

Propuesta de Valor - Chocolatería Dulce Tentación

Esencia de Dulce Tentación

"En Dulce Tentación revivimos la sabiduría ancestral del cacao mexicano, transformándola en experiencias sensoriales que conectan tradición, placer y bienestar."

Nuestros Pilares

1. Herencia Prehispánica

Somos guardianes del legado milenario del cacao mexicano, el regalo de los dioses para los antiguos pueblos mesoamericanos. Cada creación cuenta una historia que se remonta a más de 4,000 años de cultura y tradición.

2. Artesanía Chocolatera

Elaboramos cada pieza siguiendo métodos artesanales que honran la tradición mexicana del chocolate, combinando técnicas ancestrales con toques contemporáneos que despiertan los sentidos.

3. Fusión de Sabores Auténticos

Creamos armonías únicas entre el cacao y los tesoros de la tierra mexicana: nuez, cacahuete, maíz, chile, y otras semillas nativas, ofreciendo un recorrido sensorial entre lo amargo y lo dulce, lo tradicional y lo innovador.

4. Bienestar y Felicidad

Nuestro chocolate no solo deleita el paladar, sino que nutre el cuerpo y el espíritu. El cacao mexicano, rico en antioxidantes y componentes que estimulan la producción de endorfinas, te hace sentir feliz y despierta sensaciones de enamoramiento.

La Experiencia Dulce Tentación

- **Degustación sensorial:** Cada bocado es un viaje a través de texturas, aromas y sabores que evocan la grandeza de las civilizaciones prehispánicas.
- **Conexión con la tradición:** Al disfrutar nuestros chocolates, te vuelves parte de una tradición milenaria que ha unido a generaciones.

- **Momentos de felicidad:** Nuestras creaciones despiertan emociones positivas, convirtiéndose en compañeros perfectos para celebrar la vida y compartir momentos especiales.

Nuestra Presencia

Tienda física: Av. Pirámides, Teotihuacán - Un espacio donde la historia cobra vida y los sentidos se despiertan.

Mundo digital: Vive la experiencia Dulce Tentación a través de:

- Sitio web: cadulcetentacion.com
- Redes sociales: Facebook, YouTube, TikTok e Instagram

Nuestro Compromiso

En Dulce Tentación nos comprometemos a preservar y difundir la riqueza cultural del cacao mexicano, apoyando a productores locales y creando experiencias que honran nuestras raíces mientras miramos hacia el futuro.

"Dulce Tentación: Donde el cacao cuenta historias milenarias y despierta emociones ancestrales."

Plan de Marketing - Chocolatería Dulce Tentación

1. Análisis de Situación

Fortalezas de Dulce Tentación

- Enfoque único en la tradición prehispánica del cacao
- Elaboración artesanal de alta calidad
- Combinaciones de sabores innovadoras con ingredientes locales
- Ubicación estratégica en zona turística (Av. Pirámides, Teotihuacán)
- Presencia omnicanal (tienda física y plataformas digitales)

Público Objetivo

- **Primario:** Turistas nacionales e internacionales que visitan Teotihuacán
- **Secundario:** Amantes del chocolate gourmet y artesanal

- **Terciario:** Personas interesadas en la gastronomía mexicana, cultura prehispánica y productos de bienestar natural

2. Estrategia de Marca

Identidad Visual

- Paleta de colores inspirada en el cacao, la cultura prehispánica y la naturaleza (marrones, rojos tierra, verdes jade, dorados)
- Elementos gráficos basados en glifos y símbolos prehispánicos relacionados con el cacao
- Empaques sustentables con diseños que cuenten historias prehispánicas

Narrativa de Marca

- **Storytelling central:** "El viaje sagrado del cacao: de bebida de los dioses a experiencia sensorial contemporánea"
- Comunicación que enfatice el cacao como alimento sagrado, medicina ancestral y fuente de felicidad

Posicionamiento

- "El guardián del auténtico sabor prehispánico del cacao mexicano"
- "Donde tradición milenaria y placer se encuentran"

3. Estrategias de Marketing Digital

Sitio Web (cadulcetentacion.com)

- Diseño inmersivo que simule un viaje por la historia del cacao
- Sección educativa sobre la historia prehispánica del cacao
- Tienda en línea con descripciones detalladas de cada producto y sus beneficios
- Blog con contenido sobre el cacao, recetas, beneficios y tradiciones

Redes Sociales

Facebook

- Contenido educativo sobre historia del cacao
- Eventos y talleres presenciales
- Grupos de fans del chocolate artesanal

Instagram

- Fotografía artística de productos
- Stories mostrando el proceso artesanal
- Reels con datos curiosos sobre el cacao prehispánico
- Colaboraciones con influencers de gastronomía y cultura

TikTok

- Videos cortos del proceso de elaboración

- Trends adaptados a la temática del chocolate
- Contenido sobre los efectos del cacao en el estado de ánimo
- Mini-documentales sobre la historia del cacao

YouTube

- Canal con episodios sobre la historia del cacao
- Tutoriales de cata de chocolate
- Documentales sobre el proceso de elaboración
- Entrevistas con maestros chocolateros y expertos en cultura prehispánica

Email Marketing

- Newsletter mensual "Secretos del Cacao"
- Programas de fidelización con ofertas exclusivas
- Contenido personalizado según intereses (historia, recetas, beneficios)

4. Marketing Experiencial

En Tienda Física

- Degustaciones guiadas que cuenten la historia del cacao
- Área de exhibición con piezas arqueológicas relacionadas con el cacao (réplicas)
- Talleres de elaboración de chocolate prehispánico
- Experiencia multisensorial (aroma, sonidos, iluminación)

Eventos Especiales

- Festival anual "La Ruta del Cacao"
- Ceremonias de cacao en fechas especiales del calendario prehispánico
- Catas maridaje con productos mexicanos

5. Colaboraciones y Alianzas

- Alianzas con hoteles y guías turísticos de la zona arqueológica
- Colaboraciones con chefs reconocidos para crear ediciones especiales
- Vinculación con museos y centros culturales para exposiciones temáticas
- Alianzas con productores locales de cacao y otros ingredientes

6. Campañas Temáticas

"El Chocolate que Enamora"

- Enfocada en San Valentín y aniversarios
- Destacando las propiedades afrodisíacas y emotivas del cacao
- Productos especiales en forma de corazones aztecas

"Sabores Ancestrales"

- Campaña permanente destacando las combinaciones únicas

- Lanzamientos estacionales basados en calendarios prehispánicos
- Paquetes degustación con historias detrás de cada creación

"Cacao: Medicina para el Alma"

- Enfocada en los beneficios para la salud y el bienestar
- Ediciones especiales con propiedades específicas
- Colaboración con especialistas en medicina tradicional mexicana

7. Estrategia de Contenidos

Pilares de Contenido

- 1 Historia y Cultura:** El papel del cacao en las civilizaciones prehispánicas
- 2 Artesanía:** Procesos de elaboración y técnicas ancestrales
- 3 Sabores:** Perfiles de sabor y combinaciones únicas
- 4 Bienestar:** Beneficios del cacao para la salud física y emocional

Formatos

- Micro-documentales
- Infografías históricas
- Recetarios digitales e impresos
- Podcast "Conversaciones con Cacao"

8. Medición y KPIs

Métricas Digitales

- Tráfico web y conversión
- Engagement en redes sociales
- Tasa de apertura de newsletters
- Ventas online vs. presenciales

Métricas Experienciales

- Satisfacción del cliente
- Tiempo promedio en tienda
- Participación en talleres y eventos
- Recompra y recomendación

