



UNIVERSIDAD DEL SURESTE

Presenta:

Erick Villegas Martínez

Materia:

Taller del emprendedor

Docente:

Lic. Johana Guadalupe Leal López

Tema:

Presentación de empresa



NOMBRE DEL PRODUCTO:

Fitaco

NOMBRE DE LA EMPRESA:

Biotacos Fit

RUBRO:

Comida saludable con enfoque en bienestar y salud

PUBLICO OBJETIVO:

Estudiantes y profesionales de la salud, personas interesadas en comida nutritiva y saludable, y quienes buscan opciones gastronómicas innovadoras y funcionales

SOCIEDAD A CREAR:

Sociedad mercantil

TIPO DE EMPRESA:

Sociedad anónima

MISION:

Proporcionar tacos saludables e innovadores que combinan tradición, nutrición y medicina para fomentar un estilo de vida equilibrado y consciente, dirigidos especialmente a estudiantes y personas del área de la salud, y personas con enfermedades crónicas que se quieran cuidar.

VISION:

Convertirnos en la marca líder del salón en comida saludable y funcional entornos universitarios, siendo reconocidos por nuestros tacos nutritivos, deliciosos y diseñados con un enfoque científico para mejorar el bienestar integral de los alumnos.

VALORES:

- **Salud** – promovemos hábitos alimenticios saludables mediante opciones deliciosas y nutritivas
- **Innovación** – integramos avances médicos y nutricionales en nuestras recetas
- **Sostenibilidad** – utilizamos ingredientes frescos y origen local, respetando el medio ambiente
- **Compromiso** – nos dedicamos a mejorar la calidad de vida de nuestros clientes
- **Accesibilidad** – ofrecemos productos en alta calidad a precios increíbles para el público universitario

OBJETIVO DE LA EMPRESA:

Ofrecer alimentos saludables y funcionales en forma de tacos, integrando conocimientos médicos y nutricionales para satisfacer las necesidades de bienestar del público universitario y general

OBJETIVO DE LA MARCA O PRODUCTO:

Desarrollar un taco saludable y práctico que combine ingredientes ricos en nutrientes con beneficios terapéuticos, promoviendo un equilibrio entre sabor, salud y accesibilidad

METAS DE LA EMPRESA:

- Establecer un punto de venta exitoso en un campus universitario durante el primer año
- Introducir al menos tres variantes de Fitaco adaptadas a necesidades nutricionales específicas
- Crear alianzas con nutriólogos y médicos para valorar los beneficios de los productos
- Lograr un crecimiento anual del 20% en ventas y reconocimiento de marca
- Implementar estrategias de marketing

POLITICAS DE LA EMPRESA:

- Garantizar el uso de ingredientes frescos, orgánicos y de alta calidad.
- Mantener precios accesibles para el público universitario.
- Fomentar la capacitación continua de los empleados en nutrición y atención al cliente.
- Promover prácticas sostenibles en todas las operaciones (uso de empaques biodegradables, reducción de desperdicios).
- Garantizar la satisfacción del cliente a través de políticas claras de devolución y retroalimentación.

REGLAS DE LA EMPRESA:

- Cumplir estrictamente con las normas de higiene y seguridad alimentaria.
- Respetar horarios de trabajo y ofrecer un ambiente inclusivo para los empleados.
- Innovar constantemente en los menús según las necesidades del mercado.
- Responder a las quejas y sugerencias de los clientes en menos de 48 horas.
- Mantener la coherencia entre la misión de la empresa y la calidad del producto ofrecido.

PREUPUESTO:

- 1) Cantidad inicial: 500
- 2) Desglose:

- a) Tortillas → \$90
- b) Carne → \$200
- c) Verduras → \$100
- d) Salsa → \$50
- e) Desechables → \$60

DINERO QUE LLEVARA TU PROTOTIPO

Cantidad: \$500

Prototipo

El prototipo consistirá en crear tres variedades iniciales de tacos:

- Fitaco Verde: Con tortilla de nopal
- Fitaco Energía: Con tortilla integral
- Fitaco Balance: Con tortilla de linaza

HERRAMIENTAS PARA MEDIR LA SATISFACCION:

- Encuestas de forma digital

ESTRATEGIAS DE MARQUETING:

Promociones → 2x1 en los tacos o promoción de 3 tacos y un agua gratis

Eventos → Día del taco, día mundial de la salud – 25% de descuento

LOGOTIPO:

