



CHOCOSANO

DISFRUTA LO DULCE, VIVE SANO

Producto



Introducción

¿Por qué elaboramos Chocosano ?

- **Alta demanda de productos saludables**

Cada vez más personas buscan alternativas a los postres tradicionales, ya sea por razones de salud, alergias alimentarias o un estilo de vida más natural. Choco Sano ofrece un dulce placer sin culpas, alineado con estas tendencias.

- **Opción inclusiva y accesible**

Es apto para personas con intolerancia a la lactosa, celiaquía, alergias al huevo y quienes evitan el azúcar refinada. Esto amplía el público objetivo y permite llegar a un mercado diverso.

- **Ideal para deportistas y personas activas**

Gracias a sus ingredientes naturales y energéticos, como la avena y la miel de agave, estos brownies pueden ser un snack funcional para antes o después del ejercicio, atrayendo a atletas y personas fitness.

- **Tendencia hacia lo natural y sin ultraprocesados**

Los consumidores son cada vez más conscientes de lo que comen, priorizando alimentos sin conservadores ni químicos. Choco Sano responde a esta necesidad con ingredientes reales y nutritivos.

Misión

Ofrecer brownies saludables, libres de gluten, lácteos y huevo, endulzados naturalmente con miel de agave, para brindar una opción deliciosa y nutritiva a personas con necesidades alimenticias especiales y a quienes buscan un estilo de vida más saludable. Buscamos fomentar el bienestar sin sacrificar el sabor, promoviendo una alimentación consciente y accesible para todos.

Visión

Ser una marca reconocida en el mercado de postres saludables, destacándonos por la calidad, el sabor y la inclusión alimentaria. Aspiramos a expandirnos a nivel local y nacional, ofreciendo productos innovadores que se adapten a diversas necesidades nutricionales, contribuyendo al bienestar de nuestros clientes y al desarrollo de una alimentación más natural y equilibrada.

PRECIOS Y PROVEEDORES

Producto	Marca	Cantidad	Precio	Supermercado
Plátanos Chiapas	N/A	1 kg	\$17.90	Walmart
Cocoa en polvo sin azúcar	Hershey's	125 g	\$63.50	Soriana
Jarabe sabor maple sin azúcar	D'Gari	250 ml	\$30.50	Farmacias Guadalajara
Hojuelas de avena	Chedraui	1 kg	\$29.00	Chedraui
Polvo para hornear	Royal	110 g	\$27.50	Soriana
Saborizante de vainilla	San Lucas	120 ml	\$10.00	Soriana
Sal	La Fina Yodada	1 kg	\$22.40	Soriana
Chispas de chocolate amargo	Hershey's Zero Sugar	180 g	\$142.00	Walmart
Almendra	Great Value	350 g	\$89.00	Walmart
Pistache	Wonderful	200 g	\$150.00	Walmart
Chocolate 80% cacao	Our Finest	100 g	\$120.00	Walmart
Fresas	Driscoll's	500 g	\$65.00	Walmart
Crema de cacahuete	Aladino	794 g	\$143.00	Soriana
Chocolate blanco	Carlos V	160 g	\$65.00	Soriana
Palomitas de caramelo Pop	Popcorn	160 g	\$25.00	Walmart
Dulce de leche La Lechera	La Lechera	397 g	\$48.00	Walmart

Ingredientes para 4 brownies:

- **2 plátanos**
- **1/2 taza de cocoa**
- **1/4 taza de maple sin azúcar**
- **1 taza de avena**
- **1/4 cdita de polvo de hornear**
- **1 cdita de esencia de vainilla**
- **Pizca de sal**
- **1/4 taza de chispas de chocolate amargo**

Precios de los ingredientes:

- **Plátano (1 kg a \$17.90):** 1 kg de plátanos rinde aproximadamente 6 plátanos (considerando un peso promedio por plátano de 170g). Por lo tanto, 2 plátanos cuestan \$5.96.

- **Cocoa (Hershey's 125g a \$63.50):** 1/2 taza de cocoa es aproximadamente 40g. El costo por 40g es 40

$$\begin{array}{r} 125 \\ \times \\ 63.50 \\ = \\ 20.32 \end{array}$$

$$12540 \times 63.50 = 20.32 \text{ pesos.}$$

- **Maple sin azúcar (D'Gari 250ml a \$30.50):** 1/4 taza de maple son aproximadamente 60ml. El costo por 60ml es 60

$$\begin{array}{r} 250 \\ \times \\ 30.50 \\ = \\ 7.32 \end{array}$$

$$25060 \times 30.50 = 7.32 \text{ pesos.}$$

- **Avena (Chedraui 1 kg a \$29.00):** 1 taza de avena son aproximadamente 80g. El costo por 80g es 80

1000

×
29
=
2.32

100080 × 29 = 2.32 pesos.

