



Universidad del
Rosario

SETAS DE ORIGEN

TRABAJO DE GRADO

ANDRÉS FELIPE VANEGAS FEO

BOGOTA, DC. COLOMBIA

2020



SETAS DE ORIGEN

TRABAJO DE GRADO – EMPRENDIMIENTO UR

ANDRÉS FELIPE VANEGAS FEO

KATHERINE SANJUAN

ADMINISTRACION EN LOGISTICA Y PRODUCCION

BOGOTA, DC. COLOMBIA

2020

Tabla de contenido

Glosario.....	5
Resumen.....	6
Palabras Claves	6
Key Words	6
1. Introducción.....	7
1.1. Resumen Ejecutivo	7
1.2. Objetivo General	8
1.3. Objetivos Específicos	9
2. Intereses propios del proyecto de emprendimiento	9
3. Exploración e identificación del negocio	9
4. Construcción de la propuesta de valor.....	12
4.1. Trabajos del cliente:	12
4.1.1. Funcional:	12
4.1.2. Social:	13
4.1.3. Emocional:.....	13
4.2. Frustraciones del cliente:	14
4.2.1. Efectos secundarios:	14
4.2.2. Obstáculos:	14
4.2.3. Riesgos:	14
4.3. Alegría del cliente:	14
4.3.1. Necesarias:.....	14
4.3.2. Esperadas:	14
4.3.3. Deseadas:	15
4.3.4. Inesperadas:	15
4.4. Producto y servicio:	16
4.4.1. Portafolio de Setas:	16
5. Creadores de valor	16
6. Modelo financiero 1.0.....	18
7. MODELO DE NEGOCIO 3D.....	21
8. Conclusiones.....	26
9. Referencias	27

Índice de tablas

Ilustración 1- Modelo de Negocio para primero 5 meses	19
Ilustración 2-Modelo Económico.	20
Ilustración 3- Modelo de negocio 3D.	21
Ilustración 4- CANVAS ambiental.....	22
Ilustración 5- PESTEL.....	23
Ilustración 6- Modelo de relaciones.....	24

Glosario

Compostaje: El compostaje es un proceso de transformación de la materia orgánica para obtener compost, un abono natural.

Hongo: Los hongos son un grupo de microorganismos eucariotas, que posee unas características biológicas que los diferencia tanto del reino vegetal como del animal, formando un reino propio.

Orellanas: Las orellanas son hongos comestibles que tienen forma de ostra y que se cultivan con los residuos agrícolas como el capacho del maíz, el bagazo de la caña, la cacota del café y las cáscaras de frijol y arveja.

Setas: son un conjunto de hongos con cuerpos fructíferos o esporocarpos en forma de sombrilla sostenida por un pedicelo, es decir de aspecto agárico o similar, comestible o no comestible.

Resumen

La seguridad alimenticia es un problema que tenemos frente a nosotros, la sociedad se ha guiado a un camino de tecnología y desarrollos solo personales, pero no sostenibles ni reales en un futuro. Los alimentos son la fuente de energía que todos los seres humanos necesitan para vivir día a día y así mismo para desarrollar sus ideas. Este documento busca darle un nuevo camino sostenible a alimentos que son altos en valor biológico y alimentario pero que son tan fáciles de conservar y desarrollar que todos los seres humanos lo podrían tener en la huerta de su casa.

Palabras Claves: Orellanas, champiñones, compostaje, reciclaje, café, sustentable, agricultura.

Abstract

Food safety is a problem that we have in front of us, society has been guided to a path of technology and only personal developments, but not sustainable or real in the future. Food is the source of energy that all human beings need to live from day to day and also to develop their ideas. This document seeks to give a new sustainable path to food that is high in biological and food value but that is so easy to preserve and develop that all human beings could have it in their home garden.

Key Words: Orellanas, Mushrooms, composting, recycling, coffee, sustainable, agricultura.

1. Introducción

1.1. Resumen Ejecutivo

¿Qué problema hemos detectado?

Muchas empresas se enfocan en la producción de productos alimenticios a gran escala sin tener algún tipo de control sobre estos productos en cuanto a su calidad e impacto en el ser humano que los consume. También muchas empresas no cumplen estándares en cuanto a calidad y cantidad de productos sostenibles y sanos con el medio ambiente y el ser humano.

