

PASTELERIA “LA CASITA AZUL”
PROYECTO INNOVACIÓN
1. Equipo: 1
2. Nombre de los integrantes del equipo: Harol Daniel Domínguez Rodríguez Joselyn Xiomara Salvador Hernández Leslie Doheny reyes cárdenas
3. Asignaturas que imparten:
4. Nombre del proyecto: Deli Bético
5: Presentación: Propuesta innovadora: Se proyecta buscar los canales de distribución y producción adecuados para introducir al mercado una propuesta innovadora dentro de la pastelería <i>La Casita Azul</i> . Nuestra idea consiste en desarrollar un pastel que ayude a prevenir la diabetes mediante la reducción de azúcares en su formulación, contribuyendo así al cuidado de la salud de los consumidores. <ul style="list-style-type: none"> ➤ ¿Cómo elaborar un pastel en la casita azul de bajo costo para prevenir la diabetes? ➤ Las personas que desean comer algo dulce, pero son propensas a la diabetes, ¿Qué podrían hacer, o que podrían consumir, para satisfacer ese antojo? ➤ ¿Cómo un pastel con bajos niveles de azúcar, puede influir en la prevención de la Diabetes?
6. Objetivo El objetivo principal de esta iniciativa es ofrecer un pastel que pueda ser consumido sin culpa por personas que buscan cuidar su alimentación, incluyendo aquellas con diabetes o en riesgo de desarrollarla. Para lograrlo, se utilizarán ingredientes más saludables sin comprometer el sabor y la calidad que caracterizan a <i>La Casita Azul</i> . Se priorizará el uso de materia prima de calidad sin que ello implique un incremento excesivo en los costos de producción. Para ello, se buscarán proveedores accesibles y estrategias de compras al mayoreo. El precio del pastel será competitivo, asegurando que los consumidores puedan acceder a un producto saludable sin pagar un costo elevado.
7. Tiempo de realización:
Del 11 al 25 de febrero

8: Fase de preparación

8.1.-Identificar los temas de aprendizaje que saben y los que no saben.

Lo que se sabe:	Lo que no se sabe:
<ul style="list-style-type: none">• Principios básicos de repostería.• Ingredientes tradicionales para hacer pasteles.• Necesidades de las personas con diabetes en cuanto a su alimentación.• Importancia de reducir el consumo de azúcar en la población.• Administración básica de un negocio.• Costos fijos y variables.	<ul style="list-style-type: none">• Sustitutos naturales del azúcar y su impacto en la repostería.• Regulaciones sanitarias para la venta de productos sin azúcar.• Técnicas para mejorar la textura y el sabor en pasteles sin azúcar.• Estrategias de marketing para un negocio de repostería saludable.• Cálculo detallado del costo de producción y precio de venta.• Posibles proveedores de ingredientes saludables.• Métodos de conservación y vida útil de los productos sin azúcar.

8.2.-Realizar una lluvia de ideas en la que se plantea la solución al problema.

- Utilizar ingredientes naturales y sustitutos saludables del azúcar.
- Crear recetas innovadoras y deliciosas para que los clientes no extrañen el azúcar.
- Ofrecer variedad en pasteles: sin azúcar, sin gluten y con opciones keto.
- Realizar pruebas de sabor con personas que padecen diabetes para asegurar la calidad.
- Promocionar los productos con información clara sobre sus beneficios.
- Crear alianzas con nutriólogos y médicos para recomendar los productos.

8.3.-Hacer una planeación paso a paso y por escrito.

PLANEACIÓN ESTRATEGICA PARA LA ELABORACIÓN DEL PROYECTO INTEGRADOR								
FASES	No.	TEMATICA DE INVESTIGACIÓN	DE DESCRIPCIÓN DEL TEMA DE INVESTIGACIÓN	FECHA DE EJECUSIÓN		TIEMPO ESTIMADO	ESTATUS	OBSERVACIÓN
				INICIAL	FINAL			
PREPARACIÓN	1	Identificación y elección de la empresa con la problemática	La Casita Azul S. A de C.V PROBLEMATICA: surge la necesidad de desarrollar un pastel saludable, específicamente diseñado para personas con diabetes y aquellos que buscan cuidar su alimentación sin renunciar al placer de un buen postre. Nuestro proyecto tiene como objetivo ofrecer una opción innovadora, nutritiva y deliciosa, elaborada con ingredientes naturales y aptos para una dieta equilibrada. Con ella buscamos llenar un vacío en el mercado y mejorar la calidad de vida de quienes requieren un consumo controlado de azúcar sin privarse de pequeños placeres culinarios.	2/4/2025	2/7/2025	Una semana	concluido	Se determino la empresa para el desarrollo de la investigación, considerando los tiempos y la información alcance.
	2	Planteamiento claro de la identificación de la problemática	Hemos notado que, en la mayoría de los pasteles de esta pastelería, son muy dulces y dañinos a la salud, ya que aumenta la glucosa, y puede ser causante de la diabetes en el Estado.	2/10/2025	2/14/2025	Una semana	concluido	Se determino la problemática detectada en la empresa, la cual se describe claramente con los integrantes del grupo de investigación.
	3	Planteamiento claro de la propuesta de la posible solución	Lo que nosotros le proponemos a la empresa es implementar un nuevo producto en el mercado, algo que sea saludable y delicioso, que ayude a prevenir la diabetes en las personas, eh incluso la podrán consumir aquellas personas que ya tengan la diabetes.	2/17/2025	2/21/2025	Una semana	Concluido	Se determino la posible solución en la cual se realizó una lluvia de ideas de las propuestas para llevar a cabo en lo referente a la posible solución.
	4	Conoce tu empresa (Antecedentes históricos) Actividad o Giro, Visión, Misión, Objetivos, metas, estructura orgánica	La Casita Azul S.A. de C.V. es una empresa tabasqueña con más de 25 años de experiencia en la elaboración de productos de repostería, confitería y pastelería fina. El giro de La Casita Azul S.A. de C.V. es la repostería, confitería y pastelería fina. Se especializa en la elaboración y venta de pasteles, bocadillos y otros productos para eventos sociales y empresariales.	2/24/2025	2/28/2025	Una semana	Concluido	Se determino los antecedentes históricos de la empresa para conocer bien el objeto de estudio

DESARROLLO	5	Elaboración del Marco Referencial: Antecedentes	Fundación: creada por Isabel "chabelita" cano quien inicio en la cocina de su hogar con recetas propias, la apertura oficial fue el 3 de mayo de 1994 se inauguró la primera sucursal, esta contaba con solo 3 empleados actualmente cuenta con más de 132 colaboradores, cuentan con 7 sucursales alrededor del estado	3/3/2025	3/7/2025	Una semana	Concluido	Se investigo todo el antecedente de la empresa, considerando su evolución como empresa.
	6	Elaboración del Marco Referencial: Marco Teórico y Marco Conceptual	Marco teórico: pan para diabéticos en la casa azul: la diabetes es una enfermedad crónica que requiere una alimentación con índice glucémico bajo para evitar picos de glucosa, los productos tradicionales de planificación contienen harinas refinadas y azúcares que no son aptos para diabéticos, por lo que es necesario desarrollar nuevas alternativas saludables. Un pan adecuado para diabéticos, se debe emplear Edulcorantes: Stevia, eritritol o monk fruit Harinas alternativas: almendras, coco o avellanas ricas en fibra y con menor impacto glucémico. El mercado de productos saludables está en crecimiento, y la casita azul puede innovar ofreciendo una opción de pan para diabéticos sin perder su esencia y calidad. Marco conceptual: Diabetes Mellitus. Enfermedad crónica caracterizada por niveles elevados de glucosa en la sangre índice glucémico: escala que mide la rapidez con la que un alimento eleva el azúcar en la sangre Carga glucémica: indicador que combina el IG con la cantidad total de carbohidratos en una porción Edulcorantes naturales: sustitutos del azúcar con bajo impacto en la glucosa como Stevia y eritritol. En este marco conceptual se busca plasmar los términos clave para el desarrollo del pan para diabéticos en la casita azul.	3/10/2025	3/28/2025	tres semanas	INICIO	Se investigará y analizará la información

