



**NOMBRE DE LA ESCUELA:**

INEI INSTITUTO DE NEGOCIOS E INNOVACIÓN

**GRADO:**

2° PREPARATORIA

**MATERIA:**

CULTURA EMPRENDEDORA

**NOMBRE DEL PROYECTO:**

Off Diet

**ESTUDIANTES:**

XIMENA LOAIZA CASTRO

FLOR ALICIA RIVERA LUQUE

NATHALIA MOROYOQUI VALENZUELA

YAMILE LLANES ARCE

JOSÉ EDUARDO LÓPEZ SANDOVAL

**NOMBRE DEL MAESTRO:**

AISPURO RUÍZ GLENDY GUADALUPE

**FECHA**

29 DE MAYO 2023

## ÍNDICE

<b>INTRODUCCIÓN</b>	4
<b>1. EMPRESA</b>	5
<b>1.1 GIRO</b>	5
<b>1.2 MISION</b>	5
<b>1.3 VISION</b>	5
<b>1.4 VALORES</b>	5
<b>2.OBJETIVOS EMPRESARIALES Y DEL PROYECTO</b>	6
<b>2.1 EMPRESARIALES</b>	6
<b>2.2 DEL PROYECTO</b>	6
<b>3. MERCADO</b>	6
<b>4.INVESTIGACIÓN DE MERCADO</b>	6
<b>4.1DELIMITACIÓN DEL PROBLEMA</b>	7
<b>4.2 OBJETIVOS</b>	7
<b>4.3 MERCADO META</b>	7
<b>5.PRODUCTO</b>	7
<b>5.1 SELECCIÓN DEL PRODUCTO</b>	7
<b>5.2 SLOGAN</b>	7
<b>5.3 ELABORACIÓN DE DISEÑO: LOGOTIPO, ETIQUETA, ENVASE, EMBALAJE</b>	8
<b>5.4COMPETENCIA</b>	10
<b>6. PLAN ESTRATÉGICO DE MERCADOTECNIA</b>	10
<b>6.1 MATRIZ FODA</b>	10
<b>7. PRECIO</b>	11
<b>7.1 PRECIO POR UNIDAD y GANANCIAS ESPERADAS</b>	11
<b>8. PLAZA LUGAR DE UBICACIÓN GEOGRÁFICA DEL LUGAR</b>	11
<b>8.1 CANAL DE DISTRIBUCIÓN</b>	12
<b>8.2 TIPO DE DISTRIBUCIÓN</b>	12
<b>8.3 PUNTO DE VENTA</b>	13
<b>9. TRANSPORTE Y FLETES</b>	13
<b>9.1 TRANSPORTE</b>	13
<b>9.2 RUTA</b>	13
<b>10. PROMOCIÓN</b>	14

<b>10.1 ESTRATEGIAS DE ENTRADA .....</b>	14
<b>10.2 DISEÑOS .....</b>	14
<b>10.3 MEDIOS .....</b>	15
<b>11. PLAN DE INVERSIÓN .....</b>	15
<b>11.1 INSTALACIONES .....</b>	16
<b>11.2 MAQUINARIA Y EQUIPO.....</b>	16
<b>11.3 RECURSO HUMANO.....</b>	17
<b>11.4 SOLICITUD DE APOYOS GUBERNAMENTALES .....</b>	17
<b>12. MAPA DEL LUGAR DE DESTINO .....</b>	18
<b>12.1 FOTOGRAFÍAS DEL PROCESO DE ELABORACIÓN DEL PRODUCTO .....</b>	18
<b>12.2 CROQUIS DE LAS INSTALACIONES DE LA EMPRESA .....</b>	21
<b>13. CONCLUSIÓN.....</b>	22

## INTRODUCCIÓN

En este trabajo de investigación se muestra una descripción detallada de la empresa, sus misiones, objetivos, valores etc. buscando presentar nuestra empresa Off Diet.

Off Diet es una empresa 100% Guasavense que busca brindar los mejores postres (principalmente brownies), elaborados con ingredientes de excelente calidad y con el mejor precio. Con la intención de regalarle momentos felices a las personas y satisfacer a los clientes. Esta empresa se encarga de ofrecer la mejor atención al cliente buscando que el consumidor viva una experiencia agradable y disfruten del producto. Se espera que esta empresa tenga éxito y sea recomendada por muchos clientes satisfechos.



