



TRABAJO DE GRADO
Opción Seminario-Diplomado.

Viabilidad de la Comercialización del Hummus de Aguacate y Cilantro en la Gastronomía
Vallecaucana Mediante un Emprendimiento.

Corporación Universitaria Remington.
Facultad de Ciencias Empresariales
Administración de Negocios Internacionales

Andrés Felipe López Ocampo

Karina Centeno Rangel

Opción de Trabajo de grado Seminario-Diplomado.

2024

Dedicatoria

Este proyecto está dedicado, en primer lugar, a mi familia, por su amor incondicional, apoyo y confianza en todo momento. A mis padres, por inculcarme la importancia de la educación y el esfuerzo constante para alcanzar mis metas, y por ser mi ejemplo para seguir adelante.

A mis amigos y compañeros, por su compañía en esta travesía, por las risas compartidas y las largas horas de estudio. Gracias por hacer de este proceso un viaje inolvidable lleno de aprendizaje, apoyo mutuo y amistad verdadera.

Finalmente, dedico este proyecto a todas las personas que valoran el arte de la cocina, la cultura y la innovación. Que este trabajo sea un reflejo de la pasión por descubrir y compartir nuevas experiencias culinarias que nos conectan con diferentes culturas alrededor del mundo.

Agradecimientos

A mis profesores, quienes con su sabiduría y paciencia me guiaron a lo largo de este desafío académico. Su dedicación y pasión por enseñar han dejado una huella imborrable en mi formación, y por ello estaré eternamente agradecido, Siempre me apoyaron en mi proceso académico haciendo que sea cada día mejor profesional y persona.

A la profesora que me guio durante el seminario **Karina Centeno Rangel** por su interés, ayuda y dedicación en la realización del presente.

Tabla de Contenidos

Contenido

Resumen.....	5
Palabras clave:	7
Innovación:	7
Pregunta orientadora de la búsqueda:	10
Metodología de búsqueda de la información:	11
Sustentación teórica de la pregunta:	13
Contexto Internacional:.....	13
Contexto nacional:	20
Contexto Vallecaucano:	25
Contexto Municipal:	34
Propuesta de emprendimiento:.....	37
Justificación del Emprendimiento:	39
Estudio de Mercado:	41
Segmentación de clientes:.....	42
Análisis FODA:	44
Conclusiones.	45
Referencias.....	47

Resumen

El hummus, una preparación alimentaria de origen antiguo, ha trascendido fronteras geográficas y culturales, posicionándose como un alimento esencial en múltiples regiones del mundo. Originario del Medio Oriente, este plato sencillo y nutritivo ha jugado un rol significativo en diversas culturas a lo largo de la historia. En los últimos años, el hummus ha experimentado una notable expansión global, incluyendo su llegada y adaptación a la gastronomía colombiana. Este trabajo tiene como objetivo explorar los orígenes, la historia y la expansión del hummus a nivel mundial, así como su integración en el contexto colombiano, con especial énfasis en el departamento del Valle del Cauca.

El análisis se centrará en cómo el hummus ha comenzado a formar parte del panorama gastronómico local, explorando las perspectivas económicas y la viabilidad de su comercialización y desarrollo en la región. A través de este estudio, se busca proporcionar una visión completa del recorrido del hummus desde sus raíces hasta su presente, proyectando su futuro en la gastronomía del Valle del Cauca.

Desde un punto de vista económico, el hummus tiene un potencial considerable en el mercado colombiano. La creciente demanda de productos saludables, junto con la viabilidad de producir hummus a nivel local con ingredientes accesibles, como los garbanzos y el aceite de oliva, lo convierte en una oportunidad de negocio rentable. Aunque aún hay retos por superar, como la falta de familiaridad de algunos sectores de la población

con este tipo de productos, el mercado ofrece perspectivas positivas, especialmente si se aplican estrategias de marketing que destaquen sus beneficios nutricionales y versatilidad.

En el Valle del Cauca, el hummus ha comenzado a aparecer en supermercados y tiendas especializadas, aunque su presencia sigue siendo limitada. La clave para su éxito radica en la educación del consumidor y en la innovación constante para adaptarlo a las preferencias locales. A medida que los consumidores colombianos continúan adoptando una mentalidad más orientada a la salud, se espera que el hummus tenga un papel destacado en la dieta local, no solo como una tendencia pasajera, sino como una opción alimentaria sostenible y saludable en el futuro.

Palabras clave:**Innovación:**

La innovación se refiere a la introducción de nuevas ideas, métodos o productos que mejoran un proceso o una oferta existente. En el contexto del hummus y la gastronomía, la innovación puede manifestarse de varias maneras:

- **Nuevas Recetas:** Crear variaciones del hummus tradicional utilizando ingredientes locales o alternativos, como el aguacate o el cilantro, para adaptarlo al gusto colombiano.
- **Métodos de Producción:** Implementar técnicas de producción más eficientes y sostenibles que reduzcan el desperdicio y optimicen el uso de recursos.

Alimentación saludable:

Este término se refiere a una dieta equilibrada que promueve el bienestar físico y mental. La alimentación saludable es cada vez más valorada por los consumidores que buscan mejorar su salud. En relación con el hummus, se destaca lo siguiente:

- **Beneficios Nutricionales:** El hummus es rico en proteínas, fibra y grasas saludables, lo que lo convierte en una opción alimentaria favorable en una dieta saludable. Su inclusión puede ayudar a combatir problemas como la obesidad y enfermedades cardiovasculares.

- **Preferencias del Consumidor:** El aumento de la demanda de alimentos saludables está impulsando a los productores a ofrecer productos que se alineen con estos intereses, como el hummus, que se posiciona como una alternativa nutritiva y sabrosa.

