



Curso Ignite. Milestone 1

Universidad Autónoma de San Luis Potosí, Facultad de
Contaduría y Administración

Introducción y Equipo de Trabajo



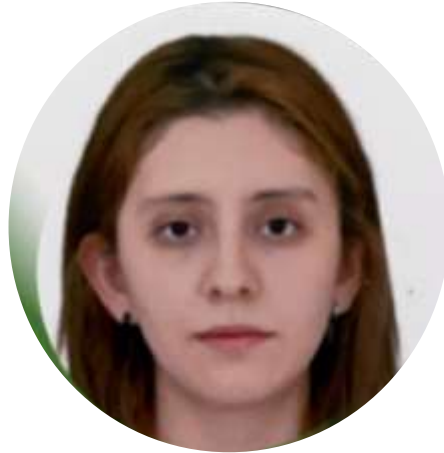
BALANCE FOOD		PV ID: VEN-CRUN-2915
Nombre	Fortalezas y Habilidades	Rol / Puesto
Yadira Estefanía Rendón Ortiz	Atención al detalle, capacidad analítica de situaciones, compañerismo, capacidad de materializar ideas, control de actividades, resolución creativa de problemas, liderazgo.	CEO: (Director General)
Flor Lizzette Ramírez Saveedra	Visión analítica y práctica de contenidos, pensamiento digital, manejo de herramientas tecnológicas, planificación, capacidad resolutoria de problemas, gestión eficiente de recursos.	CTO: (Director de tecnología)
Juan Isaac Leos Castillo	Creatividad, adaptabilidad, empatía, trabajo bajo presión, manejo de redes sociales, herramientas y programas de edición, creación de imágenes publicitarias, atención al cliente.	CMO / COO: (Director de Marketing, Coordinador)
Luis Enrique Pérez Rodríguez	Capacidad de raciocinio lógico matemático, practicidad, atención a los requisitos y especificaciones, responsabilidad. Comprensión de textos complejos, gestión eficiente de recursos.	CFO: (Director de Finanzas)

¿Qué nos hace un equipo adecuado para resolver el problema que elegimos? Principalmente las habilidades/capacidades que al ser distintas permite un balance y da como resultado un trabajo impecable, tenemos la misma perspectiva del contexto en el cual se desarrolla el problema y cada quien aporta un análisis que nos permite estar cada vez más cerca de su origen, existe comunicación eficiente, confianza, diversidad de opinión e idea y compromiso dentro del equipo.

Fotografía de Integrantes



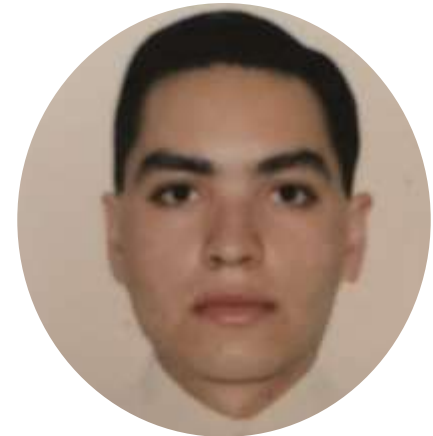
Yadira
Estefanía
Rendón Ortiz



Flor Lizzette
Ramírez
Saavedra



Juan Isaac
Leos Castillo



Luis Enrique
Pérez
Rodríguez

Círculo dorado



💡 Nos diferencia la programación de entrega de comidas saludable, basada en contenido calórico

¿Qué?

- ★ Nuestro objetivo es promover e impulsar la sana alimentación en estudiantes trabajadores, evitando afectar sus horarios e ingresos, reduciendo el estrés generado por la cantidad e intensidad de actividades pendientes.
- ★ Somos encargados de la planeación/programación, ejecución y entrega de rutinas alimenticias.
- ★ Ofrecemos un servicio alimenticio programado. En el que creamos una serie de paquetes semanales con información calórica y programamos la producción/entrega de estos de acuerdo a las necesidades del cliente.

¿Cómo?

- ★ Involucrándose en directamente con su cuidado personal, aliviando su carga de trabajo, estrés, ayudando a mantenerlo sano y productivo.
- ★ Planeación de comidas, programación, ejecución, entrega, planes alimenticios sanos y motivándolos con frases de empaque.
- ★ Sistemas de preparación y entrega, insumos, colaboradores capaces de resolver los problemas, un buen fondo de inversión
- ★ Nutriólogos, cafeterías de universidades, compañeros clave

¿Por qué?

