



Observaciones ID 112878

Desde Claudia Patricia Ruiz Duitama <cruizd@sena.edu.co>

Fecha Mar 02/12/2025 06:01 PM

Para munaralejo@gmail.com <munaralejo@gmail.com>; Jairo Alejandro Munar Mercado <jmunarm@sena.edu.co>

CC Genny Andrea Garcia Pereira <ggarciap@sena.edu.co>; Maria Dimelza Del Rosario Rodriguez <mdrrodriguezm@sena.edu.co>; Claudia Milena Hoyos Torres <cmhoyos@sena.edu.co>

Buenas tardes,

Estimado Evaluador(a)

De acuerdo con el cronograma de las convocatorias en proceso de evaluación, se envía observación realizada a un plan de negocios el cual estuvo a su cargo la evaluación:

Se solicita cumplir los lineamientos establecidos por parte del SENA para la respuesta.

En su Onedrive se encuentra una carpeta de color azul, denominada "RESPUESTA A OBSERVACIONES" con la información a construir. Solicitamos la respuesta de manera oportuna.

Observación presentada:

ID: 112878

evaluador: JAIRO ALEJANDRO MUNAR MERCADO

Observación del postulante:

OBSERVACIONES AL INFORME DE EVALUACIÓN Proyecto ID 112878 – CREAR ESP – ROSA MARÍA COCINA CAMPESTRE Por medio de la presente, me permito realizar las siguientes observaciones y aclaraciones respecto al informe de evaluación, con el fin de complementar la información presentada en el Plan de Negocios y solicitar una revisión integral a la luz de los ajustes realizados. 1. Profundizar en el análisis de la competencia, incorporando indicadores de desempeño y diferenciadores claros frente a la propuesta de valor. En el Plan de Negocios se amplió y se precisó el segmento de mercado, incorporando criterios demográficos, geográficos y de comportamiento. Se identificaron como principales segmentos: Residentes de Samacá, Tunja, Sogamoso, Villa de Leyva y municipios cercanos, que buscan espacios naturales, tranquilos y seguros para compartir en familia y con amigos. Consumidores que prefieren gastronomía típica y ancestral boyacense, como trucha, cocidos, mote, asados y parrilladas. Turistas y viajeros en tránsito hacia Villa de Leyva o la región, interesados en experiencias gastronómicas y entornos campestres. Grupos empresariales y trabajadores del sector industrial, con necesidades específicas de menús ejecutivos y espacios para reuniones. Parejas, familias y viajeros de paso, para almuerzos, cenas y eventos corporativos o familiares. Con esta segmentación se amplía y se prioriza correctamente el mercado objetivo, adaptando la oferta gastronómica y de servicios a sus necesidades reales. Análisis de la competencia Se reforzó la identificación de la competencia directa, destacando que en Samacá no existen restaurantes campestres con capacidad para atender grupos grandes. Los establecimientos actuales se enfocan en “platos del día” y no cuentan con infraestructura adecuada para recibir familias numerosas, turistas o eventos empresariales. ROSA MARÍA COCINA CAMPESTRE, por su parte, cuenta con: Experiencia técnica y gastronómica. Espacios amplios y campestres. Capacidad de atención a grupos y eventos. Esto constituye un diferenciador claro dentro del municipio, lo que se explicó en el Plan de Negocios. 2. Detallar la estrategia de marketing y canales de distribución, especificando actividades, responsables y presupuesto para el primer año. En el proyecto se definió una estrategia de marketing acorde al contexto territorial y al presupuesto disponible. Las acciones incluyen: Página web, redes sociales (Facebook, Instagram), influenciador gastronómico local, avisos publicitarios, Perifoneo y Tarjetas de presentación. El responsable de estas actividades es el Gerente Emprendedor, teniendo en cuenta que el proyecto es de economía campesina y que el emprendedor debe asumir múltiples funciones mientras fortalece su Unidad Productiva. Estas acciones se consideraron suficientes para el primer año de operación. 4. Ajustar el proceso técnico, incorporando tiempos estandarizados de preproducción y definiendo roles operativos clave para la atención diaria Se aclaró que el emprendedor posee formación técnica del SENA en Cocina y experiencia de toda la vida en preparación de alimentos, adquirida con su señora madre en diferentes entornos de venta de comida. En el Plan de Negocios se describió el proceso técnico de cada plato y las actividades operativas necesarias, acorde a los lineamientos metodológicos de la herramienta. 5. Incluir todos los trámites legales y permisos específicos del sector turístico y gastronómico,