Sostenibilidad:

La sostenibilidad se refiere a la capacidad de mantener y cuidar los recursos naturales sin comprometer la salud del planeta. En la gastronomía, esto incluye prácticas que minimizan el impacto ambiental y promueven un sistema alimentario responsable:

- **Producción Local:** Fomentar el uso de ingredientes locales para la producción de hummus puede reducir la huella de carbono asociada con el transporte de alimentos, además de apoyar a los agricultores locales.
- **Ingredientes Naturales:** La utilización de ingredientes frescos y sin aditivos en la preparación del hummus contribuye a un enfoque más sostenible en la alimentación.

Tendencias alimentarias:

se refiere a los patrones emergentes en el consumo de alimentos, que están influidos por cambios en los hábitos, preferencias, y preocupaciones de los consumidores. Estas tendencias no solo afectan lo que las personas comen, sino también cómo lo perciben, cómo lo preparan y dónde lo compran.

Adaptación:

La adaptación implica modificar algo para que se ajuste mejor a un contexto o entorno específico. En el caso del hummus:

- **Fusionar Sabores:** Adaptar el hummus para incluir ingredientes colombianos, como aguacate y cilantro, hace que este platillo sea más atractivo para el paladar vallecaucano.
- **Educación del Consumidor:** Informar y educar a las personas sobre cómo incorporar el hummus en su dieta diaria puede facilitar su aceptación y popularidad, ayudando a posicionar este producto en el mercado vallecaucano.

Pregunta orientadora de la búsqueda:

¿Cómo ha influido la expansión global del hummus junto a las tendencias saludables en su adaptación a la gastronomía colombiana, y cuáles son las perspectivas de crecimiento y aceptación de esta preparación en el Valle del Cauca para la implementación de un emprendimiento ubicado en Guadalajara de Buga?

Metodología de búsqueda de la información:

Revisión bibliográfica y documental:

Se realizó una recopilación de información a través de fuentes secundarias como libros, artículos académicos, informes gastronómicos y estudios sobre la evolución de la cocina del Medio Oriente y su globalización. También se revisaron fuentes específicas sobre la gastronomía colombiana y del Valle del Cauca para contextualizar la adaptación del hummus en el valle del cauca.

1. Fuentes de información primarias: Entrevistas de corta duración a pequeños emprendedores de negocios gastronómicos como restaurantes y puntos de comida rápida en la ciudad de Guadalajara de Buga. Con preguntas muy concisas sobre el conocimiento del hummus y su disposición para implementarlo en sus preparaciones.

2. Fuentes de información Secundarias:

Estudios académicos internacionales: se revisarán diferentes estudios publicados por estudiantes y docentes de diferentes universidades como Oxford y cambridge en busca de información clave como lo es la historia y valores nutricionales comprobados científicamente.

Estudios académicos nacionales: Se buscará información en las diferentes bibliotecas de universidades reconocidas como la universidad del valle, universidad de Antioquia, universidad EAFIT, entre otras.

Bases de datos usadas: bases de datos con información confiable como lo son Google academic y Jstor además de diferentes páginas de entidades públicas como la gobernación del valle y el ministerio de agricultura y desarrollo rural

Sustentación teórica de la pregunta:**Contexto Internacional:**

El hummus, una preparación alimentaria sencilla a base de garbanzos, tahini, aceite de oliva, ajo, y jugo de limón, tiene una historia rica y antigua que se remonta a miles de años. Aunque hoy es ampliamente consumido a nivel mundial, el hummus es un plato con profundas raíces en la cultura culinaria del Medio Oriente. La historia de este alimento no solo refleja la evolución de una receta, sino también los intercambios culturales, comerciales y sociales que han moldeado el mundo a lo largo del tiempo.

Este documento se centrará en un recorrido histórico detallado del hummus, desde sus posibles orígenes en las civilizaciones antiguas hasta su expansión global en el siglo XXI. Veremos cómo este sencillo, pero nutritivo plato ha cruzado fronteras y ha sido reinterpretado en diversas culturas, todo mientras conserva sus elementos tradicionales esenciales.

1. Orígenes Antiguos del Hummus

El origen exacto del hummus es difícil de rastrear con precisión debido a la antigüedad de sus ingredientes básicos y la falta de registros escritos detallados de las recetas culinarias en las civilizaciones tempranas. Sin embargo, lo que sí es claro es que los garbanzos y el sésamo, los principales ingredientes del hummus, han sido cultivados y consumidos por las antiguas civilizaciones del Medio Oriente y la región circundante durante miles de años.

1.1. La historia de los garbanzos:

se remonta a las primeras civilizaciones de la humanidad, donde su domesticación desempeñó un papel decisivo en el desarrollo de la agricultura. Su origen se sitúa en la región de Mesopotamia, que abarca áreas de los actuales Iraq, Siria y Turquía. Se han encontrado restos de garbanzos en sitios arqueológicos que datan de más de 10,000 años, lo que indica que esta legumbre fue uno de los primeros cultivos seleccionados por el ser humano para la alimentación

El garbanzo se ha diversificado en dos variedades principales: el desi_y el kabuli. El desi es más pequeño, con una cáscara rugosa, y es común en Asia y África. El_kabuli, que es más grande y de cáscara más suave, se cultiva principalmente en el norte de África y Europa. Esta diversidad genética es el resultado de miles de años de cultivo, selección y adaptación a diferentes climas y suelos

Un estudio de la Universidad de Oxford ha utilizado análisis genéticos para trazar las rutas históricas de la diversificación del garbanzo. Los hallazgos indican que el comercio y las migraciones humanas a través del tiempo han influido significativamente en la distribución genética de los garbanzos. Por ejemplo, la llegada de los garbanzos a Europa se atribuye a la expansión de las rutas comerciales a lo largo del Mediterráneo, donde se integraron en la dieta local en platos tradicionales como el hummus y el falafe.

1.1.2 La historia del sésamo:

un cultivo fundamental en la agricultura antigua tiene raíces que se remontan a miles de años atrás en diversas regiones del mundo. Se cree que su origen se encuentra en África y la India, donde se domesticó alrededor de 3000-4000 años antes de Cristo. En la región del valle del Indo, se ha encontrado evidencia de su cultivo en el contexto de la civilización Harappa, y a lo largo del tiempo, el sésamo se extendió a través de las rutas comerciales hacia Mesopotamia y el Mediterráneo. Los estudios indican que su robustez en suelos áridos y su capacidad para soportar condiciones extremas fueron factores clave en su adopción en las regiones semiáridas del mundo antiguo.

