Fecha: 10/12/2024	**Acta No:** 2216	**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 El Remanso			

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

Siendo las 2:00 p.m. en el Cafe el Remanso, 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:

* **Martha Cecilia Marín Zapata**, perteneciente a la política pública EQUIDAD DE GENERO con el emprendimiento “Comidas Martha”.
*** Francy Elena Herrera,** perteneciente a la política pública JUNTA DE ACCIÓN COMUNAL, con el emprendimiento “Caspete la Nancy”.
*** Gloria Nelly Castañeda**, perteneciente a la política pública EQUIDAD DE GENERO, con el emprendimiento “Lencería Glamurosa”.
* **Juan Fernando Villa Correa**, perteneciente a la política pública “DERECHOS HUMANOS”, con el emprendimiento “Químicos Bochica”.

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:

* Las características del producto
* Las necesidades y requisitos de los clientes
* Tener buena comunicación interna para mejorar la calidad del producto
* Definir y revisar los procesos

Fecha: 10/12/2024	**Acta No:** 2216	**Hora Inicio**: 2:00 p.m**.**	**Hora Fin:** 3:30 p.m.

Tema: Aspectos Generales de Calidad

* Contratar personal especializado
* Capacitar a los trabajadores
* Elaborar los planes respectivos

Todos estos criterios de calidad le permiten a los emprendedores tener indicadores de calidad, con los cuales pueden competir en el mercado.

Se les explico los siguientes indicadores de calidad:

* La satisfacción del cliente
* La cobertura del mercado
* El precio
* Estandarizar los procesos de producción
* Ofrecer seguridad en los productos

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.

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
- Conservación y almacenamiento de los alimentos.

Se les indico como acceder al curso virtual que ofrece la secretaria de salud en Manipulación Higiénica de alimentos.

Se les explico cuáles son los grupos de productos que requieren registro invima, como son:

- Alimentos y bebidas
- Medicamentos y productos biológicos
- Cosméticos
- Productos de aseo, plaguicidas y productos de higiene domestica
- Dispositivos médicos

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.

