

# PRESENTACIÓN.



**UNIVERSIDAD DEL SURESTE.**

**CARRERA:** Lic. en enfermería.

**MATERIA:** Taller del emprendedor.

**ACTIVIDAD 1:** Modelo de negocios.

**UNIDAD III:** Implantación del modelo de negocio.

**DOCENTE:** González Salas Víctor Antonio.

**ALUMNAS:** Deyanira Santiago Pacheco y Salomé Carrasco González.

**CUATRIMESTRE:** 9no.

**PARCIAL:** 3er.

**MATRICULA:** 422419083.

**FECHA:** 09/07/22.

# PROCESO CREATIVO PARA DETERMINAR EL PRODUCTO O SERVICIO DE LA EMPRESA.

## Lluvia de ideas para determinar el producto o servicio para aguas frescas

	PRODUCTO O SERVICIO	CARACTERÍSTICAS	NECESIDADES O PROBLEMAS QUE SATISFACE
1	Agua de zanahoria	Es un alimento nutricional, contiene muchas vitaminas y minerales, hidratos de carbono y nutrientes que proporcionan energía.	Mejora la actividad cerebral, tiene propiedades anticancerígenas, incrementa las defensas, desintoxica el organismo, contiene vitamina A funciona como diurético y mantiene la salud ocular.
2	Agua de fresa con leche	Bebida refresca, deliciosa, cremosa y lista para servir.	Es buen alimento para personas con hipertensión, reduce los niveles de colesterol malo y triglicéridos, es un buen antiinflamatorio, reduce el ácido úrico y tienen un gran poder diurético, purificador y antioxidante.
3	Limonada de manzana	Refrescante y se puede beber en cualquier momento del día.	Ayuda a proteger la salud del corazón. Evita la acumulación de grasa en el hígado, protege las articulaciones, mejora el funcionamiento de los músculos, mantiene el cerebro activo y es diurético natural efectivo.
4	Agua de pepino con apio	Ayuda a bajar de peso.	Sirve para adelgazar, es diurético por lo que elimina toxinas y sustancias que el cuerpo no necesita, hidrata, refresca y posee antioxidantes, ayuda a regular la presión arterial, ayuda a mantener la salud muscular y ósea.
5	Agua de mango con chamoy	Es vital para la piel	Alto contenido de vitaminas A, B y C, rico en hierro, reduce la inflamación, es hidratante, mejora problemas del estreñimiento y alto contenido en potasio.
6	Agua fresca de plátano	El plátano se caracteriza por su valor energético	Sirve para dormir mejor, perder peso, favorecer la producción de leche materna y mejorar el tránsito intestinal y previene el estreñimiento, por su alto contenido en potasio nivela el agua y el sodio del cuerpo, reduciendo la presión arterial, en caso de que este alta, estimula la producción de hemoglobina, lo cual ayuda a prevenir la anemia y es alta en vitamina C y ácido fólico.
7	Agua de sandía con fresa	Refrescante e hidratante	Ayuda a reducir la presión arterial, reduce el dolor muscular después del ejercicio, mejora la apariencia del cabello y de la piel.
8	Agua de horchata de arroz con cacahuete	Agua tradicional de la región chiapaneca.	Tiene propiedades antioxidantes, favorece a la salud cardiovascular, es rehidratante natural, ayuda a controlar el colesterol, ayuda a las embarazadas a producir leche y ayuda a la regulación de la digestión.

# NOMBRE DE LA EMPRESA

Para determinar el nombre de la empresa consideramos que fuera uno diferente a los que ya existen de la competencia, así que cada una de nosotras dio sus diferentes opiniones, para elegir el más atractivo para los clientes. De las ideas u opiniones surgieron los siguientes:

- Vida sana.
- La delicia.
- La esencia frutal.



El nombre selecciona para nuestra empresa fue **“La esencia frutal”**, ya que nuestras aguas están hechas 100% naturales de la esencia del extracto de la fruta, por lo tanto no tienen que ser procesadas, ni contienen colorantes. El nombre seleccionado es el adecuado para el producto que estamos ofreciendo.

