2166908 EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL

26/10/20 9:33 a. m. - Tambo. Liliana Morcillo Mosquera: 👏👏👏👏
26/10/20 9:34 a. m. - Tambo. Yeni Rojas Tablon: Excelente Carolina
26/10/20 10:46 a. m. - Tambo. Natalia Zúñiga Vargas: Felicitaciones
26/10/20 3:32 p. m. - Juan Manuel Sena: 👏👏👏👏Bravooo👍👍
26/10/20 4:37 p. m. - +57 312 8517722 salió del grupo
26/10/20 4:55 p. m. - +57 317 3473605 salió del grupo
26/10/20 7:27 p. m. - Juan Manuel Sena: PTT-20201026-WA0016.opus (archivo adjunto)
26/10/20 7:28 p. m. - Tambo. Liliana Morcillo Mosquera: Buenas noches juan Manuel gracias por la informacion
26/10/20 7:29 p. m. - Tambo. Liliana Morcillo Mosquera: Una pregunta que materiales llegan para saber que trasporte buscar
26/10/20 7:32 p. m. - Juan Manuel Sena: PTT-20201026-WA0017.opus (archivo adjunto)
26/10/20 7:33 p. m. - Tambo. Liliana Morcillo Mosquera: A si señor muy amable
26/10/20 8:01 p. m. - Tambo. Liliana Morcillo Mosquera: No se que diga el grupo pero debemos escoger dos personas responsables para que se encargen de recoger los materiales tambien se debe tener en cuenta que segun lo que se reclame debe ser contratado el vehiculo y como haríamos para el pago del transporte
26/10/20 8:01 p. m. - Tambo. Liliana Morcillo Mosquera: Propongamos porque la fecha es muy cercana
26/10/20 8:05 p. m. - +57 310 3887723: Por mi parte quiciera fuera liliana morcillo que ella esta muy pendiente de todo este proceso....que piensan las demas
26/10/20 8:05 p. m. - Tambo. Liliana Morcillo Mosquera: Yo podria colaborar pero con otra persona de apoyo, ustedes que dicen o piensan
26/10/20 8:21 p. m. - Tambo Carolina Ardila: Conmigo pueden contar no hay problema si gustan con mucho gusto
26/10/20 8:22 p. m. - +57 310 3887723: Que dia recogeria para poder sacar el dia..fijo cambio de entrega.
26/10/20 8:23 p. m. - Tambo Carolina Ardila: El viernes me parece no sé la compañera
26/10/20 8:29 p. m. - Tambo. Yeni Rojas Tablon: Buenas noches profe, gracias por la información.
26/10/20 8:40 p. m. - +57 310 3887723: Gracias carolina.por su colaboracion para ir a popayan .con liliana recibir los insumos...
26/10/20 8:50 p. m. - +57 323 3504821: Si, muchas gracias a las dos
26/10/20 8:51 p. m. - Tambo. Liliana Morcillo Mosquera: Profe juan Manuel mi correo electrónico seria morcillolili@gmail.com
26/10/20 8:52 p. m. - Tambo. Liliana Morcillo Mosquera: Liliana morcillo Mosquera
26/10/20 8:52 p. m. - Juan Manuel Sena: Ok. El jueves que llegue a Popayán mando el correo
26/10/20 8:53 p. m. - Tambo. Liliana Morcillo Mosquera: Bueno profe
27/10/20 3:02 p. m. - Tambo. Yeny Rojas: Buenas tardes
Somos del grupo de monterredondo, son tan amables y nos dicen cuánto debemos aportar para el transporte
27/10/20 3:05 p. m. - Tambo. Liliana Morcillo Mosquera: Buenas tardes compañeras el viernes envian el listado de lo que llega segun lo que llegue se miraria que transporte se requiere y asi mirar que se contrata un piayo cobra 45.000 si alguien tiene algun conocido que nos cobre mas económico nos informan gracuas3
27/10/20 3:05 p. m. - Tambo. Yeny Rojas: Vale cualquier cosa por favor nos

