SECRETARÍA DE DESARROLLO ECONÓMICO Y COMPETITIVIDAD

CENTROS DE ATENCIÓN Y FORMACIÓN EMPRESARIAL - CAFE SAN NICOLAS

Alcance: Realizar acompañamiento técnico integral a mínimo 12 emprendedores y/o empresarios de manera mensual, garantizando que mínimo 1 pertenezcan a la población joven de mi primer emprendimiento, de los sectores económicos tradicionales, sectores promisorios y economía circular del municipio, acorde a lo establecido en el diagnóstico y caracterización individual, promoviendo su avance a través de la ruta de emprendimiento, desde su área de experticia

Periodo 10 de 12 al 19 de 12 de 2025.

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

Sector Económico tradicional

1. El día 10 del mes 12 del año 2025, se realizó asignación para fortalecimiento a:

Emprendedor: **LINA MARCELA BLANDON CASTAÑEDA** con CC No 1.006.319.455
Emprendimiento: Zagu pastelería
Política Pública: Equidad de genero
Porcentaje inicial del diagnóstico: 75,50%
Clasificación en la ruta: Subsistencia
Temas a fortalecer: Proceso de Producción
Responsable del fortalecimiento: Dora Luz Ocampo López
Evidencias de la remisión: sannicolascede@gmail.com, 10/12/2025, doraluzoc@hotmail.com

ENVIO PORCENTAJES DE FORTALECIMIENTO DEL DIA 10 DE DICIEMBRE DE 2025

CN Cede San Nicolás<sannicolascede@gmail.com>
Para: Usted

Responder | Responder a todos | Reenviar | ···
Lun 24/11/2025 9:51 AM

Buen dia envio porcentaje inicial y final de los emprendedores capacitados el día 10/12/2025.

10/12/2025 Proceso y flujograma de producción especialista Dora Luz Ocampo						
NOMBRE DEL EMPRENDEDOR	NOMBRE EMPRENDIMIETO	POLITICA PUBLICA	SECTOR ECONOMICO	DOCUMENTO	PORCENTAJE INICIAL	PORCENTAJE FINAL
BLANDON CASTAÑEDA LINA MARCELA	ZAGU PASTELERIA	Equidad de género (Mujer)	Agroindustria - Alimentos	1006319455	75,5	78,83
Fajardo Ospina Diego alexander	travel wings s.a.s	Derechos humanos	Servicio	10137781	31,67	35
Fajardo marquez sthephanie Katherinne	CYE MUEBLES	Equidad de género (Mujer)	Servicio	1093777682	28,33	31,67
LONDOÑO VALENCIA ADRIANA	Helados de paila de fruta natural ancestrales de los nevados	Adulto mayor	Agroindustria - Alimentos	42089807	62,33	64

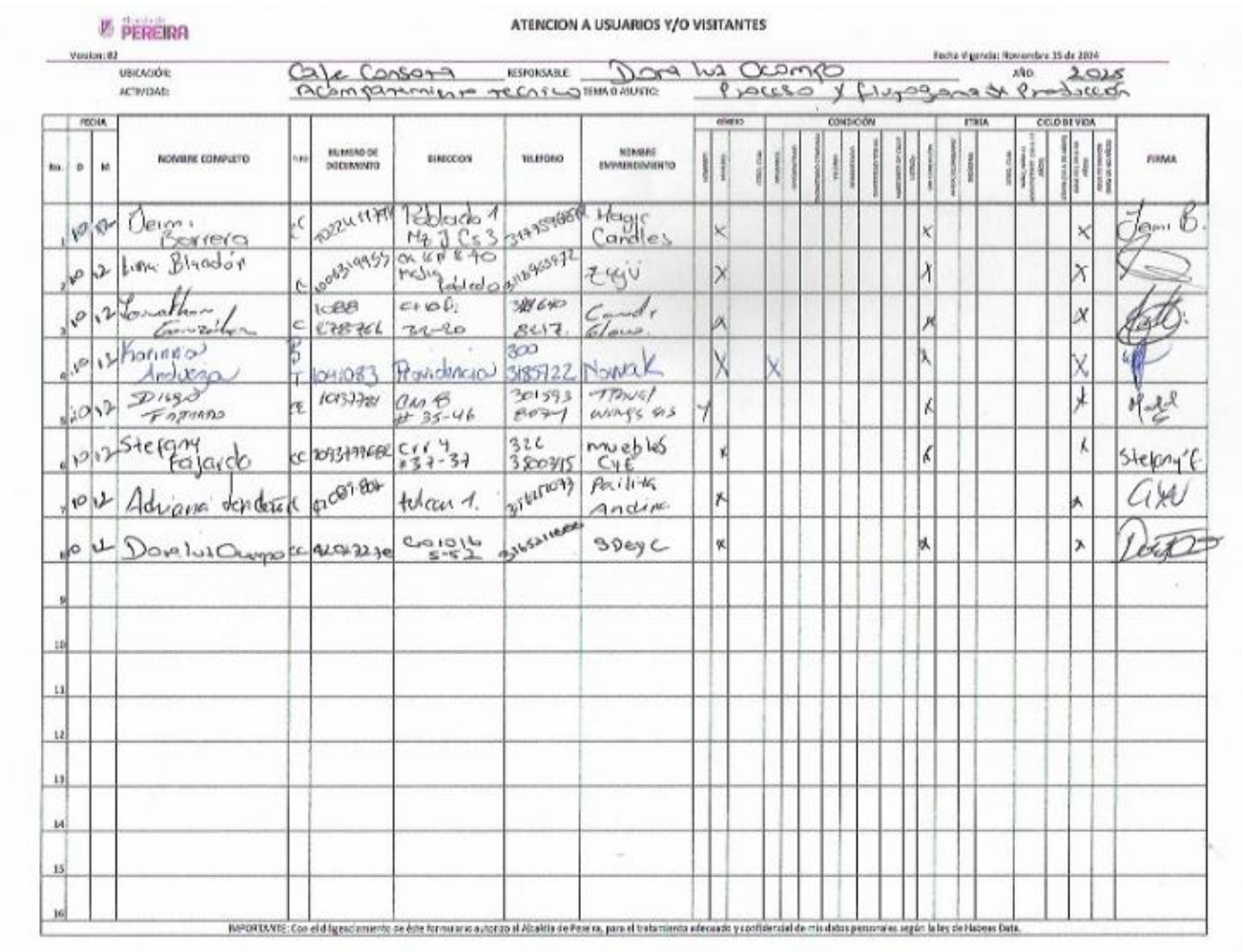
Atentamente;

Jenifer Vasquez
Coordinadora CAFE SAN NICOLAS

Evidencias del avance de la ruta: Siendo las 10:00 a.m., en el café san nicolas, se realizó acompañamiento a los emprendedores y/o empresarios adscritos, siguiendo el programa de fortalecimiento empresarial – ruta de emprendimiento, en el tema “Proceso de producción – flujograma de producción”, donde se explicaron los siguientes temas:

- En que consiste el proceso de producción
- Objetivos de un proceso de producción
- Tipos de procesos de producción
- Elementos que intervienen en un proceso de producción
- Taller elaboración de procesos de producción
- Taller Flujograma de producción
- Tiempos y movimientos
- Capacidad de producción
- Estrategias y herramientas de mejora continua

Se realizo un taller practico donde la emprendedora elaboro su proceso y flujograma de producción. Siendo las 12:00 m, se da por terminado el acompañamiento.



