



PROYECTO PRODUCTIVO

Actividades de apropiación del conocimiento (Conceptualización y teorización)

Actividad No. 1. INFORMACIÓN BÁSICA DEL PROYECTO

Reconocer la estructura básica de un proyecto según parámetros establecidos para el proyecto productivo

DESARROLLO DE ACTIVIDAD:
a. Nombre y descripción del proyecto:
Montaje Restaurante Casa 7 Descripción: Queremos que casa7 sea un restaurante donde todas las familias se sientan como su nombre lo dice en casa, que puedan disfrutar de nuestra cocina colombiana e internacional de una manera innovadora, queremos ofrecer a nuestros clientes sabores de nuestra tierra, esos sabores que nos lleven a recordar la gran diversidad que hay en nuestro país
b. Institución Educativa u organización:
SENA CGTS
c. Sector productivo al cual pertenece el proyecto:
SECTOR TERCIARIO Los datos más recientes sobre el comportamiento de la economía del valle del cauca reflejan que este departamento pasa por un buen momento, registrando un crecimiento por encima con una variación del 3,1 por ciento en el 2019, frente al 2018, esta zona del país es uno de los sectores que más alternativas ofrece es el turismo
d. Descripción general del proyecto
Se debe detallar lo más claramente posible: <ul style="list-style-type: none">• Qué es lo que se quiere realizar: Montar un restaurante donde nuestras familias disfruten de comidas tradicionales e innovadoras que puedan compartir experiencias con cada uno de nuestros platos , que cada bocado que lleven a sus bocas tengo un toque colombiano• Cuál será el resultado final del mismo: Dar un buen servicio al cliente , ofrecer una gran variedad de platos que sean agradables al

paladar de nuestros clientes, acreditar el punto de nuestro negocio para crear nuevas franquicias, que nuestros precios sean flexibles a nuestros clientes

- **Cómo se va a hacer:**

- 1 Definir una estrategia de negocio
- 2 Realizar análisis financiero
- 3 Crear y ejecutar un plan de marketing
- 4 Realizar proceso de registro del negocio y marca
- 5 Definir concepto de platos gastronómicos que se quieren ofrecer
- 6 Crear un menú
- 7 Definir un punto estratégico para el funcionamiento del establecimiento
- 8 Realizar proceso de contratación de empleados

- **Explicar ampliamente al proceso técnico que se va a utilizar en la fabricación del bien o en la prestación del servicio (de acuerdo al caso):**

Utilizaremos ampliamente todas las técnicas de cocina necesarias para cada uno de nuestros platos, así como tipos de cortes, julianas, brunoise, mirepoix, también utilizaremos las distintas preparaciones siempre manteniendo nuestros platos de la misma calidad, ofreceremos en nuestro servicio postres y bebidas para ofrecer un servicio más completo

- **Cómo se desarrollará este proyecto y quién lo va a ejecutar.**

Ejecutando un plan de negocio viendo así la viabilidad como tal del proyecto que estamos elaborando y así plasmar todas las ideas entorno al restaurante, siendo la persona responsable y encargada del proyecto poner mi 100% para a la hora de que nuestra idea este plasmada todo sea tal cual lo planeamos

- **Debe responder las preguntas ¿Qué se quiere hacer? y ¿Cómo se hará?**

- 1) Queremos crear un restaurante donde plasmemos un ambiente agradable y familiar donde podamos estar reunidos sin preocupación
- 2) Implantándolo ya dicho como plan de trabajo, plan de negocio, análisis financiero que nos ayude a tener más claridad al público al cual vamos a prestar el servicio

e. Cronograma de actividades:

Se debe calcular las fechas proyectadas para cada una de las actividades de acuerdo a la fecha de la primera reunión de socialización para el desarrollo del programa productivo.

No.	ACTIVIDAD	Duración de la actividad	Fecha proyectada
1	Información básica del proyecto	1 semana	27/03/2020
2	Estructura del proyecto	1 mes	10/04/2020
3	Análisis de mercado	1 mes	30/04/2020
4	Análisis técnico operativo	1 mes	20/05/2020
5	Normatividad	2 semanas	05/06/2020
6	Análisis financiero	1 mes	25/06/2020
7	Preparación y sustentación proyecto productivo	1 semana	03/07/2020

f. Integrantes del proyecto

Jhoan Catherine Hurtado Vélez

g. Líder del Proyecto:

Hugo Romero

Nombre Aprendiz: Jhoan Catherine Hurtado Vélez	ID:1107101650
--	---------------

Programa: TEC. COCINA	Ficha No.1440264	Calificación: A
-----------------------	------------------	-----------------

Líder programa: Hugo Romero

Instructor emprendimiento: Wilmer González Becerra

Fecha: 27/03/2020