informas gracias
27/10/20 3:06 p. m. - Tambo. Liliana Morcillo Mosquera: Si con gusto por este medio les informamos, cuantas personas serian las de monterredondo porfa??
27/10/20 3:07 p. m. - +57 313 5695051: La profe liliana acá somos 4 personas
27/10/20 3:08 p. m. - Tambo. Yeny Rojas: Si
27/10/20 3:08 p. m. - Tambo. Yeny Rojas: Gracias
27/10/20 3:08 p. m. - Tambo. Liliana Morcillo Mosquera: Listo señorita..😷
27/10/20 3:17 p. m. - Tambo Carolina Ardila: Claro que si
27/10/20 5:03 p. m. - Tambo Carolina Ardila: ,0
27/10/20 8:48 p. m. - Tambo Carolina Ardila: Buenas noches, El profe Juan Manuel nos puede hacer El favor de informarnos si end in piaguio cabe lo que Se va a traer o si Se busca otro transporte mas amplio.
30/10/20 11:54 a. m. - Juan Manuel Sena: Buenos días. Me permito compartir la información que me llegó por parte de coordinación académica respecto a los materiales
30/10/20 11:54 a. m. - Juan Manuel Sena: ME PERMITO INFORMAR QUE EL PROVEEDOR DEL CTO DE GASTRONOMIA A SOLICITADO MODIFICAR LAS FECHAS DE ENTREGA DE LOS MATERIALES DEBIDO A QUE NO HAN LLEGADO TODOS LOS INSUMOS Y ELEMENTOS XA REALIZAR ENTREGAS COMPLETAS XA CASA FICHA.
POR TANTO LAS FECHAS DE ENTREGA DE LOS MATERIALES SE MODIFICAN DE LA SGTE MANERA
 **1. VIERNES 6 NOV.= ENTREGA ZONA CENTRO(POPAYAN)
2. LUNES 9 NOV= ZONA NORTE(STDER)
3. MIÉRCOLES 11 NOV = ZONA SUR* (BORDO).*
POR FAVOR INFORMAR A SUS GRUPOS XA REORGANIZAR EL RECIBO DE MATERIALES EN LAS ZONAS.
AGRADECEMOS SU PRONTA COLABORACIÓN CON LA INFORMACIÓN QUE PUEDAN DAR A LOS APRENDICES.
MIL GRACIAS 🙏
30/10/20 12:19 p. m. - Tambo. Yeni Rojas Tablon: Buenas gracias por la información
30/10/20 12:40 p. m. - Tambo Carolina Ardila: Gracias muy amable por compartir informacio
30/10/20 12:41 p. m. - Juan Manuel Sena: Este mensaje fue eliminado
30/10/20 12:41 p. m. - Juan Manuel Sena: Este mensaje fue eliminado
30/10/20 12:41 p. m. - Juan Manuel Sena: PTT-20201030-WA0018.opus (archivo adjunto)
30/10/20 12:42 p. m. - Juan Manuel Sena: PTT-20201030-WA0019.opus (archivo adjunto)
30/10/20 1:19 p. m. - Tambo Carolina Ardila: Ok entendido profe Muy amable estoy pendiente para enviar la conformacion de las personas unidad Productiva.
30/10/20 1:46 p. m. - Tambo. Yeny Rojas: Este mensaje fue eliminado
30/10/20 4:41 p. m. - Rodrigo Domínguez: DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN EMPRENDEDOR EN GASTRONOMÍA TIPICA RURAL

Ficha: 2166908
Municipio el Tambo, Vereda el Tablón

Concepto del Punto De Equilibrio
Recordemos, el Punto de Equilibrio nos permite establecer si el negocio a partir de un número determinado de unidades vendidas, genera ganancias o pérdidas.
Todo negocio debe manejar en forma clara y precisa este concepto y no se necesita ser un especialista en finanzas, para manejar el conocimiento para calcularlo.
Se deben tener claro:

- Qué son costos fijos: los Costos Fijos son los que no varían y no dependen del número de unidades de producción, ejemplos los arriendos del local, la nómina o sueldos y los impuestos.

- Qué son los costos variables unitarios: estos costos dependen del número de unidades producidas y deben calcularse por cada unidad producida.
Ejemplos de Costos Variables: los insumos o materias primas o sea lo que se requiere para producir un elemento o producto; el valor del empaque para ese producto, el precio de la distribución del producto, la mano de obra. Se calcula cada variable y se totaliza.

- El precio de venta de cada producto: esto equivale al valor o precio final del producto.

Teniendo claro estos tres conceptos para calcular el punto de equilibrio, sea para un negocio grande o pequeño debemos:

- Una vez calculado el costo de un producto llamado el costo unitario variable, se debe restar del precio de venta unitario. Ejemplo: si producir un par de zapatos cuesta $ 100.000 y se vende en $120.000, el margen de ganancia es $20.000

- Debemos dividir los costos fijos por la ganancia que te arrojó o resultó del punto anterior.

- Finalmente el resultado es el número de unidades que debes vender para comenzar a recibir ganancias.

