincenal a restaurants; en tanto que un 10% aproximadamente acuden de manera inter-diaria. Por esa razón estos porcentajes encontrados nos expresan una cantidad concreta de población que estas condiciones de acceder a un restaurant que ofrece dietas especiales para estados de salud alterados.

#### 4.2.3. Frecuencia de uso de restaurantes que ofrecen dietas especiales

**Tabla 11.** Frecuencia de consumo de alimentos en un restaurante que ofrece dietas especiales

Frecuencia de consumo de alimentos en un restaurante que ofrece dietas especiales	Enfermedades que presentan las personas									
	Diabetes e hipertensión arterial		Diabetes tipo 1		Diabetes tipo 2		Hipertensión arterial		TOTAL	
	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%
No	7	10%	2	3%	26	39%	30	45%	65	97%
Sí	0	0%	0	0%	2	3%	0	0%	2	3%
TOTAL	7	10%	2	3%	28	42%	30	45%	67	100%

Fuente: propio de la investigación.

En la tabla, se describe y analiza los resultados del ítem: “Frecuencia de consumo de alimentos en un restaurante que ofrece dietas especiales”, dirigido a las personas con problemas de salud de la ciudad de Ilave, 2020.

Se observó que, de 67 personas con problemas de salud de hipertensión arterial y diabetes, el 97% indica que nunca consumió alimentos de un restaurante exclusivo para personas con problemas de salud; Mientras que el 3% señala que sí consumió alguna vez, pero fuera de la ciudad de Ilave.

Al respecto, Guzmán (10) encontró que la muestra de estudio en la localidad de Kennedy señala que no acuden a restaurantes que ofrecen dietas especiales porque no existen este tipo de restaurantes; asimismo, la misma muestra está de acuerdo con que se instale un restaurante de comidas rápidas saludables; en consecuencia, tendría afluencia de público.

A partir de los resultados presentados, existe un predominio de personas que nunca consumieron alimentos de un restaurante exclusivo para personas con problemas de salud. Por eso es muy necesario crear un restaurante para este tipo de personas. Esta información es importante porque permite determinar quiénes necesitan y prefieren un restaurante con dietas especiales por tanto habrá un incremento de demanda para el consumo de dietas especiales para personas con problemas de salud.

#### 4.3. ANÁLISIS DE LA OFERTA PARA UN RESTAURANTE DE DIETAS ESPECIALES DIRIGIDO A PERSONAS CON PROBLEMAS DE SALUD.

##### 4.3.1. Motivación para el uso de restaurantes que ofrecen dietas especiales

**Tabla 12.** Frecuencia con que asistiría si en la ciudad de Ilave se instalara un restaurante de dietas especiales

Frecuencia con que asistiría si en la ciudad de Ilave se instalara un restaurante de dietas especiales	Enfermedades que presentan las personas									
	Diabetes e hipertensión arterial		Diabetes tipo 1		Diabetes tipo 2		Hipertensión arterial		TOTAL	
	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%
<b>No dispone de posibilidad de movilización</b>	0	0%	0	0%	1	1%	0	0%	1	1%
<b>Una vez por semana</b>	4	6%	1	1%	8	12%	0	0%	13	19%
<b>Dos veces por semana</b>	1	1%	0	0%	0	0%	0	0%	1	1%
<b>Interdiario</b>	2	3%	1	1%	8	12%	19	28%	30	45%
<b>Todos los días</b>	0	0%	0	0%	11	16%	11	16%	22	33%
<b>TOTAL</b>	7	10%	2	3%	28	42%	30	45%	67	100%

Fuente: propio de la investigación.



En la tabla, se describe y analiza los resultados del ítem: “Frecuencia con que asistiría si en la ciudad de Ilave se instalara un restaurante de dietas especiales”, dirigido a las personas con problemas de salud de la ciudad de Ilave, 2020.

Se observó que, de 67 personas con problemas de salud de hipertensión arterial y diabetes, el 45% indica que asistiría de manera interdiaria; el 33% señala que asistiría de manera diaria; el 19% indica que asistiría una vez por semana; el 1% señala que asistiría dos veces por semana y el otro 1% refiere que no dispone de posibilidad para movilización.

Flores, Castillo, Bailon (3), en su estudio demostraron la necesidad de 589 personas que solicitan comida saludable por delivery diariamente.

Por otro lado, en la investigación actual se observa que existe un predominio de personas con problemas de salud que acudirían a un restaurante de comida saludable en forma interdiaria; en segundo lugar, las personas consumirían a diario en este tipo de restaurantes. Lo que significa que en el futuro será aceptable y necesario un restaurante que ofrezca dietoterapia a personas con problemas de salud.

Conocer la frecuencia con la que las personas con problemas de salud visitarán un restaurante de dieta especial es de suma importancia ya que permite conocer directamente el porcentaje de clientes potenciales. Así, el servicio propuesto tendrá en cuenta esta característica.

#### 4.3.2. Aceptación social para el uso de restaurantes que ofrecen dietas especiales

**Tabla 13.** Aceptación social para el uso de restaurantes que ofrecen dietas especiales

Aceptación social para el uso de restaurantes que ofrecen dietas especiales	Enfermedades que presentan las personas									
	Diabetes e hipertensión arterial		Diabetes tipo 1		Diabetes tipo 2		Hipertensión arterial		TOTAL	
	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%
Es buena	4	6%	2	3%	27	40%	29	43%	62	93%
Me es indiferente	3	4%	0	0%	1	1%	1	1%	5	7%
<b>TOTAL</b>	<b>7</b>	<b>10%</b>	<b>2</b>	<b>3%</b>	<b>28</b>	<b>42%</b>	<b>30</b>	<b>45%</b>	<b>67</b>	<b>100%</b>

Fuente: propio de la investigación.

En la tabla, se describe y analiza los resultados del ítem: “Aceptación social para el uso de restaurantes que ofrecen dietas especiales”, dirigido a las personas con problemas de salud de la ciudad de Ilave, 2020.

Se observó que, de 67 personas con problemas de salud de hipertensión arterial y diabetes, para el 93% la idea de negocio planteada es buena; mientras que para el 7% es una idea que le causa indiferencia.

Rodríguez (16), en su estudio encontró que existe una aceptación por parte del público objetivo en un 90% a la propuesta.

De lo descrito, se observó que existen similitudes en los resultados de la actual investigación con los resultados de Rodríguez (16), porque existe un predominio de las personas con problemas de salud que señalan que la idea de negocio de establecer un restaurante con comidas saludables para personas con diabetes, hipertensión y otras enfermedades, es una buena idea.

La información sobre la aceptación social es relevante, ya que de esta manera se conoce en qué medida los clientes potenciales acudirán al restaurante de dietas especiales para personas con problemas de salud.

### 4.3.3. Competidores que brindan servicio de dietas especiales a adultos de 30 a 59 años, Ilave

**Tabla 14.** Existencia de algún restaurante que prepare comida saludable exclusivamente para personas con problemas de salud.

