

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Descripción detallada del producto o servicio:

“TACOS EL REY ARTURO” Es una taquería especializada que se dedica a la venta de tacos al vapor en un local fijo, ofreciendo un alimento tradicional, económico y de rápida preparación, acompañado de aguas frescas de sabores naturales como horchata, Jamaica. En este negocio se busca brindar una opción accesible y completa de comida, combinando un platillo típico mexicano con bebidas refrescantes que complementan la experiencia del cliente.

Además de atender al público en mesas dentro del local, se aprovecha la ubicación estratégica en el centro de Córdoba para captar tanto a clientes locales como a personas de paso, como oficinistas, estudiantes y familias.

El producto se ofrece tanto para consumo en el local como en servicio para llevar, conservando siempre su sabor casero, temperatura adecuada e higiene en la presentación. El establecimiento busca mantener la esencia de la gastronomía mexicana tradicional, complementando la experiencia con un ambiente familiar, limpio y cómodo.

Naturaleza y usos del producto:

La naturaleza del producto es alimenticia y de consumo inmediato puesto que Los clientes actuales valoran no solo el sabor y la variedad de los tacos, sino también aspectos como la higiene, la atención rápida y un ambiente agradable, perteneciente al **giro de alimentos preparados**. Está dirigido principalmente a trabajadores, estudiantes y familias que buscan una comida rápida, económica y de calidad.

Su uso es para satisfacer la necesidad de alimentación fuera del hogar pues el consumo de tacos al vapor en Córdoba ha mostrado un crecimiento constante, ofreciendo una opción práctica, accesible y tradicional dentro del mercado local. Por sus características, el producto combina conveniencia con un toque artesanal que lo diferencia de la comida rápida convencional.

Regulaciones y normas aplicables:

Regulada por la NOM 251 SSA19 2009

Pues esta norma dicta el cumplimiento a los establecimientos que se dedican al proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

- Capacitación (Higiene personal, uso correcto de vestimenta y lavado de manos, naturaleza de los productos y capacidad para desarrollo de microorganismos, forma en que se procesan los alimentos, bebidas y suplementos enfocada a la posibilidad de contaminación, proceso antes del consumo final, condiciones de recibo y almacenamiento).
- Instalaciones y áreas (Que eviten la contaminación de materia prima, alimentos, bebidas y suplementos, tuberías, conductos, rieles, vigas, cables limpios y en buenas condiciones de mantenimiento, pisos, paredes y techos de fácil limpieza, sin grietas o roturas, puertas y ventanas provistas de protecciones para evitar entrada de lluvia, plagas, etc).
- Equipo y utensilios (Instalados de forma que permita su limpieza y desinfección, ser lisos, lavables y sin roturas, uso de materiales que se puedan lavar y desinfectar, evitar acumulación de agua en equipos de refrigeración y congelación, tener termómetros o dispositivos de registro de temperatura en buenas condiciones de funcionamiento y colocados en un lugar accesible para su monitoreo).
- Servicios (iluminación, ventilación, agua potable, salud e higiene del personal, manejo de residuos, almacenamiento de la materia prima e insumos).
- Control de operaciones y plagas (mantenimiento y limpieza, control de materias primas).

Propuesta de valor:

“Tacos El Rey Arturo” se distingue dentro del mercado gastronómico local gracias a tres pilares fundamentales que definen su oferta diferencial:

- Atención al cliente: La calidez, rapidez y amabilidad del personal constituyen uno de los mayores atractivos del establecimiento. El trato personalizado crea una conexión con los clientes frecuentes y fomenta la recomendación de boca en boca.

- Precios accesibles: El negocio mantiene una relación calidad-precio competitiva, permitiendo que tanto trabajadores locales como familias encuentren una opción económica sin sacrificar el sabor ni la cantidad.
- Buen sabor y calidad constante: El sello distintivo de “Tacos El Rey Arturo” es su sabor casero, resultado de ingredientes frescos y una preparación cuidadosa que conserva la tradición del taco al vapor. Esta consistencia en la calidad ha permitido construir una sólida reputación en sus dos años de operación.

En conjunto, estos factores fortalecen la posición de “Tacos El Rey Arturo” frente a la competencia directa e indirecta, consolidando su identidad como una taquería tradicional, accesible y con un alto compromiso hacia la satisfacción del cliente.