REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- 6 DEL DÍA 9 DEL MES DE MAYO DEL AÑO 2022

OBJETIVO (S)	Realizar la reunión de asesoría con el (la) emprendedor (a), con el fin de iniciar el proceso de fortalecimiento empresarial.

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Gloria Johanna Marroquin Rodriguez	38210636		X	Na	SENA – SBDC	gjmarroquinr@sena.edu.co	3103196910	na	
2	RUTH VERGARA ABRIL	51990720			emprendedor	Productos Neymar	productosnaymar2020@gmail.com	3134045701	na	

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

ACTA No. 6		
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: REUNIÓN DE ASESORIA PARA EL FORTALECIMIENTO DE LA EMPRESA PRODUCTOS NEYMAR		
CIUDAD Y FECHA: IBAGUÉ, 9 DE MAYO DE 2022	**HORA INICIO: 10**:00 AM	**HORA FIN: 12**:00 M
LUGAR Y/O ENLACE: Sede de la empresa, barrio la Florida mz 7 casa 1	**DIRECCIÓN GENERAL / REGIONAL / CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS**	
AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR: 1. EJECUCIÓN DE PLAN DE ACCIÓN		
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: Realizar la reunión de asesoría con el (la) emprendedor (a), con el fin de iniciar el proceso de fortalecimiento empresarial.		
DESARROLLO DE LA REUNIÓN		
Se da inicio a la reunión con el (la) emprendedor (a) y el orientador de emprendimiento. <u>Proceso de elaboración del Yogurt tradicional de melocotón</u> Actividad 1: recepción de leche Corresponde al aprovisionamiento de leche entera, donde se realizan pruebas de plataforma para verificar su calidad: Prueba de acides, prueba de densidad, prueba de temperatura y prueba de PH. Maquinaria que interviene: ph metro, acidimetro, termómetro. Responsables: operarios Actividad 2: Alistamiento de maquinaria, herramientas y enseres Se preparan todos los elementos necesarios para el proceso productivo, donde se hace la limpieza y desinfección de los mismo. Responsables: operarios Actividad 3. Pesaje de materias primas e insumos De acuerdo a la cantidad de productos a preparar, se alistan las materias primas e insumos necesarios que sufren proceso de transformación, posteriormente se pesan. Maquinaria que interviene: pesa y recipientes. Responsables: operarios Actividad 4. Pasteurización Se toma la marmita y se adiciona la lecha entera liquida, leche en polvo . Se procede a realizar el tratamiento térmico elevando la temperatura a 90 grados centígrados y con choque térmico se baja a 42 grados centígrados. Maquinaria que interviene: termómetro, marmitas. Responsables: operarios Actividad 5 Inoculación Una vez se baja la temperatura en el proceso de pasteurización se aplica el cultivo. Este proceso dura 5 horas aproximadamente hasta alcanzar un PH de 4.6. El proceso de hace en la marmita conservando la temperatura. Maquinaria que interviene: marmita y termómetro. Responsables: operarios		

Actividad 6. Refrigeración
El producto es puesto en una olla de acero inoxidable y se lleva a refrigeración en un cuarto frio a temperatura controlada de 4 grados centígrados por un tiempo de 8 horas. Maquinaria que interviene: ollas de acero y cuarto frio. Responsables: operarios

Actividad 7. Romper el coágulo
Mediante un proceso de agitación se rompe el coágulo manteniendo la temperatura anterior. Maquinaria que interviene: ollas de acero y cuarto frio. Responsables: operarios

Actividad 8 Adición de fruta
Se procede a adicionar la fruta dependiendo del sabor. Maquinaria que interviene: ollas de acero y cuarto frio. Responsables: operarios

Actividad 9 empaque, etiqueta y rotulado
El producto es empacado en diferentes presentaciones, posteriormente se coloca la etiqueta y se hace el respectivo rotulado cumpliendo con la normatividad de etiquetas. Maquinaria que interviene: herramientas menores, pesa, mesa de acero inoxidable. Responsables: operarios