¿En qué consiste el negocio?

Setas de Origen es una empresa de producción de orellanas y champiñones a partir de compostaje 100% natural sin ningún tipo de compuesto animal y el cual incluye en ese compostaje el uso del Café reciclado, ya sea su cascarilla o luego del consumo en establecimientos comerciales.

¿Cuáles son las fuentes de ingreso?

Las fuentes de ingreso que tiene Setas de Origen son la venta de champiñones y orellanas a granel o empacados, la venta de compostaje 100% natural y limpio de animales o desechos y la venta de micelios de orellanas.

¿Cuál es el equipo de trabajo?

En Setas de Origen hay 4 empleados por el momento, uno de ellos es un agricultor con mas de 10 años de experiencia en el manejo de este tipo de cultivos, otro trabajador es el encargado de apoyar labores de cosecha y entrega a locales comerciales, finalmente, existen dos empleados que son los encargados del área financiera y del aérea de ventas-mercadeo.

¿Por qué creemos que el negocio seguirá funcionando?

Estamos conquistados con este negocio porque es rentable hasta el momento, sin tener un gran capital inicial y sin tener una mano de obra muy amplia, hemos podido tener un gran éxito en ventas y acogida de los clientes, no solo por la calidad de los productos sino por la gran idea sostenible de utilizar todo el residuo del café como compostaje para sembrar nuevos alimentos. A los clientes se les ha logrado crear algún tipo de fidelización con el producto, esto por el auge del consumo de alimentos sanos, sostenibles y que aporten calidad a la alimentación humana y que no afecten su peso o alguna enfermedad.

- **Actividad económica de agricultura o siembra de alimentos.**
- **CIIU 0161**

1.2. Objetivo General

-Ser lideres en la producción y comercialización de champiñones y orellanas en Colombia

1.3. Objetivos Específicos

- Ofrecer la mejor atención a los clientes de forma amable y confiable
- Dar los mejores precios del mercado de acuerdo con nuestra rentabilidad
- Crear programas de educación alimenticia donde se involucre a los clientes consumidores

2. Intereses propios del proyecto de emprendimiento

Con la creación de Setas de Origen pude cumplir uno de mis sueños y de las personas con las que trabajo y fue crear una empresa de alimentos, pero que mas allá de producir solo comida se produzca calidad y salud a las personas que las consumen, por tal razón, Setas de Origen nació con el objetivo de dar calidad alimenticia a los clientes que la consumen a través de la venta y comercialización de champiñones y orellanas sin ningún tipo de origen animal, la situación actual de sanidad y el desarrollo de la sociedad nos lleva a una modernidad alimenticia y es aquella donde todo lo que consumamos sea de origen vegetal, que no afecte al planeta ni animales y que sea bueno para el ser humano que supla las necesidades de las proteínas de origen animal, por eso es que Setas de Origen cumple el sueño de su equipo de trabajo, donde todos buscan la sostenibilidad.

3. Exploración e identificación del negocio

Setas de Origen nació luego de conocer la gran problemática de la sostenibilidad alimenticia, esto significa que debido al gran desarrollo tecnológico del ser humano los alimentos y productos de la tierra han sido cada vez mas contaminados y mas difíciles de cumplir con los requerimientos nutricionales de los consumidores, por tal razón, la contaminación, el alto costo de los productos, la poca oferta de productos orgánicos 100% y la nueva conciencia de los consumidores son aquellos factores por los cuales Setas de Origen nace para la producción de champiñones y orellanas por ahora, con la idea de suplir alimentos de origen animal, alimentos con altos índices de contaminación o simplemente para tener una alimentación balanceada.

En el entorno deportivo fue el inicio de esta idea, pero con el tiempo de desarrollo del negocio se logro evidenciar de como un alto porcentaje de las personas tienen el objetivo de consumir alimentos orgánicos, alrededor del 70% de las personas quieren consumir alimentos libres de contaminantes, que no afecten su peso ni su forma física, con el simple hecho de salir a la calle y cuestionar a un grupo de personas se logro encontrar el gran problema de la sociedad en cuanto a la alimentación y de la necesidad urgente de que mas empresas inicien con la idea de Setas de Origen.

