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).

   Porque la cocina tradicional es mi tema favorito, durante años he disfrutado de deliciosos sabores de la cocina tradicional de algunas regiones en las que he vivido. Para que lo quiero hacer, quiero ser de alguna manera una persona dedicada a promocionar, divulgar y lograr que trascienda por muchas épocas, de generación en generación el sabor de la comida tradicional que es sencillamente deliciosa y saludable. Nuestras raíces y costumbres se deben conservar.

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)

   Se parte del convencimiento de que la comida tradicional tiene un sabor sin igual, agradable que es difícil negarse a su sabor y al placer que ofrece, por lo tanto es atractivo para todo tipo de personas. Una de las propiedades de esta comida es su forma tradicional y artesanal, maneras que poco a poco se están perdiendo, pero que algunas personas tenemos la consigna de aprovechar esta coyuntura y obtener un beneficio, que se ve materializado en la satisfacción a nivel de identidad y cultura. A través de los programas, beneficios y proyectos del gobierno con respecto al tema, se puede crear una unidad productiva que permita ser promotora de la promoción de la cultura gastronómica local.

b. Justificación del Proyecto

- Por qué se quiere realizar el proyecto.
  Con este proyecto se puede contribuir en mejorar los hábitos de consumir productos de excelente calidad, libres de químicos o condimentos artificiales que perjudican la salud, al tiempo que se genera el amor por lo nuestro, rescatando nuestras raíces, nuestra identidad que es invaluable e importante.

- 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.
  El impacto es cultural, económico, social, pues el tema de tradiciones ancestrales a nivel de gastronomía, como son todos los anteriores, se convierte en una descripción de identidad para un tipo de población.

- Cuál es el problema que pretendemos resolver si se lleva adelante el proyecto
  Crear conciencia a la comunidad de la necesidad de adoptar hábitos saludables. Aportar al tema de identidad cultural con respecto a la gastronomía local. Incentivar el emprendimiento en el sector gastronómico como oportunidad para la generación de empleos.

- Si existe alguna ventaja del producto o servicio a ofrecer respecto de los que actualmente se ofrece en el mercado.
  Si, el sabor tradicional que es un atractivo para todo tipo de personas, pues es el elemento que inunda los sentidos, que evoca sentimientos fraternales, y sobre todo que nos identifica y nos caracteriza como nativos. Adicional a lo anterior, la forma artesanal de preparar no es privilegio de los grandes restaurantes de la actualidad y además la materia prima que se requiere es de bajo costo, fresca, y contribuye a que nuestro sector agrícola tenga la oportunidad de producir a mayor escala o mantenerse.

- Debe responder a la pregunta ¿Por qué se hace el proyecto?
  Se considera atractivo, viable y se tiene la oportunidad de generar ingresos, empleo, crecimiento, posicionamiento y contribuye a la conservación de nuestras tradiciones culturales a nivel ancestral.

c. Objetivo General:

Desarrollar un Plan de Negocio para el montaje de la microempresa Bocaditos Tradicionales en el municipio de Cali Valle del Cauca, orientada a contribuir en la conservación de nuestras tradiciones a través de la preparación de productos gastronómicos ancestrales.

d. Objetivos Específicos:

1. Elaborar productos gastronómicos aptos para el consumo humano favoreciendo la calidad en los procesos para el beneficio económico del cliente y su núcleo familiar
2. Realizar análisis de mercado para las líneas de productos gastronómicos a elaborar
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 y su zona de influencia

e. Planeación estratégica: misión, visión y valores

MISION: Bocaditos tradicionales es una microempresa que contribuye a generar hábitos saludables en los consumidores utilizando técnicas tradicionales para la preparación de productos gastronómicos de la cultura vallecaucana, siguiendo estándares de alta calidad con la incorporación de ingredientes de la región satisfaciendo el paladar del comensal de la ciudad de Cali y su zona de influencia

VISION: Para el año 2025 ser una empresa referente y ejemplo para todos aquellos gremios gastronómicos que promocionan y resaltan los sabores tradiciones y promueven el hábito de consumir alimentos saludables.