Si en este ejemplo los costos fijos de la fábrica son: $3.000.000 en pago de arriendo del local, empleados e impuestos.
Y como vendemos cada par de zapatos en $120.000 (precio de venta unitario)
Y sabemos que producir cada par de zapatos cuesta $100.000 (costo de venta unitario). El margen de ganancia en este ejemplo por cada par de zapatos es de $20.000.
En este ejemplo si divides los costos fijos ($3.000.000) entre la utilidad o ganancia por cada par de zapatos ($20.000) da como resultado 150 pares de zapatos 150 pares de zapatos es la cantidad de productos que debes vender para conseguir el punto de equilibrio en donde ni ganas ni pierdes. Lo que significa que cuando vendes 151 pares de zapatos empiezas a ganar y con 150 pares recuperas la inversión y si produces menos de 150 pares estas perdiendo.

TALLER

Realiza un ejercicio en uno de tus productos de tu Unidad Productiva teniendo en cuenta el ejemplo y calcula el punto de equilibrio. Debes tener en cuenta que si tu Unidad Productiva tiene productos diferentes, en cada uno de ellos debes calcular el Punto de Equilibrio, te aclaro éste concepto, pero el ejercicio te pide en uno solo de tus productos.
Solicito este ejercicio porque aunque ya habíamos analizado el Punto de Equilibrio veo necesario en su formación tengan muy claro este concepto, es una herramienta fundamental en su vida empresarial.
Procuren realizar el ejercicio en grupo para lograr las precisiones del concepto y todos alcancen este conocimiento en forma clara y precisa.
Conocen que mi intención es que manejen los temas y sin temores a preguntar, pueden escribir a consultarme lo que necesiten para aclarar las dudas.
Afectuoso saludo,

Rodrigo A. Domínguez A.
Instructor Empresarial.
Cel.3006513115
30/10/20 4:41 p. m. - Rodrigo Domínguez: Punto de E. El tambo. nuevo.docx (archivo adjunto)
Punto de E. El tambo. nuevo.docx
30/10/20 5:08 p. m. - Tambo Carolina Ardila: 👍👍👍🙏
3/11/20 5:03 p. m. - Juan Manuel Sena: Buen día
La entrega c hace en la carrera 3 # 8-27
L placita caucana
Centro
Horario..8am en adelante
3/11/20 5:03 p. m. - Juan Manuel Sena: Xa los q deben recoger materiales de Cto de Gastronomía en la zona centro esta es la dirección en Popayan
3/11/20 5:05 p. m. - Juan Manuel Sena: PTT-20201103-WA0027.opus (archivo adjunto)
3/11/20 5:52 p. m. - Tambo Carolina Ardila: Pl
3/11/20 5:54 p. m. - Tambo Carolina Ardila: Ok muchas gracias a ti profe bendiciones
3/11/20 10:38 p. m. - +57 315 3708877 salió del grupo
4/11/20 6:21 p. m. - Juan Manuel Sena: Buenas noches. Les quiero compartir el tema de este mes, Las salsas madres y las salsas derivadas, entre ellas la mas famosa, La Mayonesa. En este video aprenderemos a realizar una excelente mayonesa, que en su defecto puede ser un Alioli (De Ajo) y otras derivadas muy ricas para todos nuestros eventos, El dia de mañana ya les compartire el taller a desarrollar con estos conocimientos. Muchas gracias
4/11/20 6:22 p. m. - Juan Manuel Sena: https://youtu.be/gXncovaCGvA
4/11/20 6:23 p. m. - Juan Manuel Sena: Salsa Madre Mayonesa.pdf (archivo adjunto)
Salsa Madre Mayonesa.pdf
4/11/20 6:23 p. m. - Juan Manuel Sena: Salsas derivadas.pdf (archivo adjunto)
Salsas derivadas.pdf
4/11/20 6:24 p. m. - Juan Manuel Sena: Feliz Noche
4/11/20 9:07 p. m. - Tambo. Liliana Morcillo Mosquera: Gracias