Para el desarrollo de Setas de Origen se encontró que ciertos actores que son fundamentales para el desarrollo del negocio, en este caso son los proveedores de residuos de café o cascarilla, puede ser de fincas aledañas a los cultivos o de cafeterías y restaurantes, por otro lado, los proveedores de semilla son muy importantes porque de ellos vendrán los micelios de los cuales nacerán los champiñones y orellanas, también los proveedores de empaques que en este caso son de plástico y papel, en el caso de Setas de Origen la inversión ha sido solo del fundador, no ha

tenido inversionistas hasta el momento y finalmente el actor mas importante, los clientes, ellos son el motor del negocio y la razón por la que Setas de Origen nace y crece.

Para el desarrollo del negocio es fundamental la implementación de mano de obra con experiencia, por tal razón, Setas de Origen contrata en algunas ocasiones expertos en el cultivo de champiñones y orellanas para el asesoramiento, en cuanto a la calidad y la cantidad, Setas de Origen cuenta con unas amplias instalaciones perfectas para seguir crecimiento y con la posibilidad e idea de crear un gran invernadero para aumentar la producción y así seguir siendo constantes en la producción y no ver variaciones en el precio de producción y venta.

Para la validación del problema se encontraron estadistas de la Andi, donde se demuestra que en los últimos años se ha tenido un crecimiento constante alrededor del 5% y que para el 2020 se espera un crecimiento del 7% (Dinero, 2020), pro cuestiones del problema de salubridad esto ha sido muy variable, en el caso actual del Covid-19 los precios de los alimentos han aumentado pero el consumo de estos ha disminuido, las personas buscan el consumo de alimentos de bajo costo y de bastante cantidad, como las harinas, el arroz y los granos, este tipo de productos han tenido un crecimiento, pero en el caso de las orellanas y champiñones se ha mantenido constante y a la baja, la gran cantidad de personas con bajos recursos afectan este tipo de estadísticas y mediciones.

Por otro lado, Setas de Origen nace de una empresa mas grande de alimentos, la cual comercializa todo tipo de alimentos sin ningún procesamiento, en fresco, de allí se conoce el gran problema micro-económico que existe en la actualidad, las personas de recursos medios y altos se han inclinado por el consumo de alimentos de alta calidad y sobre todo que cumpla con los requerimientos nutricionales y de calidad, para esto los champiñones y orellanas han sido muy

importantes, aquellas personas sin importar el sacrificar otros alimentos prefieren consumir una cantidad de estos alimentos a otros a los que estaban acostumbrados como las carnes o las legumbres, esto demuestra de como la tendencia de consumo ha cambiado y de que los hábitos de consumo también, ahora la moda y la importancia de la salud es lo fundamental, el cuidar el peso, la figura y el estado físico es lo fundamental a la hora de hacer mercado y de cocinar, por esta razón es que Setas de Origen sigue en crecimiento sin importar que la industria no lo demuestre, la sociedad ya no es la misma que hace unos años y eso se puede evidenciar con simplemente salir a hacer deporte, donde la cantidad de personas es abrumadora y donde ahora la persona que tiene mejor estado físico y cuerpo es aquella que da consejos y que puede guiar a las demás a seguir ese camino.

Para validar esta información se hizo solo una encuesta a una persona del gremio de la agricultura y miembro activo de un equipo de ciclismo, su nombre es Israel Forero, este agricultor es el encargado de producir mas de 10 bienes de consumo para la canasta básica familiar y que también tiene conocimiento del mundo de la salud, por esta razón esta entrevista solo confirmo la información que se había dicho anteriormente, para él lo importante es el habito de consumo, ya las personas no consumen los mismos alimentos de antes y no están dispuestas a pagar lo mismo de antes por arroz, papa o yuca, ahora se busca algo bajo en carbohidratos, que no suba el azúcar sino por el contrario que tenga mucha proteína y minerales.