revisando los tiempos y costos reales de obtención. El Plan de Negocios incluye todos los trámites necesarios para el funcionamiento como: Registro mercantil, RUT, Permiso de uso de suelos, certificado del Cuerpo de Bomberos y Plan de saneamiento, limpieza y desinfección. Como técnico del SENA, el emprendedor conoce plenamente estos requisitos y me comprometo a cumplirlos a cabalidad. 6. Revisar la estructura de costos y gastos, asegurando la inclusión de todos los rubros necesarios para la operación y administración del restaurante. La estructura de costos presentada incluye todos los rubros básicos de operación y administración. Se debe aclarar que se ajustó al tope de recursos disponibles en Fondo Emprender, por lo que no fue posible incluir la totalidad de necesidades reales del negocio. Sin embargo, los costos incluidos permiten garantizar la operatividad inicial del restaurante. 7. Ampliar el equipo de trabajo, incorporando personal operativo y de servicio para garantizar la ejecución eficiente del proceso técnico. En la actualidad se cuenta con personal operativo contratado por horas para cubrir la demanda. Dado que la convocatoria está dirigida a la economía campesina y al fortalecimiento del autoempleo, fue necesario registrar únicamente el empleo del emprendedor como obligatorio dentro del proyecto. El apoyo adicional se contrata según la afluencia y la disponibilidad de recursos propios. 8. Reestructurar la proyección de ventas considerando la estacionalidad y los picos de demanda turística en la región. La estacionalidad del sector gastronómico y turístico fue incluida considerando: Semana Santa, mitad de año, diciembre y Año Nuevo y festividades locales y nacionales. No se establecieron meses específicos porque la ejecución del plan depende del momento de la puesta en marcha, pero, los picos y temporadas se describieron adecuadamente según el comportamiento del turismo regional. 9. Cuantificar y fortalecer las metas de impacto social, económico y ambiental, vinculando acciones concretas y medibles con el desarrollo local. El proyecto sí contempla impactos claros y medibles, entre ellos: generación de empleo operativo (meseros, auxiliares), alianzas con alcaldía y Juntas de Acción Comunal, participación activa en tardes campesinas y mercados campesinos, donde se adquieren insumos para el restaurante. Incremento del flujo turístico al municipio y dinamización económica local. Promoción de la gastronomía ancestral y fortalecimiento cultural. Acciones para reducir impacto ambiental, manejo de residuos y aprovechamiento de productos locales. Estas acciones fortalecen el desarrollo territorial y cultural de Samacá. Con base en las aclaraciones y ampliaciones anteriores, respetuosamente solicito que estas observaciones sean tenidas en cuenta para mejorar la calificación del proyecto y realizar una revisión integral del informe de evaluación, en reconocimiento del trabajo técnico, social y empresarial incluido en el Plan de Negocios de ROSA MARÍA COCINA CAMPESTRE. Agradezco su atención y quedo atento a la revisión correspondiente. Cordialmente, Iván Leonardo Sierra Parra Emprendedor

Fecha de entrega en cumplimiento del lineamiento: Miércoles 03 de diciembre de 2025. Hora 6:00 pm.



Claudia Patricia Ruiz Duitama

Dirección de Empleo y Trabajo

Contratista

cruizd@sena.edu.co

PBX: +(57) 601 5461500 Ext:

Dirección General - Calle 57 # 8 - 69 Bogotá D.C.



@SENAcomunica

www.sena.edu.co

**Claudia Patricia Ruiz Duitama**

Dirección General - Dirección De Empleo Y Trabajo -
Contratista
cruizd@sena.edu.co
3133329840
Calle 57 # 8-69

www.sena.edu.co**@SENAcomunica**

Este mensaje y cualquier archivo adjunto pueden contener información pública clasificada y/o reservada bajo custodia o propiedad del SENA, destinada exclusivamente a su(s) destinatario(s). Dicha información debe ser utilizada únicamente para la finalidad con la que fue enviada y en cumplimiento de la normativa aplicable.

Si usted no es el destinatario autorizado o ha recibido este mensaje por error, le solicitamos que omita su contenido, informe de inmediato al remitente por correo electrónico con copia a servicioalciudadano@sena.edu.co y elimine el mensaje. La retención, difusión, distribución o copia de este mensaje está prohibida y puede acarrear sanciones legales.

Para más información, consulte nuestras [Políticas de Seguridad y Privacidad de la Información](#) y las [Políticas de Tratamiento para la Protección de Datos Personales](#), disponibles en el sitio web del SENA.