



Nombre de alumno (s):

Miriam Alejandra García Alfonzo.

**Nombre del profesor:
Juan Manuel Jaime Díaz.**

Nombre del trabajo: Ante - proyecto de negocio.

Materia: Taller del emprendedor.

Grado: 9°

Grupo: A

Comitán de Domínguez Chiapas 05 de Julio de 2025

índice

Nombre de la empresa	1
Logo.....	1
Eslogan.....	1
Descripción.....	2
Productos.....	2
Ubicación.....	3
Justificación.....	4
Misión.....	4
Visión.....	5
Valores.....	5
Análisis FODA.....	6
Objetivos.....	7
Segmento del mercado.....	8
Características del segmento del mercado.....	8
Consumo mensual aparente.....	8
Encuesta.....	9
Gráficas.....	11
Conclusiones.....	14
Organigrama.....	15
Responsabilidades.....	16
Bibliografía.....	17

Nombre de la empresa y logo



avengreen

Eslogan

**“Nutrición y placer en cada
bocado”**

Descripción de la empresa

Avengreen es una empresa comiteca especializada en la elaboración de productos a base de avena, en especial bagel dulces, destacándose por ofrecer productos saludables y deliciosos

Su enfoque principal es brindar opciones nutritivas sin sacrificar el sabor, utilizando ingredientes naturales y de alta calidad.

Productos

- **Bagels de avena:** Disponibles en versiones dulces y saladas; altos en fibra y adecuados para una dieta balanceada.
- **Snacks saludables:** Amplia variedad de refrigerios nutritivos, pensados para un estilo de vida saludable.
- **Bebidas naturales:** Línea de bebidas que complementan sus productos horneados, sin perder de vista el sabor y la salud.



Ubicación

**Avenida Primera OteS 8, SAN Sebastián
30029 Comitán de Domínguez, CHIS, Mexico**



Justificación

La creación de la marca Avengreen surge como respuesta a esta necesidad, al ofrecer productos horneados nutritivos, sabrosos y sustentables, que sean novedosos y que apoyen un estilo de vida equilibrado sin dejar de lado el placer por la comida.

Este proyecto no solo da representa una oportunidad para emprender, sino también para impactar de manera positiva en la sociedad, al brindar alternativas saludables que pueden contribuir a la prevención de enfermedades crónicas relacionadas con la alimentación.

Misión

Ofrecer productos dulces y salados elaborados a base de avena, que sean saludables, deliciosos y accesibles, utilizando ingredientes naturales de alta calidad.

Brindar opciones nutritivas que enriquezcan el bienestar de nuestros clientes sin sacrificar el sabor.

También ofrecer otros postres a base de avena.



Visión

Ser la marca Comiteca líder en productos horneados saludables, reconocida por innovar en la industria alimentaria con propuestas nutritivas, sabrosas y sustentables que inspiren a llevar un estilo de vida balanceado.



Valores

- **Salud:** Fomentar una alimentación equilibrada.
- **Innovación:** Mejorar sus productos constantemente.
- **Calidad:** Usar ingredientes seguros y nutritivos.
- **Pasión:** Hacer todo con dedicación y amor al sabor.
- **Transparencia:** Informar con claridad sobre sus productos.
- **Responsabilidad:** Promuever una alimentación consciente.

Análisis FODA

Fortalezas

- Producto saludable e innovador (bagels de avena).
- Ingredientes naturales y de calidad.

Debilidades

- Marca nueva con poca visibilidad.
- Público limitado

Oportunidades

- Alta demanda de alimentos saludables.
- Posibles alianzas con negocios afines (gimnasios, cafeterías)

Amenazas

- Competencia creciente en el sector saludable.
- Costos más altos y posibles cambios en regulación.

