



1. Producto:

- Catering

2. Marca:

- Ruta del Sancocho



3. Descripción del Producto:

Generar empleo para aquellas personas de ciudad bolívar, donde a través de la visita de personas se visibilizaran procesos políticos, culturales, artísticos, etc que se desarrollan en la localidad.

4. Objetivos del Producto:

Generar oportunidades de empleo, por medio de iniciativa que promuevan mejorar y concientizar la importancia de cambiar algunos hábitos alimenticios contribuyendo a la generación de empleo y así mismo generando conciencia social a través de la ruta turística.

5. Objetivo General:

Creación, calidad, servicio de Alimentos, para los diferentes visitantes que llegan a la localidad, guiados por la organización Ojo al Sancocho, en donde se hará un acompañamiento por parte de los guías a través del territorio de la localidad 19.

6. Objetivo Específico:

Organizador de ruta por la localidad de Ciudad Bolívar y alimentos durante la visita.

7. Antecedentes:

Cubriremos la ruta con el acompañamiento de guías que tendrán como fin mostrar los diferentes procesos culturales, estructurales, políticos, artísticos, etc., dentro de la localidad de Ciudad Bolívar.

8. Problemática:

Este Producto es creado para cubrir los diferentes eventos propuestos ya que no es fácil Acceder a un servicio de este manitú en la localidad.

9. Justificación:

Cubrir la gran demanda en las diferentes actividades programadas, grabaciones, eventos de gran escala, foros, reuniones, festivales, Eventos Sociales, artísticos, culturales ctr

10. Investigación de Mercados:

Este proyecto maneja Ay B por lo que se requiere vigilancia constante del departamento de salud necesitara ser aprobada, sus instalaciones. También necesitarás una licencia de venta para que puedas pagar los impuestos de ventas de los ingresos en el estado. Además, necesitarás una licencia para "hacer negocios como" (DBA) la empresa de catering. Solicitará una licencia de venta y DBA a través de la oficina de administración de tu municipio.

Permisos para un Establecimiento de Alimentos y Bebidas

- *Registro Sanitario INVIMA*
- *Modificación de Resoluciones de Certificaciones de Buenas Prácticas de Manufactura BPM.*
- *Aceptación de Certificados en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) de otros países.*
- *Asignación de la Inspección Permanente en Plantas de Beneficio de Bovinos, Bufalinos, Porcinos y Aves de Corral.*
- *Auditoría y Certificación de Establecimientos Exportadores de Carne, Productos Cárnicos Comestibles o Derivados Cárnicos de Terceros Países que desean Admisibilidad de sus Productos en Colombia*
- *Certificación de Implementación y Funcionamiento del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (Control Points) HACCP, en la Industria de Alimentos Certificación para Establecimiento Procesador de Alimentos en Condiciones sanitarias y Buenas Prácticas de Manufactura.*
- *Certificaciones y Autorizaciones de los Productos Competencia de INVIMA*
- *Certificado de Calidad de Alimentos y Bebidas Alcohólicas*
- *Evaluación Farmacológica de Medicamentos*
- *Registro Sanitario INVIMA para Alimentos Importados*
- *Inscripción y autorización sanitaria de plantas de beneficio animal de las especies bovinos, bufalinos, porcinos y aves de corral, desposte y desprese destinados para consumo humano*
- *Inspección y certificación de alimentos, materias primas e insumos de importación y exportación en sitios de control en primera barrera*

- Modificación de Registro Sanitario INVIMA
- Notificación Sanitaria para productos de higiene doméstica y productos absorbentes de higiene personal
- Permiso Sanitario INVIMA para fabricación y venta de alimentos elaborados por Microempresarios

11. Estrategias de Mercado:

Este proceso además de visibilizar nuestro territorio también busca un enfoque social para la construcción de nuevas iniciativas generando y promoviendo educación y empleo en habitantes de un sector estigmatizado por su ubicación.

12. Proyecciones de Ventas:

La ruta será concretada con mínimo 5 días de anticipación, el valor esta dado a continuación:

Transporte	\$250.000 de 1 hasta 14 personas por vehículo.
Almuerzo	\$10.000 c/u
Refrigerio	\$3.000 c/u
Guía coordinador de 8 am a 5 pm	\$100.000
Acompañamiento continuo de defensa civil y primeros auxilios (opcional para ciudadanos residentes en Bogotá, obligatorio para extranjeros)	\$200.000 1 hasta 14 personas
Servicio de oficina física y/o servicio de oficina móvil (portátil, llamada celular y fijo)	\$50.000 1 hasta 14 personas

13. Hábitos de Compra:

Este producto se podrá adquirir por medio de la organización sueños Films Colombia a través de Ojo al Sancocho Producciones.

