NOMBRE: Alondra de Lourdes Álvarez Ballinas

PROFESOR: Abel Estrada Dichi

MATERIA: Taller del Emprendedor

Noveno cuatrimestre
En enfermería
general

MORDIDA FELIZ

Donde la manzana se vuelve fiesta

OBJETIVOS:

OFRECER UNA ALTERNATIVA DE SNACK:
Las manzanas locas, como cualquier fruta preparada, pretenden ser una opción diferente a los snacks tradicionales, como dulces o chucherías.

CREAR UNA EXPERIENCIA ÚNICA:
El objetivo es combinar sabores y texturas inusuales para generar una experiencia de consumo interesante y memorable.

ADAPTARSE A LA DEMANDA DEL MERCADO:
Las manzanas locas pueden variar en ingredientes y preparación según la preferencia del cliente, buscando la innovación y la adaptación a los gustos locales. E

SER UNA OPCIÓN SALUDABLE:
A pesar de su naturaleza dulce, algunas preparaciones de manzanas locas pueden incluir ingredientes que aportan vitaminas y nutrientes.

VALORES

CREATIVIDAD:
La preparación de manzanas locas requiere de creatividad para combinar ingredientes y crear nuevas recetas.

INNOVACIÓN:
La constante búsqueda de nuevas opciones y combinaciones es fundamental para mantenerse actualizado y diferenciarse en el mercado. e

CALIDAD:
La selección de ingredientes frescos y de calidad es importante para asegurar un producto final de buen sabor y presentaciones:

SATISFACCIÓN DEL CLIENTE:
El objetivo final es que el cliente disfrute de la experiencia y quede satisfecho con la opción que ofrece.

CONFIANZA Y HONESTIDAD:
La transparencia en la presentación y n
Comunicación con el cliente son importantes
Para construir una relación de confianza.

ADAPTABILIDAD:
El emprendimiento de manzanas locas puede adaptarse a diferentes eventos y contextos, ofreciendo opciones personalizadas