4/11/20 10:19 p. m. - Tambo   Carolina Ardila: Muchas gracias
4/11/20 10:21 p. m. - Tambo. Yeni Rojas Tablon: Buena noche
Gracias
5/11/20 8:18 a. m. - Juan Manuel Sena: Taller de Mayonesa y derivadas Juan Manuel Castro.pdf (archivo adjunto)
Taller de Mayonesa y derivadas Juan Manuel Castro.pdf
5/11/20 8:18 a. m. - Juan Manuel Sena: AUD-20201105-WA0006.mp3 (archivo adjunto)
5/11/20 8:18 a. m. - Juan Manuel Sena: Buenos dias. Les comparto el dia de hoy el taller del mes de Noviembre y una breve explicasion de la emulsion en la mayonesa,
5/11/20 8:19 a. m. - Juan Manuel Sena: En la mañana estare enviando la lista de materiales a la lider de la unidad productiva. Quien es?
5/11/20 8:19 a. m. - Juan Manuel Sena: Muchas gracias
5/11/20 8:28 a. m. - Juan Manuel Sena: También tener en cuenta la entrega de materiales el día de mañana. Estar muy temprano en la dirección que les di porque son. Muchas formaciones que reciben materiales y si no. Llegamos primero no tocaría esperar muchas horas. Lo ideal sería estar entre 7 y 7.30 alla
5/11/20 8:32 a. m. - Tambo.   Liliana Morcillo Mosquera: Buen dia muchas gracias
5/11/20 9:15 a. m. - +57 313 5695051: Hola profe buen día tengo entendido q la lider es YENY POTOSI Y LA PROFE LILIANA
5/11/20 9:16 a. m. - Juan Manuel Sena: Tienen los números porfa?
5/11/20 9:20 a. m. - +57 313 5695051: 2 contactos.vcf (archivo adjunto)
5/11/20 9:23 a. m. - Juan Manuel Sena: Muchas gracias
5/11/20 9:27 a. m. - +57 313 5695051: Vale profe
5/11/20 7:54 p. m. - Tambo. Yeni Rojas Tablon: Buenas noches
El día de mañana se recibirá los materiales por parte del sena.

Para lo cual se requiere que se tomen decisiones y se de un aporte de $7.000.

Se les invita para que el día de mañana nos reunamos en la Escuela de El Tablón.

Hora 5: 00 pm.

Recuerden es de vital importancia reunirnos, debido a que varios de los insumos que llegan son perecederos y debemos sacar el mayor provecho
5/11/20 7:54 p. m. - Tambo. Yeni Rojas Tablon: Agradecemos su participación
5/11/20 8:24 p. m. - +57 323 3504821: Ok
5/11/20 8:37 p. m. - Tambo   Carolina Ardila: Ok con mucho gusto
5/11/20 8:37 p. m. - Tambo   Carolina Ardila: Muchas grqcias
6/11/20 3:15 p. m. - Tambo.   Liliana Morcillo Mosquera: Buenas tardes para informar si hay la posibilidad de reunirnos a las 4:30
6/11/20 5:40 p. m. - Tambo.   Liliana Morcillo Mosquera: acta de entrega de materiales El Tambo 100.pdf (archivo adjunto)
acta de entrega de materiales El Tambo 100.pdf
6/11/20 5:59 p. m. - Tambo. Yeni Rojas Tablon añadió a Tambo. Jimena Ruiz Escobar
6/11/20 6:20 p. m. - Tambo. Yeni Rojas Tablon: IMG-20201106-WA0032.jpg (archivo adjunto)
9/11/20 8:18 p. m. - Tambo.   Liliana Morcillo Mosquera: Buenas noches. Confirmado. Me escriben por favor las recetas que vamos a realizar del recetario y con que grupo comenzamos. Muchas gracias
9/11/20 8:20 p. m. - Tambo.   Liliana Morcillo Mosquera: Envío el profe juan manuel