## 1. EMPRESA

### 1.1 GIRO

Off Diet Es una empresa 100% Guasavense que brinda los mejores postres, elaborados con ingredientes de excelente calidad y mejor precio.

### 1.2 MISION

Ser la mejor empresa de postres, ofreciendo productos de mejor calidad y precio.

### 1.3 VISION

Ser de los mejores negocios de postres de nuestro municipio en un futuro y brindar un momento agradable a las personas.

### 1.4 VALORES

- Honestidad
- Equidad de genero
- Igualdad
- Trabajo en equipo
- Respeto
- Confianza

## 2.OBJETIVOS EMPRESARIALES Y DEL PROYECTO

### 2.1 EMPRESARIALES

Nuestro objetivo es llegar a tener resultados notables dentro del mercado de nuestro municipio y escuela, buscando que los clientes se sientan satisfechos con el producto y busquen seguir consumiendo y recomiendan nuestros postres.

### 2.2 DEL PROYECTO

- Convertirnos en uno de los mejores postres de Guasave
- Tener una gran cantidad de ventas y ganancias
- Ampliar nuestra variedad de productos
- Superar a la competencia
- Mejorar la calidad de los productos

## 3. MERCADO

Nuestros productos van dirigidos 100% a la población de nuestro municipio y son aptos para casi todo público sin importar la edad (menos para las personas que no puedan consumir azúcar). Esta empresa busca vender en toda la ciudad de Guasave, y estar a disposición del cliente recibiendo pedidos.

## 4. INVESTIGACIÓN DE MERCADO

Investigar y comprender las preferencias de las personas, sus gustos y opiniones buscando mejorar el producto y que los clientes estén satisfechos. Ver los antecedentes de errores y mejorarlos.

#### **4.1 DELIMITACIÓN DEL PROBLEMA**

Buscar tener una gran variedad de productos, con el mejor sabor y de buena calidad, teniendo la meta de mejorarlo cada vez. Procurando aumentar la cantidad de clientes y ventas.

#### **4.2 OBJETIVOS**

Nuestro objetivo es garantizarles momentos agradables a las personas al brindarles productos de buena calidad y sabor.

#### **4.3 MERCADO META**

Nuestro producto va dirigido al público en general (menos a personas que no pueden consumir azúcar).

### **5. PRODUCTO**

#### **5.1 SELECCIÓN DEL PRODUCTO**

OFF DIET son deliciosos postres que se venderán en bolsitas transparentes de celofán individuales o cajas de plástico con 4 brownies cada una y cada envase contendrá el logo de nuestro producto.

#### **5.2 SLOGAN**

No dejes para mañana el brownie que puedes comer hoy.

## 5.3 ELABORACIÓN DE DISEÑO: LOGOTIPO, ETIQUETA, ENVASE, EMBALAJE

### LOGOTIPO



### ETIQUETA



• 6871707236

📍 Guasave, Sinaloa

## **ENVASE Y EMPAQUE**

Nuestros postres se empacarán en bolsas transparentes de celofán o cajas de plástico dependiendo de la cantidad de producto del pedido



## **EMBALAJE**

Los productos que se elaborarán se pondrán en cajitas de madera (canastas de 50x35 cm) o plástico que puedan volver a utilizarse.



## 5.4 COMPETENCIA

Nuestra competencia son los negocios locales de postres como cafeterías por ejemplo café leal, el sorbo, maison the, etc. Así que buscaremos ir mejorando nuestro producto y en un futuro tener una gran variedad y aumentar las ganancias.



## 6. PLAN ESTRATÉGICO DE MERCADOTECNIA

### 6.1 MATRIZ FODA

#### FODA

**FORTALEZAS:** Calidad, compromiso, sabor, precio accesible y un buen lugar social.

**OPORTUNIDADES:** Convenios colaborativos con otras empresas, tener un producto popular y experiencias laborales.

**DEBILIDADES:** Precio, No tener campo de venta y falta de tiempo.

**AMENAZAS:** No tener proveedores, amenaza de plagio, competencias, no tener suficiente clientela y no tener un lugar fijo para vender.

