



PROYECTO PRODUCTIVO

Actividad No. 1. INFORMACIÓN BÁSICA DEL PROYECTO

DESARROLLO DE ACTIVIDAD:
<p>a. Nombre y descripción del proyecto: COMEDORES COMUNITARIOS “DELICIAS COM-COM”</p> <p>El proyecto se enfoca en la restauración y embellecimiento de espacios comunitarios a través de la aplicación de técnicas de estuco, pintura e impermeabilizantes, con el objetivo de mejorar el entorno y la calidad de vida de los usuarios de 10 comedores comunitarios en la comuna 21 de la ciudad de Cali - Valle. Esta iniciativa busca crear ambientes más acogedores y saludables, promoviendo la inclusión social y el bienestar de las comunidades beneficiarias.</p>
<p>b. Institución Educativa u organización:</p> <p>SENA CENTRO DE LA CONSTRUCCIÓN.</p>
<p>c. Sector productivo al cual pertenece el proyecto: Las actividades por realizar en el proyecto Comedores Comunitarios “Delicias Com Com” corresponden al área de la construcción, específicamente en el área de acabados arquitectónicos y mantenimiento de infraestructuras.</p> <p>Este sector abarca actividades relacionadas con:</p> <ul style="list-style-type: none">➤ Revestimientos y acabados en edificaciones➤ Pintura arquitectónica y decorativa➤ Restauración y mantenimiento de espacios comunitarios➤ Aplicación de técnicas sostenibles y ecológicas en acabados <p>El proyecto tiene un componente social y comunitario, ya que contribuye a la mejora de infraestructuras destinadas a la seguridad alimentaria y la calidad de vida de poblaciones vulnerables.</p> <p>Por lo cual Comedores Comunitarios “Delicias Com Com” pertenece al sector secundario de la economía, ya que involucra actividades de transformación y mejora de infraestructuras mediante procesos de pintura y acabados especiales.</p> <p>Clasificación por sectores económicos:</p> <ul style="list-style-type: none">➤ Sector Primario: No aplica, ya que no se extraen materias primas.➤ Sector Secundario: Sí aplica, porque se transforman materiales (pintura,

revestimientos, acabados) para mejorar infraestructuras.

- **Sector Terciario:** También podría tener relación parcial, pues incluye servicios comunitarios y sociales, pero su enfoque principal es la mejora de espacios físicos, lo que lo ubica principalmente en el sector secundario.

d. Descripción general del proyecto

DELICIAS DE COMEDORES COMUNITARIOS “DELICIAS COM –COM”, es un proyecto social, que nos conlleva a embellecer 10 comedores comunitarios de la comuna 21 de la ciudad de Cali – Valle, mediante el uso del estuco, pintura e impermeabilizantes para mejorar la imagen, la estética y la funcionalidad de estos espacios.

El proyecto contribuye a la mejora de la salud física y mental de los usuarios al garantizar espacios más higiénicos y seguros. La acumulación de grasa en las paredes de ladrillo favorece la proliferación de plagas como cucarachas, chiripas y roedores, ya que este tipo de superficie dificulta la limpieza. A través de la aplicación de técnicas aprendidas en nuestra formación, se facilita el mantenimiento de los comedores, reduciendo la presencia de plagas y mejorando las condiciones sanitarias.

Además, el embellecimiento de los espacios crea un ambiente más acogedor y digno para los usuarios, promoviendo su bienestar y calidad de vida.

- Con nuestro proyecto transformaremos inicialmente, 10 comedores comunitarios de la comuna 21 para ofrecer un espacio saludable y acogedor para esa comunidad.
- Concientizaremos a la comunidad sobre la importancia de la higiene y la salud en el comedor.
- No solo se transformará el espacio físico de 10 comedores comunitarios, sino que también la vida de las personas que lo utilizan, ya que vamos a crear un impacto duradero y positivo en la comunidad.
- Buscaremos el apoyo del fondo de EMPRENDER,
- ESTUDIO DE LOS COMEDORES:

FORTALEZAS

Tras evaluar 10 comedores comunitarios en la comuna 21, identificamos que están ubicados en zonas estratégicas de alta necesidad económica, donde habitan poblaciones vulnerables como desplazados, adultos mayores, desempleados, niños en edad escolar y jóvenes que han desertado del colegio. Estos comedores cumplen una función esencial al ofrecer almuerzos a bajo costo, con un aporte máximo de 2.000 pesos, permitiendo que muchas

personas accedan a una alimentación diaria a precios accesibles.

DEBILIDAD

Los comedores comunitarios dependen del suministro de alimentos proporcionado por la Alcaldía, mientras que los gestores o cocineros ofrecen un espacio de sus propias viviendas para cocinar y beneficiar a la comunidad. Sin embargo, estos gestores no reciben ninguna remuneración por su labor y utilizan los aportes de los usuarios para cubrir los costos de los servicios públicos, que suelen ser elevados, especialmente el gas, debido al uso de estufas industriales.

