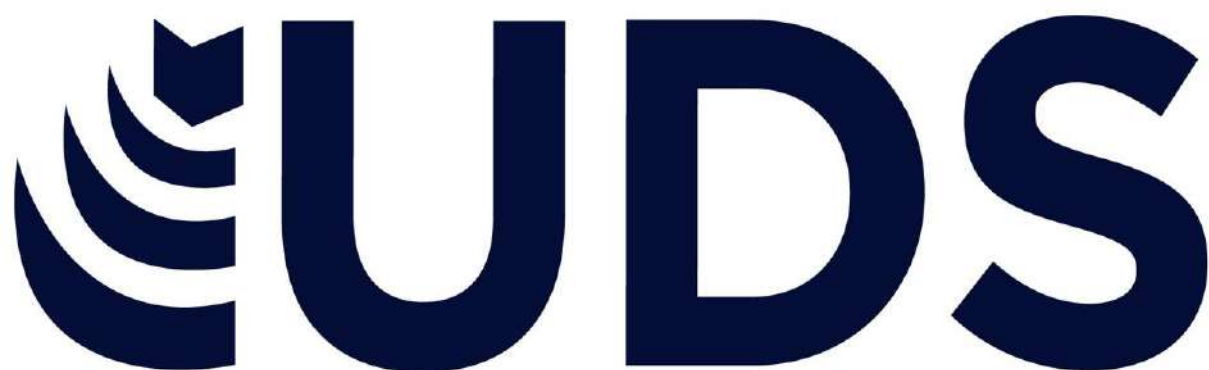




Mi Universidad

Mi Empresa

Nombre del Alumno: Pablo Daniel Castro Herrera

Nombre del tema: Nacimiento de la idea del negocio

Parcial: III

Nombre de la Materia: Taller del emprendedor

Nombre del profesor: Ing. Juan Manuel Jaime Diaz

Nombre de la Licenciatura: Arquitectura

Cuatrimestre: 9

Fecha: 06 de julio de 2025

TU NUEVA IDENTIDAD VISUAL

Manual de marca

PARA CORAZON DE CACAO

Logotipos de la marca

PRINCIPAL



ESLOGAN

MADE FOR YOU

Historia de marca

Mi empresa es una chocolatería y cafetería artesanal con la experiencia gastronómica y productos de calidad.

Corazón de Cacao es un establecimiento que combina la oferta de pizzas y pastas artesanales en formato buffet con una atractiva chocolatería y cafetería, todo ello en un espacio con una estética moderna buscando ofrecer una experiencia divertida y accesible, un lugar ideal para ir con amigos, en pareja o con la familia. Teniendo un servicio rápido y amable. También nos especializamos en chocolates artesanales y postres y café de excelente calidad, es un buen lugar para probar y disfrutar de productos derivados del cacao y café chiapaneco.

Misión

Ofrecer experiencias gastronómicas auténticas y artesanales que conecten con la cultura y calidad local, destacando nuestro café, chocolate y cocina en un ambiente acogedor y comprometido con ingredientes de temporada, atención personalizada y un servicio cálido.

Visión

Ser el referente culinario en Comitán de Domínguez para pizzas, pastas y chocolate artesanal y café de la región, reconocido por su sabor, hospitalidad y vínculo con la comunidad, inspirando a otros locales a valorar lo hecho a mano y el cuidado en cada detalle

Valores de la marca

CONFIANZA

Apoyar iniciativas locales, culturales o sociales que generen impacto positivo en la comunidad.

CALIDAD

Priorizar la excelencia en cada platillo y bebida, utilizando ingredientes frescos, naturales y cuidadosamente seleccionados.

CALIDEZ Y HOSPITALIDAD

Ofrecer un trato amable, cercano y respetuoso, haciendo que cada cliente se sienta bienvenido y valorado.

Metas



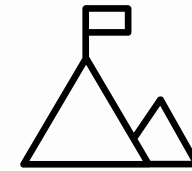
01.

Incrementar en un 30% la cartera de proyectos en los próximos .



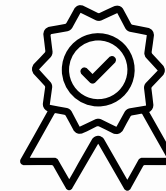
02.

Expandir operaciones hacia nuevos mercados regionales.



03.

Obtener certificaciones de calidad y sostenibilidad



04.

Desarrollar alianzas estratégicas con proveedores e inversionistas.

Objetivos



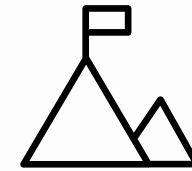
01.

Brindar una experiencia acogedora, creativa y divertida



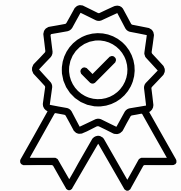
02.

