





1. Teniendo en cuenta el enfoque del proyecto, identifique los productos o servicios que desea ofrecer y realice una breve descripción de cada uno de ellos.

Se sugiere que identifique entre 3 o cuatro productos y/o servicios.

Se tendrá a la venta gran variedad de pizzas con diferentes sabores e ingredientes, tales como **pizza pollo teriyaki**: elaborada con una masa aromatizada con cebolla y semillas de (chia , sésamo, girasol, lino, etc..) una vez elaborada la masa se le agregan los diferentes ingredientes pechuga de pollo, pasta de tomate, queso mozzarella, pimientos rojos, salsa de soya y se termina con salsa teriyaki perejil y ajonjolí.

Pizza vegetariana: elaborada con una masa aromatizada con ajo y orégano, terminada la masa se le adicionan los diferentes ingredientes: puré o pasta de tomate, espinaca, pimentón, champiñones, tofu crocante con miel y jengibre, cebolla caramelizada, terminada con salsa de queso. Estas pizzas son para 12 porciones se ofrecerá jugos naturales, gaseosas y diferentes variedades de cervezas, nacionales e importadas.

Pizza sake: elaborada con una masa aromatizada con tomillo y aceitunas, terminada con pescado blanco tempurizado y salteado en salsa de chontaduro, queso mozzarella pasta de tomate finalizada con salsa de queso ,perejil fresco picado, para 12 porciones opción de escoger los ingredientes(salami, jamón, carne, mixta, etc..)

2. Teniendo en cuenta el punto anterior, el aprendiz debe diseñar un portafolio de servicios. Para ello utilice la creatividad, de tal forma que sea atractivo para los

Tener en cuenta los siguientes aspectos a la hora de diseñar el portafolio.

CARACTERÍSTICAS Y CONTENIDO

Debe ser un Diseño integral con la imagen de la empresa que ofrece los servicios, la mejor manera de entregar un portafolio de servicios es que este mismo sea una solución para tus potenciales clientes.

Para el ofrecimiento de servicios es muy importante que el cliente sepa que es lo que le ofrecemos (contenido), una breve descripción en un lenguaje sencillo y no muy técnico, para que sea entendido por el futuro cliente, concisa y directa.

Recomendación: antes de realizar un portafolio “Pregúntate esto” "si soy un cliente, porque quiero contactar a esta empresa o servicio?"

Breve reseña histórica de la empresa, fecha de apertura: Empecé en el 2018 como un pasatiempo cocinando para mi familia y amigos en tardes de domingo y noches de futbol mis amigos y familiares empezaron hacer pedidos y a compartir con sus otros amigos , así nació” pimientó’ pizza “

Compartimos el gusto por la pizza hablar tomar un café o una cerveza y disfrutar de un rato ameno y degustamos sabores e ingredientes diferentes pero exquisitos, que fusionamos con la pizza tradicional y dio como resultado nuestro estilo propio en nuestros productos.



- **Misión**

Somos una pizzería Artesanal que ofrece productos y servicios que contribuyen a una alimentación saludable y segura con ingredientes diferentes pero exquisitos como eje central la calidad de nuestros productos y los valores y principios que nos identifican creamos valor conciencia y estamos en mejora continua en beneficio de todas nuestras partes interesadas: valores, bienestar, trabajo en equipo, compromiso, ética, vocación de servicio principios para promover la interacción idónea.

- **Visión**

En el 2023" pimient`'s pizza "será reconocida a nivel regional como una de las empresas líderes en la elaboración y fusión de productos naturales y saludables así mismo por la contribución al desarrollo social, económico , cultural y ambiental de nuestros colaboradores, clientes, y sociedad en general "pimient`'s pizza" contara con los colaboradores y clientes más fieles del sector.