9. Calendario de Marketing

Fechas Clave

- Día del Chocolate (13 de septiembre)
- Día de los Muertos (ofrendas con chocolate)
- Equinoccios y solsticios (ceremonias especiales)
- Temporada navideña (cajas regalo temáticas)

10. Presupuesto y Recursos

- Distribución estacional según temporadas altas de turismo
- Inversión en contenido de calidad sobre historia del cacao
- Formación del personal en historia prehispánica y técnicas de cata

Acciones Inmediatas

- 1 **Desarrollo de kit de identidad visual** alineado con la propuesta de valor
- 2 **Optimización del sitio web** para contar la historia de la marca
- 3 **Creación de contenido base** para todas las plataformas
- 4 **Diseño de experiencia en tienda** que refleje el viaje histórico del cacao
- 5 **Entrenamiento al personal** sobre la narrativa de marca y la historia del cacao

"En Dulce Tentación no vendemos chocolate, creamos puentes entre el pasado sagrado y el presente, conectando a las personas con la magia ancestral del cacao mexicano"

Estrategia de Marca - Chocolatería Dulce Tentación

1. Identidad Visual Inspirada en Elementos Prehispánicos

Paleta de Colores

La identidad visual de Dulce Tentación se construye sobre una paleta que evoca la riqueza cultural y natural del México prehispánico:

- **Marrón Cacao** (#3D2314): Color principal que representa el corazón de la marca - el cacao puro.
- **Rojo Tierra** (#8C271E): Evoca las cerámicas ceremoniales donde se servía el chocolate.
- **Verde Jade** (#497E76): Simboliza lo precioso y sagrado para las culturas mesoamericanas.
- **Dorado Azteca** (#C19A49): Representa la divinidad y el valor del cacao como moneda.
- **Negro Obsidiana** (#2D2A2A): Para elementos de contraste y simbolizar lo ceremonial.

Elementos Gráficos

- **Símbolo Principal:** Adaptación del glifo maya para "kakaw" (cacao), reinterpretado con líneas modernas pero manteniendo su esencia.
- **Patrones Secundarios:**

- Diseños basados en los códices que muestran la preparación del chocolate
- Representaciones estilizadas de la flor del cacao
- Elementos geométricos inspirados en pirámides de Teotihuacán

Tipografía

- **Titular:** Fuente personalizada "Cacao Sagrado" con trazos que evocan los glifos mayas pero con alta legibilidad
- **Cuerpo:** Fuente contemporánea con buena legibilidad que complementa la estética prehispánica sin sacrificar funcionalidad

Aplicaciones Visuales

- **Empaques:** Inspirados en códices, con ilustraciones que narran la historia del cacao en cada colección
- **Etiquetas:** Incluyen símbolos que representan los ingredientes específicos (maíz, chile, etc.) siguiendo estética de glifos
- **Tienda física:** Murales que recrean escenas de los antiguos cultivos de cacao y ceremonias de bebida
- **Material digital:** Animaciones que transforman símbolos prehispánicos en elementos contemporáneos

Sistema de Iconografía

Serie de iconos personalizados que representan:

- Los beneficios del cacao (corazón para felicidad, cerebro para concentración)
- Las diferentes mezclas (chile, maíz, nuez)
- Los procesos artesanales (tostado, molido, tempering)

Todos desarrollados con una estética que combina precisión prehispánica con claridad moderna.

2. Narrativa: "El Viaje Sagrado del Cacao"

Mito Fundacional de la Marca

La narrativa central de Dulce Tentación se estructura como un viaje heroico del cacao a través del tiempo, desde su origen divino hasta su llegada a las manos del cliente contemporáneo.

Capítulo 1: "El Regalo de los Dioses"

"Según los antiguos mayas, el árbol del cacao nació cuando el dios Kukulcán derramó gotas de su sangre sobre la tierra, creando un alimento tan poderoso que solo podía ser consumido por reyes y sacerdotes."

Este capítulo establece el origen divino y el carácter sagrado del cacao.

Capítulo 2: "El Alimento de los Reyes"

"Durante siglos, el cacao fue reservado para la élite. Los gobernantes mexicas como Moctezuma lo bebían de copas de oro antes de entrar a sus cámaras reales, buscando sabiduría y vigor."

Este elemento narrativo posiciona el chocolate como un producto premium con historia.

Capítulo 3: "El Conocimiento Ancestral"

"Los antiguos maestros del cacao desarrollaron técnicas precisas para liberar sus propiedades: la fermentación que despierta aromas ocultos, el tostado que revela su alma compleja, y el molido en metate que libera su espíritu."

Esta parte de la narrativa resalta el valor del proceso artesanal.

Capítulo 4: "La Magia de la Transformación"

"El cacao es un maestro de la transformación: de semilla amarga a deliciosa experiencia, de medicina a placer, de energía a serenidad."

Este elemento conecta la tradición con los beneficios contemporáneos.

Capítulo 5: "El Retorno del Cacao Sagrado"

"Hoy, Dulce Tentación recupera este legado milenario, trayendo de vuelta el auténtico espíritu del cacao mexicano en cada creación artesanal."

Este cierre posiciona a la marca como el puente entre la tradición ancestral y el consumidor actual.

Aplicación de la Narrativa

- Cada línea de productos representa un capítulo diferente de este viaje
- El material de comunicación siempre hace referencia a algún aspecto de esta narrativa
- El personal está entrenado para compartir elementos relevantes de la historia según el cliente y el producto
- Las experiencias en tienda están diseñadas como etapas de este viaje mítico

3. Posicionamiento como Guardianes de la Tradición

Declaración Formal de Posicionamiento

"Para los buscadores de experiencias auténticas y sabores significativos, Dulce Tentación es la chocolatería artesanal que reinterpreta la sagrada tradición del cacao mexicano, porque somos guardianes de técnicas milenarias y creadores de experiencias sensoriales que conectan el pasado con el presente."

Pilares del Posicionamiento

Autenticidad Cultural

- **Compromiso:** Investigación continua sobre técnicas prehispánicas
- **Manifestación:** Documentación del origen de cada ingrediente y proceso
- **Comunicación:** "Recetas rescatadas de los antiguos códices"

Artesanía como Resistencia

- **Compromiso:** Rechazo a la industrialización del chocolate
- **Manifestación:** Procesos visibles donde se aprecia el trabajo manual
- **Comunicación:** "Cada pieza, una obra única creada por manos dedicadas"

Preservación del Patrimonio

- **Compromiso:** Trabajo con variedades nativas de cacao en peligro
- **Manifestación:** Programa de apoyo a productores tradicionales
- **Comunicación:** "Protegemos la diversidad del cacao mexicano"

Transmisión del Conocimiento

- **Compromiso:** Educación sobre la historia y el valor del cacao mexicano
- **Manifestación:** Talleres, degustaciones guiadas y materiales educativos
- **Comunicación:** "Compartimos la sabiduría ancestral en cada bocado"

Elementos Diferenciadores

Contraste con Grandes Marcas Comerciales

- "No fabricamos dulces masivos, creamos experiencias artesanales con historia"
- Énfasis en los procesos lentos vs. la producción industrial
- Comunicación sobre los beneficios del chocolate real vs. productos procesados

Contraste con Otras Chocolaterías Artesanales

- "Mientras otros adaptan técnicas europeas, nosotros redescubrimos las raíces mexicanas"
- Énfasis en la recuperación de variedades nativas y técnicas prehispánicas
- Comunicación sobre la combinación única de ingredientes mexicanos ancestrales

Personalidad de Marca

Dulce Tentación como entidad tiene una personalidad definida como:

- **Sabia:** Conocedora profunda de la tradición, pero sin ser pedante
- **Ceremonial:** Con respeto por los rituales y momentos especiales
- **Apasionada:** Intensamente comprometida con la calidad y la autenticidad
- **Creativa:** Capaz de innovar mientras honra la tradición
- **Generosa:** Dispuesta a compartir conocimiento y experiencias

Esta personalidad se refleja en todo el tono comunicacional, desde el empaque hasta las publicaciones en redes sociales.

