



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).**

Tocaremos la cocina colombiana ya que se ha perdido nuestras costumbres, nuestra gastronomía, ya que la cocina internacional a tenido un gran impacto a nivel nacional, rescataremos muchos plato innovándolos y así mismo darle un poco de nuestro toque

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)**

Partiremos de un sueño de ver plasmado un restaurante de nuestra tierra que aporte a nuestras familias un rato agradable e inolvidable, teniendo en cuenta que debemos ganarnos poco a poco a nuestros clientes para posicionarnos como uno de los mejores restaurantes a nivel nacional e internacional, tener platos exquisitos y tener un excelente servicio al cliente

b. Justificación del Proyecto

- **Por qué se quiere realizar el proyecto.**

Queremos realzar nuestra comida colombiana mostrar la diversidad que manejamos en nuestro país, la variación de productos con los que podemos realizar platos exquisitos a la altura de cualquier otro, casa 7 es un proyecto para todo para disfrutar de nuestra familia y los sabores de nuestra tierra



- **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.**

Queremos impactar a cada uno de nuestros comensales con nuestros platillos llevando con cada uno de ellos recuerdos, aromas, sonrisas, que puedan vivir una experiencia diferente y única, que conozcan más de la gastronomía colombiana que se familiaricen con la diversidad que hay en nuestro país

- **Cuál es el problema que pretendemos resolver si se lleva adelante el proyecto**

Queremos que las personas tengan la opción de pedir desde sus casas el plato que deseen, mediante una propuesta eficiente de servicio a domicilio, brindando alternativas para gustos diferentes con una carta amplia que incluye también postres.

- **Si existe alguna ventaja del producto o servicio a ofrecer respecto de los que actualmente se ofrece en el mercado.**

Tiene una clara ventaja ya que lamentablemente nuestra cocina se ha visto afectada por las cocinas internacionales, ya que muchas personas no conocen la diversidad en Colombia para crear todo tipo de platillos y muchos optan y le apuestan a la cocina internacional por el impacto que ha tenido en los últimos años a nivel gastronómico

- **Debe responder a la pregunta ¿Por qué se hace el proyecto?**

Desde que me incline hacia la gastronomía mi sueño siempre fue construir un restaurante no tenía claro que tipo de restaurante quería, pero cada que pasaban los días y aprendí más de nuestra cocina me quedo muy claro que quería resaltar nuestra gastronomía colombiana

c. Objetivo General:

Desarrollar un Plan de Negocio para el montaje del Restaurante Casa 7 en el municipio de Cali Valle del Cauca

d. Objetivos Específicos:

1. Brindar servicios gastronómicos óptimos para el beneficio económico del cliente y su núcleo familiar
2. Elaborar platos gastronómicos de calidad conforme a los requerimientos y necesidades del cliente.
3. Desarrollar el análisis técnico operativo de los procesos y productos
4. Realizar el análisis organizacional referente al entorno competitivo
5. Determinar el componente financiero de la unidad productiva
6. Fortalecer el desarrollo del emprendimiento en el municipio de Cali



e. Planeación estratégica: misión, visión y valores

MISIÓN: Somos un restaurante del valle del cauca, enfocado en cocina ccolombiana que brinda a través de nuestros platos más reconocidos como son la bandeja paisa, lomo salteado, pollo en champiñones, una experiencia excepcional para cada uno de nuestros comensales, favoreciendo un óptimo expendio a la mesa y el envío al hogar de quienes lo deseen, satisfaciendo las necesidades de quien busca nutrirse y permitirse una experiencia diferente.

VISIÓN: para el 2025 nuestra empresa se perfilara como uno de los mejores restaurantes a nivel regional y nacional, destacándose por su excelente servicio y por sus exquisitos platos a la carta.

VALORES para Casa 7 los valores son importantes ya que guían y describen el trabajo y servicio que cada cliente encontrará en la experiencia que ofrecemos en nuestra localidad.

Los principales valores de La Cocina de casa 7 son: honestidad, solidaridad, confianza, calidad, responsabilidad y excelencia. Además de tratar de ofrecer una experiencia única a nuestra clientela, comprometernos con ellos, además de trabajar por la rentabilidad y optimización de los recursos en nuestro negocio con las mejoras necesarias para alcanzar nuestros objetivos

f. Alcance

● Beneficiarios del proyecto

A la hora de crear el proyecto podemos ver que tendremos beneficios económicos y gastronómicos aportando un lugar donde puedes reunirte con tu familia donde puedes pasar el tiempo con tus amigos un lugar donde puedes estar tranquilo, divertirte y comer delicioso

● Impacto

1. **Social:** crear conciencia tanto familiar como en el área de amistad que los comensales puedan hallar en casa 7 un lugar perfecto donde refugiarse y reunirse con sus seres queridos que
2. **Económico:** ofrecer platos exquisitos, que se acomode al bolsillo de la mayoría de la población de nuestro país que son de estrato 1,2,3 que puedan adquirir alimentos a un precio moderado
3. **Ambiental:** queremos fomentar en las personas reciclar y proteger nuestro planeta aportar a la ecología tenemos que generar conciencia para que desde el más pequeños a el más grande aporte con el planeta, tendremos muchas cosas recicladas en nuestro establecimiento
4. **Tecnológico:** crear una app donde nuestros comensales puedan pedir sus platos favoritos, y disfrutarlo desde su hogar



g. Innovación/Gestión Tecnológica

• Innovación/Gestión Tecnológica

Nuestro Restaurante contará Con un servicio Inteligente ya que en cada mesas implementaremos un tableta donde nuestros Comensales pueden hacer su pedido sin necesidad de esperar que vengan a atenderlos, aparte contaremos con una diversidad de colores y sabores en Nuestros platillos, nuestro local estará ambientado por piano y guitarra acústica, tendremos un detalle con las personas que estén de cumpleaños se le obsequiara una pequeña tarta

a. ¿El proyecto resuelve una necesidad del sector productivo?

En casa 7 tendremos precios estándares a los cuales las personas puedan acceder a un excelente servicio y platos a la carta ya que nuestro restaurante quiere enfocarse a la mayoría de población de nuestro país que son estrato 1 y 2

b. El proyecto mejora el proceso/producto/servicio existente?

El proyecto casa 7 tiene como fin aportar innovación en el área gastronómica, queremos que nuestro restaurante se establezca como uno de los mejores mejorando un poco el sector comercial y el servicio al cliente

c. ¿El proyecto involucra el uso de nuevas técnicas y tecnologías de proceso?

Queremos crear una app donde las personas puedan pedir desde sus casa los platos que deseen, así mismo implantar pantallas en las mesas para que las personas hagan su pedido y no tengan que esperar por tanto tiempo que alguien venga a tomarles la orden

d. Los productos finales son susceptibles a protección industrial y/o derechos de autor?

El producto final no tiene nada susceptible ni a derechos de autor ni ha protección industrial ya que la idea es crear todo desde 0

e. Los productos obtenidos en el proyecto pueden ser posicionados en el mercado?

Claro que si queremos que casa 7 se posicione en gran manera ya que ofreceremos un excelente servicio al cliente donde , podrán disfrutar de muchas zonas de nuestro restaurante aparte probar platos exquisitos

		ID:66.857.415
Programa: técnico en cocina	Ficha No.: 1440264	Calificación: A
Líder programa: Hugo Romero		



Instructor emprendimiento: Wilmer González Becerra

Fecha: 21/04/2020