4. Construcción de la propuesta de valor

4.1. Trabajos del cliente:

4.1.1. Funcional:

-Alimentarse de forma sana

-Crear un habito de consumo de alimentos naturales

-Bajar de peso

-Controlar las calorías

4.1.2. Social:

-Ayudar a bajar la contaminación

-Bajar el consumo de azucares y grasas

-Marcar la tendencia en el consumo de los alimentos de origen vegetal

4.1.3. Emocional:

-Mejor salud

-Mejor estado Físico

-Control de peso

-Mayor alegría al sentirse satisfecho con alimentos sanos

4.2. Frustraciones del cliente:

4.2.1. Efectos secundarios:

-Estrés por no conseguir el producto

-Alergias al producto

4.2.2. Obstáculos:

-Bajos ingresos

-Tiendas donde se comercializa

4.2.3. Riesgos:

-No conseguir los resultados esperados

-No tener paciencia en el consumo de los alimentos

4.3. Alegría del cliente:

4.3.1. Necesarias:

-Control de la alimentación

4.3.2. Esperadas:

-Un alimento saludable y 100% natural que ayude al cliente a controlar sus necesidades de alimentación

4.3.3. Deseadas:

-Cero contaminaciones

-Bajas costos del producto

-Facilidad de adquisición

4.3.4. Inesperadas:

-Mayores beneficios en la salud

-Bajo costo del producto

Aliviadores del dolor:

-Reducción en el peso

-Reducción en la contaminación

-Reducción en el precio de producción

-Mayor disposición del producto en diferentes establecimientos

4.4. Producto y servicio:

4.4.1. Portafolio de Setas:

- Orellanas

- Champiñones

-Semillas de Orellanas

-Venta de compostaje 100% natural sin origen animal

Todos los productos tienen como características el reciclaje de Café colombiano

Todos los productos son bajos en contaminación

Todos los productos benefician la salud del ser humano

Todos los productos tienen calidad alta certificada

5. Creadores de valor

-Setas de Origen podrá aumentar la felicidad de los clientes ofreciendo un producto con casi cero emisiones al ambiente

-Setas de Origen aumenta el bienestar y la felicidad de sus clientes a través de productos de consumo con muy bajos niveles de calorías, con casi cero gramos de carbohidratos y muy altos en proteínas y vitaminas.

-Setas de Origen ofrece un servicio el cual consiste en la recogida del producto y el cambio de este cuando alguna de las orellanas presenta alguna imperfección en el transporte o cadena de frío necesaria para su entrega a los clientes.

En este caso del mapa de valor se hizo la entrevista a una persona encargada de una pastelería y un restaurante en el municipio de Mosquera, el cual es el sitio donde se encuentran los cultivos, para esta entrevista se pregunto principalmente, si conocía que eran los champiñones y orellanas, si alguna vez los había consumido, si en su dieta diaria incluí estos comúnmente, si conocía los beneficios que estos tenían para la salud y si el costo de esto para ella era algo, bajo o normal respecto a otras proteínas.

Luego de la entrevista a Lina González, se logro evidenciar de que los champiñones son mas comunes que las orellanas, que en los restaurantes ha aumentado el consumo de la proteína de champiñón como remplazo de las proteínas animales, además e que el consumo de este tipo de alimento natural es muy común en los hogares del municipio, pero no solo eso sino que el precio de los champiñones es mucho mas bajo que el de la carne o el pollo, lo cual lo hace un alimento sano, con grandes aportes nutricionales y a un bajo costo, por tal razón, Lina dijo que prefería el consumo de este producto para su familia y su negocio, además de que el auge de los alimentos que no afecten el peso como el azúcar y carbohidratos es el principal requerimiento de los clientes en su pastelería y restaurante.

6. Modelo financiero 1.0

En el caso de Setas de Origen se manejan dos productos por ahora, las orellanas y los champiñones, estas dos setas tienen un precio de venta de 18.000 a 20.000 pesos colombianos dependiendo el transporte y la cantidad del pedido, este precio viene definido por cada kilogramo y un factor que puede cambiar ese precio es la compra de los proveedores en la misma finca de producción, pero esto rara vez ocurre.

La producción de cualquiera de estos dos productos tiene un costo con todo incluido de 4.000 a 6.000 pesos colombianos, esto puede variar dependiendo el proveedor de la semilla y el proveedor de café, pero pocas veces en el año esto puede variar significativamente.