4. Integración de los Elementos de Marca

El Círculo Sagrado del Cacao

Todos los elementos de marca se integran en un sistema cohesivo denominado "El Círculo Sagrado del Cacao", donde:

- 1 La identidad visual** evoca el tiempo y espacio donde el cacao era sagrado
- 2 La narrativa** explica por qué el cacao sigue siendo relevante hoy
- 3 El posicionamiento** clarifica la misión de Dulce Tentación como guardián

Expresiones de Marca

Experiencia en Tienda

La tienda física en Av. Pirámides Teotihuacán está diseñada como un templo contemporáneo al cacao, donde cada área representa una etapa diferente del viaje:

- Entrada: Origen del cacao (exhibición educativa)
- Área central: Transformación (demostración de procesos)
- Área de degustación: Experiencia sensorial (cata guiada)
- Tienda: Selección de tesoros para llevar (productos)

Presencia Digital

El sitio web y las redes sociales funcionan como "códices digitales" que preservan y difunden el conocimiento del cacao, manteniendo coherencia visual y narrativa con la experiencia física.

Productos y Colecciones

Cada colección de chocolates cuenta una parte específica de la historia del cacao, con empaques que funcionan como "páginas de un código" que, juntas, narran el viaje completo.

5. Guía de Implementación

Corto Plazo (0-3 meses)

- Desarrollo completo del manual de identidad visual
- Capacitación del personal en la narrativa de marca
- Rediseño de empaques prioritarios con la nueva identidad

Mediano Plazo (3-6 meses)

- Transformación gradual de la experiencia en tienda
- Lanzamiento del sitio web renovado con la narrativa completa
- Desarrollo de primera colección temática que integre todos los elementos

Largo Plazo (6-12 meses)

- Programa educativo completo sobre el cacao prehispánico

- Desarrollo de ceremonias de cacao contemporáneas exclusivas
- Documentación audiovisual del "viaje del cacao" para ampliar la narrativa

"En Dulce Tentación no solo preservamos una tradición, sino que mantenemos vivo el diálogo entre el pasado y el presente a través del lenguaje universal del cacao."

Estrategia de Marketing Digital - Chocolatería Dulce Tentación

1. Experiencia Web Inmersiva (cadulcetentacion.com)

Concepto: "Portal al Mundo Sagrado del Cacao"

La web de Dulce Tentación no será un simple catálogo de productos, sino una experiencia narrativa que sumerge al visitante en un viaje a través de la historia y cultura del cacao mexicano.

Arquitectura Experiencial

Página de Inicio: "El Portal Ceremonial"

- **Experiencia de entrada:** Video de fondo a pantalla completa mostrando el proceso artesanal del cacao con sonidos ambientales de la selva y música prehispánica.
- **Llamada a la acción central:** "Inicia el viaje sagrado del cacao" que desplaza suavemente a la siguiente sección.
- **Timeline interactivo:** Línea de tiempo horizontal que muestra la evolución del cacao desde su origen divino hasta hoy.

Sección: "Los Orígenes Divinos"

- **Experiencia inmersiva:** Narración interactiva sobre el origen del cacao en la mitología mesoamericana.
- **Elementos visuales:** Ilustraciones inspiradas en códices que cobran vida al desplazarse.
- **Contenido educativo:** Popup interactivos sobre datos históricos relevantes.

Sección: "El Templo del Sabor" (Productos)

- **Categorización temática:** Productos organizados por "rituales" (momentos de consumo) o "ofrendas" (tipos de chocolate).
- **Fichas de producto enriquecidas:** Cada producto incluye:
 - Historia de su creación/inspiración
 - Ritual de degustación recomendado
 - Beneficios específicos para cuerpo y mente

- Conexión con tradiciones prehispánicas

Sección: "La Sabiduría del Cacao" (Blog)

- **Categorías temáticas:**
 - Arqueología del Cacao
 - Rituales y Ceremonias
 - Beneficios para la Salud
 - Maridajes Ancestrales
 - El Cacao en el Arte

Sección: "Casa del Cacao" (Tienda Física)

- **Tour virtual 360°** de la tienda en Teotihuacán
- **Calendario de ceremonias** y talleres presenciales
- **Mapa interactivo** mostrando la ruta del cacao desde su cultivo hasta la tienda

Características Técnicas Diferenciadoras

Scroll Narrativo

La navegación vertical desarrolla capítulos de la historia del cacao, con transiciones suaves entre secciones que simulan el "despliegue de un código".

Sonido Contextual

- Activación opcional de paisajes sonoros que cambian según la sección
- Narraciones en español y náhuatl de mitos sobre el cacao

Visualización de Datos Históricos

- Infografías interactivas sobre:
 - Mapa de cultivos originales de cacao en Mesoamérica
 - Evolución de los métodos de preparación
 - Comparativa de bebidas ceremoniales vs. chocolates modernos

Personalización de la Experiencia

- Quiz inicial: "Descubre tu perfil de cacao" que personaliza la navegación
- Sistema de recomendaciones basado en respuestas y comportamiento

Optimización Técnica

- Diseño adaptativo para todos los dispositivos con experiencia optimizada para móvil
- Tiempo de carga optimizado con lazy loading para contenido pesado
- Caché inteligente para visitantes recurrentes

Estrategia SEO

- Contenido optimizado para términos como:
 - "Chocolate prehispánico mexicano"
 - "Cacao artesanal Teotihuacán"

- "Beneficios cacao ceremonial"
- "Historia chocolate mexicano"
- "Experiencia ancestral cacao"

2. Contenido Específico para Redes Sociales

Estrategia General de Contenidos

Ejes Temáticos Transversales

- 1 Historia Sagrada:** El papel del cacao en las civilizaciones prehispánicas
- 2 Artesanía Chocolatera:** Procesos artesanales y técnicas ancestrales
- 3 Sabores de la Tierra:** Ingredientes locales y sus combinaciones
- 4 Bienestar Ancestral:** Beneficios tradicionales del cacao
- 5 Momentos Rituales:** Ocasiones especiales para disfrutar el cacao

Tono y Estilo

- **Visual:** Estética que combina lo ancestral con toques contemporáneos
- **Textual:** Narrativo, evocador, utilizando ocasionalmente palabras en náhuatl
- **Emocional:** Conecta tradiciones antiguas con experiencias actuales

Estrategia Específica por Plataforma

Facebook: "La Comunidad del Cacao"

Objetivo: Crear una comunidad educativa y generar tráfico a la web.

Formatos prioritarios:

- **Series temáticas:** "Lunes de Mitos", "Miércoles de Maestros Chocolateros", "Viernes de Rituales"
- **Álbumes enriquecidos:** Colecciones fotográficas con extensa información histórica
- **Eventos en vivo:** Ceremonias de cacao transmitidas desde la tienda
- **Grupos temáticos:** "Guardianes del Cacao Mexicano" como comunidad de entusiastas

Frecuencia: 4-5 publicaciones semanales + contenido en grupo

Ejemplos de contenido:

- Serie "Los Dioses del Cacao": Cada publicación presenta una deidad relacionada con el cacao y su influencia en la cultura
- Álbum "El Camino del Cacao": Fotorreportaje sobre el proceso desde la semilla hasta la tableta
- Evento "Luna Llena: Ceremonia del Cacao Sagrado" con transmisión en vivo

Instagram: "La Belleza del Cacao"

Objetivo: Inspirar a través de la estética y generar deseo por los productos.

