

Versión:1

Fecha de Vigencia:

SECRETARÍA DE DESARROLLO ECONÓMICO Y COMPETITIVIDAD**CENTROS DE ATENCIÓN Y FORMACIÓN EMPRESARIAL - CAFE PERLA DEL
OTUN**

Alcance: Proporcionar acompañamiento técnico individualizado presencial de mínimo a 12 emprendedores y/o empresarios de los CAFES en código de barras, manipulación de alimentos, solicitud de registro INVIMA, tabla nutricional, entre otras, acorde a las necesidades identificadas en la caracterización del emprendedor.

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: **WILLIAM VINASCO PARRA**, con CC No 89.001.897

Emprendimiento: Dgi diseños

Política Pública: Derechos humanos

Porcentaje inicial del diagnóstico: 36,67%

Clasificación en la ruta: Subsistencia

Temas a fortalecer: Invima - 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 dia, 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									Mentor o extensionista responsable de la ruta
N°	Nombre emprendedor	Emprendimiento	Cedula	telefono	Descripción	Política pública	Porcentaje Actual	Porcentaje Final	
1	William Vinasco Parra	Dgi diseños	99001997	3508301088	Personalizado de productos como camisetas, pocillos, laveros, y más. (Publicidad)	Derechos humanos	36.67%	38.00%	Dora Ocampo
2	Romir Eduardo Sandoval	Raji	10033013	3153319889	Procesamiento, elaboración y ventas de ají y encurtidos	Derechos humanos	80%	81.33%	Dora Ocampo

Att: Jaime Andrés Rico

Gestor - CAFE perla del otún 2500 lotes

Versión:1

Fecha de Vigencia:

Evidencias del avance de la ruta: Siendo las 2:30 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 “invima y tabla nutricional”, donde se le explico la importancia de registrar su producto ante el INVIMA, realizando el registro sanitario a través del sitio web del invima, de la siguiente manera:

- **Paso 1:** Ingresar a la página web del INVIMA.
- **Paso 2:** Seleccionar "Trámites en Línea" y luego "Trámites en Línea" nuevamente.
- **Paso 3:** Registrarse si aún no tiene usuario.
- **Paso 4:** Seleccionar "Certificado de Venta Libre" y seguir las instrucciones para radicar la solicitud.
- **Paso 5:** Realizar el pago de la tarifa correspondiente.
- **Paso 6:** Solicitar un turno para revisión de documentos en la Oficina Virtual del invima.

Se le indico los documentos necesarios para el registro sanitario INVIMA:

- Recibo de pago de la tarifa.
- Formulario de solicitud.
- Certificado de existencia y representación legal

Se continuo la asesoría para realizar la tabla nutricional del producto del emprendedor, indicándole que se debe determinar la cantidad de nutrientes (calorías, proteínas, grasas, hidratos de carbono, etc.) por porción y por 100 ml (para alimentos líquidos) o 100 g (para alimentos sólidos). La tabla debe incluir la información nutricional en un formato legible y cumplir con las normativas establecidas.

Se le indicaron los pasos para crear la tabla nutricional:

1. Determinar el tamaño de la porción
2. Analizar la composición del producto
3. Calcular el valor diario (%VD)
4. Diseñar la tabla
5. Información adicional

[illegible]



Versión:1

Fecha de Vigencia:



Se realiza como ejemplo un taller en tabla nutricional al emprendedor, siendo las 3:00 p.m. se da por terminado el acompañamiento técnico.

Nutriente	Cantidad por porción (200 ml)	Porcentaje del valor diario (%VD)
Calorías	2 kcal	0%
Grasas totales	0.0 g	0%
Hidratos de carbono	0.0 g	0%
Azúcares	0.0 g	0%
Proteínas	0.2 g	0%
Calcio	2 mg	0%
Potasio	115 mg	0%

Porcentaje final con fortalecimiento: 38,00%

Elaboró: Dora Luz Ocampo López
Contratista