	7	Planteamiento en la elaboración de la Guía o Trípticos en una serie de pasos propuestos para su desarrollo	Este material servirá como un recurso accesible para comunicar la razón de ser del proyecto, su propósito y la causa que lo motiva. En primer lugar, el tríptico permitirá exponer de manera estructurada los fundamentos del proyecto, incluyendo la problemática que aborda y la solución que propone. Esto ayudará a sensibilizar a la comunidad y a posibles consumidores sobre la importancia de ofrecer postres saludables sin comprometer el sabor ni la calidad nutricional. Asimismo, el documento servirá como una guía práctica en la que se detallarán los pasos seguidos en la elaboración del pastel, desde la selección de ingredientes hasta el proceso de producción. De esta manera, no solo se mostrará la transparencia en la elaboración, sino que también se fortalecerá la confianza en el producto. Contribuyendo a la difusión del proyecto, facilitando su comprensión y promoviendo su aceptación dentro del mercado.	3/31/2025	5/2/2025	Dos semanas	Se desarrollará la propuesta de los pasos a seguir para dar la posible solución a la problemática planteada.
	8	Presentación de la posible solución con la evidencia de la propuesta de una Guía o Crípticos en donde se establezcan los pasos a seguir para su desarrollo	<p>Los pasos a seguir para la implementación de esta iniciativa. En él, se detallan los siguientes aspectos fundamentales:</p> <p>Objetivo del Proyecto: Ofrecer un pastel que pueda ser consumido sin culpa por personas con diabetes o aquellas en riesgo de desarrollarla, así como por quienes buscan opciones más saludables en su alimentación.</p> <p>Acciones a Realizar: Recopilación de Información sobre ingredientes y métodos de preparación adecuados. Búsqueda de herramientas necesarias para la producción del pastel. Aplicación de conocimientos adquiridos en diferentes áreas de estudio para la implementación del producto. Desarrollo de una receta innovadora y saludable. Elaboración, prueba del producto final. Plan de Acción: La introducción de una línea de pasteles con menor contenido de azúcar responde a la creciente demanda de consumidores preocupados por su bienestar y aquellos con restricciones alimenticias. Se ha diseñado una receta de pastel de chocolate con ingredientes como harina de almendras, cacao sin azúcar y puré de plátano o manzana como endulzante natural. Innovación del Producto:</p>	5/5/2025	5/9/2025	una Semana	Se desarrollará la propuesta para la elaboración paso a paso de la posible solución en donde considere los criterios y herramientas para poder realizarlo
	9	Conclusión de la Guía para elaboración del proyecto integrador, con el fin de recabar los puntos clave para considerar en el desarrollo de la presentación de su proyecto integrador.	La elaboración de esta guía ha permitido estructurar y definir los aspectos clave del proyecto integrador, asegurando que cada etapa del proceso esté bien fundamentada y alineada con los objetivos establecidos. A lo largo del desarrollo del proyecto, se han identificado elementos esenciales como la problemática a resolver, la justificación de la iniciativa, la metodología de elaboración del pastel saludable y su impacto en la salud de los consumidores. Esta material servirá como una referencia fundamental para la presentación del proyecto, proporcionando información clara y precisa que respalde su viabilidad y relevancia en el mercado. Además, facilita la exposición de los beneficios del producto, la innovación en su formulación y la manera en que responde a una necesidad real dentro de la población con diabetes o en búsqueda de una alimentación más saludable. La guía no solo ha servido para organizar el proceso de desarrollo del proyecto, sino que también permite resaltar su propósito y alcance, asegurando que los puntos clave sean comunicados de manera efectiva en la presentación final. Esto fortalecerá la comprensión y aceptación del proyecto, aumentando sus posibilidades de éxito en su implementación y comercialización.	5/12/2025	5/16/2025	Una semana	Finalización de la Guía de elaboración del proyecto integrador e inicio de la conformación de la presentación del proyecto.
COMUNICACIÓN	10	Presentación previa de la Dispositiva del proyecto integrador	Se presentará una primera versión de la dispositivo que resume el propósito del proyecto: desarrollar un pastel bajo en azúcares, apto para personas con diabetes. Incluirá los objetivos, justificación, ingredientes seleccionados, análisis de costos y beneficios para la salud, así como la información y los antecedentes de la empresa.	5/19/2025	5/23/2025	Dos semanas	Se prepara la presentación previa del proyecto integrador
	11	Preparación del Video	Se grabará un video que muestre el proceso de elaboración del pastel, los ingredientes utilizados (alternativas al azúcar como stevia o eritritol), entrevistas breves con posibles consumidores y una explicación del análisis de costos.	5/26/2025	5/30/2025	Una semana	Se programará la elaboración del video para la integración del proyecto
	12	Presentación del Video	Presentación del video Se presentará el video final que resume el proyecto; su impacto para personas diabéticas, comparación de costos con productos tradicionales y comentarios finales del equipo.	6/2/2025	6/6/2025	Una semana	Se presentará para su conocimiento

8.4.-Asignar tareas a cada miembro del equipo para encontrar la solución al problema.

Para encontrar la solución al problema y desarrollar nuestra propuesta, cada integrante del equipo asumirá una tarea específica:

- **Harol Daniel Domínguez Rodríguez:** Investigar los métodos de control para garantizar una gestión eficiente de los insumos y productos en el almacén.
- Investigar qué tipos de productos saludables y sin azúcar tienen mayor rotación en el mercado, incluyendo:
 - Pasteles bajos en azúcar
 - Postres sin gluten
 - Repostería con ingredientes orgánicos
 - Alternativas veganas y sin lácteos
- **Joselyn Xiomara Salvador Hernández:** Analizar los procesos de distribución en empresas de repostería saludable y su impacto en la logística de ventas.
- Evaluar posibles soluciones para el manejo y rotación de los productos dentro del almacén, asegurando eficiencia en los tiempos de entrega y minimización de desperdicios
- **Leslie Doheny Reyes Cárdenas:** Contemplar costos de distribución y rotación desde el almacén hasta los distintos nichos de mercado.

8.5.- Fundamentar las acciones que van a realizar en base a la información obtenida.

En la actualidad, el consumo de productos con altos niveles de azúcar se ha convertido en un factor de riesgo significativo en el desarrollo de enfermedades crónicas como la diabetes tipo 2. A pesar de la creciente conciencia sobre la importancia de una alimentación saludable, la oferta de postres accesibles y adecuados para quienes buscan reducir su consumo de azúcar sigue siendo limitada.

Si bien las tendencias de alimentación saludable han ganado fuerza en los últimos años, aún existen desafíos para lograr que estos productos sean accesibles tanto en términos económicos como en su disponibilidad en el mercado. Para ello, es indispensable no solo reformular recetas tradicionales con ingredientes más saludables, sino también garantizar que los procesos de producción, distribución y comercialización sean eficientes y sostenibles.

La educación y la concienciación juegan un papel fundamental en este proceso. Es necesario sensibilizar a los consumidores sobre los beneficios de reducir el consumo de azúcar y promover alternativas más saludables sin sacrificar el placer

de disfrutar un postre. La investigación y desarrollo de productos innovadores en la industria alimentaria es clave para lograr una transición efectiva hacia una alimentación más equilibrada y responsable.

De ahí que podamos concebir esta iniciativa como un esfuerzo integral para mejorar la oferta de productos saludables en la repostería. Al implementar estrategias de producción optimizadas, distribución efectiva y concienciación del consumidor, se podrá generar un impacto positivo tanto en la salud pública como en el crecimiento del negocio, consolidando a *La Casita Azul* como una pastelería innovadora y socialmente responsable.

Fundamentación de Acciones

- **Harol Daniel Domínguez Rodríguez:** La correcta gestión del inventario es fundamental para evitar desperdicios, optimizar costos y garantizar la disponibilidad de materia prima en la producción. Se evaluarán métodos como el PEPS (primero en entrar, primero en salir) y el JIT (justo a tiempo) para implementar la estrategia más eficiente.
- La correcta gestión de la distribución y el almacenamiento influye en la frescura del producto y en la eficiencia del negocio. Se evaluarán modelos de distribución como entregas directas, convenios con terceros y estrategias de almacenamiento para minimizar pérdidas y mejorar la disponibilidad del producto.
- **Joselyn Xiomara Salvador Hernández:** La rotación eficiente del producto y el cálculo preciso de costos de distribución permitirán establecer precios competitivos sin comprometer la rentabilidad. Se analizarán estrategias de logística, costos de transporte y alianzas con distribuidores para optimizar estos procesos.
- La implementación de estrategias tecnológicas y automatización en la gestión del almacén permitirá optimizar tiempos y minimizar errores en el manejo del inventario. Se investigarán herramientas digitales y software de control logístico para mejorar la eficiencia operativa y reducir costos innecesarios.
- **Leslie Doheny Reyes Cárdenas:** Conociendo las tendencias de consumo en productos saludables, se puede adaptar la estrategia de marketing y producción para satisfacer la demanda del mercado. Se recopilará información sobre el crecimiento de productos sin azúcar y se identificarán segmentos clave de clientes.

8.6.-Recursos: Aquí se contemplan los libros, las revistas, las computadoras, las hojas, los bolígrafos, los espacios, las impresiones, las pastas, los consumibles, los materiales, las comidas, las bebidas, los transportes, las llamadas telefónicas, el uso del internet, el tiempo aire del celular, los costos de envío, las impresiones y lo que los equipos consideren pertinentes, de acuerdo a la naturaleza de su proyecto:

- Computadoras
- teléfonos
- hojas
- bolígrafos
- uso del internet
- memorias USB
- software
- el tiempo aire del celular
- Impresiones
- Tablet
- Plumones
- Pasajes

8.7.- Elaborar un plan de acción.