Objetivos

A corto plazo

- Aumentar ventas y posicionamiento en redes sociales para generar una base de clientes fieles.
- Ahorrar e invertir parte de las ganancias para el proyecto del local.
- Realizar estudios de mercado para elegir la mejor ubicación.
- Diseñar el concepto del local (menú, ambientación, estilo)

Mediano plazo

- Establecer el primer local físico de Avengreen con una oferta de bagels, bebidas y snacks saludables.
- Promocionar el local con estrategias de lanzamiento (eventos, degustaciones, influencers).
- Capacitar personal para ofrecer una atención alineada con los valores de la marca.
- Aumentar la producción para abastecer el punto de venta sin perder calidad.

Largo plazo

- Consolidar el local como un punto de referencia en comida saludable.
- Abrir una segunda sucursal en otra zona estratégica.
- Ampliar el menú con nuevos productos según las preferencias de los clientes.
- Fortalecer la presencia en línea y a domicilio, conectando el local con plataformas digitales.

Segmento de mercado

El corto plazo de mercado elegido es el de Comitán, Chiapas, con un total de **166, 178 habitantes** cuya edad fluctúa entre 15 - 44 años, **22.48% son hombres y 25.58% son mujeres.**

Características del segmento de mercado

- Personas interesadas en postres a base de avena.
- Personas en busca de opciones dulces y saladas que sean saludables y deliciosas.
- Personas con enfermedades crónicas que buscan mejorar su alimentación sin sacrificar el sabor.
- Personas que buscan precios accesibles en productos de calidad.

Consumo mensual aparente



Encuesta

Encuesta sobre Preferencias de Postres de Avena y Bagels Dulces/Salados

1. ¿Con qué frecuencia consumes postres elaborados con avena?

- a) Nunca
- b) Rara vez (1 vez al mes o menos)
- c) A veces (2-3 veces al mes)
- d) Frecuentemente (1 vez a la semana o más)

2. ¿Qué tipo de bagels prefieres?

- a) Dulces (con frutas, chocolate, etc.)
- b) Salados (con semillas, queso, etc.)
- c) Ambos
- d) Ninguno

3. ¿Cuál es tu sabor favorito para postres de avena?

- a) Chocolate
- b) Canela
- c) Frutos secos
- d) Frutas (plátano, manzana, frutos rojos)

4. ¿Con qué frecuencia consumes bagels?

- a) Nunca
- b) Rara vez (1 vez al mes o menos)
- c) A veces (2-3 veces al mes)
- d) Frecuentemente (1 vez a la semana o más)

5. ¿Qué consideras más importante al elegir un postre de avena?

- a) Sabor
- b) Precio
- c) Valor nutritivo
- d) Ingredientes naturales
- e) Textura

6. ¿Qué rellenos prefieres en un bagel salado?

- a) Queso crema
- b) Jamón/pavo
- c) Vegetales
- d) Atún

Encuesta

7. ¿Dónde sueles comprar estos productos?

- a) Supermercado
- b) Tienda de conveniencia
- c) Panadería artesanal
- d) Cafetería

8. ¿Estarías interesado(a) en probar nuevos postres elaborados con avena?

- a) Sí, definitivamente
- b) Tal vez
- c) No
- d) No sé

9. ¿Cuál es el rango de precio que estarías dispuesto(a) a pagar por un bagel de calidad?

- a) Menos de \$20 MXN
- b) \$20 - \$35 MXN
- c) \$36 - \$50 MXN
- d) Más de \$50 MXN

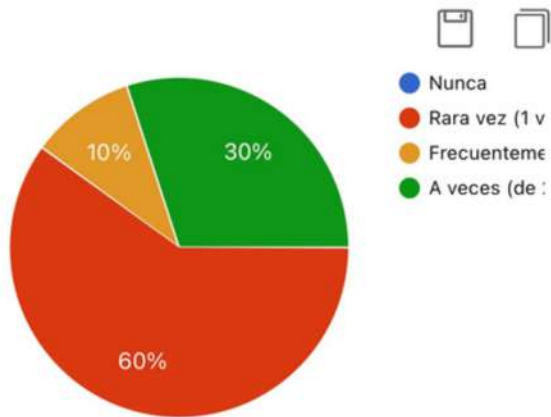
10. ¿Qué factores te motivarían a comprar postres de avena o bagels artesanales?

