ASESORIA DE FORMULACION PLAN DE NEGOCIOS ASOCIACION GASTRONOMICA DE MUJERES MONTE Y SAZON

Guardar | Marcar como complet... | Guardar y cerrar | Actualizar | Comprobar acceso | Cerrar Tarea | Proceso | Asignar | Agregar a la cola | Compartir

ASESORIA DE FORMULACION PLAN DE NEGOCIOS ASOCIACION GASTRONOMICA DE MUJERES MONTE Y SAZON : Guardado

Tarea · Tarea

Sigen Patricia Marulanda Pinedo
Propietario

REGISTRO DE ACTIVIDADES | Relacionados

Asistencia de formulario

Datos de asesoría

Cliente / UP	*	ASOCIACION GASTRONOMICA DE MUJERES MONTE Y ZA...	Contacto	*	MARTHA LUCIA CAMPUZANO
Tipo de contacto	*	En la empresa (cara a cara)	Tipo de sesión	*	Seguimiento
Canal de atención	*	Presencial	Programa	*	Emprendimiento
Área de asesoría	*	Plan de negocios	Asesoría para	*	Creación de Empresa FE
Sociedades BIC	*	No	Ayuda adicional	*	Plan de negocio
Economía popular	*	No	Economía campesina	*	No

Fecha realización	*	4/04/26
		8:00 AM
Tiempo		2 horas
2,00		

Notas

Antecedentes del cliente: ---

Resumen de la sesión de asesoría *

1. SALUDO DE BIENVENIDA

Se recibe a la emprendedora con un caluroso saludo de bienvenida animándola a iniciar la formulación de su plan de negocio para ser presentados en convocatorias 2026.

2. REVISION DEL PLAN DE NEGOCIOS FE

Se realizó la revisión integral del plan de negocio del proyecto Asociación Gastronómica de Mujeres Monte y Sazón, iniciativa dedicada a la preparación y comercialización de comidas típicas de la región de La Guajira como gallina criolla, iguana guisada, chivo, arepas de maíz, mote, friche y demás preparaciones de comida de monte. Durante el proceso se verificó el cumplimiento de cada uno de los módulos exigidos por Fondo Emprender SENA, confirmando que el proyecto cuenta con viabilidad técnica, comercial, financiera, sanitaria, legal y de impacto para su postulación en convocatorias.

En el módulo de mercado se identificó una demanda significativa por la gastronomía tradicional guajira, tanto en consumidores locales de Fonseca y municipios cercanos como en turistas que visitan la región buscando experiencias culturales auténticas. La propuesta de valor se centra en rescatar, preservar y comercializar recetas ancestrales elaboradas por mujeres cabeza de hogar, utilizando ingredientes de la zona y técnicas de cocción en leña que conservan el sabor original. El modelo de negocio integra venta directa en punto de atención, servicio de domicilio, atención de eventos y participación en ferias gastronómicas municipales y departamentales, con precios competitivos dirigidos a estratos 1, 2 y 3.

En el componente técnico y operativo se revisó el portafolio gastronómico con sus fichas técnicas, gramajes, tiempos de cocción y presentación de platos. Se validó el proceso productivo desde la compra de insumos a proveedores locales hasta el almacenamiento, preparación en cocina certificada, empaque en recipientes biodegradables y entrega del producto. Se verificó la dotación requerida que incluye estufa industrial, congeladores, mesas de acero inoxidable, utensilios, menaje, fogones artesanales para preparaciones tradicionales y punto de venta,

En el módulo organizacional se estructuró un equipo conformado por mujeres asociadas que garantiza la generación de mínimo siete empleos formales directos:.

En la parte financiera se ajustaron las proyecciones de ventas por plato y por canal, se validaron los costos de materias primas perecederas, empaques, servicios públicos y nómina, confirmando que el flujo de caja proyectado a cinco años es positivo en todos los periodos. Los indicadores financieros cumplen con los parámetros de viabilidad establecidos por el SENA, demostrando que el proyecto es rentable y con punto de equilibrio alcanzable en el primer año. En el módulo de impacto se evidenció el aporte social con la generación de empleo formal para mujeres cabeza de hogar, el rescate del patrimonio gastronómico inmaterial de la región y el fortalecimiento de la identidad cultural wayuu y criolla. El impacto económico se refleja en la compra de insumos a campesinos y productores locales de Fonseca, y el impacto ambiental se mitiga con el uso de empaques biodegradables, manejo adecuado de aceites usados y reducción de desperdicios mediante planificación de producción.

3. ESCOGENCIA DE LA CONVOCATORIA

Una vez culminada la revisión integral del plan de negocio del proyecto Asociación Gastronómica de Mujeres Monte y Sazón, donde se confirmó el cumplimiento de todos los módulos exigidos por Fondo Emprender SENA en los componentes de mercado, técnico, organizacional, financiero, sanitario, legal y de impacto, se define que la iniciativa se presentará en la