9/11/20 8:21 p. m. - Tambo. Liliana Morcillo Mosquera: Por favor para que escogamos las recetas
9/11/20 8:21 p. m. - Tambo. Liliana Morcillo Mosquera: Para este fin de semana sábado y domingo
10/11/20 7:14 a. m. - Juan Manuel Sena: Buenos días. Por favor no olvidar mandarme las recetas que vamos a realizar este fin de semana. Hay plazo solo hasta mañana en la mañana. Muchas gracias
10/11/20 7:35 a. m. - Tambo. Liliana Morcillo Mosquera: Si señor, gracias
10/11/20 8:58 a. m. - Tambo Carolina Ardila: Ok
13/11/20 5:53 p. m. - Juan Manuel Sena: Buenas noches. Quería saber como esta todo para mañana. Si ya tienen los ingredientes el lugar. Muchas gracias
13/11/20 5:56 p. m. - +57 310 3887723: PTT-20201113-WA0042.opus (archivo adjunto)
13/11/20 5:58 p. m. - Juan Manuel Sena: PTT-20201113-WA0043.opus (archivo adjunto)
13/11/20 6:00 p. m. - Juan Manuel Sena: Salsa agridulce en lomo de cerdo
Rollo de carne
Pastas a la bolognesa
Carne de res lomo en salsa
Salsa de bechamel
Costilla de cerdo
Ensaladas
Trucha
Arroces
Ajies
Pollo a la cazadora campesino
Champús
Empanada de platano
Agua de sábila frutal colombiana
Pizza
Salsas
13/11/20 6:10 p. m. - +57 310 3887723: PTT-20201113-WA0044.opus (archivo adjunto)
13/11/20 6:10 p. m. - +57 310 3887723: PTT-20201113-WA0045.opus (archivo adjunto)
13/11/20 6:14 p. m. - Juan Manuel Sena: Listo mis señoras. A las 10 am Dios mediante estaré allá. Feliz noche
13/11/20 6:50 p. m. - +57 323 3504821: Buena noche, mañana a qué hora nos encontramos para organizar...
13/11/20 6:51 p. m. - Tambo. Liliana Morcillo Mosquera: A las 9,30 si dios quiero
13/11/20 6:51 p. m. - +57 313 5695051: Listo porfe
13/11/20 6:52 p. m. - +57 323 3504821: Yo puedo comprar lo que hace falta para llevarlo e una vez...
13/11/20 6:52 p. m. - Tambo. Liliana Morcillo Mosquera: Bueno
13/11/20 6:52 p. m. - Tambo. Liliana Morcillo Mosquera: Ahora miramos bien y te aviso
13/11/20 6:52 p. m. - +57 323 3504821: Bueno
13/11/20 6:52 p. m. - +57 313 5695051: Q pena y al fin cual es la receta
13/11/20 6:53 p. m. - Tambo. Liliana Morcillo Mosquera: Este señorita s
13/11/20 6:55 p. m. - Tambo. Liliana Morcillo Mosquera: Salsa agridulce en lomo de cerdo
Rollo de carne
Pastas a la bolognesa
Carne de res lomo en salsa

Salsa de bechamel
Costilla de cerdo
Ensaladas
Trucha
Arroces
Ajies
Pollo a la cazadora campesino
Champús
Empanada de platano
Agua de sábila frutal colombiana
Pizza
Salsas
13/11/20 6:55 p. m. - Tambo. Liliana Morcillo Mosquera: Y este listdo se envio
13/11/20 6:55 p. m. - Tambo. Liliana Morcillo Mosquera: Ustedes pueden mirar otros platos para el domingo
14/11/20 8:59 a. m. - +57 323 3504821: Profesor, buen día
Una pregunta, para el lomo en salsa agridulce se hace necesario un horno?
14/11/20 9:07 a. m. - Juan Manuel Sena: Es el cerdo en salsa agridulce... Es en fritura con la sals incorporada al final.. Se necesitan sarten es
14/11/20 9:10 a. m. - +57 323 3504821: Mmmm ya
14/11/20 9:11 a. m. - +57 323 3504821: Gracias
14/11/20 2:18 p. m. - Rodrigo Domínguez: Apreciados aprendices, sigo esperando a quienes no han completado los talleres, para poder registrar todas las evidencias. Las dudas que tengan pueden consultarlas Saludos.

2166908 EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL
Chat aprendiz Yeny Rojas

14/10/20 8:03 p. m. - Tambo. Yeny Rojas: HOLA BUENAS NOCHES. ADJUNTO AQUI EL TALLER PLANTEADO YA RESUELTO CON MI GRUPO DE TRABAJO CONFORMADO POR
14/10/20 8:03 p. m. - Tambo. Yeny Rojas: Taller Tambo el Proveedor (1).docx (archivo adjunto)
Taller Tambo el Proveedor (1).docx
14/10/20 8:04 p. m. - Tambo. Yeny Rojas: YENNI PAOLA CORTES - LUCELY GONZALES - DANIELA VERGARA Y ANDERSON FELIPE CHACON
14/10/20 9:25 p. m. - Rodrigo Domínguez: Muy bien excelente presentación y contenido. Felicitaciones!!!
14/10/20 9:29 p. m. - Tambo. Yeny Rojas: Gracias
2/11/20 1:00 p. m. - Tambo. Yeny Rojas: Buen día
2/11/20 1:01 p. m. - Tambo. Yeny Rojas: Como esta?
2/11/20 1:01 p. m. - Tambo. Yeny Rojas: Que pena molestarlo hoy
2/11/20 1:02 p. m. - Tambo. Yeny Rojas: Es que el grupo de Monterredondo necesitamos saber como es lo de los uniformes
2/11/20 1:03 p. m. - Tambo. Yeny Rojas: Los podemos hacer nosotros o es grupal?
3/11/20 8:07 p. m. - Rodrigo Domínguez: Buenas noches apreciada aprendiz Yeny, llegué de Rosas y le expliqué las alternativas a la aprendiz Lucelly, quien preguntó lo mismo, ella tiene el contacto de la señora que hace los trabajos para que se puedan enterar bien. Mañana voy a Villa Rica, pero en la tarde espero estar en Popayán si necesitan hablar conmigo. Saludos.
3/11/20 8:25 p. m. - Tambo. Yeny Rojas: Vale muchas gracias que pase buena noche
3/11/20 8:37 p. m. - Rodrigo Domínguez: Gracias igualmente, saludos.