Para cobrar 18.000 pesos Colombianos Setas de Origen se basa en la experiencia de la venta de otros alimentos que ya ha comercializado y se encuentra que el porcentaje de ganancia debe ser superior al 400%, esto se da por el costo que se debe reinvertir en la siembra, transporte y cosecha de cada uno de los productos, además en el caso de Setas de Origen al no tener intermediario por ahora los precios que se cobran incluyen todo lo que es la negociación y la entrega en los puntos de venta.

En el caso de Setas de Origen ya lleva en funcionamiento alrededor de un año y esto fue un balance general que se hizo de la compañía, pero sin embargo hay algunos baches en el caso de la venta porque inicialmente no se tuvo la contabilidad sino hasta alrededor del mes 4 o 5.

Setas de Origen no tiene inversionistas, todo ha sido aportado por el creador de la compañía Andrés Felipe Vanegas Feo, además de tener el funcionamiento de los siembros en terrenos propios y los vehículos de transporte y manejo también son propiedad del aportador.

Flujo	Mes 1	Mes 2	Mes 3	Mes 4	Mes 5	Mes 6
Ingresos	\$ 1.000.000	\$ 1.500.000	\$ 2.300.000	\$ 2.500.000	\$ 3.200.000	
-Cartera Mes	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	
+Cartera recuperada	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	
Total Ingresos	\$ 1.000.000	\$ 1.500.000	\$ 2.300.000	\$ 2.500.000	\$ 3.200.000	
Materiales/inventarios	\$ 1.000.000	\$ 250.000	\$ 300.000	\$ 320.000	\$ 300.000	
Mano de obra (incluyendo prestaciones)	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	\$ 0	
Costos indirectos de fabricación	\$ 50.000	\$ 50.000	\$ 50.000	\$ 50.000	\$ 50.000	
Gastos Administrativos y Operacionales	\$ 250.000	\$ 250.000	\$ 250.000	\$ 250.000	\$ 250.000	
Total Egresos Operativos	\$ 1.300.000	\$ 550.000	\$ 600.000	\$ 620.000	\$ 600.000	
FLUJO DE CAJA NETO OPERATIVO	-\$ 300.000	\$ 950.000	\$ 1.700.000	\$ 1.880.000	\$ 2.600.000	
Egresos No Operacionales (nada que ver con el negocio; las multas)	\$ -	\$ 450.000	\$ 690.000	\$ 750.000	\$ 960.000	
Ingresos No operacionales	\$ 250.000	\$ 300.000	\$ 380.000	\$ 300.000	\$ 300.000	
Total Egreso no Operacional	-\$ 250.000,00	\$ 150.000,00	\$ 310.000,00	\$ 450.000,00	\$ 660.000,00	
CAJA INCLUYENDO EGRESO NO OPERACIONAL	-\$ 50.000	\$ 800.000	\$ 1.390.000	\$ 1.430.000	\$ 1.940.000	
Aportes socios	\$ 1.500.000,00	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 1.000.000,00	\$ 0,00	
Creditos obtenidos	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00	
Subtotal ingresos financieros	\$ 1.500.000,00	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 1.000.000,00	\$ 0,00	
Inversiones Financieras	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00	
Desinversiones Financieras	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00	
Subtotal ingresos Inversiones Financieras	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00	
Intereses						
Capital						
Total Egresos Financieros	\$ 1.500.000,00	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 1.000.000,00	\$ 0,00	
Caja del período	\$ 1.450.000	\$ 800.000	\$ 1.390.000	\$ 2.430.000	\$ 1.940.000	
Caja inicial	0	0	0	0	0	
Caja neta acumulada	\$ 1.450.000	\$ 800.000	\$ 1.390.000	\$ 2.430.000	\$ 1.940.000	\$ 1.940.000
Impuestos ICA						
Impuesto a la renta 33%						
Total Impuestos	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00	
Caja del período despues de Impuestos	\$ 1.450.000,0	\$ 800.000,0	\$ 1.390.000,0	\$ 2.430.000,0	\$ 1.940.000,0	
Caja inicial	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00	
Caja neta acumulada después de impuestos	\$ 1.450.000,0	\$ 800.000,0	\$ 1.390.000,0	\$ 2.430.000,0	\$ 1.940.000,0	\$ 1.940.000,0