El sésamo, además de ser valorado por su uso culinario en forma de aceite y tahini, también tuvo un papel importante en la medicina tradicional, donde se utilizaba para curar heridas y mejorar la salud general. Su mención en textos antiguos, como los de Heródoto y en escrituras babilónicas, confirma su relevancia no solo como alimento, sino como producto comercial en varias culturas.

Entre los estudios académicos recientes sobre la evolución del sésamo se encuentran investigaciones sobre su domesticación y su diversidad genética, que revelan los múltiples centros de origen y las distintas variedades que se desarrollaron a lo largo de los milenios. Esto resalta su importancia no solo en la antigüedad, sino en su continuidad en la agricultura moderna.

1.2. Primeras Referencias Literarias:

Aunque no existe una referencia directa al hummus en los textos antiguos, algunos de los primeros documentos que mencionan los ingredientes clave del hummus (garbanzos, tahini, ajo, y limón) provienen de Egipto y el Levante. Por ejemplo, el filósofo griego Platón y el dramaturgo Aristófanes mencionan los garbanzos en sus escritos, sugiriendo que estos eran un alimento común en la dieta mediterránea.

En la época de los faraones en Egipto, los garbanzos eran un alimento básico, consumido en diversos formatos. Aunque el hummus tal como lo conocemos hoy no está registrado explícitamente, el uso de ingredientes similares en combinaciones simples era común en las civilizaciones del Mediterráneo oriental. Es posible que el hummus en sus primeras formas ya existiera, aunque de manera rudimentaria y local.

2. El Hummus en la Edad Media

Durante la Edad Media, la expansión del islam y el Imperio Otomano facilitó el intercambio cultural y culinario entre los pueblos del Medio Oriente, África del Norte y partes de Europa, lo que permitió que platos como el hummus se difundieran y se desarrollaran.

2.1. Bagdad y los Primeros Libros de Cocina Islámicos:

Uno de los primeros indicios documentados de algo que parece como el hummus fue descrito en el libro de cocina Kitab al-Tabikh, escrito por un chef en Bagdad al comienzo del siglo IX, Ibn Sayyar al-Warraq. En particular Esta receta de puré de garbanzo con vinagre aparece en este libro que contenía recetas abasíes, pero no se mencionan los ingredientes exactos para hacer el hummus moderno. Este periodo está documentado en la construcción árabe, teniendo esta legumbre documentada siendo comúnmente utilizada como ingrediente en la preparación de salsas y aderezos. En esta época las cocinas de los califatos islámicos se enriquecieron con influencias persas, indias y bizantinas y las legumbres se integraron más aún con el sésamo en la gastronomía.

2.2. El Imperio Otomano y la Difusión del Hummus:

Gran parte de la comida del Medio Oriente se expandió por el mundo gracias al Imperio Otomano (1299 - 1922). Durante el período otomano, las regiones de Turquía, Siria, Líbano, Palestina y Egipto compartían gran parte de su gastronomía.

La cocina otomana era una mezcla de tradiciones turcas, árabes y persas, y durante este tiempo, ingredientes como el garbanzo y el tahini comenzaron a consolidarse en la gastronomía local. Aunque no existe evidencia directa de una receta de hummus idéntica a la actual en los registros otomanos, hay muchas referencias a platos similares basados en puré de garbanzo y tahini.

3. Expansión Global del Hummus

El hummus se fue adaptando y extendiendo a otras partes del mundo a lo largo del mundo en el siglo XX y con el fin del Imperio Otomano. La difusión de este plato se debió al incremento de los movimientos migratorios y las relaciones comerciales globales.

3.1. El Hummus en el Siglo XX:

En el siglo XX, con la creación de los estados modernos de Israel, Líbano, Palestina, Siria y Egipto, el hummus se fue identificando cada vez más como un alimento emblemático en la región del Levante. La competencia sobre el "auténtico" hummus incluso llevó a disputas culturales entre varios países de la región, especialmente entre Israel y Líbano, quienes reclamaban la propiedad del plato.

El hummus también comenzó a popularizarse entre las comunidades judías, especialmente después del establecimiento del Estado de Israel en 1948. Los judíos mizrajíes (originarios del Medio Oriente) y sefardíes (originarios de la región del Mediterráneo) llevaron consigo recetas con variaciones del hummus, que rápidamente se convirtieron en parte de la dieta diaria de Israel.

3.2. La Internacionalización del Hummus:

Desde la segunda mitad del siglo XX, las comunidades libanesa, siria y palestina de origen medio oriental llevaron el hummus a todo el mundo: América del Norte, Europa y Australia. En Estados Unidos el hummus ganó popularidad a principios de las décadas

de 1960 y 1970, en gran parte gracias al movimiento contracultural que favorecía los alimentos saludables y naturales. El hummus se vio al cabo de un tiempo como un alimento exclusivo de las comunidades árabes, la cual fue introducida luego a la gastronomía popular de muchos países. Con más personas buscando opciones saludables y vegetarianas, el hummus se convirtió en una maravillosa opción por su perfil nutricional y su versatilidad.

3.3. El boom Comercial del Hummus

En las últimas dos décadas, el hummus ha experimentado un crecimiento sin precedentes en su consumo mundial. En mercados como Estados Unidos, el Reino Unido y Canadá, el hummus se ha convertido en un alimento básico, disponible en casi todos los supermercados. Marcas comerciales como Sabra y Tribe han jugado un papel importante en la comercialización y expansión del hummus a nivel global, con múltiples variaciones de sabores e ingredientes.

