

Mi Universidad

Empresa

Nombre del Alumno: *Gpe. Elizabeth Hidalgo Ruiz*

Nombre del tema: *Empresa “Granofruit”*

Parcial: *III*

Nombre de la Materia: *Calidad de los Servicios*

Nombre del profesor: *Luz Elena Cervantes Monroy*

Nombre de la Licenciatura: *Nutrición*

Cuatrimestre: *Octavo*

Comitán de Domínguez, Chiapas. A 06 de Marzo 2025

NOMBRE: Granofruit

LOGO:



ESLOGAN: "Granolafruit: Nutrición y placer en cada bocado."

PRODUCTO: Granola cups

INTRODUCCIÓN

En Granolafruit creemos que disfrutar un postre no debería significar comprometer tu bienestar. Por eso, ofrecemos opciones saludables, nutritivas y deliciosas, elaboradas con ingredientes naturales que cuidan tu cuerpo y satisfacen tu antojo. Con cada bocado, combinamos sabor y nutrición para que disfrutes sin culpa. ¡Descubre el equilibrio perfecto entre lo dulce y lo saludable con Granolafruit!

OBJETIVO

“Ofrecemos una opción de postre saludable que permite disfrutar de un dulce sin comprometer el bienestar, brindando alternativas nutritivas y deliciosas para quienes buscan cuidar su salud sin renunciar al placer de un buen postre.”

MISIÓN

Ofrecer tartas de frutas saludables elaboradas con ingredientes naturales y sin aditivos ni azúcares refinados. Buscamos brindar a nuestros clientes una opción deliciosa y nutritiva que se alinee con un estilo de vida saludable, promoviendo el bienestar y el disfrute sin culpa.

VISIÓN

Buscamos inspirar a más personas a adoptar una alimentación equilibrada y demostrar que lo saludable puede ser delicioso.

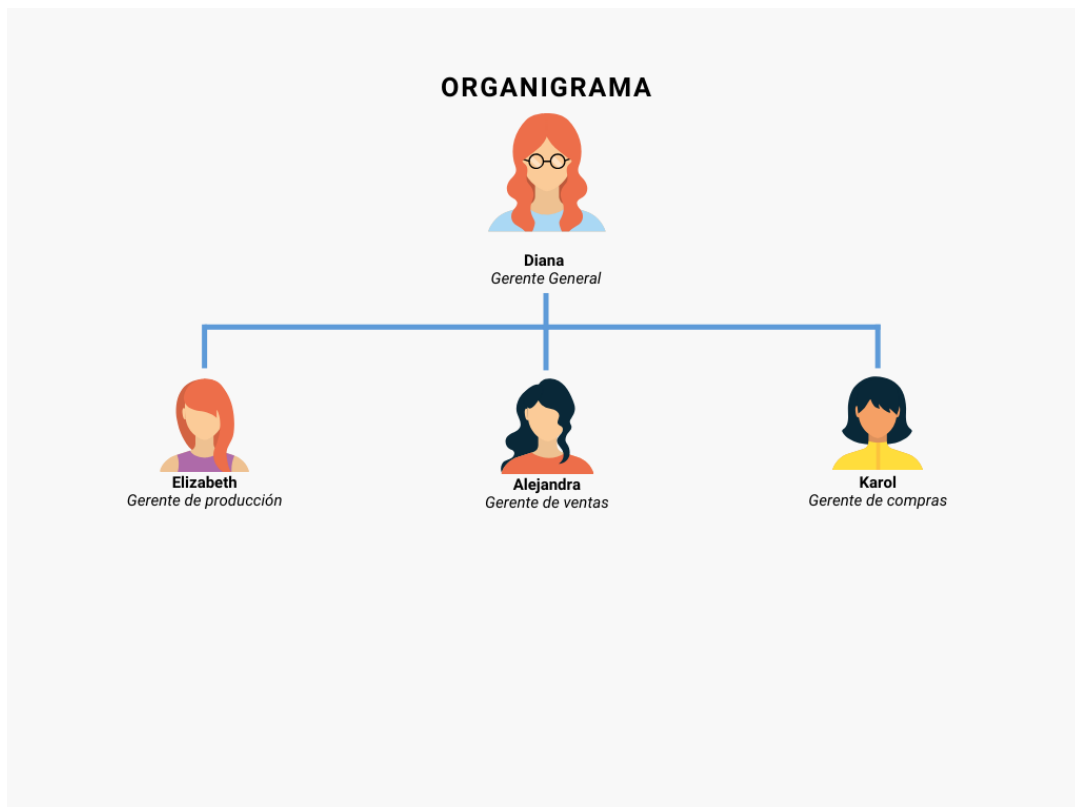
ORGANIGRAMA DE GERENTES

Diana: “Gerente general”