2166908 EMPRENDEDOR EN GASTRONOMIA TIPICA RURAL
Chat aprendiz Yeni Rojas

11/10/20 12:07 p. m. - Los mensajes y las llamadas están cifrados de extremo a extremo. Nadie fuera de este chat, ni siquiera WhatsApp, puede leerlos ni escucharlos. Toca para obtener más información.
11/10/20 12:07 p. m. - Tambo. Yeni Rojas Tablon: Buenos días
Como le va profe?
11/10/20 12:08 p. m. - Tambo. Yeni Rojas Tablon: Usted de pronto conoce de alguien que maneje el tema de publicidad?
11/10/20 12:08 p. m. - Tambo. Yeni Rojas Tablon: Que pena escribirle en su día de descanso
11/10/20 12:08 p. m. - Tambo. Yeni Rojas Tablon: 🙈🙈
11/10/20 12:09 p. m. - Rodrigo Domínguez: Apreciada aprendiz Yeni, que necesitas.
11/10/20 12:10 p. m. - Tambo. Yeni Rojas Tablon: Profe necesito un aviso y flayers de publicidad para un restaurante, el tema es que en este momento no contamos con mucho recursos económicos
11/10/20 12:10 p. m. - Tambo. Yeni Rojas Tablon: O mejor dicho le puedo llamar y contarle
11/10/20 12:10 p. m. - Tambo. Yeni Rojas Tablon: 🙈🙈
11/10/20 12:11 p. m. - Rodrigo Domínguez: Con gusto, saludos
11/10/20 5:25 p. m. - Tambo. Yeni Rojas Tablon: Buenas tardes
11/10/20 5:26 p. m. - Tambo. Yeni Rojas Tablon: IMG-20201011-WA0072.jpg (archivo adjunto)
11/10/20 5:28 p. m. - Tambo. Yeni Rojas Tablon: PTT-20201011-WA0073.opus (archivo adjunto)
11/10/20 5:41 p. m. - Tambo. Yeni Rojas Tablon: IMG-20201011-WA0074.jpg (archivo adjunto)
11/10/20 9:04 p. m. - Rodrigo Domínguez: Con gusto, saludos.
13/10/20 2:06 p. m. - Rodrigo Domínguez: Apreciada aprendiz Yeni, hablé con el compañero sobre el aviso y manifiesta que el viernes tiene la propuesta. Sirve para el viernes, me informa por favor. Saludos
13/10/20 2:10 p. m. - Tambo. Yeni Rojas Tablon: Buenas tardes
Como le va?

Claro que si

Es posible me regale el contacto?
13/10/20 2:10 p. m. - Tambo. Yeni Rojas Tablon: Gracias Dios le pague
14/10/20 9:03 p. m. - Tambo. Yeni Rojas Tablon: Grupo 3 El Tablon.docx (archivo adjunto)
Grupo 3 El Tablon.docx
14/10/20 9:03 p. m. - Tambo. Yeni Rojas Tablon: Buenas noches envió desarrollo del taller
14/10/20 9:16 p. m. - Rodrigo Domínguez: Muy bien Yeni, Diana y Edgar, felicitaciones el análisis es correcto y las respuestas son todas acertadas. Ya les registré la evidencia a los tres. Saludos
14/10/20 9:22 p. m. - Tambo. Yeni Rojas Tablon: Gracias que descance
14/10/20 9:26 p. m. - Rodrigo Domínguez: Igual, saludos.
14/10/20 9:27 p. m. - Tambo. Yeni Rojas Tablon: Profe que pena la hora de