- **Polvo de hornear (Royal 110g a \$27.50):** 1/4 cdita de polvo de hornear son aproximadamente 1g. El costo por 1g es 110

×
27.50
=
0.25

1101 × 27.50 = 0.25 pesos.

- **Esencia de vainilla (San Lucas 120ml a \$10.00):** 1 cdita de esencia de vainilla son aproximadamente 5ml. El costo por 5ml es 5120

×
10.00
=
0.42

1205 × 10.00 = 0.42 pesos.

- **Sal (La Fina Yodada 1 kg a \$22.40):** 1 pizca de sal es aproximadamente 0.1g. El costo por 0.1g es 0.11000

×
22.40
=
0.00224

10000.1 × 22.40 = 0.00224 pesos.

- **Chispas de chocolate amargo (Hershey's Zero Sugar 180g a \$142.00):**
1/4 taza de chispas son aproximadamente 40g. El costo por 40g es 40
180

$$\begin{array}{r} \times \\ 142.00 \\ = \\ 31.56 \end{array}$$

$$18040 \times 142.00 = 31.56 \text{ pesos.}$$

Total del costo de los ingredientes para 4 brownies:

- Plátano: \$5.96
- Cocoa: \$20.32
- Maple sin azúcar: \$7.32
- Avena: \$2.32
- Polvo de hornear: \$0.25
- Esencia de vainilla: \$0.42
- Sal: \$0.00224
- Chispas de chocolate: \$31.56

$$\text{Total de ingredientes para 4 brownies} = \$5.96 + \$20.32 + \$7.32 + \$2.32 + \$0.25 + \$0.42 + \$0.00224 + \$31.56 = \mathbf{\$68.23}$$

Costo por brownie:

El costo por brownie sería:

$$\mathbf{\$68.23 \div 4 = \$17.06 \text{ por brownie.}}$$

Precio con ganancias:

Si deseas un margen de ganancia del 30%, el precio con ganancias sería:

$$\mathbf{\$17.06 \times 1.30 = \$22.18 \text{ por brownie.}}$$

Resumen:

- **Costo por brownie:** \$17.06
- **Precio con ganancias (30%):** \$22.18

Ingredientes para el topping de cada brownie:

1. Primer brownie:

- 3 fresas: 3
500

$$\begin{array}{r} \times \\ 65.00 \\ = \\ 0.39 \end{array}$$

$$5003 \times 65.00 = 0.39 \text{ pesos.}$$

- 1 cuadrito de chocolate amargo: Aproximadamente 10g: 10
180

$$\begin{array}{r} \times \\ 142.00 \\ = \\ 7.89 \end{array}$$

$$18010 \times 142.00 = 7.89 \text{ pesos.}$$

2. Segundo brownie:

- 10 pistaches: 10
200

$$\begin{array}{r} \times \\ 150.00 \\ = \\ 7.50 \end{array}$$

$$20010 \times 150.00 = 7.50 \text{ pesos.}$$

- 5 almendras: 5
350

$$\begin{array}{r} \times \\ 89.00 \\ = \\ 1.27 \end{array}$$

$$3505 \times 89.00 = 1.27 \text{ pesos.}$$

- 1/3 barra de chocolate blanco: Aproximadamente 53g: 53
160

$$\begin{array}{r} \times \\ 65.00 \\ = \\ 21.34 \end{array}$$

$$16053 \times 65.00 = 21.34 \text{ pesos.}$$

3. Tercer brownie:

- 1 cda de mantequilla de cacahuate: Aproximadamente 16g: 16
794

$$\begin{array}{r} \times \\ 143.00 \\ = \\ 3.04 \end{array}$$

$$79416 \times 143.00 = 3.04 \text{ pesos.}$$

- Chocolate amargo rayado: Aproximadamente 5g: 5
180

$$\begin{array}{r} \times \\ 142.00 \\ = \\ 3.94 \end{array}$$

$$1805 \times 142.00 = 3.94 \text{ pesos.}$$

4. **Cuarto brownie:**

- 5 palomitas de caramelo Pop: 5
160

$$\begin{array}{r} \times \\ 25.00 \\ = \\ 0.78 \end{array}$$

$$1605 \times 25.00 = 0.78 \text{ pesos.}$$

- 1 cda de dulce de leche La Lechera: Aproximadamente 20g: \$2.42 pesos.

