



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 4ta avenida parrilla Montaje restaurante parilla, es una idea de negocio que esta planteado como una opción practica para prestar un servicio a la comunidad, mediante una amplia variedad de platos. En parrilla tenemos la mejor punta de anca donde el término lo define el cliente. En comidas rápidas la carne de la hamburguesa es preparada exclusivamente para el restaurante (no comercial) En rápidos ofrecemos alitas BBQ
b. Institución Educativa u organización:
Servicio nacional de aprendizaje SENA Centro CGTS
c. Sector productivo al cual pertenece el proyecto:
<ul style="list-style-type: none">Sector alimentos(prestación de servicios) Gastronomía del valle del cauca. Esta culinaria está influenciada por España debido a que sus primeros habitantes eran originarios de ese país. Ellos, que fueron reconocidos terratenientes en la zona, son responsables de haber convertido a la región en un excelente territorio agrícola, así como también en uno de los lugares de Colombia con más prestigio en cuanto a gastronomía se refiere. Así mismo, se evidencia en la gran mayoría de sus platos los deliciosos aportes de la cultura afrocolombiana como consecuencia de la cercanía que tienen estas tierras con las costas. Costas responsables de proporcionar a las cocinas variedad de ingredientes fundamentales en las preparaciones que caracterizan al territorio. Y es que el Valle de Cauca además de contar con la fusión de las culturas española y negra, tiene la fortuna de poseer una privilegiada ubicación geográfica que le permite albergar entre el 25 y el 50 por ciento de las especies de fauna y el 11 por ciento de las especies de flora

del país, lo que enriquece aún más su gastronomía.

Entre sus comidas más representativas encontramos exóticas bebidas como el champús, un refresco elaborado con lulo, maíz, piña, panela, canela, clavos y hojas de naranjo; la lulada hecha con lulo machacado y azúcar; el cholado, una refrescante combinación de hielo triturado, frutas picadas, esencias y leche condensada; comidas como el pandebono, un panecillo de harina de yuca y queso; los panderos que son una especie de galleta seca y polvorosa; el pandeyuca, muy parecido al pandebono pero más tostado; las empanadas de cambray, que son una masa rellena con arracacha y dulce; la sopa de tortilla, un caldo con papa, sustancia de carne y tortillas de maíz; el sancocho de gallina con plátano, cimarrón, cilantro y yuca; las puerquitas o también denominadas marranitas que son preparadas con plátano verde triturado y trozos de cerdo tostado; arroz atollado, de consistencia húmeda e ingredientes como la longaniza, el cerdo y la papa amarilla; la cazuela de mariscos a base de leche de coco; el desamargado, una sensacional combinación de cáscara de naranja, limón y pimentón, entre otros comestibles y las macetas, unas figuras hechas en azúcar que son insignia en las fiestas de San Pedro y San Pablo.

En estos momentos de pandemia uno de los sectores más afectados por el coronavirus es el de la gastronomía, cientos de restaurantes han tenido que despedir a sus empleados y cerrar sus establecimientos comerciales hasta nuevo aviso.

Por otro lado, crear una red propia y cooperativa de domicilios con altos protocolos de inocuidad, para así no depender de otros servicios.

No obstante, adaptar los menús a precios asequibles y opciones q correspondan a las necesidades diarias de los consumidores actuales

Fuentes Web

<https://www.colombia.co/cultura-colombiana/gastronomia/cocina-vallecaucana-provocativa-y-seductora/#:~:text=Entre%20sus%20comidas%20m%C3%A1s%20representativas,picadas%2C%20esencias%20y%20leche%20condensada%3B>
<https://www.elespectador.com/cromos/gastronomia/como-sobrevivira-en-sector-gastronomico-ante-la-pandemia/>

d. Descripción general del proyecto

- Qué es lo que se quiere realizar
- Un restaurante parrilla con un concepto moderno, a media luz, música suave y un buen ambiente para acompañar la comida y sin dejar por fuera el fast food (comida rápida) y así poder llegar a todos los segmentos. Ofreciendo un ambiente familiar donde se pueden festejar eventos importantes como cumpleaños, cenas románticas entre otros, para ello se contaría con un espacio agradable
- El local estará situado en el barrio Meléndez, con una buena ubicación en una zona comercial.
- Cuál será el resultado final del mismo? En función del cliente

