Programa Formación Titulada:

Tecnólogo en Gestión para Establecimiento de Alimentos Y Bebidas

Guía Proyecto Productivo

Centro Nacional de Hotelería Turismo y Alimentos
Coordinación de Alimentos y Bebidas



TECNÓLOGO

EN GESTIÓN PARA

ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

El perfil ocupacional y las funciones a desarrollar del aprendiz son las siguientes:

- Plantear, organizar, coordinar y supervisar las actividades relacionadas con los procesos de producción y servicios
- Control de costos, almacenamiento, compras y personal de alimentos y bebidas y establecimientos como: hoteles, clubes sociales, casinos, hospitales, clínicas, cruceros, restaurantes, moteles, cadenas de comida rápidas, centros vacacionales, cafeterías industriales, empresas catering, casas de banquetes, empresas proveedoras de servicio de alimentos y bebidas y otros establecimientos relacionados, como también trabajando en proyectos propios con nuevas unidades productivas.

Duración etapa Electiva	21 Meses
Duración etapa Productiva	6 Meses
Duración Total	27 Meses

SENA

Centro Nacional de Hotelería, Turismo y Alimentos
Regional Distrito Capital

ASPECTOS GENERALES

1. Nombre de la idea de negocio
2. Imagen corporativa
3. Ubicación y/o punto de venta
4. Antecedentes o justificación del proyecto productivo
5. Portafolio de productos o servicios
6. Factor creativo o innovador del proyecto productivo

ESTUDIO TÉCNICO Y LEGAL

1. Inversión inicial
2. Logística de la operación
3. Plan de compras y proveedores
4. Normatividad
5. Constitución y legalización

ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL

1. Misión
2. Visión
3. Organigrama
4. Mapa de procesos
5. Procedimiento
6. Análisis DOFA

PROPUESTA FINANCIERA

1. Ficha técnica o receta estándar
2. Presupuesto

ANÁLISIS DEL MERCADO

1. Población objetivo
2. Tendencias actuales
3. Definición de la estrategia
4. Análisis de la competencia

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

1. Puntualidad
2. Resumen ejecutivo
3. Orden
4. Recursos
5. Dominio estudio de mercadeo, administrativo, técnico y financiero del proyecto.
6. Tiempo de sustentación
7. Manejo y claridad de los conceptos



DOCUMENTOS A ENTREGAR

1. Formulación y presentación del proyecto productivo

2. Formato: Carta Remisión Proyecto Productivo.

3. Lista de chequeo para evaluar sustentación de proyecto productivo como opción de etapa productiva.



ACTA DE SEGUIMIENTO

En cada reunión de seguimiento se realizaran las actas de registro de asistencia como soporte de los avances y entrega final.



SUBIDA DE LA PRESENTACIÓN Y PROYECTO PRODUCTIVO FINAL

Carpeta en OneDrive.





CONTACTO:

DANIELA CATHERINE DEL HIERRO PATIÑO
Instructora de Seguimiento Proyecto Productivo
dchierro@sena.edu.co
WhatsApp: 3023997268

GRACIAS

@SENAcomunica

www.sena.edu.co

Líneas de atención al ciudadano, empresarios y PQRS:
Bogotá: +(57) 601 736 60 60
Línea gratuita resto del país: 018000 91 02 70
Línea nacional: +(57) 601 546 15 00