



F-TDG-001

FORMATO PROPUESTA TRABAJO DE GRADO

ESPECIALIZACIÓN EN GERENCIA DE PROYECTOS

COMITÉ DE TRABAJOS DE GRADO

TÍTULO PROPUESTO DEL TRABAJO DE GRADO

FASE DE DISEÑO DEL RESTAURANTE FOOD 4 ALL BY MANGO EL CHEF

CÓDIGO DEL EQUIPO DE TRABAJO DE GRADO:

TDG-2019-08-17

María José Amaya

Katherine Mosquera

Jorge Ganem

María Alejandra Quintero

UNIVERSIDAD EL BOSQUE

FACULTAD DE INGENIERÍA

ESPECIALIZACIÓN EN GERENCIA DE PROYECTOS

Bogotá, 2019



PROPUESTA DE TRABAJO DE GRADO

TÍTULO DEL PROYECTO: FASE DE DISEÑO DEL RESTAURANTE FOOD FOR
ALL BY MANGO EL CHEF

JUSTIFICACIÓN DEL PROYECTO

En la actualidad, la tendencia *pet friendly* ha aumentado considerablemente a nivel mundial, haciéndose cada vez más fuerte en hoteles, restaurantes, playas y demás negocios, debido a que apunta a un nicho muy grande de personas y a sus grupos familiares. Según FENALCO, en el caso colombiano las mascotas se han vuelto una parte fundamental de las familias y se estima que el 43% de los hogares cuenta con ellas.

Ante este panorama, un inversionista desea montar un restaurante de comida saludable en la ciudad de Bogotá, donde los clientes puedan contar con un espacio acogedor para disfrutar de diferentes platos y a su vez puedan compartir con sus mascotas. Por esto, para poner en marcha su emprendimiento, necesita tener claros varios elementos que le permitan generar el retorno de su inversión una vez se desarrolle completamente el proyecto.

Por lo anterior, el inversionista destinará recursos y tiempo para el desarrollo de una fase de diseño que contempla la elaboración de los diseños previos del restaurante (juego de planos arquitectónicos, renders e imágenes tridimensionales del ambiente y los materiales que se utilizarán en la construcción del restaurante), junto con los manuales para el proceso de abastecimiento y mantenimiento del restaurante, así como el montaje de una página web con información básica del negocio.



OBJETIVOS DE NEGOCIO QUE ORIGINAN EL PROYECTO

- Generar un retorno de la inversión del 100% en un tiempo no mayor a 2 años, por medio de las ventas realizadas a futuro en el restaurante.
- Atraer a más de 150 usuarios a la página web para el reconocimiento y opinión del restaurante.
- Mantener un margen de utilidad con respecto al diseño no inferior al 2%.
- Atender un mínimo de 50 personas al día una vez se implemente el restaurante.

OBJETIVOS DEL PROYECTO

TÍTULO DEL PROYECTO: FASE DE DISEÑO DEL RESTAURANTE FOOD FOR ALL

Objetivos de alcance

- Diseñar el juego de planos arquitectónicos del restaurante.
- Crear documento de los procesos de abastecimiento y manual de operaciones y mantenimiento del restaurante.
- Desarrollar una página web con la información principal del restaurante.



Objetivo de Tiempo

- Entregar diseño del restaurante FOOD 4 ALL by Mango el Chef a más tardar el 30 de Marzo de 2020.
- Entregar el diseño del proceso de funcionamiento del restaurante a más tardar el 10 de Abril de 2020.
- Entregar la página web a más tardar el 10 de Mayo de 2020.

Objetivo de Costo

- Mantener los costos del proyecto según lo presupuestado, con desviaciones no mayores al 5% de lo establecido por el sponsor.

ALCANCE DEL PROYECTO

- Juego de planos arquitectónicos del restaurante que incluyen: alzados, plantas, secciones, fachadas a escala y axonometrías..
- Documento con los procesos de abastecimiento, Logística de funcionamiento, Plan de mantenimiento.
- Página web con contenido de la temática del restaurante.

Exclusiones:

- El proyecto no incluye la construcción del restaurante.

- El proyecto no incluye estrategia de marketing.

CICLO DE VIDA DEL PROYECTO

El proyecto “Fase de diseño del restaurante Food for all by Mango el Chef”, se ha definido bajo la siguiente estructura:



Figura 1. Fases del proyecto..

CRONOGRAMA E HITOS DE PROYECTO

- FASE 1: DISEÑO DEL RESTAURANTE: Inicio enero 2020, finalización 30 de marzo 2020.