# DESCRIPCIÓN DE LA EMPRESA.

## TIPO DE EMPRESA

Nuestro negocio se clasifica de acuerdo a la Secretaria de Economía (SE) en, comercial, industrial y de servicio, debido a que necesitamos obtener productos de la materia prima (ejemplo: frutas, verduras, etc.) y así también requerimos de la materia secundaria como (azúcar, leches, etc.) las cuales nos van permitir poder realiza la preparación del producto final, y además requeriremos brindar atención de servicio al cliente para poder obtener nuestro objetivo



# UBICACIÓN Y TAMAÑO DE LA EMPRESA

Nuestra empresa se determinara como una microempresa debido a que los mismos emprendedores son los involucrados el la elaboración y venta del producto a ofrecer. La cual será ubicada en la Ciudad de Tapachula, Chiapas debido a que es una región calurosa nos vemos con facilidad ser propensos en adquirir una deshidratación.



# PROPUESTA DE VALOR

Nuestra empresa se ve preocupada por las demandas de salud que presenta nuestra comunidad, debido a ello decidimos ofrecer un producto natural el cual nos permite obtener muchos beneficios a nosotros como proveedores así también como a nuestros clientes , recalcando que en la actualidad a la población le gusta adquirir productos innovadores, nos enfocamos a producir aguas frescas naturales diferentes a la que la competencia ofrece actualmente , por lo que estamos interesada a dar a conocer los múltiples beneficios que se pueden obtener como una mejor rehidratación, obtener nutrientes de vitaminas y minerales, cuidar de nuestro órganos debido al buen funcionamiento, evitamos el consumos de los gases adquiridos en los refrescos embotellados, ayudan a bajar de peso, mejora la actividad cerebral, protege las articulaciones, mejora el funcionamiento de los músculos, evita el estreñimiento, demás que nos proporciona disfrutar de nuestra salud en sabores muy agradables.



# ANÁLISIS FODA

Oportunidades	Amenazas
<ul style="list-style-type: none"><li>• Los ingredientes que se requieren son naturales, de la región y fáciles de adquirir.</li><li>• Brindamos mejora de calidad de salud.</li><li>• Obtendremos una población mas rehidratada.</li><li>• Reducir el consumo de refrescos embotellados.</li><li>• Influencia de clientes de compren el producto.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Competidores con gran experiencia y fuerte reconocimiento de sus clientes.</li><li>• Es un producto de fácil elaboración, por tanto, es fácilmente imitable.</li><li>• Variedad de costos en la materia prima, debido a que son frutas que cada una tiene su temporada.</li><li>• Posible perdida del producto prima (frutas y verduras).</li><li>• El consumidor puede rechazar la propuesta de negocio.</li></ul>
Fortalezas	Debilidades
<ul style="list-style-type: none"><li>• Facilita el desplazamiento de venta, debido a que es una zona calurosa.</li><li>• Ofrece un producto y servicio diferenciado y novedoso (permite elegir los sabores).</li><li>• No se requiere pagar a otros asociados.</li><li>• Ofrecimiento en calidad de servicio y producto.</li><li>• Contienen propiedades y beneficios para la salud.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Es una empresa de la cual no se tiene conocimiento en el mercado.</li><li>• Vulnerables al rechazo del producto.</li><li>• No contar con suficiente recurso para la inversión.</li><li>• Pagar renta del establecimiento del negocio.</li><li>• Precios elevados en relación al de los competidores.</li></ul>

# MISIÓN DE LA EMPRESA

Nuestra misión como empresa se interesa en ofrecer aguas frescas a base de frutas y verduras naturales, teniendo como principal objetivo el cuidado de salud de nuestro cliente y así mismo satisfacer sus necesidades, utilizando productos equilibrados durante la elaboración. Como emprendedoras estamos comprometidas en brindar un servicio de calidad, así también proporcionando una gran variedad de sabores y ofertas que permitan a nuestro público disfrutar de nuestros productos, eligiéndonos a nosotros como su primera opción.

# VISIÓN DE LA EMPRESA

Nuestra principal visión es ser una empresa reconocida en nuestra ciudad de Tapachula involucrando sus alrededores , creando una confianza en nuestros consumidores e identificándonos por nuestro servicios, productos variados y sabores de aguas naturales de calidad, las cuales superen las expectativas del cliente y por ende crecer constantemente en el mercado y así poder alcanzar nuestras metas.

