



# Proyecto Final

Mareidith Nahomi Garcia Solis II-



# Objetivo

Brindar una experiencia gastronómica única y memorable a los clientes.

Ofrecer productos de alta calidad, elaborados con ingredientes naturales.



# Problema

Es cierto que las empanadas disponibles en supermercados pueden contener altos niveles de azúcares y conservantes, lo que es una preocupación para quienes buscan opciones más saludables. Nosotros como empresa ofrecemos al consumidor una opción más saludable con ingredientes naturales y son económicas.



# Publico Meta

Personas mayores a 18 años en adelante, ya buscan opciones rápidas y convenientes, ya que son productos saludables y naturales.

# Actividades

Desarrollar e implementar un plan de marketing integral que incluya publicidad, relaciones públicas, marketing en redes sociales y marketing digital.

Crear materiales de marketing atractivos, como folletos, menús y carteles.

# Recursos

Arian de avena  
Leche  
Huevo  
Agua  
Frutas

# Materiales

Batidora  
Cucharas medidoras  
Bandejas  
Empaque

# Meta

Ofrecer empanadas con ingredientes 100% naturales, con niveles bajos en azúcares y sin conservantes añadidos. Trabajamos estrechamente con proveedores locales y orgánicos para garantizar la frescura y calidad de cada ingrediente, desde harinas integrales y carnes libres de antibióticos, hasta verduras frescas y edulcorantes naturales como miel y stevia.

Nuestras recetas están diseñadas para mantener el equilibrio perfecto entre sabor y salud.



**Gracias**