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

ASESORIA FORMULACION PLAN DE NEGOCIO PANIFICADORA Y DISTRIBUCIONES EL SOL : Guardado

Tarea · Tarea

Sigen Patricia Marulanda Pinedo
Propietario

REGISTRO DE ACTIVIDADES | Relacionados

Asistencia de formulario

Cliente / UP	*	PANIFICADORA Y DISTRIBUCIONES EL SOL	Contacto	*	INELDA MARIA VASQUEZ MEJIA
Tipo de contacto	*	En el centro (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	*	2/04/26
		10:00 AM
Tiempo		2 horas
		2,00

Notas

Antecedentes del cliente: ---

Resumen de la sesión de asesoría *

Datos generales
Plan de Negocio: Panificadora y Distribuciones el sol
Emprendedor: INELDA MARIA VASQUEZMEJIA
Cedula: 39049937
Teléfono: 3163857614
Email: ineldavasquez@gmail.com
Dirección: Calle 17 #19-35

1. SALUDO DE BIENVENIDA:

se le da la bienvenida al emprendedora INELDA MARIA VASQUEZ MEJIA, manifestándole el apoyo para realización de la formalización de su plan de negocios.

2. REVISION DEL PLAN DE NEGOCIO FE

Se realizó la revisión integral del plan de negocio del proyecto Panificadora y Distribuciones El Sol, iniciativa dedicada a la producción y distribución de panes elaborados con masa madre y un alto porcentaje de ingredientes saludables. 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 y de impacto para su postulación en convocatorias vigentes.

En el módulo de mercado se validó la existencia de una demanda creciente por productos de panificación artesanal, funcionales y nutritivos, dirigidos a consumidores entre 20 y 60 años de estratos 2 al 5, deportistas, personas con intolerancia al gluten o que buscan reducir el consumo de azúcar y harinas refinadas. La propuesta de valor se centra en panes de masa madre con fermentación lenta de 24 a 48 horas, elaborados con harinas integrales, de centeno, espelta, semillas de chía, linaza y ajonjolí, sin aditivos, conservantes ni grasas trans, lo que mejora la digestibilidad y el aporte nutricional del producto. El modelo de negocio integra la venta directa al consumidor y la distribución a tiendas saludables, cafeterías y restaurantes aliados.

En el componente operativo se revisó el portafolio de productos con sus fichas técnicas, gramajes, tabla nutricional y vida útil, así como el proceso productivo que incluye activación de masa madre, amasado, fermentación controlada, horneado y empaque en bolsas de papel kraft. Se verificó la dotación requerida que contempla horno industrial, amasadora, cámara de fermentación, mesas de acero inoxidable, refrigerador. En el módulo organizacional se estructuró un equipo base que garantiza la generación de mínimo UN empleo formal directo.

En la parte financiera se ajustaron las proyecciones de ventas por línea de pan y por canal de distribución, se validaron los costos de materias primas certificadas, empaques ecológicos y gastos logísticos, confirmando que el flujo de caja proyectado a cinco años es positivo en todos los periodos. Los indicadores financieros TIR, VPN y PRI cumplen con los parámetros de