El hummus, originalmente una receta simple y casera, ha sido adaptado y comercializado en diferentes presentaciones adaptándose a cada cultura: con pimientos asados, ajo, albahaca, e incluso versiones endulzadas. Esta diversificación ha permitido que el hummus se adapte a los gustos locales sin perder su esencia.

4. El Hummus en el Siglo XXI

El hummus Hoy en día se ha posicionado como un fenómeno global. Se ha convertido en un símbolo de comida saludable, apta para veganos y vegetarianos, deportistas, adultos mayores. Lo que ha ayudado a su éxito en países donde las dietas basadas en plantas están abarcando mercado. Además, debido a su rico perfil nutricional, que incluye proteínas vegetales, grasas saludables y fibra, el hummus es aclamado como una opción saludable y equilibrada.

Contexto nacional:

1. Introducción del Hummus en Colombia:

El hummus apareció en Colombia a principios de la década de 2000, impulsado por el boom en ese entonces de consumir alimentos saludables y consecuentemente llevando a la diversidad gastronómica en las grandes ciudades como Bogotá, Medellín, y Cartagena, los restaurantes comenzaron a experimentar con menús más diversos, ofreciendo platos de cocina de origen mediterráneo y del Medio Oriente, de los cuales el hummus fue uno de los primeros en ser implementado debido a su popularidad en países del primer mundo.

1.1. La migración libanesa y la Influencia de la Cocina del Medio Oriente:

Es importante resaltar que Colombia tiene una gran comunidad de inmigrantes libaneses y sirios que se establecieron en el país a finales del siglo XIX y principios del siglo XX. Aunque su influencia gastronómica es más fuerte en la costa norte de Colombia, específicamente en la costa caribe y atlántica, con platos como el kibbeh o las hojas de

parra rellenas, la popularización del hummus no fue tan inmediata como otros platillos de origen árabe. Fue a partir de la segunda mitad del siglo XX, con la globalización de los mercados y la introducción de tendencias culinarias más amplias, que el hummus comenzó a verse con mayor frecuencia en las mesas colombianas.

2. Aceptación del Hummus en Colombia

La aceptación del hummus en Colombia ha crecido de manera significativa, especialmente en los últimos 10 a 15 años. Esto ha estado relacionado con varios factores clave que han ayudado a posicionar este plato en el gusto de los consumidores colombianos

2.1. El Auge de las Tendencias Saludables

El hummus ha sido ampliamente adoptado por su perfil nutricional favorable. Rico en proteínas vegetales, grasas saludables provenientes del aceite de oliva y el tahini, y una fuente importante de fibra dietética, el hummus se alinea con la creciente tendencia hacia una alimentación más saludable en Colombia. En los últimos años, los consumidores colombianos han buscado alternativas que promuevan una dieta balanceada, y el hummus ha emergido como una excelente opción, especialmente entre aquellos interesados en opciones vegetarianas y veganas.

2.2. Expansión del Turismo y la Exposición a Nuevas Culturas:

El crecimiento del turismo y los intercambios culturales han desempeñado un papel fundamental en la aceptación del hummus en Colombia. El incremento de visitantes extranjeros, así como los viajes de colombianos al exterior, ha contribuido a un mayor conocimiento de la cocina internacional. En particular, el turismo en países mediterráneos y del Medio Oriente ha expuesto a muchos colombianos a platos como el hummus, generando una mayor demanda de este tipo de productos en el país.

2.3 Auge de los Restaurantes y Establecimientos Especializados:

En ciudades como Bogotá, Medellín y Cali, han surgido restaurantes especializados en cocina mediterránea y del Medio Oriente que han ayudado a popularizar el hummus entre los consumidores locales. Establecimientos como "Zatar", "Fenicia" y "Gyros & Kebab" han sido pioneros en ofrecer hummus como una opción dentro de sus menús. Estos restaurantes no solo han presentado el hummus en su forma tradicional, sino que también han experimentado con versiones adaptadas al gusto colombiano, como hummus con aguacate o cilantro.

3. Marcas Posicionadas en el Mercado Colombiano:

El mercado de hummus en Colombia ha crecido tanto a nivel de producción local como de importación de marcas internacionales. A continuación, se destacan algunas de las marcas más relevantes que han logrado posicionarse en el mercado colombiano

3.1. Tahini Foods:

Una de las marcas más conocidas en Colombia para productos de origen árabe y mediterráneo es **Tahini Foods**, una empresa local que produce hummus y otros productos relacionados, como tahini y babaganoush. Tahini Foods se ha destacado por ofrecer una amplia gama de hummus con ingredientes naturales, y ha logrado posicionarse en cadenas de supermercados como Carulla y Éxito, así como en tiendas de alimentos saludables.

3.2. Cosecha Verde Cosecha Verde:

Es una empresa colombiana dedicada a la producción de alimentos orgánicos y saludables, que ha incluido el hummus en su portafolio de productos. Ofrecen varias versiones de hummus, incluyendo el clásico de garbanzos, así como variaciones con ingredientes locales como remolacha y pimentón.

3.3. Sabra:

Aunque es una marca internacional, **Sabra** ha logrado ingresar al mercado colombiano a través de importaciones. Sabra, que es una de las marcas más reconocidas a nivel mundial, ha sabido aprovechar su reputación para atraer a consumidores en Colombia que buscan un producto de calidad con reconocimiento global.

3.4. Kibbes Factory:

Esta empresa, especializada en comida árabe y mediterránea en Bogotá, no solo produce platos como kibbeh y hojas de parra rellenas, sino también su propia línea de hummus, que se vende en tiendas especializadas y en su propio local. Su hummus ha ganado popularidad entre los consumidores bogotanos debido a su autenticidad y frescura.

Contexto Vallecaucano:**1. Introducción:**

El Valle del Cauca es una de las regiones más dinámicas y productivas de Colombia, no solo por su variada economía, sino también por su gran diversidad agrícola. Su capital, Cali, es un importante motor económico en el suroccidente del país, y la región en general cuenta con una infraestructura desarrollada que le permite ser un centro de producción y exportación. A nivel agrícola, el Valle es reconocido por sus cultivos de caña de azúcar, café, plátano, y en los últimos años, por la creciente producción de aguacate.