Alcaldía de PEREIRA

ACTA DE REUNIÓN

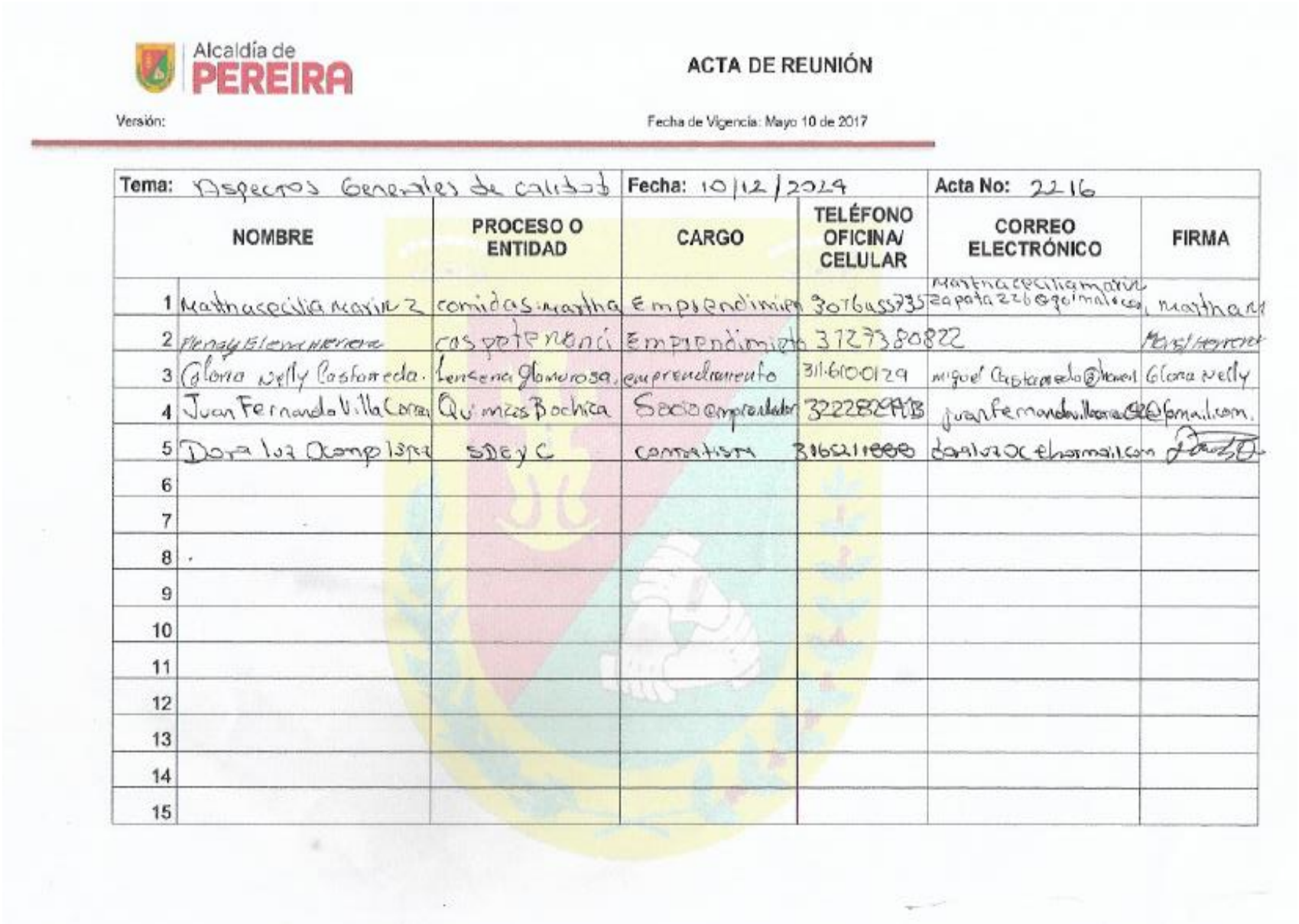
Versión: Fecha de Vigencia: Mayo 10 de 2017

Fecha: 10/12/2024	**Acta No:** 2216	**Hora Inicio**: 2:00 p.m**.**	**Hora Fin:** 3:30 p.m.
Tema: Aspectos Generales de Calidad			

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.

En el desarrollo de la capacitación, se aclararon las dudas e inquietudes de los emprendedores que asistieron. Siendo las 3:30 p.m., se da por terminada la capacitación, agradeciéndoles a los emprendedores su participación y motivándoles para que continúen con el desarrollo de la ruta de emprendimiento.

Elaborado por:



Alcaldía de PEREIRA

ACTA DE REUNIÓN

Versión: Fecha de Vigencia: Mayo 10 de 2017

Tema: Aspectos Generales de calidad		Fecha: 10/12/2024		Acta No: 2216	
	NOMBRE	**PROCESO O ENTIDAD**	**CARGO**	**TELÉFONO OFICINA/ CELULAR**	**CORREO ELECTRÓNICO**	**FIRMA**
1	Martha Cecilia Marin Z	comidas martha	Emprendimien	3076555735	Martha cecilia marin zapata 226@gmail.com	martha
2	Mercy Elena Herrera	cas pe fe nanci	Emprendimiento	3127380822		
3	Gloria Nelly Castaneda.	Lenis ena glamorosa.	emprendimiento	311.6100129	miguel castaneda@hotmail	Gloria Nelly
4	Juan Fernando Villa Correa	Quimicos Bochica	Socio emprendedor	3222822713	juanfernandovillacorrea@gmail.com.	
5	Dora luz Ocampo Ispe	SDEyC	contratista	3165211888	doraluzoc@hotmail.com	
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						