

REGISTRATION FORM

Student Entrepreneurship and Innovation Competition

LACCEI 2022

Leading student: Miguel Angel Rosales Garcia

e-mail address: mrosales@utb.edu.co

WhatsApp number: 304 2727194

Faculty member endorsing the project: Luis Arraut

e-mail address: larraut@utb.edu.co

University: Universidad Tecnológica de Bolívar

Program of studies: Ingeniería Civil, Derecho y Comunicación Social.

Second team member: Valeria Espitia Ortiz

Third team member: Alanis Lozano Arroyo

Fourth team member: Daniella Narvaez Guzman

Project description

Climate change is a problem that the world has been suffering for years because of the insensitivity of human beings to treat their habitat and home. These acts are so important that they have repercussions on essential issues in people's daily lives, as is the case of food. The agri-food industry has been crueling to the planet, as food production over the years has had an environmental impact that has increased the effects of climate change. It is for this reason that a transition of the food industry is needed so that it becomes a modern and sustainable sector in all its processes, with the aim of presenting solutions to scourges that this same industry has caused, such as the scarcity of natural resources, the deterioration in the health of the population due to the consumption of food in poor condition and the non-responsible use of food. From this premise, the project of sustainable restaurants that grow their own fruits and vegetables was born to provide a responsible consumption and use of food.

Resumen

El cambio climático es una problemática que viene padeciendo el mundo hace años por consecuencia de la insensibilidad del ser humano para tratar a su hábitat y hogar. Esos actos tienen tanta trascendencia que repercuten en temas esenciales en el día a día de las personas, como es el caso de la alimentación. Y es que la industria agroalimentaria ha sido cruel con el planeta, pues la producción de alimentos a lo largo de los años ha tenido un impacto medioambiental que ha acrecentado los efectos del cambio climático. Es por esta razón, que se necesita una transición de la industria alimentaria para que esta se convierta en un sector moderno y sostenible en todos sus procesos, con el objetivo de presentar soluciones a flagelos que esta misma industria ha provocado, como la escasez de recursos naturales, el deterioro en la salud de la población por el consumo de alimentos en mal estado y el no aprovechamiento responsable de los alimentos. A partir de esta premisa, nace lo que es el proyecto de restaurantes sostenibles que siembren sus propias frutas y verduras para poder brindar un consumo y aprovechamiento responsable de los alimentos.

Definición del problema

Actualmente existen problemáticas como la hambruna, la falta de salud y la irresponsabilidad de consumo y producción, que entierran al mundo en la pobreza, desigualdad e insostenibilidad. Es por tales argumentos, que es de suma importancia y necesidad, crear y desarrollar una idea que intente mitigar estos flagelos que azotan al planeta. Y esta idea hace referencia a los restaurantes sostenibles con nuevas formas de alimentos que servirán como un impulso para la prevención de la hambruna y escasez de alimentos, la sostenibilidad y la promoción de una alimentación que ayude a la salud y bienestar del ser humano.

Mercado a conquistar con la idea

Con nuestro proyecto se quiere ofrecer un servicio para el gremio de los restaurantes, que se enfoca directamente en los alimentos provenientes de la agricultura, se puede decir que se busca conquistar un mercado muy competitivo y de servicio.

Sabemos que la gastronomía en Colombia y en el mundo entero quedó terriblemente afectada con el paso de la pandemia por el Covid-19, luego de ello se han aplicado ciertas estrategias de negocio para alcanzar la recuperación del sector.

Con nuestro proyecto se podría proporcionar una idea innovadora y revolucionaria en cuanto a la obtención frutas y verduras, aportando así calidad y autosostenibilidad a los negocios, lo cual ayudaría al mejoramiento de este gremio que se encuentra en constante recuperación.

