

CÓDIGO	FOR-PC-17
FECHA	14/02/2024
VERSIÓN	02
SECRETARIA DE DESARROLLO ECONOMICO	

TIPO DE ACTIVIDAD PRODUCTIVA QUE SE IMPLEMENTARÁ

El proyecto estará centrado en la **comercialización de productos agropecuarios y artesanales** propios de la región de Maicao, con un fuerte enfoque en la cultura Wayuu. La actividad productiva principal consistirá en la **venta de carne de chivo**, uno de los productos más representativos del sector agropecuario local, y la **comercialización de artesanías Wayuu**, como mochilas, hamacas, y otros productos elaborados por artesanos de la comunidad. Además, el proyecto incluirá la **oferta gastronómica**, con la creación de una plazoleta de comidas dedicada a la venta de platillos típicos basados en los productos locales.

COMPONENTES DE LA ACTIVIDAD PRODUCTIVA:

Comercialización de Carne de Chivo:

La carne de chivo es uno de los productos agropecuarios más importantes de la región, especialmente valorado por su calidad y tradición. Los productores locales, mayormente de la comunidad Wayuu, suministrarán carne fresca que será vendida en los expendios de caprino construidos en el área.

Producción y Venta de Artesanías Wayuu:

Las artesanías Wayuu son mundialmente conocidas por su calidad y tradición cultural. El proyecto proporcionará un espacio dedicado a la venta de productos como mochilas, hamacas, sombreros y otros artículos hechos a mano, elaborados por artesanos de la comunidad. Estas artesanías no solo representan una fuente importante de ingresos para las familias Wayuu, sino que también son un símbolo de su cultura y tradición. El espacio servirá como una plataforma para promocionar y vender estos productos a nivel local y, eventualmente, expandirse a mercados regionales y nacionales.

Oferta Gastronómica:

El proyecto incluirá una **plazoleta de comidas** donde se ofrecerán platillos típicos de la región, preparados principalmente con carne de chivo y otros productos locales. Esta actividad busca atraer tanto a la población local como a los turistas que visiten el municipio, promoviendo la gastronomía Wayuu y proporcionando una experiencia culinaria auténtica. Los quioscos de comidas dentro de la plazoleta permitirán la venta de productos preparados directamente a los visitantes, integrando la tradición cultural y la oferta agropecuaria en un solo espacio.

Objetivo de la Actividad Productiva:



CÓDIGO	FOR-PC-17
FECHA	14/02/2024
VERSIÓN	02
SECRETARIA DE DESARROLLO ECONOMICO	

El principal objetivo de esta actividad productiva es **fortalecer la economía local** mediante la **comercialización eficiente y culturalmente significativa de productos típicos agropecuarios y artesanales**. El proyecto se enfoca en mejorar las condiciones para la producción y venta de estos productos, proporcionando un espacio adecuado para que los pequeños productores y artesanos puedan comercializar directamente sus bienes, generando un impacto positivo tanto en la economía como en la preservación de la cultura Wayuu.

ÁREAS DE PRODUCCIÓN, LA PRODUCCIÓN ESTIMADA Y LA CARACTERIZACIÓN DEL PRODUCTO.

A. Áreas de Producción

El proyecto está diseñado para fortalecer tres áreas clave de producción: el procesamiento y comercialización de carne de chivo, la oferta de artesanías Wayuu, y el sector gastronómico mediante la operación de restaurantes que promuevan la cocina local. Estas actividades se desarrollarán en un espacio total de 2,021 m², con subdivisiones específicas para cada área productiva y comercial.

Áreas y sus funciones:

1. Proveedores y Producción Primaria (Carne de Chivo):

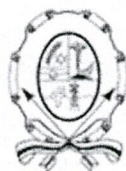
- Asociados: 31 proveedores (productores locales de ganado caprino).
- Función: Los proveedores abastecerán a los expendios y restaurantes con carne fresca de chivo. Trabajan en áreas rurales cercanas a Maicao, donde crían los chivos utilizando métodos tradicionales.
- Espacio: Áreas dedicadas para la recepción y almacenamiento de la carne antes de su distribución.

2. Expendedores de Carne y Procesamiento:

- Asociados: 20 expendedores de carne.
- Función: Venta directa de carne fresca de chivo al público. Los expendedores tendrán puntos de venta dentro del área comercial del proyecto (Ver diseño arquitectónico), asegurando que los productos cumplan con los estándares sanitarios.
- Espacio: Áreas dedicadas a la comercialización de carne de chivo y derivados.

3. Gastronomía (Restaurantes y Asaderos):

- Asociados: 8 restaurantes y asaderos.



CÓDIGO	FOR-PC-17
FECHA	14/02/2024
VERSIÓN	02
SECRETARIA DE DESARROLLO ECONOMICO	

- Función: Preparación y venta de platos tradicionales de la región, especialmente basados en carne de chivo, en la plazoleta de comidas. Los restaurantes también tienen un papel clave en la promoción de la gastronomía local y la atracción de turistas.
- Espacio: Cada restaurante tendrá una infraestructura modular para la realización de actividades (Ver planos de diseño).