Existencia de algún restaurante que prepare comida saludable exclusivamente para personas con problemas de salud.	Enfermedades que presentan las personas									
	Diabetes e hipertensión arterial		Diabetes tipo 1		Diabetes tipo 2		Hipertensión arterial		TOTAL	
	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%
No	7	10%	2	3%	26	39%	30	45%	65	97%
Sí	0	0%	0	0%	2	3%	0	0%	2	3%
<b>TOTAL</b>	<b>7</b>	<b>10%</b>	<b>2</b>	<b>3%</b>	<b>28</b>	<b>42%</b>	<b>30</b>	<b>45%</b>	<b>67</b>	<b>100%</b>

Fuente: propio de la investigación.

En la tabla, se describe y analiza los resultados del ítem: “Existencia de algún restaurante que prepare comida saludable exclusivamente para personas con problemas de salud”, dirigido a las personas con problemas de salud de la ciudad de Ilave, 2020.

Se observó que, de 67 personas con problemas de salud de hipertensión arterial y diabetes, el 97% de personas indican que no existe un restaurante de las características expuestas; mientras que el 3% tiene la percepción de que sí existen restaurantes con comidas saludables.

Guzmán (10), en su investigación, al señalar que su propuesta tiene una ventaja competitiva, se infiere que es una empresa con productos de preparación única en el mercado Bogotano. En la actual investigación sucede lo mismo, el restaurante que ofrece dietas especiales no tendrá competidores.

Por lo expresado, hay un predominio de personas con problemas de salud que indican que no existe ningún restaurante en la ciudad de Ilave que ofrezca alimentos saludables para personas con diabetes, hipertensión y otras enfermedades; por lo que sería muy factible crear un restaurante con las características mencionadas. Esta información

ayuda a conocer la posible demanda de personas con problemas de salud, que llegará al restaurante de dietas especiales.

#### 4.4. ANÁLISIS DEL BALANCE DE LA OFERTA-DEMANDA PARA UN RESTAURANTE DE DIETAS ESPECIALES DIRIGIDO A PERSONAS CON PROBLEMAS DE SALUD

##### 4.4.1. Análisis de factibilidad

**Tabla 15.** Acogida de clientes si se instalara un restaurante para personas con problemas de salud

Acogida de clientes si se instalara un restaurante para personas con problemas de salud	Enfermedades que presentan las personas									
	Diabetes e hipertensión arterial		Diabetes tipo 1		Diabetes tipo 2		Hipertensión arterial		TOTAL	
	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%
No	1	1%	0	0%	0	0%	1	1%	2	3%
Regularmente	5	7%	0	0%	4	6%	5	7%	14	21%
Sí	1	1%	2	3%	24	36%	24	36%	51	76%
<b>TOTAL</b>	<b>6</b>	<b>9%</b>	<b>2</b>	<b>3%</b>	<b>28</b>	<b>42%</b>	<b>29</b>	<b>43%</b>	<b>65</b>	<b>100%</b>

Fuente: propio de la investigación.

En la tabla, se describe y analiza los resultados del ítem: “Existencia de algún restaurante que prepare comida saludable exclusivamente para personas con problemas de salud.”, dirigido a las personas con problemas de salud de la ciudad de Ilave, 2020.

Se observó que, de 67 personas con problemas de salud de hipertensión arterial y diabetes, el 76% de personas indican que sí tendría acogida; el 21% refiere que tendría una acogida regular; el 3% indica que no tendría acogida.

Ríos, Romero y Vega (18), en su estudio encontraron que su plan de negocio es factible porque sus futuros clientes serán los trabajadores de 25 a 50 años, con un perfil educativo alto y estilo de vida medio.

De lo descrito, en el actual estudio, se observa que existe un predominio de las personas encuestadas que señalan que si tendría acogida un restaurante para personas con problemas de salud. En consecuencia; es factible crear un restaurante que ofrezca comidas saludables. Asimismo, esta información que se basa en la acogida, ayuda a conocer las posibles necesidades dietéticas de personas con problemas de salud que acudirán al restaurante con dietas especiales.

#### **4.5. CARACTERÍSTICAS DE LA COMERCIALIZACIÓN DE UN RESTAURANTE DE DIETAS ESPECIALES DIRIGIDO A PERSONAS CON PROBLEMAS DE SALUD.**

##### **4.5.1. Atributos del producto que ofrecerá el proyecto**

**Tabla 16.** Atributos que principalmente se busca en la selección de un restaurante

<b>Mencione dos atributos que principalmente busca en la selección de un restaurante</b>	<b>N°</b>	<b>%</b>
Atención y ubicación; limpieza y orden	3	4%
Atención y ubicación; variedad de platos	2	3%
Buen sabor	1	1%
Buen sabor; limpieza y orden	5	7%
Buen sabor; precios módicos	8	12%
Buen sabor; variedad de platos	13	19%
Limpieza y orden; precios módicos	11	16%
Limpieza y orden; Realización de promociones	1	1%
Limpieza y orden; variedad de platos	18	27%
Precios módicos; variedad de platos	2	3%
Presentación y precios módicos	1	1%
Presentación; variedad de platos	1	1%
Variedad de platos y promociones	1	1%
<b>Total</b>	<b>67</b>	<b>100%</b>

Fuente: propio de la investigación.

En la tabla, se describe y analiza los resultados del ítem: “Atributos que principalmente se busca en la selección de un restaurante”, dirigido a las personas con problemas de salud de la ciudad de Ilave, 2020.

Se observó que, de 67 personas con problemas de salud de hipertensión arterial y diabetes, el 27% de personas indican que lo que más buscan en un restaurante es la limpieza, orden y la variedad de platos; el 19% busca el buen sabor y la variedad de platos; el 16% busca la limpieza, orden y precios módicos; el 12% busca buen sabor y precios módicos; el 7% busca buen sabor, limpieza y orden.

Cabrera (17), encontró que los principales atributos de su propuesta sería un *fast food* de comida saludable; Flores, Castillo, Bailon (3), planteó como atributo servicio de comida saludable por delivery.

En el presente estudio se observa que existe un predominio de personas con problemas de salud que indican que lo que más buscan a la hora de seleccionar un restaurante es la limpieza, el orden y la variedad de platos saludables. Esta información en base a los atributos que buscan, es sumamente relevante porque permite conocer las preferencias, expectativas y necesidades de las personas con problemas de salud que desean un restaurante con dietas especiales.

#### 4.5.2. Precio del producto que ofrecerá el proyecto

**Tabla 17.** Disposición para pagar por un plato saludable

Disposición para pagar por un plato saludable	Enfermedades que presentan las personas									
	Diabetes e hipertensión arterial		Diabetes tipo 1		Diabetes tipo 2		Hipertensión arterial		TOTAL	
	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%
No dispone	0	0%	0	0%	1	1%	0	0%	1	1%
S/. 3.50	0	0%	0	0%	1	1%	0	0%	1	1%
S/. 5.00	4	6%	1	1%	4	6%	9	13%	18	27%
S/. 6.00	3	4%	1	1%	20	30%	18	27%	42	63%
S/. 8.00	0	0%	0	0%	2	3%	3	4%	5	7%
<b>TOTAL</b>	<b>7</b>	<b>10%</b>	<b>2</b>	<b>3%</b>	<b>28</b>	<b>42%</b>	<b>30</b>	<b>45%</b>	<b>67</b>	<b>100%</b>

Fuente: propio de la investigación.