Formatos prioritarios:

- **Feed:** Fotografía artística de productos con estética cinematográfica
- **Stories:** Procesos "detrás de escena" y momentos cotidianos
- **Reels:** Micro-documentales de 30 segundos sobre técnicas o curiosidades
- **Guías:** Colecciones temáticas sobre experiencias relacionadas con el cacao

Frecuencia: Feed diario + 3-5 stories diarias + 3 reels semanales

Ejemplos de contenido:

- Serie fotográfica "Texturas Ancestrales": Close-ups dramáticos de los chocolate con texturas específicas
- Reel "Del Comal al Metate": Proceso de 30 segundos mostrando técnica prehispánica
- Stories "Pregunta al Maestro": Sesión de Q&A sobre el chocolate artesanal
- Guía "Ruta del Cacao en Teotihuacán": Recorrido recomendado combinando visita arqueológica y experiencia en tienda

TikTok: "El Cacao que Asombra"

Objetivo: Viralizar datos sorprendentes sobre el cacao y atraer a público joven.

Formatos prioritarios:

- **Datos asombrosos:** Curiosidades históricas presentadas de forma impactante
- **Transformaciones:** Videos acelerados de procesos artesanales
- **Trends adaptados:** Participación en tendencias adaptándolas a la temática del cacao
- **Duetos educativos:** Reacciones a videos sobre chocolate corrigiendo mitos

Frecuencia: 4-5 videos semanales

Ejemplos de contenido:

- "¿Sabías que el cacao fue moneda?" - Demostración visual de su valor en la antigüedad
- "De semilla amarga a dulce placer" - Transformación acelerada del proceso completo
- Adaptación del trend "Tell me without telling me" - "Dime que eres un verdadero conocedor de chocolate sin decírmelo"
- Serie "Chocolate Real vs. Industrial" - Comparativas visuales impactantes

YouTube: "La Academia del Cacao"

Objetivo: Posicionarse como autoridad educativa y generar contenido de profundidad.

Formatos prioritarios:

- **Mini-documentales:** Episodios de 5-7 minutos sobre aspectos culturales
- **Tutoriales extendidos:** Guías paso a paso de procesos tradicionales
- **Entrevistas:** Conversaciones con expertos en cacao, arqueólogos y maestros chocolateros
- **Ceremonias completas:** Registro de experiencias ceremoniales para referencia

Frecuencia: 2 videos mensuales

Ejemplos de contenido:

- Serie "Guardianes del Cacao": Documentales sobre familias productoras de cacao nativo
- Tutorial "La Ceremonia del Cacao en Casa": Guía completa para ritual doméstico
- Entrevista "Diálogos con el Arqueólogo": Conversación sobre hallazgos de vasijas de cacao
- Transmisión "Equinoccio de Primavera": Ceremonia completa realizada en Teotihuacán

Calendario Editorial

Ejes Temporales

- **Ciclo Agrícola del Cacao:** Contenido alineado con las temporadas de cosecha
- **Calendario Ritual Prehispánico:** Contenido especial en fechas significativas
- **Fechas Comerciales Contemporáneas:** Adaptación de festividades modernas a la narrativa del cacao

Sistema de Etiquetado

Desarrollo de hashtags propios que construyan narrativa:

- #ViajeDelCacao
- #GuardianesDeTradición
- #SaboresMilenarios
- #RitualDelCacao
- #TeotihuacánDulce

Plan de Interacción y Comunidad

Protocolos de Engagement

- Respuestas personalizadas que continúan la narrativa de marca
- Agradecimientos en náhuatl para interacciones positivas
- Invitación a compartir experiencias personales con el cacao

Embajadores Digitales

- Programa de colaboración con micro-influencers especializados en:
 - Gastronomía mexicana
 - Historia prehispánica
 - Bienestar holístico
 - Turismo cultural

3. Email Marketing Personalizado

Estrategia: "Códices Digitales Personalizados"

El email marketing de Dulce Tentación funcionará como un sistema de códigos digitales personalizados que se adaptan a los intereses específicos de cada suscriptor, profundizando su conocimiento y conexión con el mundo del cacao.

Segmentación Avanzada

Por Interés Principal

- **Los Historiadores:** Fascinados por el aspecto cultural e histórico
- **Los Hedonistas:** Interesados en el placer sensorial
- **Los Buscadores de Bienestar:** Atraídos por los beneficios para la salud
- **Los Experimentadores:** Entusiastas de nuevas combinaciones y sabores
- **Los Coleccionistas:** Interesados en ediciones limitadas y especiales

Por Nivel de Conocimiento

- **Iniciados:** Nuevos en el mundo del chocolate artesanal
- **Aprendices:** Con conocimientos básicos sobre chocolate
- **Conocedores:** Con experiencia en cata y apreciación
- **Maestros:** Expertos en chocolate y sus procesos

Por Comportamiento

- **Visitantes de Tienda:** Han estado en el espacio físico
- **Compradores Online:** Solo han adquirido productos virtualmente
- **Participantes de Ceremonias:** Han asistido a eventos especiales
- **Inactivos:** No han interactuado en más de 3 meses

Jornadas de Usuario Personalizadas

"El Despertar al Cacao" (Nuevos Suscriptores)

Secuencia de 5 emails que introduce gradualmente:

- 1 Bienvenida y quiz de personalidad chocolatera
- 2 Historia básica del cacao en México (adaptada según intereses)
- 3 Guía de degustación para su primer producto
- 4 Introducción a los beneficios específicos según su perfil
- 5 Invitación personalizada a la experiencia física o compra online

"Los Caminos del Cacao" (Compradores Recurrentes)

Serie temática basada en preferencias detectadas:

- Para "Historiadores": Profundización en rituales específicos
- Para "Hedonistas": Nuevas formas de degustación y maridaje
- Para "Buscadores de Bienestar": Programas de consumo consciente
- Para "Experimentadores": Avances de nuevas creaciones
- Para "Coleccionistas": Acceso anticipado a ediciones limitadas

"El Retorno al Origen" (Reactivación)

Secuencia para clientes inactivos con ofertas progresivas:

- 1 "Te extrañamos" con recordatorio personalizado de su última compra
- 2 Actualización sobre nuevos productos alineados con sus preferencias

- 3 Contenido exclusivo según su perfil de interés
- 4 Incentivo personalizado para su retorno
- 5 Invitación especial a evento online o presencial

Contenido y Formato

Diseño Visual

- Templates inspirados en códices prehispánicos pero con usabilidad moderna
- Sistema cromático que varía según la categoría de contenido
- Iconografía personalizada que indica el tipo de información
- Adaptación perfecta a dispositivos móviles

Tipos de Contenido Especializados

"Códice del Conocimiento" (Educativo)

- Formato: Mini-lecciones visuales sobre aspectos del cacao
- Elementos: Infografías desplazables, datos históricos, curiosidades
- Ejemplo: "Los 5 usos medicinales del cacao en el México antiguo"

"Manuscrito del Sabor" (Productos)

- Formato: Presentaciones inmersivas de productos
- Elementos: Fotografía detallada, historia de creación, ritual de consumo
- Ejemplo: "El nacimiento de nuestro chocolate con chile pasilla y maíz azul"

"Pergamino de Rituales" (Experiencial)

- Formato: Guías para experiencias con el cacao
- Elementos: Instrucciones paso a paso, videos incrustados, playlists sugeridas
- Ejemplo: "Ceremonia de Luna Nueva: Conectando con la energía del cacao"

