

**Universidad del sureste**

**Campus Tuxtla**

**Medicina veterinaria y zootecnia**

**Taller del emprendedor**

**Estrategia de la empresa**

**Profe: Lic. Jessica Alejandra Velázquez Cortez**

**MVZ: Vanesa del Carmen López Mendoza**

**Fecha: lunes, 5 julio 2021**

**Fecha de entrega: Domingo, 11 julio 2021**

1. ¿Cuáles son tus objetivos?

Tener un negocio de quesos y yogurt. A base de leche 100% natural.

Objetivo a corto plazo: producir 28 Lts de yogurt al mes, 28 queso al mes. El yogurt de diferente sabores para

Chalchicomula, en los mercados grandes.

- mediano:

Aumentar la productividad, producir 56

56 Lts de yogurt en distintos sabores y

56 quesos al mes. Para poder extender

mi negocio a una nueva ciudad, el Pueblo

Cercanas.

- Largo plazo:

tener personal capacitado, para satisfacer una

producción de 84 Lts de yogurt y 84 quesos

al mes, entregar en más de 3 pueblos

Cercanos.

2. ¿Cuál es el proceso de producción de su empresa?

- El poner queso en la leche lleva un proceso de 5 hr.
- El realizar yogurt es un proceso de 12 hrs
- Si el cliente acepta el tiempo se pide un anticipo de 50%. Para compra segura.
- El pedido se encarga dos días antes ya que el proceso es de 12 hrs.

3. - ¿A qué se refiere el control de calidad?  
A tener un mejor control de la empresa, ayuda a reducir gastos innecesarios, a los procesos, productos y servicios.

4. - ¿Cómo se asegura que su producto tenga la cantidad adecuada para el cliente?  
Por medio de pruebas, entrevistas, ver lo que al público le guste, qué sabor de yogurt es el más vendido y por qué; tipo de queso, etc.