



# **XVII Feria Virtual de Planes de Negocios**

Nombre del proyecto:

**ELABORACIÓN Y  
COMERCIALIZACIÓN DE  
PIZZAS SALUDABLES**

## Integrantes:

- Condezo Terbullino, Christy
- Villasana Espíritu, Michael Joseph
- Gonzales Crispin Alain
- Quispe Tejeda Katherin Milagros
- Velásquez Quispe, Edmundo Elvis
- Ing. Industrial
- Ing. Civil
- Ing. Civil
- Arquitectura
- Ing. Ambiental



## Descripción de negocio:

La idea de negocio surge a partir de los gustos de los integrantes del grupo de estudio, en querer comer algo saludable combinado con el gusto de cada uno de comer pizza, surgiendo ideas diferentes ya que el mismo hecho de comer una pizza implica la combinación de diferentes ingredientes y sabores característicos de la pizza como es el del queso y la salsa de tomate y estos combinados con ingredientes saludables, de la lluvia de ideas se optó como ingrediente natural y saludable la coliflor, la cual en recetas de cocina se puede usar para elaborar pan, y de esta manera suplir la masa elaborada con harina y aceite por una masa de coliflor.

En Huancayo no existe lugar alguno donde se ofrezca comida rápida saludable, es por esto que a partir de la idea de elaborar pizzas a base de coliflor se pretende la inserción de este nuevo producto para su respectiva producción y comercialización, dirigida a personas amantes de las pastas que se decidan a comer su plato favorito como la pizza pero elaborado con ingredientes más saludables

# Características Creativas e Innovadoras Del Producto

- Se sustituyó la masa tradicional de la pizza que es la harina común por la coliflor.
- Se combinó la coliflor molida con el huevo para crear la consistencia de la masa tradicional de la pizza.
- Se incluirá en la preparación pollo a la plancha para dar un delicioso sabor a la pizza.
- Se modificaron los ingredientes tradicionales de la pizza al eliminar los componentes que contienen muchas calorías por productos más sanos por ello se utilizara en la preparación pechuga de pollo a la plancha, queso mozzarella con 25% menos de grasa , albahaca, champiñones y la coliflor como ingrediente principal que reducirán los altos componentes calóricos de una pizza tradicional.
- Se propone que la pizza de coliflor y espinaca se promocióne dentro del mercado comercial, ya que esta nueva pizza además de tener un alto contenido nutricional y bajo en calorías.

## Modelo de negocio Lean Canvas

<p><b>2.PROBLEMA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La elaboración de pizzas en su gran variedad esta hecha a base de harina</li> <li>• Cada porción de pizza contiene muchas calorías</li> <li>• No cuida la salud de los que lo consumen</li> <li>• No existen establecimientos de fast food saludable.</li> </ul>	<p><b>4.SOLUCIÓN</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Elaboración de pizza sin harina</li> <li>• Cada porción de pizza les proporcionara pocas calorías</li> <li>• Cuida la salud de los consumidores</li> </ul>	<p><b>3.PROPOSTA DE VALOR</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Delicioso sabor de lo natural</li> </ul>	<p><b>9.VENTAJA COMPETITIVA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• No existe pizza que se prepare con otro insumo que no sea la harina.</li> <li>• Es bajo en calorías.</li> <li>• La calidad de la pizza es excelente.</li> <li>• No Amenaza la salud del consumidor</li> </ul>	<p><b>1.SEGMENTO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La segmentación será para los distritos de Huancayo, El tambo y Chilca dirigidos a personas con un cierto nivel de poder adquisitivo dentro del rango de 20 a 55 años de edad, pertenecientes al nivel socio económico A, B y C, que buscan productos Light sin necesidad de dejar sus gustos por la pizza.</li> </ul>
<p><b>7.COSTOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Costos fijos</li> <li>• Costos Variables</li> </ul>		<p><b>6.INGRESOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Precio pizza personal – S/. 8.00</li> <li>• Precio pizza mediana – S/. 12.00</li> <li>• Precio piza grande – S/. 16.00</li> <li>• Precio pizza familiar – S/. 20.00</li> </ul>		

## **ELABORACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE PIZZAS SALUDABLES**





El delicioso sabor **de lo Natural**





**¡ Gracias !**

**XVII**  
**Feria Virtual de**  
**Planes de Negocios**

**Centro de Emprendimiento Continental**

Av. San Carlos 1980 - Huancayo

(064) 481430 Anexo 7720

[conti-emprende@continental.edu.pe](mailto:conti-emprende@continental.edu.pe)