



Fecha: 14/11/2024		Acta No: 2069		Hora Inicio: 2:00 p.m.		Hora Fin: 3:30 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 Consotá							
AGENDA	1.	Presentación.					
	2.	Que significa Calidad					
	3.	Estándares de Calidad					
	4.	Código de Barras - Taller					
	5.	Manipulación de alimentos					
	6.	Registro Invima					
	7.	Tabla Nutricional					
	8.	Respuesta a inquietudes.					
DESARROLLO DE LA REUNIÓN							
<p>Siendo las 2:00 p.m. en el Cafe consotá, se inició la capacitación con la presentación como especialista del tema “Aspectos generales de calidad” a los siguientes emprendedores pertenecientes a población diferencial en el marco de las políticas públicas asignadas a la SDEYC:</p> <p>* Juliana Estrada Cuestas, con el emprendimiento “Dulces de Pereira”. Perteneciente a la política pública EQUIDAD DE GENERO.</p> <p>* Angie Tatiana Russi Medina, con el emprendimiento “Grussi”. Perteneciente a la política pública EQUIDAD DE GENERO</p> <p>* Sebastián García, con el emprendimiento “Grussi”. Perteneciente a la política pública EQUIDAD DE GENERO.</p> <p>Se inició realizando 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. Se insistió en cumplir con los criterios de calidad, con el fin de tener elaborar productos que cumplan las expectativas de los clientes y el mercado, criterios como:</p> <p>* Las características del producto</p> <p>* Las necesidades y requisitos de los clientes</p> <p>* Tener buena comunicación interna para mejorar la calidad del producto</p> <p>* Definir y revisar los procesos</p> <p>* Contratar personal especializado</p> <p>* Capacitar a los trabajadores</p> <p>* Elaborar los planes respectivos</p>							



Fecha: 14/11/2024	Acta No: 2069	Hora Inicio: 2:00 p.m.	Hora Fin: 3:30 p.m.
Tema: Aspectos Generales de Calidad			
<p>Todos estos criterios de calidad le permiten a los emprendedores tener indicadores de calidad, con los cuales pueden competir en el mercado.</p> <p>Se les explico los siguientes indicadores de calidad:</p> <ul style="list-style-type: none">* La satisfacción del cliente* La cobertura del mercado* El precio* Estandarizar los procesos de producción* Ofrecer seguridad en los productos <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 bancordes de manera virtual.</p> <p>Se les hizo claridad el tipo de capacitaciones que debe tener un manipulador de alimentos, como son:</p> <ul style="list-style-type: none">• El curso de manipulación de alimentos• Higiene alimentaria• Contaminación de los alimentos• Enfermedades de transmisión alimentaria• Conservación y almacenamiento de los alimentos. <p>Se les indico como acceder al curso virtual que ofrece la secretaria de salud en Manipulación Higiénica de alimentos.</p> <p>Se les explico cuáles son los grupos de productos que requieren registro invima, como son:</p> <ul style="list-style-type: none">• Alimentos y bebidas• Medicamentos y productos biológicos• Cosméticos• Productos de aseo, plaguicidas y productos de higiene domestica• Dispositivos médicos <p>Y se les indico 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>			



Fecha: 14/11/2024

Acta No: 2069

Hora Inicio: 2:00 p.m.

Hora Fin: 3:30 p.m.

Tema: Aspectos Generales de Calidad

En el desarrollo de la capacitación, se aclararon las dudas e inquietudes de las emprendedores que asistieron.

Siendo las 3:30 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.



laborado por: *Dora Luz Ospina L.*



ACTA DE REUNIÓN

Versión:

Fecha de Vigencia: Mayo 10 de 2017



ACTA DE REUNIÓN

Versión:

Fecha de Vigencia: Mayo 10 de 2017

Tema: Aspectos Generales de Calidad		Fecha: 14/11/2024		Acta No: 2069	
NOMBRE	PROCESO O ENTIDAD	CARGO	TELÉFONO OFICINA/ CELULAR	CORREO ELECTRÓNICO	FIRMA
1 Juliana Estrada Gestas	Dulce de Pereira	Emprendedor	3106725092	gestasjuliana145@gmail	Juliana E.
2 HELENA RUSSI	GRUSSI	Emprendedor	350233751	RUSSTHELENA@gmail	HELENA
3 Sebastian Garay	GROSSI	Emprendedor	350233751	- - - - -	Sebastian
4 Doris Lucio Ocampo	SDEYC	Contabilista	3165211888	dorisluocampo@gmail	Doris
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					