En la tabla, se describe y analiza los resultados del ítem: “Disposición para pagar por un plato saludable”, dirigido a personas con problemas de salud de la ciudad de Ilave, 2020.

Se observó que, de 67 personas con problemas de salud de hipertensión arterial y diabetes, el 63% están dispuestos a pagar S/. 6.00; el 27% están dispuestos a pagar S/. 5.00; el 7% están dispuestos a pagar S/. 8.00; el 1% está dispuesto a pagar S/. 3.50; y el 1% no dispone de recursos económicos.

Flores, Castillo, Bailon (3), en su estudio, encontraron que los integrantes de la muestra están dispuestos a pagar el precio que se les ofrezca.

En el actual estudio se observa que existe un predominio de las personas que están dispuestos a pagar S/. 6.00 por un plato saludable; lo que significa que es un precio aceptable (ni es muy alto ni muy bajo). La información sobre la disposición es importante porque permite construir una escala tarifaria dirigida a los clientes potenciales, considerando su capacidad de pago.

#### 4.5.3. Valor agregado del producto que ofrecerá el proyecto

**Tabla 18.** Servicio adicional del restaurante

Servicio adicional del restaurante	Enfermedades que presentan las personas									
	Diabetes e hipertensión arterial		Diabetes tipo 1		Diabetes tipo 2		Hipertensión arterial		TOTAL	
	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%
Información nutritiva de cada plato alimenticio	4	6%	1	1%	15	22%	13	19%	33	49%
Servicio de delivery	3	4%	1	1%	13	19%	17	25%	34	51%
<b>TOTAL</b>	<b>7</b>	<b>10%</b>	<b>2</b>	<b>3%</b>	<b>28</b>	<b>42%</b>	<b>30</b>	<b>45%</b>	<b>67</b>	<b>100%</b>

Fuente: propio de la investigación.

En la tabla, se describe y analiza los resultados del ítem: “Servicio adicional del restaurante”, dirigido a personas con problemas de salud de la ciudad de Ilave, 2020.

Se observó que, de 67 personas con problemas de salud de hipertensión arterial y diabetes, el 51% desean un servicio de delivery; el 49% desea que se le brinde información nutritiva de cada plato alimenticio.

Flores, Castillo, Bailon (3) y Ríos, Romero y Vega (18), en sus respectivos estudios, plantean como valor agregado de sus servicios la estrategia de delivery para cubrir la necesidad de una alimentación saludable y práctica.

En la actual investigación también se observa que existe un predominio de las personas que desean que se les brinde un servicio adicional de delivery. Esta información sobre servicios complementarios, es relevante porque permite establecer mecanismos de atención personalizado en base a las preferencias de los clientes potenciales.

#### 4.5.4. Promoción del producto que se ofrecerá en el restaurante de dietas especiales

**Tabla 19.** Medios a los que se tiene mayor acceso para que en el futuro se pueda recibir información sobre el restaurante de dietas especiales

Medios a los que se tiene mayor acceso para que en el futuro se pueda recibir información sobre el restaurante de dietas especiales	Enfermedades que presentan las personas									
	Diabetes e hipertensión arterial		Diabetes tipo 1		Diabetes tipo 2		Hipertensión arterial		TOTAL	
	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%
Llamadas telefónicas	1	1%	0	0%	3	4%	7	10%	11	16%
Ninguno	0	0%	0	0%	0	0%	1	1%	1	1%
Radio	6	9%	1	1%	19	28%	19	28%	45	67%
Radio y llamadas telefónicas	0	0%	0	0%	1	1%	1	1%	2	3%
Radio y Tv	0	0%	0	0%	2	3%	0	0%	2	3%
Redes sociales	0	0%	0	0%	2	3%	1	1%	3	4%
Redes sociales y amigos	0	0%	1	1%	0	0%	0	0%	1	1%
Tv	0	0%	0	0%	1	1%	1	1%	2	3%
<b>TOTAL</b>	<b>7</b>	<b>10%</b>	<b>2</b>	<b>3%</b>	<b>28</b>	<b>42%</b>	<b>30</b>	<b>45%</b>	<b>67</b>	<b>100%</b>

Fuente: propio de la investigación.

En la tabla, se describe y analiza los resultados del ítem: “Medios a los que se tiene mayor acceso para que en el futuro se pueda recibir información sobre el restaurante

de dietas especiales” dirigido a personas con problemas de salud de la ciudad de Ilave, 2020.

Se observó que, de 67 personas con problemas de salud de hipertensión arterial y diabetes, el 67% tienen acceso a la radio como principal medio para recibir información; el 16% tienen acceso a llamadas telefónicas; el 4% tiene acceso a las redes sociales; el 3% tiene acceso a radio y televisión; el otro 3% tiene acceso a llamadas y radio; el otro 3% tiene acceso sólo a televisión; el 1% tiene acceso a redes sociales y amigos y el otro 1% no tiene ningún tipo de acceso.

De lo manifestado, se observa que existe un predominio de las personas que tienen acceso a la radio como principal medio de información. Esta información es útil para elaborar estrategias publicitarias considerando el medio de comunicación más utilizado por los posibles clientes potenciales.

#### 4.5.5. Ubicación de establecimiento

**Tabla 20.** Ubicación donde existe un mayor acceso para que en el futuro se pueda recibir información sobre el restaurante de dietas especiales

¿Dónde debería de ubicarse el restaurante de comida saludable?	N°	%
En el centro de la ciudad	33	49%
En las periferias	13	19%
En los mercados de abastos	16	24%
Cerca de los centros de salud	4	6%
No habría clientes	1	1%
Total	67	100%

Fuente: propio de la investigación.

En la tabla En la tabla, se describe y analiza los resultados del ítem: “lugar de donde debería ubicarse el restaurante de comida saludable” dirigido a personas con problemas de salud de la ciudad de Ilave, 2020.

Se observó que de las 67 personas con problemas de salud de hipertensión arterial y diabetes el 49% opta que se ubique en el centro de la ciudad; el 24% en mercados de abastos; el 19% prefiere que se ubique en las periferias de la ciudad; el 6% opta que se ubique cerca al centro de salud; finalmente 1% de la población piensa que no habría clientes.

De acuerdo a los resultados obtenidos, se observa que existe un predominio de las personas que prefieren según sus opiniones que la ubicación del restaurante sea cerca al lugar donde ellos residen, y otros quieren que sea cerca al centro de la ciudad por que tendría más acogida.