## 7. PRECIO

### 7.1 PRECIO POR UNIDAD y GANANCIAS ESPERADAS

Brownies De Cheescake			Precio por Brownie	Precio por tanda (16 PZA)	Precio de venta del producto
	<b>Materia</b>	Harina de brownies	\$9.5	\$152	
		Azúcar	\$0.125	\$2	
		Queso philadelphia	\$2.375	\$38	
		Huevos	\$0.75	\$12	
		Extracto de vainilla	\$0.125	\$2	
		Agua	\$0.015	\$.25	
	<b>Envase/ Logística</b>	Etiquetas	\$1.2	\$19.2	
		Bolsitas	\$0.6	\$9.6	
		Aceite	\$0.062	\$1	
<b>TOTAL</b>			\$14.75	\$236.05	\$25

## 8. PLAZA LUGAR DE UBICACIÓN GEOGRÁFICA DEL LUGAR

La plaza seria el domicilio del consumidor y/o el Instituto de Negocios e Innovación ubicado en Blvd. Central, Guasave, Sinaloa, México.



## 8.1 CANAL DE DISTRIBUCIÓN

Canal directo, las mismas personas que los producen los entregan personalmente a los consumidores.



## 8.2 TIPO DE DISTRIBUCIÓN

Se distribuirán de manera terrestre ya que el consumidor iría directamente al punto de venta ya sea caminando o en automóvil e igualmente si en algún caso es entrega a domicilio seria en automóvil.



### 8.3 PUNTO DE VENTA

Los puntos de venta serían en el Instituto de Negocios e Innovación o directamente al domicilio del consumidor dentro del municipio de Guasave, estado de Sinaloa, México.



## 9. TRANSPORTE Y FLETES

### 9.1 TRANSPORTE

El trasporte sería de manera terrestre en automóvil utilitario y/o directamente caminando.



### 9.2 RUTA

La ruta sería directamente a al domicilio donde se entregaría el producto y el Instituto de Negocios e Innovación.



## 10. PROMOCIÓN

### 10.1 ESTRATEGIAS DE ENTRADA

El producto será presentado dentro de Guasave dándolo a conocer dentro del el Instituto de Negocios e Innovación y tiendas locales como estrategia de entrada.



### 10.2 DISEÑOS

Se promocionarán a través de redes sociales como Instagram, Facebook, Tik Tok, entre otras redes. También se utilizarán posters y anuncios en el Instituto de Negocios e Innovación, al igual que dar degustaciones al público.



## 10.3 MEDIOS

La publicidad de nuestro producto será por medio de redes sociales, anuncios, posters y degustaciones.



## 11. PLAN DE INVERSIÓN

Maquinaria y equipos	Precio
Horno eléctrico	15,759\$mxn
Batidora kitchen aid	11,700\$mxn
Batidora manual kitchen aid	1,971\$mxn
Charola de cristal 10 x 15	555\$mxn
Espátulas de hule (miserable)	152\$mxn
Colador	50\$mxn
Cuchillo	132\$mxn
Bowl de cristal	209\$mxn
Cucharon de plástico	30\$mxn
Taza medidora de cristal	290\$mxn
Total:	30,848

## 11.1 INSTALACIONES

Las instalaciones utilizadas serian la cocina en la casa de nuestra colaboradora Flor Alicia donde se ubica la mayoría del equipo necesario para hacer los brownies.



## 11.2 MAQUINARIA Y EQUIPO

Como maquinaria contamos con un horno, batidora y batidora manual.

Como equipo contamos con las bandejas en las que se hacen los brownies, espátulas, colador, cuchillo, recipientes, cucharas y tazas medidoras.



### **11.3 RECURSO HUMANO**

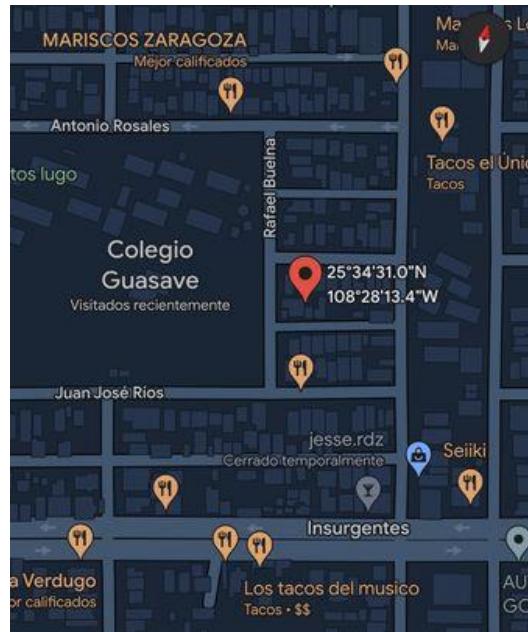
Nosotros pondremos en práctica el reclutamiento para identificar candidatos o voluntarios capacitados con intenciones de aprender a realizar nuestro producto. Para iniciar nuestro proceso de reclutamiento primero haremos saber nuestra necesidad al público general para que aquel que esté interesado en el puesto y que cumpla con los requisitos asista con solicitud en mano para ser sometido a evaluación.