4. Apoyo Logístico y Administrativo:

- Matarifes: 20 asociados, responsables del sacrificio de los chivos en mataderos locales. Estos últimos localizados, por razones sanitarias, por fuera del área de desarrollo del proyecto. De forma transversal la administración municipal garantiza la operación de estos sitios, en donde se realiza el sacrificio de los animales.
- Recolectores de desechos y cargadores: 5 asociados que gestionan los residuos y manejan la carga para garantizar la limpieza y operación del espacio. Se reitera que son espacios que, por sanidad, se encuentran localizados por fuera del área de desarrollo del proyecto.
- Personal de limpieza de vísceras: 8 asociados que garantizan la sanidad en el manejo de las vísceras.
- Relajadores de carne: 2 asociados que aplican técnicas para mejorar la calidad de la carne.
- Auxiliar administrativo: 1 encargado de la gestión documental y de inventarios, coordinando los flujos de trabajo administrativos.

Se reitera que esta actividad de apoyo logístico se realiza en mataderos locales, por fuera del área de desarrollo del proyecto.

B. Producción Estimada inicial, teniendo en cuenta las nuevas condiciones de infraestructura y servicios.

El proyecto manejará volúmenes significativos de producción, con especial énfasis en la carne de chivo y su comercialización, además de la oferta gastronómica local y la venta de artesanías Wayuu.

Carne de Chivo:

- Proveedores: Los 31 proveedores producirán un estimado de 10.800 chivos al año, lo que corresponde a 900 chivos mensuales.
- Producción mensual de carne: Cada chivo genera aproximadamente 15 kg de carne utilizable, lo que equivale a 13,5 toneladas mensuales.



CÓDIGO	FOR-PC-17
FECHA	14/02/2024
VERSIÓN	02
SECRETARIA DE DESARROLLO ECONOMICO	

- Producción anual: 162 toneladas de carne de chivo al año.

Venta de Carne Fresca:

- Expendedores: Los 20 expendedores ofrecerán carne de chivo fresca diariamente.
- Volumen diario de venta: Se estima que el grupo de expendedores venda 300 kg de carne por día (20 animales / día).
- Volumen mensual de venta: 300 kg diarios x 30 días = 9.000 kg mensuales.
- Volumen anual de venta: 108 Toneladas

Gastronomía (Restaurantes y Asaderos):

- Platos servidos: Los 8 restaurantes prepararán un promedio de 160 platos al día utilizando productos locales, principalmente carne de chivo (20 platos / punto).
- Consumo diario de carne: Se estima un uso promedio de 48 kg (0,3 kg/plato) diarios de carne de chivo para la preparación de platos.
- Consumo mensual de carne: 48 kg diarios x 30 días = 1.440 kg mensuales.
- Consumo anual de carne: 17,28 toneladas.

Artesanías Wayuu:

- Producción anual: La comunidad Wayuu producirá y comercializará aproximadamente 2.400 unidades de artesanías al año, incluidas mochilas, hamacas y otros productos tradicionales.
- Ventas estimadas: Con un precio promedio de \$150,000 COP por producto, se proyectan ingresos significativos para las familias artesanas.

El proyecto involucra a 20 expendedores de carne, 8 restaurantes, y 31 proveedores de ganado caprino, generando un impacto directo en la producción agropecuaria y artesanal de la región. La producción estimada incluye 162 toneladas de carne de chivo al año y 2,500 unidades de artesanías Wayuu, con ingresos importantes para las familias productoras. El enfoque principal será la promoción y comercialización eficiente de estos productos, beneficiando tanto a la comunidad local como al turismo.

C. Caracterización de los Productos

El proyecto se centra en dos categorías principales de productos: agropecuarios y artesanales, ambos esenciales para la cultura y economía de la región de Maicao.

CARNE DE CHIVO:



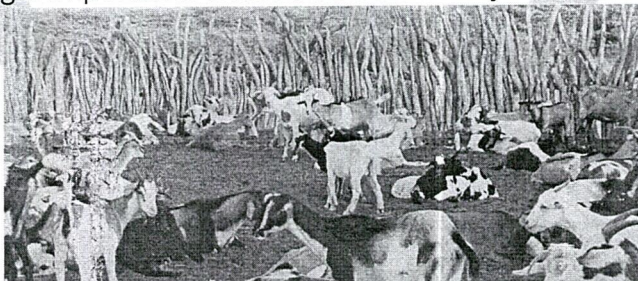
CÓDIGO	FOR-PC-17
FECHA	14/02/2024
VERSIÓN	02
SECRETARIA DE DESARROLLO ECONOMICO	

- Descripción: Carne fresca de chivo, producto estrella del sector agropecuario local, con una alta demanda por su calidad y valor cultural. Los chivos son criados en las áreas rurales de Maicao utilizando técnicas tradicionales.
- Usos: Vendida en su forma fresca para el consumo doméstico o utilizada en la preparación de platos típicos servidos en los restaurantes.
- Certificación: Todos los expendios de carne cumplirán con las normativas sanitarias para garantizar productos seguros y de alta calidad.

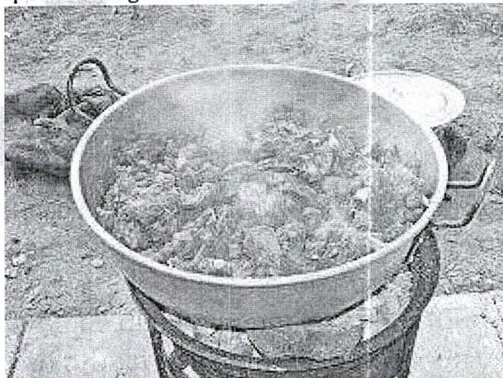
Mayores detalles del producto:

1. Descripción General del Producto

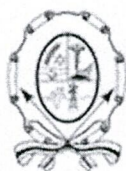
La carne de chivo es un producto cárnico de gran valor gastronómico y cultural en la región de La Guajira, Colombia, especialmente entre la comunidad Wayuu. Este producto proviene de animales jóvenes y sanos criados en condiciones de pastoreo tradicional en las tierras áridas y semiáridas de la región. La carne se distingue por su sabor fuerte y aromático, resultado de la alimentación natural basada en arbustos y hierbas locales. Es un alimento fundamental en la dieta local y tiene un lugar importante en las celebraciones y tradiciones de la comunidad.