#### 4.6. CARACTERÍSTICAS DIETÉTICAS Y DIETOTERAPIA EN UN RESTAURANTE DE DIETAS ESPECIALES DIRIGIDO A PERSONAS CON PROBLEMAS DE SALUD

##### 4.6.1. Dietas especiales usadas por las personas de 30 a 59 años con problemas de salud

**Tabla 21.** Tipo de dieta que reciben las personas con problemas de salud

Tipo de dieta que reciben las personas con problemas de salud	Enfermedades que presentan las personas									
	Diabetes e hipertensión arterial		Diabetes tipo 1		Diabetes tipo 2		Hipertensión arterial		TOTAL	
	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%
Hipoglúcida	0	0%	1	1%	20	30%	0	0%	21	31%
Hipoglúcida e hiposódica	6	9%	0	0%	0	0%	0	0%	6	9%
Hipograsa e Hipoglúcida	0	0%	1	1%	8	12%	0	0%	9	13%
Hipograsa e hiposódica	0	0%	0	0%	0	0%	17	25%	17	25%
Hipograsa, Hipoglúcida e hiposódica	1	1%	0	0%	0	0%	0	0%	1	1%
Hiposódica	0	0%	0	0%	0	0%	13	19%	13	19%
<b>TOTAL</b>	<b>7</b>	<b>10%</b>	<b>2</b>	<b>3%</b>	<b>28</b>	<b>42%</b>	<b>30</b>	<b>45%</b>	<b>67</b>	<b>100%</b>

Fuente: propio de investigación



En la tabla, se describe y analiza los resultados del ítem: “Tipo de dieta que reciben las personas con problemas de salud” dirigido a personas con problemas de salud de la ciudad de Ilave, 2020.

Se observó que, de 67 personas con problemas de salud de hipertensión arterial y diabetes, el 31% tiene una dieta hipoglúcida; el 25% tiene una dieta hipograsa e hiposódica simultáneamente; el 19% tiene una dieta hiposódica; el 13% tiene una dieta hipograsa e hipoglúcida simultáneamente; el 9% tiene una dieta hipoglúcida e hiposódica simultáneamente; y el 1% tiene una dieta hipograsa, hipoglúcida e hiposódica simultáneamente.

Quispe (20) en su investigación encontró que el estado nutricional tiene relación con las complicaciones de las personas diabéticas y que por tanto requieren una dieta hipoglúcida.

En los estudios mencionados nos indica de cuál es la dieta que llevan de acuerdo a la enfermedad que presenta cada paciente, por lo tanto, en la presente investigación también hay un predominio de personas que tienen una dieta hipoglúcida e hiposódica, considerando la importancia de la intervención del nutricionista profesional que brinda atención en el Centro de Salud para recibir información sobre el tipo de dieta que deben seguir durante su enfermedad. Esta información es necesaria y útil para ofrecer a los clientes dietas especiales basadas en los problemas de salud que tiene cada persona. Asimismo, se les ofrecerá complementariamente una orientación dietética de acuerdo a las características de sus problemas de salud.

#### 4.6.2. Consejería nutricional a personas de 30 a 59 años con problemas de salud

**Tabla 22.** Lugar donde recibió consejería nutricional

Lugar donde recibió consejería nutricional	Enfermedades que presentan las personas									
	Diabetes e hipertensión arterial		Diabetes tipo 1		Diabetes tipo 2		Hipertensión arterial		TOTAL	
	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%
Centro de Salud	7	10%	2	3%	27	40%	29	43%	65	97%
Hospital	0	0%	0	0%	1	1%	1	1%	2	3%
<b>TOTAL</b>	<b>7</b>	<b>10%</b>	<b>2</b>	<b>3%</b>	<b>28</b>	<b>42%</b>	<b>30</b>	<b>45%</b>	<b>67</b>	<b>100%</b>

Fuente: propio de la investigación.

En la tabla y figura, se describe y analiza los resultados del ítem: “Lugar donde recibió consejería alimentaria” dirigido a personas con problemas de salud de la ciudad de Ilave, 2020.

Se observó que, de 67 personas con problemas de salud de hipertensión arterial y diabetes, el 97% indican que recibieron consejería en el Centro de Salud de Ilave; mientras que el 3% señala que recibió consejería en el hospital.

Quispe (20) en su investigación encontró que la consejería se da luego de que las personas que recibieron consejería fueron diagnosticadas con diabetes mellitus tipo 2; determinándose que la consejería sobre el estado nutricional tiene mucho que ver con la recuperación del paciente.

En la actual investigación también se evidenció el predominio de personas que asisten a su consejería nutricional en el Centro de Salud de Ilave de acuerdo a la enfermedad que presentan y que requieren un tratamiento dietético a lo largo de su enfermedad. Esta información es útil porque nos permite saber dónde se está tratando la enfermedad de los potenciales clientes, para que de esta manera se les atienda según sus necesidades dietéticas.

#### 4.6.3. Método de medida utilizado para el control de raciones de alimentos

**Tabla 23.** Método de medida utilizado para el control de las raciones de alimentos

Método de medida utilizado para el control de las raciones de alimentos	Enfermedades que presentan las personas									
	Diabetes e hipertensión arterial		Diabetes tipo 1		Diabetes tipo 2		Hipertensión arterial		TOTAL	
	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%	N°	%
Método de la mano	5	7%	2	3%	14	21%	29	43%	50	75%
Método del plato	2	3%	0	0%	14	21%	1	1%	17	25%
<b>TOTAL</b>	<b>7</b>	<b>10%</b>	<b>2</b>	<b>3%</b>	<b>28</b>	<b>42%</b>	<b>30</b>	<b>45%</b>	<b>67</b>	<b>100%</b>

Fuente: propio de la investigación.

En la tabla, se describe y analiza los resultados del ítem: “Método de medida utilizado para el control de las raciones de alimentos” dirigido a personas con problemas de salud de la ciudad de Ilave, 2020.

Se observó que, de 67 personas con problemas de salud de hipertensión arterial y diabetes, el 75% utiliza el método de la mano; mientras que el 25% utiliza el método del plato.

De lo expuesto, se observa que existe un predominio de personas que utilizan el método de la mano para la medición de la ración según las recomendaciones que les dieron el profesional nutricionista de Centro de Salud, se trata de un método práctico y sencillo que ayuda a calcular la porción de alimento que se debe consumir en las principales comidas. Esta información se utiliza no solo para conocer las características del método de medición para controlar la dieta de las personas con problemas de salud, sino también para orientarlos en función de sus condiciones de salud.



#### **4.7. REQUERIMIENTOS DE MERCADO PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE PARA PERSONAS CON PROBLEMAS DE SALUD EN LA CIUDAD DE ILAVE 2020.**

En relación al objetivo general de identificar los requerimientos de mercado para la creación de un restaurante para personas con problemas de salud en la ciudad de Ilave 2020 tenemos el siguiente resultado: Las características que presentan nuestro cliente son: personas con problemas de salud con diabetes, entre ellos adultos de 30 a 59 años de edad, hombres y mujeres en su mayoría mujeres, presentan un estado civil casado en un porcentaje mayor, con nivel de instrucción de secundaria completa seguido de primaria y superior esto de acuerdo al lugar de estudio, con una carga familiar baja, por la edad que se encontró que la mayoría ya no tiene responsabilidad de carga familiar, con un nivel socioeconómico media, como requerimiento de mercado buscan que tenga limpieza, el orden y la variedad de platos saludables, como también buscan un precio cómodo, la ubicación al alcance de ellos, también prefieren que les brinde información nutricional de cada plato que se les ofrecerá y como valor agregado prefieren el servicio a domicilio. Llegando a concluir que de acuerdo a los resultados de los cuestionarios sobre la idea de abrir un restaurante que les ofrecerá dietas especiales de acuerdo a su enfermedad y la frecuencia de lo cual asistirían, indicaron es muy bueno la idea, que si asistirían por lo cual se determina que es viable abrir un restaurante con dichas características que piden los clientes potenciales.



