



**Centro de
Educación Continua,
Abierta y Virtual**

EMPRENDEFEST - EDICIÓN GASTRONÓMICA

PRESENTACIÓN:

En el marco del fortalecimiento de las competencias prácticas y el espíritu emprendedor de los estudiantes del programa de Administración de Empresas, se realiza EMPRENDEFEST-edición gastronómica. Este evento tiene como propósito principal visibilizar los emprendimientos gastronómicos desarrollados por los estudiantes, al tiempo que se consolida como un espacio experiencial de aprendizaje dentro de la universidad.

El evento cuenta con la participación de estudiantes, docentes, administrativos y visitantes interesados en la gastronomía. Durante el encuentro, se llevarán a cabo una conferencia central y dos talleres temáticos, los cuales estarán enfocados en la relación entre la administración y el emprendimiento, aportando a la formación integral de los asistentes, y estos serán realizados por los estudiantes.

POBLACIÓN:

Estudiantes, profesores, administrativos y visitantes del programa de Administración de Empresas de la Universidad del Cauca.

OBJETIVO GENERAL:

Visibilizar los emprendimientos gastronómicos de los estudiantes del programa de Administración de Empresas de la Universidad del Cauca, mediante un espacio experiencial que integre la práctica emprendedora con la formación académica.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Promover la participación activa de los estudiantes en espacios de aprendizaje práctico a través de la exposición de sus emprendimientos gastronómicos.
- Fomentar el diálogo académico y la retroalimentación entre estudiantes, docentes y visitantes en torno al emprendimiento y la gestión empresarial.
- Integrar conocimientos teóricos de la administración con experiencias reales de emprendimiento en el sector gastronómico.
- Fortalecer las habilidades comunicativas, comerciales y organizacionales de los estudiantes mediante la presentación y promoción de sus productos.
- Ofrecer actividades académicas y recreativas que estimulen el interés por la cultura emprendedora en la comunidad universitaria.



**Centro de
Educación Continua,
Abierta y Virtual**

CONTENIDO (EJES TEMÁTICOS):

El proceso de EMPRENDE FEST- Edición gastronómica se desarrollará en las siguientes etapas:

1. Organización de la muestra gastronómica: Los emprendedores prepararán sus stands en la plazoleta, donde presentarán y ofrecerán sus innovadores productos gastronómicos a los asistentes.
2. Conferencia "cocina el éxito": Con un enfoque práctico y estratégico, el conferenciante nos hablará sobre temas clave para brindar a los asistentes una visión integral para el desarrollo de un emprendimiento gastronómico sólido y competitivo.
3. Taller "Cocinando oportunidades: A través de un taller dinámico, el tallerista busca inspirar a través de su experiencia personal cómo conectar la formación en administración de empresas con el mundo gastronómico.
4. Taller "De la receta a la marca: Durante este taller el objetivo será que los asistentes puedan aprender como un emprendimiento puede transformarse y crecer a partir de apostarle a la diferenciación, trabajando en una idea de evolución de negocio.

METODOLOGÍA:

La metodología de EMPRENDEFEST responde a una lógica experiencial y participativa, centrada en el estudiante como agente activo de su proceso formativo.

Se prioriza el aprender haciendo, a través de la interacción directa con el entorno del emprendimiento. Cada componente del evento (conferencia, talleres y vitrina emprendedora) se interrelaciona para propiciar una formación integral, donde se desarrollan competencias como liderazgo, comunicación, trabajo en equipo, pensamiento estratégico y creatividad empresarial. Además, se estimula el diálogo interdisciplinar y la construcción colectiva del conocimiento, al integrar a distintos actores de la comunidad universitaria en un mismo espacio de aprendizaje.

El evento se articula en tres momentos fundamentales: una conferencia central, dos talleres temáticos y una muestra emprendedora gastronómica, permitiendo a los estudiantes vivenciar el emprendimiento desde una perspectiva académica, creativa y aplicada.



Centro de
Educación Continua,
Abierta y Virtual

1. Conferencia Central: "Cocina el Éxito"

Este espacio tiene como finalidad ofrecer una visión estratégica sobre el emprendimiento gastronómico, abordando temáticas clave como innovación, propuesta de valor, sostenibilidad y competitividad en el sector. La conferencia será impartida por un experto en emprendimiento con experiencia en la industria alimentaria, quien compartirá herramientas prácticas y casos reales que inspiren a los estudiantes a fortalecer sus proyectos. Esta actividad marca la apertura del evento y busca generar una reflexión inicial en los participantes.

