

Preguntas guía para la caracterización de la cadena de valor

Eslabón Territorio

1. ¿Cuál es el origen de las Semillas que utilizan para la producción de los cultivos?
2. ¿Quiénes son las personas que producen los cultivos para ser utilizados en la cocina tradicional?
3. ¿Cuáles son las actividades que realizas para cultivar los productos que utilizas en la cocina?
4. ¿De dónde provienen los ingredientes que utilizas para la elaboración de alimentos?

Eslabón Transformación

1. ¿El proceso que realizas para obtener un producto es agroindustrial o artesanal?
2. ¿Quiénes participan en el proceso de transformación o elaboración de alimentos?
3. ¿En qué capacitarías a tu equipo de trabajo para reforzar los procesos de transformación y elaboración de alimentos?
4. Describe tus costos de transformación o elaboración de alimentos

Eslabón Comercialización

1. ¿Quiénes son los principales consumidores del alimento que elaboras?
2. ¿Qué tan satisfechos se sienten estos consumidores con la calidad de los alimentos?
3. ¿De dónde creen, tus consumidores, que provienen tus insumos o ingredientes para la elaboración de los alimentos?
4. ¿Qué canales estás utilizando para hacer llegar tu producto al consumidor final? ¿Son los canales correctos?

Haz una recopilación de las actividades productivas que realizas para la elaboración de alimentos, por ejemplo: -Compra de insumos: ¿Qué necesitas y quién le surte? "Necesito maíz y se surte con el productor Juan Pérez del pueblo".

¿Qué necesitas y quién te surte?	Actividad	¿Qué obtienes y a quién le vendes?