MATRIZ DE INTERESADOS

INTERESADO	ROL	INTERNO/EXTERNO	ROL DEL PROYECTO
Aprendices	Programas de formación de la escuela gastronómica.	interno	Participante activo, investigación, desarrollo, genera propuestas.
Instructores	Grupo de instructores de la escuela en sus distintas especialidades	Interno	Ayuda a estructurar los diagnósticos de las empresas. Organiza el trabajo de los aprendices y los guía en sus distintas fases. Diseña cursos complementarios a la medida de acuerdo a necesidades detectadas. Responsable del proyecto Asignado. Ayuda a estructurar un manual de operaciones dentro de su especialidad.
Coordinación académica	Enlace con el sector externo.	interno	Asigna a un instructor de la especialidad requerida para asignar proyecto, realiza seguimientos a los mismos, cita a comités de trabajo. Asigna horas directas de acuerdo a la complejidad del proyecto.
Directivas	Administrativo, financiero, logístico	interno	Gestión administrativa, financiera, logística, consecución de recursos. Autoriza cobro por servicios si se requiere.
Empresarios del sector gastronómico, hotelero, turístico	Crea la necesidad de asesoría, cursos de formación	Externo	Consulta del libro o manual de operaciones.

			Sujeto de la asesoría. Acceso a cursos complementarios.
Gobernaciones de los departamentos	Puente entre necesidades este sector y Sena	Externo	Relacionamiento directo con las secretarias respectivas, turismo, desarrollo económico, salud sea del caso y aprobación de presupuestos para el proyecto a desarrollar.
Alcaldías Municipales	Puente entre necesidades este sector y Sena	Externo	Relacionamiento directo con las secretarias respectivas, turismo, desarrollo económico, salud sea del caso y aprobación de presupuestos para el proyecto a desarrollar