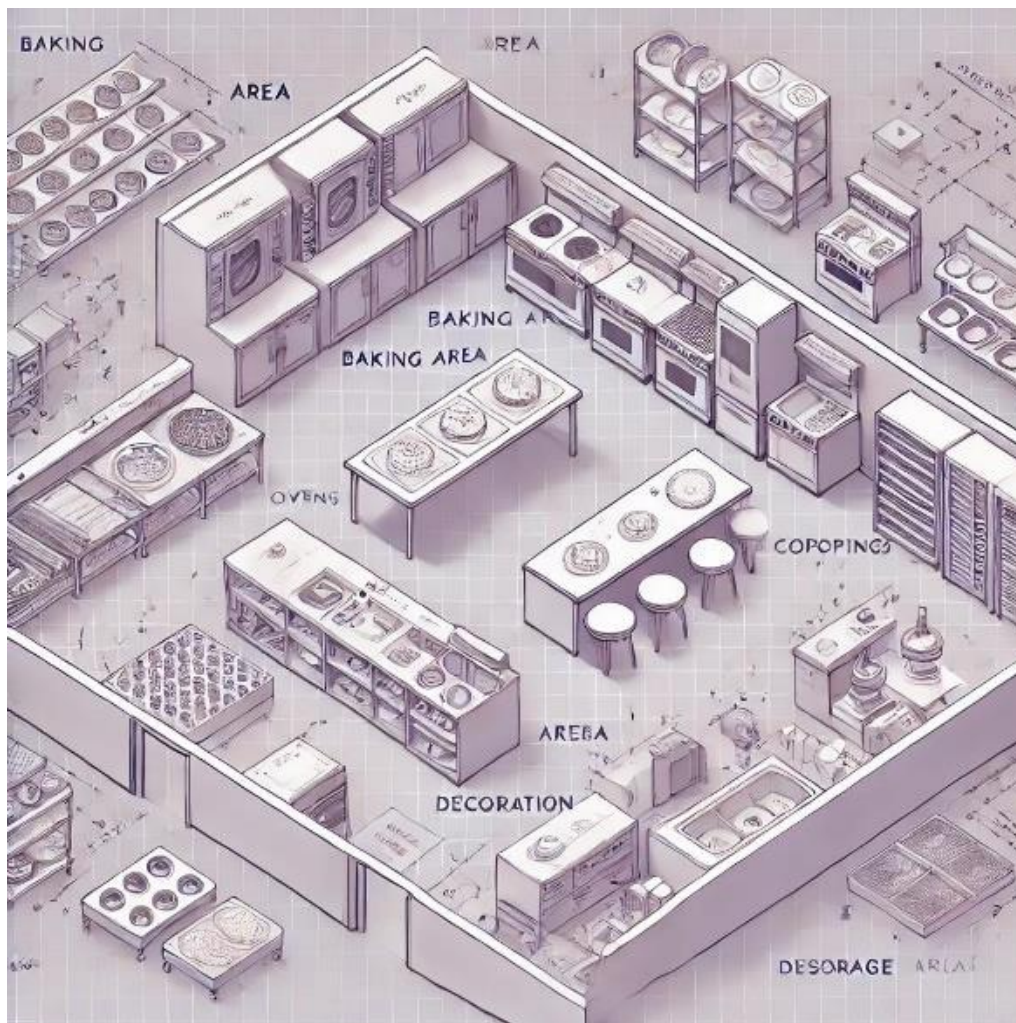
Elizabeth: “Gerente de producción”

Ale: “Gerente de ventas”

Karol: “Gerente de compras”



DISEÑO DE LUGAR



COCINA

Área de Producción (separada en tres partes):

Zona 1: Horneado de bases: Esta zona podría estar equipada con hornos, mesas de trabajo, y estanterías para almacenar los ingredientes.

Zona 2: Relleno: Un espacio con mesas de trabajo, batidoras, moldes, y utensilios específicos para la preparación del relleno de los postres.

Zona 3: Toppings: Este sería un área donde se almacenan y preparan los ingredientes para los toppings (frutas, granola, chocolate, etc.). Aquí también pueden estar los utensilios para decorar.