PLAN DE ACCIÓN							
FASE/RE	ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN INVESTIGACIÓN DEL TEMA DE	FECHA DE EJECUCIÓN	PERIODICIDAD	DURACIÓN	RESPONSABLE	ESTATUS
1 INVESTIGACIÓN	Identificación y elaboración de la estrategia con los problemas	Sa ha dirigido a la Cason Ande, una panadería local, como empresa para desarrollar un proyecto innovador sobre la creación de panes con diabetes. Los problemas detectados en la fábrica es opciones saludables y sostenibles para personas con diabetes en riesgo de desarrollarla. La propuesta consiste en elaborar un panito bajo en azúcar, utilizando ingredientes saludables de bajo Índice glucémico, que permita diferir de un sabor dulce al sabor de pan.	04/02/2025	07/02/2025	Una semana	Mario Daniel Domínguez Rodríguez Joséfa Ximenes Sálvador Remíndez Luis Daniel López Cárdenas	En desarrollo
2 INVESTIGACIÓN	Planteamiento clara de la identificación de los problemas y posibles soluciones	En la Cason Ande se ha identificado la necesidad de ofrecer productos que no solo sean sostenibles y nutritivos, sino que también tengan poco efecto de panificabilidad y sostenibilidad. La problemática radica en la alta cantidad de azúcar en los panes tradicionales, lo cual representa un riesgo para las personas con diabetes.	10/02/2025	21/02/2025	Doce semanas	Mario Daniel Domínguez Rodríguez Joséfa Ximenes Sálvador Remíndez Luis Daniel López Cárdenas	En desarrollo
3 DESEARROLLO	Conocer la competencia (Análisis de Mercado, Gres, Vida, Mito, Objetivo, mercados, correctores orgánicos)	Actividades básicas: - Se ha dirigido a la Cason Ande, una panadería local, para establecer contacto con el gerente de la misma. Se ha establecido un acuerdo para visitar la panadería y establecer una reunión para establecer las necesidades del mercado, así como las estrategias para cumplir con las demandas de los clientes. Actividad o giro: Panadería dedicada a la elaboración y venta de productos de repostería como panificados, postres y bocadillos dulces, enfocados en la calidad, el sabor y la atención personalizada. Objetivo: Ofrecer productos saludables bajo su sabor y precio competitivos, así como una amplia variedad de opciones saludables que contribuyan al bienestar de nuestros clientes. Motivación: Ofrecer una alternativa saludable y sostenible en el rubro de la repostería en Villahermosa que combine tradición e innovación, ofreciendo productos dulces de alto calidad, incluyendo opciones saludables que contribuyan a la salud y el bienestar de las personas.	24/02/2025	28/02/2025	Una semana	Mario Daniel Domínguez Rodríguez Joséfa Ximenes Sálvador Remíndez Luis Daniel López Cárdenas	En desarrollo
4 DESEARROLLO	Evaluación, Revisión, de Mercado, Análisis, Mito, Conceptual	Aclaraciones: La Cason Ande, una panadería local, ofrece una amplia variedad de productos saludables y sostenibles, enfocados en la elaboración de panes y pasteles. Se ha establecido un acuerdo para establecer contacto con el gerente de la panadería, así como las estrategias para cumplir con las demandas de los clientes.	01/03/2025	05/03/2025	Una semana	Mario Daniel Domínguez Rodríguez Joséfa Ximenes Sálvador Remíndez Luis Daniel López Cárdenas	Se investiga todo el sistema de trabajo, considerando su viabilidad como empresa.
5 COMUNICACIÓN	Presentación de la posible solución con el costo de la producción y el beneficio. Se presentan los trámites en donde se elabora el plan de negocio para su desarrollo.	Motivo Teléfonos: La diabetes es una enfermedad crónica causada por niveles elevados de glucosa en la sangre. Una dieta alta en azúcar y grasas puede contribuir significativamente a su aparición. Por ello, se ha establecido un acuerdo para elaborar un pan que sea más saludable y sostenible, sin perder su sabor y textura. Se ha establecido un acuerdo para establecer contacto con el gerente de la panadería, así como las estrategias para cumplir con las demandas de los clientes.	03/03/2025	28/03/2025	cinco semanas	Mario Daniel Domínguez Rodríguez Joséfa Ximenes Sálvador Remíndez Luis Daniel López Cárdenas	En desarrollo
6 COMUNICACIÓN	Presentación previa de la Disposición del proyecto para su presentación y posteriormente elaborar el plan de negocio del proyecto	Presentación: Presentación orientada a centrar la atención de la población en la necesidad de consumir alimentos más saludables y sostenibles, así como las estrategias para cumplir con las demandas de los clientes.	09/03/2025	16/03/2025	septiembre Siete	Mario Daniel Domínguez Rodríguez Joséfa Ximenes Sálvador Remíndez Luis Daniel López Cárdenas	En desarrollo
7 COMUNICACIÓN	Presentación previa de la Disposición del proyecto para su presentación y posteriormente elaborar el plan de negocio del proyecto	Pastelería La Casita Azul 	17/03/2025	30/03/2025	Tres Semanas	Mario Daniel Domínguez Rodríguez Joséfa Ximenes Sálvador Remíndez Luis Daniel López Cárdenas	En desarrollo

El anexo del plan esta al final de documento.

9.- Fase de Desarrollo

9.1.-Gráfica de Gantt.

ACTIVIDAD	FEBRERO				MARZO				ABRIL				MAYO				JUNIO			
	SEMANA				SEMANA				SEMANA				SEMANA				SEMANA			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
Identificación y elección de la empresa con la problemática																				
Planteamiento claro de la identificación de la problemática																				
Planteamiento claro de la propuesta de la posible solución																				
Conoce tu empresa (Antecedentes históricos): Actividad o Giro, Visión, Misión, Objetivos, metas, estructura orgánica																				
Elaboración del Marco Referencial: Antecedentes																				
Elaboración del Marco Referencial: Marco Teórico y Marco Conceptual																				
Planteamiento en la elaboración de la Guía o Trípticos en una serie de pasos propuestos para su desarrollo																				
Presentación de la posible solución con la evidencia de la propuesta de una Guía o Crípticos en donde se establezcan los pasos a seguir para su desarrollo																				
Conclusión de la Guía para elaboración del proyecto integrador, con el fin de recabar los puntos clave para considerar en el desarrollo de la presentación de su proyecto integrador.																				
Presentación previa de la Diapositiva del proyecto integrador																				
Preparación del Video																				
Presentaciónn del Video																				

9.2.-Programas, asignaturas, objetivos y temas

Programas	Asignaturas	Objetivos	Tema
Licenciatura en contaduría pública	1. Costos históricos 2. Administración Financiera	1. Analizar y calcular los costos de producción y distribución de los pasteles saludables. 2. Evaluar la viabilidad financiera del proyecto y estrategias de inversión.	1. Costos fijos y variables 2. -Flujo de efectivo - Fuentes de financiamiento - Presupuestación
Licenciatura en mercadotecnia	1. Estrategias de Publicidad y Ventas	Diseñar campañas efectivas para promocionar los pasteles saludables	- Publicidad en redes sociales - Fidelización de clientes - Posicionamiento de marca
Gastronomía	1. Repostería Panadería Saludable	1. Desarrollar recetas innovadoras con ingredientes saludables. 2. Asegurar que el pastel sea nutritivo y adecuado	1.- Sustitutos del azúcar - Conservación y almacenamiento 2.- Índice glucémico de los ingredientes

	1. Nutrición y Alimentación Saludable para personas con diabetes.	- Regulaciones de etiquetado - Propiedades de los alimentos	
Administración de Empresas	1. Planeación Estratégica 2. Gestión de Operaciones	1. Establecer objetivos y estrategias para el crecimiento del negocio. 2. Optimizar los procesos de producción y distribución de los pasteles.	1.- Análisis FODA - Estrategias de expansión - Gestión de riesgos 2.- Logística de producción - Eficiencia operativa - Control de calidad

9.3.-Elaborar las evidencias.

Cara 5

En el penultimo apartado se justifica el objetivo y el plan de acción, así como los pasos implementados para el logro del objetivo planteado.

Objetivo
Plan de acción

Cara 6



SOLUCIÓN

En la ultima sección se presenta la solución y los logros obtenidos.



Cara 1



CASITA AZUL
Deli-betico
Problematica

Costos históricos

Cara 2

PRPUESTA INNOVADORA

En este apartado se presentara la propuesta a implementar



Cara 3



En este apartado se presentara la solucion a la pregunta solucion y los ingredientes a en sustitucion a la mejora del producto.

Cara 4



En este apartado se presentara la preparación y los cambios implementados en cuanto a la salud y calidad que el producto promete.

9.4.-Construcción de un marco de referencia en base a la información encontrada

1. Antecedentes (Marco Histórico)

A lo largo de la historia, los productos de repostería han sido considerados un símbolo de celebración, placer y expresión cultural. No obstante, su preparación tradicional suele incluir altos contenidos de azúcares refinados y grasas saturadas, lo que los hace poco adecuados para personas con condiciones de salud como la diabetes o para quienes buscan mantener una alimentación equilibrada (FAO, 2017).

En las últimas décadas, el aumento en los índices de obesidad, diabetes tipo 2 y otras enfermedades metabólicas ha despertado una creciente conciencia social sobre la necesidad de alternativas alimenticias más saludables. Este fenómeno ha impulsado la innovación en la industria alimentaria, incluyendo la repostería, donde se han comenzado a desarrollar productos que conservan el sabor y la textura tradicionales, pero con un perfil nutricional mejorado (Organización Mundial de la Salud [OMS], 2021).

La pastelería *La Casita Azul* fue fundada en mayo de 1994 por la señora Chabelita Cano, con el propósito de ofrecer productos de repostería de alta calidad, elaborados de manera artesanal y con ingredientes seleccionados cuidadosamente. A lo largo de los años, el negocio ha logrado consolidarse en el mercado local gracias a su compromiso con la excelencia en el sabor y la

presentación de sus productos. Sin embargo, en respuesta a las tendencias actuales de consumo y a la creciente demanda de opciones más saludables, la empresa ha decidido innovar con una nueva línea de pasteles con menor contenido de azúcar y el uso de ingredientes más saludables, sin comprometer la calidad y el sabor que la han caracterizado (Martínez, 2020).

Este nuevo enfoque representa un reto significativo, ya que implica ajustes en los costos de producción, la selección de proveedores adecuados y la adopción de nuevas estrategias de comercialización. La implementación de esta propuesta requiere un análisis detallado de costos, precios y distribución para garantizar su viabilidad y rentabilidad en el mercado (Horngren, Sundem & Stratton, 2006).

