



FERIA EMPRENDEDOR 2024

GRUPO	A
CARRERA	Nutrición
EQUIPO	Nínive del Carmen Guerrero Cortés
	Diana Laura de la Rosa Alvarez
	Mayra Rodríguez Tenorio
	Tania Jacqueline Tijerín Pacheco
FECHA DE PRESENTACIÓN DÍA MES Y AÑO	21/05/24
PRODUCTO	Postres saludables
SERVICIO	Talleres de repostería

Nombre de empresa

Healthy Coffee

Eslogan

Sabores naturales, energía sin igual.

Logotipo



Sabores naturales, energía sin igual.

Descripción del proyecto

Servicio de cafetería que cuenta con comida y snacks saludables como también curso de elaboración de los mismos, así como talleres nutricionales y creación de contenido en redes sociales.

Características

- Color verde olivo
- Mesas de metal de colores pastel
- Amplio
- Mucha iluminación
- Música tranquila
- Sillones

Nivel de innovación

- Comidas saludables
- Postres
- Cafes
- Malteadas
- Talleres de repostería nutricional
- Material de nutrición

Necesidad o problema que satisface

- Aprendizaje en nutrición
- Probar platillos nuevos
- Servicio cordial y accesible
- Variedad de preparación

Giro de empresa

- Comercial:
Porque habrá venta de material de nutrición.
- Industrial:

Porque se hará un proceso de preparación de productos elaborados a mano.

- Servicios:

Porque se darán cursos de repostería saludable.

Tamaño de empresa

- Industria:

Micro

- Comercial:

Pequeño

- Servicio:

Micro

6 personas en la organización.

Análisis de la industria

- Repostería saludable:

La repostería saludable se basa en sustituir o reducir los ingredientes que aportan calorías vacías, como el azúcar refinado, la harina blanca, la mantequilla o la nata, por otros que tienen beneficios para el organismo, como la fruta, los frutos secos, el chocolate negro, la avena o el aceite de oliva. De esta forma, se consigue un equilibrio entre el sabor y el valor nutricional de los postres. (Rebón, 2023)

- Técnicas culinarias:

Se denomina técnicas culinarias a los diferentes métodos que el ser humano ha desarrollado para procesar alimentos, bien sea para cocinarlos o conservarlos. (*Técnicas Culinarias*, n.d.)

- Cafetería incluyente:

Es un modelo incluyente en su funcionamiento busca la participación de otras comunidades. (*ALIMENTACIÓN SANA CONCEPTO INTEGRAL: CAFETERÍA EL TLACUALERO*, n.d.)

Investigación de mercado

- En respuesta a la pregunta de ¿Qué opinas de la idea de combinar una cafetería con cursos de repostería saludable y venta de material de nutrición? Las personas consideran que es una buena e innovadora idea.

- En respuesta a la pregunta de ¿Estás interesado en aprender a hacer postres saludables? El 87.1% respondió que si están interesados en aprender a hacer postres saludables y un 12.9% respondió que no están interesados.
- En respuesta a la pregunta de ¿Consideras importante la educación en nutrición al elegir tus alimentos ? el 85.7% afirman que sí es importante y el 14.3% considera que sólo a veces es importante.

Homoclave

-COFEPRIS 05018: Aviso de funcionamiento, producto y servicio.

-COFEPRIS 05036: Aviso de funcionamiento y responsable sanitario del establecimiento de servicios de salud.

Clave SCIAN y descripción

-722515: Cafetería, fuentes de sodas, nevería, refresquerías y similares.

-722320: Servicios de preparación de alimentos para ocasiones especiales.