



Nombre de la universidad:

Universidad del sureste “UDS”

Nombre de la alumna:

- **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



Comitán de Domínguez Chiapas. Marzo de 2025.



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.

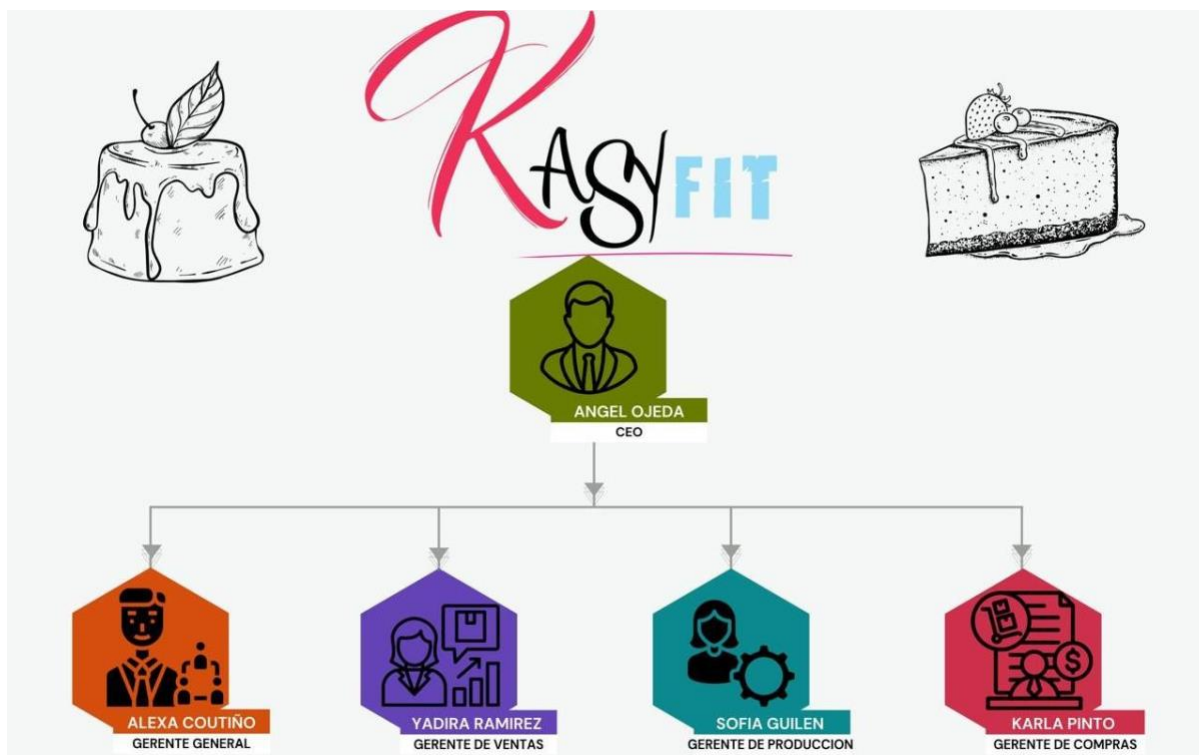
MISIÓN Y VISIÓN

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.

