

EMPRENDIMIENTO GASTRONÓMICO

Facultad de Ciencias de la Comunicación e Información

Asignatura: Emprendimiento

Duración: 12 semanas

Horas: 3h semanales. 3h teóricas

JUSTIFICACIÓN:

De acuerdo con un reporte del Banco Mundial, Latinoamérica es la región más emprendedora del mundo aunque nuestros emprendimientos muchas veces pecan en no incluir el componente de innovación. No es secreto para nadie que a todos los ciudadanos venezolanos nos ha tocado reinventarnos. Sin duda alguna el emprendimiento ha sido la opción y/o decisión de muchos. En tiempos de pandemia todos descubrimos algo que, adicional a nuestro trabajo o profesión, también hacíamos bien y significaba una entrada extra; una vía alterna para conseguir ingresos personales o soluciones a los problemas que ocasionan la crisis.

El emprendimiento como lo conocemos hoy día es, básicamente, el proceso de iniciar y llevar a término un proyecto de negocio por cuenta propia. A todo emprendedor lo caracteriza una ilusión máxima. Ilusión de que el producto y/o servicio sea exitoso, de que la idea tenga aceptación, de que las debilidades se conviertan en fortalezas, y, sobre todo, de que el entorno y el país donde decidamos recorrer ese camino del emprendimiento nos presente más oportunidades que obstáculos. Empezar es cumplir un sueño. Materializar un proyecto. Ver a un grupo de personas creyendo y apostando por tu idea. No es una experiencia lineal; para nada. Tampoco podría definirlo como un camino sencillo, pero, lo que sí puedo asegurarles es que es una decisión de la que jamás se van a arrepentir. El emprendimiento es como la vida: una montaña rusa de emociones, de aciertos y errores, de gente increíble y de otra que no lo es tanto.

Con esta materia quiero que descubran lo capaces que son. Que entiendan que Venezuela es un país de futuro y oportunidades. Que se den cuenta que si nosotros creemos en nuestra idea, los demás, también van a creer. Que con ganas, determinación, compromiso y responsabilidad absolutamente todo es posible.

La realidad país nos hace más fuertes. Se los aseguro. Y también les aseguro que después de emprender jamás querrán dejar de recorrer ese camino.

MARCO CONCEPTUAL:

Partiendo del impacto que tiene hoy el emprendimiento en la realidad empresarial venezolana debemos tener en cuenta a qué se refiere el emprendimiento y cuáles son los pasos a seguir para lograr un emprendimiento exitoso en un país como Venezuela.

El recurso del emprendimiento está al servicio de los ciudadanos y todos somos capaces de iniciarnos en este camino. El secreto está en conocer cómo debemos hacerlo y de qué manera podemos diferenciarnos de los demás

emprendedores. Es clave el tema de la innovación, y, por supuesto, de estar convencido de tu idea, de tener un plan de negocios aterrizado en la realidad y de amar lo que haces.

OBJETIVOS:

1. Comprender qué es el emprendimiento y cuál es su importancia.
2. Identificar los pasos para emprender.
3. Comprender el campo gastronómico como un área con muchas oportunidades de emprendimiento.
4. Analizar lo que significa emprender en Venezuela.
5. Conocer las herramientas para lograr un emprendimiento exitoso y sostenible en el tiempo.

SEMANA	TEMA	CONTENIDO	BIBLIOGRAFÍA
1-2	Fundamentos básicos de emprendimiento.	Qué es.Cuál es su importancia. Cuáles son sus principales características. Para qué sirve emprender.	https://responsabilidadsocial.net/emprendimiento-que-es-definicion-tipos-caracteristicas-y-ejemplos/
3-4	¿Cómo emprender en Venezuela? Conocer a ti para después poder entender tu negocio y analizar si se ajusta a la realidad país que vivimos.	Pasos a seguir. Por dónde empezar. Qué leyes y/o normativas aplican a los emprendedores. Existe algún vacío legal.	https://www.asambleanacional.gob.ve/storage/documentos/leyes/ley-para-el-fomento-y-desarrollo-de-nuevos-emprendimientos-20211116202828.pdf
5-6	¿Cuál es la posición del Estado venezolano frente al emprendimiento? ¿Existen muchos emprendimientos gastronómicos en nuestro país?	Incentivos. Protección. Programas de formación. Diplomados, cursos, etc. Cómo empieza un emprendedor. En qué creen. En quién se apoyan. Aliados o competidores. Cómo	https://lega.law/lega-letter-215-ley-para-el-fomento-y-desarrollo-de-nuevos-emprendimientos/

		manejar la inseguridad jurídica.	
7-8	El ser emprendedor.	<p>Qué te define. Cómo debe ser tu actitud frente a la competencia. En qué te debes enfocar para mantenerte en el mundo de los emprendedores.</p> <p>Edades.</p> <p>Características.</p> <p>Fortalezas. Qué te brinda el ser emprendedor. Qué diferencia un emprendedor de un empresario. ¿Son definiciones excluyentes? ¿Puedo pasar de emprendedor a empresario?</p>	<p>https://www.bbva.com.ar/economia-para-tu-dia-a-dia/emprendedores/bbva-te-cuenta-que-es-ser-emprendedor.html</p> <p>https://www.bbva.com/es/sostenibilidad/emprendedores-empresarios-diferencias-similitudes/</p>
9-10	¿Por qué emprender en el área gastronómica?	<p>Distintas ramas. Cómo empezar. Elementos claves. Qué quieres lograr. Qué tipo de emprendimiento gastronómico deseas: foodie, distribución, producción.</p>	<p>https://www.barcelonaculinaryhub.com/blog/negocios-gastronomicos-originalidad</p>
11-12	Herramientas claves para un emprendedor.	<p>Análisis DOFA. Análisis de mercado. Cómo aterrizar el emprendimiento. Cómo innovar, es decir, como tener un elemento diferenciador. Cómo experimentar en el mundo del emprendimiento. Cómo saber si es realmente lo que deseo hacer.</p>	<p>Material Programa Emprende – IESA.</p> <p>Material Diplomado de Emprendimiento y Gestión de Empresas.</p>

Estrategias de enseñanzas y propuestas metodológicas:

Las clases serán totalmente dinámicas. Se utilizará todo el material que se considere necesario para cumplir con los objetivos. Los alumnos tendrán que hacer algunas presentaciones sobre sus ideas de negocio y en todo momento se buscará construir un ambiente cómodo y seguro para que no duden en intervenir y plantear sus proyectos e inquietudes.

Se planificarán charlas con distintos emprendedores del área para que los alumnos conozcan distintos puntos de vista y aprendan sobre casos de éxito.

Isabela López Carrillo.