



Universidad
Continental



XVII Feria Virtual de Planes de Negocios

Nombre del proyecto:

**Producción de pizzas
saludables no tradicionales**

Integrantes:

- CANEZ GOYAS, Iván
- CARDENAS CARREÑO, María Alexandra
- FLORES HUIZA, Marlit
- HUAMAN GONZALES, Cristian
- ROMERO MOSQUERA, Wendy

Administración y Finanzas

Ciencias y Tecnologías de la Comunicación

Administración y Recursos Humanos

Administración y Negocios Internacionales

Contabilidad



Descripción de negocio:

Problema: las pizzas comúnmente contienen grasas y son altas en calorías, lo cual es dañino para salud.

Solución: Producir una pizza alternativa bajo en calorías que contengan ingredientes saludables.

Producto: Es una pizza saludable, baja en calorías al igual que sus ingredientes. Esta busca disminuir la cantidad de grasas que se suelen ingerir en una pizza normal.

Especificar: La pizza saludable tendrá el tamaño de 30x30 cm con los ingredientes bajos en calorías con una masa de coliflor (Coliflor, huevo, sal y pimienta) y salsa de tomate con su contenido de brócoli, champiñones, aceitunas, tomate, palta, queso parmesano, salami y trozos de pollo para mejorar el sabor de los consumidores con productos saludables.



Características Creativas e Innovadoras Del Producto

- **Sustituir**

Para nuestro producto proponemos sustituir los porcentajes de calorías que tienen las pizzas tradicionales, nuestros ingredientes serán sustituidos por porcentajes ya que es la esencia para producir las pizzas, como por ejemplo:

Pizza tradicional	Pizza saludable
1 1/2 tazas harina	1 taza de harina integral
3/4 taza agua tibia	4 onzas de queso crema sin grasa
1 cdts levadura en polvo	Aceitunas
1/2 cdts sal	Tomates
1/2 cdts azúcar	1/2 taza de crema agria sin grasa
6 cdts aceite vegetal	1/2 cucharadita de albahaca seca (o tomillo)
PARA EL RELLENO	1/3 de taza de queso tipo "cheddar" bajo en grasa, rallado
1 salsa de tomate	
sal y pimienta	
200 gr queso	



- **Combinar**

Lo que se busca es no perder el verdadero significado de degustar una pizza en sus diferentes variedades, en conclusión proponemos combinar lo delicioso con lo saludable como:

- Combinar los ingredientes de las pizzas (previa selección) con el incremento de ingredientes que contengan alto valor nutricional
- Combinar los productos como por ejemplo se ofrecerá una bebida dietética si desea comprar una pizza , esta será a elección de cada cliente .(tipo de presentación)





- **Adaptar**

Dentro de la adaptación, lo que se busca con este nueva idea de producto es crear una nueva alternativa para las personas (veganos, deportistas, personas con problemas de colesterol), adaptamos los ingredientes no tradicionales en las pizzas de tal modo buscaremos que las personas sin darse cuenta ya estén consumiendo comida saludable, en consecuencia llevar a la preferencia del consumidor.

Adaptar dentro del mercado los nuevos conceptos respecto a la comida saludable.



- **Modificar**

Para el producto es necesario modificar ciertos ingredientes y tipo de representación, para lo cual sería necesario requerir de una recoger información culinaria, a continuación esto son los puntos a modificar

- Propuestas nutritiva

Masa

La masa es la que marca la diferencia de calorías en tu porción de pizza. Una porción de una pizza de queso de 14 pulgadas con masa fina contiene 230 calorías, una porción de pizza con masa regular tiene 285 calorías y una con masa gruesa tiene 312 calorías.



- **Eliminar**

Lo que buscamos como grupo es eliminar los paradigmas de la gente respecto a que una pizza es una comida chatarra, primero debemos estar seguros de que es lo que espera el público objetivo, para el proceso de eliminación, se toma en cuenta los siguientes aspectos:

Proveedores: Aquí buscamos eliminar algunos insumos de proveedores como por ejemplo respecto al queso ya que se requerirá un queso con menos grasa y también en el proveedor de harina ya que estos dos insumos son los que presentan más calorías en las pizzas

Cultura nutricional o paradigmas: la gente se enfoca que una pizza es una comida chatarra, la cual proviene de un mercado aislado que solo le hace pensar eso, nosotros eliminaremos esa cultura respecto a consumir comida saludable pero a la vez deliciosa, sin dejar de lado lo que es el concepto de una pizza.



Modelo de negocio Lean Canvas

PROBLEMA	SOLUCIÓN	PROPOSICIÓN DE VALOR ÚNICA	VENTAJA ESPECIAL	SEGMENTO DE CLIENTES
<p>Las pizzas comúnmente contienen grasas y son altas en calorías lo cual es dañino para la salud, esto puede traer consecuencias muy alarmantes. (Fuente 1)</p>	<p>Creación de pizzas alternativas bajo en calorías, preparados con productos saludables. (Fuente 3)</p>	<p>Pizzas con ingredientes saludables como las verduras, frutas, integrales que darán una opción de mejorar la salud sin privarse de antojos.</p>	<p>La innovación y propuesta del producto saludable en la región de Huancayo.</p>	<p>Nuestra segmentación de clientes son las personas hombres y mujeres del nivel socioeconómico A, B y C entre las edades de 15 a 64 años; de la Región Junín.</p> <p>(Fuente 2)</p>
	<p>MÉTRICAS CLAVE</p> <p>Encuestas, entrevistas, historial de ventas de la empresa.</p>		<p>CANALES</p> <p>Pizzerías TOTO'S, volantes, páginas web, sitios oficiales.</p>	
<p>ESTRUCTURA DE COSTES</p> <p>Ingredientes, publicidad, servicios domésticos (agua y luz), mano de obra. Combustible (para atención delivery), Recursos Humanos.</p>		<p>FLUJO DE INGRESOS</p> <p>Ventas del producto en porciones personales, medianas y familiares.</p>		



Producción de pizzas saludables no tradicionales





Si fuera tú no me lo pensaría..



Universidad
Continental



¡ 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