## V. CONCLUSIONES

1. Los resultados indican que, como requerimientos de mercado, se encontró una reacción positiva para crear un restaurante que brinde una alimentación saludable a personas con problemas de salud. Se cumplen los requerimientos del mercado para la creación de un restaurante para personas con problemas de salud en la ciudad de Ilave 2020 por lo cual crear un restaurante es viable.
2. En cuanto al perfil del cliente potencial del restaurante que ofrece dietas especiales para personas con problemas de salud, predominan las personas con hipertensión arterial (45%), seguidas de la diabetes tipo 2 (42%) por lo cual el cliente potencial del restaurante sería la población desatendida de acuerdo al requerimiento del tipo de dieta que debe llevar de acuerdo al problema de salud que presente el cliente.
3. En cuanto al análisis de demanda, en un 93% de los encuestados opina que la idea de abrir un restaurante de comida saludable es buena, mientras que solo el 7% son indiferentes ya que no se han visto este tipo de restaurantes en la ciudad de Ilave.
4. Respecto al análisis de la oferta, se encontró que la ciudad de Ilave no existe ningún restaurante que prepare comida saludable exclusivamente para personas con problemas de salud. Lo que significa que no habría competencia y que la oferta es actualmente nula; por otro lado, si se creara el restaurante que ofrece comida saludable, habría una oferta del 97% de la población estudiado.
5. En cuanto al análisis de la oferta y la demanda que el 76% de los encuestados indica que, si se instala un restaurante para personas con problemas de salud, sería bien recibido, el 21% indica que habría una recepción regular y solo el 3% indica que no habría recepción, se observa que existe un predominio de las personas encuestadas que señalan que si tendría acogida un restaurante para personas con problemas de salud.



6. En cuanto a las características de la comercialización para crear un restaurante que ofrezca dietoterapia para personas con problemas de salud, se observó que las personas con hipertensión y diabetes en un 27% lo que más buscan en un restaurante es la limpieza, el orden y la variedad de platos. En relación al monto que están dispuestos a pagar, el 63% indica que pueden pagar S /. 6,00. Respecto a otros servicios adicionales, el 51% prefiere el servicio a domicilio. En cuanto al acceso a la información, el 67% tiene acceso a la radio como principal medio de recepción de información del restaurante, de esta manera, los mecanismos de comercialización son efectivos para llegar a la población.
  
7. En cuanto al tipo de dieta que llevan según indicaciones del profesional nutricionista, se encontró que el 31% de las personas encuestadas tiene una dieta hipoglúcida; El 25% tiene una dieta baja en grasas y sodio y el 19% tiene una dieta baja en sodio, por lo cual abrir un restaurante que atienda a personas con problemas de salud será viable.



## VI. RECOMENDACIONES

1. A los profesionales de Nutrición Humana, a los emprendedores de la Región Puno, se les recomienda que desarrollen estudios de mercado de la creación de un restaurante para personas con problemas de salud; ya que, en estos tiempos de problemas sanitarios, uno de los mejores mecanismos para vencer las enfermedades es una adecuada alimentación en función a dietas especiales.
2. A los profesionales de Nutrición Humana, a los emprendedores de la Región Puno, se les sugiere que desarrollen estudios en relación a al perfil del cliente potencial, a la oferta y demanda para crear un restaurante que ofrezca dietoterapia,
3. A los profesionales de Nutrición Humana, a los emprendedores de la Región Puno, se les sugiere que desarrollen estudios sobre el balance de la oferta demanda para crear un restaurante que ofrezca dietoterapia para personas con problemas de salud. Este indicador permitirá conocer si la propuesta será rentable.
4. A los profesionales de Nutrición Humana, a los emprendedores de la Región Puno, se les propone que desarrollen estudios relacionados a las características de la comercialización para crear un restaurante que ofrezca dietoterapia para personas con problemas de salud, de esta manera estarán informados sobre los productos y servicios que se ofrece.
5. A los profesionales de Nutrición Humana, a los emprendedores de la Región Puno, se les recomienda que realicen estudios sobre la dieta de las personas con problemas de salud en lo concerniente a diabetes e hipertensión arterial, a fin de identificar si estarían dispuestas a acudir a un restaurante de dietas especiales.



## VII. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. FAO , OPS , WFP , UNICEF. Panorama de la seguridad alimentaria y nutricional en América Latina y el Caribe 2019. Primera ed. Santiago: CC BY-NC-SA 3.0 IGO.; 2019.
2. Organizacion Mundial de la Salud. Alimentación sana. [Online].; 2018 [cited 2020 noviembre 27. Available from: <https://www.who.int/es/news-room/factsheets/detail/healthy-diet>.
3. Flores B, Castillo J, Bailon C. Proyecto de negocio sobre comida saludable, Good Food. Tesis. Lima: Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas, Programa de contabilidad; 2017.
4. Instituto Nacional de Estadística e Informática. Perú: Factores de riesgo asociados al COVID-19, ENDES 2018-2019. Primera ed. Lima: INEI; 2020.
5. Escutia H, Dominguez R, Figueroa A. Síndrome de Takotsubo asociado a crisis miasténica. Rara asociación en un caso. Rev Mex Cardiol. 2017; 28(2).
6. Portillo M, Roque E. Metodología de la investigación científica. Segunda ed. Lima: Juan Gutemberg; 2018.
7. Vara A. 7 Pasos para una tesis exitosa Lima: Universidad San Martín de Porres; 2017.
8. Córdova I. El proyecto de investigación cuantitativa. Primera ed. Cubas A, editor. Lima: San Marcos; 2017.
9. Hernández R, Fernández C, Baptista P. Metodología de la investigación. Quinta edición ed. Mares J, editor. Ciudad de México: Mc GRAW HILL; 2014.



10. Guzmán J, Vera Andrés ea. Estudio de factibilidad para la creación de un restaurante de comidas rápidas saludables en la ciudad de Bogotá. Tesis o trabajo de grado. Bogotá: Universidad católica de Colombia, Facultad de ciencias económicas y administrativas; 2018.
11. Díaz M, Yiseth H. Alimentación saludable y oferta de restaurantes. Una revisión de la evidencia reciente en la literatura. *Aula y Ciencia*. 2019; 24(3).
12. Díaz M, Caicedo P. Promoción de alimentación saludable en restaurantes: investigación cualitativa de estudio de casos colombianos. *Rev Esp Nutr Hum Diet*. 2019; 23(4).
13. Duque D. Modelo de negocios para la creación de un restaurante especializado en comida saludable, en Cartago, Valle del Cauca, en el año 2019 Pereira: Universidad EAFIT; 2019.
14. López C. Diseño de un plan de negocio para la creación de un restaurante de comida rápida saludable ubicado en la ciudad de Santiago de Cali Cali: Universidad de San Buenaventura Colombia; 2018.
15. Levin S. Estado nutricional y hábitos alimentarios en adultos mayores de 65 a 70 años que asisten al centro de pensionados Civil de la Nación. Tesis. Buenos Aires: Universidad Abierta Interamericana, Facultad de Ciencias de la Salud; 2017.
16. Rodríguez L. Estudio de mercado para determinar la creación de un restaurante de comidas saludables en la ciudad de Chiclayo teniendo en cuenta el modelo de un Fast Food. Tesis. Chiclayo: Universidad Católica Santo Toribio de Mogrovejo; 2018.
17. Cabrera G, Pisfil I. Plan de negocios de comida rápida saludable en Lima Metropolitana. Tesis. Lima: Universidad San Ignacio de Loyola, Maestría en Gestión de Negocios de Nutrición; 2018.



