



**PASIÓN POR EDUCAR**

**Nombre de la universidad:**

**Universidad del sureste “UDS”**

**Nombre de la alumna:**

- **Sofía Yamileth Guillen Flores**
- **Alexa Gabriela Morales Coutiño**
- **Yadira Guadalupe Morales Ramírez**
- **Ángel Gabriel Ojeda Altuzar**
- **Karla Daniela Pinto Lara**

**Nombre de la profesora:**

**Luz Elena Cervantes Monroy**

**Nombre del trabajo:**

**Empresa “KASY FIT”**

**Materia:**

**Calidad en los servicios**

**Grado:**

**Octavo cuatrimestre**

**Grupo:**

**A**

**PASIÓN POR EDUCAR**



Este proyecto nace de cada uno de los integrantes de este equipo, teniendo como objetivo buscar postres que tengan accesibilidad suficiente para todas las personas que buscan algo saludable, estos postres están indicados para aquellas personas que buscan una colación fácil, rica y sana, cada uno de los pasteles están elaborados con ingredientes que son ricos en muchas vitaminas, minerales, macronutrientes principalmente como lo es proteínas, lípidos, carbohidratos, hierro, vitamina A, vitamina B12, entre otras más, buscamos que estos postres sean completos en todos los sentidos y tratar de tener un balance/equilibrio con cada uno de los ingredientes, además de que el sabor que se obtiene de estos postres son muy ricos.

Buscamos una opción de postres que fuera accesible para obtener todos los ingredientes para preparar los postres, elegimos que fuera una opción diferente ya que como tal no usamos lo “normal” para preparar postres, ya que usamos verduras como el ingrediente principal como lo fue la **Zanahoria y el Betabel**, en el caso del betabel, no es común crear postres con esta verdura como lo es con la zanahoria, ya que es más común usar la zanahoria para pasteles, tartas, pay, entre otras; a diferencia del betabel, por los colores decidimos que fuera un pastel tipo “red velvet”, además de que es un sabor único y diferente que no se encuentra en cualquier lugar, seguirá siendo nutritivo, también usamos como uno de los principales ingredientes la avena, en lugar de usar la harina común para crear postres.

Todo está diseñado para que estos postres sean saludables, y se puedan disfrutar ya sea solo o con más personas y compartir de algo saludable, y rico.

## MISIÓN Y VISIÓN

### Misión

- Proporcionar a las personas una opción de postre de buena calidad nutricional, agradable con el paladar y en porciones adecuadas para la salud.
- Comprometidos con mejorar la calidad alimenticia por medio de alimentos que se consumen frecuentemente y que son de preferencia.

### Visión

- Ser la marca número 1 a nivel nacional, con preparaciones innovadoras, expandiendo nuestro mercado. Con el objetivo de que cada bocado de nuestros postres sean los mejores y de excelente calidad. Para que sean la mejor opción para convertir un mal día en uno increíble.
- Inspirar a las personas a llevar una vida más sana y enseñarles que muchas recetas las pueden adaptar a un estilo sano y divertido.