La región ha sido pionera en la implementación de tecnologías en la agroindustria y en el desarrollo de una agricultura competitiva, tanto para el consumo interno como para la exportación. Esta capacidad productiva hace del Valle del Cauca un escenario favorable para la introducción de productos alimenticios que puedan aprovechar sus recursos agrícolas, como es el caso del hummus de garbanzo y aguacate.

2. Producción de Aguacate en el Valle del Cauca:

El aguacate es uno de los cultivos más relevantes y en expansión en el Valle del Cauca, especialmente la variedad Hass, que se ha convertido en una estrella de exportación a mercados como Europa y Estados Unidos. Zonas como Trujillo, Bolívar, Argelia, Sevilla, Versalles y El Dovio se han destacado como importantes productores de este fruto, gracias a las condiciones climáticas y de suelo que favorecen su cultivo.

Este auge en la producción de aguacate no solo impulsa la economía agrícola local, sino que también garantiza la disponibilidad de este ingrediente esencial para la propuesta de hummus en la región. Al ser un producto bien conocido y ampliamente consumido en la cocina vallecaucana, el aguacate facilita la adaptación de nuevas recetas, como la fusión con el hummus, haciendo que sea percibido como un alimento atractivo y accesible.

Figura 1. Localización de las principales empresas, viveros y centros de investigación en la región del valle del cauca



Invest Pacific. (2022). Aguacate Hass. Invest.

<https://www.investpacific.org/aguacate-hass/>

Beneficios del Aguacate:

En los últimos años, ha habido un notable aumento en la conciencia sobre la alimentación saludable, impulsado por un mayor enfoque en el bienestar y la prevención de enfermedades. Esta tendencia ha llevado a muchas personas a buscar alternativas nutritivas y saludables en su dieta, y el aguacate ha surgido como un favorito en este movimiento. Su popularidad se debe no solo a su sabor cremoso y versatilidad en la cocina, sino también a su perfil nutricional excepcional, que lo convierte en un ingrediente sobresaliente en ensaladas, batidos y platos vegetarianos.

Además de tener grandes beneficios como:

Rico en Nutrientes: El aguacate es concentrado en nutrientes, ofreciendo fibra y diversas vitaminas como la vitamina K, E, y B6. Esta composición lo convierte en una opción ideal para todo tipo de personas que buscan gozar de una buena salud.

Salud Cardiovascular: Estudios han demostrado que consumir aguacates puede reducir los niveles de colesterol LDL (el "malo") y disminuir el riesgo de enfermedades cardiovasculares. Un estudio de Penn Estate encontró que incorporar un aguacate diario en la dieta ayudó a disminuir los niveles de partículas LDL pequeñas y densas, que son particularmente perjudiciales para la salud del corazón.

Beneficios para la piel: Gracias a su alto contenido en antioxidantes como la vitamina C y E, los aguacates ayudan a proteger la piel del daño causado por los rayos solares, lo que puede resultar en un envejecimiento prematuro.

Ayuda en la pérdida de peso: Aunque son calóricos, los aguacates ayudan en el manejo del peso debido a su alto contenido de fibra, la cual ayuda a la saciedad y a controlar el apetito.

En conclusión, el aguacate no es solo una fruta muy deliciosa y consumida en todo el mundo, sino que también es un gran aliado de la salud si se incorpora a la rutina diaria, proporcionando beneficios significativos, especialmente en la salud cardiovascular y en la calidad dietética en general. Con la actual tendencia en crecimiento sobre el cuidado de la salud, el aguacate juega un papel principal.

Tabla 1. Valor Nutricional de 1 Aguacate Hass de 200 gramos de peso aproximadamente.

Nutrientes	Cantidad
Calorías	322
Proteínas	4 g
Grasas totales	29 g
Grasas saturadas	4 g
Grasas monoinsaturadas	20 g
Grasas poliinsaturadas	3 g
Carbohidratos	17 g
Fibra dietética	13 g
Azúcares	1 g
Vitamina K	41 mg (34% DV)
Vitamina E	3 mg (15% DV)
Vitamina C	10 mg (17% DV)
Folato	160 mg (40% DV)
Potasio	975 mg (28% DV)
Magnesio	58 mg (14% DV)
Hierro	1 mg (6% DV)
Zinc	1 mg (7% DV)
Vitamina B6	0.4 mg (20% DV)
Niacina (B3)	3 mg (15% DV)
Riboflavina (B2)	0.2 mg (15% DV)

United States Department of Agriculture. (n.d.). Avocados: Seasonal produce guide.

SNAP-EducationConnection.<https://snaped.fns.usda.gov/resources/nutrition-education-materials/seasonal-produce-guide/avocados>

Harvard T.H. Chan School of Public Health. (n.d.). Avocados. Harvard T.H. Chan School of Public Health. <https://nutritionsource.hsph.harvard.edu/avocados/>

Producción de Garbanzo en el Valle del Cauca:

A diferencia del aguacate, el garbanzo no es un cultivo tradicional en el Valle del Cauca, aunque ha comenzado a ganar terreno en otras regiones del país. Actualmente, gran parte del garbanzo utilizado en Colombia es importado, aunque existe un creciente interés por promover su producción local debido a la alta demanda de alimentos saludables y su versatilidad en la cocina.

Si bien el cultivo de garbanzo en la región es limitado, el potencial para su crecimiento es considerable. Su bajo requerimiento de agua y su capacidad para adaptarse a diferentes tipos de suelos lo convierten en una opción viable para los agricultores que buscan diversificar su producción. En este sentido, el hummus, que tiene al garbanzo como base, podría incentivar una mayor siembra de esta legumbre en el Valle del Cauca, alineándose con las tendencias globales hacia una alimentación basada en plantas y de bajo impacto ambiental.