Descripción: Imagen de referencia. Cría de chivos en la zona.



Descripción: Imagen de referencia. Venta platos típicos.



CÓDIGO	FOR-PC-17
FECHA	14/02/2024
VERSIÓN	02
SECRETARIA DE DESARROLLO ECONOMICO	

2. Características Organolépticas

- **Color:** La carne de chivo tiene un color rojo intenso cuando es fresca, que puede variar ligeramente dependiendo de la edad del animal. Después de la cocción, la carne se vuelve de un tono marrón más oscuro.
- **Sabor:** Presenta un sabor distintivo, más fuerte y profundo en comparación con otras carnes, como la de res o cerdo. Su sabor es influenciado por la alimentación natural del animal, lo que le otorga un toque terroso y herbáceo.
- **Textura:** La carne es de textura fibrosa y firme, lo que la hace adecuada para métodos de cocción lenta, como guisos o asados. Cuando se cocina correctamente, se vuelve tierna y jugosa.
- **Aroma:** El aroma de la carne de chivo es fuerte y característico, especialmente durante la cocción, debido a la presencia de compuestos volátiles y a su contenido graso moderado.

3. Valor Nutricional

La carne de chivo es una fuente rica en proteínas de alta calidad y contiene menos grasa que otras carnes rojas. Su bajo contenido en colesterol la convierte en una opción saludable para quienes buscan una dieta baja en grasas saturadas.

- **Proteínas:** Alto contenido proteico, esencial para el mantenimiento y reparación de los tejidos del cuerpo.
- **Grasas:** Contiene menos grasa intramuscular, lo que la hace más saludable que otras carnes rojas como la de res.
- **Vitaminas y Minerales:** Es rica en hierro, fósforo y vitaminas del complejo B, como la B12, fundamentales para la producción de energía y el mantenimiento de la salud del sistema nervioso.

4. Ciclo de Producción y Proceso

1. **Cría y Alimentación del Chivo:** Los chivos son criados principalmente en un sistema extensivo, alimentándose de arbustos y vegetación natural disponible en las zonas secas de la Guajira. Esto les permite desarrollar una musculatura adecuada, lo que da como resultado una carne de buena calidad.



CÓDIGO	FOR-PC-17
FECHA	14/02/2024
VERSIÓN	02
SECRETARÍA DE DESARROLLO ECONÓMICO	

2. **Manejo Pre-Sacrificio:** El manejo de los animales se realiza de acuerdo con las tradiciones locales, cuidando aspectos de bienestar animal y minimizando el estrés, lo que influye positivamente en la calidad final de la carne.
3. **Sacrificio y Desposte:** El sacrificio se realiza en mataderos locales, de conformidad a los usos y costumbres de la comunidad Wayuu. Posteriormente, la carne es despostada en cortes tradicionales (pierna, costillar, lomo, etc.) y se prepara para su comercialización.
4. **Conservación:** La carne se almacena en cámaras frigoríficas para mantener su frescura antes de ser distribuida y vendida en mercados locales y regionales. En algunos casos, puede ser procesada para su venta en diferentes presentaciones, como carne fresca o congelada.

5. Presentaciones del Producto

- **Carne fresca:** En cortes como pierna, lomo, costillas, y chuletas, listas para cocinar. Es la forma más común de consumo en la región.
- **Carne congelada:** Empacada al vacío y congelada para prolongar su vida útil, permitiendo su distribución fuera de la región.
- **Procesados:** Se pueden realizar preparaciones tradicionales como embutidos o ahumados que son parte del legado culinario de la cultura Wayuu.

6. Mercado y Comercialización

La carne de chivo es altamente valorada en la gastronomía regional y nacional, con una creciente demanda en mercados especializados que buscan productos de origen local y con características orgánicas. Además, es un producto cada vez más apreciado en restaurantes que promueven la cocina de la Guajira, presentando la carne de chivo como un plato gourmet.

7. Impacto Socioeconómico

La producción de carne de chivo tiene un impacto importante en la economía local de Maicao y otras zonas de la Guajira. La cría de cabras es una actividad tradicional que involucra a numerosas familias de la comunidad Wayuu. Al desarrollar mejores prácticas de producción y comercialización, se promueve el desarrollo sostenible, respetando el entorno cultural y natural de la región.

8. Productos Destacados en la Cultura Wayuu



CÓDIGO	FOR-PC-17
FECHA	14/02/2024
VERSIÓN	02
SECRETARÍA DE DESARROLLO ECONÓMICO	

En la cultura Wayuu, la carne de chivo se utiliza en una variedad de preparaciones tradicionales, como el "friche", un plato típico hecho a base de vísceras y sangre de chivo. Este producto es parte esencial de las celebraciones y eventos importantes dentro de la comunidad. También se preparan guisos y asados con especias locales, que resaltan el sabor único de la carne.

