**Unidad 3. Actividad 3-Formándome a través de un proyecto**

Diana María Salas Burgos

Estudiante

Modulo Introductorio

Julio 2018

Ipiales. Nariño

Fundación Universitaria San Mateo

Profesional en Gastronomía

**Unidad 3. Actividad 3-Formándome a través de un proyecto**

**Nombre del proyecto:** Diseño estratégico de un restaurante didáctico para la producción operativa de alimentos, atendiendo las necesidades de la región bajo estándares de calidad y marco normativo.

**Planteamiento:**

Se realizará un proyecto en el cual tendrá un impacto significativo en las comunidades de venezolanos que habitan la ciudad de Ipiales Nariño, contribuyendo a su calidad de vida y a la ciudad como tal. Lo que se pretende es implementar un restaurante el cual no solamente se realice la atención al público, sino también brindar las oportunidades de capacitación y alimentación a venezolanos, mano de obra calificada en el posicionamiento en el sector gastronómico y turístico de Ipiales y de los municipios de influencia.

**Objetivo general:** Implementar un restaurante didáctico para la producción operativa de alimentos, atendiendo las necesidades de la región bajo estándares de calidad y marco normativo.

**Fase 1**

**Diagnóstico:** Debido a lalamentable situación en el Hermano país, muchos venezolanos han emigrado a las diferentes ciudades y países Latinoamericanos; Ipiales se convierte no solo en una ciudad a la que llegar por ser un paso para los demás países del Sur de Latinoamérica, si no para instalarse y buscar futuro en la ciudad. Según el diario El Tiempo” Un promedio de 4.000 cruzan a diario el puente internacional de Rumichaca. “De estos 4.000 migrantes, algunos están pretendiendo quedarse aquí, en Ipiales”, advierte dice el secretario de Gobierno de Ipiales, Jorge Montenegro Mier.” A pesar de que Ipiales no está preparado para ésta presencia masiva de Venezolanos se ha venido realizando censos según los cuales se encuentran viviendo en la ciudad 374 venezolanos, 184 mujeres, 162 hombre y 57 niños. (Caracol Ipiales. Junio 2018).

**Impacto:**

**Social:** Generación de empleo, mejoramiento de la calidad de vida, Transferencia de conocimiento. Mano de obra calificada en el posicionamiento en el sector gastronómico y turístico de Ipiales y de los municipios de influencia.

**Económico:** Reducción de costos y optimización de recursos en los procesos de transformación de los alimentos. Menor inversión en capacitación de los empleados, ya que el cocinero saldrá preparado según estándares nacionales gastronómicos.

**Tecnológico:** Brindar a futuros cocineros conocimientos y beneficios de las nuevas TIC´s aplicadas a la industria alimentaria.

**Ambiental:** Impacto positivos en el medio ambiente a través de la optimización de los recursos, control de vertimientos y disposición final de los desechos líquidos y sólidos en los establecimientos gastronómicos de la región.

**Fase 2**

**Planeación:** Para iniciar el proyecto, es necesario conocer realmente a cuantas va dirigido, por esto se realizará una verificación de los datos actuales y adicionalmente una encuesta para conocer las expectativas, nivel de estudio, habilidades de trabajo entre otros; basándonos en el anterior dato, se realiza el cronograma de actividades y horarios de capacitación.

**Fase 3**

**Ejecución:** Capacitar grupos de 10 venezolanos en cursos de 1mes para realizar labores en cocina, aplicando técnicas de cocina y normas sanitarias indispensables en este campo. La capacitación se realizará en las instalaciones del restaurante para que puedan tener un acercamiento con el mundo de la gastronomía y vivir situaciones cotidianas de un cocinero.

**Fase 4**

**Evaluación**: Realizar el seguimiento de venezolanos que hayan podido conseguir un contrato laboral en otro establecimiento teniendo en cuenta la aplicación en la resolución de problemas reales del sector productivo, los conocimientos, habilidades y destrezas pertinentes a las competencias de la formación dada, asumiendo estrategias y metodologías de autogestión.