En este contexto, la iniciativa es ofrecer un pastel que pueda ser consumido sin culpa por personas que buscan cuidar su alimentación, incluyendo aquellas con diabetes o en riesgo de desarrollarla, dirigido especialmente a personas con diabetes o en riesgo de desarrollarla, sin comprometer el sabor ni la calidad que caracteriza a la marca.

2. Marco Teórico

Diabetes y su relación con la alimentación

La diabetes mellitus es una enfermedad crónica que afecta la forma en que el cuerpo procesa la glucosa en sangre. Una alimentación controlada es esencial para su manejo, lo que implica evitar el consumo de azúcares simples y alimentos con alto índice glucémico. Las personas con esta condición requieren productos que ayuden a mantener estables sus niveles de glucosa, lo cual puede lograrse mediante el uso de ingredientes específicos en su dieta diaria (American Diabetes Association [ADA], 2022).

Repostería saludable

La repostería saludable busca ofrecer productos con menor contenido de azúcar, grasa y calorías, sin dejar de ser atractivos para el paladar. Para ello, se recurre al uso de harinas integrales, grasas saludables, endulzantes sin impacto glucémico y otros ingredientes funcionales que promueven una mejor nutrición (González, 2019).

Sustitutos del azúcar y su aplicación en la pastelería

Existen diversos sustitutos del azúcar que pueden utilizarse en productos dirigidos a personas con diabetes. Estos pueden ser naturales, como la stevia, el eritritol y el monk fruit, o artificiales, como la sucralosa. Su uso permite mantener el sabor dulce característico de los postres, sin elevar significativamente los niveles de glucosa en sangre. La elección del endulzante depende del perfil sensorial deseado y de su estabilidad en el proceso de horneado (Fernández & Rodríguez, 2020).

Costo y accesibilidad en la producción alimentaria

Uno de los principales retos de la alimentación saludable es el costo. Por ello, una estrategia eficiente en la selección de proveedores, compras al mayoreo y control de insumos resulta fundamental para asegurar que el producto final sea económicamente accesible para el consumidor sin comprometer la calidad de los ingredientes utilizados (Kotler & Armstrong, 2018).

3. Marco Conceptual

Repostería saludable: Preparación de productos de panadería y pastelería utilizando ingredientes con mejores propiedades nutricionales, con el fin de ofrecer alternativas más sanas y equilibradas al consumidor (González, 2019).

Índice glucémico: Medida que indica la rapidez con la que un alimento eleva los niveles de glucosa en sangre. Los alimentos con bajo índice glucémico son preferidos en dietas para personas con diabetes (ADA, 2022).

Sustitutos del azúcar: Ingredientes que reemplazan el azúcar refinado y pueden tener un bajo o nulo impacto glucémico. Entre ellos se encuentran endulzantes naturales como la stevia y el eritritol (Fernández & Rodríguez, 2020).

Accesibilidad económica: Cualidad de un producto que permite ser adquirido por una amplia gama de consumidores, sin representar un gasto excesivo (Kotler & Armstrong, 2018).

Calidad de ingredientes: Característica que hace referencia a la frescura, pureza y valor nutricional de los insumos empleados en la elaboración de un producto alimenticio (FAO, 2017).

9.5.-Organización de la información y las fuentes consultadas.

- FAO. (2017). *La alimentación saludable en el mundo moderno*.** Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura.
👉 Utilizada en el Marco Histórico para sustentar la evolución de la repostería tradicional hacia propuestas más saludables.
- Organización Mundial de la Salud. (2021). Obesidad y sobrepeso.**
<https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/obesity-and-overweight>
👉 Utilizada en el Marco Histórico para respaldar el contexto del aumento de enfermedades metabólicas y su impacto en la industria alimentaria.
- Martínez, A. (2020). Historia y evolución de La Casita Azul: tradición e innovación.** Archivo interno de la empresa.
👉 Utilizada en el Marco Histórico para contextualizar los antecedentes y evolución de la pastelería La Casita Azul.
- Horngren, C. T., Sundem, G. L., & Stratton, W. O. (2006). Contabilidad administrativa** (12.^a ed.). Pearson Educación.
👉 Utilizada en el Marco Histórico para fundamentar los aspectos financieros de la innovación en la producción y comercialización.
- American Diabetes Association. (2022). Standards of medical care in diabetes—2022.**
<https://diabetes.org>
👉 Utilizada en el Marco Teórico y Conceptual para describir la relación entre la diabetes y la alimentación, y para definir el índice glucémico.
- González, M. (2019). Repostería saludable: técnicas, ingredientes y beneficios.** Editorial Gastronómica.
👉 Utilizada en el Marco Teórico para definir la repostería saludable y en el Marco Conceptual para el término “repostería saludable”.
- Fernández, J., & Rodríguez, L. (2020). Endulzantes naturales y artificiales: uso, propiedades y beneficios.** Revista Nutrición & Salud, 12(3), 45–52.

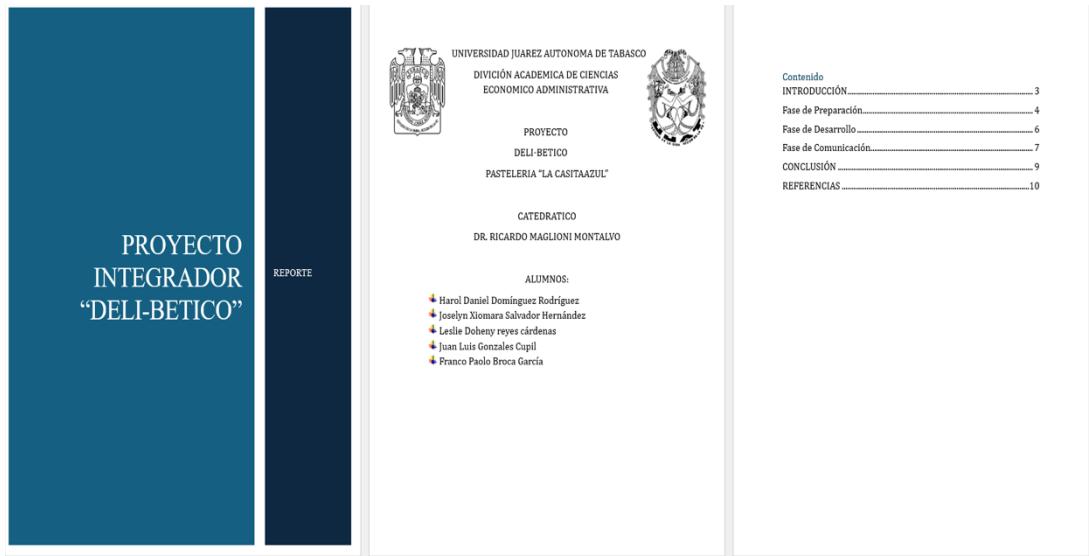
👉 Utilizada en el Marco Teórico para la sección de sustitutos del azúcar y en el Marco Conceptual para definir ese término.

◻ Kotler, P., & Armstrong, G. (2018). *Fundamentos de marketing* (13.^a ed.). Pearson.

👉 Utilizada en el Marco Teórico para hablar de estrategias de accesibilidad económica y en el Marco Conceptual para el término “accesibilidad económica”.

9.6.-Presentación del reporte en Word

Portada: nombre del proyecto, nombre de la institución, nombres de los integrantes del equipo y nombres de los maestros. Índice del proyecto en donde se presenten las tres fases del proyecto: fase de preparación, fase de desarrollo y fase de comunicación.



10.- Fase de Comunicación

10.1.-Power Point

Pasteleria

La Casita Azul

Equipo 1

*Harol Daniel Dominguez Rodriguez
Leslie Doheny Reyes Cardenas
Josselyn Xiomara Salvador Hernandez*



Contenido

1. Introducción

5. Propuesta

2. Antecedentes

6. Conclusión

3. Plantamiento de el
problema

7. Evidencias

4. Objetivo

10.2.-Las evidencias

- La elaboración de un pastel de bajo costo con enfoque preventivo para la diabetes en *La Casita Azul* requiere una selección cuidadosa de ingredientes funcionales y accesibles que contribuyan al control glucémico sin comprometer el sabor ni la calidad. Para ello, se recomienda sustituir el azúcar refinado por endulzantes naturales no calóricos como la stevia, eritritol o fruta del monje, los cuales no elevan los niveles de glucosa en sangre. Asimismo, es fundamental utilizar harinas integrales o alternativas bajas en carbohidratos como la de avena, almendra o coco, que aportan mayor contenido de fibra. En lugar de grasas saturadas, se sugiere el uso

de aceites vegetales saludables o yogur natural bajo en grasa. Este enfoque no solo permite reducir el costo de producción al priorizar insumos naturales y locales, sino también ofrecer un producto saludable, apto para personas con riesgo de desarrollar diabetes y alineado con las tendencias de alimentación consciente.

- Las personas propensas a la diabetes pueden satisfacer sus antojos de algo dulce sin afectar significativamente sus niveles de azúcar en sangre eligiendo opciones más saludables y con bajo índice glucémico. Para las personas propensas a la diabetes que desean disfrutar de un pastel de chocolate sin afectar significativamente sus niveles de azúcar en sangre, una opción saludable es preparar un pastel de chocolate sin azúcar y con harina integral o de avena. Este pastel sustituye la harina refinada por alternativas más ricas en fibra, utiliza cacao puro sin azúcar para darle sabor y emplea endulzantes naturales como estevia, eritritol o monk fruit en lugar de azúcar convencional.
- Influir en la prevención de la diabetes al reducir los picos de glucosa en sangre y mejorar la sensibilidad a la insulina. Cuando se sustituyen los ingredientes tradicionales, como la harina refinada y el azúcar, por opciones más saludables como harina integral o de avena y endulzantes naturales sin impacto glucémico, se logra un menor aumento en los niveles de azúcar en sangre después de su consumo. Esto ayuda a evitar la sobrecarga del páncreas, que es responsable de producir insulina.
- A continuación presentamos una solución a la propuesta planteada, plasmada en un tríptico.

