



Versión:1

Fecha de Vigencia:

SECRETARÍA DE DESARROLLO ECONÓMICO Y COMPETITIVIDAD

CENTROS DE ATENCIÓN Y FORMACIÓN EMPRESARIAL - CAFE PERLA DEL OTUN

Alcance: Realizar el fortalecimiento empresarial mediante actividades como asesorías, planes de negocio, acompañamiento a las ferias, entre otros; a los usuarios de los CAFES pertenecientes a población diferencial en el marco de las políticas públicas asignadas a la SDEYC, los usuarios serán clasificados únicamente en una de las categorías objeto de la política pública.

Periodo 10 de 04 al 09 de 05 de 2025.

Conforme al diagnóstico inicial, se realiza acompañamiento técnico a los siguientes emprendedores y/o empresarios.

Sector Económico tradicional

1. El día 05 del mes 06 del año 2025, se realizó asignación para fortalecimiento a:

Emprendedor: **ROMIR EDUARDO SANDOVAL**, con CC No 10.033.013

Emprendimiento: Raji

Política Pública: Derechos humanos

Porcentaje inicial del diagnóstico: 80,00%

Clasificación en la ruta: Subsistencia

Temas a fortalecer: Tabla nutricional

Responsable del fortalecimiento: Dora Luz Ocampo López

Evidencias de la remisión: cedeperladelotun@gmail.com, 05/06/2025,
doraluzoc@hotmail.com.



CEDE Perla del Otun Alcaldía de Pereira<cedeperladelotun1@gmail.com>

Para: Usted



Jue 5/06/2025 10:40 PM

Hola Dora Luz muy buen día, por medio del presente escrito confirmo asistencia de los siguientes emprendedores que vieron el siguiente fortalecimiento:

- Tabla nutricional - Asesoría personalizada.

El cual se dictó el 05 de junio a las 2:30 y 3:00 pm en el CAFE perla del otún de los 2500 lotes.

Asesoría personalizada - Tabla Nutricional - (Personalizada) - (05-junio-2025) - CAFE 2500 Perla del otún								
N°	Nombre emprendedor	Emprendimiento	Cedula	telefono	Descripción	Política pública	Porcentaje Actual	Porcentaje Final
1	William Vinasco Parra	Dgi diseños	89001897	3508301088	Personalizado de productos como camisetas, pocillos, llaveros y más. (Publicidad)	Derechos humanos	38.67%	38.00%
2	Romir Eduardo Sandoval	Raji	10033013	3153319899	Procesamiento, elaboración y ventas de ají y encurtidos	Derechos humanos	80%	81.33%
								Mentor o extencionista responsable de la ruta
								Dora Ocampo
								Dora Ocampo

Att: Jaime Andrés Rico

Gestor - CAFE perla del otún 2500 lotes



Evidencias del avance de la ruta: Siendo las 3:00 p.m, en el café perla del otún, se realizó asesoría al emprendedor adscrito, siguiendo el programa de fortalecimiento empresarial – ruta de emprendimiento, en el tema “tabla nutricional”. El emprendimiento se dedica al procesamiento, elaboración y ventas de ají y encurtidos.

Se le explico al emprendedor los pasos para realizar la tabla nutricional de sus productos, indicándole que se deben determinar los cálculos de acuerdo con la información nutricional de los ingredientes que componen la receta y la cantidad utilizada de cada uno de sus productos. Incluyendo información sobre la energía (en calorías y kilojulios), macronutrientes (grasas, carbohidratos y proteínas), fibra, azúcares, sodio, así como vitaminas y minerales, si es relevante.

Se le explicaron los pasos para elaborar la tabla nutricional de sus productos de la siguiente manera:

- 1. Identificar los ingredientes y sus cantidades:** Determinar los ingredientes de la receta y sus cantidades en gramos o mililitros.
- 2. Recopilar información nutricional de los ingredientes:** Buscar información nutricional de cada ingrediente, ya sea en bases de datos de alimentos, etiquetas nutricionales o fuentes confiables.
- 3. Calcular la cantidad de cada nutriente:** Calcular la cantidad total de cada nutriente en la receta, sumando las cantidades aportadas por cada ingrediente.
- 4. Determinar el tamaño de la porción:** Decidir el tamaño de la porción del producto que se utilizará en la tabla nutricional (por ejemplo, 100 gramos o 100 mililitros).
- 5. Realizar los cálculos por porción:** Calcular la cantidad de cada nutriente por porción, dividiendo la cantidad total de cada nutriente en la receta por el tamaño de la porción.
- 6. Presentar la información en una tabla:** Organizar la información en una tabla nutricional, mostrando el tamaño de la porción, la cantidad de cada nutriente por porción y, opcionalmente, el porcentaje del valor diario (%VD) para algunos nutrientes.
- 7. Considerar el porcentaje del valor diario (%VD):** Para algunos nutrientes, como la grasa saturada, el sodio y la fibra, se puede incluir el porcentaje del valor diario que aporta una porción del encurtido.

Se realizo un ejemplo de tabla nutricional, se resolvieron las inquietudes y siendo las 3:30 p.m, se da por terminada la asesoría.

Versión:1

Fecha de Vigencia:

[illegible]

Nutriente	Cantidad por porción (100 g)	%VD
Calorías	20	—
Grasas	0.5 g	—
Grasas Saturadas	0.1 g	1%
Carbohidratos	3.5 g	—
Azúcares	3 g	—
Fibra	0.5 g	2%
Proteínas	0.5 g	—
Sodio	250 mg	12%

Porcentaje final con fortalecimiento: 81,33%

Pour la Demo L^e

Elaboró: Dora Luz Ocampo López
Contratista