Gmail

Jorge Eduardo Alzate Tibaquirá <jalzatet@gmail.com>

HASTA HOY INVITACIÓN PARA PARTICIPAR A MERCASENA 08 de AGOSTO - ALIADOS SENA

2 mensajes

Edelberto Arias Brito <eariasb@sena.edu.co> 26 de julio de 2024, 8:23

Buenos días, paso a recordarle que hasta HOY A LAS 12:00 M esperamos confirmación de información para MercaSENA de AGOSTO.

NOTA. Favor Omitir esta información quien ya lo haya adelantado, agradeciendo de antemano.

Edelberto Arias Brito
Centro de Comercio y Servicios
Profesional en Emprendimiento G 02
eariasb@sena.edu.co
+57 (1) 3135800 IP 63115
Carrera 8a No 26-79
Pereira, Rda

www.sena.edu.co
@SENAcomunica

De: Edelberto Arias Brito <eariasb@sena.edu.co>
Enviado: viernes, 19 de julio de 2024 9:51 a. m.
Asunto: INVITACIÓN PARA PARTICIPAR A MERCASENA 08 de AGOSTO - ALIADOS SENA

Cordial Saludo:

El Centro de Desarrollo Empresarial de la Regional Risaralda, tiene el gusto de convocarlo **como aliado** a participar en: la **Feria MercaSENA**, que se realizará el **08 DE AGOSTO de 7:30 am a 2:00 pm**, en el coliseo del SENA ubicado en la calle 26 entre carreras 8 y 9 de la ciudad de Pereira.

MERCASENA es un espacio comercial para ofertar productos ó servicios a la comunidad en general, que se realizará de manera mensual (el segundo jueves de cada mes), para que los emprendedores y empresarios del sector Campesino (agropecuarios locales) y en general actores de la economía de la región, puedan aprovechar para desarrollar relaciones comerciales con clientes ó proveedores de manera gratuita

Como parte de la dinámica de la feria, le invitamos para ofrecerles dos stands para que los emprendedores vinculados a los programas que maneja su entidad puedan promocionar y comercializar sus productos

Para tal fin necesitamos la siguiente información a este mismo correo, antes de las 12 m del viernes 26 de julio, relacionando los emprendedores que les confirmen la participación en la feria:

Nombres y Apellidos
Numero de Cédula
Correo Electrónico
Nombre de la Empresa o Emprendimiento
Numero de Contacto
Productos y/o Servicios que Oferta
Requiere Punto Eléctrico
Uso del punto eléctrico (si lo requiere)
Carnet de manipulación de alimentos (enviar documento en PDF si va a ofrecer un producto para preparar, alimentos de consumo en la feria o degustaciones)

La **Feria MercaSENA** incluye:

1. Una mesa de 72 cm por 180 cm con una silla para cada emprendimiento
2. Las mesas no cuentan con mantel
3. En el stand asignado deberá haber máximo 2 personas durante cada jornada
4. La asignación de punto eléctrico está sujeta a disponibilidad logística.

Así mismo les informamos las condiciones de la feria:

1. Para esta versión **realizaremos actividades especiales de preventa**- para lo que vamos a convocar a los emprendedores enviados para la promoción de sus productos o servicios durante los días previos a la feria MercaSENA

2. Pueden ofrecer los productos de alimentos siempre y cuando cumplan con las siguientes condiciones:

Enviar el carnet de manipulación de alimentos a este correo de las personas que vayan a estar el día de la feria (es importante que en cada stand solo hayan máximo 2 personas)

Quienes ofrezcan alimentos de consumo humano en la feria y que deban preparar, mezclar, calentar o servir y el producto no esté empacado al vacío **deben tener en cuenta que la persona que manipule los alimentos debe portar el carné de manipulación de alimentos vigente**.

Solo el que tenga el carné podrá estar en el stand, preparando y ofreciendo productos alimenticios, éste se exigirá a la persona que estará en el sitio el día el evento y será requisito para la selección de expositores.

Para los stands en donde se vendan alimentos: El emprendedor o quienes lo acompañen en el stand, durante el día de la feria no podrán presentar síntomas respiratorios (como gripa, resfriado, etc.)

Los emprendedores que estén en stand de alimentos deben tener siempre: guantes, cofia o gorro de tela antifluido para cocina, tapabocas y deben tener el carné de manipulación de alimentos vigente. así mismo, deben estar sin anillos, accesorios o pulseras, tener las uñas cortas y sin maquillaje (sin esmalte de uñas).

