

## **PROCESO DE POSTULACIÓN PROYECTO “RESCATANDO LA IDENTIDAD CULINARIA DE SAN ANTONIO”**

**Nombre del Proyecto:** Rescatando la identidad culinaria de San Antonio.

**Descripción del Proyecto:** Encontrar una identidad común y mejorar la calidad del servicio gastronómico que actualmente posee la provincia de San Antonio, tanto desde el punto de vista de la manipulación y preparación de los alimentos, como desde la atención y servicio.

**Duración:** 14 clases dedicadas a la cocina de 3 a 4 horas, a completar el 30 de agosto. Además de clases teóricas en materia de servicios, capacitación tributaria, normas sanitarias y normas pesqueras, entre otras.

**Beneficiarios:** 25 restaurantes de la Provincia de San Antonio.

**Objetivo General:** Mejorar la calidad de los servicios gastronómicos de la Provincia de San Antonio, promoviendo a la zona como un destacado polo de atracción culinaria y turística y ampliando la oferta laboral en una de las zonas con mayores índices de desempleo a nivel nacional.

**Objetivos Específicos:** Capacitar en materia gastronómica a los dueños de locales y jefes de cocina de los restaurantes que participen del proyecto. Capacitar en materia de atención, servicio y marketing a los dueños de locales y jefes de salón de los restaurantes que participen del proyecto.

**Modelo de Intervención y Metodología:** La metodología del trabajo estará principalmente enfocada a las capacitaciones, tanto en materia gastronómica, como de servicio y marketing, para mejorar la calidad los productos y cómo estos llegan al público. Estas capacitaciones irán separadas en estas dos líneas antes mencionadas: Gastronomía y Servicios. Por una parte, se levantará un curso que entregue los conocimientos sobre la confección de diferentes platos que rescaten la identidad local, así como la asesoría en el trabajo de adquisición, transporte, almacenamiento y tratamiento de los productos que más tarde llegarán a los consumidores. El otro curso estará enfocado en mejorar los servicios, especialmente la atención y la propia publicidad y presentación de cada negocio a la comunidad, para hacerlo mucho más amigable y cercano al público. Hay que destacar que en gran parte de este proceso, la Gobernación Provincial de San Antonio se ha asociado con la Agrupación Chefs del Mar, que la componen varios dueños de negocios gastronómicos y que llevan varios años realizando la zona en materia culinaria, y es su experiencia y trabajo lo que se utilizará como base para el desarrollo de este proyecto. Se agrega las capacitaciones que deberán desarrollar los servicios públicos tales como Sercotec, a través de su Centro de Desarrollo de Negocios, con asesorías para mejorar los aspectos de productividad de cada restaurante. La Seremi de Salud hará su parte con inducción a temas relacionados con la normativa legal en materia sanitaria, entre otros temas. En el caso de Sernapesca también trabajará en capacitar a los participantes en materia relativos al cumplimiento de la ley respecto de los productos marinos, su compra, almacenamiento y venta. La selección de los participantes se hará en base a las mismas bases de datos y redes que actualmente tiene Sernatur, Sercotec y otras instituciones de fomento que se han relacionado con restaurantes, buscando interés de los participantes y potencial a explotar.

## CRITERIOS DE SELECCIÓN

(Total 100 puntos)

### **1.- Contar con resolución Sanitaria. (20 puntos)**

Puntaje:

Si: 20 puntos

No: 0 puntos

*Medio de verificación: Fotocopia Resolución Sanitaria.*

### **2.- Contar con iniciación de actividades en el rubro Restaurantes (20 puntos)**

Puntaje:

Si: 20 puntos

No: 0 puntos

*Medio de verificación: Fotocopia de iniciación de actividades o ampliación de rubro Restaurantes.*

### **3.- Contar con Patente Comercial Vigente. (20 puntos)**

Puntaje:

Si: 20 puntos

No: 0 puntos

*Medio de verificación: Fotocopia Patente Comercial.*

### **4.- Haber pasado por un proceso de Clausura del local Comercial en los últimos 12 meses (20 puntos)**

Puntaje:

Si: 0 puntos

No: 20 puntos

*Medio de verificación: Se revisaran los datos en el Seremi de Salud.*

### **5.- Cantidad de Años de Funcionamiento (20 puntos)**

Puntaje:

0 a 4 años: 5 Puntos

5 a 8 años: 10 Puntos

9 o más años: 20 Puntos

*Medio de verificación: Fotocopia de Iniciación de Actividades.*