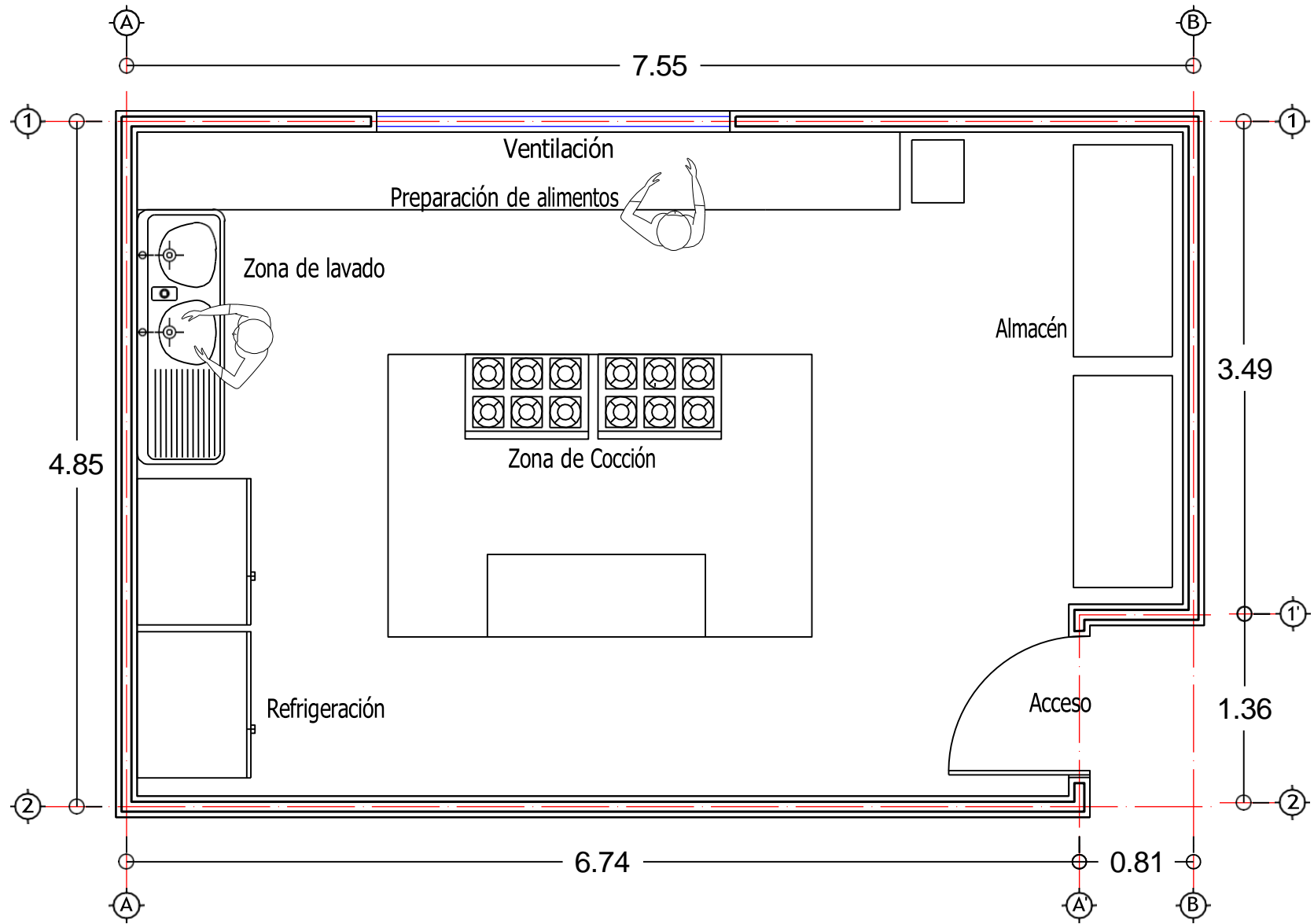


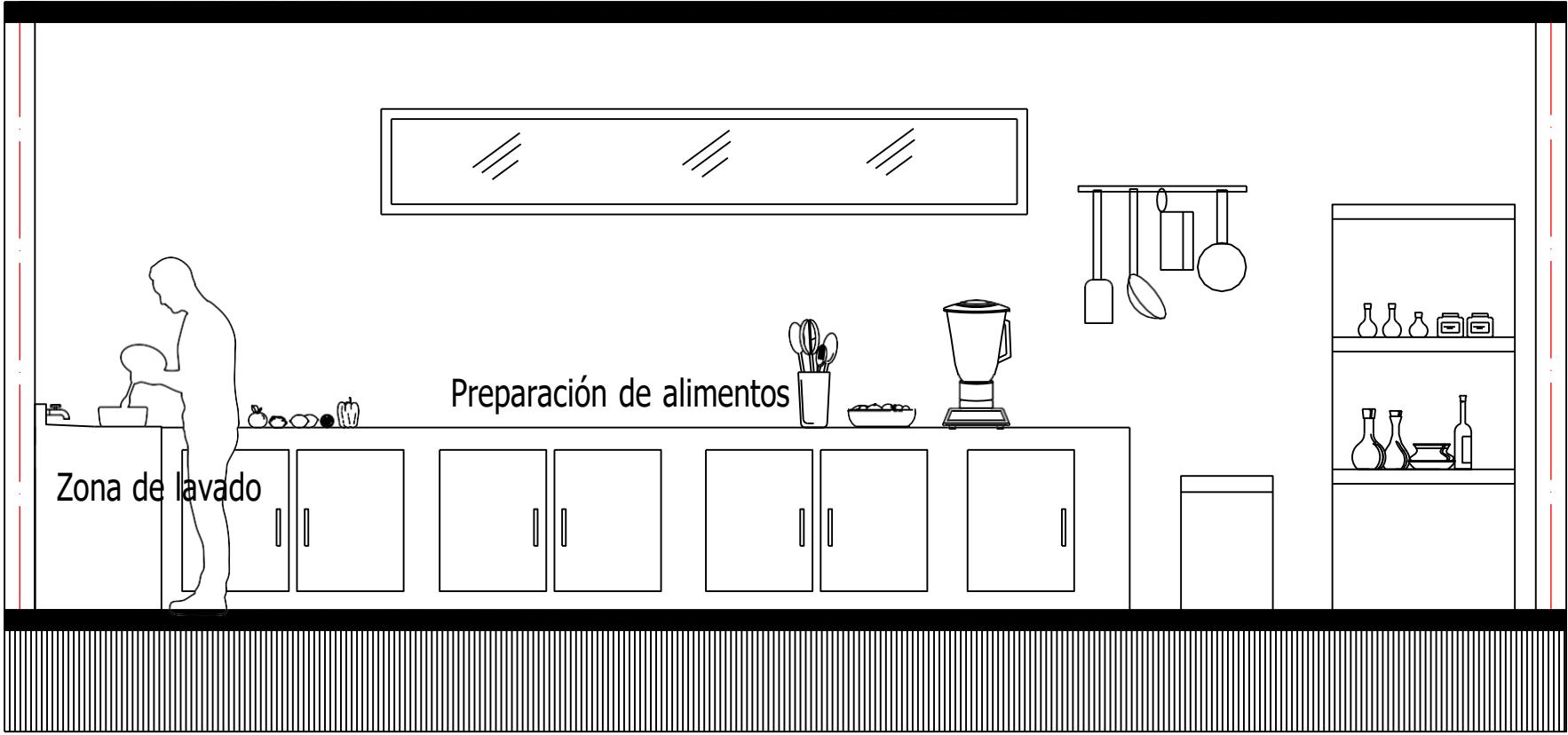
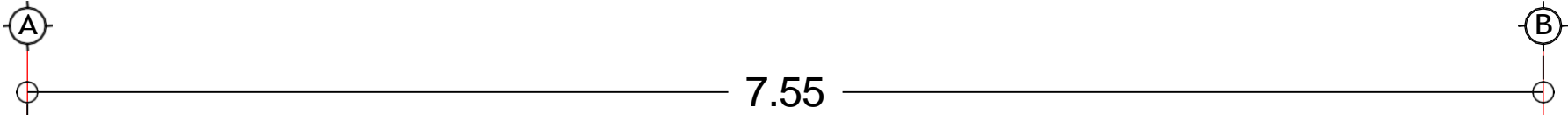
Inspeccionar el lugar donde se establecerá el negocio, imágenes del producto y publicidad

Revisar el cálculo del precio de cada uno de los productos

Inspeccionar como trabajan los trabajadores y dar ideas para mejorar

Verificar la lista de los proveedores y que es lo mejor para la empresa





Productos y precios

¿Lo fit? Si, si es rico!

¡Endulza tu vida con nuestros
deliciosos pasteles!

Pasteles



• Pastel de zanahoria \$53.00

• Pastel de betabel \$45.00



Ordena aquí

 KasyFIT
 963 456 5665
 @kasyfit

Visítanos

Fracc. Lomas del Valle Mz 6
Lto. 5A, Calle Turquoise



Lugar del negocio



Exterior



Interior



Ubicación

Pastel de zanahoria Fit	
Ingredientes	Precios
Avena integral gravita 400gr	\$16.00
Polvo para hornear Rexal 100g	\$14.00
Canela en polvo Great Valué	\$24.00
Stevia Daily 100ml	\$41.00