ARTESANÍAS WAYUU:

- Descripción: Productos elaborados artesanalmente por la comunidad Wayuu, utilizando técnicas ancestrales que reflejan la identidad cultural del pueblo. Los principales productos incluyen mochilas, hamacas, y accesorios.
- Materiales: Hilos de lana, algodón y fibras naturales, seleccionados por su durabilidad y calidad.
- Mercado objetivo: Productos destinados tanto al mercado local como a turistas, con potencial de expansión a mercados nacionales e internacionales.

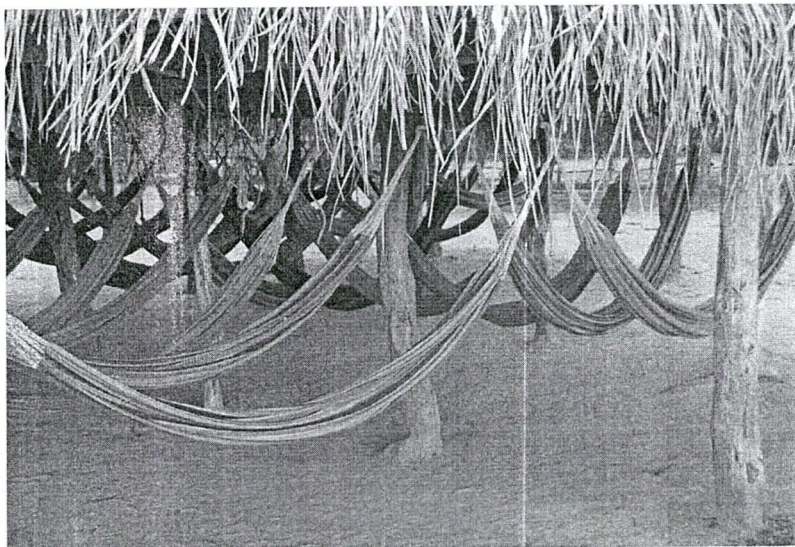
Mayores detalles del producto:

1. Descripción General del Producto

Las artesanías Wayuu son productos hechos a mano, creados por las mujeres de la comunidad Wayuu en la península de La Guajira, Colombia. Estas artesanías destacan por su gran colorido, patrones geométricos complejos y la incorporación de símbolos que reflejan la cosmovisión Wayuu. Los productos más conocidos son las mochilas, chinchorros, sombreros y pulseras, aunque la gama de artículos artesanales es muy amplia e incluye productos decorativos, textiles y accesorios. Cada pieza es única y representa horas de trabajo manual y una tradición que se transmite de generación en generación.



CÓDIGO	FOR-PC-17
FECHA	14/02/2024
VERSION	02
SECRETARIA DE DESARROLLO ECONOMICO	



Descripción: Imagen de referencia. Chinchorros.



Descripción: Imagen de referencia. Mochilas.

2. Tipos de Artesanías Wayuu

- **Mochilas Wayuu:** Las mochilas tejidas son, sin duda, el producto más emblemático de la cultura Wayuu. Estas mochilas, elaboradas a mano con hilos de algodón, son tejidas en crochet y pueden tardar entre 15 a 30 días en ser terminadas, dependiendo de la complejidad del diseño.
- **Chinchorros:** Las hamacas o chinchorros son tejidos tradicionales de la cultura Wayuu. Son utilizadas tanto para descansar como para dormir. Están hechas de hilos de algodón



CÓDIGO	FOR-PC-17
FECHA	14/02/2024
VERSIÓN	02
SECRETARIA DE DESARROLLO ECONOMICO	

o fibras naturales, y sus diseños presentan patrones intrincados, cargados de simbolismo cultural.

- **Sombreros:** Los sombreros Wayuu son piezas tradicionales tejidas con fibras naturales como el "caña flecha" y son utilizados tanto por hombres como por mujeres. Estos sombreros, además de ser un accesorio funcional para protegerse del sol, son un símbolo de identidad cultural.
- **Pulseras y Collares:** Las pulseras y collares son elaborados con técnicas de tejido y enhebrado de chaquiras (pequeñas cuentas de vidrio o plástico). Estos accesorios suelen ser coloridos y cargados de simbolismo, representando elementos de la naturaleza o de la vida cotidiana de la comunidad Wayuu.
- **Mantas y Ponchos:** Textiles grandes y coloridos usados tradicionalmente por las mujeres Wayuu. Estas piezas son trabajadas con técnicas de tejido en telar y representan tanto elegancia como historia dentro de la comunidad.

3. Materiales Utilizados

Las artesanas Wayuu utilizan una variedad de materiales, tanto naturales como sintéticos, en la creación de sus productos:

- **Hilo de algodón:** Principalmente utilizado en la elaboración de mochilas y chinchorros, es un material suave pero resistente, que permite crear piezas de gran durabilidad.
- **Fibras naturales:** Como la caña flecha y otras plantas locales, utilizadas en la fabricación de sombreros y ciertos accesorios.
- **Chaquiras:** Pequeñas cuentas de colores que se usan para fabricar collares, pulseras y otros accesorios.
- **Fibras sintéticas:** En algunos casos, se emplean fibras sintéticas para dar mayor resistencia y color a ciertos productos, como las mochilas.