ATENCION A USUARIOS Y/O VISITANTES

PEREIRA

Versión: 02 — Fecha Vigencia: Noviembre 15 de 2024

UBICACIÓN: Calle Consota — RESPONSABLE: Dora Luz Ocampo — AÑO: 2025

ACTIVIDAD: Acompañamiento tecnico — TEMA O ASUNTO: Proceso y flujograma de Produccion

No.	FECHA D	FECHA M	NOMBRE COMPLETO	TIPO	NUMERO DE DOCUMENTO	DIRECCION	TELEFONO	NOMBRE EMPRENDIMIENTO	GENERO	CONDICIÓN	ETNIA	CICLO DE VIDA	FIRMA
1	10	12	Deimi Barrera	CC	1022411471	Pablado 1 Mz J Cs 3	3197594868	Magic Candles	X		X	X	Deimi B.
2	10	12	Luis Bladón	CC	1004819457	Cra 16 # 8-40 Pablado	3113765972	Zuyu	X		X	X	
3	10	12	Jonathan Gonzalez	CC	1088278766	Cra 10 31-20	318640 8417	Cumbre Glow	X		X	X	
4	10	12	Mariana Arteaga	PT	1041083	Providencia	300 3185722	Nomak	X	X	X	X	
5	10	12	Diego Fagiano	PE	1093778181	Cra 8 # 35-46	301393 8074	Tonic wines sas	X		X	X	
6	12	12	Stefany Fajardo	CC	1093779682	Cra 4 #37-37	322 3800715	muebles C4E	X		X	X	Stefany F.
7	10	12	Adriana Arteaga	CC	1088	Falcon 1.	3116	Facilitadora Andina	X			X	
8	10	12	Dora Luz Ocampo	CC	42042236	Cra 10 16 5-52	3165218	SDeyC	X		X	X	
9													
10													
11													
12													
13													
14													
15													
16													

IMPORTANTE: Con el diligenciamiento de este formulario autorizo al Alcaldía de Pereira, para el tratamiento adecuado y confidencial de mis datos personales según la ley de Habeas Data.



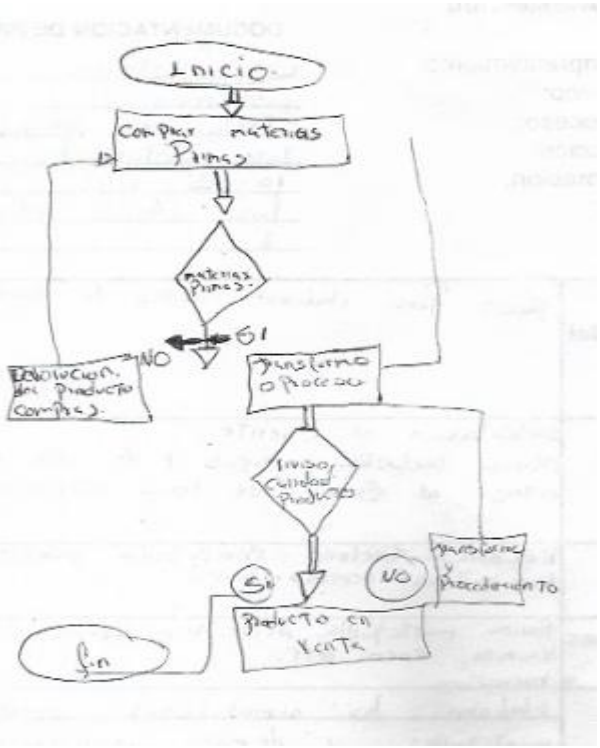
Taller elaboración del proceso y flujograma de producción emprendimiento zagu pastelería, perteneciente al sector económico de los alimentos.

LOGO DEL EMPRENDIMIENTO

DOCUMENTACIÓN DE PROCESOS

Nombre del Emprendimiento: Zagu Pastelería.
Sector Economico: Gastronomia
Nombre del proceso: Tortas de almojabanas
Tipo de producción: Lote Personalizado.
Fecha de Elaboración: 10 - 12 - 2023.
Elaborado por: Lina Marcela Blandón
Versión: 1

Descripción del proceso	Pasos Para elaborar Tortas de almojabana.
Objetivo del proceso	Satisfacion al Cliente. Ofrecer Productos unicos y de alta Calidad. entregar al Cliente en horas establecidas.
Equipos utilizados	Batidora. Telefono - Computador. moldes. mezcladora. Licuadora. cuchara. horno.
Materia primas utilizadas	Harina, mantequilla, Aceite. leche, queso, chocolate. Pasta. Vainilla, Coco. etc. huevo.
Pasos	Elaborar las almojabanas, calentar fuegos. mantequilla y demas ingredientes para la Torta. hacer las batidas. hornear. decorador y empacar.
Puntos de Control	Verificar que los productos esten. Todos del mismo. Tamaño. y de condición. con fecha de Produccion.
Salidas	Tortas empacadas en domo o caja Personalizada



Porcentaje final con fortalecimiento: 78,83%

Dora Luz Ocampo López

Elaboró: Dora Luz Ocampo López
Contratista

2. El día 10 del mes 12 del año 2025, se realizó asignación para fortalecimiento a:

Emprendedor: **DIEGO ALEXANDER FAJARDO OSPINA** con CC No 10.137.781
Emprendimiento: Travel wings s.a.s
Política Pública: Derechos humanos
Porcentaje inicial del diagnóstico: 31,67%
Clasificación en la ruta: Subsistencia
Temas a fortalecer: Proceso de Producción
Responsable del fortalecimiento: Dora Luz Ocampo López
Evidencias de la remisión: sannicolascede@gmail.com, 10/12/2025, doraluzoc@hotmail.com

ENVIO PORCENTAJES DE FORTALECIMIENTO DEL DIA 10 DE DICIEMBRE DE 2025

CN Cede San Nicolás<sannicolascede@gmail.com>

Para: Usted

Responder | Responder a todos | Reenviar | ...

