



Mi primer proyecto inversionista.

Integrantes: Siomara Grisel Vázquez Gómez.

Ezequiel Francisco Pascual

Nombre del tema: Mi primer proyecto inversionista (Naturasweet).

Parcial: 3

Nombre de la Materia: Evaluación de proyectos de inversión.

Nombre del profesor: Sandra Guadalupe Guzmán.

Nombre de la Licenciatura: Administración y Estrategia de Negocios

Noveno Cuatrimestre.

Comitán de Domínguez, Chiapas, 9 de julio del 2025.

NATURASWEET

Resumen ejecutivo: Ofreceremos productos saludables para aquellos clientes que cuidan su alimentación dándoles una opción libre de azúcar y gluten.

Justificación de la investigación: Estará dirigido al público en general que busca una opción más saludable, nuestra competencia es mínima ya que la mayoría de las reposterías ofrecen algunas opciones, pero no cuentan con variedad.

Precio: Nuestros precios están en un promedio de \$50 en adelante dependiendo del tipo y tamaño del postre.

Estudio del mercado:

- 1. ¿Con que frecuencia compras postres?**
 - a) Todos los días.
 - b) Varias veces a la semana.
 - c) Una vez por semana.
 - d) Solo en eventos especiales.

- 2. ¿Dónde preferirías comprar estos tipos de postres?**
 - a) Cafetería.
 - b) Tiendas oficiales.
 - c) Domicilio.

- 3. ¿Qué tipos de postres saludables te gustaría comprar?**
 - a) Galletas sin gluten.
 - b) Pastelitos individuales.
 - c) Brownies sin azúcar.

- 4. ¿Qué te haría decidir en la compra de este producto?**
 - a) La presentación.
 - b) Precio.
 - c) Que tenga buen sabor.

- 5. ¿Qué tipo de lácteo prefieres?**
 - a) Leche de soya.
 - b) Leche de almendra.
 - c) Leche de avena.



6. ¿Te gustaría que vendiéramos combos o promociones semanales?

- a) Si.
- b) No.

7. ¿Te gustaría personalizar tus postres?

- a) Si.
- b) No.

Estudio Técnico.

Se elaborarán postres utilizando ingredientes naturales, bajos en azúcar y carbohidratos. El proceso será artesanal con estándares de higiene, frescura y calidad. Nuestros productos contarán con una variedad de tamaños y diseños, contando también con una sección personalizada.

Localización: Nos ubicaremos en centros deportivos, gimnasios, escuelas y oficinas. (Ubicados en Av. 1ª oriente sur, frente al parque de San Sebastián).

Tamaño del proyecto: Nuestro proyecto será a pequeña escala ya que contaremos con 5 colaboradores.

Tecnología y maquinaria:

- Licuadora (4)
- Batidora (2)
- Horno (2)
- Refrigerador (2)
- Estufa (1)
- Cafetera (1)
- Microondas (1)
- Moldes (20)
- Utensilios de cocina.



Tecnología: Se contará con un sistema de cobro avanzado (transferencias, terminal de pago y Apple play).

Procesos productivos:

- Verificar los ingredientes.
- Pesado y medición.
- Preparación de mezclas.
- Decoración y empaque.

Distribución de planta: Obtendremos \$800,000 al año, vendiendo aproximadamente 30 productos al día.

Estudio organizacional.

Nuestro proyecto va dirigido al público en general y de todas las edades especialmente a las personas que buscan cuidar su alimentación, reduciendo el consumo de azúcares y calorías.



DUEÑOS.