4. Técnicas Artesanales

Las técnicas artesanales Wayuu se caracterizan por su complejidad y precisión. Algunas de las más representativas son:



CÓDIGO	FOR-PC-17
FECHA	14/02/2024
VERSIÓN	02
SECRETARIA DE DESARROLLO ECONOMICO	

- **Tejido en crochet:** Esta es la técnica utilizada para la creación de las mochilas Wayuu. Las artesanas usan un solo gancho para tejer con hilo, creando patrones geométricos y coloridos.
- **Tejido en telar:** Se utiliza para la elaboración de chinchorros, mantas y ponchos. Es una técnica de tejido más tradicional, en la que las artesanas trabajan con telar de cintura o de pie.
- **Enhebrado de chaquiras:** En la creación de accesorios como pulseras y collares, las chaquiras se enhebran para formar diseños que representan la cosmogonía Wayuu.
- **Cestería:** Para la creación de sombreros y otros productos con fibras naturales, las artesanas emplean técnicas de cestería, trenzando las fibras para formar estructuras duraderas y estéticamente atractivas.

5. Patrones y Simbolismo

Cada diseño en las artesanías Wayuu tiene un significado particular. Los patrones geométricos, las líneas y los colores utilizados son un reflejo de la naturaleza, la cultura y la mitología Wayuu. Algunos de los símbolos más comunes incluyen:

- **Ka'anás:** Líneas diagonales que simbolizan el camino de la vida.
- **Palma de cactus:** Representa la relación de la comunidad con su entorno natural árido.
- **Estrella y sol:** Elementos que evocan la relación de los Wayuu con el cielo y su importancia en la vida diaria.
- **Ojos de Wayuu:** Representan la vigilancia y protección de la comunidad.

Cada artesana imprime su identidad y herencia en las piezas, haciendo que no existan dos artesanías exactamente iguales.

6. Proceso de Elaboración

El proceso de creación de las artesanías Wayuu varía según el tipo de producto, pero en términos generales, los pasos son los siguientes:

1. **Obtención de Materiales:** Se seleccionan los hilos o fibras que se utilizarán en la elaboración del producto. Estos pueden ser hilos de algodón comprados o fibras naturales recolectadas en la región.



CÓDIGO	FOR-PC-17
FECHA	14/02/2024
VERSIÓN	02
SECRETARÍA DE DESARROLLO ECONÓMICO	

2. **Diseño:** La artesana planea el diseño que va a tejer, seleccionando los colores y patrones. Este paso es crucial, ya que cada pieza lleva un diseño único con significado cultural.
3. **Tejido/Trenzado:** Dependiendo del producto, se comienza el proceso de tejido (en el caso de mochilas y chinchorros) o trenzado (en el caso de sombreros y pulseras). Este proceso es altamente manual y puede tomar desde varios días hasta semanas, dependiendo de la complejidad del diseño.
4. **Acabado:** Una vez completado el tejido, se realizan los detalles finales, como la colocación de flecos en los chinchorros o el ajuste de correas en las mochilas.
5. **Comercialización:** Las artesanas venden sus productos en mercados locales y a través de intermediarios, en ferias de artesanías y, en los últimos años, mediante plataformas de comercio electrónico y tiendas especializadas.

7. Mercado y Comercialización

Las artesanías Wayuu tienen un gran reconocimiento tanto a nivel local como internacional, debido a su belleza y valor cultural. Actualmente, las mochilas Wayuu son apreciadas por turistas y personas interesadas en la moda, siendo exportadas a países de todo el mundo. Los chinchorros también han captado la atención de compradores interesados en productos auténticos y de alta calidad.

Las artesanas han comenzado a diversificar sus canales de comercialización, participando en ferias internacionales y plataformas de comercio electrónico, lo que ha permitido un acceso más amplio a nuevos mercados.

8. Impacto Socioeconómico y Cultural

La producción de artesanías Wayuu tiene un impacto profundo en la economía y la vida social de las mujeres Wayuu. Las artesanías son una fuente principal de ingresos para muchas familias, lo que les permite mantener su independencia económica y sostener a sus comunidades. Además, la elaboración de estas piezas refuerza la identidad cultural y asegura la preservación de las tradiciones ancestrales, al pasar las técnicas de generación en generación.



CÓDIGO	FOR-PC-17
FECHA	14/02/2024
VERSIÓN	02
SECRETARIA DE DESARROLLO ECONOMICO	

ORGANIZACIONES DE PRODUCTORES BENEFICIARIAS DEL PROYECTO.

Como principal organización beneficiaria del proyecto se encuentra La Cooperativa Multiactiva de La Guajira CAPRIWAYUU formalmente constituida el 28 de julio de 2010, con la inscripción S0503842 en la Cámara de Comercio de La Guajira (Ver documentos anexos).

Sectores Productivos de la Cooperativa.

Desde su creación, CAPRIWAYUU se ha convertido en un pilar económico para los indígenas Wayuu dedicados a la comercialización de carne ovina y caprina, una actividad profundamente enraizada en su cultura y vital para su sustento. Actualmente, la cooperativa está formada por 98 productores, cada uno desempeñando roles importantes en la cadena de producción y comercialización en el Mercadito Guajiro, donde concentran sus actividades económicas.