Ilustración 1- Modelo de negocio para los primeros 5 meses Fuente: Obra propia

ACTIVO		PASIVO	
Activo Circulante		Pasivo Circulante	
Caja	\$2.500.000	Proveedores	\$0
Bancos	\$0	Acreeedores	\$0
Inversiones a corto plazo	\$0	Intereses por pagar	\$0
Cuentas por cobrar	\$500.000	ISR por pagar	\$0
Inventario	\$0	Anticipo de clientes	\$0
Total Activo Circulante	\$3.000.000	Total Pasivo Circulante	\$0
Activo Fijo		Pasivo a Largo Plazo	
Edificios	\$250.000.000		0
Terrenos	\$1.000.000.000	Documentos por pagar a largo plazo	\$0
Depreciación acumulada	-\$125.000.000	Total Pasivo Circulante	\$0
Mobiliario y equipo.	\$2.500.000		
Depreciación acumulada	-\$250.000		
Equipo de transporte	\$60.000.000	SUMA DEL PASIVO	\$0
Depreciación acumulada	-\$24.000.000		
Equipo de cómputo	\$1.500.000		
Depreciación acumulada	-\$150.000		
Total Activo Fijo	\$1.164.600.000	CAPITAL CONTABLE	
Activo diferido		Capital social	\$1.500.000
Rentas pagadas por anticipado	\$0	Reservas	\$2.500.000
Otros activos diferidos	\$0	Resultados de ejercicios anteriores	\$0
Total Activo Diferido	\$0	Resultados del ejercicio	\$0
		Total Capital contable	\$4.000.000
SUMA DEL ACTIVO	\$1.167.600.000	SUMA DEL CAPITAL CONTABLE	\$4.000.000
		SUMA DEL PASIVO + CAPITAL CONTABLE	\$4.000.000

Ilustración 1 Modelo Económico - Fuente: Trabajo propio del autor.

Este modelo de negocio da a conocer como es el estado de activos y pasivos para dar inicio al negocio.

7. MODELO DE NEGOCIO 3D

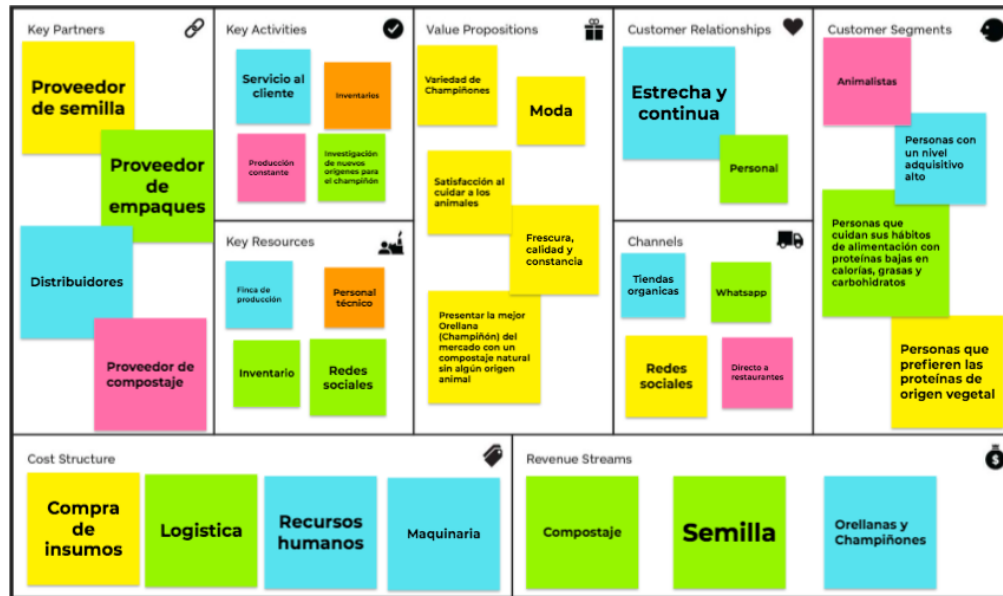


Ilustración 3 - Modelo de negocio 3D.

Fuente: Universidad del Rosario-Emprendimiento

Esta imagen muestra las actividades y características claves del proyecto de negocio, esto con el objetivo de conocer que fortalezas y debilidad podemos tener para atacarlas e irnos por el camino correcto.



