

Nombre de alumnas: Maribel Sánchez Jiménez

Juana Eirika Vázquez albores

Erika Patricia Hernández Gómez

Nombre del profesor: Abel Estrada Dichi

Nombre del trabajo: Proyecto final

Materia: Taller del Emprendedor

Grado: 9° cuatrimestre

Carrera: LIC. Enfermería

Fecha: 16/06/2025

## **OBJETIVOS**

-La satisfacción de nuestro cliente, atreves de los precios mas competitivos

-Garantizar la máxima calidad y seguridad alimentaria de nuestros productos.

-Potenciar y fidelizar a nuestros proveedores y agricultores.

-Potenciar a nuestros colaboradores, atreves de las mejores condiciones laborales que garantizan su estabilidad, satisfacción y compromiso con los objetivos de nuestra empresa.

## **VALORES**

Seriedad y compromiso.

Excelente servicio al cliente.

Apuesta decidida por la calidad y mejora continua.



INGREDIENTE	UNIDAD	P. U	CANTIDAD	SUBTOTAL
FRESAS	CAJA	\$140	2	\$280
LECHE	BOTE	\$30	1	\$30
CONDENSDA				
PHILADELPHIA	BOTE	\$50	1	\$50
CREMA ACIDA	BOTE	\$40	1	\$40
LECHE	BOTE	\$45	1	\$45
EVAPORADA				
VAINILLA	BOTE	\$30	1	\$30
VASOS	SUELTO	\$4	2	\$40
CUCHARA	PAQUETE	\$1	2	\$10
ETIQUETAS		\$2	2	\$10
ESPUMA	BOTE	\$50	1	\$50
CHANTILLY				
CHOCOLATE	BARRA	\$50	1	\$50
ACRANEL				
GALLETA	BOLSA	\$20	1	\$20
CHOKIS				

TOTAL:

665

PRECIO DE COSTO

\$66.5

PRECIO DE COSTO

\$80

COMPONENTES	CANTIDAD
CARBOHIDRATOS	5.67
GRASAS	4
TOTALES	
PROTEINAS	1.64
AZUCARES	6.2
GRASAS	1.7
SATURADAS	
CALCIO	14.3





COMPONE	CANTIDAD
CARBOHID	5.67
GRASAS	4
PROTEINA	1.64
AZUCARES	6.2
GRASAS	1.7
CALCIO	14.3

2A AV SUR ORIENTE SN BARRIO BUGAMBILIA





