El empleo es de todos

Mintrabajo

SENA EMPRENDE RURAL – SER

FORMATO REPORTE CASO EXITOSO

GC-F-004v.06

SENA Emprende Rural

INFORMACION BASICA

1. Regional TOLIMA

2. CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA

3. Nombre Profesional SER
ANTONIO SEGURA VALDES

SENA Emprende Rural

CONTENIDO DEL CASO

TIPO DE EMPRENDIMIENTO: (individual-asociativo)	ASOCIATIVO
SECTOR:(agrícola, pecuario, agroindustria, servicios, comercio etc..)	SERVICIO Y COMERCIO
¿ QUÉ CONVOCATORIA ES ?	II
TIPO DE POBLACIÓN:	NINGUNA
NOMBRE DE LA UNIDAD PRODUCTIVA O ASOCIACIÓN:	EL CORDERO PARRILLA
NOMBRE DEL EMPRENDEDOR LIDER:	OLGA LUCIA GUZMAN CABEZAS
EDAD LIDER UPR:	57
NUMERO DE PERSONAS QUE CONFORMAN LA UNIDAD PRODUCTIVA O ASOCIACION:	2
MUNICIPIO:	SALDAÑA
TELÉFONOS:	3104763852

CONTENIDO DEL CASO

CORREO ELECTRÓNICO:	ivanjimenezandrade53@gmail.com
NÚMERO DE EMPLEOS FORMALES GENERADOS (PILA):	0
NÚMERO DE TRABAJOS GENERADOS (De acuerdo a caracterización SER..):	4
VENTAS GENERADAS / MES / COSECHA:	$6.000.000
MERCADO ACTUAL (LOCAL NACIONAL INTERNACIONAL), especificar cual:	LOCAL Y TURISTICO
PRODUCCION MENSUAL: (especificar cuanto produce y que área utiliza)	DEPENDE TEMPORADA
FECHA DE CREACIÓN DE LA UNIDAD PRODUCTIVA:(creacion en sofia)	2015
FUENTE DE FINANCIACION: (colocar el nombre de la entidad que financia)	PROPIOS
RECURSOS ASIGNADOS	
VALOR DE LOS RECURSOS: ($)	

6.. RESEÑA DEL PROCESO DE ATENCIÓN:

La reseña debe tener los siguientes componentes:

EL CORDERO PARRILLA se dedica a la transformación y cocción de la carne de Cordero en preparacíones tipicas de la region del Tolima permitiendole crear una excelente acogida en la comunidad, turistas y viajeros.

El Cordero Parrilla es una empresa familiar que durante mas de 7 años a generado 3 empleos directos y 7 indirectos en los sectores de producción, sacrificio, transformación y preparación y venta de productos y derivados del cordero , siempre generando sabores que nos identifican en la región.

6.. Reseña del Proceso Formativo - Productivo:

El programa Especial en Gastronomía Típica Rural busca fortalecer de forma técnica aquellas UP que presentan una condición especial de generación de recursos que impacten en la economía familiar y local, es muy habitual encontrar UP que presentan falencias en sus procesos administrativos en este caso en el desarrollo de las recetas estándar tanto administrativas como operativas, es de destacar que el programa busca fortalecer este campo el cual les permita operar de manera eficiente y controlar cada uno de los procesos que se desarrollan en el área de cocina o gastronómicos. El instructor de la mano del instructor de emprendimiento generan un impacto en los aprendices de manera que vean la importancia, calidad, eficacia de tecnificar sus UP con el soporte técnico de el programa SER:

El cordero Parrilla se presenta como una oportunidad de negocio familiar que busca ofrecer sus comensales preparaciones típica del Tolima a base de arroz y vísceras, chorizos, cortes de cordero que le permitan encontrar sabores del cordero aplicando técnicas y recetas familiares que los han posicionado en la región como un restaurante parrilla típico alternativo.

El Cordero Parrilla a trabajo con la universidad del Tolima en el proceso de transformación y procesamiento de embutidos cárnicos en el área de Ingeniería Industrial o Alimentos y con el SENA en formaciones que les permitan fortalecer sus procesos técnicos en el área gastronómica.

Testimonio de la Población: :

Breve testimonio tomado de algún medio SENA o externo (proveer link). Ejemplos:

Reunión Familiar

Durante una reunión familiar se tuvo la idea de vender preparaciones a base de carne de cordero, se aprovecho el momento para presentar la degustación y por medir los resultados, dando como resultado el emprendimiento de El Cordero Parrilla con recetas familiares se crearon nuestros platos insignia como el Caldo de chivo, el guiso de chivo, los chorizos, los medallones a la brasa de cordero.

Como complemento se preparan salsas y ají de la casa que representan un plus en el acompañamiento de nuestros platos, durante la formación se brindo asesoría técnica que les permitiera fortalecer procesos que entregaran valor agregado a nuestro emprendimiento, mostrando como una idea familiar logra destacar y ser reconocida a nivel local y alcanzar logros, objetivos trazados durante nuestro proceso de fortalecimiento y mejora continua.

Acciones Tendientes a la Minimización del Impacto Ambiental:

SENA Emprende Rural

En la cocina de El Cordero Parrilla estamos involucrados a redecir la huella en la disminución de desechables de único uso, por ello estamos utilizando de manera practica el uso de hojas de plátano como medio de empaque para transportar nuestros productos de manera que estos no impacten en la contaminación, se trabaja en la clasificación de residuos de cocina y mesa, donde se pueda minimizar la contaminación que generan los empaques plásticos que se generan.

La recolección de grasas, envases reciclables, desperdicios para compostar y desechos para alimentar camuros es otra técnica para disminuir la huella de carbono en el medio ambiente.

Impacto sobre el Medio Social a la Comunidad:

El Cordero Parrilla busca generar un impacto social en la comunidad de manera que sea fuente de empleo directa o indirecta.

- Directa las mujeres que habitan en veredas cercanas que solo presentan el espacio de fin de semana para generar ingresos para sus necesidades básicas.
- Indirectas los proveedores de productos primarios que habitan en nuestra localidad que trabajan en estándares de calidad que nos permitan generar productos estándar, a su vez ellos generan empleos que nos ayudan en el bienestar social a la comunidad.

Innovación:

Se trabajo en la presentación y formulación de nuevos productos o procesos que generen un impacto en nuestros clientes, proveedores, comunidad y medio ambiente.

Se trabajo en nuevas técnicas de cocción que permitieran garantizar un producto más suave y no perdiera jugos durante su cocción, en la presentación de los acompañamientos, estandarización de las porciones, creación de salsas, nuevos emplatados, minimizar el uso de conservantes, sales, saborizantes a los chorizos que generen un impacto positivo en la salud de los clientes, técnicas de conservación y cocción que agreguen un valor adicional a nuestros productos.

Se realizo el taller practico en la forma de envolver las preparaciones para los domicilios buscando una nueva presentación y minimizar el impacto ambiental de los desechables de un solo uso.



- Dirección Electrónica para Verificar el Emprendimiento:

- El Cordero - parrilla tradicional La Floresta, Saldaña, Tolima313 4806249 https://g.co/kgs/qh8R4P
- https://goo.gl/maps/ayDBdwPLaHsW5Yiv6





SENA
Emprende
Rural