



Universidad  
Continental



# XVII Feria Virtual de Planes de Negocios

Nombre del proyecto:

**“Producción de pizzas bajas en calorías en base a harina integral y de cereales andinos, bajos en grasas saturadas para el sector de consumidores mujeres entre los 20 a 35 años en la ciudad de Huancayo”**

## Integrantes:

- Jiménez Pérez, Paolo Andrés | Derecho
- Sánchez Matías, Isaías Alejandro | Derecho
- Soto Cóndor, Juan | Administración y Negocios Internacionales



## Descripción de negocio:

- El proyecto consiste básicamente en elaborar una pizza más baja en calorías y más saludables, distinto a lo que actualmente es ofrecido en el mercado, sin sacrificar el sabor de una clásica pizza, este proyecto busca satisfacer la demanda de ese sector de la población que busca darse un gusto pero a la vez busca cuidarse.

# Características Creativas e Innovadoras Del Producto

- **SUSTITUIR** los ingredientes muy saturados en grasas y harinas refinadas, con ingredientes de tendencia más dietética, como serán la harina integral y de cereales andinos, para la elaboración de la masa; esto en combinación con la verduras y la salsa de tomate, hecha de forma artesanal, que darán todas la cualidades a nuestro producto y satisfará las exigencias del grupo al que nos enfocamos.
- **PROPONER** una alternativa saludable y más nutritiva que la ofrecida actualmente en el mercado.
- **REDUCIR** el alto contenido calórico de las pizzas ofrecidas por las grandes franquicias, y proporcionar al consumidor una comida igual de agradable que la que se conocen, pero, con ingredientes variados y saludables en su contenido.

## Modelo de negocio Lean Canvas

<p><b>2.PROBLEMA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Las pizzas actualmente ofrecidas en el mercado local son de un contenido calórico alto y con grasas saturadas.</li> <li>No se usa en la pizzas ofrecidas actualmente en el mercado local, productos de la región o harinas más saludables en para la elaboración de la masa.</li> <li>Las pizzas actualmente ofrecidas no contribuyen a la nutrición de las personas que las consumen.</li> <li>Se tiene como publico objetivo a los varones jóvenes y se excluyen las necesidades de las mujeres en el mismo rango de edad.</li> </ul>	<p><b>4.SOLUCIÓN</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Elaborar una pizza más baja en calorías, con productos más saludables y naturales. Descartando la utilización de productos elevados en calorías y artificiales</li> </ul>	<p><b>3.PROPOSTA DE VALOR</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ofrecer una pizza más baja en calorías, sin sacrificar el sabor de una clásica pizza. Ofreciendo un producto diferenciado del estándar del mercado local.</li> </ul>	<p><b>9.VENTAJA COMPETITIVA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Que el producto ofrecido se adaptara a los gustos del cliente, ofreciéndoles una gama de ingredientes bajo en calorías y saludables para la salsa, siendo que desde la masa se parte de un producto en base a ese concepto de un producto bajo en calorías, usando harina integral, en vez de las clásicas harinas refinadas que se usan en el mercado local</li> </ul>	<p><b>1.SEGMENTO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mujeres entre 20 a 35 años que busquen un producto más bajo en calorías, sin sacrificar el comer bien y con sabor.</li> </ul>
<p><b>7.COSTOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Personal que se encargue de actualizar la página Web y redes sociales. <ul style="list-style-type: none"> <li>Gasto en combustible para el Delivery</li> </ul> </li> <li>Contrata de personal para atención de cliente. <ul style="list-style-type: none"> <li>Alquiler de los locales.</li> </ul> </li> </ul>	<p><b>8.MÉTRICAS CLAVES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Tiempo de preparación de la masa de pizza, 30 min. Esto hecho con anterioridad a la elaboración de la masa.</li> <li>Tiempo de preparación de la salsa 7 minutos. Horno a 250 C° por 15 minutos</li> </ul>		<p><b>5.CANALES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Redes Sociales <ul style="list-style-type: none"> <li>Internet</li> </ul> </li> <li>Locales de Tottos Pizzas <ul style="list-style-type: none"> <li>Delivery</li> </ul> </li> </ul>	
	<p><b>7.COSTOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Personal que se encargue de actualizar la página Web y redes sociales. <ul style="list-style-type: none"> <li>Gasto en combustible para el Delivery</li> </ul> </li> <li>Contrata de personal para atención de cliente. <ul style="list-style-type: none"> <li>Alquiler de los locales.</li> </ul> </li> </ul>		<p><b>6.INGRESOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ventas en los locales de Tottos Pizza. <ul style="list-style-type: none"> <li>Ventas por Delivery.</li> </ul> </li> </ul>	



“Producción de pizzas bajas en calorías en base a harina integral y de cereales andinos, bajos en grasas saturadas para el sector de consumidores mujeres entre los 20 a 35 años en la ciudad de Huancayo”





Universidad  
Continental

XVII  
Feria Virtual de  
Planes de Negocios



# INTEGRIPIZZA

“Un sabor integral de origen andino”



**¡ 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)