- a) Promociones o descuentos
- b) Ingredientes saludables
- c) Variedad de sabores
- d) Recomendaciones de otras personas

Gráficas y conclusiones

¿Con qué frecuencia consumes postres elaborados con avena?

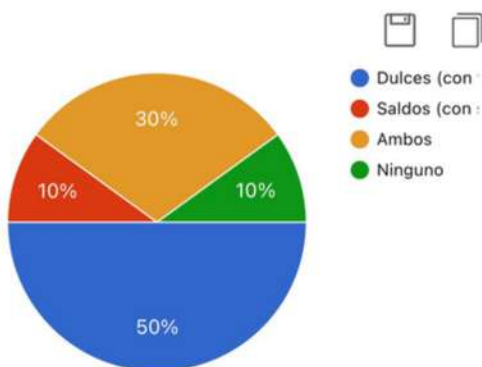
10 respuestas



El 60% consume postres elaborados con avena rara vez, el 30% los consume a veces y el 10% frecuentemente.

¿Que tipo de bagels prefieres?

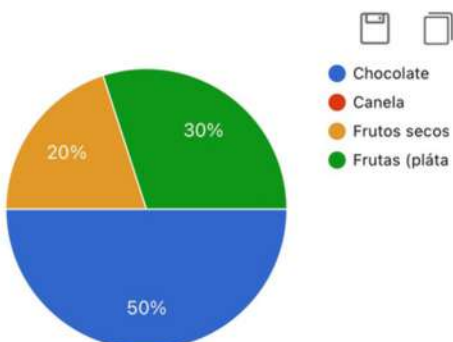
10 respuestas



El 50% prefiere los bagels dulces, el 30% prefiere dulces y salados, un 10% prefiere los salados y otro 10% indicó que ninguno.

¿Cual es tu sabor favorito para postres de avena?

10 respuestas

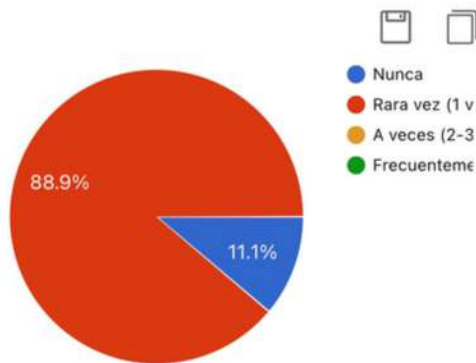


El 50% indicó que el sabor favorito de su postre de avena es de chocolate, el 30% de frutas y otro 20% de frutos secos.

Gráficas y conclusiones

¿Con que frecuencia consumes los bagels?

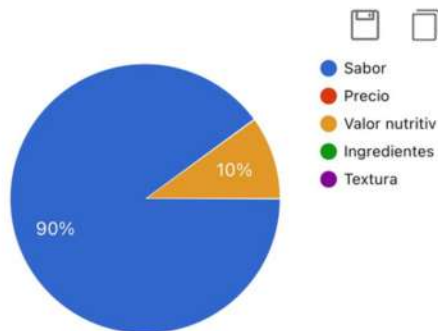
9 respuestas



El 88.9% indicó que consume rara vez los bagels y el 11.1% indicó que nunca los consume.

¿Que consideras más importante a elegir un postre de avena?

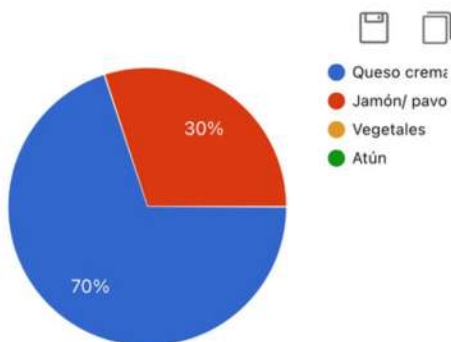
10 respuestas



El 90% indica que lo más importante a elegir en un postre de avena es el sabor, mientras que el 10% indicó que el sabor.