Lun 24/11/2025 9:51 AM

Buen dia envio porcentaje inicial y final de los emprendedores capacitados el día 10/12/2025.

10/12/2025 Proceso y flujograma de producción especialista Dora Luz Ocampo						
NOMBRE DEL EMPRENDEDOR	NOMBRE EMPRENDIMIETO	POLITICA PUBLICA	SECTOR ECONOMICO	DOCUMENTO	PORCENTAJE INICIAL	PORCENTAJE FINAL
BLANDON CASTAÑEDA LINA MARCELA	ZAGU PASTELERIA	Equidad de género (Mujer)	Agroindustria - Alimentos	1006319455	75,5	78,83
Fajardo Ospina Diego alexander	travel wings s.a.s	Derechos humanos	Servicio	10137781	31,67	35
Fajardo marquez sthephanie Katherinne	CYE MUEBLES	Equidad de género (Mujer)	Servicio	1093777682	28,33	31,67
LONDOÑO VALENCIA ADRIANA	Helados de paila de fruta natural ancestrales de los nevados	Adulto mayor	Agroindustria - Alimentos	42089807	62,33	64

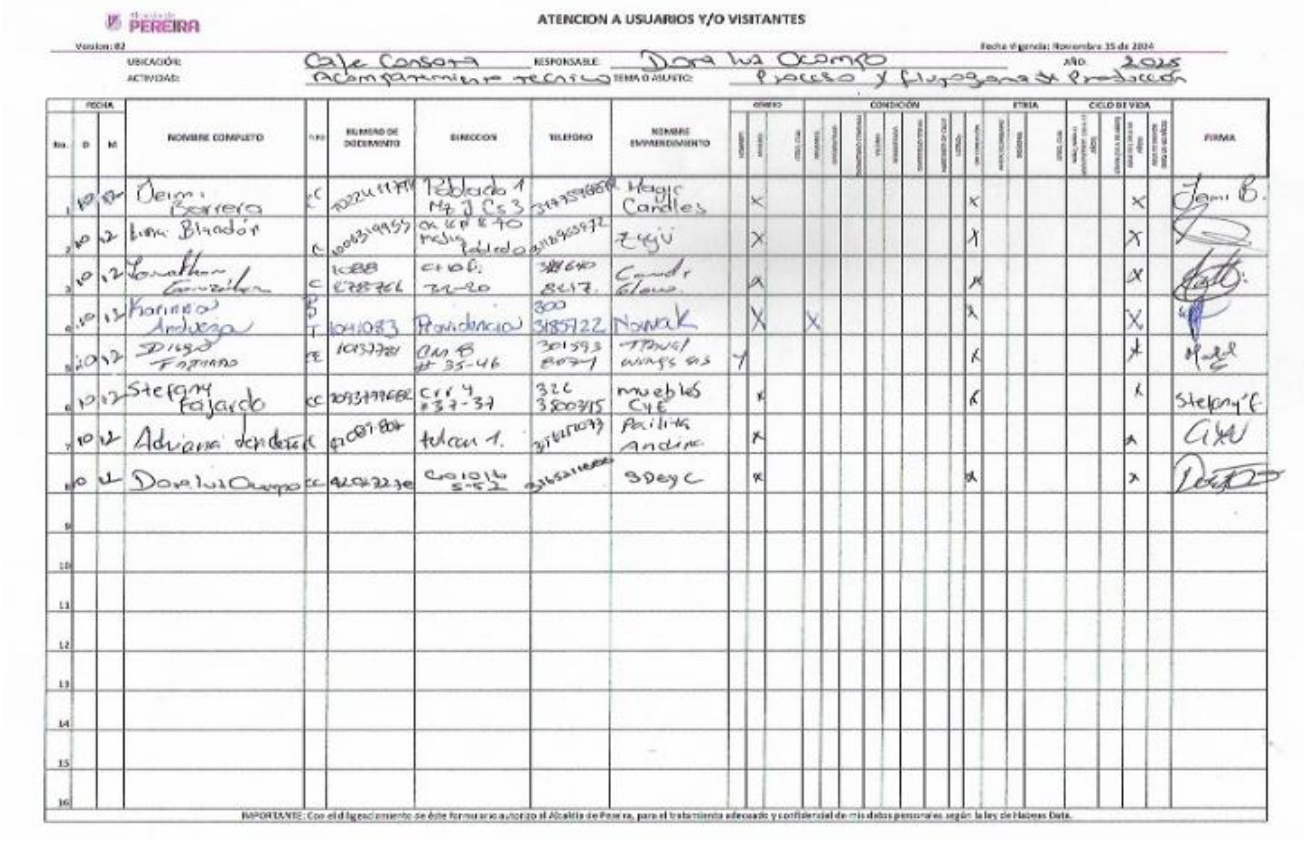
Atentamente;

Jenifer Vasquez
Coordinadora CAFE SAN NICOLAS

Evidencias del avance de la ruta: Siendo las 10:00 a.m., en el café san nicolas, se realizó acompañamiento a los emprendedores y/o empresarios adscritos, siguiendo el programa de fortalecimiento empresarial – ruta de emprendimiento, en el tema “Proceso de producción – flujograma de producción”, donde se explicaron los siguientes temas:

- En que consiste el proceso de producción
- Objetivos de un proceso de producción
- Tipos de procesos de producción
- Elementos que intervienen en un proceso de producción
- Taller elaboración de procesos de producción
- Taller Flujograma de producción
- Tiempos y movimientos
- Capacidad de producción
- Estrategias y herramientas de mejora continua

Se realizo un taller practico donde el emprendedor elaboro su proceso y flujograma de producción. Siendo las 12:00 m, se da por terminado el acompañamiento.



