SEGMENTACION DEL MERCADO:

El proyecto de menú semanal de desinflamación abdominal está dirigido a un público que busca mejorar su bienestar digestivo y adoptar hábitos alimentarios saludables, combinando practicidad, sabor y personalización. La segmentación se puede describir de la siguiente manera:

Adultos entre 25 y 50 años: Este grupo incluye personas con problemas digestivos frecuentes, hinchazón abdominal, sobrepeso o simplemente con interés en prevenir enfermedades relacionadas con la dieta. Su principal motivación es mantener una salud óptima sin renunciar al sabor y a la practicidad en su alimentación diaria.

Personas conscientes de la salud y la nutrición: Usuarios que valoran la alimentación antiinflamatoria y buscan mejorar su bienestar general a través de hábitos alimenticios sostenibles. Están interesados en información sobre nutrición, ingredientes naturales y recetas equilibradas que aporten beneficios concretos a su organismo.

Individuos con restricciones o preferencias alimentarias: Personas que necesitan evitar ciertos alimentos por alergias, intolerancias o gustos personales. En nuestro caso, se consideran aquellos que no consumen salmón, borraja, apio, puerro o quinoa, y buscan alternativas seguras y variadas que cumplan sus necesidades nutricionales.

Profesionales ocupados y personas con vida activa: Usuarios que no disponen de mucho tiempo para cocinar y valoran soluciones prácticas como menús semanales preplanificados, recetas rápidas o servicios de entrega. La conveniencia es clave para este segmento, sin sacrificar la calidad ni la salud de los alimentos.

Usuarios digitales y seguidores de tendencias saludables: Personas que consumen contenido sobre nutrición y bienestar en redes sociales, aplicaciones o plataformas especializadas. Buscan recomendaciones confiables y servicios digitales que faciliten la planificación de sus comidas, la adquisición de ingredientes y la adopción de hábitos saludables.

Familias jóvenes y personas que buscan educación alimentaria: Este segmento incluye padres que desean incorporar hábitos saludables en la alimentación familiar,

enseñando a los niños a comer de manera equilibrada y evitando alimentos que puedan generar inflamación.

Al entender las características, necesidades y motivaciones de cada segmento, se pueden diseñar menús personalizados, estrategias de comunicación más efectivas y servicios que respondan de manera precisa a cada grupo, aumentando la satisfacción, la fidelización y el impacto positivo en la salud abdominal de los usuarios.