



**Nombre de alumnos: DIEGO
IGANCIO CRISTIANI RAMOS**

**Nombre del profesor: JUAN MANUEL
DIAZ**

Nombre del trabajo: PROYECTO

Materia: DESDARROLLO EMPRESARIAL

PASIÓN POR EDUCAR

Grado: 6

Comitán de Domínguez Chiapas a 30 de julio de 2021

TACOOOOMIENDO



Aunque no lo creas, los tacos bien preparados son nutritivos, además de aportarle muchos beneficios a tu salud, son una opción rápida que a la mayoría nos encanta. Si puedes olvidarte de otro tipo de comida rápida como las pizzas, los hot dogs y las hamburguesas, ¡opta por unos taquitos! Sigue leyendo, porque te afirmamos que **comer tacos es saludable** y aquí te diremos por qué.

El presente trabajo de titulación, consiste en la Implantación de un restaurante de comida mexicana en la ciudad de comitan , el cual busca descubrir gustos, preferencias y nuevas tendencias de los ciudadanos. El crecimiento de la ciudad y el entorno ha permitido la entrada de nuevos negocios dedicados a la preparación de alimentos, de aquí nace el deseo de crear un restaurante de comida mexicana .

Justificación del proyecto: Las taquerías son los negocios más rentables y con más éxito que existen. Este negocio es muy poco

INDICE

- Descripción del proyecto.
- Justificación del proyecto.
- La misión y la visión de la empresa
- Objetivos: Principal y Específico.
 - Alcances y limitaciones.
 - Bibliografía.

explotado, muy pocas personas inician un negocio de este tipo, porque les da miedo o porque desconocen cómo hacerlo. todo esto es uno de los mayores factores de éxito del negocio

Misión

Nuestra principal misión es ofrecer a nuestros clientes productos de alta calidad, así como servicio y trato humano. Es por ello que tenemos la responsabilidad en mantener nuestros productos líderes ya que al ofrecer a nuestros clientes “CALIDAD Y SABOR”, reafirmamos nuestro lema, conyugado con un servicio de excelencia, dejando a nuestros clientes satisfechos, manejando altos estándares de higiene y servicio.

Visión

Nuestra visión es ser una empresa de clase mundial Y líder en la producción de Platillos de la Gastronomía Mexicana, con la firme convicción de preservar la eficiencia en nuestro “SERVICIO, CALIDAD Y SABOR”, en todos y cada uno de los productos que ofrecemos, fortaleciendo de esta forma a la Gastronomía Mexicana, dejando satisfechos a nuestros clientes nacionales como internacionales, ya que manejamos altos estándares de higiene y servicio.

Brindar un servicio de calidad en la atención a nuestros clientes.
Ofrecer variedad en nuestros platillos al estilo mexicano. Innovar en nuestro menú y en la preparación de nuestros platillos.

Alcances

- Las estrategias de marketing social desarrolladas en este trabajo, estarán aplicadas para el mercado de la ciudad de Comitán .
- Este trabajo se enfocara directamente al segmento de comida y su impacto
- Esta investigación cumplirá con los lineamientos de un modelo de marketing social.
- Las estrategias desarrolladas, serán planteamientos que cualquier concesionaria de automóviles híbridos podrá llevar a cabo.

Limitaciones

- Las estrategias creadas en este documento no aplicaran a otras ciudades del país sin la debida adecuación a los mercados de las ciudades a aplicar.
- El estudio no abarca las fases de implementación y evaluación de las estrategias.

Una taquería es un restaurante especializado en servir tacos surgido en México. Se diferencia de los puestos de tacos, estructuras callejeras que venden estos productos. Existen taquerías no sólo en México sino en muchos países del mundo.