ATENCION A USUARIOS Y/O VISITANTES

UBICACIÓN: Calle Consota RESPONSABLE: Dora Luz Ocampo AÑO: 2025

ACTIVIDAD: Acompañamiento técnico TEMA O ASUNTO: Proceso y flujograma de Producción

No.	FECHA D	FECHA M	NOMBRE COMPLETO	TIPO	NUMERO DE DOCUMENTO	DIRECCION	TELEFONO	NOMBRE EMPRENDIMIENTO	GENERO	CONDICIÓN	ETNIA	CICLO DE VIDA	FIRMA
1	10	12	Deimi Barrera	CC	1002[illegible]	Pedregal 1 Mz J Cs 3	3[illegible]	Magic Candles	X	X		X	
2	10	12	Juan Bladón	CC	1[illegible]	Cra 16 # 90 Pedregal	3[illegible]	Zeju	X	X		X	
3	10	12	Jonathan González	CC	1088[illegible]	Cra 16 # 71-20	3[illegible]	Cumbre Glow	X	X		X	
4	10	12	Mariana Arteaga	PT	1041083	Providencia	300 3185722	Nomack	X	X		X	
5	10	12	Diego Fajardo	CC	1093[illegible]	Cra 8 # 35-46	301393 [illegible]	Travel wings sas	X			X	
6	10	12	Stefany Fajardo	CC	1093[illegible]	Cra 4 #37-37	326 3803715	muebles C&E	X			X	
7	10	12	Adriana [illegible]	CC	[illegible]	Tulcan 1.	3[illegible]	Pacilitas Andinas	X			X	
8	10	12	Dora Luz Ocampo	CC	4[illegible]	Cra 10 16 5-52	3[illegible]	SDeyC	X			X	
9													
10													
11													
12													
13													
14													
15													
16													

IMPORTANTE: Con el diligenciamiento de este formulario autorizo al Alcaldía de Pereira, para el tratamiento adecuado y confidencial de mis datos personales según la ley de Hábeas Data.



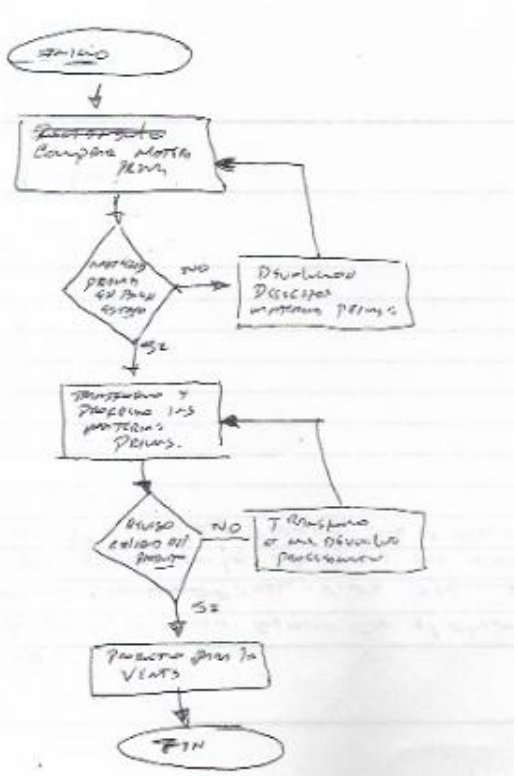
Taller elaboración del proceso y flujograma de producción emprendimiento travel wings s.a.s, perteneciente al sector económico del turismo.

DOCUMENTACIÓN DE PROCESOS

Nombre del Emprendimiento:	Travel Wings Sas
Sector Economico:	Turismo
Nombre del proceso:	(Plan Vacacional) Atencion al cliente
Tipo de producción:	Personalizado.
Fecha de Elaboración:	Diciembre 10/2025
Elaborado por:	Diego A. Fajardo
Versión:	1

Pasos para la atencion del cliente

Descripción del proceso	Atencion al cliente - Solicitud del destino Cotizacion. Cierre. Requisitos Recompra.
Objetivo del proceso	Fidelizacion del cliente
Equipos utilizados	Portatil Oficina Hotel
Materia primas utilizadas	Internet Datos Moviles. Hojas de vida
Pasos	Recibir solicitud Contactar cliente con el cliente. Enviar cotizacion. Seguimiento cierre - Venta Seguimiento. Pasar a la fase en las empresas las novedades del Plan Vacacional Recibido por el cliente.
Puntos de Control	Check list
Salidas	Plan Vacacional Vendido



Porcentaje final con fortalecimiento: 35,00%

Elaboró: Dora Luz Ocampo López
Contratista

3. El día 10 del mes 12 del año 2025, se realizó asignación para fortalecimiento a:

Emprendedor: **STHEPHAINE KATHERINE FAJARDO MARQUEZ** con CC No 1.093.777.682
Emprendimiento: CYE muebles
Política Pública: Equidad de género
Porcentaje inicial del diagnóstico: 28,33%
Clasificación en la ruta: Subsistencia
Temas a fortalecer: Proceso de Producción
Responsable del fortalecimiento: Dora Luz Ocampo López
Evidencias de la remisión: sannicolascede@gmail.com, 10/12/2025, doraluzoc@hotmail.com

ENVIO PORCENTAJES DE FORTALECIMIENTO DEL DIA 10 DE DICIEMBRE DE 2025

CN Cede San Nicolás<sannicolascede@gmail.com>
Para: Usted

Responder | Responder a todos | Reenviar | ...
Lun 24/11/2025 9:51 AM

Buen dia envio porcentaje inicial y final de los emprendedores capacitados el día 10/12/2025.

10/12/2025 Proceso y flujograma de producción especialista Dora Luz Ocampo						
NOMBRE DEL EMPRENDEDOR	NOMBRE EMPRENDIMIETO	POLITICA PUBLICA	SECTOR ECONOMICO	DOCUMENTO	PORCENTAJE INICIAL	PORCENTAJE FINAL
BLANDON CASTAÑEDA LINA MARCELA	ZAGU PASTELERIA	Equidad de género (Mujer)	Agroindustria - Alimentos	1006319455	75,5	78,83
Fajardo Ospina Diego alexander	travel wings s.a.s	Derechos humanos	Servicio	10137781	31,67	35
Fajardo marquez sthephanie Katherinne	CYE MUEBLES	Equidad de género (Mujer)	Servicio	1093777682	28,33	31,67
LONDOÑO VALENCIA ADRIANA	Helados de paila de fruta natural ancestrales de los nevados	Adulto mayor	Agroindustria - Alimentos	42089807	62,33	64

