



FORMATO PARA LA FORMULACIÓN DE PROYECTOS

1. INFORMACIÓN BÁSICA

Municipio	Nariño	Departamento	Antioquia
Institución Educativa	I.E. Puerto Venus		
Código COMPARTEL	10194		

INFORMACIÓN PROMOTOR	
Nombre	Sorey Mairena Uribe Patiño
Celular	3146257023
Dirección	Corregimiento De Puerto Venus

INFORMACIÓN GRUPO DE INTERÉS	
Nombre Grupo	Equipo De Cocina I.E Puerto Venus
Nombre del Líder del Grupo	Jose Hortelio Bejarano Martinez
Celular	3122382558
Dirección	Corregimiento De Puerto Venus

TIPO DE GRUPO DE INTERÉS			
Organización Juvenil		Junta de Acción Comunal	
Organización Religiosa		Organización Deportiva	
Cabildo o Resguardo indígena		Organizaciones de Orden Oficial	
Grupo o Empresa de Productores o Campesinos		Organización Sin Ánimo de Lucro	
Cooperativa		Organización Cultural	
Asociación de Profesionales		Otro	X
¿Cuál?: <u>Institución Educativa Puerto Venus</u>			

DESCRIBA COMO UTILIZARÁ LAS TIC EN LA FORMULACIÓN DEL PROYECTO:

Será una herramienta que nos permitirá en primer lugar la capacitación de nuestro personal, así como una manera de mantenerlos actualizados respecto a los conocimientos requeridos para cumplir con su labor.

También nos permitirá gestionar recursos, establecer contactos, realizar cotizaciones y realizar otra clase de gestiones necesarias para el buen éxito de nuestra labor.

Finalmente, nos permitirá hacer evidente nuestro proyecto gracias a la publicación de sus resultados: desde la ampliación de la cobertura, hasta poner a disponibilidad de la comunidad educativa los menús que se ofrecen.

2. INFORMACIÓN DEL PROYECTO

UNIÓN TEMPORAL ACCESO AL S@BER
CALLE 12 No. 8-55 TELEFAX (1) 3343886
BOGOTÁ- COLOMBIA
E-mail: accesoalsaberr2@gmail.com

**NOMBRE DEL PROYECTO:**

Capacitación para el Mejoramiento y ampliación en la cobertura del **Restaurante Escolar**

A QUÉ INICIATIVA DESARROLLO LOCAL ESTÁ VICULADO EL PROYECTO:

Capacitación

OBJETIVOS GENERAL Y ESPECÍFICOS:**Objetivo General:**

Capacitar a los integrantes del equipo de cocina de la Institución Educativa Puerto Venus en temas que permitan mejorar su labor y ampliar la cobertura del restaurante escolar.

Objetivos Específicos:

- ❖ Capacitar a las integrantes del equipo del restaurante escolar en:
 - Cocina
 - Servicio al cliente
 - Manipulación de Alimentos
- ❖ Mejorar la oferta de menús y alimentos ofrecidos en la Institución
- ❖ Ampliar a futuro la cobertura del restaurante Escolar

DESCRIPCIÓN DEL PROBLEMA:

Se hace necesario capacitar de mejor forma al personal que labora en la cocina del Restaurante Escolar de la Institución, a fin de que la alimentación sea más variada y nutritiva, así como capacitar más personal, para integrarlo a estas labores, pues por escasos recursos no se tiene la cobertura suficiente para atender a toda la población estudiantil de la institución lo que no permite que durante la jornada de estudio se alimenten adecuadamente lo que va en detrimento de su rendimiento académico y sobre todo genera procesos de deserción escolar.

APROXIMACIÓN A LA SOLUCIÓN:

Al capacitar de mejor manera el personal de cocina, se ofrecerán menús más variados, lo que motivará a más estudiantes a consumir sus alimentos en el restaurante escolar.

Al capacitarlo, estarán también en la capacidad de buscar combinaciones más nutritivas y de mejor sabor con los ingredientes disponibles, lo que redundará en la mejora de la alimentación de los jóvenes que usan nuestro servicio.