# OBJETIVOS DE LA EMPRESA A CORTO PLAZO

Con nuestra empresa la visualizamos a un corto plazo de medio año por medio de propuestas publicitarias, saneamiento, calidad en el servicio y producto marcar una gran diferencia a la competencia la cual nos va a permitir obtener el reconocimiento y aceptación de nuestro producto y servicio por nuestros clientes del Centro de Tapachula, Chiapas y en el mercado tener un impacto positivo

# OBJETIVOS DE LA EMPRESA A MEDIANO PLAZO

Tenemos contemplado en un periodo de un año mantenernos en el mercado, comprometiéndonos a innovar nuestros servicios y productos, así mismo pretendemos aliarnos a locales céntricos de Tapachula que nos permitan ofrecer nuestros productos con el fin de que la población también nos reconozca por el interés que existe por parte de la empresa hacia ellos en cuestión saludable, evitar el consumos de sustancia gaseosas

# OBJETIVOS DE LA EMPRESA A LARGO PLAZO

Nos visualizamos a un tiempo de 2 años, tener el reconocimiento de los distintos locales de los municipios de Chiapas, de acuerdo a dicho crecimiento queremos impactar a mas clientes por nuestros servicios con el fin de que ellos nos puedan elegir como su primera opción y así mismo logren identificar los grandes beneficios del producto.

# VENTAJAS COMPETITIVAS

Nuestros productos cuenta con ventajas competitivas que los distinguen por:

- Sabores únicos.
- Productos innovadores.
- Contiene beneficios saludables.
- 100% de fruta natural, sin colorantes.
- Son rehidratadles.
- Promoción del consumo en productos regionales y tradicionales.
- Son productos con precios accesibles.



# DISTINGOS COMPETITIVOS

Nuestro producto prima pasara por un proceso de trituración en el cual obtendremos la esencia natural de la fruta o verdura, además que algunas aguas no necesitaran adicionarles azúcar de más, ya que algunas frutas ya contienen su propia azúcar y otras aguas se les agregara leche condensada. Además de que las frutas y verduras que utilizamos contienen nutrientes y propiedades que favorecen a la salud, así como también nuestro producto es considerado 100% natural, ya que nosotros no utilizaremos colorantes, saborizantes o químicos, debido a que nuestras aguas perderán su valor nutricional. Eso es lo que nos hará diferente a la competencia.

# ANÁLISIS DE LA INDUSTRIA O SECTOR

El crecimiento anual de la industria en agua frescas frutal en la actualidad ha sido un gran potencial en la ciudad de Tapachula, debido al tipo de clima que es muy caluroso, a diferencia nosotras queremos innovar ofreciendo al mercado y a la población nuevos sabores que permiten que sean una nueva tendencia, es por eso que ahora nosotras nos interesamos a valorar el nuevo negocio que queremos emprender de los cuales obtuvimos los siguientes resultados:

	Ingredientes	Precio
<b>Agua de zanahoria</b>	4 Zanahorias	7 pesos
	Media lata de leche evaporada	9 pesos
	Media lata de leche condensada	9 pesos
	Media caja de media crema	12.50 pesos
	2 tazas de nutrileche	9 pesos
	½ de Azúcar	11 pesos
	½ bolsa de hielo	12.50 pesos

Materiales	Precio
2 Garrafones de agua	16 pesos
8 Vitroleros	800 pesos
8 Cucharones	180 pesos
Vasos de plástico (128 piezas)	650 pesos
3 cuchillos	50 pesos

	Ingredientes	Precio
<b>Limonada de manzana</b>	1 bolsa de limón	15 pesos
	6 manzanas verdes	40 pesos
	½ de azúcar	11 pesos
	½ bolsa de hielo	12.50 pesos

	Ingredientes	Precio
<b>Agua de fresa con leche</b>	½ kg de fresas	30 pesos
	Media lata de eche evaporada.	9 pesos
	Media lata de leche condensada	9 pesos
	½ bolsa de Hielo	12.50 pesos

