



**Nombre de alumno: Rocio Paola Molina
Mendoza**

**Nombre del profesor: Jhoani Elizabeth
López Pérez**

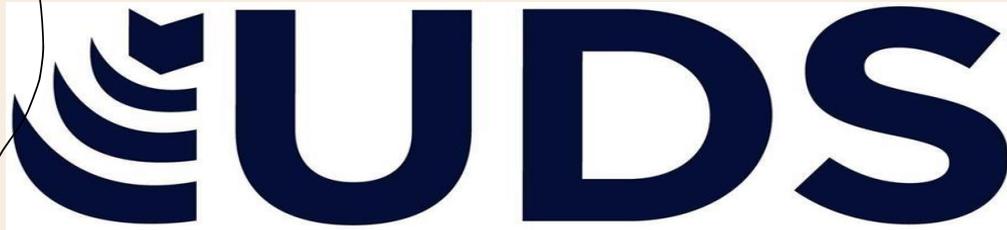
**Nombre del trabajo: Documento en power
point**

Materia: Capital humano

Grado: 3°

**Grupo: "A" Medicina Veterinaria Y
Zootecnia**

Ocosingo, Chiapas 3 de agosto del 2024



Mi Universidad

SABORES DEL SOL

Nombre de alumnos:

- Rocio Paola Molina Mendoza.
- Cristian Yahir Santis Díaz.
- Daniela Itzel López Rendón.
- Deysi Nayeli Jiménez Lorenzo.
- Joahan Aldanny Reyes Pérez.

Nombre del tema: Sabores del sol

Parcial: 4º

Nombre de la materia: Estructura organizacional

Nombre del profesor: Jhoani Elizabeth Pérez López

Cuatrimestre: 3 Cuatrimestre



INTRODUCCIÓN

- En el dinámico y competitivo mercado actual, establecer una empresa no es solo una cuestión de productos y servicios, si no de identidad y propósito. Este trabajo presenta el caso de una empresa dedicada a la producción y comercialización de licor artesanal, destacando la importancia de definir claramente sus valores, objetivos, misión y visión para posicionarse estratégicamente en el mercado. Además, se detalla el proceso creación de la empresa, desde la formulación de su análisis FODA hasta la elaboración de una estructura organizacional eficiente que facilita la consecución de sus metas.
- A lo largo del documento se incluyen elementos visuales como fotografías del proceso de elaboración del licor, gráficas que ilustran datos relevantes, el logo diseñado para la marca y el menú de productos ofrecidos. Así mismo, se presenta un video promocional que encapsula la esencia y los valores de la empresa, destacando su compromiso con la calidad y esencia artesanal en cada botella.
- Este trabajo no solo documenta el esfuerzo y la creatividad invertidos en el lanzamiento de un producto único, sino que también subraya la importancia de una planificación estratégica integral para el éxito empresarial en un mercado diverso y exigente.

FILOSOFÍA ORGANIZACIONAL

Misión

- Crear licores de alta calidad, capturando sabores auténticos y vibrantes de la zona, utilizando prácticas razonables, respetando y protegiendo a la productividad de la región.
- Ser reconocidos como líderes en la industria de licores por nuestra innovación en sabores naturales y los compromisos inquebrantables con los agricultores de la región. Por otra parte, promover una mayor conciencia ambiental y enfoque sostenible en la producción de licores en la región.