Ilustración 4 - CANVAS ambiental.

Fuente: Universidad del Rosario-Emprendimiento

Esta imagen muestra los actores que encontramos en el negocio, bien sea actores directos o indirectos, esto con el objetivo de lograr encontrar las fuentes de materia prima correctas y la transformación correcta para un cliente final

Fuente: Universidad del Rosario-Emprendimiento



Ilustración 5- PESTEL.

Fuente: Universidad del Rosario-Emprendimiento

Este modelo de análisis de factores es esencial para el desarrollo del proyecto, porque con este modelo logramos encontrar todos los actores que afectan de manera positiva y negativa nuestro proyecto, en este caso un actor favorable son las tendencias de consumo de alimentos sanos y un factor negativo el IVA en suministros.

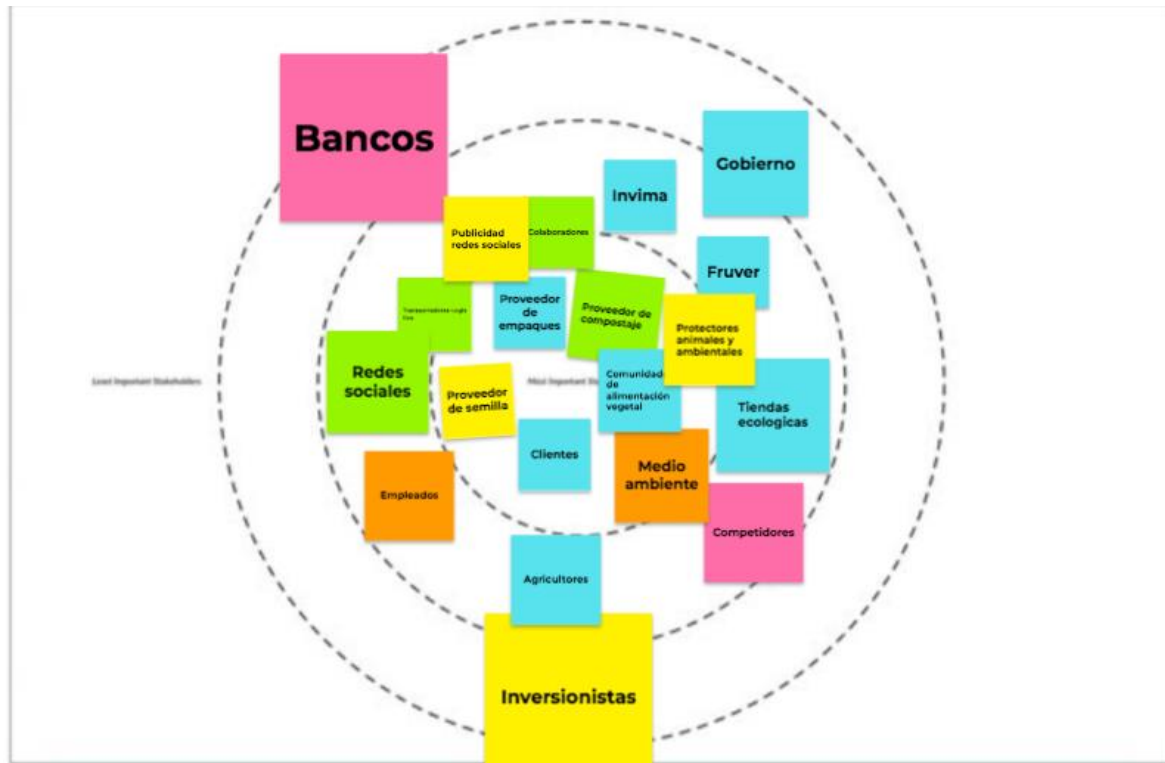


Ilustración 6 - Modelo de relaciones

Fuente: Universidad del Rosario-Emprendimiento

Con este modelo se busca tener una realidad de como son los actores mas cercanos y esenciales en nuestro negocio, esto con el objetivo de conocer la realidad de lo que puede llegar a afectar nuestro modelo de negocio y de quien dependemos mas o menos para el desarrollo.