PRPUESTA INNOVADORA

Ofrecer un pastel que pueda ser consumido con confianza y que cuide la alimentación, ayudando en la prevención de la diabetes, incluyendo las personas con diabetes o las que están en riesgo de desarrollarla.



RECETA: PASTEL DE CHOCOLATE

Ingredientes:

- 1 taza de harina de almendras o avena.
- ½ taza de cacao en polvo sin azúcar.
- ½ taza de puré de plátano maduro o manzana.
- ½ taza de leche de almendras sin azúcar.
- 2 huevos.
- ½ cucharadita de bicarbonato de sodio.
- ½ cucharadita de polvo de hornear.
- 1 cucharadita de esencia de vainilla.
- ¼ taza de nueces trituradas (opcional).

Preparación:

1. Precalienta el horno a 180°C.
2. Mezcla la harina con el cacao, el bicarbonato y el polvo de hornear.
3. En otro recipiente, bate los huevos con el puré de plátano o manzana y la vainilla.
4. Incorpora los ingredientes secos a los húmedos y mezcla bien.
5. Añade la leche de almendras y mezcla hasta obtener una masa homogénea.
6. Vierte la mezcla en un molde engrasado y hornea por 25-30 minutos o hasta que al insertar un palillo, salga limpio.
7. Deja enfriar y decorar al gusto. ¡A disfrutar!



Objetivo

Ofrecer un pastel que puede ser consumido sin culpa por personas que buscan cuidar su alimentación incluyendo aquellas con diabetes o en riesgo de desarrollarla.

Plan de acción

Las acciones a realizar para lograr nuestro objetivo se basan en:

- Recopilar información.
- Buscar los herramientas necesarias para la realización del proyecto.
- Utilizar programas y asignaturas que faciliten la implementación del producto.
- Realizar una receta innovadora con ingredientes saludables.
- Realizar el producto.



SOLUCIÓN

La introducción de una línea de pasteles con menor contenido de azúcar responde a la demanda de consumidores preocupados por su bienestar y personas con condiciones como la diabetes, las cuales habían sido restringidas de poder consumir estos productos.

CASITA AZUL

Deli-bético

Problematización: Hoy en día no existe ningún pastel que tenga el enfoque de la prevención de la diabetes, ya que todos son muy dulces y por lo tanto no son aptos para todo el público.

Costos históricos









10.3.-El costo

1. Ingredientes principales por pastel (tamaño estándar de 8 porciones):

Ingrediente	Cantidad	Costo unitario	Costo total
Harina de avena	200 g	\$0.10/g	\$20.00
Cacao en polvo sin azúcar	100 g	\$0.15/g	\$15.00
Huevo	3 piezas	\$2.50 c/u	\$7.50
Endulzante natural (Stevia)	30 g	\$0.50/g	\$15.00
Aceite de coco	50 ml	\$0.40/ml	\$20.00
Leche vegetal (almendra)	150 ml	\$0.10/ml	\$15.00
Polvo para hornear sin aluminio	5 g	\$1.00/g	\$5.00
Vainilla natural	5 ml	\$1.50/ml	\$7.50
Subtotal de los ingredientes			\$105.00

2. Gastos indirectos (proporcional por pastel):

Concepto	Costo
Energía eléctrica	\$10.00
Gas	\$5.00
Empaque individual ecológico	\$8.00
Etiqueta nutricional	\$2.00
Subtotal de gastos indirectos:	\$25.00

3. Mano de obra (proporcional por pastel):

Concepto	Costo
Preparación y horneado	\$20.00
Total mano de obra:	\$20.00

COSTO TOTAL DE PRODUCCIÓN POR PASTEL:
\$150.00 MXN

Este costo nos permite fijar un precio de venta sugerido de \$300.00 MXN, lo que garantiza una ganancia razonable y un precio accesible para el consumidor. Además, el producto está pensado para el cuidado de la salud, con ingredientes de bajo índice glucémico y sin azúcar añadida, ideal para personas con diabetes o en riesgo de desarrollarla.

10.4.-Fuentes de financiamiento

Institución	Programa de Apoyo	Página Electrónica
Nacional Financiera (NAFIN)	Crédito Joven / Emprendedor / Mujeres Empresarias	www.nafin.com
Fideicomisos Instituidos en Relación con la Agricultura (FIRA)	Financiamiento agroalimentario (incluye producción saludable)	www.fira.gob.mx
Kubo Financiero	Microcréditos para emprendedores (fintech mexicana)	www.kubofinanciero.com

10.5.-El impacto

El desarrollo y comercialización del pastel de chocolate especial para personas con diabetes busca generar un impacto positivo en tres niveles: económico, social y de salud. A través de este proyecto, se pretende beneficiar directamente a personas con necesidades alimenticias especiales.

A Corto Plazo:

- **Producción inicial del pastel** en pequeña escala con materias primas accesibles y saludables.
- **Pruebas de aceptación del producto** en comunidades vinculadas con *La Casita Azul*.
- **Generación de conciencia** sobre la importancia de consumir productos adecuados para la prevención de la diabetes.
- **Autogestión del equipo emprendedor**, desarrollando habilidades básicas de producción, control de calidad y ventas.
- **Ingreso complementario** para los integrantes del proyecto.

A Mediano Plazo:

- **Crecimiento en la producción** y posible incorporación de nuevos sabores y productos para personas con enfermedades metabólicas.
- **Alianzas con tiendas locales, clínicas y ferias de salud**, apoyadas por *La Casita Azul* para distribuir el pastel.
- **Capacitación a nuevos emprendedores** interesados en replicar el modelo en otras comunidades.
- **Consolidación de una microempresa social**, con un enfoque en emplear a personas en situación vulnerable o con discapacidad.
- **Reconocimiento del pastel como un producto saludable y accesible** en la región.

A Largo Plazo:

- **Expansión del modelo a otras ciudades o estados** a través de *La Casita Azul* y redes de salud comunitaria.
- **Educación continua en nutrición y prevención de enfermedades crónicas**, fomentando un cambio cultural hacia la alimentación consciente.

- **Generación de empleo estable y sostenible**, priorizando sectores marginados o personas con enfermedades crónicas.
- **Impacto medible en la salud pública local**, contribuyendo a la reducción de casos de diabetes tipo 2 mediante una dieta preventiva.

10.6.-La forma de evaluación

Aspecto a Evaluar	Bajo	Bueno	Excelente
Calidad del producto (sabor, presentación)	Producto poco aceptado por los consumidores	Buena aceptación, pocos comentarios negativos	Alta aceptación, comentarios positivos constantes
Ventas mensuales	Menos de 20 pasteles vendidos	Entre 20 y 50 pasteles vendidos	Más de 50 pasteles vendidos
Satisfacción del cliente	Menos del 70% satisfecho	Entre 70% y 85% satisfecho	Más del 85% satisfecho
Gestión del equipo	Falta de organización y comunicación	Coordinación general aceptable, algunas fallas	Trabajo coordinado, metas claras, comunicación efectiva
Impacto social (personas beneficiadas)	Bajo alcance o sin seguimiento	Alcance medio, algunos casos de impacto identificados	Alto impacto, con testimonios o resultados documentados
Reinversión en el proyecto	Menos del 20% de utilidad reinvertida	Entre 20% y 30% reinvertida	Más del 30% de utilidad reinvertida en mejoras
Relación con <i>La Casita Azul</i>	Contacto esporádico o sin colaboración activa	Participación moderada, apoyo en ciertas etapas	Colaboración constante, apoyo mutuo y acompañamiento continuo

10.7.-Rúbrica

Criterio	Excelente (10 pts)	Bueno (8 pts)	Satisfactorio (6 pts)	Insuficiente (4 pts o menos)
Planteamiento del problema	Expone claramente la problemática con contexto,	Describe la problemática con buena claridad,	Menciona el problema de forma general, sin profundizar	Confuso, incompleto o sin relación

	causas y consecuencias.	aunque le faltan detalles en causas o consecuencias.	en causas o efectos.	clara con el diagnóstico.
Objetivos (general y específicos)	Están bien definidos, son medibles y coherentes con el diagnóstico.	Bien redactados, aunque algunos no son completamente medibles o precisos.	Existen, pero son vagos o poco claros.	No hay objetivos claros o no guardan relación con el problema.
Justificación	Argumenta con claridad la importancia del proyecto, su pertinencia social y comunitaria.	Presenta una justificación adecuada, aunque le falta fuerza argumentativa.	Justificación débil o poco enfocada en el beneficio comunitario.	No se justifica claramente por qué se realiza el proyecto.
Marco contextual y diagnóstico	Describe de forma detallada y organizada el entorno físico, social, económico y cultural de la comunidad.	Aporta información útil, aunque falta profundidad en uno o dos aspectos.	Información incompleta o poco estructurada.	Información escasa o irrelevante para el diagnóstico.
Metodología aplicada	Explica claramente el enfoque, técnicas e instrumentos de investigación comunitaria utilizados.	Metodología clara pero con detalles técnicos poco desarrollados.	Se mencionan técnicas generales sin explicar cómo se aplicaron.	No hay una metodología identificable o es incorrecta.

