

UNIVERSIDAD JUÀREZ AUTÒNOMA DE TABASCO DIVISION ACADEMICA DE CIENCIAS ECONÒMICO ADMINISTRATIVAS

FILOSOFIA Y FODA DE UNA EMPRESA

1 Semestre Grupo:CLM
Materia: Comunicación Oral y Escrita
Maestro: Dra. Deyanira Camacho Javier
Equipo: Shaila Paola Concepción Jimènez,
Oscar Ricardo Contreras Alanis, Nancy
Guadalupe Vasconcelos Leòn
Fecha: 20/02/2024

Lugar: Villahermosa, Tab.



ACTA DE REUNION

ACTA DE REUNIÓN

18 de febrero del 2025	
recna:	_
	Fecha: 18 de febrero del 2025

Objetivo general: Conocer la filosofía de una empresa para realizar el FODA como base de aprendizaje.

Listado de puntos a tratar.

- 2.1 Elegir una empresa.
- 2.2 Definir la filosofía de la empresa (misión, visión y valores).
- 2.3 Realizar el FODA de la empresa.
- 2.4 Elaborar diagnóstico y propuesto.
- 2.5 Elaborar presentación.

Cuadro de actividades por integrante bajo tiempos:

Actividad	Responsable	Fecha de inicio	Fecha de término
Reunión inicial	Todos los miembros	18/02/2025	1
Definir roles	Shaila P. Concepción	18/02/2025	
Planificar cronogramas	Nancy G. Vasconcelos	18/02/2025	
Presentación de propuesta	Oscar R. Contreras y Shaila P. Concepción	20/02/2025	

Logros alcanzados:

Los miembros del equipo lograron cumplir con sus metas a tiempo, y ayudándose mutuamente.

Tareas pendientes:

Presentación de propuesta

Nombre y firma de cada integrante del equipo

Shaila Paola Concepción Jiménez

Nancy Guadalupe Vasconcelos León

Oscar Ricardo Contreras Alanís





Los orígenes de Soriana se remontan al año de 1920 en la ciudad de Torreón Coahuila, donde la familia Martin Borque proveniente de Soria, España, estableció un negocio familiar llamado La Soriana dedicado a la venta de telas a través de un mostrador.



MISION

Satisfacer las necesidades de productos y servicios de las comunidades donde estamos presentes, fomentando en cada uno de nosotros nuestra filosofía y valores, para asegurar una relación permanente y valiosa con nuestros clientes, colaboradores, proveedores, accionistas, comunidad y medio ambiente, obteniendo de esta manera una adecuada rentabilidad y garantizando así nuestra permanencia y crecimiento.



Servir cada vez a un mayor número de comunidades como líder, al ofrecer la mejor experiencia de compra para el cliente y el mejor lugar para trabajar para nuestros colaboradores, derivado de una constante innovación.



- 1. Somos correctos y amables.
- 2. Un solo equipo con la misma meta: deleitar al cliente.
- 3. Cumplimos con los resultados.
- 4. Nos anticipamos e innovamos.
- 5. Estamos comprometidos con Soriana.

F O D A

Análisis FODA de Soriana

Fortalezas:

- •Amplia cobertura geográfica: Soriana es una empresa 100% mexicana con presencia en diversas comunidades del país, lo que le permite satisfacer las necesidades de una amplia base de clientes.
- •Diversificación de productos y servicios:Ofrece una amplia gama de productos y servicios, adaptándose a las necesidades de sus clientes.

Oportunidades:

•Innovación constante: La visión de Soriana enfatiza la innovación continua, lo que abre oportunidades para adaptarse a las tendencias del mercado y mejorar sus servicios.





F O D A



•Debilidades:

Percepción de higiene en productos frescos: Se han reportado preocupaciones sobre la higiene en la manipulación de productos frescos, como la carne colocada sobre hielo, lo que puede afectar la percepción de calidad por parte de los clientes.

Amenazas:

•Competencia en el sector minorista: El mercado minorista en México es altamente competitivo, lo que representa un desafío constante para mantener y aumentar la cuota de mercado.



DIAGNOSTICO

Soriana es una empresa sólida con una fuerte presencia en México y una oferta diversificada de productos y servicios. Sin embargo, enfrenta desafíos relacionados con la percepción de higiene en sus productos frescos y la intensa competencia en el sector minorista. Abordar estos aspectos es crucial para mantener la confianza de los clientes y asegurar su posición en el mercado.



PROPUESTA:

Mejora en los protocolos de higiene:

•Implementación de estándares estrictos: Adoptar y comunicar claramente protocolos de higiene más rigurosos en la manipulación y exhibición de productos frescos para garantizar la seguridad alimentaria y mejorar la percepción del cliente.

Capacitación del personal: Brindar formación continua a los empleados sobre prácticas higiénicas y manejo adecuado de alimentos.



COCLUSIÒN:

Aprendimos como equipo a medir los tiempos para cada actividad, tratamos de hablar y explicarnos unos a otros las cosas que no entendiamos, en resumen este proyecto nos ayudo a reconocer nuestras fortalezas y debilidades como equipo.



BIBLIOGRAFIA:

• Blog de soriana:

ttps://www.organizacionsoriana.com/mision vision valores.htm

• Pagina

https://www.organizacionsoriana.com/nuestra_historia.html