Beneficios de los garbanzos:

Los garbanzos son una legumbres altamente nutritivas y multifuncionales en la gastronomía, se destacan por su alto aporte de proteínas de origen vegetal, fibra, y una gran combinación de vitaminas y minerales. Se integran en diversas dietas saludables a nivel global. Además, son una fuente significativa de hierro, magnesio, ácido fólico, y ácidos grasos esenciales, como los poliinsaturados, que contribuyen a mejorar la salud del corazón. Su consumo favorece también el funcionamiento digestivo y ayuda a mantener equilibrados los niveles de azúcar en la sangre, siendo beneficiosos para el control de peso y la prevención de la diabetes.

Control de peso y saciedad: Su combinación de fibra y proteínas ayuda a aumentar la sensación de saciedad, lo que puede contribuir al control de peso al reducir la necesidad de comer entre comidas

Estabilización del azúcar en la sangre: Los garbanzos son una buena opción para personas que buscan controlar su nivel de glucosa, ya que su bajo índice glucémico y su alto contenido en proteínas y fibra ayudan a estabilizar los niveles de azúcar

Mejora de la salud cardiovascular: Los garbanzos son ricos en grasas saludables, especialmente en ácidos grasos poliinsaturados, que ayudan a mejorar los perfiles de colesterol y protegen el corazón

Tabla 2. Valor Nutricional de los Garbanzos (cocidos) tomando como referencia 1 taza de 200 gramos.

Nutriente	Cantidad por porción	% de valor diario
Calorías	269 kcal	13%
Proteínas	14.5 g	29%
Carbohidratos	45 g	15%
Fibra	12.5 g	50%
Grasas totales	4.2 g	6%
Ácidos grasos saturados	0.5 g	3%
Ácidos grasos poliinsaturados	2.5 g	0
Ácidos grasos monoinsaturados	0.9 g	0
Colesterol	0 mg	0%
Sodio	13 mg	1%
Potasio	486 mg	14%
Hierro	4.74 mg	26%
Calcio	99 mg	10%
Magnesio	78 mg	19%
Fósforo	276 mg	22%
Zinc	2.5 mg	23%
Vitamina B6	0.26 mg	15%
Vitamina C	2.1 mg	3%
Ácido Fólico (B9)	282 µg	71%
Vitamina E	0.6 mg	4%
Vitamina K	6.6 µg	8%

United States Department of Agriculture. (n.d.). *FoodData Central: Chickpea*. U.S.

Department of Agriculture. Retrieved October 14, 2024, from

<https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-search?query=chickpea&type=SR%20Legacy>

Contexto Municipal:

Guadalajara de Buga mejor conocida simplemente como Buga es uno de los municipios más antiguos de Colombia, es incluso más antiguo que Medellín. Principalmente conocido por su imponente Basílica del señor de los milagros, también llamada “el Milagroso” por muchos de sus fieles creyentes. Con una arquitectura colonial bien conservada, Buga tiene tradiciones religiosas y culturales. Además, su ubicación es bastante privilegiada les brinda acceso directo a diferentes ciudades principales como a paisajes naturales como por ejemplo el lago calima el cual es uno de los embalses más grandes de Colombia. Por otra parte, en términos económicos se basa principalmente en 3 cosas como lo son la agricultura, el comercio y el turismo.

Comercio:

Al poseer una ubicación estratégica, Buga en los últimos años se ha convertido en un centro de comercio importante en la región. Además, de actuar como un punto clave tanto en la movilización de las personas como por el transporte de bienes que tienen como destino ya sea el sur o el norte del país.

Turismo Religioso:

Uno de los principales motores de Buga es el turismo religioso, impulsado por la famosa Basílica del Señor de los Milagros, que atrae a millones de turistas y peregrinos que visitan el municipio para participar en diversos eventos religiosos. Esto ha impulsado

el crecimiento de sectores como el hotelero, el gastronómico, el transporte y el comercio de recuerdos. El flujo constante de visitantes genera ingresos significativos, lo que ha llevado a inversiones en nueva infraestructura turística.

Agricultura:

Otro de los puntos fuertes de Guadalajara de Buga es su agricultura, ya que se encuentra en el Valle del Cauca, una de las regiones agrícolas más fértiles e importantes de Colombia. En la zona plana, el cultivo principal es la caña de azúcar, mientras que en las áreas montañosas se produce café, que, aunque sea en menor cantidad, es reconocido por su alta calidad. Además, la ciudad cuenta con numerosos pequeños y medianos agricultores que cultivan productos clave como mango, plátano, aguacate, limón, tomate, cebolla y papa, fundamentales para la vida cotidiana.

Figura 1. Basílica del Señor de los Milagro



Tripadvisor. (n.d.). *Basílica del Señor de los Milagros de Buga*.

https://www.tripadvisor.es/Attraction_Review-g1222935-d7218611-Reviews-Basilica_del_Senor_de_los_Milagros_de_Buga-Buga_Valle_del_Cauca_Department.html#/media/7218611/?albumid=-160&type=ALL_INCLUDING_RESTRICTED&category=-160

Propuesta de emprendimiento:

Se presenta Hummus Garbana como una opción diferente y saludable, ofreciendo a los consumidores que buscan experiencias gastronómicas más frescas, variadas y saludables. Nuestra propuesta de "Hummus Garbana" introduce una variante única que combina garbanzos con cilantro y aguacate, lo que aporta un sabor fresco y vibrante que se adapta a las preferencias de los consumidores actuales. Este producto no solo es delicioso, sino que también es rico en nutrientes, proporcionando una excelente fuente de proteínas, fibra y grasas saludables.

Además, Hummus Garbana se adapta perfectamente a diversas ocasiones: como un aperitivo en reuniones familiares, un acompañamiento en picnics o una opción de snack saludable para quienes llevan un estilo de vida activo. En un mercado donde la demanda de alimentos saludables sigue creciendo, Hummus Garbana se posiciona como una alternativa ideal para aquellos que desean explorar nuevos sabores sin comprometer su bienestar. Nuestro compromiso con la calidad y el uso de ingredientes frescos y naturales asegura que cada bocado no solo sea una explosión de sabor, sino también una elección consciente para una alimentación equilibrada.