VALORES:

DIFERENCIA: el ser diferentes en algo con respecto a la competencia, permite generar en el cliente curiosidad, recordación y atracción.

*EXCELENCIA: esta debe estar implícita en todo el proceso de comienzo a fin, la excelencia es quien permite que un producto o servicio se posicione y se perpetúe
.
*RESPONSABILIDAD: solo quien incluye este valor en todos los procesos, independiente mente de cual sea, puede garantizar que va a obtener buenos resultados. La responsabilidad parte desde serlo con uno mismo, pues el hacer algo sin ella, significa perder en todo sentido.

*EMOCIONALIDAD: en mi opinión muy personal, este es uno de mis valores principales, pues es a través de este, me identifico con los clientes. Cuando ofrezco un producto elaborado con mis propias manos, de forma artesanal y donde pongo en práctica mis conocimientos sumados a la intención de lograr escuchar del cliente que cada producto que consume tiene un sabor diferente, que lo identifica con los de su hogar y que lo trasladan a momentos específicos.

*PASION: los sabores tradicionales son mi pasión, poder transmitir a través de ellos el orgullo y amor que siento por la cocina tradicional colombiana. Es apasionante poder generar emociones a través de los sabores.

f. Alcance

- Beneficiarios del proyecto:
  DIRECTOS: todas aquellas personas que hacen parte en el proceso de producción y comercialización, ya sea como clientes internos o externos. Estos serían: propietario, colaboradores internos, (nómina), externos: (proveedores) clientes potenciales, las familias de los mencionados entre otros.
  INDIRECTOS: los ´posibles clientes que llegarán a consumir nuestros productos por las características diferenciales que estos poseen y pueden satisfacer gustos o necesidades latentes.

- Impacto: cultural, social y económico

1. Social: porque el tema tiene que ver con un beneficio y/o necesidad que incluye a toda la sociedad como es: rescatar, promover nuestras tradiciones gastronómicas, que identifican nuestro proceder y nuestra cultura desde nuestros ancestros.

2. Económico: es la oportunidad de generar ingresos, a través de una actividad que tiene un alto grado de oferta y demanda de los diferentes productos.

3. Ambiental: a nivel de medio ambiente, se utiliza como materia prima productos cien por ciento naturales.

4. Tecnológico: a pesar de ser productos que se elaboran de forma artesanal, existen algunos equipos y maquinaria que se hacen necesario utilizar, para en un futuro maximizar la calidad, cantidad y agilidad en la elaboración de productos, y medios tecnológicos que facilitan diferentes actividades como: contacto de clientes y proveedores, promoción y venta… los tiempos han cambiado, y todo evoluciona a pasos agigantados y en este caso no somos la excepción, se debe ir a la par con los avances tecnológicos en todos los sentidos, si deseamos crecer.

g. Innovación/Gestión Tecnológica

- Innovación/Gestión Tecnológica

a. ¿El proyecto resuelve una necesidad del sector productivo? SI, una necesidad de buenos o sanos hábitos alimenticios.

b. El proyecto mejora el proceso/producto/servicio existente? SI. Porque le incluye un elemento diferencial: ser elaborados estrictamente con productos cien por ciento naturales, libres de conservantes que pueden incurrir en mejorar la salud de aquellos que los consumen.

c. ¿El proyecto involucra el uso de nuevas técnicas y tecnologías de proceso? SI, involucra la reactivación de las técnicas tradicionales de nuestros antepasados.

d. Los productos finales son susceptibles a protección industrial y/o derechos de autor? SI. Porque los productos actuales de la competencia, tienden a ser elaborados con materia prima que se almacena durante largos periodos, por lo tanto deben utilizar conservantes y condimentos químicos.

e. Los productos obtenidos en el proyecto pueden ser posicionados en el mercado SI. por las características especiales que los diferencias de la competencia.

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: 28/04/2020		