"Papiro de Beneficios" (Bienestar)

- Formato: Información sobre propiedades y efectos
- Elementos: Datos científicos, testimonios, programas de consumo
- Ejemplo: "Cacao para el equilibrio emocional: programa de 21 días"

Automatización y Gatillos

Campañas Automatizadas

- **Post-compra:** Secuencia educativa sobre los productos adquiridos
- **Aniversario:** Celebración personalizada del primer año como cliente
- **Abandono de carrito:** Recuperación con contenido educativo, no solo ofertas
- **Cumpleaños:** Regalo digital personalizado según perfil

Gatillos Comportamentales

- Visitas repetidas a cierta categoría de producto sin compra
- Interacción con contenido específico en newsletters
- Asistencia a eventos presenciales

- Cambios estacionales relevantes para el consumo de chocolate

Medición y Optimización

KPIs Primarios

- Tasa de apertura segmentada por tipo de contenido
- Engagement con elementos interactivos
- Conversión a visitas web o tienda física
- Progresión en las jornadas de usuario

Pruebas A/B Sistemáticas

- Líneas de asunto: Enfoque histórico vs. sensorial
- Formatos: Visual-dominante vs. texto-dominante
- Narrativas: Mitológicas vs. científicas
- Llamadas a la acción: Educativas vs. comerciales

Integración con Experiencia Omnicanal

Conexión Email-Tienda Física

- Códigos QR en emails que desbloquean experiencias especiales en tienda
- Seguimiento post-visita con contenido relacionado a su experiencia
- Invitaciones personalizadas a eventos según comportamiento online

Sincronización con Redes Sociales

- Contenido de email amplificado en plataformas relevantes
- Campañas coordinadas que se refuerzan mutuamente
- Remarketing específico basado en interacción con newsletters

4. Integración de los Canales Digitales

El "Tejido Digital del Cacao"

La estrategia integral conecta todos los canales en un ecosistema coherente donde:

- 1 La web** funciona como el centro ceremonial donde se profundiza en la experiencia
- 2 Las redes sociales** actúan como emisarios que atraen distintos públicos según sus intereses
- 3 El email** opera como guía personal que acompaña al cliente en su viaje

Medición de Impacto Integrado

Dashboard Unificado

Creación de un sistema de seguimiento que integra:

- Métricas de web, redes sociales y email en un solo lugar
- Visualización del recorrido del usuario a través de múltiples plataformas

- Atribución multi-canal para entender el impacto real de cada punto de contacto

Indicadores de Éxito

- Aumento en el tiempo de permanencia en la web
- Crecimiento de comunidad en redes sociales con alto engagement
- Tasa de conversión de suscriptores a clientes
- Incremento en valor de vida del cliente
- Aumento de visitas a tienda física originadas en canales digitales

5. Implementación y Recursos

Fases de Implementación

Fase 1: Fundamentos (Mes 1-2)

- Desarrollo de la arquitectura web inmersiva
- Establecimiento de líneas base de contenido para redes sociales
- Configuración del sistema de email marketing y segmentación inicial

Fase 2: Expansión (Mes 3-4)

- Lanzamiento completo de web inmersiva
- Activación de todas las series de contenido en redes sociales
- Implementación de jornadas de usuario en email marketing

Fase 3: Optimización (Mes 5-6)

- Refinamiento basado en datos de las primeras experiencias
- Expansión de segmentación y personalización
- Desarrollo de contenido co-creado con la comunidad

Necesidades de Equipo

Roles Esenciales

- Director de Marketing Digital (visión estratégica)
- Especialista en Contenido Cultural (autenticidad histórica)
- Diseñador Digital con enfoque en UX (experiencia inmersiva)
- Community Manager especializado en narrativas (coherencia de comunicación)
- Analista de Datos (optimización continua)

Colaboradores Externos Recomendados

- Arqueólogo o historiador especializado en cultura prehispánica
- Fotógrafo especializado en alimentos con enfoque artístico
- Productor audiovisual para contenido de alta calidad

"En el mundo digital, al igual que en las antiguas ceremonias, el cacao es un conductor de experiencias transformadoras que conectan a las personas con algo más grande que ellas mismas."

Marketing Experiencial, Campañas Temáticas y Colaboraciones - Chocolatería Dulce Tentación

1. Marketing Experiencial en Tienda Física

Concepto Central: "El Templo Contemporáneo del Cacao"

La tienda física de Dulce Tentación en Av. Pirámides Teotihuacán no será un simple punto de venta, sino un espacio ceremonial donde los visitantes pueden vivir una experiencia transformadora que conecta el pasado ancestral del cacao con el presente, a través de todos los sentidos.

Diseño Experiencial del Espacio

Zonificación Narrativa

Zona 1: "El Origen" (Entrada)

- **Diseño:** Recreación de ambiente selvático con plantas de cacao vivas
- **Experiencia:** Introducción sensorial con aromas naturales de cacao y selva
- **Elementos:** Réplica de árbol de cacao con frutos reales, iluminación que simula luz filtrada por follaje, sonido ambiental de selva tropical
- **Interacción:** Pantalla táctil camuflada en tronco que activa explicación sobre origen botánico

Zona 2: "El Encuentro Sagrado" (Área Central)

- **Diseño:** Inspirado en cámaras ceremoniales prehispánicas
- **Experiencia:** Narrativa audiovisual sobre la historia del cacao
- **Elementos:** Proyecciones mapping en paredes que recrean códigos en movimiento, vitrinas con réplicas de vasijas ceremoniales, iluminación teatral
- **Interacción:** Activación por presencia de visualizaciones sobre usos rituales del cacao

Zona 3: "La Transformación" (Área de Demostración)

- **Diseño:** Taller artesanal contemporáneo con elementos tradicionales
- **Experiencia:** Visualización de procesos artesanales de elaboración
- **Elementos:** Metates tradicionales, molinos, comal, instrumentos auténticos en uso
- **Interacción:** Demostración en vivo por maestros chocolateros

Zona 4: "El Despertar Sensorial" (Área de Degustación)

- **Diseño:** Mesa comunitaria circular inspirada en conceptos astronómicos mayas
- **Experiencia:** Degustación guiada multisensorial
- **Elementos:** Iluminación cenital puntual, vajilla de barro contemporánea exclusiva
- **Interacción:** Ritual de degustación con guion narrativo

Zona 5: "Los Tesoros" (Tienda)

- **Diseño:** Inspirado en mercados prehispánicos pero con estética contemporánea
- **Experiencia:** Descubrimiento y selección personal
- **Elementos:** Productos presentados como ofrendas, organizados por líneas temáticas
- **Interacción:** Sistema de recomendación personalizada basado en preferencias detectadas

Degustaciones que Cuentan Historias

"El Viaje del Cacao": Degustación Narrativa Principal

Formato: Experiencia guiada de 30 minutos para 8-10 personas

Guion Narrativo:

- 1 **"Bienvenida al Mundo Sagrado"** - Introducción histórica breve mientras se sirve agua de jamaica infundada con flores y especias
- 2 **"El Primer Contacto"** - Degustación de nibs de cacao puros con explicación de variedades nativas
- 3 **"La Transformación Alquímica"** - Demostración de molienda en metate y degustación de pasta pura de cacao
- 4 **"El Encuentro de Mundos"** - Comparación de una receta prehispánica (xocolātl con chile) vs. colonial (con azúcar y canela)
- 5 **"La Nueva Tradición"** - Degustación de creaciones contemporáneas Dulce Tentación que fusionan tradición e innovación

Elementos Multisensoriales:

- **Vista:** Cada etapa acompañada de imágenes históricas proyectadas
- **Oído:** Fondo musical que evoluciona desde sonidos prehispánicos hasta contemporáneos
- **Olfato:** Quemadores de esencias que cambian con cada etapa
- **Tacto:** Experimentación con diferentes texturas de cacao y chocolate
- **Gusto:** Progresión sensorial de amargo a dulce, simple a complejo

Material de Apoyo: "Pasaporte del Cacao" donde se sellan las etapas vividas y se anotan impresiones personales

Degustaciones Temáticas Especializadas

"Calendario del Cacao": Degustación Estacional

- Experiencia trimestral que cambia según las estaciones
- Explora cómo los cambios en la naturaleza afectan los sabores y rituales del cacao
- Maridaje con frutas y flores de temporada

"Círculo de Sanación": Degustación Terapéutica

- Enfocada en propiedades medicinales tradicionales
- Guiada por especialista en medicina tradicional mexicana
- Incluye explicación de dosis y métodos de preparación para diferentes necesidades

"Viaje por el Territorio": Degustación Geográfica

- Exploración de cacaos de diferentes regiones de México
- Mapeo sensorial de las variaciones de sabor según terroir
- Vinculación con culturas específicas de cada región

"Cacao Bajo las Estrellas": Degustación Nocturna

- Experiencia especial en noches de luna llena
- Vinculación con astronomía prehispánica y ciclos lunares
- Ambiente con iluminación tenue y observación astronómica básica

Exhibiciones Culturales

Exposición Permanente: "Códice del Cacao"

Concepto: Línea de tiempo tridimensional que narra la historia completa del cacao en México

Elementos:

- Réplicas de artefactos arqueológicos relacionados con el cacao
- Sistema de iluminación que destaca piezas según la narración
- Pantallas táctiles con información complementaria
- Muestras de suelos, semillas y elementos botánicos

Renovación: Rotación trimestral del 25% de contenidos para mantener interés en visitas recurrentes

Exhibiciones Temporales Temáticas

"Dioses y Reyes": La elite y el chocolate

- Colaboración con museo antropológico local
- Enfoque en el papel político-social del cacao
- Recreación de rituales de corte

"El Cacao en el Arte": Representaciones a través del tiempo

- Reproducciones de códices, pinturas y fotografías
- Línea temporal de la representación visual del cacao
- Espacio para artistas contemporáneos con obras inspiradas en el cacao

"Territorio Sagrado": Geografía cultural del cacao

- Mapas interactivos de las regiones cacaoteras de México
- Perfiles de comunidades productoras actuales
- Problemáticas de preservación y sustentabilidad

"Instrumentos del Ritual": Utensilios para preparación

- Colección de molinillos, metates, vasijas y otros instrumentos
- Demostración de técnicas de uso
- Evolución tecnológica a través del tiempo

Talleres Participativos

Programa "Guardianes del Cacao"

Talleres Nivel Iniciación:

"Primera Molienda" (2 horas)

- Experiencia básica de elaboración de chocolate tradicional
- Participantes procesan su propio chocolate desde el nib hasta la tableta
- Incluye kit para continuar en casa
- Frecuencia: Semanal (sábados y domingos)

"Bebidas Ancestrales" (90 minutos)

- Preparación de bebidas prehispánicas de cacao
- Enfoque en técnicas de espumado y aromatización
- Incluye recetario y molinillo artesanal
- Frecuencia: Quincenal

Talleres Nivel Avanzado:

"Maestro Chocolatero" (4 sesiones de 3 horas)

- Programa completo de técnicas tradicionales
- Desarrollo de receta personal con asesoría de expertos
- Incluye certificado y conjunto de herramientas artesanales
- Frecuencia: Mensual (un fin de semana completo)

"Sanador de Cacao" (2 sesiones de 4 horas)

- Profundización en usos medicinales y ceremoniales
- Elaboración de preparados terapéuticos personalizados
- Incluye manual de aplicaciones y consulta personalizada
- Frecuencia: Bimestral

Experiencias Especiales

"Amanecer en Teotihuacán": Taller-Ritual

- Experiencia al amanecer coordinada con visita a pirámides
- Ceremonia de cacao observando la salida del sol
- Incluye meditación guiada y experiencia gastronómica completa
- Frecuencia: Equinoccios y solsticios

"Noche de Cacao y Estrellas": Taller Familiar

- Experiencia nocturna de elaboración de chocolate
- Combinada con observación astronómica básica y narración de mitos

- Enfoque en participación intergeneracional
- Frecuencia: Noches de luna nueva

"Fiesta de la Cosecha": Celebración Comunitaria

- Evento anual coincidiendo con temporada de cosecha
- Participación en proceso completo desde el fruto
- Incluye rituales de agradecimiento a la tierra
- Frecuencia: Anual (octubre)

Sistema de Implementación y Gestión Experiencial

Personal Especializado

- **Narradores de Cacao:** Personal capacitado en técnicas de storytelling
- **Maestros Ceremoniales:** Especialistas en rituales tradicionales
- **Arqueólogos/Historiadores Consultores:** Asesores para autenticidad cultural

Capacitación Continua

- Programa trimestral de actualización en contenidos históricos
- Entrenamiento en técnicas teatrales y narrativas
- Inmersión en comunidades productoras de cacao

Medición de Impacto

- Sistema de feedback post-experiencia vía QR
- Mapeo de recorrido del visitante mediante sensores discretos
- Análisis de tiempos de permanencia y puntos de mayor interés
- Seguimiento de conversión experiencia-compra

2. Campañas Temáticas

Campaña 1: "El Chocolate que Enamora"

Concepto Central

"El cacao como conductor de emociones profundas, conectando corazones a través de sabores que despiertan los sentimientos más íntimos"

Target Principal

- Parejas (todas las edades)
- Personas en búsqueda de regalos significativos
- Individuos interesados en la conexión emocional con lo que consumen

Narrativa Fundamental

El cacao como afrodisíaco natural que los antiguos mexicanos utilizaban para despertar pasiones y conectar almas. La campaña establece que los chocolates Dulce Tentación no solo son un producto, sino un medio para expresar y despertar emociones profundas.

Productos Destacados

- **"Colección Corazón Mexica"**: Bombones en forma de corazón estilizado con diseños de glifos prehispánicos
- **"Elixir de los Dioses"**: Bebida de cacao con especias afrodisíacas tradicionales
- **"Tabletas Duales"**: Diseñadas para ser compartidas, con combinaciones complementarias

Activaciones Experienciales

"Ceremonia de Unión": Ritual para Parejas

- Experiencia privada para dos personas
- Incluye ritual de preparación conjunta de chocolate
- Degustación guiada con los ojos vendados
- Entrega de amuleto de cacao para llevar

"Escritura con Chocolate": Taller Expresivo

- Creación de mensajes personales con chocolate
- Técnicas de caligrafía con chocolate líquido
- Decoración de piezas para regalar

"Noche de Luna y Cacao": Cenas Temáticas

- Experiencia gastronómica completa basada en cacao
- Ambientación romántica con elementos prehispánicos
- Música en vivo con instrumentos tradicionales

Estrategia de Comunicación

Mensaje Central: "El cacao, regalo de los dioses para despertar el corazón"

Elementos Visuales:

- Fotografía artística con tonos cálidos y dorados
- Parejas de diversas edades y composiciones compartiendo momentos
- Primeros planos de expresiones de placer y conexión emocional

Canales Prioritarios:

- Instagram: Serie "Historias de Amor y Cacao"
- YouTube: Mini-documentales sobre parejas conectadas por el chocolate
- Email: Secuencia "Ritual de Cortejo" con propuestas graduales