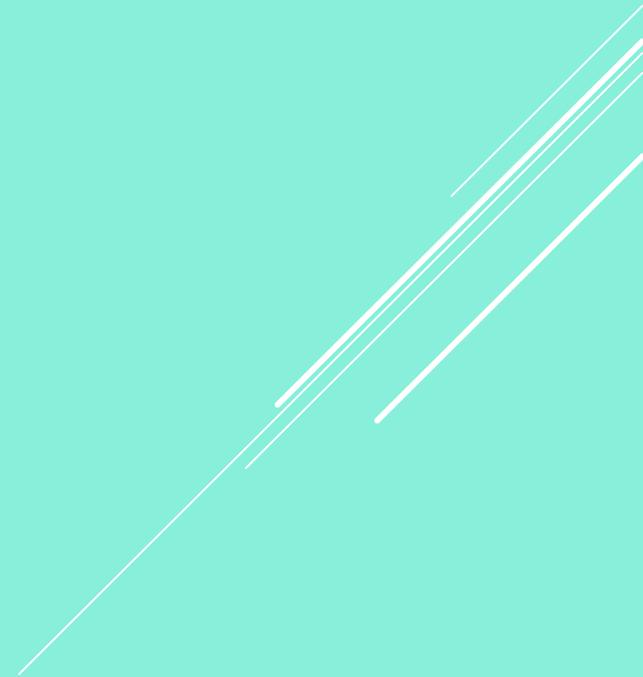
	Ingredientes	Precio
<b>Agua de pepino con apio</b>	4 apios	20 pesos
	4 pepinos Slicer	12 pesos
	6 limones	15 pesos
	½ de azúcar	11 pesos
	½ bolsa de hielo	12.50 pesos

	Ingredientes	Precio
<b>Agua de sandia con fresa</b>	½ sandia	25 pesos
	½ de fresas	30 pesos
	½ de azúcar	11 pesos
	½ bolsa de hielo	12.50 pesos

<b>Agua fresca de plátano</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Precio</b>
	4 plátanos.	6 pesos
	3 tazas de nutrileche	9 pesos
	1 sobre pequeño de chocoMilk	15 pesos
	Media lata de leche evaporada	9 pesos
	1 cada de Vainilla	3 pesos
	Media lata de leche condensada	9 pesos
	½ de azúcar	11 pesos
	Canela en polvo	5 pesos

<b>Agua de tamarindo con chamoy</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Precio</b>
	½ de tamarindo	40 pesos
	8 Limones	15 pesos
	½ de azúcar	11 pesos
	chamoy en polvo	5 pesos

	Ingredientes	Precio
<b>Agua de horchata de arroz con cacahuete</b>	Medio kilo de arroz	12 pesos
	Cacahuete	15 pesos
	Media lata de leche evaporada	9 pesos
	½ de azúcar	11 pesos
	canela	2.50 pesos



# PRODUCTOS Y/O SERVICIOS DE LA EMPRESA.

Nuestro producto son aguas frescas naturales las cuales contienen un sabor único y con una gran cantidad de nutrientes y propiedades que ayudan en nuestra salud, nuestras aguas están elaboradas a base de frutas y verduras naturales, como la zanahoria, limones, manzanas, fresas, apio, pepino, plátano, canela, sandía, tamarindo, arroz, cacahuate, leche evaporada, leche condensada, media crema, nutrileche, chocomilk, chamoy y agua tomando en cuenta que cada agua tiene gramajes distintos en su preparación así mismo es bueno mencionar:

- ▶ **MERCADO:** zanahorias, azúcar, limones, manzanas, fresas, apio, pepino, plátano, canela, sandía, tamarindo, arroz, cacahuate, así como también utensilios como son los vitroleros, los cucharones, vasos de plástico y los cuchillos todos estos productos pretendemos obtenerlos como productos ya existentes en el mercado, además de aprovechar los precios mas económicos debido a que ellos son los proveedores principales
- ▶ Leche evaporada, leche condensada, media crema, nutrileche, chocomilk, chamoy, estos productos consideramos obtenerlos de un supermercado (Chedraui) debido a que no podemos procesarlos nosotros mismos.
- ▶ Los garrafones de agua consideramos adquirirlo de una purificadora para poder así también aprovechar de los precios accesibles
- ▶ Al tomar en cuenta la salud de la población, logramos percatarnos que nuestro medio ambiente se ha visto muy contaminado debido a ellos decidimos ofrecer nuestro producto embotelladas la cual también son reciclables.

# OBJETIVOS DEL AREA DE PRODUCCIÓN

En la producción de nuestra empresa tenemos planeado producir a un corto plazo de 6 meses un total aprox, de 3,456 litros de agua. En el mediano plazo se espera incrementar a 6912 litros de agua a 10,369 litro de agua por mes y a largo plazo mientras surgen los incrementos se planea una producción de 15,000 litros de agua al mes.

# ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

Nuestras aguas están elaboradas 100% de frutas y verduras naturales, a excepción de otras aguas que tendrán otros ingredientes integrados. Estas serán servidas en vasos de plástico de ½ litro. No contendrán endulzo colorantes o colorantes, serán originalmente naturales y elaboradas por los mismos propietarios. El producto será de buena calidad, ya que tendrá un sabor único y mantendrá sus nutrientes y propiedades que hará que tenga un alto valor nutritivo y saludable, lo que nos hará superior a otras aguas frescas ya existentes en el mercado.



# DESCRIPCIÓN DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN O PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Primero necesitaremos la fruta principal con la que se elaborara cada una de las aguas y se debe de revisar que estén todos los ingredientes completos, las cantidades suficientes y en buen estado.

A continuación se describirán los ingredientes y el procedimiento para la elaboración de cada una de nuestras aguas:

AGUA DE ZANAHORIA (para 3 litros)	
INGREDIENTES	PREPARACIÓN
4 Zanahorias ½ lata de leche evaporada ½ lata de leche condensada ½ lata de media crema 2 tazas de nutrileche 1 cda de vainilla ½ de Azúcar ½ bolsa de hielo	Se lavan, desinfectan y se pelan las zanahorias. Después se cortan en pedazos moderados. Se licuan los pedazos de zanahoria, junto con la leche evaporada, condensada y media crema. Ya que esta licuado, se cuela en el vitrolero y se le agrega el agua, la nutrileche, el azúcar y la vainilla. Por ultimo se mezcla muy bien y se le agrega el hielo

LIMONADA DE MANZANA	
INGREDIENTES	PREPARACIÓN
10 limones 6 manzanas verdes ½ de azúcar ½ bolsa de hielo	Se lavan, desinfectan los manzanas y los limones. Se cortan los limones y se exprimen. Después de cortan las manzanas en pedazos moderados y se le quita el corazón de la manzana. Se licua la manzana con un poco de agua. Posteriormente ya que esta licuada la manzana, se vierte la mezcla en el vitrolero. Se le agrega el jugo de lo limones, el agua y el azúcar. Finalmente se mezcla muy bien y se le agrega el hielo

## AGUA DE FRESA CON LECHE

### INGREDIENTES

½ kg de fresas.  
½ lata de leche evaporada.  
½ lata de leche condensada.  
3 litros de agua.  
½ bolsa de hielo.

### PREPARACIÓN

Se lavan, se desinfectan muy bien las fresas y se cortan por la mitad y el resto en pedazos pequeños para la decoración.  
Se licuan las fresas, junto con la leche evaporada y condensada.  
Ya que están licuadas las fresas, se coloca la mezcla en el vitrolero y se le agrega el agua.  
Finalmente se mezcla muy bien, se le agregan los pedazos pequeños de fresas y el hielo.

## AGUA DE PEPINO CON APIO

### INGREDIENTES

4 pepinos Slicer.  
4 apios.  
6 limones .  
½ de azúcar.

### PREPARACIÓN

Primero se lavan. Se desinfectan y se cortan el apio y el pepino con cascara en pedazos moderados.  
Después se exprimen los limones.  
Se licua muy bien el pepino y el apio con agua.  
Ya que esta licuado, se vierte la mezcla en el vitrolero y se le agrega el jugo de los limones, el azúcar y mas agua.  
Finalmente se mezcla muy bien y se le agrega el hielo.

## Agua fresca de plátano

INGREDIENTES	PREPARACIÓN
4 plátanos 3 tazas de nutrileche ½ lata de leche evaporada. ½ lata de leche condensada. 1 cda de vainilla. 1 sobre pequeño de chocoMilk ½ cda de canela molida ½ bolsa de hielo	Se pelan, desinfectan y se cortan en pedazos los plátanos. Se licuan los plátanos, junto con un poco de nutrileche y el chocoMilk. Se vierte lo ya licuado en el vitrolero y se agrega el resto de la nutrileche, el agua, la leche evaporada, la leche condensada, la vainilla y la canela. Por ultimo se mezcla muy bien y se le agrega el hielo.