- ★ Nosotros creemos que la programación de una sana alimentación es vital para mantener un estado físico/mental óptimo, esto como resultado permitirá el desempeño eficiente en las actividades que algún día nos llevarán al éxito.
- ★ Lo hacemos porque creemos que mantener su salud es una antesala a conseguir sus objetivos.
- ★ Somos importantes porque nos enfocamos principalmente en el cuidado de la salud a través de la alimentación.



Problema

Define tu problema de manera concisa: La población estudiantil que labora presenta problemas alimenticios como resultado de una mala gestión del tiempo por la cantidad e intensidad de sus actividades cotidianas.

Encontramos que el **88%** de nuestros clientes entrevistados enfrentan este problema.

Alternativas existentes para mi cliente: La mayoría variaba entre preparar sus comidas desde el domingo por la noche (fines de semana), levantarse temprano o comprar en tienda.

Usamos las siguientes herramientas para obtener esa información: La información fue obtenida por medio de la aplicación de una entrevista, la cual se estuvo llevando a cabo a través de llamadas telefónicas en la plataforma TEAMS y se grabó el audio. Las personas fueron contactadas y seleccionadas por este medio. En el caso de B2B fue 1 en persona y otra por contacto de redes sociales.



Análisis

La mayoría de los entrevistados coinciden en que por sus horarios el momento de la comida es apresurado y no sienten que lo estén disfrutando, en algunos casos no toman alimento en largos periodos y llegan a sentirse mal. Otro porcentaje tiene la solución de preparar sus alimentos semanales los fines de semana para programarse. Sin embargo, suelen olvidarlo, no todos lo tienen arraigado como hábito.

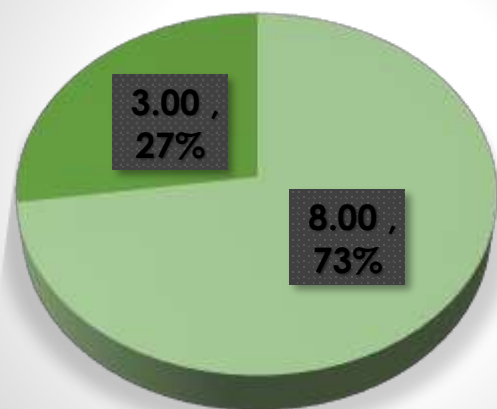
https://drive.google.com/drive/folders/1OiJZbMRn4ZzTtF-Jg0XjuTd01RCZSqQ8?usp=share_link

¿Cuántos clientes entrevistaste? (Al menos 10 para B2C y 2 para B2B)	11 B2C, 2 B2B
¿Cuántos están de acuerdo que éste es un problema que debe resolverse?	8 de ellos presentan el problema y están de acuerdo en que debe ser resuelto.
¿Cuántos de ellos ya tienen solución al problema y no necesitan una nueva?	3, quienes no tienen un horario laboral tan rígido.

Gráfico

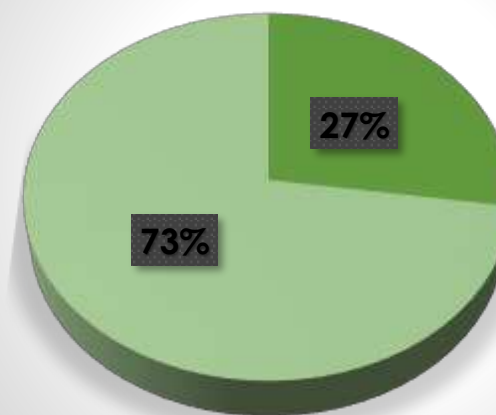


PRESENTA PERCANCE



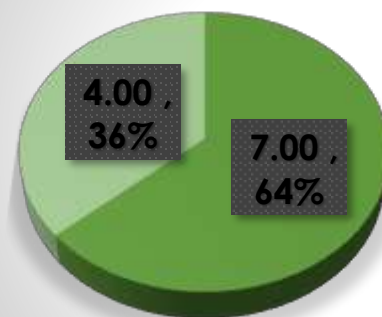
■ Sí
■ No

TIENE SOLUCIÓN DEFINITIVA



■ Sí
■ No

DESCRIPCIÓN DEL MOMENTO EN QUE COME



■ Apresurado
■ Tranquilo

Nosotros somos el equipo Balance Food

Agradecemos a la fundación Wadhvani por la oportunidad que se nos brinda al estar inscritos en este curso para el desarrollo de este proyecto. También al profesor José Edgardo Ávila Calvillo por su orientación y apoyo como facilitador, asimismo agradecemos al Coordinador del programa René Jiménez. Por último, a la Universidad Autónoma de San Luis Potosí por apoyar nuestra formación.

"Gracias por su atención."

