



Alumnos:

María Daniela Gordillo Pinto

Nombre del profesor:

Luz Elena Cervantes Monroy

Nombre del trabajo:

Súper nota Unidad III

Materia:

Calidad en los servicios

Grado:

8° cuatrimestre

Grupo:

Único

Comitán de Domínguez Chiapas a 07 de marzo de 2025.



CHOCOSANO

DISFRUTA LO DULCE, VIVE SANO

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, celiacía, 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.

Organigrama



GERENTE GENERAL
Armando Torres



GERENTE DE PRODUCCION
América Espinosa



GERENTE DE VENTAS
Brayan Velazco



GERENTE DE COMPRAS
Daniela Gordillo

Plano de cocina

