

Departamento Administrativo de Planeación  
Planeación del Desarrollo Local y Presupuesto Participativo



Alcaldía de Medellín  
**Cuenta con vos**

Ficha perfil de proyecto 2017

I. IDENTIFICACIÓN Idea de proyecto o alternativa de solución.	
1. Comuna/Corregimiento	Corregimiento 80 - San Antonio de Prado.
2. Idea de proyecto o alternativa de solución.	Proyecto Gastronómico
3. Ubicación en el Plan de Desarrollo Local de la comuna o corregimiento.	Línea 5 Ruralidad. Programa Desarrollo Gastronómico Local.
4. Posición en el programa de ejecución.	13
5. Nombre del proyecto en el tarjetón	Fortalecimiento a empresas del sector gastronómico del corregimiento.
6. Dependencia ejecutora.	Desarrollo Económico
II. FORMULACIÓN de la Idea de proyecto o alternativa de solución.	
7. Descripción del problema central.	Debilidad en la consolidación de Proyectos Gastronómicos del Corregimiento de San Antonio
8. Magnitud actual del problema existente (Línea base).	80 empresas apoyadas hasta el 2015, en toda la ciudad

<b>9. Causas del problema.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Deficientes procesos productivos del sector.</li> <li>-Débil asistencia técnica y la falta de formalización de los emprendimientos del sector</li> </ul>
<b>10. Efectos del problema</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Dificultades para la comercialización</li> <li>- Escasa oferta para nuevos empleos.</li> </ul>
<b>11. Población afectada.</b>	<p>Corregimiento 80-San Antonio de Prado</p>
<b>12. Población objetivo</b>	<p>Emprendedores del sector gastronómico residentes en el corregimiento San Antonio de Prado, mayores de 18 años</p>
<b>13. Descripción de enfoques aplicados y cómo se evidencian (Si aplica).</b>	<p>Enfoque territorial Economía social y solidaria</p>
<b>14. Localización de la alternativa.</b>	<p>Corregimiento 80 - San Antonio de Prado</p>
<b>15. Características demográficas de la Población.</b>	<p>Hombres y Mujeres</p>

<p><b>16. Descripción de la alternativa.</b></p>	<p>Talleres de formación para emprendedores y empresarios del sector gastronómico, en herramientas de mercadeo, servicio al cliente, costos, productividad y manipulación de alimentos.</p>
<p><b>17. Objetivo General.</b></p>	<p>Fortalecer el emprendimiento del sector gastronómico</p>
<p><b>18. Objetivos Específicos.</b></p>	<p>Realizar talleres de formación para emprendedores y empresarios del sector gastronómico</p>
<p><b>19. Productos.</b></p>	<p>Taller en mercadeo, servicio al cliente, costos, productividad y manipulación de alimentos.</p>
<p><b>20. Acciones generales coherentes a los objetivos específicos</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Censo poblacional gastronómico. Capacitación y tecnificación.</li> <li>- Elaborar directorio.</li> <li>- Ferias gastronómicas.</li> <li>- Gestionar canales de comercialización de los productos del corregimiento</li> </ul>

<b>21. Beneficios directos.</b>	Ingresos percibidos por emprendimientos del sector gastronómico
<b>22. Costeo General de la alternativa.</b>	\$500 millones
<b>III.OBSERVACIONES</b>	
NA	