Temporalidad:

- Campaña base permanente con intensificación en:
 - Febrero (San Valentín)
 - Septiembre (Mes del Cacao/Aniversario Dulce Tentación)
 - Diciembre (Temporada de celebraciones)

Colaboraciones Específicas

- Fotógrafos especializados en retratar emociones
- Terapeutas de pareja para contenido educativo
- Músicos que creen piezas inspiradas en el cacao

Campaña 2: "Sabores Ancestrales"

Concepto Central

"Un viaje sensorial a través del tiempo que recupera las combinaciones de sabores que han definido la relación de México con el cacao durante milenios"

Target Principal

- Gastrónomos y foodies
- Personas interesadas en historia y tradiciones culinarias
- Turistas buscando experiencias auténticas
- Chefs y profesionales de cocina

Narrativa Fundamental

La campaña rescata la sabiduría ancestral en la combinación de sabores, presentando el cacao como un ingrediente versátil que ha sido parte fundamental de la evolución gastronómica mexicana. Cada producto cuenta la historia de una fusión específica que ha sobrevivido generaciones.

Productos Destacados

"Línea Cronológica": Colección de barras con combinaciones históricas

- **"Origen" (3000 A.C.):** Cacao puro con chile, achiote y vainilla
- **"Encuentro" (1521):** Cacao con canela, anís y azúcar de caña
- **"Mestizaje" (1700s):** Cacao con almendras y leche
- **"Nuevo Amanecer" (2023):** Cacao con ingredientes endémicos en riesgo

"Geografía del Sabor": Colección regional

- Chocolates que representan ecosistemas específicos de México
- Incluye ingredientes endémicos de cada región
- Empaques con mapas artísticos de cada territorio

"Mesa Ceremonial": Kit completo de degustación

- Set de chocolates para ritual de degustación en casa
- Incluye guía, historia, utensilios tradicionales y playlist

Activaciones Experienciales

"Línea del Tiempo Comestible": Degustación Cronológica

- Recorrido guiado por la evolución del sabor del cacao
- Explicación histórica de cada etapa
- Recreación de entornos históricos para cada periodo

"Laboratorio de Sabores Olvidados": Taller de Experimentación

- Participantes crean sus propias combinaciones
- Acceso a ingredientes prehispánicos poco conocidos
- Asesoría de chef especializado en cocina histórica

"Ruta del Mole y Cacao": Tour Gastronómico

- Colaboración con restaurantes tradicionales locales
- Recorrido que conecta el cacao con la evolución del mole
- Degustación comparativa de variaciones regionales

Estrategia de Comunicación

Mensaje Central: "Cada bocado, un viaje de 4,000 años por la historia de México"

Elementos Visuales:

- Estilo inspirado en códices pero con fotografía hiperrealista de alimentos
- Mapas antiguos superpuestos con ingredientes contemporáneos
- Secuencias de transformación de ingredientes

Canales Prioritarios:

- Pinterest: Tableros temáticos por periodo histórico
- Facebook: Grupo "Exploradores de Sabores Ancestrales"
- TikTok: Serie "Sabor en 60 segundos" sobre combinaciones sorprendentes

Temporalidad:

- Campaña anual con lanzamientos trimestrales de nuevas combinaciones
- Eventos especiales en fechas significativas del calendario prehispánico

Colaboraciones Específicas

- Antropólogos e historiadores gastronómicos
- Chefs especializados en cocina tradicional mexicana
- Productores de ingredientes endémicos en riesgo

Campaña 3: "Cacao: Medicina para el Alma"

Concepto Central

"Recuperación del cacao como elemento integral para el bienestar físico, mental y espiritual, basado en la sabiduría ancestral mexicana y validado por el conocimiento contemporáneo"

Target Principal

- Personas interesadas en bienestar holístico
- Practicantes de yoga, meditación y mindfulness
- Individuos en búsqueda de alternativas naturales para el bienestar
- Profesionales del estrés (ejecutivos, creativos, etc.)

Narrativa Fundamental

La campaña rescata el rol del cacao como medicina tradicional, presentándolo no solo como alimento sino como aliado para el equilibrio integral. Conecta las creencias prehispánicas sobre sus propiedades con descubrimientos científicos actuales sobre los beneficios de sus componentes.

Productos Destacados

"Sanación Diaria": Programa de consumo terapéutico

- Kit de 28 dosis diarias de cacao ceremonial para un ciclo completo
- Cada semana enfocada en un aspecto diferente: claridad mental, energía, calma, conexión
- Incluye guía de práctica diaria y diario de transformación

"Línea Equilibrio": Colección terapéutica

- **"Claridad"**: Cacao con adaptógenos para concentración
- **"Serenidad"**: Cacao con flores relajantes tradicionales
- **"Vitalidad"**: Cacao con especias energizantes
- **"Armonía"**: Cacao con hierbas equilibrantes del sistema nervioso

"Ceremonial Puro": Cacao para rituales

- Presentación tradicional en pasta 100% pura
- Cosecha selecta de árboles específicos con propiedades superiores
- Procesado según técnicas ancestrales para preservar compuestos activos

Activaciones Experienciales

"Círculo de Cacao": Ceremonia Grupal

- Ritual mensual de conexión comunitaria
- Dirigido por facilitador especializado en medicina tradicional
- Incluye meditación guiada, intención colectiva y compartir experiencias

"Retiro de Renovación": Experiencia Inmersiva

- Programa de día completo o fin de semana
- Combinación de ceremonias de cacao, meditación, movimiento y naturaleza
- Alimentación completa basada en cacao y plantas medicinales mexicanas

"Consulta Personalizada": Asesoría Individual

- Sesión con especialista en propiedades del cacao
- Diagnóstico energético tradicional
- Diseño de programa personalizado según necesidades específicas

Estrategia de Comunicación

Mensaje Central: "El cacao, medicina ancestral para el mundo moderno"

Elementos Visuales:

- Estética que combina elementos de códigos médicos prehispánicos con imágenes

- contemporáneas de bienestar
- Paleta en tonos tierra con acentos verde jade (piedra medicinal prehispánica)
- Simbolismo del corazón como centro energético según tradición mexicana

Canales Prioritarios:

- Instagram: Serie de IGTV "Diálogos de Sanación"
- Podcast: "Medicina Dulce" con especialistas en bienestar
- Newsletter: "Luna de Cacao" con prácticas mensuales según ciclos lunares

Temporalidad:

- Campaña permanente con intensificación en:
 - Enero (nuevos comienzos)
 - Abril (preparación primaveral)
 - Septiembre (equilibrio de equinoccio)
 - Diciembre (introspección invernal)

Colaboraciones Específicas

- Terapeutas tradicionales mexicanos
- Investigadores de propiedades medicinales del cacao
- Practicantes de medicina integrativa
- Facilitadores de ceremonias de cacao reconocidos

3. Colaboraciones Estratégicas

Estrategia de Alianzas: "Tejedores de Cacao"

Concepto integral de colaboraciones que posiciona a Dulce Tentación como el eje central que conecta diversos sectores culturales, turísticos y gastronómicos bajo la narrativa unificadora del cacao como patrimonio vivo.

Colaboraciones con Sector Hotelero

"Bienvenida Ancestral" - Hoteles Premium

Concepto: Kit de bienvenida exclusivo para huéspedes de hoteles boutique y de lujo en la zona arqueológica.