Figura 2. Logo del emprendimiento



Esta imagen es propiedad exclusiva de Andrés Felipe Lopez y no ha sido publicada en ninguna parte.

Justificación del Emprendimiento:

En la actualidad, se ha producido un cambio significativo en las tendencias alimenticias, impulsado por la creciente conciencia sobre la importancia de una alimentación más saludable y sostenible. Las personas están buscando alternativas nutritivas y deliciosas que satisfagan sus necesidades dietéticas, pero que también estén en línea con sus preocupaciones por el medio ambiente y el bienestar personal. En este contexto, nuestro proyecto "Hummus Garbana" se presenta como una oportunidad única para brindar a los consumidores una opción deliciosa y saludable que se ajusta perfectamente a estos cambios en la alimentación.

Necesidad de un Producto Innovador:

El hummus tradicional, elaborado con garbanzos, tahini, aceite de oliva y limón, el cual es conocido por su perfil nutricional y su versatilidad culinaria. Sin embargo, el mercado se encuentra en constante evolución, y los consumidores buscan experiencias gastronómicas más frescas, variadas y saludables. La propuesta de "Hummus Garbana" introduce una variante única que combina garbanzos con cilantro y aguacate, lo que aporta un sabor fresco y vibrante que se adapta a las preferencias de los consumidores actuales.

Sostenibilidad:

La producción de "Hummus Garbana" se alinea con la creciente conciencia medioambiental, ya que utiliza ingredientes locales y sostenibles. Esto respalda la reducción de la huella de carbono al tiempo que promueve la agricultura regional.

Conclusión:

En resumen, "Hummus Garbana" es un proyecto de emprendimiento que capitaliza la creciente necesidad de opciones alimenticias más saludables, sostenibles y deliciosas. Nuestro producto innovador satisface estas necesidades al ofrecer un hummus único con ingredientes frescos y nutritivos. Este proyecto no solo tiene el potencial de atraer a un público diverso y en constante crecimiento, sino que también contribuye a un cambio positivo en las elecciones alimenticias de las personas y al bienestar general de la sociedad.

Estudio de Mercado:

1. Análisis de Demanda:

Interés de las personas por los alimentos saludables:

- Este mercado está experimentando un notable crecimiento, ya que cada vez más personas buscan mejorar su salud a través de la alimentación. Se llevó a cabo una encuesta que involucró a 246 participantes, revelando que el 89% de los encuestados afirmaron incluir alimentos saludables en su dieta, mientras que el 11% restante indicó lo contrario.
- En detalle, a finales de 2022, el 51% de los encuestados consumía frutas de 1 a 3 veces por semana, seguido por un 33% que las incorporaba de 3 a 5 veces por semana, y un 15% que lo hacía más de 5 veces semanalmente.
- En cuanto a las verduras, el 43% las consumía de 1 a 3 veces por semana, mientras que el 41% lo hacía de 3 a 5 veces, y un 16% las incluía más de 5 veces en el mismo lapso.
- Cada vez más bugueños están prestando atención a su alimentación para mejorar tanto su salud física como mental.

Encuesta realizada a finales del 2022 en Guadalajara de Buga a 246 personas de todas las edades y géneros

Preferencias de las personas:

- El 90% de los encuestados afirman que les encanta el aguacate, por ende, tiene una gran aceptación no solo en Buga sino en toda Colombia al ser una fruta icónica y muy arraigada a la vida cotidiana de las personas.
- Por otra parte, Los garbanzos, aunque tienen una gran historia en Colombia el 71% de los encuestados dicen no gustarles los garbanzos y de este 71% el 40% están dispuestos a probar nuestro hummus para experimentar nuevos sabores.

Segmentación de clientes:

Público objetivo:

Adultos Mayores:

- **Por qué:** El hummus es fácil de consumir, de alto valor nutritivo y bajo en grasas saturadas, lo cual es beneficioso para quienes buscan cuidar su salud cardiovascular y digestiva.

Personas con dietas prescritas por médicos o con conocimientos en alimentación:

- **Por qué:** Estas personas buscan alimentos naturales, bajos en colesterol y ricos en fibra. El hummus es una opción que se ajusta a dietas para el control del peso, diabetes o problemas de colesterol.

Personas que asisten al gimnasio:

- **Por qué:** El hummus ofrece proteínas vegetales y grasas saludables que son importantes para la recuperación y el mantenimiento muscular.

Restaurantes:

- **Por qué:** Pueden ofrecer hummus como un plato versátil y adaptado al paladar local, ideal para clientes que buscan opciones saludables, veganas o entradas ligeras.

Personas que llevan su almuerzo al trabajo:

- **Por qué:** Las personas así quieren alimentos sencillos, nutritivos, que puedan comerse fríos o combinarse fácilmente con otros alimentos. El hummus es muy bueno porque se puede llevar, se conserva fácilmente y se puede combinar con verduras, pan o galletas saludables como parte de un almuerzo equilibrado y rápido. Además, su perfil nutricional podría resultar ideal para las personas que buscan opciones a bajo costo que se implementan dentro de la dieta saludable en ausencia de casa.

2. Competencia Local:

El sector de productos saludables y opciones veganas tiene pocos competidores en Buga, ya que las variedades aumentan debido al creciente número de tiendas y restaurantes que ofrecen alternativas vegetarianas y veganas para atender a la demanda de consumidores por sus bienes y sostenibilidad. Uno de los que le brindan este ejemplo destacado es Nutri Vegan, un restaurante que ofrece opciones rápidas saludables que unen sabores internacionales y locales. Aun así, muchísimos otros lugares de la ciudad también comienzan a agregar en sus menús opciones vegetarianas y veganas, reflejando el mercado interesado en menús más saludables y responsables con el medio ambiente.

