ASESORIA DE FORMULACION PLAN DE NEGOCIO PRODUCTOS MULTIUSOS LA FE

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

ASESORIA DE FORMULACION PLAN DE NEGOCIO PRODUCTOS MULTIUSOS LA FE : Guardado

Tarea · Tarea

Sigen Patricia Marulanda Pinedo
Propietario

REGISTRO DE ACTIVIDADES | Relacionados

Asistencia de formulario

Datos de asesoría

Cliente / UP	*	PRODUCTOS ALIMENTICIOS LA FE	Contacto	*	EDUARDO RAFAEL HERNANDEZ MIER
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	*	30/03/26
		2:00 PM
Tiempo		2 horas
		2,00

Notas

Antecedentes del cliente: ---

Resumen de la sesión de asesoría *

Datos generales:
Plan de Negocio: PRODUCTOS ALIMENTICIOS LA FE
Emprendedor: EDUARDO HERNANDEZ MIER
Cedula: 84075606
Teléfono: 3016785850
Email: hernandezmiere@gmail.com
Dirección: CALLE 6 #5-E85 BARRIO VILLA MAICAO

1. SALUDO DE BIENVENIDA:
Se le da la bienvenida al emprendedor Eduardo Hernández Mier , manifestándole el apoyo para seguir avanzando en la formulación de su plan de negocios. Con la intención de presentarlo en las convocatorias 2026

2. REVISION DEL PLAN DE NEGOCIOS FE:
Se realizó la revisión integral del plan de negocio del proyecto Productos Multiusos La Fe, iniciativa dedicada a la elaboración y comercialización de vinagre y salsa negra para uso culinario e industrial. 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.

En el módulo de mercado se identificó una oportunidad clara en el segmento de condimentos y aderezos, dirigido a hogares, restaurantes, comidas rápidas, asaderos y empresas de catering en La Guajira y departamentos cercanos. La propuesta de valor se basa en productos de calidad, con formulaciones estandarizadas, sabor tradicional mejorado, precios competitivos y presentación en envases PET y garrafas para clientes institucionales. El vinagre se elabora mediante fermentación acética controlada y la salsa negra bajo fórmula propia con base de salsa de soya, panela, especias y caramelos naturales, sin colorantes artificiales, lo que permite atender tanto el consumo doméstico como el canal HORECA.

En el componente operativo se revisó el proceso productivo desde la recepción de materias primas certificadas hasta el filtrado, pasteurizado, envasado y etiquetado, garantizando inocuidad y vida útil de 12 meses. Se verificó la dotación requerida que incluye marmitas en acero inoxidable, tanque de fermentación, dosificadora, taponadora, mesas de trabajo y estantería, todo respaldado con las tres cotizaciones exigidas por Fondo Emprender para sustentar el presupuesto de inversión. En el módulo organizacional se estructuró un equipo que garantiza la generación de mínimo tres empleos formales directos: un jefe de producción, un operario de envasado y un auxiliar de ventas y distribución, todos vinculados a seguridad social y prestaciones de ley.

En la parte financiera se ajustaron las proyecciones de ventas por producto y por presentación, se validaron los costos de materias primas, envases, etiquetas y gastos de operación, 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. impacto ambiental mediante el plan de reutilización de agua en procesos de lavado