## Agua de sandia con fresa

INGREDIENTES	PREPARACIÓN
½ sandia. ½ fresas. ½ de azúcar. ½ bolsa de hielo	Primero se lavan, desinfectan y se cortan en pedazos moderados la sandia y las fresas. Se licuan las fresas y la sandia con un poco de agua. Ya que esta licuado, se cuela la mezcla en el vitrolero y se le agrega el azúcar y el agua. Finalmente se mezcla muy bien y se le agrega el hielo.

## Agua de tamarindo con chamoy

INGREDIENTES	PREPARACIÓN
<p>½ de tamarindo 8 limones ½ de azúcar. Chamoy en polvo</p>	<p>Se deja remojando el tamarindo por una 2 hrs. Ya que han pasado las 2 hrs, se le quita la semilla. Posteriormente se cortan y exprimen los limones. Se licua el tamarindo con un poco de agua. Ya que esta licuado el tamarindo se cuela y se vierte en el vitrolero, se le agrega el jugo de los limones y el azúcar. Finalmente se mezcla muy bien y se le agrega el hielo. Y se decora el contorno del vaso con el chamoy en polvo y a disfrutar.</p>

## Agua de horchata de arroz con cacahuate

INGREDIENTES	PREPARACIÓN
<p>½ kg de arroz. 15 pesos de cacahuate. ½ lata de leche evaporada. ½ de azúcar. Canela</p>	<p>Se lava el arroz y se deja remojar un día antes en la noche junto con el cacahuate y la canela. Después se licua el arroz, el cacahuate y la canela. Ya que esta licuado, se vierte en el vitrolero y se le agrega la leche evaporada y el azúcar. Finalmente se mezcla muy bien y se le agrega el hielo.</p>

# CARACTERÍSTICAS DE LA TECNOLOGÍA

Nuestro producto se caracteriza por la sencillez de su elaboración. Se debe considerar que su principal elaboración corre bajo procedimientos que realizan los propios fabricantes de aguas frutales en las cuales se utilizara, zanahoria, limones, manzanas, fresas, apio, pepino, plátano, canela, sandia. Tamarindo, arroz, cacahuete, leche evaporada, leche condensada, media crema, nutrileche, chocomilk. Chamoy y agua se debe tomar en cuenta que cada una tiene su propio material y porciones.

Aunque nuestro producto pareciera fácil de imitar debido a los pocos ingredientes, se debe hacer mención que el secreto de su labor esta en aplicar porciones adecuadas de cada ingrediente lo cual lo convierte en única.



# EQUIPOS E INSTALACIONES

El proceso de elaboración de nuestro producto consiste primeramente en la desinfección de frutas y verduras, durante la elaboración estaremos aplicando ciertas actividades como cortar, picar, licuar, mezclar, colar. Además se debe tomar en cuenta hasta el cuidado de empaque para que no pierda su cantidad hasta su venta.

Equipo que se utilizara es:

- Cuchillos.
- Vitroleros.
- Vasos.
- Cucharones.
- Colador.
- Licuadora.
- Exprimidor.
- Tabla para picar.



# MATERIA PRIMA

La materia principal para la preparación de nuestras aguas están elaboradas principalmente de frutas y verduras naturales, como la zanahoria, limones, manzanas, fresas, apio, pepino, plátano, canela, sandia, tamarindo, arroz, cacahuete, leche evaporada, leche condensada, media crema, nutrileche, chocomilk, chamoy y agua tomando en cuenta que cada agua tiene gramajes distintos en su preparación así mismo es bueno mencionar:

- **MERCADO:** zanahorias, azúcar, limones, manzanas, fresas, apio, pepino, plátano, canela, sandia, tamarindo, arroz, cacahuete, así como también utensilios como son los vitroleros, los cucharones, vasos de plástico y los cuchillos todos estos productos pretendemos obtenerlos como productos ya existentes en el mercado, además de aprovechar los precios mas económicos debido a que ellos son los proveedores principales
- Leche evaporada, leche condensada, media crema, nutrileche, chocomilk, chamoy e hielo estos productos consideramos obtenerlos de un supermercado (Chedraui) debido a que no podemos procesarlos nosotros mismos.
- Los garrafones de agua consideramos adquirirlo de una purificadora para poder así también aprovechar de los precios accesibles
- Al tomar en cuenta la salud de la población, logramos percatarnos que nuestro medio ambiente se ha visto muy contaminado debido a ellos decidimos ofrecer nuestro producto embotelladas la cual también son reciclables.

