



NOMBRE DEL ALUMNO:

PAULA ESCOBAR ALVARADO

NOMBRE DEL PROFESOR:

LIC. GABRIELA EUNICE

LICENCIATURA:

LIC. EN ENFERMERIA

MATERIA:

TALLER DE EMPRENDEDOR

CUATRIMESTRE Y MODALIDAD:

9NO CUATRIMESTRE

NOMBRE Y TEMA DEL TRABAJO:

PROYECTO DE LA EMPRESA "BAZAR VERDE"

FORTALEZA



1. Pues nuestra fortaleza en nuestra micro empresa, es tener empleados con altas competencias laborales y capacitación superior que el personal este comprometida con la empresa.
2. Tratar a los clientes con el mayor respeto que se merece y entregarle lo más rápido el producto que se pueda
3. Tener una buena presentación en cada uno de nuestros empleados y portar el uniforme de trabajo para dar más presentación a la empresa
4. Tener buena higiene tanto como al producto como las bebidas que estemos entregando al cliente
5. Tener una forma de pago como terminal para pagos con tarjetas
6. Los materiales que utilizamos son biodegradables para no contaminar el medio ambiente
7. Que la empresa va estar en un lugar apto para todos los clientes y súper fácil de llegar
8. Promociones de nuestro producto y anuncios publicitarios
9. Trabajo de equipo y respeto en cada uno de los empleados
10. Que los empleados sean carismáticos y que crean en sí mismo para llamas la atención a los clientes



TRABAJO EN EQUIPO



UN BUEN TRATO AL
CLIENTE

DEBILIDAD

1. falta de presupuesto para abrir la micro en presa
2. que el cliente no busque la tienda
3. que no tengamos mucho personal
4. que no tengamos responsabilidad
5. que no trabajemos en equipo
6. que el lugar donde estemos no sea muy transitado



OPORTUNIDAD

1. entrevistas para trabajos
2. trabajos seguros
3. que sea una empresa reconocida
4. bienestar tanto como los empleados como a los clientes
5. que la empresa sea seguro para todos
6. precio del producto a buen precio
7. abrir nuevas empresas en localidades u otros pueblos
8. expandir y que la empresa fluya
9. envió a domicilio
10. cuidar el medio ambiente con los productor reciclables
11. ser respetuoso y amabilidad a los clientes



AMENAZA

1. Se lanzará al mercado un nuevo negocio de comercio electrónico debido a esto nuevo competidor podríamos experimentar la pérdida de muchos clientes
2. bajarían nuestro recurso la capital de ganancias bajarían a un 50%
3. despediríamos a personal que este laborando en la empresa

4.

5.



7.

8.

MADRE TIERRA

10.



13

BV

MADRE TIERRA , no nos buscarían

15. bajarían salarios de nuestros trabajadores

16. buscaríamos la manera de subir de nuevo la empresa

17. buscaríamos nuevos medios de mercado

18. que los productos suban de precio para sostener a la empresa

19. que los productos tengan IVA

20. ya no seamos reconocidos en la empresa

21. banca rota



ALOS CUANTOS AÑOS VAMOS HABER GANANCIAS EN LA EMPRESA

sabiendo los pasos anteriores vamos a saber si realmente la empresa ejerció ganancia para eso tenemos que saber cuánto le invertimos y sacar el total de las ventas ganadas después cuanto se le estará pagando a cada empleado y la renta del local pues llegando a la conclusión de nuestra micro empresa a partir del año las ganancias se van a ver reflejado a un 60% de ganancia ya que la empresa si cumplió con cada normas y ejerció correctamente los productos vendibles ya que fue muy buscada y solicitada en reservaciones del lugar ya dando por terminado que la empresa si tuvo ganancias correctamente y abriendo nuevos locales para expandir a otros locales más y contratar más personas.