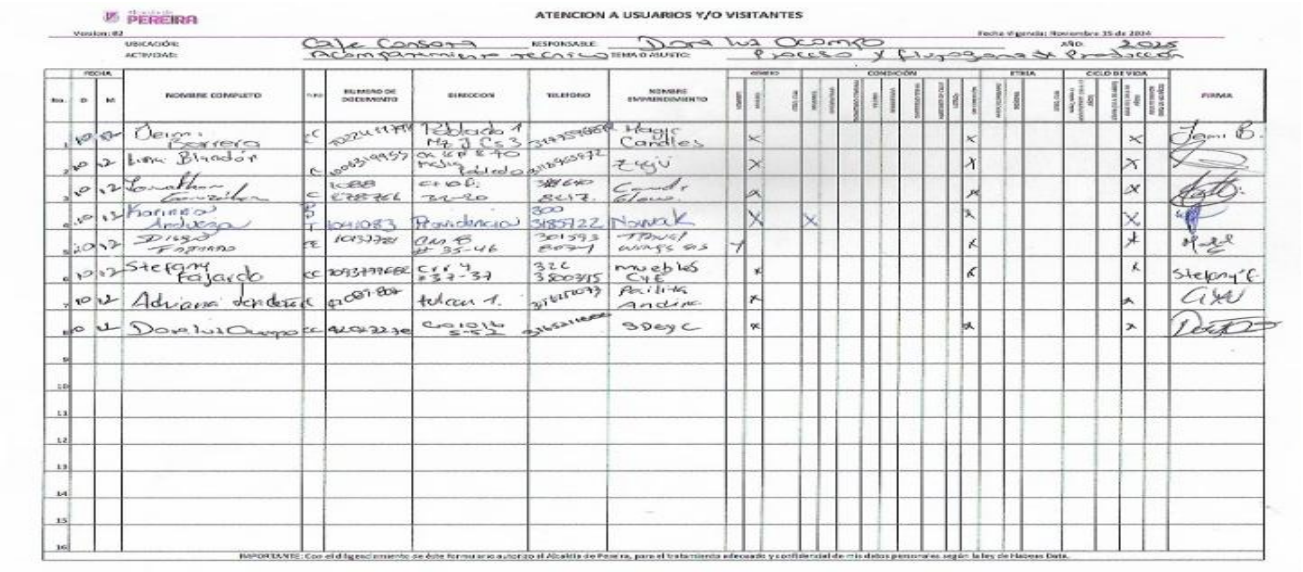
Atentamente;

Jenifer Vasquez
Coordinadora CAFE SAN NICOLAS

Evidencias del avance de la ruta: Siendo las 10:00 a.m., en el café san nicolas, se realizó acompañamiento a los emprendedores y/o empresarios adscritos, siguiendo el programa de fortalecimiento empresarial – ruta de emprendimiento, en el tema “Proceso de producción – flujograma de producción”, donde se explicaron los siguientes temas:

- En que consiste el proceso de producción
- Objetivos de un proceso de producción
- Tipos de procesos de producción
- Elementos que intervienen en un proceso de producción
- Taller elaboración de procesos de producción
- Taller Flujograma de producción
- Tiempos y movimientos
- Capacidad de producción
- Estrategias y herramientas de mejora continua

Se realizo un taller practico donde la emprendedora elaboro su proceso y flujograma de producción. Siendo las 12:00 m, se da por terminado el acompañamiento.





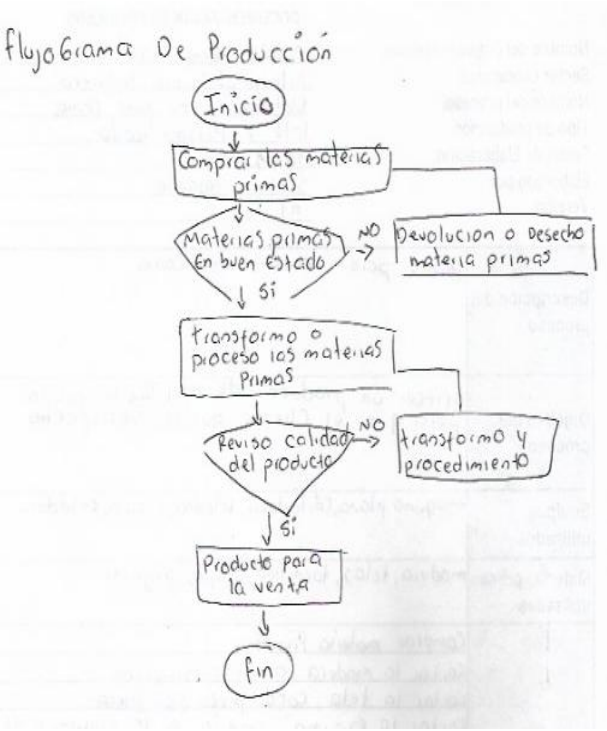
Taller elaboración del proceso y flujograma de producción emprendimiento cye muebles, perteneciente al sector económico de las artesanías.

LOGO DEL EMPRENDIMIENTO

DOCUMENTACIÓN DE PROCESOS

Nombre del Emprendimiento:	Muebles Home CyE
Sector Economico:	Artesanias "mano faduzera"
Nombre del proceso:	Elaboracion de una Cama
Tipo de producción:	lote y Personalizado
Fecha de Elaboración:	10-11-2025
Elaborado por:	Stefany Fajardo
Versión:	#1

Descripción del proceso	pasos para elaborar una cama
Objetivo del proceso	ofrecer un producto de muy buena calidad para que el Cliente quede satisfecho
Equipos utilizados	maquina plana, Cortadora, taladro, cierra, caladora
Materia primas utilizadas	madera, telas, tornillos, grapas, pegante
Pasos	Comprar materia Primas Cortar la madera armar la estructura Cortar la tela, coser pieza por pieza Cortar la espuma, pegarla a la estructura de la cama Por ultimo armar la cama y presentarla
Puntos de Control	Rebicion del Producto para que no salga con imperfectos
Salidas	producto listo para la venta



Porcentaje final con fortalecimiento: 31,67%

Elaboró: Dora Luz Ocampo López
Contratista

4. El día 10 del mes 12 del año 2025, se realizó asignación para fortalecimiento a:

Emprendedor: **ADRIANA LONDOÑO VALENCIA** con CC No 42.089.807
Emprendimiento: Helados la pailita
Política Pública: Adulto mayor
Porcentaje inicial del diagnóstico: 62,33%
Clasificación en la ruta: Subsistencia
Temas a fortalecer: Proceso de Producción
Responsable del fortalecimiento: Dora Luz Ocampo López
Evidencias de la remisión: sannicolascede@gmail.com, 10/12/2025, doraluzoc@hotmail.com

ENVIO PORCENTAJES DE FORTALECIMIENTO DEL DIA 10 DE DICIEMBRE DE 2025

CN Cede San Nicolás<sannicolascede@gmail.com>

Para: Usted

Responder | Responder a todos | Reenviar | ...

Lun 24/11/2025 9:51 AM

Buen dia envio porcentaje inicial y final de los emprendedores capacitados el día 10/12/2025.