Participación comunitaria y entrevistas	Se evidencia la interacción con la comunidad (entrevistas, observaciones) y se aprovecha la información obtenida.	Se presenta evidencia de participación, pero no se analiza con profundidad.	Participación mínima o poco relevante.	No se presenta interacción real con la comunidad.
Redacción y formato	Ortografía impecable, redacción clara y estilo académico. Formato coherente y organizado.	Algunos errores menores en redacción u ortografía. Presentación adecuada.	Redacción con errores frecuentes o estilo informal. Presentación deficiente.	Errores constantes en redacción y ortografía. Formato desorganizado.
Creatividad y compromiso del equipo	Evidente iniciativa, compromiso y originalidad en el abordaje del proyecto.	Se nota buena disposición del equipo y un enfoque claro.	Compromiso irregular. El proyecto parece hecho con poco interés.	Muestra poco o ningún compromiso. El trabajo parece improvisado.
Conclusiones preliminares	Claras, basadas en evidencia y coherentes con el análisis realizado.	Conclusiones adecuadas pero poco argumentadas.	Conclusiones vagas o sin conexión clara con el diagnóstico.	No hay conclusiones relevantes o están ausentes.

10.8.-Evaluación del plan de acción

Estructura y organización:

El plan está bien estructurado en fases lógicas: Preparación, Desarrollo y Comunicación.

- Las actividades siguen una secuencia clara y cronológica, lo cual facilita la gestión del tiempo y el cumplimiento de objetivos.

Claridad en las actividades:

- Cada actividad está descrita con precisión, explicando su propósito dentro del proyecto.
- Se observa una coherencia entre la problemática identificada y la solución propuesta.

Inclusión de elementos clave del producto:

Diseño del producto (receta saludable).

- Prueba piloto, lo cual permite la mejora del prototipo.
- Evaluación nutricional, fortaleciendo el valor científico y la viabilidad del producto.

Asignación de responsabilidades:

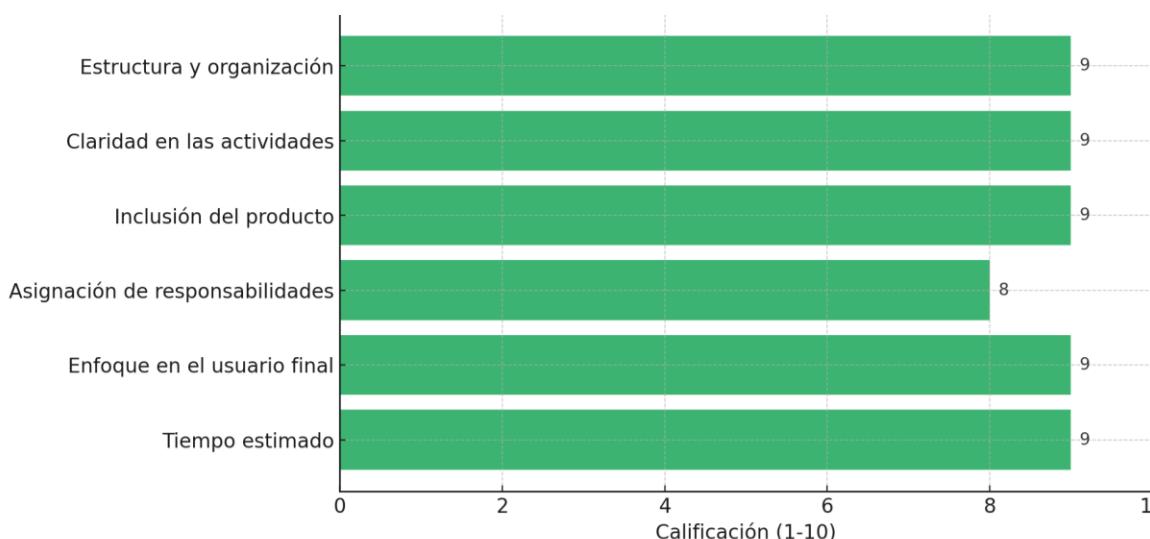
Las actividades tienen responsables asignados, lo que favorece la rendición de cuentas.

Enfoque en el usuario final:

- Se toma en cuenta al consumidor (personas con o en riesgo de diabetes), lo que refleja un enfoque social y de salud pública.
- Se incluye retroalimentación, lo que mejora la usabilidad y aceptación del producto.

Tiempo estimado:

- La duración asignada a cada fase es razonable.
- Se contemplan períodos adecuados para pruebas, ajustes y presentación



10.9 bibliografías consultadas.

1. FAO. (2017)

FAO. (2017). *La alimentación saludable en el mundo moderno*. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura.

Ubicación:

- Marco histórico del Marco Referencial (punto 9.4).

2. Organización Mundial de la Salud. (2021 / 2023)

Organización Mundial de la Salud. (2023). *Diabetes*. <https://www.who.int>

Organización Mundial de la Salud. (2021). *Obesidad y sobrepeso*.

<https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/obesity-and-overweight>

Ubicación:

- Marco histórico (2021) y desarrollo de la propuesta (2023).
- Fundamentación del contexto global (puntos 9.4 y 10.5).

3. Martínez, A. (2020) y Martínez, R. (2020)

Martínez, A. (2020). *Historia y evolución de La Casita Azul: tradición e innovación*. Archivo interno de la empresa.

Martínez, R. (2020). Tendencias del consumidor en la industria alimentaria saludable. *Revista de Ciencias de la Salud*, 18(3), 45–58.

Ubicación:

- Antecedentes históricos de la empresa (punto 9.4).
- Justificación del cambio hacia productos saludables (introducción del marco de referencia).

4. Horngren, C. T., Sundem, G. L., & Stratton, W. O. (2006)

Horngren, C. T., Sundem, G. L., & Stratton, W. O. (2006). *Contabilidad administrativa* (12.^a ed.). Pearson Educación.

Ubicación:

- Sustento para el análisis financiero de la innovación (Marco Histórico y Cálculo de Costos en el punto 10.3).

5. American Diabetes Association. (2022)

American Diabetes Association. (2022). *Standards of medical care in diabetes—2022*. <https://diabetes.org>

American Diabetes Association. (2022). *Diabetes Food Hub*.

<https://www.diabetesfoodhub.org/>

Ubicación:

- Marco teórico y conceptual (relación entre diabetes y alimentación).
- Propuesta de ingredientes (endulzantes seguros) en la fase de desarrollo (puntos 9.4 y 10.2).

6. González, M. (2019)

González, M. (2019). *Repostería saludable: técnicas, ingredientes y beneficios*. Editorial Gastronómica.

Ubicación:

- Definición de repostería saludable (Marco Teórico y Conceptual, punto 9.4).

7. Fernández, J., & Rodríguez, L. (2020)

Fernández, J., & Rodríguez, L. (2020). Endulzantes naturales y artificiales: uso, propiedades y beneficios. *Revista Nutrición & Salud*, 12(3), 45–52.

Ubicación:

- Sección de sustitutos del azúcar (Marco Teórico y Conceptual, punto 9.4).
- Propuesta de receta saludable (punto 10.2).

8. Kotler, P., & Armstrong, G. (2018)

Kotler, P., & Armstrong, G. (2018). *Fundamentos de marketing* (13.^a ed.). Pearson.

Kotler, P., & Armstrong, G. (2017). *Principios de marketing* (16.^a ed.). Pearson Educación.

Ubicación:

- Estrategias de comercialización y accesibilidad económica (Marco Teórico y Conceptual, punto 9.4 y fase de desarrollo 10.5).

9. Christopher, M. (2016)

Christopher, M. (2016). *Logistics & supply chain management* (5th ed.). Pearson.

Ubicación:

- Importancia de la logística en el desarrollo y distribución del producto (fase de desarrollo, punto 8.5).

10. Ehrhardt, M. C., & Brigham, E. F. (2007)

Ehrhardt, M. C., & Brigham, E. F. (2007). *Financial management: Theory and practice* (12th ed.). Cengage Learning.

Ubicación:

- Control de inventarios y gestión de costos (fase de desarrollo, punto 8.5).

11. Harvard T.H. Chan School of Public Health. (2021)

Harvard T.H. Chan School of Public Health. (2021). *The Nutrition Source*.

<https://www.hsph.harvard.edu/nutritionsource/>

Ubicación:

- Sustitución de grasas y azúcares en la receta del pastel (fase de propuesta, punto 10.2).

12. Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI). (2022)

Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI). (2022). *Encuesta Nacional de Salud y Nutrición*. <https://www.inegi.org.mx>

Ubicación:

- Justificación del producto ante el panorama de enfermedades crónicas en México (fase de propuesta, punto 10.5).

13. Instituto Nacional de Salud Pública (INSP). (2022)

Instituto Nacional de Salud Pública (INSP). (2022). *Panorama de enfermedades crónicas en México*. <https://www.insp.mx>

Ubicación:

- Argumentación para la propuesta del pastel saludable (fase de propuesta, punto 10.5).

14. Mayo Clinic. (2023)

Mayo Clinic. (2023). *Artificial sweeteners and other sugar substitutes*.

<https://www.mayoclinic.org>

Ubicación:

- Información sobre sustitutos del azúcar (stevia, eritritol, monk fruit) en la propuesta del pastel saludable (punto 10.2).

15. Solomon, M. (2019)

Solomon, M. (2019). *Comportamiento del consumidor* (12.^a ed.). Pearson.