18. Ríos S, Romero L, Vega L. Plan de negocio para empresa de servicios de dietas saludables delivery. Tesis. La Molina: Universidad San Ignacio de Loyola, Maestría de Gestión de Negocios de Nutrición; 2017.
19. Luque K, Quispe D. Condiciones de mercado para la creación de un restaurante buffet en la ciudad de Juliaca, Puno 2016. Tesis de pregrado. Puno: Universidad Nacional del Altiplano, Escuela Profesional de Administración y Negocios Internacionales; 2016.
20. Quispe Y. Evaluación del estado nutricional y sus complicaciones en pacientes diabéticos internados en el Hospital III Essalud Juliaca, octubre 2014 – enero 2015. Tesis. Puno: Universidad Nacional del Altiplano, Facultad de Ciencias de la Salud; 2015.
21. Arroyo M. El modelo de negocios CANVAS como herramienta de planificación de la calidad de servicio en los restaurantes turísticos en la región Puno. Tesis. Puno: Universidad Nacional del Altiplano; 2018.
22. Sapag N, Sapag , Reinaldo. Preparación y evaluación de proyectos edición Q, editor. México: Mc Graw Hill; 2008.
23. Yarleque P. Viabilidad de mercado para la instalación de un restaurante en Piura - Año 2019. Tesis. Lima: Universidad César Vallejo; 2019.
24. Hamilton T, y Pezo L. Formulación y evaluación de proyectos tecnológicos empresariales aplicados. Bogotá: Ed. Convenio Andrés Bello; 2018.
25. Parmelee D. Identificación de los mercados apropiados Bogotá: Editorial Gragica; 2018.
26. Córdova T. Formulación y evaluación de proyectos Bogotá: Ecoes ediciones; 2017.



27. Questionpro. Estudio de mercado. [Online].; 2017 [cited 2021 enero 5. Available from: <https://www.questionpro.com/es/estudio-de-mercado.html>.
28. Rengifo M. Propuesta para la creación de un restaurante de comida saludable con especialidad en diabéticos en la ciudad de Guayaquil. Tesis. Guayaquil: Universidad Católica de Santiago de Guayaquil, Facultad de Especialidades Empresariales; 2019.
29. Ratner R, Hernández P, Martel J, Atalah E. Propuesta de un Nuevo Índice de Calidad Global de la Alimentación. Rev Chil Nutr. 2017; 44(1).
30. Medline G. Diabetes. [Online].; 2017 [cited 2020 Nnoviembre 16. Available from: <https://www.nlm.nih.gov/medlineplus/spanish/ency/article/001214.htm>.
31. Yana E. Enfermedades crónico degenerativas en el profesional de enfermería del hospital Regional Manuel Nuñez Butrón – Puno, 2014 Puno: Universidad Nacional del Altiplano; 2014.
32. Sebastián A. Guías de la Sociedad Argentina de Hipertensión para el diagnóstico, estudio, tratamiento y seguimiento de la hipertensión arterial Buenos Aires: Sociedad Argentina de Hipertensión Arterial (SAHA); 2017.
33. Ricaurte R, Armanza J. Estudio de Factibilidad para la Creación de un Restaurante Sustentable en el Cantón General Villamil Playas. INNOVA Research Journal. 2017; 2(11).
34. Cuesta M. Manual de dietas hospitalarias Tolima: Hospital Federico Lleras Acosta; 2015.
35. Borraz S, Civera M, Ferriols F. Manual básico de nutrición clínica y dietética. 2nd ed. Mesejo A, Martínez J, Martínez C, editors. Valencia España; 2012.



## ANEXOS

### Anexo A.

**Cuestionario sobre estudio de mercado para la creación de un restaurante para personas con problemas de salud en la ciudad de Ilave. dirigido a personas con diabetes e hipertensión arterial**

Buen día, el presente cuestionario tiene el objetivo de recoger información para determinar si es viable (a nivel de estudio de mercado) la creación de un restaurante para personas con problemas de salud en la ciudad de Ilave. Por lo que le agradecemos su participación y le solicitamos que responda con veracidad, el cuestionario es estrictamente anónimo.

**Indicaciones: Marque con una X la alternativa que considere correcta.**

#### I. Perfil del usuario

1. **¿Qué enfermedad presenta?**
  - a) Diabetes tipo 1
  - b) Diabetes tipo 2
  - c) Hipertensión
  - d) Hipertensión y diabetes
  
2. **Mencione su edad:** \_\_\_\_\_ años
  
3. **Mencione su género:**
  - a) Varón
  - b) Mujer
  
4. **¿Cuál es su ocupación?** \_\_\_\_\_



**5. ¿Cuál es su nivel de instrucción?**

- a) Sin instrucción
- b) Inicial
- c) Primaria
- d) Secundaria
- e) Superior

**6. ¿Cuánto es su ingreso mensual?**

- a) Menos de S/ 500.00
- b) De S/. 501 a S/. 1000
- c) De S/. 1001 a S/. 2000
- d) De S/. 2001 a S/. 3000
- e) Más de 3001.

**II. Análisis de la Demanda**

**7. ¿En dónde consume sus alimentos normalmente?**

- a) En mi casa
- b) Restaurantes
- c) Cafeterías
- d) Pollería
- e) Mercado
- f) Otro: \_\_\_\_\_

**8. ¿Con que frecuencia va a un restaurante?**

- a) Diariamente
- b) interdiario
- c) Solo los fines de Semana
- d) De forma Quincenal
- e) De forma Mensual
- f) Otra respuesta: \_\_\_\_\_



9. **¿Alguna vez usted consumió alimentos de un restaurante para personas con problemas de salud?**

- a) Sí
- b) No

**Si la respuesta es SÍ, ¿Cuántas veces consumió alimentos del restaurante para personas con problemas de salud? \_\_\_\_\_**

10. **Si en la ciudad de Ilave se instalara un restaurante de comidas saludables para personas con problemas de salud y personal especializado en nutrición y salud ¿Con qué frecuencia asistiría?**

- a) Nunca
- b) Una vez por semana
- c) Todos los días
- d) Otra respuesta: \_\_\_\_\_

11. **A su criterio, califique la idea de negocio basada en la apertura de un restaurante de comida saludable, en la ciudad de Ilave**

- a) Es buena
- b) Es mala
- c) Me es indiferente

### III. Análisis de la oferta

12. **En la ciudad de Ilave ¿existe algún restaurante que prepare comida saludable exclusivamente para personas con problemas de salud?**