escribirle, usted nos puede hacer el favor de compartirnos los otros talleres, no más le quede tiempo, lo que pasa es que no los encuentro en el grupo
14/10/20 9:38 p. m. - Rodrigo Domínguez: Con gusto, mañana lo hago. Saludos
14/10/20 9:52 p. m. - Tambo. Yeni Rojas Tablon: Mil gracias
Dios le bendiga
16/10/20 5:34 p. m. - Tambo. Yeni Rojas Tablon: Buenas tardes como le va
16/10/20 9:50 p. m. - Rodrigo Domínguez: Yeni buenas noches, acabó de llamar el compañero, me asegura que de lunes a martes me entrega su encargo, está viajando y llega mañana en la tarde. Saludos
16/10/20 9:51 p. m. - Tambo. Yeni Rojas Tablon: Vale profe
Porfa le recomiendo los talleres
16/10/20 10:02 p. m. - Rodrigo Domínguez: Mmm, claro ya le miro, con tantas cosas. Saludos
16/10/20 10:06 p. m. - Tambo. Yeni Rojas Tablon: Vale que descance
16/10/20 10:06 p. m. - Rodrigo Domínguez: Yeni llevamos Emprendimiento, el Proveedor y el de Contabilidad.
16/10/20 10:08 p. m. - Tambo. Yeni Rojas Tablon: Porfa se los recomiendo
16/10/20 10:09 p. m. - Rodrigo Domínguez: NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN EMPRENDEDOR EN GASTRONOMÍA TÍPICA RURAL
Número de Ficha: 2166908
Municipio El Tambo, Vereda El Tablón
Taller: El Proveedor

Nuestra formación como “ Emprendedores en Gastronomía Típica Rural, nos ofrece el conocimiento de saber cómo realizar negociaciones con los Proveedores, quienes son las personas que nos van a suministrar periódicamente las materias primas o insumos para la producción de otros productos, materias primas que no conseguimos a veces con facilidad en nuestro sector y que son fundamentales para la fabricación de productos relacionados en la elaboración de productos en gastronomía de nuestra Unidad Productiva o negocio, que hemos decidido Emprender para poner en práctica nuestros conocimientos, o bien también para servicio familiar.
 A ésta persona a quien vamos a necesitar periódicamente se denomina el PROVEEDOR y con quién vamos a establecer relaciones comerciales, para que nos provea o nos suministre los materiales para la producción de nuestros bienes o productos, este proveedor puede ser una persona u otra empresa y nos pueden suministrar materias primas para transformarlas o en ocasiones productos para venderlos directamente sin transformación.
Hay proveedores de productos, que son los tangibles o sea se pueden tocar, un vehículo por ejemplo. Hay proveedores de servicios, en estos casos se recibe el servicio pero no se puede palpar o tocar, la telefonía por ejemplo. Y hay proveedores de recursos como los bancos, básicamente de créditos o los socios capitalistas, o las cooperativas o algunas autoridades que tienen manejo financiero. Existen otros tipos de proveedores pero vamos a manejar estas tres clasificaciones por el momento. Recuerden que hay proveedores mayoristas y proveedores minoristas.

1ª Pregunta: Creen ustedes que es importante analizar la trayectoria del proveedor para seleccionar el que más nos convenga para nuestra Unidad Productiva o negocio? Den explicación de la razón de sus respuestas. Todas las respuestas son válidas y las analizaremos.

2ª Pregunta: Será conveniente, independientemente del valor de lo que vamos a comprar, buscar información detallada del proveedor y firmar un contrato y determinar que el proveedor esté dentro de los patrones de calidad y buen servicio, para nuestra Unidad Productiva o negocio? Den explicación a sus respuestas. Todas las respuestas son válidas y las analizaremos.

3ª Pregunta: Cuáles serían las consecuencias para nuestra Unidad Productiva el no pago oportuno de facturas o un manejo inadecuado de cobranzas del proveedor? Den explicación de sus análisis. Todas las respuestas son válidas y las analizaremos.

4ª Pregunta: Creen ustedes que se debe tener un solo proveedor en nuestra Unidad Productiva o por contrario manejar la posibilidad de varios proveedores? Cuáles son las justificaciones de sus respuestas. Todas las respuestas son válidas y las analizaremos.

5ª Pregunta: Incentivos de parte de los proveedores como obsequios de insumos o descuentos lograrían una relación más perdurable o duradera con nuestra Unidad Productiva o negocio? Si su respuesta es positiva qué estímulos esperaría y de ser la respuesta negativa, cuáles son las razones. Todas las respuestas son válidas y las analizaremos.