¿Que rellenos prefieres en un bagels salado?

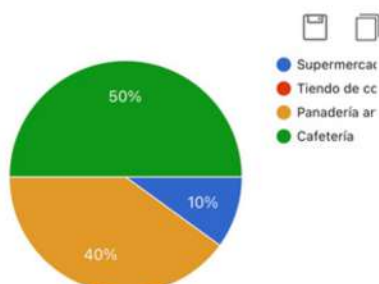
10 respuestas



El 70% prefiere un bagel salado rrelleno de queso crema y el 30% de janón.

¿Dónde sueles comprar estos productos?

10 respuestas

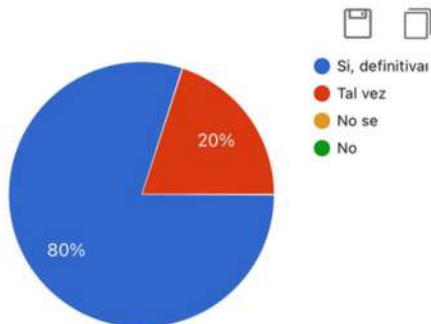


El 50% suele comprar estos productos en una cafetería, 50% en una panaderia artesanal y el 10% en un supermercado.

Gráficas y conclusiones

¿Estarías interesado en probar nuevos postres elaborados con avena?

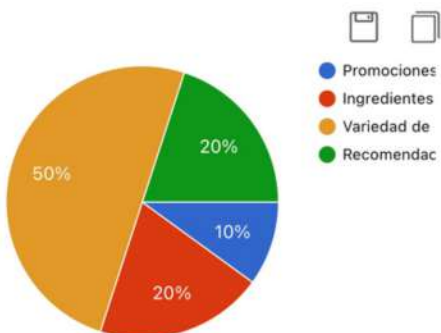
10 respuestas



El 80% sí está interesado en probar nuevos postres elaborados con avena, mientras que el 20% no.

¿Que factores te motivarían a comprar postres de avena o bagels artesanales?

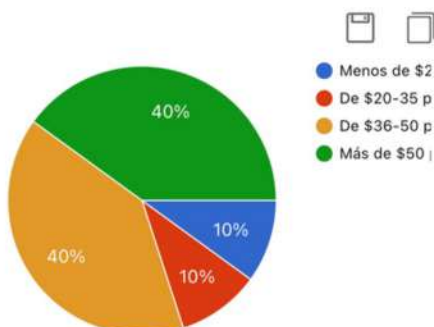
10 respuestas



Al 50% lo motiva a comprar la variedad de sabores, al 20% por recomendación, al 10% por promociones y otro 20% por los ingredientes saludables.

¿Cual es el rango de precio que estarías dispuest@ a pagar por un bagels de calidad?

