



**Castro Calderon Carlos Fabian**

**G56**

**Asesor Virtual: ARACELY RAMIREZ**

**CAMPAS**

**Fase 1: Planificación. Objetivos-  
metas**

Mi proyecto

**DARK KITCHEN FAMILIAR**



# PRESENTACIÓN DEL PROYECTO

Mi proyecto se desarrolla en el ámbito económico y social, y consiste en la creación de un microemprendimiento de venta y distribución de alimentos preparados (específicamente tortas y tacos de canasta) en la colonia Bellavista de Cuernavaca, Morelos.

Este tema es relevante porque busca solucionar mi necesidad inmediata de autoempleo mediante el uso de mis habilidades culinarias y recursos propios, como mi motocicleta, para ofrecer un servicio de comida casera, higiénica y accesible.

El propósito principal es establecer un sistema de reparto a domicilio eficiente que atienda a vecinos y trabajadores de la zona que disponen de poco tiempo para cocinar.

Para llevarlo a cabo, acondicionaré mi vehículo para el transporte seguro de alimentos y gestionaré la producción desde casa, contando con el apoyo inicial de mi familia para la preparación y el empaquetado. La importancia de este proyecto en mi comunidad radica en que impulsa la economía local y ofrece una alternativa de alimentación segura y económica para la gente de mi entorno.



# OBJETIVO GENERAL

Establecer, durante el primer trimestre de 2026, un negocio de venta de tortas y tacos de canasta en la colonia Bellavista de Cuernavaca, mediante un servicio de reparto a domicilio en motocicleta y venta directa, para generar una fuente de ingresos estable y ofrecer una alternativa de alimentación rápida y económica a la comunidad local.



# OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Acondicionar la motocicleta y adquirir el equipo técnico necesario para asegurar el transporte higiénico y eficiente de los alimentos antes del inicio de ventas.
- Diseñar un menú rentable de alimentos y establecer una lista de proveedores locales confiables que permitan mantener costos bajos y buena calidad.
- Difundir el servicio de venta y reparto entre los vecinos y oficinas cercanas mediante redes sociales y volantes para captar la primera base de clientes.



# METAS (ACONDICIONAMIENTO)

- Realizar el diagnóstico mecánico y reparación eléctrica de la motocicleta en la semana 1.
- Comprar e instalar una caja o mochila térmica adecuada para alimentos en la semana 2.
- Verificar la vigencia de la licencia de conducir y tarjeta de circulación antes de la semana 3.



# METAS (MENÚ Y COSTOS)

- Definir las 3 variedades de tortas y los 2 guisados de tacos que conformarán el menú inicial.
- Cotizar los ingredientes en el mercado local y elaborar una tabla de costos por unidad en la semana 2.
- Realizar una prueba de preparación de 10 unidades para estandarizar el sabor y tiempos.



# METAS (VENTAS Y DIFUSIÓN):

- Crear una página de Facebook y un perfil de WhatsApp Business con el menú y horarios en la semana 3.
- Imprimir y repartir 50 volantes o tarjetas en los negocios a 2 km a la redonda.
- Lograr un mínimo de 5 pedidos diarios durante la primera semana de lanzamiento.



**GRACIAS**