6ª Pregunta: Una vez seleccionados sus proveedores consideran que se debe organizar Unidad Productiva con participación de todos los integrantes de esta formación para la producción y comercialización de los productos gastronómicos aprendidos? Todas las respuestas son válidas y las analizaremos.

7ª Pregunta: Algunos de los productos para gastronomía provenientes de nuestros proveedores y que son materia prima para la elaboración de nuestros platos merecen atención especial porque de ello depende el éxito del plato en su montaje, presentación y aceptación. Una de las condiciones necesarias e imprescindibles para ofrecer preparaciones de calidad es recibir mercancía de primera calidad y en condiciones apropiadas es decir frescas. ¿Cómo creen pueden reducir, como empresarios, estos riesgos para garantizar insumos adecuados y por consiguiente los productos o platos que vayan a ofrecer? Todas las respuestas son válidas y las analizaremos.

De igual manera que en los talleres anteriores, espero todas sus inquietudes si necesitan aclaraciones o se les presentan dudas pueden comunicarse por whatsapp
¡¡Felicidades!!
Rodrigo A. Domínguez A.
Instructor Empresarial
Cel 3006513115.
21/10/20 2:30 p. m. - Tambo. Yeni Rojas Tablon: Buenas tardes
Como le va?
21/10/20 2:31 p. m. - Tambo. Yeni Rojas Tablon: Profe cuenteme que razón me.tiene del.diseñador porfa
21/10/20 2:39 p. m. - Rodrigo Domínguez: Apreciada aprendiz Yeni, estoy pendiente apenas llegue hablo con él, hoy estoy en Cajibío y se también se encuentra viajando. Saludos

21/10/20 8:39 p. m. - Tambo. Yeni Rojas Tablon: Vale muchas gracias
22/10/20 4:03 p. m. - Tambo. Yeni Rojas Tablon: Grupo 3 TALLER EL PROVEEDOR.docx (archivo adjunto)
Grupo 3 TALLER EL PROVEEDOR.docx
22/10/20 4:11 p. m. - Tambo. Yeni Rojas Tablon: Buenas tardes
Le envió el taller.

Porfa si tiene otro porfa me lo comparte.

Gracias
22/10/20 6:08 p. m. - Rodrigo Domínguez: Apreciada Líder, llego y leo su trabajo. Saludos.
22/10/20 6:11 p. m. - Tambo. Yeni Rojas Tablon: Gracias
23/10/20 1:12 p. m. - Tambo. Yeni Rojas Tablon: Grupo 3 TALLER de EMPRENDIMIENTO.docx (archivo adjunto)
Grupo 3 TALLER de EMPRENDIMIENTO.docx
26/10/20 5:29 p. m. - Tambo. Yeni Rojas Tablon: Buenas tardes profe
Como le va?
28/10/20 11:26 a. m. - Rodrigo Domínguez: Apreciada Líder Yeni, me complace mucho revisar sus trabajos, el empeño en resolver las preguntas en forma acertada y el orden de los trabajos la califican muy bien. Felicitaciones, ya registré su evidencia.
28/10/20 11:27 a. m. - Rodrigo Domínguez: Yeni, estuve en Balboa, razón no le había escrito antes. Saludos
28/10/20 11:29 a. m. - Rodrigo Domínguez: En la tarde estoy en Popayán y me pongo a resolver el favor que solicitó y le escribo. Saludos.
28/10/20 11:31 a. m. - Tambo. Yeni Rojas Tablon: Gracias profe si hay más talleres pendientes por fa nos dice y nos lo comparte
28/10/20 11:32 a. m. - Rodrigo Domínguez: Con gusto, saludos.
7/11/20 11:09 a. m. - Tambo. Yeni Rojas Tablon: Buenos días profe
7/11/20 11:09 a. m. - Tambo. Yeni Rojas Tablon: Como le va?
7/11/20 11:10 a. m. - Tambo. Yeni Rojas Tablon: Cuenteme 🤔🤔
Cuenteme que respuesta hubo del logo porfa
7/11/20 11:16 a. m. - Rodrigo Domínguez: Apreciada aprendiz Yeni, hemos tenido un inconveniente, el tiempo, está viajando duro pero me garantiza lo hace, ya lo tiene en borrador. Puede ud. esperar un poco que él se desocupe más.
7/11/20 11:32 a. m. - Tambo. Yeni Rojas Tablon: Vale gracias
7/11/20 11:57 a. m. - Rodrigo Domínguez: Estoy muy pendiente del asunto. Saludos