Además, antes de verlo como una competencia, mediante el dialogo se podrían generar alianzas estrategias que beneficien a todas las partes involucradas

3. Canales de Venta:

- participación en ferias locales y la distribución en tiendas saludables y restaurantes.
- Uso de plataformas digitales como facebook, Instagram, X, y Threads para atraer a la gente, además de pautar con “influencers” locales para impulsar más el producto dándolo a conocer y por ende captar más potenciales clientes.

Analisis FODA:

FORTALEZAS	OPORTUNIDADES
<p>innovación del producto La combinación de ingredientes únicos como el aguacate y el cilantro ofrece una propuesta innovadora que puede atraer a consumidores en busca de sabores distintivos y saludables.</p> <p>Versatilidad culinaria: La naturaleza versátil del hummus permite su uso en diversas recetas y platos tradicionales colombianos. Esta adaptabilidad puede ser promovida como un punto a favor, ya que el hummus de garbanzo con aguacate y cilantro puede ser tanto un dip como un ingrediente complementario en platos locales, lo que aumenta su atractivo para un público más amplio y diverso.</p>	<p>Mercado en crecimiento de alimentos saludables: El aumento en la demanda de alimentos saludables y la conciencia sobre la dieta favorecen la introducción de productos innovadores como el hummus de garbanzo con sabores autóctonos, proporcionando una oportunidad para capturar un segmento creciente de consumidores conscientes de la salud.</p> <p>Potencial para educar y crear interés: Existe la posibilidad de educar al mercado sobre los beneficios nutricionales de los garbanzos y cómo este hummus, al combinar ingredientes locales como aguacate y cilantro, puede ser una alternativa sabrosa y nutritiva.</p>
DEBILIDADES	AMENAZAS
<p>Receptividad limitada a los garbanzos:</p> <p>A pesar de su valor nutricional, los garbanzos no son ampliamente consumidos en Guadalajara de Buga, lo que puede dificultar la aceptación general del producto.</p>	<p>Factores climáticos y de suministro:</p> <p>La dependencia de ingredientes agrícolas como los garbanzos y el aguacate podría enfrentar desafíos debido a posibles cambios climáticos o problemas de suministro que podrían impactar la consistencia y disponibilidad del producto.</p>

Conclusiones.

Para Concluir, el estudio sobre la factibilidad del hummus de garbanzo con aguacate y cilantro en el Valle del Cauca abren la oportunidad de ampliar la visibilidad del producto en la gastronomía vallecaucana. Este proyecto demuestra que la idea de introducir básicamente hummus, modificando ciertos ingredientes para adaptarlo a la población local, puede atraer la atención de consumidores conscientes, respetuosos con el medio ambiente y culturalmente sensibles. Superior calidad y precio asequible: incorporación de sabor gusto al paladar a la cocina vallecaucana el aguacate y el cilantro contribuyen al acercamiento al consumo del público en general hacia el producto ya que no resulta extraño al paladar.

Desde un punto de vista más económico, se destaca un creciente interés de la población en la región de productos naturales y saludables lo que respalda la idea del hummus como una exitosa idea empresarial. Sin embargo, se reconocen problemas, como la cuestión educativa del consumidor sobre la ventaja del garbanzo y la cuestión logística del aprovisionamiento de los ingredientes y su frescura y calidad, esencialmente, para las fluctuaciones climáticas.

Por lo cual, en general, el hummus de garbanzo con aguacate y cilantro tiene buenos pronósticos en el mercado vallecaucano. Por ello, este proyecto indica que si se promociona correctamente y se adapta el hummus a las costumbres locales esto puede llevar al éxito

del emprendimiento gracias a un producto con fuentes de proteínas y nutrientes en la región y así cambiar el estilo de comida de la región hacia una opción más saludable y diversa.

Referencias

Gobernación del Valle del Cauca. (2017). Aguacate Hass, la proyección agrícola del Valle.

<https://www.valledelcauca.gov.co/agricultura/publicaciones/39045/aguacate-hass-la-proyeccion-agricola-del-valle/>

Gobernación del Valle del Cauca. (2023). El Valle del Cauca se consolida en los mercados internacionales.

<https://www.valledelcauca.gov.co/publicaciones/78764/el-valle-del-cauca-se-consolida-en-los-mercados-internacionales/>

Smykal, P., Coyne, C. J., Ambrose, M. J., Maxted, N., Schaefer, H., Blair, M. W., ... & Varshney, R. K. (2023). Historical routes for diversification of domesticated chickpea inferred from landrace genomics. *Molecular Biology and Evolution*, 40(6), msad110.

<https://doi.org/10.1093/molbev/msad110>

Jukanti, A. K., Gaur, P. M., Gowda, C. L., & Chibbar, R. N. (2012). Nutritional quality and health benefits of chickpea (*Cicer arietinum* L.): A review. *British Journal of Nutrition*, 108(S1), S11-S26.

<https://www.cambridge.org/core/services/aop-cambridge-core/content/view/BCD8920297E987AAABBC12BFF90EB0CF/S0007114512000797a.pdf/nutritional-quality-and-health-benefits-of-chickpea-cicer-arietinum-l-a-review.pdf>

Cruz Murillo, M. A. (2012). El éxodo de inmigrantes árabes en Colombia: Un análisis de su impacto cultural y social en la Costa Atlántica. Universidad del Valle.

<https://bibliotecadigital.univalle.edu.co/server/api/core/bitstreams/17ee8133-1eed-46fe-bc41-0d3ddd66c526/content>

Harvard T.H. Chan School of Public Health. (2022). Avocados. The Nutrition Source.

<https://nutritionsource.hsph.harvard.edu/avocados/>

Wallace, T. C., Murray, R., & Zelman, K. M. (2016). The nutritional value and health benefits of chickpeas and hummus. *Nutrients*, 8(12), 766.

<https://doi.org/10.3390/nu8120766>

Tico Times. (2021, 11 de septiembre). *The history and science of the sesame seed*.
<https://ticotimes.net/2021/09/11/the-history-and-science-of-the-sesame-seed>