



Fecha: 05/12/2024		Acta No: 2215		Hora Inicio: 1:00 p.m.		Hora Fin: 2:30 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 Parque Industrial							
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 la 1:00 p.m. en el Café Parque Industrial, se inició la capacitación con la presentación como especialista del tema “Aspectos Generales de Calidad”, a los siguientes emprendedores adscritos al Café y categorizados en las siguientes políticas públicas:</p> <p>* Yolanda Nivia, perteneciente a la política pública ADULTO MAYOR con el emprendimiento “Velas yoly”.</p> <p>* Dassy Maria Osorio Fonegra, perteneciente a la política pública EQUIDAD DE GENERO, con el emprendimiento “Acolchados Sensación”.</p> <p>* Luz Elena Martinez, perteneciente a la política pública EQUIDAD DE GENERO, con el emprendimiento “Cañamo el hilo hecho arte”.</p> <p>* Diany Paola Cardona, perteneciente a la política pública EQUIDAD DE GENERO, con el emprendimiento “ DPC Accesorios y más ”.</p> <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. Se hizo énfasis en la importancia de trabajar con una buena calidad en los productos o servicios.</p>							



Fecha: 05/12/2024	Acta No: 2215	Hora Inicio: 1:00 p.m.	Hora Fin: 2:30 p.m.
Tema: Aspectos Generales de Calidad			
<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 2:30 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>			
			



Versión:

Fecha de Vigencia: Mayo 10 de 2017

Fecha: 05/12/2024

Acta No: 2215

Hora Inicio: 1:00 p.m.

Hora Fin: 2:30 p.m.

Tema: Aspectos Generales de Calidad



Elaborado por:

Dora L. Ospina L.



ACTA DE REUNIÓN

Fecha de Vigencia: Mayo 10 de 2017



ACTA DE REUNIÓN

Fecha de Vigencia: Mayo 10 de 2017

Tema: Aspectos Generales de calidad		Fecha: 05/12/2024		Acta No: 2215	
NOMBRE	PROCESO O ENTIDAD	CARGO	TELÉFONO OFICINA/ CELULAR	CORREO ELECTRÓNICO	FIRMA
1. Yolanda Divici U.	Velos Proyectados	Emprendedor	320764176	yolanda2017@gmail.com	Yolanda Divici U.
2. Daissy Maria Osorio	acolchados	Emprendedora	3001056492	Daissyrene02@gmail.com	Daissy Maria Osorio
3. Luz Elena Martinez	CAGALO	Propietaria	3001276952	luzelena.martinez.philo@gmail.com	Luz Elena Martinez
4. Diana Paola Cardona	DPC Accesorios	Propietaria	3147782069	dianypaolaantonio@gmail.com	Diana Paola Cardona
5. Don Liz Ocampo	SDO y C	Contratista	3165211888	donlizocampomail.com	Don Liz Ocampo
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					
15.					