



Alumna: Miriam Alejandra García Alfonzo.

Maestro: Luz Elena Cervantes Monroy.

Materia: Calidad en los servicios.

Trabajo: Súper nota.

Grado: LN 8°

Grupo: A

Comitán de Domínguez, Chiapas, a 02 de marzo del 2025

Granofruit

"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 los gerentes

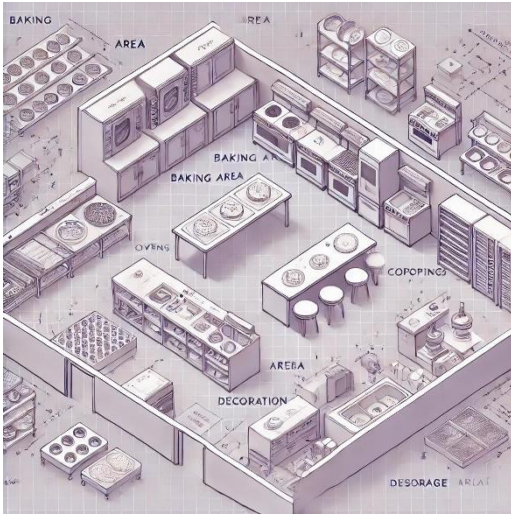
Gerente general: Diana Isabel García Guillén

Gerente de producción: Guadalupe Elizabeth Hidalgo Ruiz

Gerente de compras: Karol Figueroa Morales

Gerente de ventas: Miriam Alejandra García Alfonzo

Diseño del 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: Esta 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.