14. Plan de Compras:

Se realizara la compra de los alimentos un día antes en la horas de la mañana en la plaza de mercado ABASTOS la cual es una identidad que cumple con los requisitos sanitarios que exige la secretaria de salud y donde podremos encontrar variedad de frutas y hortalizas frescos, para brindar a nuestros productos mejores índices de satisfacción a nuestros clientes después los transportaremos en un vehiculo que especifica la ley para no perder las cadenas de fríos de algunos alimentos o maltrato de los productos una vez ubicados en la cocina apropiadamente, se llevara a cabo su preparación.

15. Costos de Producción:

La inversión de cada plato será costeadada por medio de recetas estándar como por ejemplo la que se puede observar en la grafica, la cual nos permitirá detalladamente observar el costo total de cada plato.



Ejemplo de costeo y receta

RECETA ESTÁNDAR					 <small>www.tajapyme.com</small> <small>CONSULTORÍA Y CAPACITACIÓN</small> <small>ESPECIALIZADA EN NEGOCIOS</small>	
Nombre de la receta: Sopa de Pasta		Elaboró: Estela		Aprobó: Ángel	Fecha: 15/novi/2008	
INGREDIENTES	PRECIO	UNIDAD	CANTIDAD	IMPORTE		
Jitomate	17.00	KG	1.50	\$ 25.50		
Cebolla	12.90	KG	0.30	\$ 3.87		
Pasta	5.00	Paquete	4.00	\$ 20.00		
Caldo de pollo	7.00	Lt	3.00	\$ 21.00		
Espinaca	6.00	manejo	2.00	\$ 12.00		
Sal y otros	3.00		1.00	\$ 3.00		
Aceite	12.00	Lt	0.10	\$ 1.20		
				Costo de la receta:		\$ 86.30
				Porciones:		20
				Costo por porción	\$ 5.32	
<small>Ojo: Aquí solo estamos sumando los costos directos de la receta. Aún falta considerar los costos indirectos (gastos en luz, renta, agua, sueldos, impuestos y otros).</small>						
Procedimiento / Elaboración			Precauciones			
Dorar la pasta con un poco de aceite			No calentar demasiado por que se sala.			
Licuar el jitomate con la cebolla			No dorar la pasta demasiado porque se quema			
Ferir y de jar sazonar el jitomate hasta que cambie de color			No mover ni cocer de más porque se bate.			
Agregar caldo de pollo, sal y dos litros de agua. Asegurarse que esté bien de sal.						
Dejar cocinar por 15 min y agregar la espinaca perfectamente lavada y desinfectada, cortada en tiritas.						
<small>www.tajapyme.com</small> <small>CONSULTORÍA - ESPECIALIZADA - CAPACITACIÓN</small> <small>MAXIMIZACIÓN DE RESULTADOS</small>						

16. Descripción Conceptual:

- Generar empleo para aquellas mujeres cabezas de familia de escasos recursos económicos, que vivan en la localidad.
- Crear empresa.
- Promover la educación a través del trabajo.
- Prestar un servicio de calidad y una alimentación adecuada a los clientes
- Conocimiento de los procesos que se realizan en la localidad 19.

17. Evidencia de Apoyo:

La empresa empleara a mujeres solteras de escasos recursos, donde se busca a través de la educación contrarresta el desempleo en la localidad.



18. Perfil Psicografico:

Este proyecto tiene como objetivo buscar la identidad, la pluriculturalidad, los valores de liberta, autonomía, solidaridad y sobre todo el valor de construir paz desde la localidad, la comunidad y la familia en un país acostumbrado a un relato de violencia, odio, guerra y desesperanza.

Por ese motivo no hay rango de edad ni público específico para prestar este servicio.

19. Consumidor- Comprador-Decididor:

Contaremos con 4 personas en la parte de producción; como ya lo hemos dicho mujeres cabezas de hogar que vivan en el sector, con habilidad de aportar soluciones en la cocina y en aprender la importancia de consumir productos naturales realizados en la empresa .

Dos personas encargadas para organizar y manejar la parte logística de la ruta, entre sus funciones está la guía dentro de la localidad, manejo de horarios en cada parada, pago laboral, acompañamiento. Estas personas estarán en disposición de los visitantes, diligentes, aportando a las inquietudes de los visitantes.

20. Ejemplos de Itinerarios y algunos lugares de la localidad.

Punto de salida y llegada:

Portal Túnal: entrada principal.

Hora: 8 a.m. a 5 p.m.

Forma de Pago: EFECTIVO día del recorrido.