### **11.4 SOLICITUD DE APOYOS GUBERNAMENTALES**

Nosotros somos una empresa independiente por lo que no necesitamos apoyos del gobierno.

## 12. MAPA DEL LUGAR DE DESTINO



### 12.1 FOTOGRAFÍAS DEL PROCESO DE ELABORACIÓN DEL PRODUCTO

#### Materiales

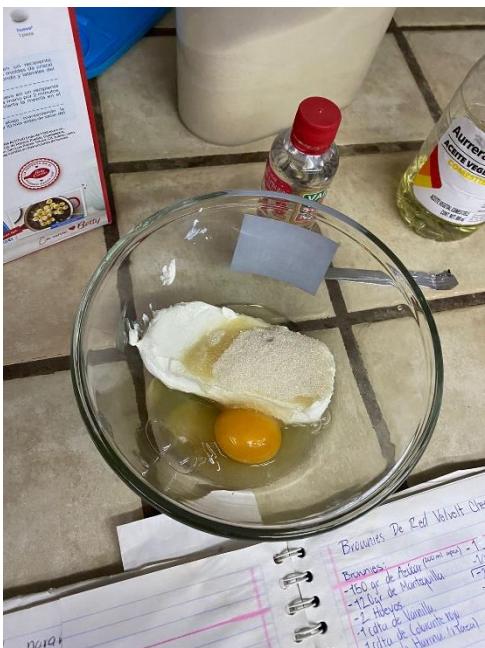




Vertimos los ingredientes de la harina en la batidora



Mezclamos



Vertimos todos los ingredientes del Cheesecake



Mezclamos los ingredientes de la parte del Cheesecake



Vertimos la mezcla en la charola



Vertimos la mezcla del Cheescake sobre la de los brownies



Horneamos

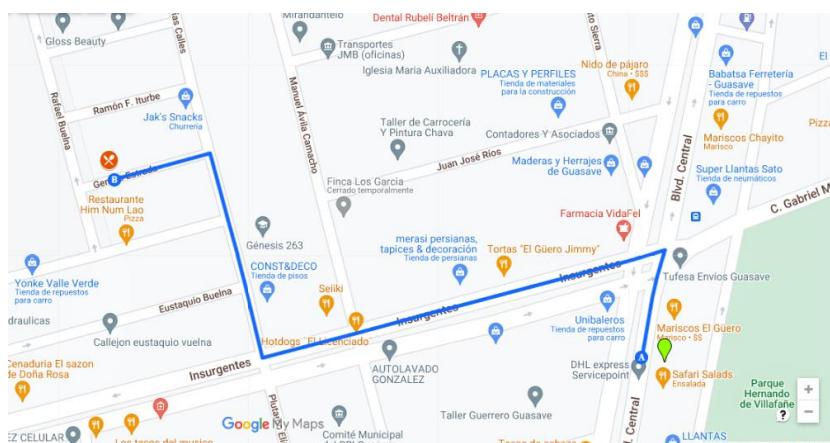


Ya que están hechos y fríos los partimos



Finalmente, los empaquetamos

## 12.2 CROQUIS DE LAS INSTALACIONES DE LA EMPRESA



### 13. CONCLUSIÓN

Como se puede apreciar Off Diet es una empresa 100% Guasavense que busca tener brownies de excelente sabor y calidad, esto permitirá que cualquier persona que pueda consumir azúcar tenga una opción muy deliciosa, de excelente precio y fácil de conseguir, nosotros creamos Off Diet para que los consumidores tengan un momento agradable al mismo tiempo de disfrutar de nuestros brownies. Nuestra empresa siempre busca satisfacer al cliente dándole la mejor atención, brindándole lo que necesita en cualquier momento. En esta empresa siempre se busca ser educados, respetuosos al igual que promovemos valores como la igualdad, integración y trabajo en equipo.