Ubicación:

- Comportamiento del consumidor en la compra de productos saludables (fase de desarrollo, punto 10.5).

10.10 Anexos .



ANEXOS

PLANEACIÓN ESTRATEGICA PARA LA ELABORACIÓN DEL PROYECTO INTEGRADOR

F A S E S .	TEMATICA DE INVESTIGA CIÓN	DESCRIPCIÓN DEL TEMA DE INVESTIGACIÓN	FECHA DE EJECUSIÓN		TIEMP O ESTIM ADO	EST ATU S	OBSERVACIÓN	
			INICIAL	FINAL				
D E P A R A C I Ó N	1	Identificación y elección de la empresa con la problemática	La Casita Azul S. A de C.V PROBLEMÁTICA: surge la necesidad de desarrollar un pastel saludable, específicamente diseñado para personas con diabetes y aquellos que buscan cuidar su alimentación sin renunciar al placer de un buen postre. Nuestro proyecto tiene como objetivo ofrecer una opción innovadora, nutritiva y deliciosa, elaborada con ingredientes naturales y aptos para una dieta equilibrada. Con ello, buscamos llenar un vacío en el mercado y mejorar la calidad de vida de quienes requieren un consumo controlado de azúcar sin privarse de pequeños placeres culinarios.	2/4/2025	2/7/2025	Una sema na	con clui do	Se determinó la empresa para el desarrollo de la investigación, considerando los tiempos y la información alcance.
	2	Planteamiento claro de la identificación de la problemática	Hemos notado que, en la mayoría de los pasteles de esta pastelería, son muy dulces y dañinos a la salud, ya que aumenta la glucosa, y puede ser causante de la diabetes en el Estado.	2/10/2025	2/14/2025	Una sema na	con clui do	Se determinó la problemática detectada en la empresa, la cual se describe claramente con los integrantes del grupo de investigación.
	3	Planteamiento claro de la propuesta de la posible solución	Lo que nosotros le proponemos a la empresa es implementar un nuevo producto en el mercado, algo que sea saludable y delicioso, que ayude a prevenir la diabetes en las personas, eh incluso la podrán consumir aquellas personas que ya tengan la diabetes.	2/17/2025	2/21/2025	Una sema na	Con clui do	Se determinó la posible solución en la cual se realizó una lluvia de ideas de las propuestas para llevar a cabo en lo referente a la posible solución.
	4	Conoce tu empresa (Antecedentes históricos) : Actividad o Giro, Visión, Misión, Objetivos, metas, estructura orgánica	La Casita Azul S.A. de C.V. es una empresa tabasqueña con más de 25 años de experiencia en la elaboración de productos de repostería, confitería y pastelería fina. El giro de La Casita Azul S.A. de C.V. es la repostería, confitería y pastelería fina. Se especializa en la elaboración y venta de pasteles, bocadillos y otros productos para eventos sociales y empresariales.	2/24/2025	2/28/2025	Una sema na	Con clui do	Se determinó los antecedentes históricos de la empresa para conocer bien el objeto de estudio
	5	Elaboración del Marco Referencial : Antecedentes	Fundación: creada por Isabel "chabelita" cano quien inicio en la cocina de su hogar con recetas propias, la apertura oficial fue el 3 de mayo de 1994 se inauguró la primera sucursal, esta contaba con solo 3 empleados actualmente cuenta con más de 132 colaboradores, cuentan con 7 sucursales alrededor del estado	3/3/2025	3/7/2025	Una sema na	Con clui do	Se investigó todo el antecedente de la empresa, considerando su evolución como empresa.

6	Elaboración del Marco Referencial : Marco Teórico y Marco Conceptual	<p>Marco teórico: pan para diabéticos en la casa azul: la diabetes es una enfermedad crónica que requiere una alimentación con índice glucémico bajo para evitar picos de glucosa. los productos tradicionales de planificación contienen harinas refinadas y azúcares que no son aptos para diabéticos, por lo que es necesario desarrollar nuevas alternativas saludables. Un pan adecuado para diabéticos, se debe emplear Edulcorantes: Stevia, eritritol o monk frut. Harinas alternativas: almendra, coco o avenas ricas en fibra y con menor impacto glucémico. El mercado de productos saludables está en crecimiento, y la casita azul puede innovar ofreciendo una opción de pan para diabéticos sin perder su esencia y calidad.</p> <p>Marco conceptual: Diabetes Mellitus: Enfermedad crónica caracterizada por niveles elevados de glucosa en la sangre. Índice glucémico: escala que mide la rapidez con la que un alimento eleva el azúcar en la sangre. Carga glucémica: indicador que combina el IG con la cantidad total de carbohidratos en una porción. Edulcorantes naturales: sustitutos del azúcar con bajo impacto en la glucosa como Stevia y eritritol. En este marco conceptual se busca plasmar los términos clave para el desarrollo del pan para diabéticos en la casita azul.</p>	3/10/2025	3/28/2025	tres semanas	INICIO	Se investigará y analizará la información
7	Planteamiento en la elaboración de la Guía Trípticos en una serie de pasos propuestos para su desarrollo	Este material servirá como un recurso accesible para comunicar la razón de ser del proyecto, su propósito y la causa que lo motiva. En primer lugar, el tríptico permitirá exponer de manera estructurada los fundamentos del proyecto, incluyendo la problemática que aborda y la solución que propone. Esto ayudará a sensibilizar a la comunidad y a posibles consumidores sobre la importancia de ofrecer postres saludables sin comprometer el sabor ni la calidad nutricional. Asimismo, el documento servirá como una guía práctica en la que se detallarán los pasos seguidos en la elaboración del pastel, desde la selección de ingredientes hasta el proceso de producción. De esta manera, no solo se mostrará la transparencia en la elaboración, sino que también se fomentará la confianza en el producto. Contribuyendo a la difusión del proyecto, facilitando su comprensión y promoviendo su aceptación dentro del mercado.	3/31/2025	5/2/2025	Dos semanas		Se desarrollará la propuesta de los pasos a seguir para dar la posible solución a la problemática planteada.

8	Presentación de la posible solución con la evidencia de la propuesta de una Guía o Crípticos en donde se establezca n los pasos a seguir para su desarrollo	<p>Los pasos a seguir para la implementación de esta iniciativa. En él, se detallan los siguientes aspectos fundamentales:</p> <p>Objetivo del Proyecto: Ofrecer un pastel que pueda ser consumido sin culpa por personas con diabetes o aquellas en riesgo de desarrollarla, así como por quienes buscan opciones más saludables en su alimentación.</p> <p>Acciones a Realizar: Recopilación de información sobre ingredientes y métodos de preparación adecuados. Búsqueda de herramientas necesarias para la producción del pastel. Aplicación de conocimientos adquiridos en diferentes áreas de estudio para la implementación del producto. Desarrollo de una receta innovadora y saludable. Elaboración y prueba del producto final.</p> <p>Plan de Acción: La introducción de una línea de pasteles con menor contenido de azúcar responde a la creciente demanda de consumidores preocupados por su bienestar y aquellos con restricciones alimenticias. Se ha diseñado una receta de pastel de chocolate con ingredientes como harina de almendras, cacao sin azúcar y puré de plátano o manzana como endulzante natural.</p> <p>Innovación del Producto: Se propone una alternativa saludable sin comprometer el sabor ni la textura tradicional del pastel.</p>	5/5/2025	5/9/2025	una Semana	Se desarrollará la propuesta para la elaboración paso a paso de la posible solución en donde considere os criterios y herramientas para poder realizarlo
9	Conclusión de la Guía para elaboración del proyecto integrador, con el fin de recabar los puntos clave para considerar en el desarrollo de la presentación de su proyecto integrador.	<p>La elaboración de esta guía ha permitido estructurar y definir los aspectos clave del proyecto integrador, asegurando que cada etapa del proceso esté bien fundamentada y alineada con los objetivos establecidos. A lo largo del desarrollo del proyecto, se han identificado elementos esenciales como la problemática a resolver, la justificación de la iniciativa, la metodología de elaboración del pastel saludable y su impacto en la salud de los consumidores. Este material servirá como una referencia fundamental para la presentación del proyecto, proporcionando información clara y precisa que respalde su viabilidad y relevancia en el mercado. Además, facilita la exposición de los beneficios del producto, la innovación en su formulación y la manera en que responde a una necesidad real dentro de la población con diabetes o en búsqueda de una alimentación más saludable. La guía no solo ha servido para organizar el proceso de desarrollo del proyecto, sino que también permite resaltar su propósito y alcance, asegurando que los puntos clave sean comunicados de manera efectiva en la presentación final. Esto fortalecerá la comprensión y aceptación del proyecto, aumentando sus posibilidades de éxito en su implementación y comercialización.</p>	5/12/2025	5/16/2025	Una semana	Finalización de la Guía de elaboración del proyecto integrador de e inicio de la conformación de la presentación del proyecto.
10	Presentación previa de la Diapositiva del proyecto integrador	<p>Se presentará una primera versión de la diapositiva que resume el propósito del proyecto: desarrollar un pastel bajo en azúcares, apto para personas con diabetes. Incluirá los objetivos, justificación, ingredientes seleccionados, análisis de costos y beneficios para la salud, así como la información y los antecedentes de la empresa.</p>	5/19/2025	5/23/2025	Dos semanas	Se prepara la presentación previa del proyecto integrador
11	Preparación del Video	<p>Se grabará un video que muestre el proceso de elaboración del pastel, los ingredientes utilizados (alternativas al azúcar como stevia o eritritol), entrevistas breves con posibles consumidores y una explicación del análisis de costos.</p>	5/26/2025	5/30/2025	Una semana	Se programará la elaboración del video para la integración del proyecto
12	Presentación del Video	<p>Presentación del video Se presentará el video final que resume el proyecto: su impacto para personas diabéticas, comparación de costos con productos tradicionales y comentarios finales del equipo.</p>	6/2/2025	6/6/2025	Una semana	Se presentará para su conocimiento

