



Fecha: 08/11/2024		Acta No: 1985	Hora Inicio: 3:00 p.m.	Hora Fin: 4:30 p.m.
Tema: Aspectos Generales de Calidad				
Responsable: Dora Luz Ocampo López			Elaborado por: Dora Luz Ocampo López	
Proceso / Subproceso / Actividad: Competitividad / Cafés / Capacitación				
Lugar: Café El Remanso				
AGENDA	1.	Presentación.		
	2.	Significado de Calidad		
	3.	Estándares de Calidad		
	4.	Indicadores de Calidad		
	5.	Certificados de Calidad		
	6.	Taller Código de Barras		
	7.	Indicaciones Registro Invima		
	8.	Certificado de Manipulación de Alimentos		
	9.	Como Elaborar una tabla nutricional		
	10.	Respuesta a inquietudes.		
DESARROLLO DE LA REUNIÓN				
<p>Siendo las 3:00 p.m. en el Cafés el Remanso, se inició la capacitación con la presentación como especialista del tema “Aspectos Generales de Calidad”, a los siguientes emprendedores adscritos al Café el Remanso y categorizados en las siguientes políticas públicas:</p> <ul style="list-style-type: none">* Lorena Pérez, perteneciente a la política pública DISCAPACIDAD con el emprendimiento “Solteritas caliche”.* Rosa Ligia Guerra, perteneciente a la política pública JUNTA DE ACCIÓN COMUNAL, con el emprendimiento “Artesanías en Porcelanicrom”.* Sandra Patricia Restrepo, perteneciente a la política pública VICTIMA, con el emprendimiento “Ricuras Pereiranas”.* Idaly Gómez Pineda, perteneciente a la política pública ADULTO MAYOR, con el emprendimiento “Las Ricuras de Villa Santana”.* Sebastián Ramírez Rengifo. perteneciente a la política pública JOVEN, con el emprendimiento “Snacks”.* Luisa Fernanda Mosquera, perteneciente a la política pública AFROCOLOMBIANA, con el emprendimiento “Confecciones Bricam”. <p>Se inició con la introducción de lo que significa CALIDAD en cada uno de los emprendimientos y la importancia de trabajar con una buena calidad en los productos o servicios.</p>				



Fecha: 08/11/2024	Acta No: 1985	Hora Inicio: 3:00 p.m.	Hora Fin: 4:30 p.m.
Tema: Aspectos Generales de Calidad			
<p>Se realizó una presentación de los emprendimientos, con el fin de identificar a que sector económico pertenecían. Se continuó explicando que es la calidad, sus estándares, indicadores y como llegar a tener productos certificados de buena calidad.</p> <p>Se continuo con el desarrollo del tema, explicando en que consisten los códigos de barras, para que sirven, la manera como obtenerlos, para esto se llevo a cabo el taller en código de barras, donde los emprendedores y/o empresarios aprendieron a realizar la compra de los códigos de manera virtual.</p> <p>Se les hizo claridad el tipo de capacitaciones que debe tener un manipulador de alimentos, como son: el curso de manipulación de alimentos, higiene alimentaria, contaminación de los alimentos, enfermedades de transmisión alimentaria y conservación y almacenamiento de los alimentos. Se les indico la importancia de realizar el curso y tener vigente el carnet en manipulación de alimentos.</p> <p>Se les indico como acceder al curso virtual que ofrece la secretaria de salud en Manipulación Higiénica de alimentos, ingresando a la página de la alcaldía www.pereira.gov.co.</p> <p>Se les explico cuáles son los grupos de productos que requieren registro invima como son: todos los alimentos y bebidas, medicamentos y productos biológicos, cosméticos, productos de aseo, plaguicidas y productos de higiene doméstica y dispositivos médicos.</p> <p>Se indicó que productos no requieren registro invima, se les aclaro para que sirve el registro o notificación sanitaria y se les indico el paso a paso para obtener el registro invima y los documentos que deben tener para su solicitud.</p> <p>Se les explico que significa la tabla nutricional, que debe contener, como se elabora y para que es utilizada en el mercado y en los productos.</p> <p>En el desarrollo de la capacitación, se aclararon las dudas e inquietudes de las emprendedores categorizados en las diferentes políticas públicas. Siendo las 4:30 p.m., se da por terminada la capacitación, agradeciéndoles a los asistentes su participación y motivándoles para que continúen con el desarrollo de la ruta de emprendimiento.</p>			
Elaborado por: 			



Fecha: 08/11/2024

Acta No: 1985

Hora Inicio: 3:00 p.m.

Hora Fin: 4:30 p.m.

Tema: Aspectos Generales de Calidad





Tema: Aspersores Generales de Calidad		Fecha: 08/11/2024		Acta No: 1985	
NOMBRE	PROCESO O ENTIDAD	CARGO	TELÉFONO OFICINA/ CELULAR	CORREO ELECTRÓNICO	FIRMA
1 Lorena Ríos	Sol tentas Calche	Emprendedor	205711443	lorlope1112@gmail.com	Lorena Ríos
2 Rosa Lilia Guerra	Emperador	Emprendedor	3116173677		Rosa Lilia Guerra
3 Sandra Patricia Restrepo	Sustentables y obras de infraestructura	Emprendedora	3117183762	Sandra15748@gmail.com	Sandra Patricia Restrepo
4 Idaly Gómez Pinche	Almuerzo y restaurante	Emprendedora	3206919692	Idaly Gómez Pinche	Idaly Gómez Pinche
5 Sebastián Ramírez Bani	Croquet Snack	Propietario	3214281357	S.10miller17@laposte.co	Sebastián Ramírez Bani
6 Luisa Fda Mosquera	Centros de atención	Emprendedora	3213201040	Biancamaria1000@hotmail.com	Luisa Fda Mosquera
7 Doris W. Camp	SDCyc	Contratista	3165211880	doris1200@hotmail.com	Doris W. Camp
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					