Actividad 10 Refrigeración y conservación
El producto pasa a las neveras de conservación y refrigeración, donde el producto no pierde la cadena del frio y esta apto para el consumo humano. Maquinaria que interviene: herramientas menores, refrigerador, canastillas. Responsables: operarios

<u>Proceso de elaboración Yogurt griego</u>

Actividad 1: recepción de leche
Corresponde al aprovisionamiento de leche entera, donde se realizan pruebas de plataforma para verificar su calidad: Prueba de acides, prueba de densidad, prueba de temperatura y prueba de PH. Maquinaria que interviene: ph metro, acidimetro, termómetro. Responsables: operarios

Actividad 2: Alistamiento de maquinaria, herramientas y enseres
Se preparan todos los elementos necesarios para el proceso productivo, donde se hace la limpieza y desinfección de los mismo. Responsables: operarios

Actividad 3. Pesaje de materias primas e insumos
De acuerdo a la cantidad de productos a preparar, se alistan las materias primas e insumos necesarios que sufren proceso de transformación, posteriormente se pesan. Maquinaria que interviene: pesa y recipientes. Responsables: operarios

Actividad 4. Pasteurización
Se toma la marmita y se adiciona la lecha entera liquida, leche en polvo . Se procede a realizar el tratamiento térmico elevando la temperatura a 90 grados centígrados y con choque térmico se baja a 42 grados centígrados. Maquinaria que interviene: termómetro, marmitas. Responsables: operarios

Actividad 5 Inoculación
Una vez se baja la temperatura en el proceso de pasteurización se aplica el cultivo. Este proceso dura 7 horas aproximadamente hasta alcanzar un PH de 4.6. El proceso de hace en la marmita conservando la temperatura. Maquinaria que interviene: marmita y termómetro. Responsables: operarios

Actividad 6. Refrigeración
El producto es puesto en una olla de acero inoxidable y se lleva a refrigeración en un cuarto frio a temperatura controlada de 4 grados centígrados por un tiempo de 8 horas. Maquinaria que interviene: ollas de acero y cuarto frio. Responsables: operarios

Actividad 7. Romper el coágulo
Mediante un proceso de agitación se rompe el coágulo manteniendo la temperatura anterior, bajo el método de filtración. Maquinaria que interviene: ollas de acero y cuarto frio. Responsables: operarios

Actividad 8 Adición de fruta
Se procede a adicionar la fruta dependiendo del sabor. Maquinaria que interviene: ollas de acero y cuarto frio. Responsables: operarios

Actividad 9 empaque, etiqueta y rotulado
El producto es empacado en diferentes presentaciones, posteriormente se coloca la etiqueta y se hace el respectivo rotulado cumpliendo con la normatividad de etiquetas. Maquinaria que interviene: herramientas menores, pesa, mesa de acero inoxidable. Responsables: operarios

Actividad 10 Refrigeración y conservación
El producto pasa a las neveras de conservación y refrigeración, donde el producto no pierde la cadena del frio y esta apto para el consumo humano. Maquinaria que interviene: herramientas menores, refrigerador, canastillas. Responsables: operarios

<u>Proceso de elaboración Kumis</u>

Actividad 1: recepción de leche
Corresponde al aprovisionamiento de leche entera, donde se realizan pruebas de plataforma para verificar su calidad: Prueba de acides, prueba de densidad, prueba de temperatura y prueba de PH. Maquinaria que interviene: ph metro, acidimetro, termómetro. Responsables: operarios

Actividad 2: Alistamiento de maquinaria, herramientas y enseres
Se preparan todos los elementos necesarios para el proceso productivo, donde se hace la limpieza y desinfección de los mismo. Responsables: operarios

Actividad 3. Pesaje de materias primas e insumos
De acuerdo a la cantidad de productos a preparar, se alistan las materias primas e insumos necesarios que sufren proceso de transformación, posteriormente se pesan. Maquinaria que interviene: pesa y recipientes. Responsables: operarios