PLAN DE ACCIÓN											
FAS ES	N. O.	ACTIVIDAD	DESCRIPCI ÓN DEL TEMA DE INVESTIGA CIÓN			FECHA DE EJECUSIÓN		DURACI ÓN	RESPONS ABLE	ESTAT US	OBSERVA CIÓN
						INICIAL	FINAL				
PREPARACIÓN	1	Identificación y elección de la empresa con la problemática	Se ha elegido a La Casita Azul, una pastelería local, como empresa para desarrollar una propuesta innovadora ante la creciente demanda de postres saludables. La problemática detectada es la falta de opciones accesibles y sabrosas para personas con diabetes o en riesgo de desarrollarla. La propuesta consiste en elaborar un pastel bajo en azúcar, utilizando ingredientes saludables y de bajo índice glucémico, que permita disfrutar de un antojo dulce sin afectar la salud, manteniendo un costo accesible y competitivo.			04/02/2025	07/02/2025	Una semana	Harol Daniel Domínguez Rodríguez Joselyn Xiomara Salvador Hernández Leslie Doheny reyes cárdenas	concluido	Se determinó la empresa para el desarrollo de la investigación, considerando los tiempos y la infomación alcance.
	2	Planteamiento claro de la identificación de la problemática y posible solución	En La Casita Azul se ha identificado la necesidad de ofrecer productos que se adapten a personas con diabetes o con riesgo de desarrollarla, ya que actualmente existe poca oferta de pasteles saludables y accesibles. La problemática radica en la alta cantidad de azúcar en los postres tradicionales, lo cual representa un riesgo para este sector de consumidores. La posible solución consiste en desarrollar un pastel con ingredientes naturales, bajos en azúcar y de bajo índice glucémico, que permita cuidar la salud sin sacrificar el sabor ni aumentar significativamente el costo. Esto permitirá ofrecer un producto innovador, saludable y accesible para todos.			10/02/2025	21/02/2025	Dos semanas	Harol Daniel Domínguez Rodríguez Joselyn Xiomara Salvador Hernández Leslie Doheny reyes cárdenas	concluido	Se determinó la problemática detectada en la empresa, la cual se describe claramente con los integrantes del grupo de investigación.
	3	Conoce tu empresa (Antecedentes históricos) : Actividad o Giro, Visión, Misión, Objetivos, metas, estructura orgánica	Antecedentes históricos: La Casita Azul nació como un emprendimiento familiar con la intención de ofrecer pasteles caseros y de alta calidad a la comunidad de Villahermosa. Con el paso del tiempo, se ha consolidado como una pastelería reconocida por su sabor tradicional y atención cercana al cliente. Actualmente, busca innovar su menú para atender nuevas necesidades del mercado, como opciones más saludables. Actividad o giro: Pastelería dedicada a la elaboración y venta de productos de repostería como pasteles, postres y bocadillos dulces, enfocados en la calidad, el sabor y la atención personalizada. Visión: Ser una pastelería líder en Villahermosa que combine tradición e innovación, ofreciendo productos dulces de alta calidad, incluyendo opciones saludables que contribuyan al bienestar de nuestros clientes. Misión: Ofrecer pasteles y postres artesanales elaborados con ingredientes de calidad, priorizando el sabor, la atención al cliente y el compromiso con una alimentación más consciente y saludable. Objetivos: Desarrollar productos saludables bajos en azúcar sin perder el sabor característico, Mantener precios accesibles y competitivos, Satisfacer las necesidades de clientes con restricciones alimenticias. Metas: Lanzar un nuevo pastel bajo en azúcar dentro del menú en un plazo de 3 meses, Aumentar en un 20% la clientela que busca opciones saludables, Establecer convenios con proveedores de ingredientes saludables a mejor costo. Estructura orgánica: Propietaria / Gerente General: Encargada de la administración y toma de decisiones, Repostero principal: Responsable de la elaboración de los productos, Asistentes de cocina: Apoyan en la preparación y limpieza, Encargado de ventas y atención al cliente: Atiende pedidos y mantiene la relación con los clientes, Área de compras: Encargada de seleccionar y adquirir la materia prima.			24/02/2025	28/02/2025	Una semana	Harol Daniel Domínguez Rodríguez Joselyn Xiomara Salvador Hernández Leslie Doheny reyes cárdenas	Concluido	Se determinó los antecedentes históricos de la empresa para conocer bien el objeto de estudio

DESARROLLO	4	Elaboración del Marco Referencial : Antecedentes, Marco teórico y Marco Conceptual	Antecedente: La Casita Azul, ubicada en Villahermosa, Tabasco, es una pastelería local con enfoque tradicional, fundada con el objetivo de ofrecer productos artesanales de alta calidad. Con el tiempo, ha ganado reconocimiento por su sabor casero y atención personalizada. Actualmente, ante el aumento de enfermedades crónicas como la diabetes, la empresa busca innovar su línea de productos para incluir opciones más saludables que respondan a las necesidades actuales del consumidor.	Marco Teórico: La diabetes es una enfermedad metabólica caracterizada por niveles elevados de glucosa en la sangre. Una dieta alta en azúcares simples puede contribuir significativamente a su aparición. Por ello, la Organización Mundial de la Salud (OMS) y diversas instituciones de salud promueven la reducción del consumo de azúcar en la alimentación diaria. La repostería saludable surge como una alternativa dentro de la industria alimentaria, ofreciendo productos elaborados con ingredientes de bajo índice glucémico, como harinas integrales, frutas naturales y endulzantes sin azúcar añadida, que permiten mantener el sabor sin poner en riesgo la salud.	Marco conceptual: Diabetes: Enfermedad crónica que se presenta cuando el cuerpo no produce suficiente insulina o no la utiliza eficazmente. Índice glucémico: Medida que indica la rapidez con la que un alimento eleva los niveles de glucosa en la sangre. Endulzantes alternativos: Sustancias que proporcionan sabor dulce sin los efectos negativos del azúcar refinada, como el eritritol, stevia o monk fruit. Repostería saludable: Preparación de productos de panadería y pastelería utilizando ingredientes que aporten beneficios nutricionales y reduzcan los riesgos de enfermedades. Prevención: Acciones orientadas a evitar la aparición de enfermedades mediante hábitos alimenticios más saludables.			Harol Daniel Domínguez Rodríguez Joselyn Xiomara Salvador Hernández Leslie Doheny reyes cárdenas z	Se investigo todo el antecedente de la empresa, considerando su evolución como empresa.
						03/03/2025	28/03/2025	cuatro semana	Concluido

	Presentación de la posible solución con la evidencia de la propuesta de una Guía o trípticos en donde se establezca n los pasos a seguir para su desarrollo				Harol Daniel Domínguez Rodríguez Joselyn Xiomara Salvador Hernández Leslie Doheny reyes cárdenas	Se desarrollará la propuesta para la elaboración paso a paso de la posible solución en donde considere los criterios y herramientas para poder realizarlo	
5			<p>Se expone el avance del Proyecto Integrador del equipo 1, cuyo propósito es ofrecer un pastel que pueda ser consumido sin culpa por personas que buscan cuidar su alimentación, incluyendo aquellas con diabetes o en riesgo de desarrollarla. Este proyecto busca abordar ingredientes más saludables sin comprometer el sabor y la calidad que caracterizan a La Casita Azul.</p>		31/03/2025 16/05/2025	cuatro Semana	Concluido
COMUNICACIÓN	Presentación previa de la Diapositiva del proyecto integrador para posteriormente elaborar el video de la presentación del proyecto				Harol Daniel Domínguez Rodríguez Joselyn Xiomara Salvador Hernández Leslie Doheny reyes cárdenas	Se prepara la presentación previa del proyecto integrador	
6					19/05/2025 30/05/2025	Tres Semana	Concluido

ACTIVIDAD	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO
	SEMANA 1 2 3 4	SEMANA 1 2 3 4	SEMANA 1 2 3 4	SEMANA 1 2 3 4	SEMANA 1 2 3 4
Identificación y elección de la empresa con la problemática	1				
Planteamiento claro de la identificación de la problemática		2	3	4	
Planteamiento claro de la propuesta de la posible solución		3	4		
Conoce tu empresa (Antecedentes históricos): Actividad o Giro, Visión, Misión, Objetivos, metas, estructura orgánica		4	1	2	
Elaboración del Marco Referencial: Antecedentes			2	3	4
Elaboración del Marco Referencial: Marco Teórico y Marco Conceptual			3	4	
Planteamiento en la elaboración de la Guía o Trípticos en una serie de pasos propuestos para su desarrollo				1	2
Presentación de la posible solución con la evidencia de la propuesta de una Guía o Críticos en donde se establezcan los pasos a seguir para su desarrollo				2	3
Conclusión de la Guía para elaboración del proyecto integrador, con el fin de recabar los puntos clave para considerar en el desarrollo de la presentación de su proyecto integrador.				3	4
Presentación previa de la Diapositiva del proyecto integrador					1
Preparación del Video					2
Presentaciónn del Video					3

TRABAJO EN EQUIPO