Actividades y Estructura de la Cooperativa

La cooperativa ha diversificado sus actividades, agrupando a sus asociados en diferentes sectores productivos relacionados con la cría, sacrificio y comercialización de animales, además de la preparación de platos típicos de la gastronomía Wayúu. A continuación, se presenta un desglose de los sectores y el número de asociados en cada uno:

- Proveedores: Se encargan de suministrar los animales y productos necesarios para el funcionamiento del mercado.
- Expendedores de carne: Comercializan la carne ovina y caprina en diferentes puntos de venta.
- Restaurantes y asaderos: Preparan platos típicos Wayúu que dependen de la carne ovina como ingrediente principal.
- Matarifes: Son responsables del sacrificio de los animales en condiciones sanitarias adecuadas.
- Recolectores de desechos y cargadores: Realizan labores logísticas y de limpieza en el Mercadito.
- Limpieza de vísceras: Encargados de limpiar las vísceras, otro componente importante de la cocina Wayúu.
- Relajadores de carne (2 asociados): Procesan la carne para mejorar su calidad antes de la venta.
- Auxiliar administrativo (1 asociado): Se encarga de la gestión y administración interna de la cooperativa.



CÓDIGO	FOR-PC-17
FECHA	14/02/2024
VERSIÓN	02
SECRETARIA DE DESARROLLO ECONOMICO	

LOS VOLÚMENES QUE SE MANEJARÁN, LOS COMPROMISOS DE OFERTA Y DE COMPRA, LOS PERIODOS DE SUMINISTRO Y LOS ESQUEMAS DE COMERCIALIZACIÓN.

1. Los Volúmenes que se Manejarán

El proyecto gestionará volúmenes considerables de carne de chivo, platos de comida típica y artesanías Wayuu, con el fin de satisfacer la demanda del mercado local y turístico.

Volúmenes de Carne de Chivo:

- **Proveedores de Carne de Chivo:** 31 proveedores que abastecerán un total de **900 chivos mensuales**, lo que representa **13,5 toneladas de carne al mes**.
- **Venta Directa de Carne (Expendedores):** Los 20 expendedores manejarán un volumen de **9.000 kg mensuales** de carne fresca (0,9 toneladas).
- **Restaurantes y Asaderos:** Los 8 restaurantes consumirán aproximadamente **1.140 kg mensuales** de carne de chivo en la preparación de platos típicos.

Volúmenes de Artesanías Wayuu:

- **Producción Anual:** La comunidad Wayuu producirá alrededor de **2,400 unidades de artesanías al año**, lo que equivale a un promedio mensual de **200 unidades**.
- **Precio Promedio por Unidad:** \$150,000 COP.

A continuación, se muestran los volúmenes que se manejarán con una proyección de 10 años, desde el 2025 considerado como el primer año de operación al 2034.

Año	Chivos Proveedores (Toneladas Anuales)	Carne Expendedores (Toneladas Anuales)	Carne Restaurantes (Toneladas Anuales)	Artesanías (Unidades Anuales)
2025	162,000	108	13,68	2400
2026	166,86	111,24	14,09	2472
2027	171,87	114,58	14,51	2546,16
2028	177,02	118,01	14,95	2622,54
2029	182,33	121,55	15,4	2701,22
2030	187,8	125,2	15,86	2782,26
2031	193,44	128,96	16,33	2865,73