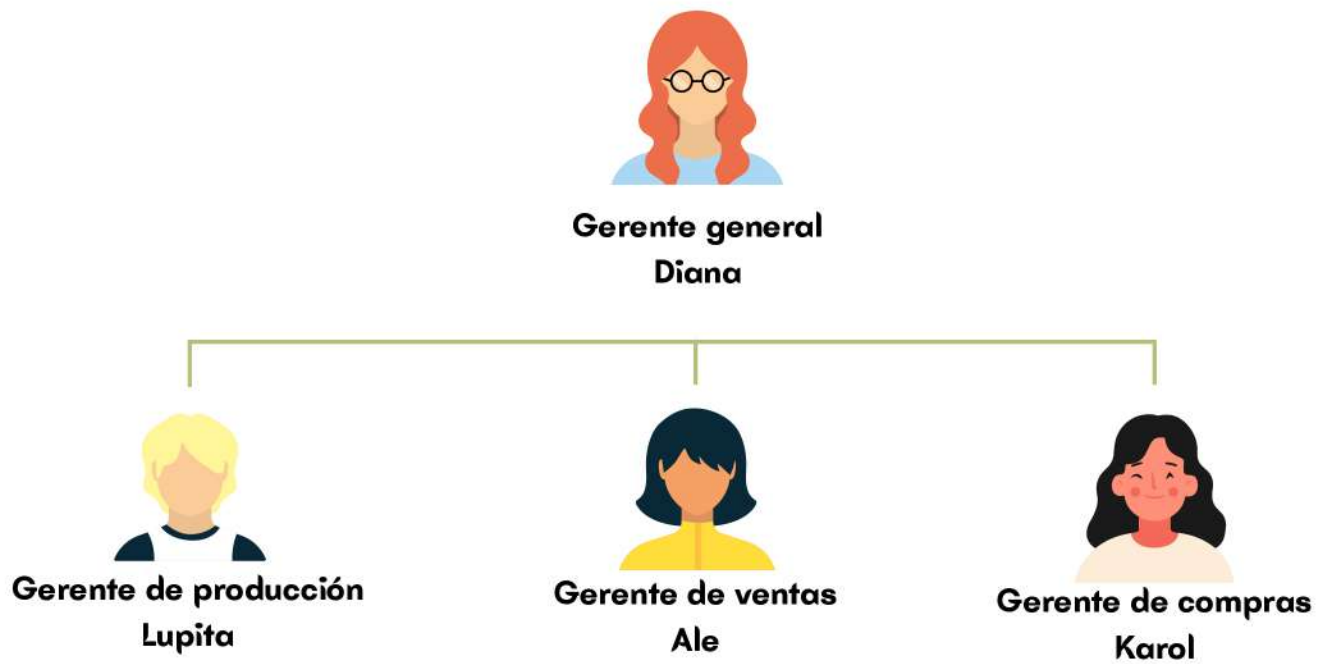
10 respuestas



AEl 40% estaría dispuesto a pagar más de \$50 por estos postres, otro 40% de \$35 - \$50, un 10% menos de \$20 y otro 10% de \$20 - \$35.

La mayoría de los encuestados (80%) está interesada en probar postres con avena, aunque su consumo actual es ocasional. El 80% pagaría entre \$35 y más de \$50, destacando una buena disposición a invertir en productos de calidad. Lo que más motiva la compra es la variedad de sabores y los ingredientes saludables. El sabor preferido en postres es el chocolate, y en bagels, los salados rellenos de queso crema. Aunque los bagels se consumen rara vez, hay potencial si se presentan como opciones innovadoras. La venta en cafeterías y panaderías artesanales es clave, por lo que el negocio tiene buenas oportunidades si ofrece productos atractivos, saludables y bien posicionados.

Organigrama



Responsabilidades

Gerente General

1. Coordina todas las áreas de la empresa y toma decisiones estratégicas.
2. Establece metas y supervisa el cumplimiento de objetivos.
3. Aprueba presupuestos y controla el rendimiento del negocio.
4. Garantiza el cumplimiento de normas sanitarias, fiscales y legales.

Gerente de Ventas

1. Diseña estrategias para aumentar ventas y atraer clientes.
2. Supervisa pedidos, entregas y atención al cliente.
3. Analiza el mercado y busca nuevos canales de venta.
4. Cumple metas de ventas y reporta resultados.

Gerente de Compras

1. Compra insumos y materiales necesarios para la producción.
2. Negocia con proveedores y controla inventarios.
3. Coordina compras según la planeación de producción.
4. Optimiza costos y evita desperdicios.

Gerente de Producción

1. Supervisa la elaboración diaria de postres y bagels.
2. Asegura calidad, higiene y presentación de los productos.
3. Organiza al personal de cocina y controla tiempos.
4. Mejora procesos y reduce el desperdicio de insumos.

Bibliografía

- Universidad del Sureste. (2025). Antología Taller del emprendedor