Se capacitará un grupo de personas selectas, para integrarlas a nuestro personal de



servicio, y finalmente, al ampliar la cobertura del restaurante, muchos niños y jóvenes que aun no disfrutaban de este servicio podrán aprovecharlo, lo que beneficiará tanto su crecimiento como su aprendizaje.

JUSTIFICACIÓN DEL PROYECTO

La ampliación del personal y el espacio para el restaurante escolar permite dar mayor cobertura al servicio de alimentación, por tanto atender los pedidos de un mayor número de menores que se acogen a nuestro servicio.

Así mismo, gracias a la capacitación, podremos brindar menús mas variados (lo que estimula en los estudiantes y sus padres el deseo de hacer uso del restaurante escolar) y nutritivos (lo que ayuda al crecimiento y aprendizaje de los estudiantes que acogemos).

POBLACIÓN OBJETIVO:

Las directas beneficiarias de este proyecto serán quienes integran nuestro personal de cocina, pues obtendrán valiosa capacitación que les será útil en su labor.

El siguiente grupo beneficiado, serán las personas que elijamos para ampliar nuestro personal, pues serán capacitadas en una labor remunerada y tendrán un buen empleo.

Finalmente, todos los niños y jóvenes de nuestra institución educativa serán beneficiados con la ampliación de la cobertura del restaurante escolar.

ACTIVIDADES A DESARROLLAR:

- Buscar personas idóneas para aumentar nuestro equipo de cocina del Restaurante escolar
- Capacitar a las integrantes del equipo del restaurante escolar en Cocina
- Capacitar a las integrantes del equipo del restaurante escolar en Servicio al cliente
- Capacitar a las integrantes del equipo del restaurante escolar en Manipulación de Alimentos
- Mejorar la oferta de menús y alimentos ofrecidos en la Institución
- Ampliar la cobertura del restaurante Escolar

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES:

Actividad	Fecha de inicio	Fecha de Terminación	Responsable
aumentar nuestro equipo de cocina del Restaurante escolar (Generación de dos empleos)	Octubre 2010	Octubre 2010	Junta Del Restaurante



directos)			
Buscar información para capacitaciones en cocina	Octubre 2010	Octubre 2010	Sorey Mairena Uribe Jose Hortelio Bejarano M.
Capacitar a las integrantes del equipo del restaurante escolar en Cocina	Noviembre 2010	Noviembre 2010	Profesionales Encargados
Buscar información para capacitaciones en Servicio al Cliente	Noviembre 2010	Noviembre 2010	Sorey Mairena Uribe Jose Hortelio Bejarano M.
Capacitar a las integrantes del equipo del restaurante escolar en Servicio al cliente	Noviembre 2010	Noviembre 2010	Profesionales Encargados
Acordar con el SENA la capacitación en Manipulación de Alimentos	Noviembre 2010	Noviembre 2010	Jose Hortelio Bejarano M.
Capacitar a las integrantes del equipo del restaurante escolar en Manipulación de Alimentos	Noviembre 2010	Noviembre 2010	Sena
Investigar acerca de menús aplicables en la institución	Diciembre 2010	Diciembre 2010	Sorey Mairena Uribe Jose Hortelio Bejarano M.
Mejorar la oferta de menús y alimentos ofrecidos en la Institución	Enero 2011	Enero 2011	Hortelio Bejarano M. Equipo De Cocina Junta Del Restaurante
Gestión de apoyo y cofinanciación para ampliar la cobertura del restaurante escolar	Enero 2011	Enero 2011	Sorey Mairena Uribe Jose Hortelio Bejarano M.
Reuniones con Junta y padres usuarios	Enero 2011	Enero 2011	Sorey Mairena Uribe Jose Hortelio Bejarano M.
Captación de algunos recursos para ampliar la cobertura del restaurante escolar	Febrero 2011	Febrero 2011	Junta Del Restaurante
Mejoramiento y adecuación de la infraestructura, la Dotación y el servicio para ampliar la cobertura del restaurante escolar	Febrero 2011	Mayo 2011	Junta Del Restaurante Sorey Mairena Uribe Jose Hortelio Bejarano M. Alcaldia Municipal Icbf Complementacion Alimentaria
Ampliación Cobertura Restaurante Escolar	Mayo 2011	Junio 2011	Junta Del Restaurante Sorey Mairena Uribe

