PROYECTO PRODUCTIVO

Actividades de apropiación del conocimiento (Conceptualización y Teorización)

Actividad No 2. ESTRUCTURA DEL PROYECTO

Desarrollar la estructura del proyecto sirve como base para crear o impulsar un proyecto, los objetivos que hay que cumplir y los medios para alcanzarlos.

DESARROLLO DE ACTIVIDAD:

a. Planteamiento de Problema o Necesidad que se pretende solucionar.

Surge del plantearse las siguientes preguntas de reflexión:

Qué tema se quiere tomar como eje de la investigación.

1. **¿Por qué y Para qué? (Este auto cuestionario es muy importante, porque una de las recomendaciones que te damos, es que elijas un tema del cual sepas algo, tengas conocimiento previo y, sobre todo, que a ti te resulte interesante y atractivo).**

   El principal problema que tienen las madres y padres cabeza de hogar es la falta de oportunidad para ingresar al mercado laboral, ésto debido a que no cuentan con un conocimiento previo para ejercer alguna actividad. Con este proyecto de capacitación en cocina básica, se busca que estas madres y padres puedan emprender un negocio propio no solo cocinando, sino también optimizando recursos, aprendiendo de costos de una forma muy básica pero efectiva para obtener ingresos para su familia sin descuidar a sus hijos

2. **¿De dónde se parte y a dónde se pretende llegar? (aterrizado y algo más concreto, es decir, tendrás que construir tu contexto posible de investigación y partir de todo aquello que tengas a tu alcance, para poder llevar a cabo tu proyecto)**

   Teniendo en cuenta los índices de desempleo en el sector y la falta de capacitación de las madres y padres cabeza de hogar, surge la necesidad de crear éste proyecto, en donde las madres y padres al capacitarse puedan generar ingresos, teniendo la tranquilidad de tener a sus hijos menores a su lado,
   Este proyecto es una forma de identificar la realidad que viven las mujeres y hombres afectados por la situación económica tan desfavorable de nuestro país, que además de desempleados o con pocos recursos económicos asumen la jefatura del hogar, los retos y las adversidades que deben enfrentar y vencer para sacar adelante a sus hijos, que se convierten en prioridad.
   Los altos costos de la educación privada; no han permitido que estas mujeres y

www.sena.edu.co | SENA comunica SENA

hombres cabezas de hogar puedan capacitarse y adquirir los conocimientos necesarios para su desarrollo laboral, por eso se creara en espacio donde se puedan capacitar y que estas capacitaciones puedan ser subsidiadas por entes gubernamentales para que estas personas puedan acceder de tal forma que puedan visualizar nuevas oportunidades de negocios, que redunden en una mejor calidad de vida para ellos y sus familias.

b. Justificación del Proyecto

- Por qué se quiere realizar el proyecto.
  La importancia de la gastronomía de cada una de las regiones del mundo radica en que nos habla de la cultura de cada uno de los pueblos a los que pertenece**;** y es que la gastronomía, además de proporcionarnos sabores deliciosos y platos únicos, puede hablarnos de forma indirecta sobre costumbres y estilo de vida.
  Es por eso que se quiere apoyar a las madres y padres cabeza de hogar, a través de capacitaciones para que ellos puedan ampliar sus conocimientos y brindar así un mejor estilo de vida a su familia poniendo en práctica lo aprendido.

- Cuáles son los motivos, no solo personales sino respecto al impacto que va a tener en la sociedad o en la entidad donde se va a realizar.

  Teniendo en cuenta que el SENA es una institución que forma para el trabajo y con esa mentalidad salimos los egresados, podemos evidenciar que por falta de capacitación, por falta de recursos y por falta donde dejar a sus hijos, las madres y padres cabeza de hogar cada vez tienen menos oportunidades laborales, debido a esto surge la necesidad de crear este prototipo de programa de capacitación de Cocina básica inclinado a estas madres y padres para que puedan tener la oportunidad de capacitarse y emprender para así brindarle un mejor estilo de vida a ellos y a sus familias

- Cuál es el problema que pretendemos resolver si se lleva adelante el proyecto
  Con este proyecto se pretende dar solución al problema socioeconómico que existe actualmente en la ciudad de Santiago de Cali, aportando capacitación a las madres y padres cabeza de hogar, ya que al capacitarse tendrán una mayor posibilidad de empleabilidad y mejoría en su estatus económico.

- Si existe alguna ventaja del producto o servicio a ofrecer respecto de los que actualmente se ofrece en el mercado.
  Este proyecto tiene una ventaja respecto a los demás ofrecidos en el mercado, ya que la idea no es solo enseñarles a cocinar, sino también enseñarles a administrar los recursos, algo de costos, a mercar, a conocer proveedores y que aprendan a comparar precios y calidad para que sea rentable a la hora de

emprender.