- **Objetivos de nuestra empresa:**

- Elaborar pizzas con sabores distintos pero con un sabor exquisito
- Brindar una excelente atención a nuestros clientes
- Elaborar productos de excelente calidad y con los ingredientes más, frescos del Mercado.
- Ofrecer precios favorables al publico

- **Productos o Servicios que tendrás disponible:**

- Variedad en pizzas con ingredientes saludables y agradables al paladar
- Bebidas nacionales e importadas
- Productos vegetarianos e integrales
- Servicio de domicilio gratis en la localidad
- Variedad en los ingredientes para que el cliente arme su pizza a su gusto

- **Sellos de garantía de calidad, entre más tengas mucho mejor:**

- **CERTIFICADO ISO 9001**
- **SELLO ISO 14001**
- **SELLO ISO 2700**





Socios y colaboradores de la empresa (perfil)



Liney Navia González

- Mujer de 50 años emprendedora, Aprendiz Sena en procesos de panadería encargada de dirigir el proyecto y el presupuesto de la compañía crear estrategias de mercadeo e innovación en los productos, Manejo del área de gerencia comercial.



Héctor Fabio Guzmán

- Hombre de 38 años operario en pizzería encargado del área de producción Aprendiz Sena procesos de panadería



Daniela Muñoz Navia



- Mujer de 27 años administrativa en salud, es la encargada de toda el área de servicio al cliente y mercadeo.
- **Proveedores:**
 - Harinera del valle
 - Fleischmann
 - Colanta
 - Team Foods Colombia
 - Distribuidores (Mayorista, Hierbas condimentos y especias).
 - Ajos & Ajos – Cali
 - Productos Differ (salsas)
 - Postobon SA
 - Coca-Cola SA
 - Bavaria
- Los Clientes más importantes: Para "pimientòs pizza" todos nuestros clientes son importantes.
- Datos de contacto como correo electrónico, dirección, teléfono, fax etc...:
CORREO: pimientospizzacaloto@gmail.com
DIRECCION :Cra 5 Barrio la unión Caloto Cauca
TELEFONO: 3116497584 - 3205100842.

3. Identificar los clientes potenciales:

Datos de cliente

Nombre:

Producto que más consume:

Dirección y teléfono :

Gracias por visitar "pimientòs pizza"



Una vez identificados debe diseñar una de las siguientes herramientas, las cuales se diligencian dependiendo del tipo de cliente que se haya identificado: (jobs to be done – Tarjeta Persona)

4. Análisis de la Competencia: El análisis de la competencia es el análisis de las capacidades, recursos, estrategias, ventajas competitivas, fortalezas, debilidades y demás características de los actuales y potenciales competidores de una empresa, que se realiza con el fin de poder, con base a dicho análisis, tomar decisiones o formular estrategias que permitan competir con ellos de la mejor manera posible.

Para realizar el análisis de la competencia debe tener en cuenta:

- Saber quiénes serán nuestros competidores:** en el municipio se encuentran dos pizzerías ubicadas en el parque principal y vía principal de acceso a la localidad.
- Conocer las principales fortalezas y debilidades de nuestros futuros competidores:** como fortaleza puedo señalar la ubicación estratégica de dichos establecimientos, y como principal debilidad que no manejan diversidad en los productos, sino que por el contrario venden lo tradicional y común de cualquier pizzería.
- Su ubicación:** orégano's pizza está ubicada en el parque principal y Food caloto está en la carrera 5 barrio modelo caloto
- Precios:** los precios oscilan desde \$4.500 pesos por porción
- Materiales o insumos que utilizan:** todos los que se requieren para este negocio entre otros: harina, levadura, sal, azúcar, aceite, huevos, carnes frías, queso, etc.
- Canales o puntos de venta:** sólo cuentan con una sede principal sin sucursales
- Ventajas competitivas:** cuentan con la infraestructura, equipo humano y de producción, mobiliario necesario para desarrollar la actividad
- Sus procesos:** cuentan con un pizzero experto y personal de servicio al cliente que se encarga de la distribución del producto

5. Desarrolle el análisis DOFA de su proyecto. Con el fin de tener una visión clara sobre su proyecto realice un cuadro donde identifique: Las variables internas de su proyecto (Debilidades y Fortalezas) y las variables externas (Oportunidades y Amenazas).