Agua de zanahoria	Ingredientes	Precio	Selección de proveedor
	4 Zanahorias	7 pesos	Mercado San Juan
	Media lata de leche evaporada	9 pesos	Supermercado (Chedraui)
	Media lata de leche condensada	9 pesos	
	Media caja de media crema	12.50 pesos	
	2 tazas de nutrileche	9 pesos	
	½ de Azúcar	11 pesos	
	½ bolsa de hielo	12.50 pesos	

Materiales	Precio	Selección de proveedor
2 Garrafones de agua	16 pesos	Purificadora
8 Vitroleros	800 pesos	Mercado
8 Cucharones	180 pesos	
Vasos de plástico (128 piezas)	650 pesos	
3 cuchillos	50 pesos	

	Ingredientes	Precio	Selección de proveedor
<b>Limonada de manzana</b>	1 bolsa de limón	15 pesos	Mercado San Juan
	6 manzanas verdes	40 pesos	
	½ de azúcar	11 pesos	Supermercado (Chedraui)
	½ bolsa de hielo	12.50 pesos	

	Ingredientes	Precio	Selección de proveedor
<b>Agua de fresa con leche</b>	½ kg de fresas	30 pesos	Mercado San Juan
	Media lata de leche evaporada.	9 pesos	Supermercado (Chedraui)
	Media lata de leche condensada	9 pesos	
	½ bolsa de Hielo	12.50 pesos	

	Ingredientes	Precio	Selección del proveedor
<b>Agua de pepino con apio</b>	4 apios	20 pesos	Mercado San Juan
	4 pepinos Slicer	12 pesos	
	6 limones	15 pesos	
	½ de azúcar	11 pesos	Supermercado (Chedraui)
	½ bolsa de hielo	12.50 pesos	

	Ingredientes	Precio	Selección del proveedor
<b>Agua de sandia con fresa</b>	½ sandia	25 pesos	Mercado San Juan
	½ de fresas	30 pesos	
	½ de azúcar	11 pesos	Supermercado (Chedraui)
	½ bolsa de hielo	12.50 pesos	

<b>Agua fresca de plátano</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Precio</b>	<b>Selección de proveedor</b>
	4 plátanos.	6 pesos	Mercado San Juan
	3 tazas de nutrileche	9 pesos	Supermercado (Chedraui)
	1 sobre pequeño de chocoMilk	15 pesos	
	Media lata de leche evaporada	9 pesos	
	1 cda de Vainilla	3 pesos	
	Media lata de leche condensada	9 pesos	
	½ de azúcar	11 pesos	
	Canela en polvo	5 pesos	

<b>Agua de tamarindo con chamoy</b>	<b>Ingredientes</b>	<b>Precio</b>	<b>Selección de proveedor</b>
	½ de tamarindo	40 pesos	Mercado San Juan
	8 Limones	15 pesos	Supermercado (Chedraui)
	½ de azúcar	11 pesos	
	chamoy en polvo	5 pesos	

	Ingredientes	Precio	Selección del proveedor
Agua de horchata de arroz con cacahuate	Medio kilo de arroz	12 pesos	Mercado San Juan
	Cacahuates	15 pesos	Supermercado (Chedraui)
	Media lata de leche evaporada	9 pesos	
	½ de azúcar	11 pesos	
	canela	2.50 pesos	

# CAPACIDAD INSTALADA

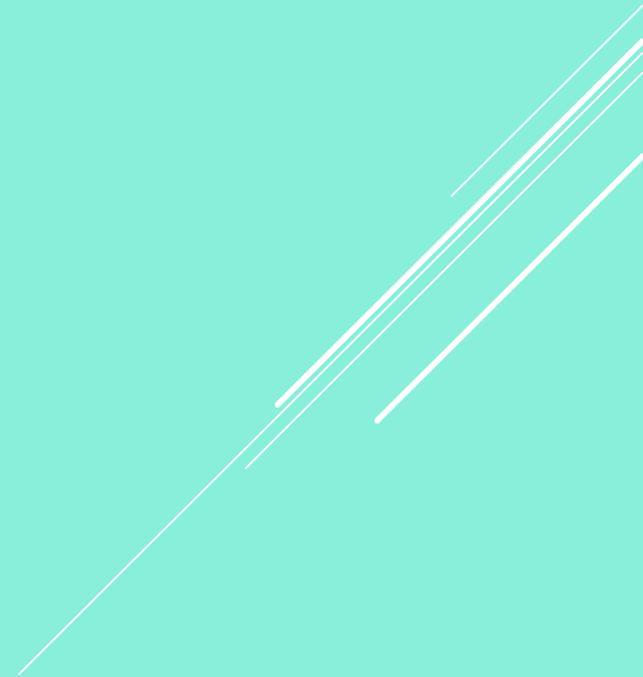
Nosotros esperamos tener una capacidad instalada de inversión de 529.50 pesos diarios y una ganancia de 334. 50 pesos diarios. Y 3,177 pesos de inversión a la semana y una ganancia de 2,007 pesos . Y 12,708 pesos de inversión al mes y una ganancia de 8,028 pesos.