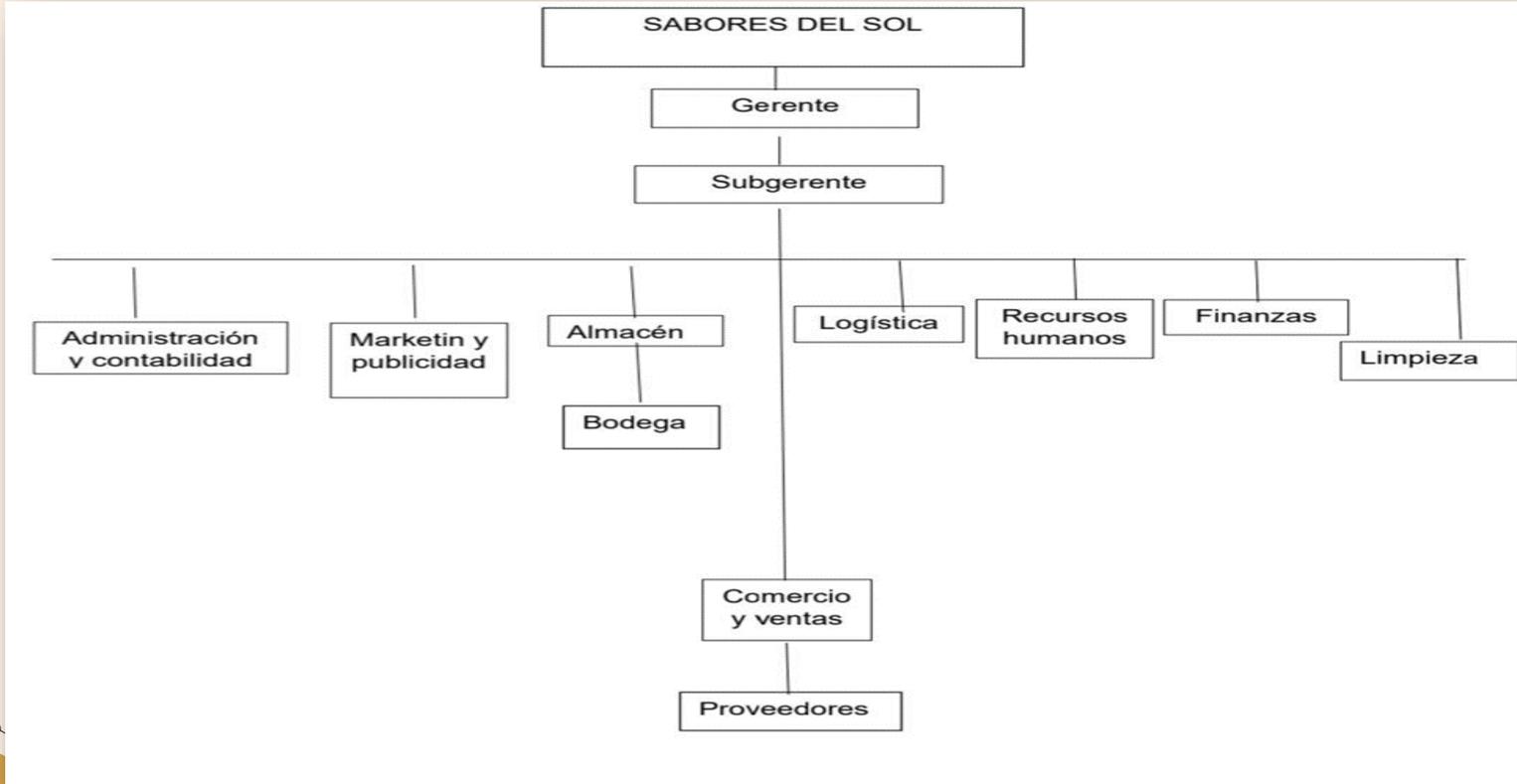
Objetivos

- Producir licores de la más alta calidad que reflejen los sabores auténticos y vibrantes de la región de Ocosingo, Chiapas.
- Implementar prácticas de producción sostenible que minimice el impacto ambiental y promueva la conservación de productos naturales.
- Colaborar estrechamente con los productores locales para mejorar su productividad y garantizar un comercio justo.

Valores

- Valoramos y apoyamos a los agricultores locales, fomentando el crecimiento económico y social de la región.
- Promovemos el comercio justo ético, asegurando que todos los involucrados en nuestra cadena de producción reciban un trato justo y equitativo.

ORGANIGRAMA



FODA

Fortalezas

- ✓ Beneficio compra de productos de la región.
- ✓ Impacto sustentable que se le brinda al medio ambiente.
- ✓ Empresa independiente.
- ✓ Elaboramos nuestros propios productos.
- ✓ innovación en el mercado de licores exclusivos.
- ✓ Elaboramos un producto artesanal.
- ✓ Productos inorgánicos.
- ✓ Innovación de sabores.

Amenazas

- ✓ La competencia con otros vendedores de licor.
- ✓ Mayor producción de mejor calidad.
- ✓ Problemas socio políticos.
- ✓ Bloqueos.
- ✓ Déficit de turismo.
- ✓ Inestabilidad de proveedores.
- ✓ Inestabilidad de la red (señal).