VARIABLES EXTERNAS	VARIABLES INTERNAS
OPORTUNIDADES	DEBILIDADES
<ul style="list-style-type: none"> Crecimiento en la demanda del producto de la pizzería artesanal Lanzamiento de productos nuevos y promociones que puedan sorprender a la clientela y a la competencia Los márgenes de ganancia serán muy rentables Realizar promoción en medios masivos de difusión como redes sociales y grupos de whatsapp 	<ul style="list-style-type: none"> Amplia oferta y poca demanda Punto de venta nuevo Poco personal de trabajo
AMENAZAS	FORTALEZA
<ul style="list-style-type: none"> Ingreso de nuevos competidores a la localidad Posible publicidad negativa por parte de la competencia 	<ul style="list-style-type: none"> Calidad y variedad en los productos Servicio eficiente y equipo profesional con experiencia



- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Precios bajos de la competencia • Aumento de los precios de los insumos que son influenciados por el dólar • Poco reconocimiento | <ul style="list-style-type: none"> • Precios asequibles • Domicilio gratis • Amplio portafolio de servicios |
|--|--|

MODELOS CANVAS

PROBLEMA:	SOLUCION:	PROPUESTA DE VALOR:	VENTAJA COMPETITIVA:	SEGMENTO DE CLIENTES:
Se evidencia que en nuestra localidad no se cuenta con un negocio donde se pueda degustar una pizza con sabores distintos a los tradicionales, y que ofrezca variedad en sus ingredientes pero con un sabor exquisito.	<p>Instalar el negocio Pimiento`s Pizza debido que la localidad no cuenta con un negocio que ofrezca una carta innovadora donde coincidan diversas recetas de pizzas artesanales con sabores distintos y usando masa aromatizada con diferentes especias</p> <p>METRICAS CLAVES:</p> <p>Contabilizar semanalmente la venta de todos los productos identificando las referencias con mayor aceptación y más vendidas, y en qué horario hay mayor rotación de dichos productos, para implementar estrategias y proyección con el fin de mejorar las ventas.</p>	Utilizar materia prima de excelente calidad para entregar en cada bocado una experiencia que quieras volver a disfrutar nuestras pizzas, las cuales se elaborarán con los productos más frescos del mercado	<p>Es un proyecto dirigido a la comunidad de Caloto (Cauca) que pretende a través de la fusión e imaginación incorporar unos ingredientes diferentes con sabores distintos para lograr nuestro propio estilo de pizza y agradar el paladar de los caloteños y turistas que visitan nuestra localidad teniendo una nueva y agradable experiencia.</p> <p>Acompañada de un servicio cálido, en un ambiente muy familiar, que invita a quedarse y recomendar a Pimiento`s Pizza como la mejor alternativa para degustar</p> <p>CANALES:</p> <p>Publicidad en redes sociales, voz a voz,</p>	Habitantes de la localidad y sus alrededores, turistas ocasionales.



			entrega de volantes y perifoneo	
Nombre Aprendiz: LINEY NAVIA GONZALEZ			ID:25364470	
Programa: Procesos en panadería	Ficha No.: 1906463	Calificación:		
Líder programa: Mario Moreno				
Instructor emprendimiento: Walter Tascón:				
Fecha:				

PROYECTO PRODUCTIVO

Actividades de apropiación del conocimiento (Conceptualización y Teorización)

Actividad No 3. ANÁLISIS DEL MERCADO

El análisis de mercado consiste en una recolección de datos sobre clientes, competidores, y el mercado en el que nos queremos desarrollar, en general, que servirá para su posterior estudio.

Del análisis de estos datos se sacan otra información como las tendencias del mercado, el posicionamiento de la empresa, del producto, etc.