Propósito: Brindar fundamentos teóricos y prácticos que orienten la consolidación de proyectos gastronómicos viables desde una perspectiva administrativa.

2. Talleres Temáticos

Se desarrollarán dos talleres diseñados e implementados por los propios estudiantes, promoviendo así el aprendizaje activo, la creatividad y el trabajo colaborativo. Cada taller busca conectar el conocimiento teórico del plan de estudios con la experiencia real del emprendimiento.

Taller 1: "Cocinando Oportunidades"

En este taller, se abordará cómo identificar y aprovechar oportunidades de negocio en el campo gastronómico, integrando conceptos administrativos como análisis de entorno, segmentación de mercado y planeación estratégica. Será una experiencia dinámica y motivacional, donde los estudiantes compartirán sus vivencias emprendedoras, resaltando la importancia de la resiliencia y la visión empresarial.

Taller 2: "De la Receta a la Marca"

Este taller se centrará en el desarrollo de marca, diferenciación de productos y posicionamiento en el mercado. Se trabajarán elementos relacionados con el marketing gastronómico, la identidad visual y la propuesta de valor, brindando herramientas para la proyección comercial de los emprendimientos. El taller finalizará con una actividad práctica donde los participantes idearán conceptos de marca para productos reales.

Propósito: Potenciar habilidades creativas, analíticas y comunicativas de los estudiantes, mediante el desarrollo de actividades formativas lideradas por ellos mismos.

3. Muestra Emprendedora Gastronómica

Coronando el evento, se llevará a cabo una feria gastronómica en la plazoleta de la universidad, donde los estudiantes emprendedores expondrán y comercializarán sus

Acreditada en
ALTA CALIDAD
*Resolución 6218 de junio de 2019

Carrera 2 Calle 15N - Sector Tulcán
Popayán - Cauca - Colombia

cecav@unicauca.edu.co, mercadocecav@unicauca.edu.co
www.unicauca.edu.co

Celular – WhatsApp 3226722387





Universidad
del Cauca

Centro de
Educación Continua,
Abierta y Virtual

productos ante la comunidad académica y el público visitante. Cada stand será diseñado como una vitrina de negocio, en la que se aplican principios de presentación de producto, atención al cliente, branding y estrategia comercial. Este espacio se concibe como una plataforma de visibilización, retroalimentación y validación del modelo de negocio, fomentando la interacción entre los estudiantes, los docentes y los asistentes, en un entorno dinámico, festivo y académico.

Propósito: Favorecer el aprendizaje práctico mediante la exposición real de los emprendimientos, promoviendo la autoevaluación, la mejora continua y el fortalecimiento de habilidades empresariales.

INSCRIPCIONES Y PAGOS: 22 de mayo de 2025

FECHA DE INICIO: 22 de mayo de 2025

FECHA DE FINALIZACIÓN: 22 de mayo de 2025

DURACIÓN: 10 horas

HORARIO: 7:00 a.m. a 5:00 p.m.

LUGAR: Auditorio 401 FCCEA, plazoleta FCCEA

VALOR INVERSIÓN: SIN COSTO

CUPOS LIMITADOS

CERTIFICA UNIVERSIDAD DEL CAUCA

Te invitamos a inscribirte en el siguiente enlace:

1. Ingrese a: <https://bit.ly/InscripcionesCECAV>
2. Seleccione el evento en el cual se desea inscribir (**EMPRENDEFEST - EDICIÓN GASTRONÓMICA**)

Más información:

Centro de Educación Continua, Abierta y Virtual
Correo electrónico: mercadeocecav@unicauca.edu.co
WhatsApp: 322 6722387

Acreditada en
ALTA CALIDAD
*Resolución 6218 de junio de 2019

Carrera 2 Calle 15N - Sector Tulcán
Popayán - Cauca - Colombia
cecav@unicauca.edu.co, mercadeocecav@unicauca.edu.co
www.unicauca.edu.co
Celular – WhatsApp 3226722387





Universidad
del Cauca

Centro de
Educación Continua,
Abierta y Virtual

ORGANIZA: Programa de Administración de Empresas.

Acreditada en
ALTA CALIDAD

*Resolución 6218 de junio de 2019

Carrera 2 Calle 15N - Sector Tulcán
Popayán - Cauca - Colombia

cecav@unicauca.edu.co, mercadocecav@unicauca.edu.co

www.unicauca.edu.co

Celular – WhatsApp 3226722387



ISO 9001:2015 (C) CONARSA



IQNET CO-SC-CER-15882