FODA

Oportunidades

- ✓ Patente.
- ✓ El nombre y la producción.
- ✓ Que no incremente el pago de impuestos.
- ✓ Patentar el nombre y producto.
- ✓ Con los productores de la región y una publicidad por colaboración de ambos socios.
- ✓ Si, mediante los diferentes medios digitales.

Debilidades

- ✓ Marketing.
- ✓ Distribución de producto.
- ✓ Ubicación del mercado.
- ✓ Cantidad de producción.
- ✓ Expansión de la empresa.
- ✓ Capacitación.
- ✓ Distribución.
- ✓ Expansión del mercado.
- ✓ Nuevos productos.
- ✓ Capacitación al personal.

HISTORIA DE LA EMPRESA

- Sabores del sol se creó a la unión de un grupo de amigos, con el fin de promover licores de sabores de alta y excelencia, elaborados a base de frutas producidas en la región de Ocosingo, Chiapas. Nuestro principal objetivo es apoyar a los productores locales a obtener mayor productividad en el comercio agrícola, aportando de manera amigable al medio ambiente.

Slogan:

- “Frutas de nuestra tierra, Sabor de excelencia”.

Logo:



MENÚ

MENÚ

Bienvenidos a Sabores del Sol, es un placer que degusten de nuestros sabores, a continuación te presentaremos nuestro menú.

Licor de limon-naranja

- 750 ml.....\$350
- 300ml.....\$170

Licor de café

- 750 ml.....\$350
- 300 ml.....\$170

Licor papaya

- 750 ml.....\$350
- 300 ml.....\$170

DIRECCIÓN.

C 1A ORIENTE SUR S/N
OCOSINGO, CHIAPAS.
Tel: 919-168-7900
Facebook: Sabores del sol
Instagram: Sabores_del_sol art



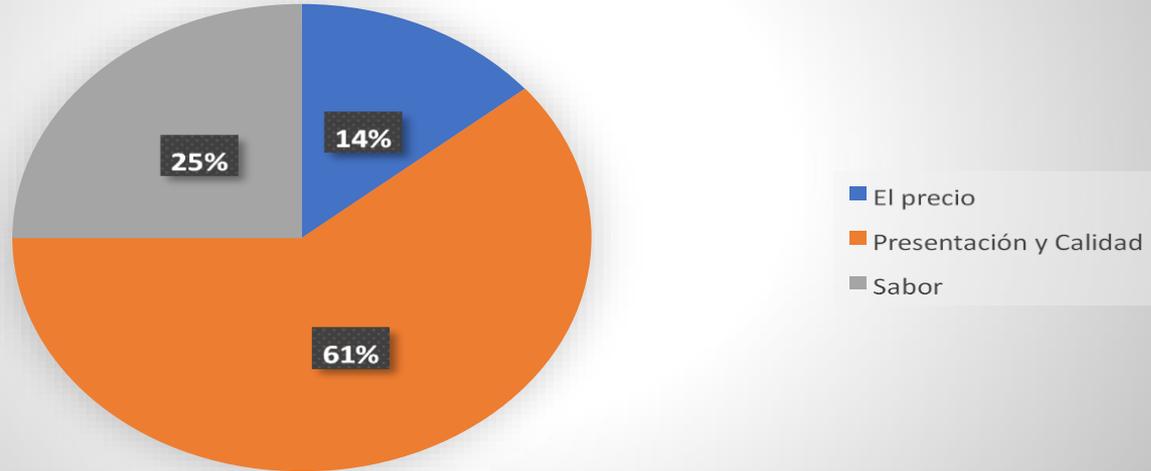
GRÁFICAS E INTERPRETACIÓN



Interpretación de gráfica:

- Del 100% de las personas, demuestra que un 43% opinaron que el sabor que prefieren es el licor de café, lo cual el 36% dice que prefieren licor de limón- naranja, el resto del 21% opinan que prefieren el de papaya