10/12/2025 Proceso y flujograma de producción especialista Dora Luz Ocampo						
NOMBRE DEL EMPRENDEDOR	NOMBRE EMPRENDIMIETO	POLITICA PUBLICA	SECTOR ECONOMICO	DOCUMENTO	PORCENTAJE INICIAL	PORCENTAJE FINAL
BLANDON CASTAÑEDA LINA MARCELA	ZAGU PASTELERIA	Equidad de género (Mujer)	Agroindustria - Alimentos	1006319455	75,5	78,83
Fajardo Ospina Diego alexander	travel wings s.a.s	Derechos humanos	Servicio	10137781	31,67	35
Fajardo marquez sthephanie Katherinne	CYE MUEBLES	Equidad de género (Mujer)	Servicio	1093777682	28,33	31,67
LONDOÑO VALENCIA ADRIANA	Helados de paila de fruta natural ancestrales de los nevados	Adulto mayor	Agroindustria - Alimentos	42089807	62,33	64

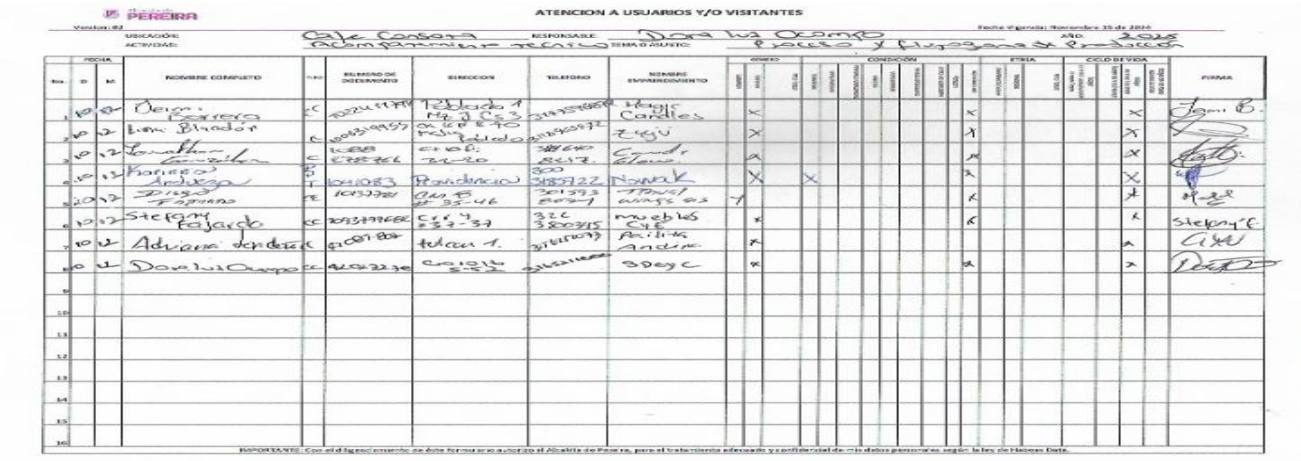
Atentamente;

Jenifer Vasquez
Coordinadora CAFE SAN NICOLAS

Evidencias del avance de la ruta: Siendo las 10:00 a.m., en el café san nicolas, se realizó acompañamiento a los emprendedores y/o empresarios adscritos, siguiendo el programa de fortalecimiento empresarial – ruta de emprendimiento, en el tema “Proceso de producción – flujograma de producción”, donde se explicaron los siguientes temas:

- En que consiste el proceso de producción
- Objetivos de un proceso de producción
- Tipos de procesos de producción
- Elementos que intervienen en un proceso de producción
- Taller elaboración de procesos de producción
- Taller Flujograma de producción
- Tiempos y movimientos
- Capacidad de producción
- Estrategias y herramientas de mejora continua

Se realizo un taller practico donde la emprendedora elaboro su proceso y flujograma de producción. Siendo las 12:00 m, se da por terminado el acompañamiento.



ATENCION A USUARIOS Y/O VISITANTES

No.	Día	Mes	NOMBRE COMPLETO	TIPO DE DOCUMENTO	NUMERO DE DOCUMENTO	DIRECCION	TELEFONO	NOMBRE EMPRENDIMIENTO	GENERO: HOMBRE	GENERO: MUJER	GENERO: LGBTIQ+	CONDICIÓN: DESPLAZADO	CONDICIÓN: VICTIMA	CONDICIÓN: DISCAPACIDAD	CONDICIÓN: HABITANTE DE CALLE	CONDICIÓN: PRIVADO DE LA LIBERTAD	CONDICIÓN: ADULTO MAYOR	ETNIA: AFROCOLOMBIANO	ETNIA: INDIGENA	ETNIA: ROM	CICLO DE VIDA: PRIMERA INFANCIA	CICLO DE VIDA: INFANCIA	CICLO DE VIDA: ADOLESCENCIA	CICLO DE VIDA: JUVENTUD	CICLO DE VIDA: ADULTEZ	CICLO DE VIDA: PERSONA MAYOR	FIRMA
1	10	12	Deisy Pereira	CC	1088...	Cra 1 Mz J Cs 3	3...	Magic Candies	X								X								X	X	
2	10	12	Luis Bladon	C	1088...	Cra 18 E 40	3...	Ziggy	X								X								X	X	
3	10	12	Jonathan	C	1088...	Cra 10	3...	Cigarrería	X								X								X	X	
4	10	12	Mariana Arboleda	TI	1041083...	Providencia	3...	Nanuk	X		X						X								X	X	
5	10	12	Diego Tabares	CC	1093...	Cra 8 #35-46	3...	Mundi Wings	X								X								X	X	
6	10	12	Stefany Tejada	CC	1088...	Cra 4 #54-37	3...	muebles CYE		X							X								X	X	
7	10	12	Adriana Tordecilla	CC	1088...	Tulcan 1	3...	Pailita Andina		X							X								X	X	
8	10	12	Daniel Campo	CC	1088...	Cra 12 #54	3...	3 Deyc		X							X								X	X	

IMPORTANTE: Con el diligenciamiento de este formulario, autorizo al Alcalde de Pereira, para el tratamiento reservado y confidencial de mis datos personales según la ley de Habeas Data.



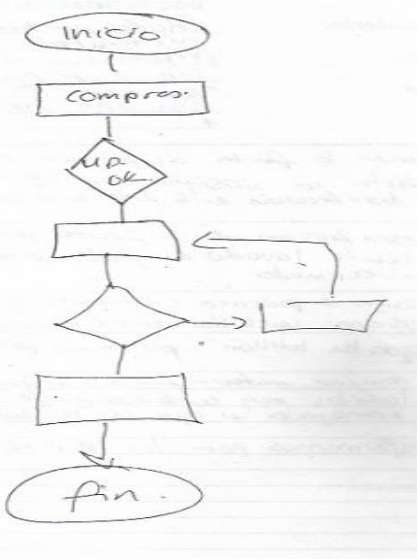
Taller elaboración del proceso y flujograma de producción emprendimiento helados la pailita, perteneciente al sector económico de los alimentos.

