



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).

El sector de Meléndez ubicado al sur de Cali es altamente competitivo en el área de restaurantes de comidas rápidas y asados, dada esta situación, se ven gran cantidad de establecimientos comerciales sin ningún factor que los diferencie, es por eso que surge la idea de formar un restaurante con factores de innovación y distinción, para puntualizar, se evidencio que ninguno de estos establecimientos cuenta con buena calidad en la terminación de la carne como lo es la maduración, el grosor, y el termino, adicionalmente, ninguno en la zona posee un ambiente locativo especial para parejas y familias

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)

Parte de una idea concisa gracias a un análisis de mercado realizado en el barrio Meléndez del municipio de Cali, con enfoque a los establecimientos de venta de alimentos terminados, se quiere llegar a un restaurante de asados reconocido el sector con capacidad instalada para 80 personas.



b. Justificación del Proyecto

4ta avenida parrilla es un proyecto que llega a suplir esa falencia gastronómica, con una diferenciación con respeto a los demás en calidad de producto y proceso rescatando la gastronomía ancestral o artesanal de nuestros antepasados, con carnes ahumadas naturalmente durante 4 horas, para después ser parrilladas dando como resultado un sabor exquisito crocante y conservando sus jugos. a eso le sumamos nuestra preparación profesional que le ponemos a cada uno de nuestros platos, acompañado de un excelente servicio en un sitio acogedor y muy bien ambientado.

Se quiere llenar las expectativas de los consumidores del sector en calidad variedad, se pretende generar un impacto positivo para el desarrollo y así contribuir con la valoración y crecimiento de la comunidad. Beneficiar a proveedores, como fruver supermercados, madres cabeza de hogar en la generación de empleo.

Por estar ubicado estratégicamente cerca de universidades, colegios, instituciones y entidades públicas se ofrecerá una alternativa saludable nutritiva y balanceada a este grupo de personas sin necesidad de desplazarse a un centro comercial. Ofrecer un servicio de mesa con un menú variado, platos a la carta, posicionamiento, reconocimiento, fidelidad con un servicio excelente para satisfacer a nuestro cliente potencial

c. Objetivo General:

Desarrollar un plan de negocio para el montaje del restaurante 4ta avenida parrilla con factores de innovación en la presentación de los platos en el municipio de Cali Valle

d. Objetivos Específicos:

- 1 Brindar un servicio eficaz y de calidad para el cliente y su núcleo familiar
- 2 Realizar análisis de mercado para los diferentes productos a manejar.
- 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.



e. Planeación estratégica: misión, visión y valores

MISION

4ta avenida es una empresa vallecaucana que ofrece experiencias gastronómicas e Innovadoras a nuestros clientes a través de la satisfacción de sus deseos en un espacio agradable para compartir en familia.

VISION.

Para el 2024 ser una marca reconocida en el valle del cauca por su servicio confianza y una atractiva fuente de empleo.

VALORES

Integridad actuar con principios éticos(respeto, honestidad y lealtad)

De manera consecuente con los objetivos, principios y normas de la compañía y dedicada para la satisfacción plena de nuestros clientes.

Responsabilidad porque en nuestras manos está, la salud de las personas que nos visita la confianza que transmitimos, innovación cuando ofrecemos nuevos platos,

f. Alcance

Se quiere lograr satisfacer la calidad gastronómica del sector manteniendo el margen de calidad.

En 6 meses poder lograr una capacidad instalada para 80 personas, con una excelente ambientación

- Beneficiarios del proyecto

Contribuir al desarrollo económico de la zona mediante el expendio a la mesa del plato preparado y cerca al lugar de residencia universidad y trabajo.

Incentivar la generación de empleo e ingresos de la comunidad fortaleciendo así el desarrollo económico y social del sector.

Implementación de equipos de avanzada, para la realización de la puesta en marcha del restaurante.

- Impacto

1. Social

Con el restaurante 4ta avenida parrilla influimos positivamente a las personas que viven a sus alrededores, especialmente jóvenes, ya que, con un lugar agradable y con buena atención, logramos atraerlos cada día mas, evitando que ingresen a otros lugares no deseables, aunque no es mucho el porcentaje



logramos tener jóvenes un fin de semana sentados varias horas, adicionalmente, generamos cierta seguridad en la cuadra, dado que era muy oscura y con las luces del restaurante hemos iluminado la cuadra permitiendo que más personas pasen por ahí y se sientan acompañadas. Como el restaurante es para un grupo de clientes muy amplio, logramos unir familias en una cena muy acogedora, generando amor, amistad y unión.

2. Económico

El restaurante necesita de talento humano para lograr cada una de las diferentes labores diarias, es por esto, qué económicamente influimos en los colaboradores de negocio permitiendo que tengan un ingreso monetario fijo, para alimentar a sus familias y solventar gasto internos de sus viviendas. Como todo negocio de alimentos, el restaurante no es la excepción, contamos con proveedores que hacen parte de los grupos de interés, los cuales se ven beneficiados económicamente por la distribución de insumos o materia prima, generando circulación de dinero y aportes en impuestos al municipio, creando así, progreso para la región.

3. Ambiental

Somos una empresa de alimentos con conciencia ambiental, que trabajamos con productos biodegradables, no utilizamos elementos plásticos como platos, pitillos ni cubiertos, mitigando así el impacto por residuos con difícil degradación.

4. Tecnológico

Contar con menú disponible en la página web y redes sociales

g. Innovación/Gestión Tecnológica

- La parte de innovación tecnológica, se implementará en la cocción de los alimentos, que normalmente se freían en aceite, dichos alimentos son los más utilizados como entradas y los más vendidos, es por esto, que se opta por implementar un freidor a calor por aire circulante, mejorando el producto final, beneficiando la salud de los comensales y creciendo tecnológicamente los activos de la empresa.
- La gestión tecnológica se aplica directamente a los platos elaborados, ya que, algunos utilizan métodos y secuencias diferentes de preparación, donde se debe tener en cuenta la temperatura, el tiempo y la secuencia de aplicación de los ingredientes.
- Buenas prácticas de manufactura(BPM) decreto3075 de 1997



- Como principio básico y practico generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución alimentos para el consumo humano.
- Innovación/Gestión Tecnológica
 - a. ¿El proyecto resuelve una necesidad del sector productivo?
R/ Si resuelve la necesidad alimenticia, gracias a los productos ofertados, con diferencias significativas en el área de afluencia del restaurante.
 - b. El proyecto mejora el proceso/producto/servicio existente?
R/ Mejoramos la metodología de preparación de varios alimentos, contemplado los ingredientes sanos para los clientes, sin olvidar el sabor que nos caracteriza.
 - c. ¿El proyecto involucra el uso de nuevas técnicas y tecnologías de proceso?
R/ Claro que sí, implementamos nuevas técnicas en la preparación de las entradas y productos freídos.
 - d. Los productos finales son susceptibles a protección industrial y/o derechos de autor? R/ los productos que son especiales y únicos del restaurante aparte de los ingredientes aplicados a los productos, son las salsas, que llevan gran cantidad de elementos propios y confidenciales del negocio.
 - e. Los productos obtenidos en el proyecto pueden ser posicionados en el mercado?

R/ los productos son altamente competitivos y preparados para un mercado exigente, ya que manejamos altos estándares de calidad y un procedimiento estricto para cada plato.

Nombre Aprendiz: Adriana González

ID:31974587

Programa: Auxiliar de cocina

Ficha No 2039654

Calificación: A

Líder programa: Carlos Iván González

Instructor emprendimiento: Wilmer González Becerra

Fecha:02/09/2020