Los contenedores de transporte y almacenamiento deben cumplir con las condiciones de higiene y salubridad para garantizar la seguridad y la calidad de los productos.

Si el producto a ofrecer debe permanecer frio o caliente, se debe presentar a la feria con un contenedor isotérmico (neveras de poliestileno o poliuretano), que permiten conservar la temperatura del producto. **SOLO SE PERMITIRÁ** el ingreso en neveras de icopor para alimentos en cada de frío siempre y cuando tengan pilas de gel o de congelación. **NO SE PERMITIRÁ** el ingreso de contenedores plásticos, bolsas o similares para alimentos fríos o calientes

Quien prepare alimentos en el sitio, **NO PODRA RECIBIR DINERO**, deberá estar otra persona a cargo de esta responsabilidad.

Si van a preparar alimento en sitio deben tener toallas desechables para limpiar, no se permiten limpiones de tela o toallas. Adicionalmente deben tener recipientes plásticos para colocar los alimentos.

Nota: Se recomienda hacer lavado de manos frecuente aprovechando los baños o SENA

- Deben preparar pequeñas cantidades de alimentos, no tener producto preparado exhibido en el stand por mucho tiempo. Además, deben tener desinfectante para las manos

Si se ofrecen degustaciones, estas deben hacerse en bandejas de acero inoxidable o bandejas plásticas forradas con papel aluminio y con pinzas de acero o palillos para entregar la degustación. Las personas del público no deben introducir sus manos en recipientes, bandejas, etc. para sacar la degustación, tampoco puede entregarse degustaciones con la mano, así sea con guante.

Otra opción: **La degustación puede colocarse en porciones y sobre algún papel, puede ser papel mantequilla, capacillos, o copas desechables de 1 onza**; en este caso el público será quien coja la degustación en la porción individual que ya se tenga preparada

- Si la oferta es de productos secos, estos deben estar en bolsas o tarros herméticos marcados o rotulados, impermeables, que eviten la entrada de humedad, polvo y otros contaminantes.

Si la oferta son frutas, verduras, deben tener contenedores o canastas apilables limpias (pueden ser plásticos), que permitan aprovechar el espacio al máximo. Son útiles para alimentos que no requieren condiciones especiales de temperatura.

Los contenedores deben estar limpios y en buen estado, mantener una correcta higiene y limpieza de los contenedores así evitar la proliferación de bacterias y asegurar la calidad de los alimentos durante su transporte y exposición en las ferias. Recuerden que la salud de los clientes es responsabilidad de todos.

Gracias de antemano por su apoyo en las estrategias de emprendimiento de la región.

Edelberto Arias Brito
Centro de Comercio y Servicios
Profesional en Emprendimiento G 02
eariasb@sena.edu.co
+57 (1) 3135800 IP 63115
Carrera 8a No 26-79
Pereira, Rda

@SENAcomunica
www.sena.edu.co

Edelberto Arias Brito
Centro De Diseño E Innovación Tecnológica Industrial - Profesional G02
eariasb@sena.edu.co
PBX:+(57) 601 5461500 Ext:63125
Transversal 7 Calle 26 Barrio Santa Isabel

www.sena.edu.co
@SENAcomunica

Jorge Eduardo Alzate Tibaquirá <jalzatet@gmail.com> 26 de julio de 2024, 14:34
Para: Edelberto Arias Brito <eariasb@sena.edu.co>

Cordial saludo.

Por parte de la CARDER Negocios Verdes los participantes son los siguientes:

1

Acesterisa
Dosquebradas
cafeartececi@gmail.com
3137850980
Cecilia Guaquez
Productos: Canastos Sombreros Individuales para mesa

2

Camila Viviana Trujillo Pomar
CC . 1030523262
mellisapisbee@gmail.com
MELLISAPIS
3105218526
Productos de la Colmena
Herramientas e implementos apícolas
Material Biológico de Apicultura
Cursos de formación en Apicultura y Meliponicultura
No se requiere punto eléctrico

Quedamos atentos a cualquier inquietud.

[El texto citado está oculto]

--

JORGE EDUARDO ALZATE TIBAQUIRÁ
Facilitador - Consultor
Profesional en Mercadeo
Mg. en Gobierno y Políticas Públicas
jalzatet@gmail.com
3113249478