LUGAR DEL EMPRENDIMIENTO

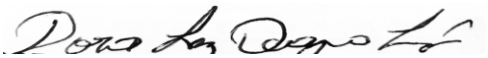
DOCUMENTACIÓN DE PROCESOS

Nombre del Emprendimiento: Helados artesanales Pailita Andina
Sector Economico: alimentos
Nombre del proceso: Preparación del zumo de frutas
Tipo de producción: lote de preproducción
Fecha de Elaboración: Diciembre 10
Elaborado por: Adriana Tordecilla
Versión: 1

Descripción del proceso	tener la fruta de primera calidad. Listo en vasitos con agua y bicarbonato para la desinfección de la fruta bien lavada.
Objetivo del proceso	desinfección de la fruta para no enfermar al cliente lavado de fruta bien lucida y seleccionada.
Equipos utilizados	vasitos de plástico. cernidera, jarra licuadora, cuchara, cuchillos, trapos de cocina, delantal, tapabocas.
Materia primas utilizadas	agua, botellón, pepala en polvo.
Pasos	→ comprar materia fruta de primera calidad → lavarlas muy cuidadosamente y seleccionarlas. - sumergirlas en agua con bicarbonato para sacar bacterias uniformemos para los "BPM"
Puntos de Control	la fruta este bien desinfectada y seleccionada.
Salidas	zumo del jugo listo para incluirlo a la pepa y procesar el helado.



Porcentaje final con fortalecimiento: 64,00%



_____

Elaboró: Dora Luz Ocampo López
Contratista

5. El día 10 del mes 12 del año 2025, se realizó asignación para fortalecimiento a:

Emprendedor: **JEIMI KATHERINE BARRERA ARIZA** con CC No 1.022.411.794
Emprendimiento: Magic candies
Política Pública: Equidad de genero
Porcentaje inicial del diagnóstico: 43,81%
Clasificación en la ruta: Subsistencia
Temas a fortalecer: Proceso de Producción
Responsable del fortalecimiento: Dora Luz Ocampo López
Evidencias de la remisión: adry7476s@gmail.com, 10/12/2025, doraluzoc@hotmail.com

ENVIO PORCETAJE DE FORTALECMIENTO DEL DIA 10/12/2025

AH Adriana Hincapie
Para: Usted

Responder | Responder a todos | Reenviar | ...
Vie 28/11/2025 7:28 AM

Buenos dias envío porcentaje inicial y final de los emprendedores capacitados el día 10/12/2025.

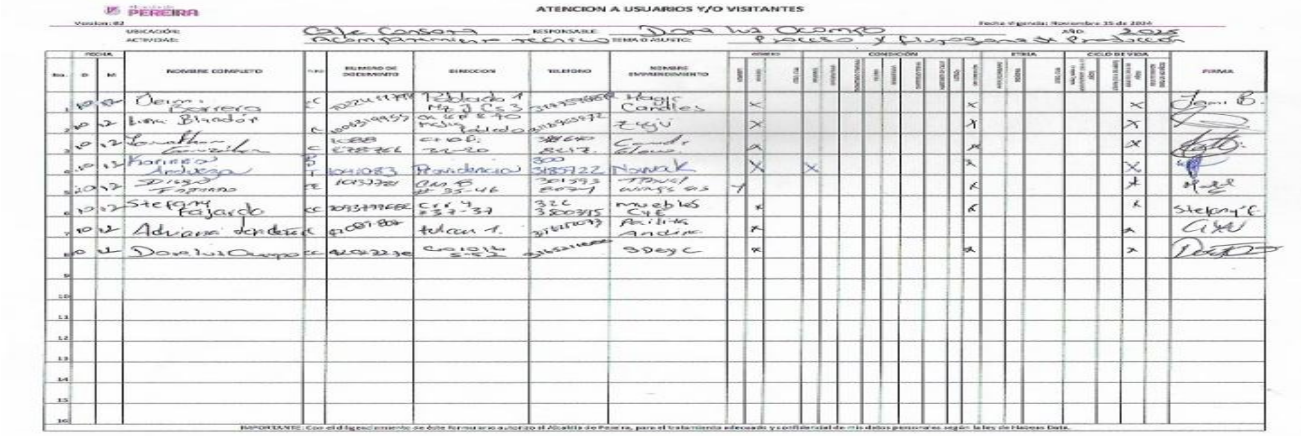
10/12/2025 PROCESO Y FLUJOGRAMA DE PRODUCCION						
NOMBRE DEL EMPRENDEDOR		NOMBRE DEL EMPRENDIMIENTO	POLITICA PUBLICA	SECTOR ECONOMICO	% INICIAL	% FINAL
Barrera Ariza Jeimi katherine	1022411794	MAGIC CANDIES	EQUIDAD DE GENERO	Moda - Accesorios, Bisutería	43.81	47.14
GONZALEZ LOPERA JONATHA	1088278761	CANDYGLOW COCKTAILS	Derechos humanos	Agroindustria - Alimentos	49.31	52.64
ANDUEZA FERNÁNDEZ KARINA IVANOVA	1041083	NOVVAK	EQUIDAD DE GENERO	Turismo - Gastronomía	27.31	30.64

Atentamente
Adriana Hincapie
Extencionista CAFE San Nicolas

Evidencias del avance de la ruta: Siendo las 10:00 a.m., en el café san nicolas, se realizó acompañamiento a los emprendedores y/o empresarios adscritos, siguiendo el programa de fortalecimiento empresarial – ruta de emprendimiento, en el tema “Proceso de producción – flujograma de producción”, donde se explicaron los siguientes temas:

- En que consiste el proceso de producción
- Objetivos de un proceso de producción
- Tipos de procesos de producción
- Elementos que intervienen en un proceso de producción
- Taller elaboración de procesos de producción
- Taller Flujograma de producción
- Tiempos y movimientos
- Capacidad de producción
- Estrategias y herramientas de mejora continua