# UBICACIÓN DE LA EMPRESA

Nuestra empresa esta ubicada en la Ciudad de Tapachula, Chiapas, frente a una escuela primaria Leona Vicario en 9ª. Calle pte.10, Centro. Se escogió esta dirección porque es muy transitable y a los alrededores hay muchos negocios de comida, además de locales que requieren de este producto.

# MANO DE OBRA REQUERIDA

El proceso de producción lo vamos a realizar nosotras mismas que somos las propietarias, no necesitaremos empleados. Por lo tanto las actividades nos las repartiremos por igual



# ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL

**DIRECCIÓN GENERAL:**  
SALOMÉ CARRASCO GONZÁLEZ  
DEYANIRA SANTIAGO PACHECO

**VENTAS:**  
DEYANIRA SANTIAGO  
PACHECO

**CONTABILIDAD Y FINANZAS:**  
SALOMÉ CARRASCO  
GONZÁLEZ  
DEYANIRA SANTIAGO  
PACHECO

**PRODUCCIÓN:**  
SALOMÉ CARRASCO  
GONZÁLEZ

# FUNCIONES ESPECIFICAS POR PUESTO

- ▶ Para el personal de marketing, el objetivo que tenemos en mente con mi compañera es diseñar folletos que den a conocer nuestro producto, así también dándoles a conocer los beneficios que cada una de estas ofrece como por ejemplo el bajar de peso, la importancia de la hidratación, algunas son diuréticas, otras ofrecen la prevención de ciertas enfermedades, además de los ricos y diferentes sabores que ofrece estamos interesadas en brindar una atención agradable la cual nos distingan de otros negocios, estamos interesadas en comenzar a repartir a las personas que pasen enfrente del negocio después ofrecerles a los negocios vecinos así mismo a las personas que pasen en automóvil
- ▶ Para nosotras como dueñas y encargadas de la producción , el objetivo es poder llevar acabo el proceso de elaboración lo mas eficientemente posible, con el fin de poder ocasionar molestia en nuestros clientes por nuestra demora, es por eso que las funciones de elaboración serán distribuidas de manera equitativa y de manera responsable a fin de evitar comportamientos inadecuados que puedan afectar a nuestra producción.
- ▶ La administración del negocio se llevara de manera interna debido a que será una microempresa debido a que no requerimos de apoyo de otras áreas, por lo tanto nosotras mismas llevaríamos un control de notas con datos que nos permitan conocer las ventas, gastos, precios, perdidas, ingresos entre otros mas.

## POLÍTICAS OPERATIVAS DE LA EMPRESA

**COMUNICACIÓN:** es una acción que será base en nuestra empresa. Con una comunicación efectiva, nos sentiremos mas comprometidas con los objetivos y con nosotras mismas, la cual permitirá tener una buena producción, organización, administración y resultados positivos y favorables una de las cosas que podríamos obtener son ambiente de desarrollo agradable, para así evitar lo malos entendidos o errores que pueden existir, además de que nos ayudara a aprender a escuchar, logrando en nuestros clientes una buena satisfacción además lograr en ellos, las ganas de querer volver al negocio o querer probar el producto.

# RELACIONES DE TRABAJO

Redactado anteriormente la empresa tiene como política contar con una comunicación la cual permitirá evitar una mala organización, diferencias, disgustos, resultados negativos hacia la empresa, como nosotras mismas seremos las que atenderemos a nuestros clientes tendríamos la facilidad de saber sus necesidades y sugerencias las cuales trataremos de satisfacer con el fin de poder seguir teniendo la preferencia hacia nuestro producto en el mercado.