Componentes:

- Mini tableta de chocolate ceremonial con historia impresa
- Invitación personalizada a visitar Dulce Tentación
- Cupón para experiencia especial
- Ritual de bienvenida para realizar en la habitación

Hoteles Target:

- Establecimientos boutique en San Juan Teotihuacán
- Resorts con enfoque cultural en la región

- Hoteles de cadenas internacionales con programa de experiencias locales

Beneficio Mutuo:

- Hotel: Ofrece experiencia diferenciada a huéspedes
- Dulce Tentación: Canal de captación de turistas premium

"Despertar con Cacao" - Servicio a Habitación

Concepto: Servicio especializado para hoteles de lujo que integra el cacao en la experiencia matutina.

Componentes:

- Menú de desayuno con opciones basadas en cacao
- Personal capacitado por Dulce Tentación
- Cartas explicativas sobre beneficios del cacao para iniciar el día
- Presentación ceremonial adaptada al servicio hotelero

Modelo de Implementación:

- Capacitación de personal de hotel
- Suministro de productos especiales
- Control de calidad periódico
- Rotación estacional de menú

Expansión Prevista: Iniciar con 2-3 hoteles clave y expandir a 10 en un año.

Colaboraciones con Guías Turísticos

"Guardianes de la Historia" - Programa de Certificación

Concepto: Sistema de formación y certificación para guías turísticos locales sobre la historia y cultura del cacao.

Componentes:

- Capacitación especializada (historia, proceso, degustación)
- Material exclusivo para compartir con turistas
- Comisión por visitantes referidos
- Credencial de "Embajador del Cacao"

Estructura del Programa:

- Taller inicial de 8 horas
- Evaluación práctica de conocimientos
- Actualizaciones trimestrales
- Beneficios incrementales según desempeño

Beneficio Mutuo:

- Guías: Contenido diferenciado y comisiones
- Dulce Tentación: Red de promotores calificados

"Ruta Sagrada" - Circuito Integrado

Concepto: Diseño de ruta turística que integra la visita arqueológica con la experiencia del cacao.

Componentes:

- Mapa especializado que conecta elementos arqueológicos relacionados con el cacao
- Guion narrativo que vincula pirámides con historia del cacao
- Culminación del tour en Dulce Tentación para cierre experiencial
- Transporte temático entre zona arqueológica y tienda

Operadores Target:

- Agencias especializadas en turismo cultural
- Operadores de tours de día desde CDMX
- Guías independientes certificados

Implementación: Programa piloto con 5 operadores selectos, expansión gradual basada en resultados.

Colaboraciones con Chefs

"Mesa y Metate" - Residencias Culinarias

Concepto: Programa de residencias temporales donde chefs reconocidos crean en colaboración con maestros chocolateros de Dulce Tentación.

Dinámica:

- Convocatoria semestral a chefs nacionales e internacionales
- Periodo de investigación conjunta (1 semana)
- Desarrollo de creación especial (físicamente en Dulce Tentación)
- Lanzamiento con evento gastronómico

Resultados Tangibles:

- Edición limitada co-creada
- Menú especial temporal en restaurante del chef
- Documental del proceso creativo
- Recetario digital de acceso libre

Chefs Potenciales (primera fase):

- Especialistas en cocina prehispánica
- Chefs con restaurantes de alta cocina mexicana contemporánea
- Talentos emergentes con enfoque en rescate de tradiciones

"El Cacao en la Mesa" - Programa Educativo para Escuelas de Gastronomía

Concepto: Módulo educativo sobre el cacao mexicano para ser implementado en escuelas gastronómicas.

Componentes:

- Material didáctico completo (digital e impreso)
- Kit de degustación profesional
- Capacitación para docentes
- Visitas técnicas programadas a Dulce Tentación

Instituciones Target:

- Escuelas de gastronomía en CDMX y Estado de México
- Programas universitarios de turismo gastronómico
- Centros de capacitación para chefs profesionales

Modelo de Colaboración: Licenciamiento del contenido con cuota anual e insumos con precio preferencial.

Colaboraciones con Museos**"Patrimonio Vivo" - Exhibiciones Itinerantes**

Concepto: Exposición temporal que puede adaptarse a diferentes espacios museísticos sobre la historia viva del cacao.

Componentes:

- Módulos museográficos transportables
- Material audiovisual exclusivo
- Catas comentadas como activación
- Tienda efímera con productos seleccionados

Museos Potenciales:

- Museo Nacional de Antropología (CDMX)
- Museo del Templo Mayor (CDMX)
- Museo de Sitio de Teotihuacán
- Museos regionales en estados productores de cacao

Estructura de Colaboración: Desarrollo conjunto de contenidos con costos compartidos y beneficios por ventas en tienda temporal.

"Noches de Museo" - Activaciones Especiales

Concepto: Serie de experiencias nocturnas en espacios museísticos que combinan arte, historia y degustación de cacao.

Formato:

- Recorrido temático por salas seleccionadas
- Estaciones de degustación que conectan piezas con sabores
- Performance inspirado en rituales del cacao
- Charla con arqueólogo/historiador y maestro chocolatero

Beneficio Mutuo:

- Museo: Programación diferenciada con potencial de nuevas audiencias
- Dulce Tentación: Asociación con instituciones culturales de prestigio

Colaboraciones con Comunidades Productoras**"Guardianes del Árbol Sagrado" - Alianza Directa**

Concepto: Programa de comercio directo con comunidades productoras de cacao nativo en México.

Componentes:

- Contratos de compra a precio justo garantizado
- Asesoría técnica para preservación de variedades nativas
- Co-creación de productos especiales con identidad comunitaria
- Documentación del proceso y certificación de origen

Comunidades Potenciales:

- Productores de cacao criollo en Chiapas
- Comunidades indígenas en Tabasco
- Proyectos de recuperación de cacao en Veracruz

Modelo de Relación: Acuerdos a largo plazo (mínimo 5 años) con compromiso de desarrollo mutuo.

"Semilla y Futuro" - Programa Educativo

Concepto: Iniciativa que conecta escuelas urbanas con comunidades cacaoteras para intercambio cultural y educativo.

Actividades:

- Programa de apadrinamiento de árboles de cacao
- Intercambio epistolar entre niños urbanos y rurales
- Visitas escolares a comunidades productoras
- Talleres impartidos por productores en escuelas urbanas

Beneficio Integral:

- Educación vivencial para niños urbanos
- Dignificación del trabajo de productores rurales
- Creación de nueva generación consciente del valor cultural del cacao

Sistema de Implementación de Colaboraciones**Fases de Desarrollo****Fase 1: Fundación (6 meses)**

- Establecimiento de 2-3 alianzas clave en cada sector
- Desarrollo de protocolos y materiales base
- Implementación de proyectos piloto
- Evaluación y ajuste de modelos

Fase 2: Expansión (12 meses)

- Ampliación a 5-8 alianzas por sector
- Desarrollo de sistema de gestión de alianzas
- Creación de equipo dedicado a colaboraciones
- Sistematización de procesos de capacitación

Fase 3: Consolidación (18-24 meses)

- Red completa de colaboradores en funcionamiento
- Creación de "Consejo del Cacao" con representantes de cada sector
- Desarrollo de proyectos intersectoriales complejos
- Expansión internacional selectiva

Estructura de Soporte

Equipo de Alianzas Estratégicas

- Coordinador General de Colaboraciones
- Especialistas sectoriales (turismo, gastronomía, cultura)
- Gestor de contenidos para colaboraciones
- Analista de resultados e impacto

Sistema de Gestión

- Plataforma digital para colaboradores
- Calendario unificado de activaciones
- Repositorio de materiales compartidos
- Dashboard de resultados en tiempo real

Medición de Impacto

- KPIs específicos por tipo de colaboración
- Evaluación cualitativa trimestral