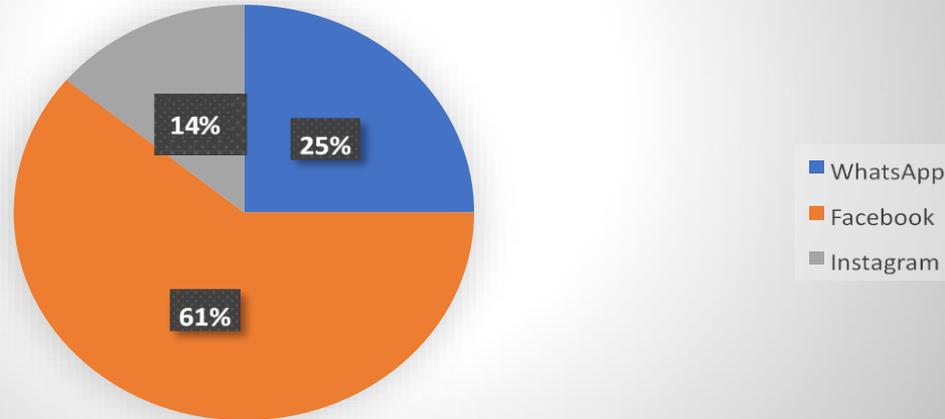
8. ¿Qué factores influyen en tú desición de compra de un licor?



Interpretación de gráfica:

- Proyectada la gráfica del 100% de los encuestados esta grafica representa un 61% de las personas dijeron que el factor que influye en su decisión de compra del licor artesanal se basa en la presentación y calidad del producto, el 25% el factor que influye en su decisión es el sabor que proporciona el licor y el ultimo 14% influye en su decisión de compra el precio.

10. ¿En qué red social prefieres recibir novedades y promociones de nuestro licor artesanal?



Interpretación de gráfica:

- De un 100% las personas encuestadas, el 61% optaron por recibir novedades y promociones de nuestro licor en la red social de Facebook, el 25% prefiere recibir información en la red social de WhatsApp y el resto del 14% de las personas prefirieron elegir Instagram para recibir novedades y promociones.

Encuesta

Fecha:

Edad:

Sexo:

SABORES DEL SOL

Bienvenid@ a nuestra empresa sabores del sol, estamos conformados por cinco estudiantes de la UDS, le agradecemos por responder la siguiente encuesta lo cual nos permitirá obtener ciertos resultados de mercado.

1.-¿Has consumido licor artesanal?

- a) SI b) NO c) No me interesa

2.-¿Qué opinión tienes acerca del licor artesanal que degustaste?

- a) Buena b) Regular c) Malo

3.-¿Habías consumido algún licor de sabor de los que se presentaron?

- a) Si b) No c) Especifique

4.-¿Con que frecuencia consumes licor artesanal?

- a) Cada 15 días b) Cada mes c) Cada que amerita la ocasión

5.-¿Cuál de nuestros sabores te gusto más al probarlo?

- a) Café b) Naranja-Limón d) Papaya

6.- ¿Cómo te pareció el empaquetado del producto?

- a) Excelente b) Regular c) Malo

7.- ¿Recomendarías algún sabor en específico de nuestro producto?

- a) Si b) No c) ¿Cual?

8.-¿Qué factores influyen en tu decisión de compra de un licor artesanal?

- a) El precio b) Presentación y calidad c) Sabor

9.-¿Estarías dispuesto a pagar mas por un licor artesanal del precio acordado del menú?

- a) Si b) No c) Tal vez

10.-¿En que red social prefieres recibir novedades y promociones de nuestro licor artesanal?

- a) WhatsApp b) Facebook c) Instagram

!!!Gracias por responder la encuesta presentada!!!

(30)
25/07/24

Video promocional



REDES SOCIALES



- Facebook: Sabores del sol



- Instagram: Sabores_del_sol art



- WhatsApp: +52 919-168-79-00

IMÁGENES





CONCLUSIÓN

- La creación de la empresa "Sabores del sol" es un ejemplo de propósito que puede ser fundamental para el éxito en un mercado competitivo. Al definir claramente nuestros valores, objetivos, misión y visión. Su enfoque en la calidad, la sostenibilidad y el apoyo a los productores locales ha permitido crear un producto único que refleja los sabores auténticos de la región. La planificación estratégica integral y la implementación de prácticas sostenibles han sido clave para alcanzar nuestra meta. La empresa busca ser reconocida por su compromiso con la calidad y la sostenibilidad, y promover una mayor conciencia ambiental en la producción de licores. Aparte de tener la pasión, la creatividad y la planificación estratégica pueden llevar al éxito a nuestros licores mientras se contribuye al desarrollo sostenible de la región.