- a) Sí
- b) No

**Si la respuesta es SÍ, ¿Cuál es la denominación del restaurante en mención? \_\_\_\_\_**



#### IV. Análisis oferta demanda

13. Desde su punto de vista, si se instalara un restaurante para personas con problemas de salud ¿Tendría acogida?

- a) Sí
- b) Regularmente
- c) No

#### V. Características de la comercialización

14. Mencione dos atributos que principalmente busca en la selección de un restaurante

- a) Buen sabor
- b) Presentación
- c) Atención y ubicación
- d) Limpieza y orden
- e) Precio módicos
- f) Variedad de platos
- g) Realizan promociones
- h) Rapidez en la entrega del producto

15. Mencione dos comidas saludables que son de su agrado:

- a) : \_\_\_\_\_
- b) : \_\_\_\_\_

16. Mencione dos comidas o alimentos que le hacen mucho daño:

- a) : \_\_\_\_\_
- b) : \_\_\_\_\_

17. ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por un plato saludable

- a) S/6.00
- b) S/ 8.00
- c) S/ 10.00
- d) S/ 12.00



e) Otra respuesta:

**18. ¿Qué servicio adicional le gustaría que tuviera el restaurante?**

- a) Servicio de delivery
- b) Información nutritiva de cada plato alimenticios

**19. ¿A qué medios tiene mayor acceso para que en el futuro pueda recibir información sobre alimentación saludable?**

- a) Radio
- b) Tv
- c) Páginas web.
- d) Redes sociales
- e) Periódicos o revistas
- f) Otra respuesta:\_\_\_\_\_

**20. ¿Dónde debería de ubicarse el restaurante de comida saludable?**

- a) En el centro de la ciudad
- b) En las periferias
- c) En los mercados de abastos
- d) Cerca de los centros de salud
- e) Otra respuesta:\_\_\_\_\_

**21. ¿Qué tipo de dieta está usted recibiendo?**

- a) Hipograsa (bajo en grasa)
- b) Hipoglúcida (bajo en glúcidos)
- c) Hiposódica (bajo en sal)
- d) Otro:\_\_\_\_\_

**22. ¿Dónde recibió su consejería?**

- a) Centro de Salud



- b) Hospital
- c) Clínica particular
- d) Otro: \_\_\_\_\_

**Mencione el nombre de la entidad donde recibió consejería:** \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**23. ¿Qué método de medida utiliza usted para el control de las raciones de sus alimentos?**

- a) Método de la mano
- b) Método del plato

Otro: \_\_\_\_\_



Anexo B

Validación de instrumentos

**VALIDACIÓN DE INSTRUMENTO MEDIANTE OPINIÓN DE EXPERTOS**

I. DATOS GENERALES:																						
Apellidos y nombres del informante		Cargo o institución donde labora										Nombre del instrumento de evaluación										
Pineda Vásquez, Isabel Reina		Nutricionista Clínica										Encuesta										
II. ASPECTOS DE VALIDACIÓN			DEFICIENTE 09-20%				REGULAR 21-40%				BUENA 41-60%				MUY BUENA 61-80%				EXCELENTE 81-100%			
INDICADORES	CRITERIOS	0	1	11	16	21	26	31	36	41	46	51	56	61	66	71	76	81	86	91	96	
		5	10	15	20	25	30	35	40	45	50	55	60	65	70	75	80	85	90	95	100	
1. CLARIDAD	Está formulado con lenguaje apropiado															X						
2. OBJETIVIDAD	Está expresado en conductas observables													X								
3. ACTUALIDAD	Adecuado al avance de la ciencia y del conocimiento											X										
4. ORGANIZACIÓN	Existe una organización lógica															X						
5. SUFICIENCIA	Comprende los aspectos en cantidad y calidad														X							
6. INTENCIONALIDAD	Adecuado para valorar los items																X					
7. CONSISTENCIA	Basado en aspectos técnico-científicos														X							
8. COHERENCIA	Existe coherencia entre universo, ejes y unidades de análisis													X								
9. METODOLOGÍA	El método, tipo, diseño, técnica e instrumento responde al propósito de la investigación																X					
10. UTILIDAD	Su aplicación es útil para consolidar el conocimiento científico															X						
III. INFORME Y OPINIÓN DE APLICABILIDAD		Aplicable ( X )										No aplicable ( )										
IV. PROMEDIO DE VALORIZACIÓN:																						
Puno, 19 de Abril del 2021						 Lic. Isabel R. Pineda Vásquez NUTRICIONISTA Hospital Regional "San Juan" Puno Cusco, Perú						998700408										
LUGAR Y FECHA						FIRMA DEL EXPERTO INFORMANTE						TELÉFONO										



## VALIDACIÓN DE INSTRUMENTO MEDIANTE OPINIÓN DE EXPERTOS

I. DATOS GENERALES:																					
Apellidos y nombres del informante		Nombre del instrumento de evaluación																			
Quspe Romero Amalia Felicitas		Cuestionario sobre estudio de mercado para la creación de un Restaurante para personas con problemas de salud en la ciudad de Ilave, dirigido a personas con Diabetes e Hipertensión Arterial																			
Cargo o Institución donde labora																					
Docente de la E.P Nutrición Humana UNA-Puno																					
II. ASPECTOS DE VALIDACIÓN																					
INDICADORES	CRITERIOS	DEFICIENTE 00-20%				REGULAR 21-40%				BUENA 41-60%				MUY BUENA 61-80%				EXCELENTE 81-100%			
		0	6	11	16	21	26	31	36	41	46	51	56	61	66	71	76	81	86	91	96
		5	10	15	20	25	30	35	40	45	50	55	60	65	70	75	80	85	90	95	100
1. CLARIDAD	Está formulado con lenguaje apropiado																		X		
2. OBJETIVIDAD	Está expresado en conductas observables																		X		
3. ACTUALIDAD	Adecuado al avance de la ciencia y del conocimiento																			X	
4. ORGANIZACIÓN	Existe una organización lógica																		X		
5. SUFICIENCIA	Comprende los aspectos en cantidad y calidad																		X		
6. INTENCIONALIDAD	Adecuado para valorar los ítems																			X	
7. CONSISTENCIA	Basado en aspectos teórico-científicos																			X	
8. COHERENCIA	Existe coherencia entre universo, ejes y unidades de análisis																		X		
9. METODOLOGÍA	El método, tipo, diseño, técnica e instrumento responde al propósito de la investigación.																			X	
10. UTILIDAD	Su aplicación es útil para consolidar el conocimiento científico																				X
III. INFORME Y OPINIÓN DE APLICABILIDAD	Aplicable ( X )								No aplicable ( )												
IV. PROMEDIO DE VALORIZACIÓN:																					
Puno, 21 /04/2021				 Firmado digitalmente por QUSPE ROMERO Amalia Felicitas FAU 20145496170 soft Motivo: Soy el autor del documento Fecha: 21.04.2021 17:18:19 -05:00								951750582									
LUGAR Y FECHA				FIRMA DEL EXPERTO INFORMANTE								TELÉFONO									