- Debe responder a la pregunta ¿Por qué se hace el proyecto?
  El proyecto se hace con la finalidad de que las mujeres y hombres cabeza de hogar puedan tener la oportunidad de superarse y emprender, que sean mujeres y hombres líderes y que sean ejemplo para otras personas.

c. Objetivo General:

Desarrollar un Plan de Negocio para el montaje de **TALLER DE COCINA PARA EMPRENDER COOKEASY** en el municipio de Cali, Valle del Cauca.

d. Objetivos Específicos:

- Brindar un servicio de calidad para el beneficio económico del cliente y su núcleo familiar
- Realizar análisis de mercado para las líneas de producto a elaborar
- Desarrollar el análisis técnico operativo de los procesos y productos
- Realizar el análisis organizacional referente al entorno competitivo
- Determinar el componente financiero de la unidad productiva
- Fortalecer el desarrollo del emprendimiento en el municipio.

e. Planeación estratégica: misión, visión y valores

MISIÓN

Somos una empresa dedicada a la capacitación para la administración de recursos en el ámbito culinario. Lo hacemos por medio de talleres dirigidos a madres y padres cabeza de hogar. Estos talleres se dictan en nuestras instalaciones ubicadas en la ciudad de Santiago de Cali, en la Cra 21 No. 11-38

VISIÓN

Para el año 2024 ser una institución de capacitación en el arte culinario con una metodología que permita el óptimo desempeño gastronómico del público que desee emprender y mejorar su calidad de vida.

VALORES

Compromiso: Estamos comprometidos en brindar un excelente servicio con personal idóneo y capacitado.

Responsabilidad: Nuestra mayor responsabilidad, es que los estudiantes salgan bien capacitados para que puedan replicar lo que se les enseña durante cada taller.

Emocionalidad: La cocina es una gran terapia, de allí que se vean reflejadas nuestras emociones, aprendiendo en unos casos, la virtud de la paciencia.

Respeto: Para nuestra empresa, todo el personal que viene a capacitarse merece el mismo respeto, tanto el personal que ya ha realizado talleres con nosotros, como el que llega por primera vez.

Calidad: Estamos comprometidos a brindar una capacitación de calidad, de fácil aprendizaje y con la idea que todos los talleristas salgan bien capacitados, que sean personas capaces de replicar una receta con técnicas culinarias.

Motivación: Nuestro mayor enfoque, es que las personas que vengan a nuestro taller a capacitarse, Aprendan y Emprendan, por eso siempre estarán con acompañamiento de profesionales en la cocina y a nivel psicológico.

f. Alcance

● Beneficiarios del proyecto

- Madres y padres cabeza de hogar
- Recurso Humano que participen en las labores administrativas y operativas de la organización
- Líder del proyecto Helena Valencia

● Impacto

1. Social: Formar madres y padres cabeza de hogar pertenecientes a los estratos 2 y 3 de la ciudad de Santiago de Cali en el arte culinario y administración de recursos.

2. Económico: Generación de competencias que le permitan ingresar a empresas productivas o crear proyectos empresariales propios

3. Ambiental: La empresa dentro de sus capacitaciones a través de los talleres concientizara a las talleristas en las buenas prácticas ambientales como manejo de residuos, vertimientos de líquidos y la utilización de productos biodegradables, teniendo en cuenta la normativa legal vigente.

4. Tecnológico Se utilizarán computadores y video beam, ya que se les enseñará como realizar una receta estándar formulada en Excel, de modo que puedan sacar cantidades exactas a utilizar en una preparación y el costo del mismo.

g. Innovación/Gestión Tecnológica

- Innovación/Gestión Tecnológica
  a. ¿El proyecto resuelve una necesidad del sector productivo?
     Si lo resuelve, ya que es una gran oportunidad para las madres y padres cabeza de hogar de capacitarse y poder emprender sin dejar a un lado la atención que su familia requiere.
  b. El proyecto mejora el proceso/producto/servicio existente?
     Si lo mejora, ya que hay muchos sitios para capacitarse, pero no en todos enseñan la administración de los recursos, a costear, a mercar y como hacer recetas que de una forma sencilla puedan convertirse en un gran emprendimiento.
  c. ¿El proyecto involucra el uso de nuevas técnicas y tecnologías de proceso?
     Si lo involucra porque dentro del programa de capacitación está incluido el manejo de estandarizar recetas las cuales se realizan y se formulan por medio de Excel.
  d. Los productos finales son susceptibles a protección industrial y/o derechos de autor?
     No
  e. Los productos obtenidos en el proyecto pueden ser posicionados en el mercado

     Si, la idea es llevarlo a cabo y poner en funcionamiento el espacio de capacitación para madres y padres cabeza de hogar de los estratos 2 y 3.

		ID:66.857.415
Programa: TEC. COCINA	Ficha No.: 1754413	Calificación: A
Líder programa: HARVIE ROSERO		
Instructor emprendimiento: Wilmer González Becerra		
Fecha: 12/05/2020		