Ejemplos de itinerario:

ITINERARIO

1 Portal Túnal

2 Onces, Puente del Indio, Palo del horcado, Colegio ICES

6 Almuerzo

7 Charla con Zorreros underground

8 Recorrido por asentamiento de desplazados.

9 Retorno Portal Túnal

ITINERARIO

1 Portal Túnal

2 Onces

3 Recorrido Gimnasio Real de Colombia

4 Charla con zorreros underground

5 Almuerzo

6 Recorrido asentamiento de desplazados

7 Recorrido a botadero Doña Juana

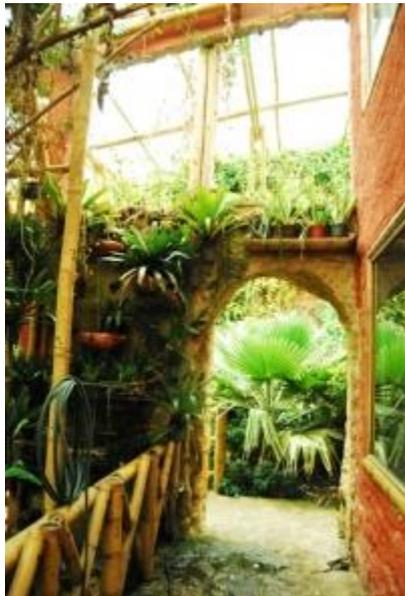
8 Onces

9 9 Recorrido asentamiento de desplazados

10 Onces

Nuestro recorrido siempre tendrá como visita insignia al Colegio Gimnasio Real de Colombia, ya que es uno de los ejemplos de desarrollo ecológico más claros existentes en la localidad.





Estos son algunos de los lugares históricos más representativos de la localidad.



Puente del Indio

También se llama Puente de la sangre, porque en esa época no se contaba con la maquinaria ni la tecnología que nos brinda la época actual y todos estos trabajos se realizaban sin las más mínimas precauciones y por ende sucedían muchos accidentes, por esta razón se piensa que en esta construcción hay sangre de indígenas.

Fue construido con el esfuerzo de los hombres en largas horas de trabajo y su legado quedó para maravillar a todos sus visitantes, hoy muy seguramente adorna la portada de alguna revista internacional y su historia la conocen los niños, las niñas de esta generación.



Piedra del Muerto

Magdalena, era la cocinera de Don Olegario Fon negra, Magdalena una mujer respetuosa y sumisa, madre de un hijo de escasos años y desde muy temprano le había enseñado el oficio de pastor. Un día este chico estaba cuidando un rebaño de ovejas y la mamá se había demorado en traerle el almuerzo, el hijo se reveló y la insultó.

Entonces la mamá en medio de su pena le hecha una maldición; diciéndole que tenía un corazón de piedra. Esto sucede un jueves santo, y el viernes santo un vecino le dijo que su hijo se había convertido en una piedra y todos los años, desde entonces Magdalena venía hacerle la visita a su hijo; convertido en

pedra y a llorar las amarguras de su maldición. La piedra ha crecido, tiene forma humana, brazos, piernas, cabeza y tronco.

Los años pasan lentamente y la piedra tiene el tamaño de un adulto, esta piedra reposa en el mismo sitio donde se origina esta leyenda, entre los barrios Capri y Lucero. Es un verdadero misterio, dicen que tiene un espíritu y que asusta a las personas. Hoy en día una pequeña cripta protege la piedra, bajo el cuidado de la defensa civil del sector. **La piedra del muerto** es considerada como uno de los símbolos patrimoniales de Ciudad Bolívar.



Diferentes Miradores

Los miradores de Ciudad Bolívar, forman parte de nuestra cultura y estarán ahí para todos ustedes.



Palo del Ahorcado POTOSÍ

Muchos de los habitantes que han llegado le atribuyen muchas leyendas de ahorcados, pero la verdad; este es el más cercano a la realidad contado por Santiago Guzmán y socializado en el ámbito local por la historiadora Blanca Pineda.

El palo del ahorcado es uno de los símbolos mudos que forman parte de esta historia local, que genera pertenencia y es considerado patrimonio de Ciudad Bolívar. Parte del terreno aún pertenece a la familia de Cobos y corre el peligro

de ser invadido. Si esto sucede, se entierra parte de las leyendas y legados históricos.

Evidencias de Apoyo

En este video se podrá observar el requerimiento del catering por los diferentes puntos de Ciudad Bolívar y los eventos cubiertos por el momento

Ciudad Bolívar la ruta del sancocho versión para internet: https://youtu.be/-GnSMxOC_AI



Ciudad Bolivar la ruta del sancocho version para internet

www.youtube.com

Colegio Gimnasio Real de Colombia

Video Clip con la Mojarra Eléctrica:

<https://www.youtube.com/watch?v=09Xb9Oq2dKI>

Daniel Cruz / Milena Sánchez Poveda
Celular: 313 355 46 19 / 313 8687912
Lugar: Colombia, Ciudad Bolívar, Lucero Medio
e-mail: Filmscolombia@gmail.com
www.buenaspautas.com