La falta de recursos económicos dificulta la adecuación y el mantenimiento de estos espacios, ya que los gestores no cuentan con un salario ni un reconocimiento económico por su trabajo. A pesar de su esfuerzo, siguen utilizando parte de sus hogares para esta labor comunitaria sin apoyo financiero suficiente.

➤ **Innovación y Gestión Tecnológica en el Proyecto Comedores Comunitarios "DELICIAS COM-COM"**

Algunas de las innovaciones que se podemos considerar son:

1. Uso de materiales sostenibles y eco-amigables: Utilizaremos materiales de construcción y pintura que sean respetuosos con el medio ambiente y reduzcan el impacto ambiental, usaremos paneles solares para el abastecimiento de energía.
2. Técnicas de estuco y pintura innovadoras: Aplicar técnicas de estuco y pintura que permitan una mayor durabilidad y resistencia a los elementos, reduciendo así la necesidad de mantenimiento y reparación.
3. Impermeabilizantes avanzados: Utilizar impermeabilizantes que no solo protejan las estructuras, sino que también reduzcan la absorción de agua y la formación de hongos y bacterias.
4. Diseño y planificación asistida por computadora: Utilizar software de diseño y planificación para crear planes de restauración y embellecimiento personalizados y eficientes.
5. Monitoreo y seguimiento: Implementar un sistema de monitoreo y seguimiento para evaluar el progreso y la efectividad de las intervenciones, y realizar ajustes según sea necesario.

Gestión Tecnológica:

1. Utilizar herramientas para planificar, coordinar y controlar las actividades del proyecto, implementaremos el uso de estufas o fogones que funcionan a base de aceite vegetal reciclado.

2. Comunicación efectiva: Establecer canales de comunicación efectivos para mantener a los stakeholders informados e involucrados en el proyecto.
3. Capacitación y entrenamiento: Proporcionar capacitación y entrenamiento **a los beneficiarios y al personal involucrado** en el proyecto para asegurar la sostenibilidad y el mantenimiento de las intervenciones además daremos una capacitación sobre la seguridad alimenticia y la recomendación de crear azoteas en casas.

Plan de Acción

1. Diálogo con los gestores y cocineros comunitarios para explicarles el proyecto y su impacto.
2. Registro fotográfico de los espacios a intervenir.
3. Medición de áreas para determinar la cantidad de materiales necesarios.
4. Definición de diseños para embellecer y optimizar los espacios.
5. Cotización de materiales en varios establecimientos, priorizando calidad, durabilidad y facilidad de limpieza.
6. Determinación del personal necesario para la ejecución del proyecto.
7. Cálculo del tiempo estimado para la remodelación y adecuación de los comedores.
8. Elaboración de un plan de trabajo detallado, incluyendo plazos, presupuestos y responsabilidades.

Distribución del Presupuesto: Inicialmente queremos presentar nuestro proyecto al Fondo Emprender para obtener el capital semilla para ejecución del mismo –

Presupuesto inicial **\$50.000.000**

- \$22.000.000 → Compra de materiales.
 - \$15.500.000 → Pago de nómina para la contratación de tres aprendices de Pintura Arquitectónica y Acabados Especiales, quienes apoyarán la mano de obra en la preparación y remodelación de los espacios (limpieza, demolición y eliminación de desechos).
- Estucar estos espacios, pintarlos de colores llamativos, impermeabilizar estos espacios para crear un ambiente acogedor y estéticamente agradable
- \$5.000.000 en gastos administrativos.
- \$7.500.000 en equipos y tecnologías.

Monto restante → Distribuido en herramientas, logística y otros insumos necesarios para la ejecución del proyecto.

Este proyecto busca dignificar los comedores comunitarios, mejorar sus

condiciones sanitarias y facilitar su mantenimiento, beneficiando tanto a los gestores como a la comunidad.

Este proyecto lo ejecutaremos:
Johan steward Mendoza.
Olga Liliana Santacruz
Lamia Correa Ibarguen.

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 mes	11 marzo al 11 abril
2	Estructura del proyecto	1 mes	12 abril al 27 abril
3	Análisis de mercado	1 mes	28 abril al 28 mayo
4	Análisis técnico operativo	1 mes	3 junio al 3 julio
5	Normatividad	2 mes	5 julio a 5 agosto
6	Análisis financiero	1 mes	6 de agosto a 6 de septiembre
7	Preparación y sustentación proyecto productivo	1 mes	6 septiembre a 6 de octubre

f. Integrantes del proyecto

JOHAN STEWARD MENDOZA CORREA -CC :1193461594 FICHA 2868381.

OLGA LILIANA SANTACRUZ. CC: 1130680551 - FICHA 2868381.

LAMIA CORREA IBARGUEN. CC:66742469 -FICHA 2868381.

g. Líder del Proyecto: LAMIA CORREA IBARGUEN

Instructor Técnico:

Nombre Aprendiz: LAMIA CORREA IBARGUEN		ID : cédula 66742469
Programa: Tc en Pintura	Ficha No.2868381	Calificación: no diligenciar
Líder programa:		
Instructora emprendimiento: YARELYS AGUILAR LEMUS		
Fecha: 11 de abril del 2025		