

## Las 4 P del microemprendimiento



**RENATO SEGURA DOMÍNGUEZ**  
DIRECTOR DIDEPRO  
MUNICIPALIDAD DE CHILLÁN

**J**unto con el inicio del período estival, se despierta el interés de muchos hogares en probar alimentos elaborados con la abundancia de los productos de temporada. También es una oportunidad para los emprendedores de iniciar un negocio de platos preparados, aprovechando el interés creciente por el servicio de comidas a domicilio.

¿Qué necesitas para iniciar un emprendimiento de esta naturaleza? Las 4 P: Pasión por la cocina, Pensión para alojar el espacio de preparación de los alimentos, Paciencia para reunir los requisitos que exige la ley para funcionar de manera formal, y Publicidad para que el mercado conozca de la oferta.

La Pasión por la cocina es un atributo que por lo general se transmite por generaciones. Todavía existen algunas evidencias que dan cuenta de la habilidad de nuestros antepasados por preparar alimentos sanos y nutritivos, cuyo sabor podría estar en las preferencias de los actuales consumidores. En el cuaderno de recetas escrito a mano, con papeles adheridos, immortalizaban el conocimiento de años de trabajo en la cocina, a saber: el pastel de choclo, las humitas, los porotos



¿Qué necesitas para iniciar un negocio de platos preparados, aprovechando el interés creciente por el servicio de comidas a domicilio? Las 4 P: Pasión por la cocina, Pensión para alojar el espacio de preparación de los alimentos, Paciencia para reunir los requisitos que exige la ley para funcionar de manera formal, y Publicidad para que el mercado conozca de la oferta.

granados, las cazuelas, entre otros, son alimentos que están en el recuerdo colectivo y en el placer de disfrutarlos en la mesa actual. Pero el sabor que resulta de su preparación pertenece a un selecto grupo de personas que tienen entre sus manos la capacidad de recrear dichas maravillas gastronómicas.

La Pensión del espacio de preparación, sugiere optar por una Microempresa Familiar (MEF). Es decir, el lugar puede ser la cocina del hogar del emprendedor, adaptada y equipada para una producción de alimentos a mayor escala que lo habitual. Sin perjuicio de lo anterior, debes tener algunas precauciones, tales como: La modalidad MEF, permite hasta un máximo de cinco trabajadores que no pertenezcan al hogar, y no se debe modificar la estructura de la vivienda ni generar ruidos molestos o problemas en el vecindario.

La Paciencia para reunir los requisitos que exige la ley para funcionar de manera formal, comienza por obtener el RUT de la empresa, a través de la página de Tu Empresa en un Día, optando en primera instancia por crear una Empresa Individual de Responsabilidad Limitada. En los pasos siguientes, los trámites son menos expeditos, así que se requiere paciencia.

Se debe obtener la certificación sanitaria, para lo cual se requiere que el lugar donde se van a preparar los alimentos cumpla con las normativas sanitarias indicadas por la Seremi de Salud. Después de la inspección de conformidad, la Seremi de Salud autoriza la preparación de los alimentos. En la oficina de Rentas y Patentes de la Municipalidad se debe solicitar una patente de Microempresa Familiar, la cual es más accesible que una patente comercial regular y está diseñada específicamente para negocios pequeños operados desde el hogar.

La Publicidad es clave para hacer crecer el negocio. La mejor publicidad es la de clientes satisfechos, que tendrán la disposición a recomendar tu comida, pero no es suficiente. Además, se requiere de las redes sociales para entregar información del producto, tales como: imágenes, identificación, descripción, precio, y testimonios u opiniones de los consumidores.

Formalizar un negocio de comida preparada, puede ser una excelente oportunidad para que los micro emprendedores adquieran la capacidad de transformar su pequeño negocio de comida preparada en una gran empresa gastronómica, oportunidad respecto de la cual les invito a no dejar pasar.