Integrar el café y chocolate artesanal como sello distintivo



03.

Fomentar la comunidad y la cultura local



04.

Ofrecer platillos artesanales accesibles

CORAZÓN DE CACAO

FORTALEZAS

- Identidad cultural fuerte
- Ingredientes locales y orgánicos
- Ambiente temático y atractivo
- Compromiso con la sostenibilidad
- Atención personalizada y hospitalidad

OPORTUNIDADES

- Tendencia global hacia lo orgánico y lo local
- Expansión digital
- Alianzas con marcas o ferias culturales/gastronómicas
- Educación culinaria o talleres

FODA

DEBILIDADES

- Poca presencia digital (si aplica)
- Costos elevados por uso de insumos de calidad
- Dificultad para encontrar personal capacitado
- Limitaciones de espacio físico

AMENAZAS

- Competencia creciente
- Cambios climáticos o fenómenos naturales
- Crisis económicas o inflación
- Cambios sanitarios o pandemias
- Malas reseñas en línea

En resumen

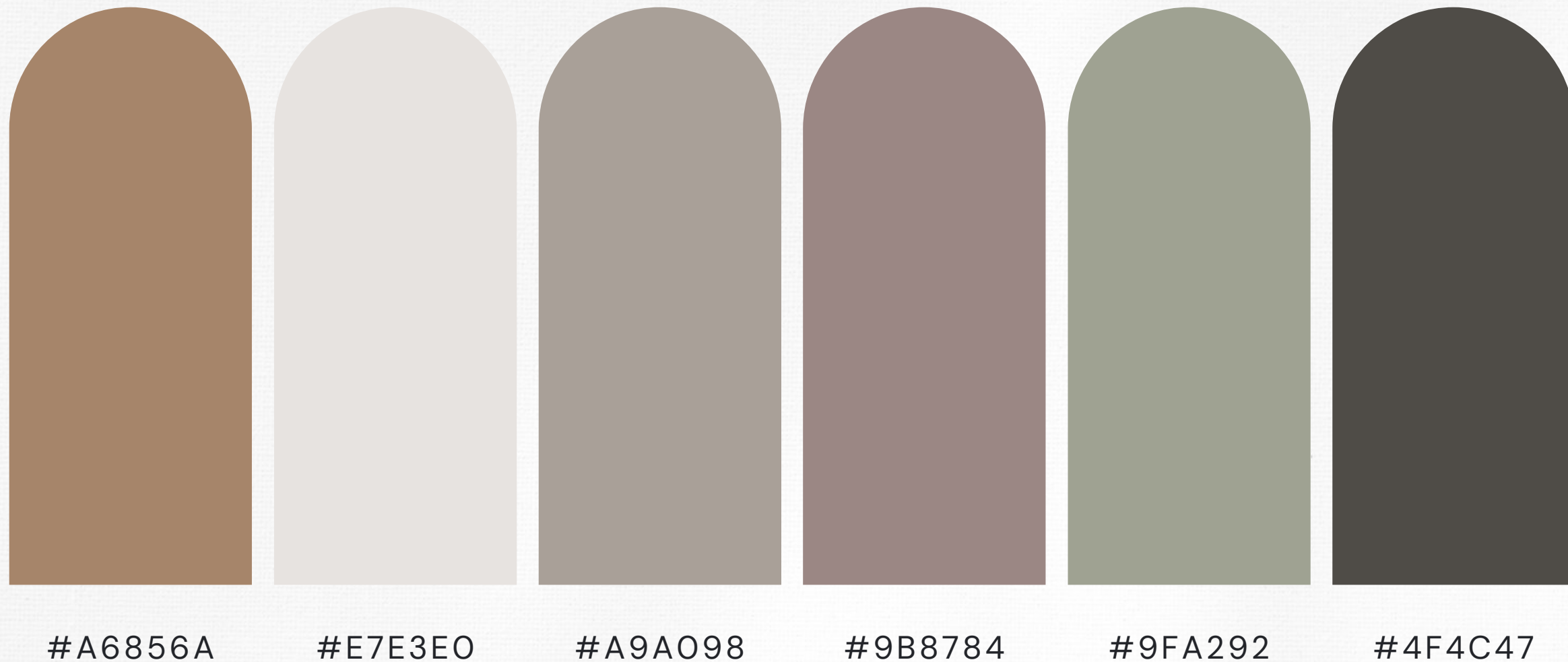
Corazón de Cacao combina gastronomía, cultura e impacto social en un modelo que ofrece más que comida: una experiencia auténtica que enriquece al visitante y fortalece a la comunidad local.