## VALIDACIÓN DE INSTRUMENTO MEDIANTE OPINIÓN DE EXPERTOS

I. DATOS GENERALES:		Nombre del instrumento de evaluación																			
Apellidos y nombres del informante		CUESTIONARIO SOBRE ESTUDIO DE MERCADO PARA LA CREACIÓN DE UN RESTAURANTE PARA PERSONAS CON PROBLEMAS DE SALUD EN LA CIUDAD DE ILAVE. DIRIGIDO A PERSONAS CON DIABETES E HIPERTENSIÓN ARTERIAL																			
ÁPAZA VELASQUEZ MARGOT ZULEMA		CARGO O INSTITUCIÓN DONDE LABORA																			
		NUTRICIONISTA																			
II. ASPECTOS DE VALIDACIÓN		DEFICIENTE 00-20%				REGULAR 21-40%				BUENA 41-60%				MUY BUENA 61-80%				EXCELENTE 81-100%			
INDICADORES	CRITERIOS	0	6	11	16	21	26	31	36	41	46	51	56	61	66	71	76	81	86	91	96
		5	10	15	20	25	30	35	40	45	50	55	60	65	70	75	80	85	90	95	100
1. CLARIDAD	Está formulado con lenguaje apropiado																			X	
2. OBJETIVIDAD	Está expresado en conductas observables																			X	
3. ACTUALIDAD	Adecuado al avance de la ciencia y del conocimiento																	X			
4. ORGANIZACIÓN	Existe una organización lógica																	X			
5. SUFICIENCIA	Comprende los aspectos en cantidad y calidad																	X			
6. INTENCIONALIDAD	Adecuado para valorar los ítems																		X		
7. CONSISTENCIA	Basado en aspectos teórico-científicos																		X		
8. COHERENCIA	Existe coherencia entre universo, ejes y unidades de análisis																			X	
9. METODOLOGÍA	El método, tipo, diseño, técnica e instrumento responde al propósito de la investigación.																				X
10. UTILIDAD	Su aplicación es útil para consolidar el conocimiento científico																				X
III. INFORME Y OPINIÓN DE APLICABILIDAD	Aplicable ( X )												No aplicable ( )								



Anexo C.

Validación estadística del instrumento mediante opinión de expertos, aplicando el coeficiente de Alfa de Cronbach

**PRIMERO:** El diseño que se utiliza es el Coeficiente Alfa de Cronbach, que requiere una sola administración del instrumento de medición y produce valores que oscilan entre el 0 y 1. Su ventaja reside en que no es necesario dividir en dos mitades a los ítems del instrumento de medición, simplemente se aplica la medición y se calcula el coeficiente.

N° DE ÍTEMS	NÚMERO DE EXPERTOS				TOTAL FILAS
	EXPERTO 1	EXPERTO 2	EXPERTO 3		
	PINEDA VASQUEZ, ISABEL	APAZA VELASQUEZ, MARGOT ZULEMA	QUISPE ROMERO, AMALIA		
1	75	90	85	250	
2	65	90	85	240	
3	60	85	80	225	
4	75	85	80	240	
5	70	85	80	235	
6	80	90	85	255	
7	70	90	85	245	
8	65	95	80	240	
9	80	100	80	260	
10	75	100	90	265	
SUMATORIA	715	910	830	2455	
PROMEDIO	71.5	91	83	245.5	
DESVIACIÓN ESTÁNDAR	6.69	5.68	3.50	12.12	15.86
					146.94



Donde:

12.12 = Desviación estándar de la sumatoria de ítems.

15.86 = Sumatoria de la desviación estándar

146.94 = potencia al cuadrado de la desviación estándar del total de filas, es decir:

$$12.12^2 = 146.94$$

**SEGUNDO:** Para determinar el nivel de confiabilidad de los instrumentos, aplicamos la siguiente fórmula de Alpha de Cronbach:

$$\alpha = \left[ \frac{k}{k-1} \right] \left[ 1 - \frac{\sum S_i^2}{S_t^2} \right]$$

$\alpha$  = Coeficiente de Alpha de Cronbach

K = Número total de ítems

$S_i^2$  = Varianza individual por ítem

$S_t^2$  = Varianza de los puntajes totales al cuadrado

**TERCERO:** Luego reemplazamos los datos:

$$\alpha = \left[ \frac{10}{10-1} \right] \left[ 1 - \frac{15.86}{146.94} \right] = 0,99$$

Coeficiente	Relación
0,00 a +/- 0,20	Despreciable
0,21 a 0,40	Baja o ligera
0,41 a 0,60	Moderada
0,61 a 0,80	Marcada
0,81 a 1,00	Muy alta

**Decisión:** Según el resultado 0,99; se concluye que el instrumento presenta una confiabilidad muy alta; lo que significa que el instrumento (encuesta) es confiable, por tal razón sirve para recoger información confiable.

## Anexo D. Matriz de consistencia

Problema	Objetivos	Variables	Dimensiones	Metodología
<p><b>Problema general</b></p> <p>¿Cuáles son los requerimientos del mercado para la creación de un restaurante para personas con problemas de salud en la Ciudad de Ilave, 2020?</p>	<p><b>Objetivo general</b></p> <p>Identificar los requerimientos de mercado para la creación de un restaurante para personas con problemas de salud en la ciudad de Ilave 2020.</p>	<p><b>VARIABLES:</b></p> <p>Demanda</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Perfil del usuario</li> <li>• Análisis de la Demanda</li> <li>• Análisis de la oferta</li> <li>• Análisis oferta demanda</li> </ul>	<p>Enfoque: Cuantitativo</p> <p>Tipo: No experimental, básico.</p> <p>Diseño: Transversal, prospectivo, Observacional.</p> <p>Nivel: Descriptivo</p> <p>Métodos: deductivo-inductivo; analítico-sintético.</p>
<p><b>Problemas específicos</b></p> <p>- ¿Cuál es el perfil del potencial cliente del restaurante que ofrecerá dietas especiales para personas con problemas de salud?</p> <p>- ¿Cuál es el análisis de la demanda y oferta para la creación de un restaurante que ofrece dietoterapia para personas con problemas de salud?</p> <p>- ¿Cómo es el balance oferta demanda para la creación de un restaurante que ofrece dietoterapia para personas con problemas de salud?</p> <p>- ¿Cuáles son las características de la comercialización para la creación de un restaurante que ofrece dietoterapia para personas con problemas de salud?</p> <p>- ¿Cómo es la dieta de las personas con problemas de salud según la consejería recibida en el Centro de Salud?</p>	<p><b>Objetivos específicos</b></p> <p>- Identificar el perfil del cliente potencial del restaurante que ofrecerá dietas especiales para personas con problemas de salud.</p> <p>- Analizar la demanda y oferta para crear un restaurante que ofrezca dietoterapia para personas con problemas de salud.</p> <p>- Identificar el balance de la oferta demanda para crear un restaurante que ofrezca dietoterapia para personas con problemas de salud.</p> <p>- Identificar las características de la comercialización para crear un restaurante que ofrezca dietoterapia para personas con problemas de salud.</p> <p>- Identificar cómo es la dieta de las personas con problemas de salud según la consejería recibida en el Centro de Salud.</p>	<p>Oferta</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Características de la comercialización</li> <li>• Dietoterapia</li> </ul>	<p>Técnica: Encuesta</p> <p>Instrumento: Cuestionario</p> <p>Población: 10351.</p> <p>Muestra 67</p>