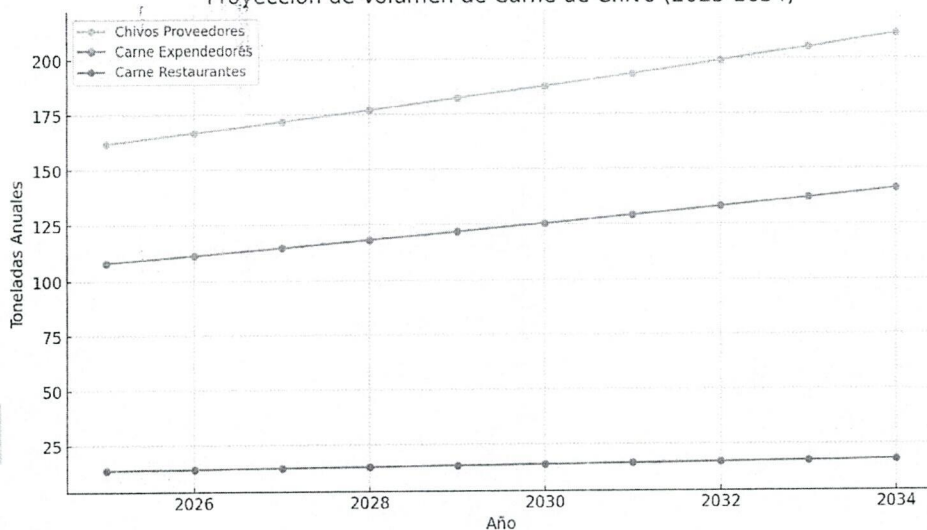


**MUNICIPIO
DE MAICAO**
Nit. 892.120.020-9

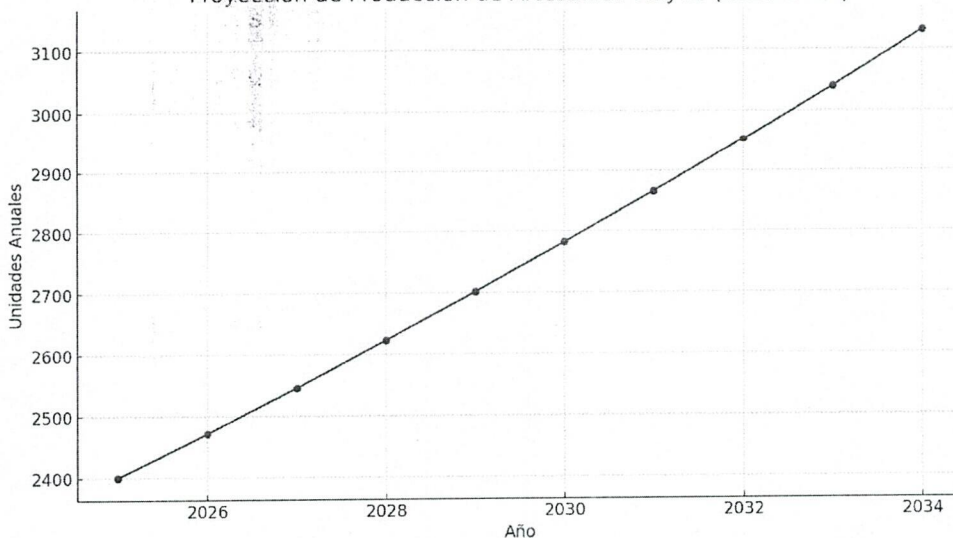
CÓDIGO	FOR-PC-17
FECHA	14/02/2024
VERSIÓN	02
SECRETARIA DE DESARROLLO ECONOMICO	

2032	199,24	132,83	16,82	2951,7
2033	205,22	136,81	17,33	3040,25
2034	211,37	140,92	17,85	3131,46

Proyección de Volumen de Carne de Chivo (2025-2034)



Proyección de Producción de Artesanías Wayuu (2025-2034)



2. Compromisos de Oferta y de Compra



CÓDIGO	FOR-PC-17
FECHA	14/02/2024
VERSIÓN	02
SECRETARIA DE DESARROLLO ECONOMICO	

El éxito del proyecto se garantiza mediante compromisos formales de oferta y compra entre los distintos actores, lo que asegurará un flujo constante de productos hacia los consumidores finales.

Compromisos de Oferta:

- **Proveedores de Carne de Chivo:** Los 31 proveedores de carne de chivo se comprometerán a entregar **900 chivos mensuales**, con carne fresca de calidad garantizada para los expendedores y restaurantes.
- **Artesanos Wayuu:** Las asociaciones de artesanos tendrán compromisos de producción de al menos **400 unidades mensuales** de artesanías, asegurando una oferta constante para los compradores locales y turistas.

Compromisos de Compra:

- **Expendedores de Carne:** Los 20 expendedores tendrán contratos de compra con los proveedores locales para recibir carne fresca de chivo diariamente. Estos compromisos cubrirán la venta de **10.8 toneladas mensuales**, manteniendo un flujo estable de producto.
- **Restaurantes:** Los 8 restaurantes se comprometerán a comprar carne de chivo de los proveedores y expendedores locales, cubriendo un consumo mensual de **3,5 toneladas**.
- **Compradores de Artesanías:** Se establecerán acuerdos con comercios locales y regionales para la compra y distribución de artesanías Wayuu, además de una venta directa en el espacio comercial destinado.

3. Periodos de Suministro

El suministro de productos seguirá un calendario constante durante todo el año, con picos en las temporadas turísticas y festivas, cuando la demanda de carne de chivo y artesanías tiende a aumentar.

Carne de Chivo:

- **Frecuencia de Suministro:** El suministro de carne de chivo será diario, con un flujo continuo de producto desde los proveedores hacia los expendedores y restaurantes.



CÓDIGO	FOR-PC-17
FECHA	14/02/2024
VERSIÓN	02
SECRETARIA DE DESARROLLO ECONOMICO	

- **Picos de Demanda:** Se prevén aumentos en la demanda de carne durante festividades locales, eventos culturales y temporadas turísticas (Semana Santa, diciembre, festivales regionales).

Artesanías Wayuu:

- **Frecuencia de Suministro:** La producción y entrega de artesanías será continua, con productos disponibles para la venta todos los días. La oferta aumentará en épocas de mayor afluencia turística, especialmente durante ferias y eventos culturales en Maicao.
- **Picos de Demanda:** La mayor demanda de artesanías se espera durante festividades locales y eventos culturales, así como en la temporada alta turística (junio, julio, diciembre).

4. Esquemas de Comercialización

El proyecto implementará un esquema de comercialización diseñado para optimizar la venta de carne de chivo y artesanías Wayuu, aprovechando tanto el mercado local como el turismo. El esquema se basa en la venta directa en expendios, restaurantes, ferias culturales, y la posible expansión a otros mercados regionales y nacionales.

1. Carne de Chivo

El principal producto agropecuario del proyecto será la carne de chivo, que se comercializará a través de diferentes canales, asegurando que la carne llegue tanto a consumidores finales locales como a turistas y clientes de restaurantes.

Canales de Comercialización:

1. Venta Directa en Expendios de Carne:

- **Ubicación:** El proyecto contará con 20 expendios de carne dentro del espacio comercial.
- **Descripción:** Los expendedores venderán carne fresca de chivo directamente a los consumidores. La infraestructura garantizará que los productos se mantengan en condiciones higiénicas, cumpliendo con las normativas sanitarias.



CÓDIGO	FOR-PC-17
FECHA	14/02/2024
VERSIÓN	02
SECRETARIA DE DESARROLLO ECONOMICO	

- **Operación:** Los expendedores recibirán carne diariamente de los proveedores locales (900 chivos mensuales) y la ofrecerán en cortes frescos para el consumo doméstico.