En el caso de Setas de Origen es una empresa de alimentos con un gran grupo de colaboradores en el caso de la semilla o los empaques, con muy pocos competidores por ahora y sin inversionistas, esta empresa se enfoca en los clientes realmente, su dirección y manejo se da gracias a la necesidad de los clientes por consumir alimentos de calidad y a un costo razonable. El

crecimiento poblacional y el auge de la salud son factores que hacen que la industria alimenticia cambie totalmente su dirección, ya no se trata de la producción en masa de un producto basura, se necesita alimentos de calidad que satisfagan las necesidades de los clientes que cuiden su salud y sobre todo su salud física que es un factor fundamental para las empresas de alimentos que se han querido reinventar.

La comunidad es un gran participante en el negocio de Setas de Origen, la producción se da en fincas con colaboración de campesinos en el caso de los champiñones y orellanas aun no se ha implementado esta colaboración, pero los alimentos que muchas veces no se logran comercializar o que no cumplen estándares de calidad son donados a aquellos colaboradores de la empresa, pero no solo eso, también se ha implementado un plan en el cual se reduzca el uso de agua de fuentes dulces y que por el contrario se trate de usar agua reciclada así como se hace el compostaje y finalmente en el caso del compostaje, este es muchas veces donado a campesinos agricultores como abono para sus siembras.

Setas de Origen aun no ha sido registrada ante la cámara de comercio ni tiene tramites en invima, esto debido a que se esperaba que en el siguiente nivel de emprendimiento se pudiesen tener conocimiento de profesionales en estas áreas, porque el no tener algunos de estos requisitos legales ha sido muy complicado para entrar a surtir supermercados y restaurantes de gran renombre.

8. Conclusiones

Por último, los beneficios para la comunidad con este gran proyecto de desarrollo alimenticio, en el caso de los clientes tendrán el mayor beneficio como consumidores del producto, podrán consumir un alimento alto en proteínas y minerales, pero que a su vez es muy bajo en calorías y en carbohidratos que son casi cero, esto beneficia aquellas dietas deportivas o consumos de alimentos naturales para aquellas personas que cuidan su dieta o le gustan este tipo de alimentos, además, 18.000 pesos es un precio competitivo respecto a otros alimentos de proteínas animales o de leche, pero no solo eso, también se maneja un producto fresco ya que su vida de consumo es mejor a dos semanas en condiciones de nevera y es muy sano porque no tiene plaguicidas ni ningún tipo de material químico para el control de plagas esto porque este tipo de siembras solo necesitan atención y humedad para crecer sanos y sin contaminantes.

Por otro lado, las comunidades aledañas a los siembros han sido beneficiadas con la donación de los productos que no cumplen los estándares de venta, esto no significa que el producto este dañado, simplemente que tienen algún color o les falta algún tallo, en realidad esto son defectos mínimos porque no afectan nada el consumo pero los supermercados y lugares de venta exigen la perfección en lo posible, pero también se han beneficiado comunidades porque se ha reducido el consumo de agua en estos cultivos debido a la recolección de aguas lluvia y al manejo de estas por medio de una planta PETAR, la cual limpia el agua hasta cierto punto y es perfectamente útil para la Setas de Origen por último, ha iniciado un plan de acción para que las comunidades aledañas puedan aprender a manejar los cultivos de champiñones y orellanas y así lograr aumentar el número de cultivos lo que implicaría el mayor número de trabajadores.

La inversión en Setas de Origen es un camino de desarrollo casi seguro, la seguridad alimenticia es uno de los pilares de los negocios para el futuro y se pudo evidenciar con las condiciones de salubridad que se vivieron durante este tiempo, esto demuestra de que la naturaleza y sus desarrollo económicos son el desarrollo pero lo mas importante es que este tipo de alimentos son producidos con residuos, en realidad se le podría llamar una logística verde a una gran parte del proceso de producción.

9. Referencias

Benavides, A. (2020). Gasto en alimentos procesados tuvo en 2019 su mayor crecimiento en una década. Forbes.

Dinero. (2 de Febrero de 2020). La industria de alimentos sigue disparada. Dinero.

Tiempo, E. (21 de Marzo de 2020). El afán de proveerse disparó los precios en plazas de abasto. El Tiempo.