Perfiles de los clientes

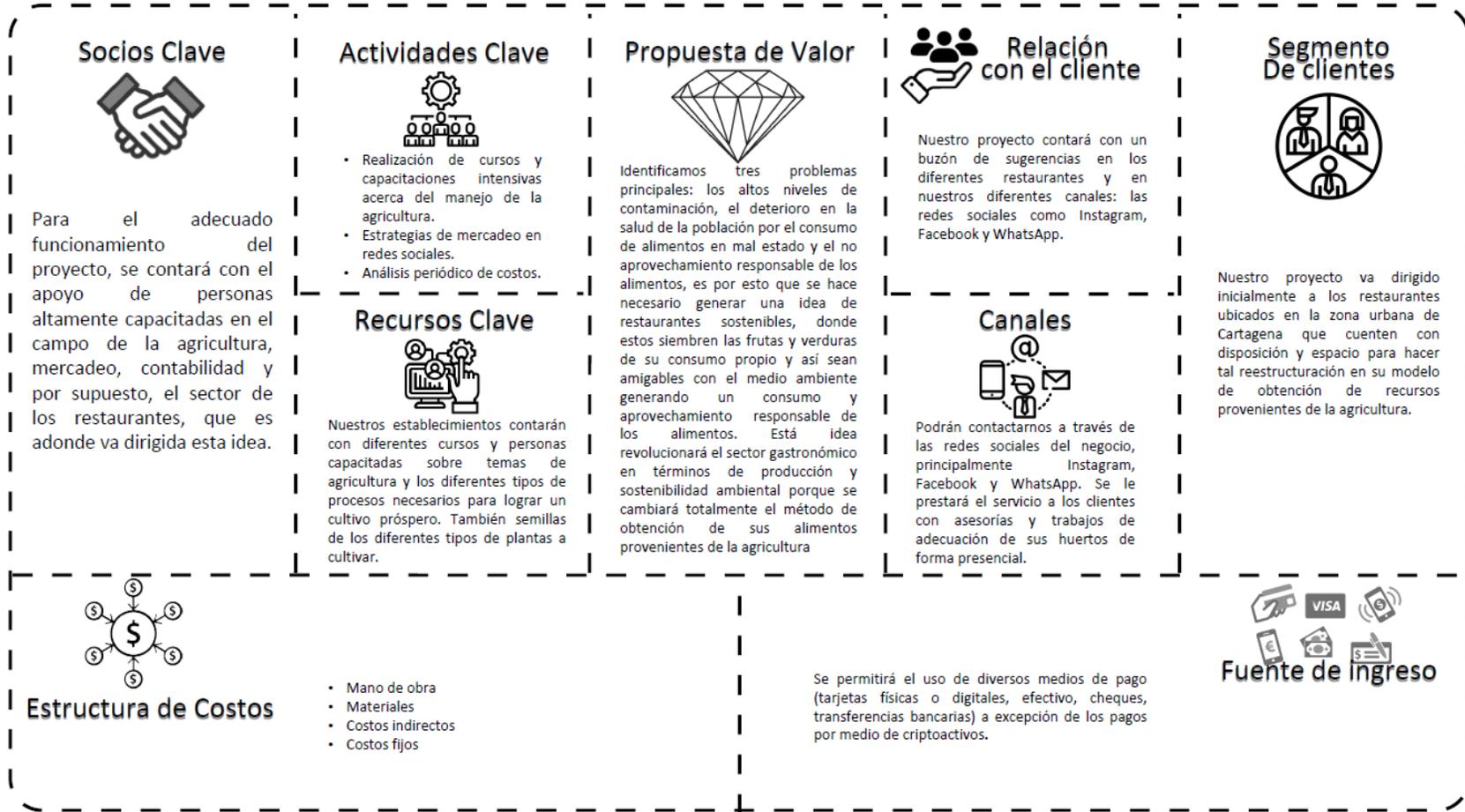
Nuestro proyecto está dirigido a aquellos negocios de comida que se encuentran en Cartagena que estén en la capacidad, y cuenten con la disposición y espacio suficiente para realizar o crear huertos en su propiedad obteniendo así de su propia cosecha, recursos de una manera directa para las diferentes comidas que vayan a brindarle a sus clientes.

Buscando así, la minimización de impactos al medio ambiente ya que esto brindaría la utilización de recursos orgánicos y un mejor aprovechamiento de los alimentos pudiendo usarse como material para generar diferentes tipos de abonos a la hora de realizar los huertos y la cosecha.

Funcionalidad del producto/servicio

Se dictarán cursos, talleres y asesorías dirigidos por profesionales en el área agrícola, brindándoles la capacitación necesaria a los clientes para que puedan cultivar y aprovechar los recursos que logren labrar en sus propias instalaciones. Periódicamente nos pondremos en contacto con ellos, para realizar un control y seguimiento de las herramientas que se les proporcionó, para garantizar la viabilidad y eficacia del proyecto.

MODELO CANVAS



Diseñado por: Valeria Espitia, Daniella Narváez, Alanis Lozano, Miguel Ángel Rosales