UNIÓN TEMPORAL ACCESO AL S@BER
CALLE 12 No. 8-55 TELEFAX (1) 3343886
BOGOTÁ- COLOMBIA
E-mail: accesoalsaberr2@gmail.com



			Jose Hortelio Bejarano M. Alcaldia Municipal Icbf Complementacion Alimentaria
--	--	--	--

REQUERIMIENTOS:

FISICOS:

Computadores del NTLC
Herramientas de aprendizaje
Espacio del restaurante,
Dotación del mismo

FINANCIEROS:

\$22'000.000=

HUMANOS:

Capacitadores en Cocina, Servicio al cliente y Manipulación de Alimentos
Junta del restaurante escolar,
manipuladoras,
estudiantes y padres beneficiarios,
funcionarios ICBF,
promotora NTLC –
cómo presidente de la Junta del restaurante
Sr. Rector como representante legal de la institución.

PRESUPUESTO

Actividad	Unidad de Medida	Costo Unitario	Costo Total
aumentar nuestro equipo de cocina del Restaurante escolar (Generación de dos empleos directos)	Salario al mes	300.000	600.000
Buscar información para capacitaciones en cocina	Horas de internet	1000	10000
Capacitar a las integrantes del equipo del restaurante escolar en Cocina	Pago capacitador	300.000	300.000
Buscar información para capacitaciones en Servicio al Cliente	Horas de internet	1000	10000

UNIÓN TEMPORAL ACCESO AL S@BER
CALLE 12 No. 8-55 TELEFAX (1) 3343886
BOGOTÁ- COLOMBIA
E-mail: accesoalsaberr2@gmail.com



Capacitar a las integrantes del equipo del restaurante escolar en Servicio al cliente	Pago capacitador	300.000	300.000
Acordar con el SENA la capacitación en Manipulación de Alimentos	Llamadas, internet	1000	20000
Capacitar a las integrantes del equipo del restaurante escolar en Manipulación de Alimentos	Pago capacitador	300.000	300.000
Investigar acerca de menús aplicables en la institución	Horas de internet	1000	10000
Mejorar la oferta de menús y alimentos ofrecidos en la Institución	Horas de internet	1000	10000
Gestión de apoyo y cofinanciación para ampliar la cobertura del restaurante escolar	Llamadas, internet, cartas	1000	50000
Reuniones con Junta y padres usuarios	Espacio y material (volantes, video beam...)	100000	100000
Mejoramiento y adecuación de la infraestructura, la Dotación y el servicio para ampliar la cobertura del restaurante escolar	Materia prima y pago de mano de obra. Compra de utensilios	20'000000	20'000000
Ampliación Cobertura Restaurante Escolar	0	0	0
Gastos Imprevistos		290000	290000
TOTAL			\$22'000.000

La financiación de este presupuesto se gestionará a través de la radicación del mismo ante el Banco de Programas y Proyectos de Inversión Pública de la Alcaldía Municipal

PORTAL DE LIBRE ACCESO AL CUAL EL PROYECTO SE ENCUENTRA VINCULADO:

Este proyecto puedes ser consultado en el portal de libre acceso denominado: Telecentros Compartel Región 2, Siguiendo el link: <http://telecentrocompartelr2.wordpress.com/>

UNIÓN TEMPORAL ACCESO AL S@BER
CALLE 12 No. 8-55 TELEFAX (1) 3343886
BOGOTÁ- COLOMBIA
E-mail: accesoalsaberr2@gmail.com