Pues concluyendo con nuestra empres los nombres son:

1. Paula escobar Alvarado
2. Eduardo Alain García rodríguez
3. Karina muñoz
4. Melida Yadira Velázquez



En la cual nuestra micro empresa se va abrir en el centro de frontera Comalapa Chiapas y esperando que todo salga bien



Quedando a si los precios de nuestro producto

Producto	precio costo	precio venta
Galleta de avena	\$15	\$20
Pan de maracuyá	\$18	\$25
Mermelada	\$ 10	\$15
Jugo verde	\$ 15	\$30

Elaborando responsablemente y con la dedicación a nuestra empresa y ejerciendo poco apoco y dando un buen trato al cliente.



Les presento la etiqueta o logo de nuestra Microempresa con esta vamos ejercer el Local y dar procedimiento.



“BAZAR VERDE”



Bazar Verde es una iniciativa de La Tierra, como creadores de esta empresa, pensamos primeramente en el nombre y cual es “BAZAR VERDE” decidimos ponerle así, porque en nuestra comunidad no existe ningún bazar con ese nombre, hay puestos de nutrición, pero nada como un bazar.

Este bazar tendrá un ambiente diferente, con mucha creatividad. En los alimentos que tendrá este bazar son productos que nosotros mismos lo llevaremos a cabo, obviamente con una buena higiene, ante todo. Esperando que nuestros clientes queden satisfechos de nuestros productos.

OBJETIVO: el objetivo de nuestra empresa es lograr que las personas se alimenten de manera sana en un ambiente sano, buscamos promover el reciclaje implementando envases que se puedan reutilizar y buscando reducir el consumo de plásticos, también buscamos una alimentación sana sin conservadores, sin químicos y sin contaminación. Recordando que un ambiente sano y saludable es indicio de una buena salud.

VISION: nuestra visión es que nuestros clientes vean de la calidad de nuestra empresa, siendo de esa manera nos permita crecer de manera satisfactoria.

MISION: nuestra empresa quiere lograr que las personas se motiven a disminuir el uso de embotellados y empaques de plástico y que al mismo tiempo obtengan alimentos ricos y sanos.

A continuación, mencionaremos los platillos que ofrecerá nuestro bazar, de igual manera mencionaremos los ingredientes de cada uno y el modo de preparación.

Mermelada de guayaba:

Ingredientes:

4 Guayaba

Agua

Panela

Modo de preparación:

- 1.- poner a hervir las guayabas
- 2.- ya que están hervidas se licuan, para después colarla
- 3.- después de haber hecho ese procedimiento, pasamos a dejarlo en un recipiente a fuego lento.
- 4.- ponemos la panela en el recipiente y procedemos a moverlo hasta que esté listo.



Pan de maracuyá:

Ingredientes:

2 maracuyás

1 taza de harina

2 huevos

1 cucharada de bicarbonato

½ taza de aceite

½ taza de azúcar

½ de leche

Roñal

Modo de preparación:

- 1.- sacar la pulpa de maracuyá y colarla
- 2.- en un recipiente metemos el jugo de maracuyá
- 3.- en el mismo recipiente dejamos caer todos los ingredientes y lo procedemos a mezclar.
- 4.- en un sartén ponemos margarina y cubrimos el sartén con harina
- 5.- ponemos todo lo que mezclamos al sartén y lo dejamos a fuego lento
- 6.- una vez cocida la parte de abajo le damos vuelta
- 7.- y disfrutamos



Galletas de avena

Ingredientes

120 gramos de avena

40 gramos de harina de trigo

40 gramos de azúcar

1 huevo

60 mililitros de aceite

1 cucharadita de polvo para ornear

1 cucharadita de canela molida

Modo de preparación:

- 1.- Mezclamos todos los ingredientes en un recipiente hasta formar una pasta
- 2.- formar las galletas de avena haciendo pequeñas bolas con las manos y luego aplastándolas, para obtener unas galletas de avena crujientes, el truco está en no hacerlas muy gruesas.
- 3.- hornear las galletas de avena durante unos 10 minutos o hasta que estén doraditas.

JUGO VERDE

Ingredientes:

1 taza de piña fresca, sin cascara

1 taza de agua

1 rama de apio

Perejil fresco

½ de pepino en trozos

3 hojas de espinacas

Modo de preparación:

1.- Licuar todos los ingredientes hasta integrar

2.- servir en un vaso con hielo al gusto