Actividad 4. Pasteurización
Se toma la marmita y se adiciona la lecha entera liquida, leche en polvo . Se procede a realizar el tratamiento térmico elevando la temperatura a 90 grados centígrados y con choque térmico se baja a 42 grados centígrados. Maquinaria que interviene: termómetro, marmitas. Responsables: operarios

Actividad 5 Inoculación
Una vez se baja la temperatura en el proceso de pasteurización se aplica el cultivo. Este proceso dura 12 horas aproximadamente hasta alcanzar un PH de 4.6. El proceso de hace en la marmita y se deja a temperatura ambiente. Maquinaria que interviene: marmita y termómetro. Responsables: operarios

Actividad 6. Refrigeración
El producto es puesto en una olla de acero inoxidable y se lleva a refrigeración en un cuarto frio a temperatura controlada de 28 grados centígrados por un tiempo de 8 horas. Maquinaria que interviene: ollas de acero y cuarto frio. Responsables: operarios

Actividad 7. Colado
El producto es colado con el fin de alcanzar una temperatura consistente y suave. Maquinaria que interviene: ollas de acero y cuarto frio. Responsables: operarios

Actividad 8 Adición de fruta
Se procede a adicionar la fruta dependiendo del sabor. Maquinaria que interviene: ollas de acero y cuarto frio. Responsables: operarios

Actividad 9 empaque, etiqueta y rotulado
El producto es empacado en diferentes presentaciones, posteriormente se coloca la etiqueta y se hace el respectivo rotulado cumpliendo con la normatividad de etiquetas. Maquinaria que interviene: herramientas menores, pesa, mesa de acero inoxidable. Responsables: operarios

Actividad 10 Refrigeración y conservación
El producto pasa a las neveras de conservación y refrigeración, donde el producto no pierde la cadena del frio y esta apto para el consumo humano. Maquinaria que interviene: herramientas menores, refrigerador, canastillas. Responsables: operarios

Proceso de elaboración Mermelada

Actividad 1: recepción de frutas
Corresponde al aprovisionamiento de frutas, donde se realizan pruebas de visualización revisando que se encuentren en buen estado y proceso de maduración. Responsables: operarios

Actividad 2: Alistamiento de maquinaria, herramientas y enseres
Se preparan todos los elementos necesarios para el proceso productivo, donde se hace la limpieza y desinfección de los mismo. Responsables: operarios

Actividad 3. Pesaje de materias primas e insumos

De acuerdo a la cantidad de productos a preparar, se alistan las materias primas e insumos necesarios que sufren proceso de transformación, posteriormente se pesan. Maquinaria que interviene: pesa y recipientes. Responsables: operarios

Actividad 4. Lavado y desinfección
La frutas es lavada y seleccionada, la cual se deja secar al aire libre. Responsable operarios.

Actividad 5 Troceado y empaque
La fruta es porcionada y partida de acuerdo a su forma y presentación del producto final. Posteriormente es congelada y almacenada bajo refrigeración. Responsable: operarios

Actividad 6. Cocimiento
La fruta es puesta en una olla de acero y se aplica el endulzante de acuerdo a la formulada. Se pone a cocinar a 60 grados. Maquinaria que interviene: estufa industrial, termómetro, ollas de acero. Responsable: operarios

Actividad 7 reposo
Una vez el producto esta listo, se hace el control de calidad. Se deja reposar a temperatura ambiente. Responsable: operarios

Actividad 9 empaque, etiqueta y rotulado
El producto es empacado en diferentes presentaciones, posteriormente se coloca la etiqueta y se hace el respectivo rotulado cumpliendo con la normatividad de etiquetas. Maquinaria que interviene: herramientas menores, pesa, mesa de acero inoxidable. Responsables: operarios

CONCLUSIONES		
Se realizó la reunión de asesoría con el (la) emprendedor (a), con el fin de iniciar el proceso de fortalecimiento empresarial		
COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	**RESPONSABLE**	**FECHA**

ASISTENTES: (Incorporar registro de asistencia)

Nota: Puede incluirse imagen o captura de pantalla de los asistentes, si se trata de una reunión virtual o, de los asistentes que participan a través de una plataforma virtual.





