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 de microempresa Bocaditos Tradicionales
Indicar nombre del proyecto e información concreta de la actividad a desarrollar. Este proyecto tiene como principal objetivo crear una microempresa que elabore y comercialice productos alimenticios llamados y considerados bocaditos tradicionales, los cuales se elaboraran a partir de técnicas y/o recetas tradicionales, con materia prima de excelente calidad, condimentos y productos cien por ciento naturales, que inviten a los consumidores a recordar, conservar, practicar y promover la preparación de bocaditos tradicionales, como lo hacían nuestro antepasados; tales como: empanadas, aborrajados, bolitas de carne, papas rellenas, pasteles de yuca, limonada de panela con limón mandarino súper helada, champús, tamales, platos especiales,…entre otros.
b. Institución Educativa u organización: Servicio Nacional de Aprendizaje SENA – CGTS
Sector productivo al cual pertenece el proyecto: Como característica del sector terciario al que pertenece la empresa, se puede mencionar que de cada $100, los caleños destinan $34 para alimentos, según cifras de un estudio de Raddar. La sultana de los 1.000 sabores, como reconocen a Cali, los expertos chefs internacionales, se ha impuesto con su oferta gastronómica en uno de los destinos más atractivos para los extranjeros, por su deseo de volver a las raíces y fusiones contemporáneas. El prestigioso chef escoces, Kendon Macdonald (ya fallecido) autoridad en materia de

gastronomía solía decir que el Valle del Cauca era el segundo destino gastronómico más apetecido por los colombianos y extranjeros. Es que sin duda, la lulada, los aborrajados, el arroz atollado, el sancocho de gallina y las fusiones de comida criolla con mezclas de especies y el toque casero de la abuelas han enamorado el paladar de miles de comensales que desfilan por los más atractivos restaurantes caleños.

En la capital, además de las recetas tradicionales, se disfruta de una amplia oferta culinaria, gracias entre otras cosas a la tarea que ha venido desarrollando la Secretaria de Cultura y Turismo para incentivar el turismo hacia la ciudad, promoviendo la apertura de nuevos y distintivos sitios tipo exportación.

Artículo relacionado
https://www.larepublica.co/especiales/especial-valle-del-cauca/cali-es-la-sultana-de-los-1000-sabores-en-colombia-2754784

d. Descripción general del proyecto

Se debe detallar lo más claramente posible:

- Qué es lo que se quiere realizar: Un proyecto que permita elaborar productos de excelente calidad que incorporen principalmente el uso de productos naturales, en lo posible cero conservantes, elaborado con técnicas tradicionales, que procuran evitar ingredientes perjudiciales para nuestra salud y que además contribuyen a mejorar o restaurar la salud, conservar, preservar y promover las tradiciones ancestrales a la hora de preparar los alimentos.

- Cuál será el resultado final del mismo: lograr que los consumidores adopten hábitos saludables de alimentación, a través de la satisfacción en el gusto por estos productos y los anime a elaborar sus alimentos solo con productos naturales.

- Cómo se va a hacer: Utilizando siempre productos naturales y técnicas ancestrales desde el comienzo y hasta el final de la elaboración de los productos.

- 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): en este caso; en la etapa inicial se hará un reconocimiento de futuros proveedores, clientes potenciales, se crearan las recetas estándar

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

  El proyecto ya está en ejecución de una manera empírica, ejecutado por la señora Farides Madrid Castillo y su familia, en el barrio Meléndez, en la parte de frontal externa de la unidad residencial Bosques de San Joaquín, calle 3 B # 96-19. Se preparan y venden: papas rellenas, empanadas, bolitas de carne, aborrajados, pasteles de yuca y limonada. No se ofrecen salsas, solo ají y guacamole, preparado de forma artesanal. Adicional mente, se atienden pedidos ocasionales para diferentes eventos y además se preparan platos típicos y o tradicionales para las diferentes épocas o festividades del año, como: día de la mujer, día de los niños, día de la madre y del padre, festivales de colonias como el san pedro, festival de

las cometas, día de amor y amistad, Halloween, cierre de actividades de los colegios, novenas navideñas, fiesta de fin de año, cumpleaños, grados, etc.

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

  Se quiere constituir una unidad productiva formal, que cumpla con todas las características y funciones, para ofrecer nuestros productos a través de las diferentes plataformas o redes sociales, de tal forma que inicialmente se de a conocer a nivel de la ciudad de Cali y crear una red de clientes satisfechos que promuevan nuestros productos en sus redes.

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 Actividad	Fecha Proyectada
1	Información básica del proyecto	1 semana	
2	Estructura del proyecto	1 mes	
3	Análisis de mercado	1 mes	
4	Análisis técnico operativo	1 mes	
5	Normatividad	2 semanas	
6	Análisis financiero	1 mes	
7	Preparación y sustentación proyecto productivo	1 semana	

f. Integrantes del proyecto

Máximo 4 integrantes y depende del alcance del Proyecto (evaluar con instructor asignado).
Farides Madrid Castillo.

g. Líder del Proyecto: Farides Madrid Castillo.

Nombre Aprendiz: Farides Madrid Castillo		ID: 55199306
Programa: Técnico en Cocina	Ficha No.:1598433	Calificación: A
Líder programa: Fabián Castañeda		

Instructor emprendimiento: Wilmer González Becerra
Fecha: 26/04/2020