Aceite de coco San Lucas 450ml	\$69.00
Huevos 12pz	\$40.00
Zanahoria 1/2kg	\$26.90
Esencia de vainilla 250ml	\$17.00
Nueces 100gr	\$60.00
Leche de almendras Silk	\$47.00
Nuez moscada Great Valué	\$50.00
Queso crema bajo en grasa 190gr	\$26.00
Yogurt griego 900gr	\$78.00
Mapple sin azúcar 250gr	\$28.50
Total	\$537.40

Pastel Red velvet Fit	
Ingredientes	Precios
Betabel 1/2kg	\$21.45
Huevos 12pz	\$40.00
Esencia de vainilla 250ml	\$17.00
Stevia Daily 100ml	\$41.00
Cocoa World table	\$69.00
Leche de almendras silk	\$47.00
Polvo para hornear Rezal 100g	\$14.00
Fresas	\$79.00
Berries paradise	\$105.00
Menta	12.9
Yogurt griego	\$78.00
Queso crema bajo en grasa	\$26.00
Mapple sin azúcar	\$28.50
Avena integral gravita 400g	\$16.00
Total	\$594.85

Presentación
60pz de mini caja
100pz de bases de pastel
50pz de vasos desechables
500pz de mini cucharas
Total

PRECIO DEL PASTEL DE ZANAHORIA \$53 PESOS

PRECIO DEL PASTEL DE BETABEL \$45 PESOS