Costo total por brownie con topping:

1. **Primer brownie. FRESAS Y CHOCOLATE AMARGO**

Costo base: \$17.06 + toppings: \$0.39 (fresas) + \$7.89 (chocolate amargo) = **\$25.34.**

2. **Segundo brownie. PISTACHE, ALMENDRA Y CHOCOLATE BLANCO**

Costo base: \$17.06 + toppings: \$7.50 (pistaches) + \$1.27 (almendras) + \$21.34 (chocolate blanco) = **\$47.17.**

3. **Tercer brownie. MANTEQUILLA DE CACAHUATE Y CHOCOLATE AMARGO**

Costo base: \$17.06 + toppings: \$3.04 (mantequilla de cacahuete) + \$3.94 (chocolate amargo) = **\$24.04.**

4. **Cuarto brownie, PALOMITAS DE CAMELO Y CAMELO**

Costo base: \$17.06 + toppings: \$0.78 (palomitas de caramelo) + \$2.42 (dulce de leche) = **\$20.26.**

Precio con ganancias (30%):

1. **Primer brownie:** $25.34 \times 1.30 = \mathbf{\$32.94.}$

2. **Segundo brownie:** $47.17 \times 1.30 = \mathbf{\$61.32.}$

3. **Tercer brownie:** $24.04 \times 1.30 = \mathbf{\$31.25.}$

4. **Cuarto brownie:** $20.26 \times 1.30 = \mathbf{\$26.34.}$

Resumen de precios con ganancias:

- **Primer brownie FRESAS Y CHOCOLATE AMARHO: \$33**
- **Segundo brownie PISTACHE, ALMENDRAS Y CHOCOLATE BLANCO: \$62**
- **Tercer brownie MANTEQUILLA DE CACAHUATE Y CHOCOLATE AMARGO: \$32**
- **Cuarto brownie PALOMITAS DE CARAMELO Y CARAMELO: \$27**

Organigrama



GERENTE GENERAL
Armando Torres



GERENTE DE VENTAS
Brayan Velazco

GERENTE DE COMPRAS
Daniela Gordillo

GERENTE DE PRODUCCION
América Espinosa

FUNCIONES DE CADA GERENTE

1. Gerente General

- Supervisa y dirige todas las áreas de la empresa.
- Define la visión, misión y objetivos estratégicos.
- Toma decisiones clave para el crecimiento y sostenibilidad del negocio.
- Administra los recursos financieros y humanos.
- Representa a la empresa ante inversores, clientes y otros actores externos.

2. Gerente de Producción

- Planifica, organiza y supervisa los procesos productivos.
- Garantiza la calidad y eficiencia en la fabricación de productos o prestación de servicios.
- Coordina el mantenimiento de maquinaria e instalaciones.
- Controla costos de producción y optimiza el uso de recursos.
- Implementa mejoras en la productividad y la seguridad laboral.

3. Gerente de Ventas

- Diseña estrategias de venta para aumentar los ingresos de la empresa.
- Supervisa el equipo de ventas y establece metas comerciales.
- Analiza tendencias de mercado y comportamiento del consumidor.
- Mantiene relaciones con clientes clave y gestiona negociaciones.
- Evalúa el desempeño del equipo y capacita a los vendedores.

4. Gerente de Compras

- Se encarga de la adquisición de materias primas, insumos y productos necesarios para la empresa.
- Negocia con proveedores para obtener mejores precios y condiciones.
- Controla el inventario y evita faltantes o excesos de stock.
- Asegura la calidad de los productos adquiridos.

- Optimiza los costos y tiempos de entrega de los suministros.

PUNTOS DE DISTRIBUCIÓN

Distribuir los **brownies Choco Sano** en gimnasios es una excelente idea porque ofrece a los deportistas y miembros activos una opción de snack saludable y conveniente. Estos brownies, libres de gluten, lácteos y huevo, endulzados naturalmente con miel de agave, son ideales para quienes buscan una fuente rápida de energía antes o después del entrenamiento. Además, se ajustan a diversas dietas, como vegana o libre de gluten, lo que los convierte en una opción inclusiva para una amplia audiencia. Al venderlos en el gimnasio, se fomenta un estilo de vida saludable, alineado con los valores del centro de fitness, y se ofrece un producto nutritivo que complementa las necesidades energéticas de los usuarios, ayudando a recuperar el equilibrio después de un esfuerzo físico.



Plano de cocina