- FASE 2: DOCUMENTACIÓN DEL RESTAURANTE Inicio febrero 2020 – Finaliza mayo 30 de 2020.
- FASE 3: DISEÑO DE PÁGINA WEB: Inicio abril 2020 – Finaliza mayo 30 de 2020.

COMPETENCIAS DEL EQUIPO

El equipo del proyecto de montaje del restaurante Food for all, está conformado por 4 integrantes con habilidades y capacidades diferentes. En este numeral se encuentra una pequeña descripción de sus perfiles y aportes al proyecto.

María José Amaya

Ingeniera Industrial de la Universidad Sergio Arboleda con conocimientos sobre gestión de proyectos. Las habilidades y conocimientos con los que cuenta permitirán documentar el proceso legal y de consumo dentro del restaurante, a su vez el proceso de abastecimiento e innovación de productos dentro del restaurante.

Katherine Mosquera

Ingeniera de Sistemas de la Corporación Universitaria Minuto de Dios, con habilidades para la creación y administración de redes sociales para las campañas de publicidad que se realizan con el objetivo de proporcionar el consumo responsable. A su vez cuenta con conocimiento en infraestructura de redes y comunicación para proporcionar los servicios adecuados para el diseño del restaurante.

Jorge Ganem

Ingeniero de sistemas de la Universidad Autónoma del Caribe, con las competencias para la organización y desarrollo de los diferentes Hitos del proyecto, uno de estos es la creación de la página web para promocionar los servicios y productos del restaurante.

Maria Alejandra Quintero



Arquitecta de la Pontificia Universidad Javeriana con habilidades en el diseño de interiores y paisajismo. Las habilidades y competencias con las que cuenta ayudarán a materializar las ideas del equipo sobre el diseño de la tienda para así tecnificarlo mediante la realización de planos e imágenes 3D del proyecto.

AUTORIDAD DEL GERENTE DEL PROYECTO Y DEL EQUIPO DE PROYECTO

El gerente del proyecto y del equipo contará con la autoridad para tomar decisiones en cuanto al presupuesto del proyecto, contratación o desvinculación de los recursos humanos, adquisición de los recursos materiales, modificación en el cronograma y/o gestión de cambios sobre el proyecto. Sin embargo, dichas decisiones y/o modificaciones deben ser sustentadas y documentadas con el equipo para garantizar la trazabilidad de la ejecución del proyecto.



BIBLIOGRAFÍA

Dinero, D. (2019, 23 abril). Las familias colombianas tienen más mascotas y menos hijos.

Recuperado 12 septiembre, 2019, de [https://www.dinero.com/edicion-](https://www.dinero.com/edicion-impresita/negocios/articulo/mascotas-en-los-hogares-de-colombia-en-2018/264423)

[impresita/negocios/articulo/mascotas-en-los-hogares-de-colombia-en-2018/264423](https://www.dinero.com/edicion-impresita/negocios/articulo/mascotas-en-los-hogares-de-colombia-en-2018/264423)

Izquierdo Hernández, A., Armenteros Borrell, M., Lancés Cotilla, L., & Martín González, I.

(2004). Alimentación saludable. *Revista cubana de enfermería*, 20(1), 1-1.

Norte en Línea - Pet Friendly: la tendencia que se impone. (2019). Retrieved 17 September

2019, from <https://norteenlinea.com/noticias/ocio/pet-friendly-la-tendencia-que-se-impone>

Obama, B. H., & Kennedy, J. F. (2018, 20 septiembre). Example reference of the Scribbr

APA Citation Generator for students. Recuperado 11 septiembre, 2019, de

<https://www.example.com/scribbr-apa-citation-generator>

SrPerro. (2019). *SrPerro.com, la guía para animales urbanos*. [online] Disponible en:

[https://www.srperro.com/consejos/viajar-con-perro/animales-de-apoyo-emocional-perros-](https://www.srperro.com/consejos/viajar-con-perro/animales-de-apoyo-emocional-perros-que-si-pueden-volar-junto-a-sus-duenos-)

[que-si-pueden-volar-junto-a-sus-duenos-](https://www.srperro.com/consejos/viajar-con-perro/animales-de-apoyo-emocional-perros-que-si-pueden-volar-junto-a-sus-duenos-) [Accessed 16 Aug. 2019].

Villares, J. M., & Segovia, M. G. (2006). La comida en familia: algo más que comer juntos.

Acta Pediatr Esp, 64(11), 554-558.