Proyecto de investigación

Creación de un centro de consultoría gastronómica, (hotelera, turística) donde se atienda las necesidades del sector en el suroccidente colombiano.

Objetivo general

Diseñar, implementar, estructurar, ejecutar un centro de investigación desarrollo y asesoría, que atienda las necesidades del empresario del sector y de empleabilidad a los aprendices vinculados a los distintos programas en la escuela.

Objetivo específicos.

- Diseñar planes de mercadeo y comunicación para tener un acercamiento entre el sector productivo y el Sena regional valle donde se ofrece nuestro portafolio de servicios.
- Crear manuales de operaciones que abarque toda una temática de administración, finanzas, costos, mercadeo, logística, operación que sirva como pauta para nuevos emprendimientos y empresas ya creadas que busque su sostenibilidad y duración en el tiempo.
- Crear cursos complementarios a la medida a empresarios, aprendices con nuevos proyectos donde se de los lineamientos básicos para emprender y sostenerse en el sector.
- Laboratorio de gastronomía donde se diseñen nuevos productos que innoven y desarrollo de productos, que haga competitivos a las personas involucradas.
- La implementación práctica del proyecto administrativo, operativo estará a cargo de aprendices vinculados a las distintas especialidades.