- El principal objetivo será generar expectativas a nuestros consumidores con diferentes platos muy de nuestra región.
- Cautivar nuestros clientes con actividades de oferta en ciertos días de la semana.
- El cliente va encontrar un personal atento formado que sepa los nombres de los ingredientes más usuales
- Cómo se va a hacer?
- Se realizaran manuales de operaciones para todos los ámbitos en los que quede claro el proceder en cada situación, nos abasteceremos con los materiales y equipamientos, los acondicionaremos en un local que deberá estar terminándose de definir deseablemente, a las ordenes de un profesional de la cocina.
- Previo a la apertura se realizará una prueba piloto de funcionamiento para comprobar que todo esté bien, con la participación de familiares y amigos.

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)

- Se va a montar un restaurante que el 80% de los productos manejados sean parrillados, y en menos proporción los fritos, se incluirán las proteínas, vegetales y carbohidratos en la pirámide nutricional.

Se manejará una variedad de carnes como: punta de anca, churrasco, lomo, (de res y cerdo) filete de pollo gratinado, en Street food: la hamburguesa con carne artesanal especialmente de la casa.

El término de las carnes en cocción lo define el cliente.

- Cómo se desarrollará este proyecto y quién lo va a ejecutar.
- El proyecto se desarrollará inicialmente realizando un análisis de Mercado, la competencia y el segmento de clientes que tendrá el restaurante, identificando un factor diferenciador.
- Identificación de local para funcionamiento donde se tendrá en cuenta la parte de instalaciones, los insumos (materia prima)
- Seleccionar proveedores que nos ofrezcan calidad versus precio
- Asesoramiento en la legalidad correspondiente.
- Nos ocuparemos de un diseño económico de negocio, calculando el costo del equipamiento necesario para hacerlo funcionar.
- La ejecución del proyecto estará a cargo por Adriana González. Se iniciará con 4 personas, (parrillero, cocinera, mesero y dueño)

- Restaurante tipo parrilla
- Ambiente familiar e innovador local
- con opción Street food para gente joven que puede ir a reunirse con amigos
- Gran variedad de platos atractivos tanto para pequeños como mayores
- investigaciones de mercado, volanteo, se utilizaran redes sociales y el voz a voz
- identificando el deseo del cliente (haciendo encuestas)
- Recursos propios
- el local estará situado en el barrio Meléndez, con una buena ubicación y buen trafico

El cliente va a encontrar en 4ta avenida un sitio acogedor, excelente relación calidad precio y variedad de platos

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

- En este proyecto se quiere lograr la mayor captación de personas, que estén dentro del segmento de clientes establecido por el restaurante y que se caracterice por la atención y reconocimiento de sus clientes, satisfaciendo su paladar.
- Se hará de una manera organizada donde cada persona tenga funciones teniendo en cuenta que las personas que se involucren en el proyecto sea un buen capital humano, consiguiendo los mejores proveedores de alimentos que nos ayuden a diferenciarnos de la competencia.
- Contar con una excelente campaña publicitaria que promocioe y nos ayude a llegar a más personas.
- Se quiere lograr un sitio innovador con una excelente ubicación y fidelizar clientes, prestando un excelente servicio con una carta variada y ágil atención opción de pago con datafono

e. Cronograma de actividades:

No.	Actividad	Duración Actividad	Fecha Proyectada
1	Información básica del proyecto	1 semana	17- 24/07
2	Estructura del proyecto	1 mes	24 -24 /08
3	Análisis de mercado	1 mes	24-24/09
4	Análisis técnico operativo	1 mes	24-24/10
5	Normatividad	2 semanas	24-10/11
6	Análisis financiero	1 mes	10-17/12
7	Preparación y sustentación proyecto productivo	1 semana	

f. Integrantes del proyecto

Adriana González

g. Líder del Proyecto:

Adriana González

Nombre Aprendiz: Adriana González

ID:31974587

Programa: Auxiliar cocina

Ficha
No.:2039654

Calificación: A

Líder programa: Carlos Ivan González

Instructor emprendimiento: Wilmer González B

Fecha: 31/07/2020