2. Venta en Restaurantes y Asaderos:

- **Ubicación:** Los 8 restaurantes y asaderos dentro del área comercial del proyecto.
- **Descripción:** Estos establecimientos ofrecerán platos tradicionales de la región basados en carne de chivo, como sopas, asados, y guisos típicos.
- **Operación:** Los restaurantes consumirán aproximadamente **1,140 kg mensuales** de carne de chivo, promoviendo la gastronomía local. La experiencia gastronómica será un atractivo tanto para turistas como para la población local.

3. Ferias y Eventos Culturales:

- **Ubicación:** Espacios destinados a eventos dentro del proyecto, así como ferias externas en otros municipios o ciudades.
- **Descripción:** Durante eventos culturales, como festivales y ferias, los expendedores y restaurantes podrán ofrecer sus productos a un público más amplio, promoviendo el consumo de carne de chivo en diversas preparaciones.
- **Beneficio:** Este canal incrementará la visibilidad de los productos y aumentará las ventas durante picos de demanda en temporadas festivas.

2. Artesanías Wayuu

El segundo producto clave del proyecto serán las artesanías Wayuu, una representación auténtica de la cultura local. La comercialización de estos productos será un atractivo turístico y una fuente de ingresos significativa para los artesanos Wayuu.

Canales de Comercialización:

1. Venta Directa en Stands de Artesanías:

- **Ubicación:** Se habilitarán stands dentro del área comercial del proyecto para la venta directa de artesanías.
- **Descripción:** Los artesanos venderán mochilas, hamacas, sombreros, y otros productos elaborados manualmente, interactuando directamente con los compradores.



CÓDIGO	FOR-PC-17
FECHA	14/02/2024
VERSIÓN	02
SECRETARIA DE DESARROLLO ECONOMICO	

- **Operación:** Se estima que los artesanos producirán **2,400 unidades anuales** de artesanías, con un flujo constante de **200 unidades mensuales** para la venta en estos stands.

2. Ferias y Eventos Culturales:

- **Ubicación:** En eventos culturales organizados.
- **Descripción:** Las artesanías serán promocionadas durante ferias y eventos culturales, incrementando su visibilidad y atractivo entre los visitantes. Este canal será clave para las ventas en temporadas turísticas y eventos festivos.
- **Beneficio:** Los eventos culturales atraen a un público más amplio, permitiendo que las artesanías Wayuu lleguen a mercados más extensos y diversos.

3. Expansión a Mercados Nacionales e Internacionales:

- **Ubicación:** A través de alianzas con tiendas de artesanías, distribuidores y plataformas de comercio en línea.
- **Descripción:** Se establecerán vínculos con puntos de venta en otras ciudades de Colombia y potencialmente en el extranjero, utilizando canales de comercio justo y plataformas en línea para promocionar y vender las artesanías Wayuu.
- **Operación:** Se trabajará en la logística para exportar estos productos de manera segura y eficiente, garantizando que las artesanías mantengan su autenticidad y valor cultural.

3. Estrategias de Promoción y Marketing

Para asegurar el éxito de los canales de comercialización, el proyecto también implementará una serie de estrategias promocionales:

1. Promoción Cultural y Gastronómica:

- Se realizarán eventos que resalten la cultura Wayuu y la gastronomía local basada en la carne de chivo, atrayendo tanto a turistas como a residentes.
- Las artesanías y productos gastronómicos serán integrados en las ferias locales y regionales para aumentar su visibilidad.

2. Alianzas con Hoteles y Agencias de Viajes:



CÓDIGO	FOR-PC-17
FECHA	14/02/2024
VERSIÓN	02
SECRETARIA DE DESARROLLO ECONOMICO	

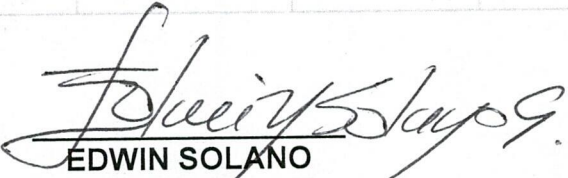
- Se crearán alianzas con hoteles locales y agencias de viajes para que incluyan visitas al espacio comercial como parte de su oferta turística, generando mayor tráfico de turistas hacia los expendios y restaurantes.

3. Comercio Electrónico:

- Se explorará la venta de artesanías a través de plataformas de comercio electrónico, permitiendo que los productos Wayuu lleguen a un mercado más amplio y diverso, especialmente a consumidores que buscan productos artesanales y culturales.

Resumen del Esquema de Comercialización:

Producto	Canal de Venta	Volumen	Frecuencia de Suministro	Mercado Objetivo
Carne de Chivo	Expendios de Carne	900 chivos mensuales / 13,5 toneladas	Diario	Mercado local
	Restaurantes y Asaderos	1,140 kg mensuales	Diario	Consumidores locales y turistas
	Ferias y Eventos Culturales	Incremento estacional en volumen de venta	Durante eventos y festividades	Mercado local y turistas
	Expansión a Mercados Regionales	A determinar	Según demanda	Mercados regionales
Artesanías Wayuu	Stand de Artesanías	2,400 unidades anuales	Diario	Mercado local y turistas
	Ferias y Eventos Culturales	Incremento estacional en volumen de venta	Durante eventos y festividades	Mercado local y turistas
	Expansión a Mercados Nacionales e Internacionales	A determinar	Según demanda	Mercados regionales e internacionales


EDWIN SOLANO
Secretario de Desarrollo económico