Tablero de inspiración



Paleta de colores



Localización del negocio



1ra C. Nte. Ote. 35, La Pila, 30019 Comitán de Domínguez, Chis.



Llámanos al (55) 1234-5678



hola@sitioincreible.com



www.corazondecacao.com



Segmento del mercado

En el corto plazo el segmento del mercado elegido es la población de Comitán de Domínguez, con una población es de 166,178 personas, cuya edad fluctúa entre 10 y 60 años donde el 35% son hombres y el 39% son mujeres.

Características del segmento del mercado

- Muestran preferencia por precio accesible
- Acostumbran a ingerir comidas artesanales
- Optan por consumir productos de la región
- Personas que gustan consumir café o chocolate por lo menos una vez por semana



Investigación del mercado



Total de hombres: 39,723

Total de mujeres: 46,212

total: 85,935

- 40 personas 1 vez por semana $\times 4 = 160$
- 22 personas 2 veces por semana $\times 8 = 176$
- 2,000 personas 1 vez al mes $\times 1 = 2,000$
- 83,873 ocasionalmente 83,873



1.Frecuencia de comer fuera

- Una vez a la semana (40%) y varias veces a la semana (25%) dominan.
- ➡ Esto indica que hay un hábito de consumo frecuente en restaurantes, útil para captar clientes recurrentes.

2. ¿Conoce Corazón de Cacao?

- 75% ha oído hablar del restaurante, y 35% ya lo ha visitado.
- ➡ Buena presencia de marca, pero hay oportunidad de atraer a quienes aún no han ido.

3. Aspectos más valorados al elegir restaurante

- Calidad de la comida (65%) y servicio al cliente (55%) son los factores más importantes.
- ➡ Corazón de Cacao debe enfocarse en excelencia culinaria y atención.

4. Interés en ingredientes locales

- 85% muestra interés (55% “mucho”, 30% “algo”) por ingredientes chiapanecos.
- ➡ Esto valida su propuesta gastronómica basada en productos locales y cacao.

5. Precio dispuesto a pagar por platillo gourmet

- 45% acepta pagar entre \$100 y \$200 MXN, y un 30% hasta \$300.
- ➡ Hay margen para precios medios-alto, si se ofrece una experiencia gastronómica especial.

ORGANIGRAMA



Director general



Belén Castillo

Administración y finanzas



Alicia Ortiz

Jefe de cocina



Andrea Flores



Pedro Romero

Caja



Jose Serrano

RRHH



Diana Díez

Cocina



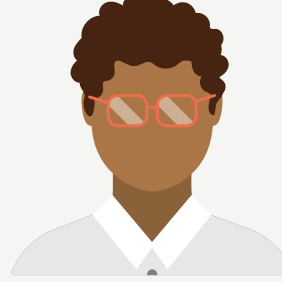
Blanca Cortés

Repostería



Bruno Lago

Eventos



Carlos Méndez

Marketing

Descripción de puestos

◆ Dirección General

- Responsable de la visión, misión y funcionamiento global del restaurante.
- Toma decisiones estratégicas sobre menú, precios, imagen, calidad y alianzas.

◆ Administración y Finanzas

- Supervisa el flujo de efectivo, pagos, presupuestos y reportes financieros.
- Asegura el cumplimiento fiscal y contable.
- Incluye al área de Caja (manejo diario del dinero) y Compras (abastecimiento de ingredientes e insumos).

◆ Recursos Humanos (RRHH)

- Encargado de contratación, capacitación y bienestar del personal.
- Maneja horarios, evaluaciones de desempeño y clima laboral.

◆ Jefe de Cocina

- Coordina todo lo relacionado con la cocina.
- Supervisa al personal de cocina, controla calidad, tiempos y presentación de platillos.

◆ Cocina

- Equipo que prepara los alimentos según recetas y estándares.
- Bajo supervisión directa del chef.

◆ Repostería

- Área especializada en postres artesanales, típicos de la región o de cacao.

◆ Meseros

- Personal de atención al cliente en sala.
- Son la cara visible del restaurante y deben estar capacitados en el menú y filosofía del lugar.

◆ Coordinación de Experiencia/Marca

- Enfocado en crear una experiencia coherente y memorable.
- Supervisa eventos culturales, música en vivo, decoración y ambiente.

◆ Eventos

- Organiza talleres, cenas temáticas, presentaciones artísticas o catas de cacao.

◆ Marketing

- Maneja redes sociales, publicidad local, alianzas con hoteles o agencias turísticas.
- Crea contenido visual y narrativo que refleje los valores del restaurante.