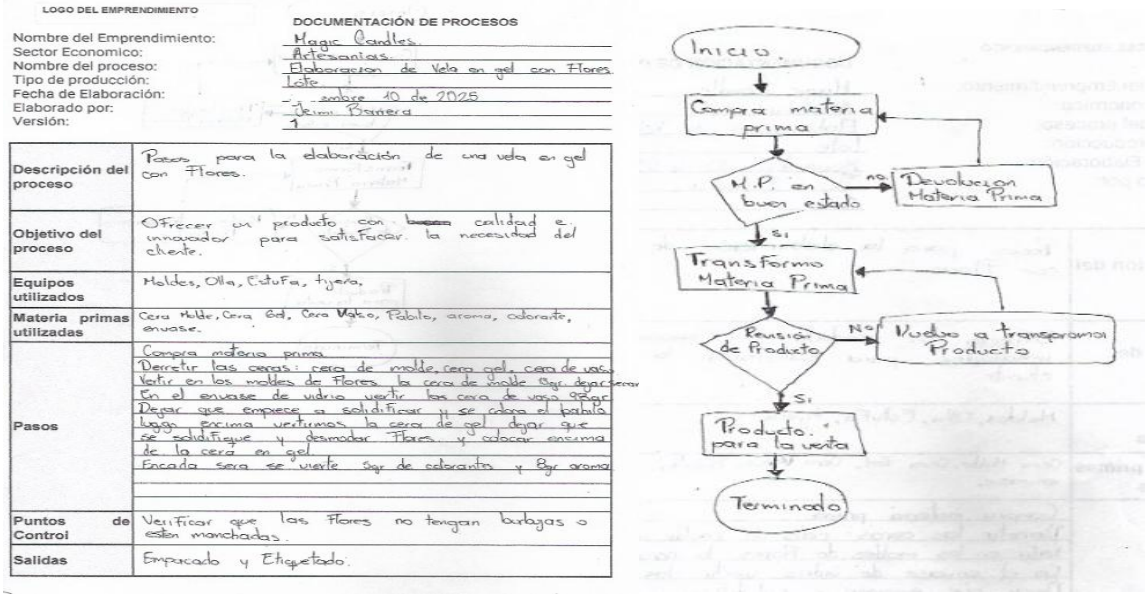
Se realizo un taller practico donde la emprendedora elaboro su proceso y flujograma de producción. Siendo las 12:00 m, se da por terminado el acompañamiento.



ATENCION A USUARIOS Y/O VISITANTES



Taller elaboración del proceso y flujograma de producción emprendimiento magic candies, perteneciente al sector económico de las artesanías.



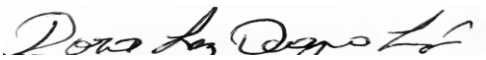
LOGO DEL EMPRENDIMIENTO

DOCUMENTACIÓN DE PROCESOS

Nombre del Emprendimiento: Magic Candles
Sector Economico: Artesanias
Nombre del proceso: Elaboracion de Vela en gel con Flores
Tipo de producción: Lote
Fecha de Elaboración: sobre 10 de 2025
Elaborado por: Jeimi Barrera
Versión: 1

Descripción del proceso	Pasos para la elaboración de una vela en gel con Flores.
Objetivo del proceso	Ofrecer un producto con ~~buena~~ calidad e innovador para satisFacer la necesidad del cliente.
Equipos utilizados	Moldes, Olla, Estufa, tijera.
Materia primas utilizadas	Cera Molde, Cera Gel, Cera Mateo, Pabilo, aroma, colorante, envase.
Pasos	Compra materia prima Derretir las ceras: cera de molde, cera gel, cera de vaso Verter en los moldes de Flores la cera de molde 8gr dejar secar En el envase de vidrio verter la cera de vaso 90gr Dejar que empiece a solidificar y se adhera el pabilo Luego encima verteremos la cera de gel dejar que se solidifique y desmoldar Flores y colocar encima de la cera en gel Encada cera se vierte 5gr de colorante y 8gr aroma
Puntos de Control	Verificar que las Flores no tengan barbajas o esten manchadas.
Salidas	Empacado y Etiquetado.

Porcentaje final con fortalecimiento: 47,14%



_____

Elaboró: Dora Luz Ocampo López
Contratista

6. El día 10 del mes 12 del año 2025, se realizó asignación para fortalecimiento a:

Emprendedor: **JONATHA GONZALES LOPERA** con CC No 1.088.278.761
Emprendimiento: Candyglow cocktails
Política Pública: Derechos humanos
Porcentaje inicial del diagnóstico: 49,31%
Clasificación en la ruta: Subsistencia
Temas a fortalecer: Proceso de Producción
Responsable del fortalecimiento: Dora Luz Ocampo López
Evidencias de la remisión: adry7476s@gmail.com, 10/12/2025, doraluzoc@hotmail.com

ENVIO PORCETAJE DE FORTALECMIENTO DEL DIA 10/12/2025

AH Adriana Hincapie
Para: Usted

Responder | Responder a todos | Reenviar | ...
Vie 28/11/2025 7:28 AM

Buenos dias envío porcentaje inicial y final de los emprendedores capacitados el día 10/12/2025.

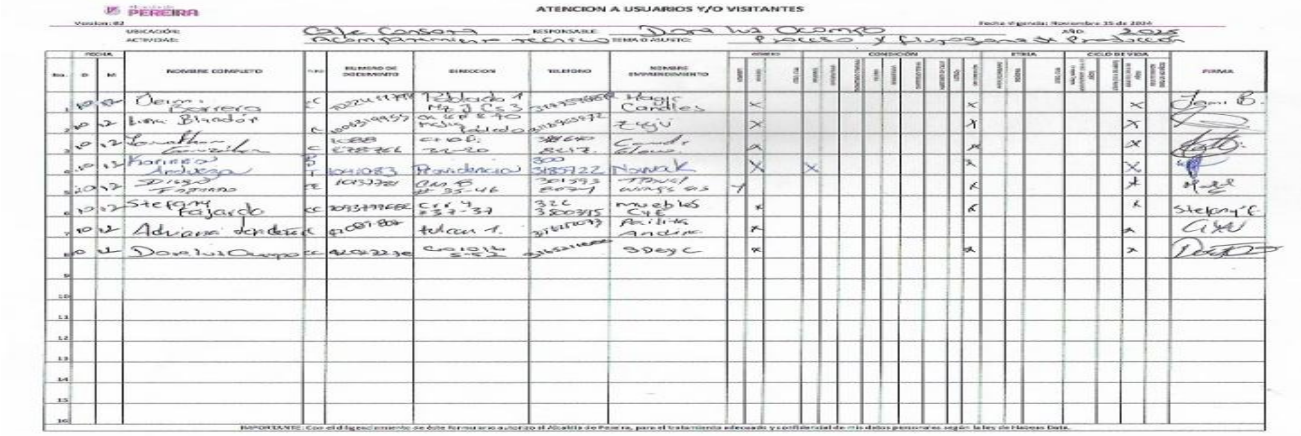
10/12/2025 PROCESO Y FLUJOGRAMA DE PRODUCCION						
NOMBRE DEL EMPRENDEDOR		NOMBRE DEL EMPRENDIMIENTO	POLITICA PUBLICA	SECTOR ECONOMICO	% INICIAL	% FINAL
Barrera Ariza Jeimi katherine	1022411794	MAGIC CANDIES	EQUIDAD DE GENERO	Moda - Accesorios, Bisutería	43.81	47.14
GONZALEZ LOPERA JONATHA	1088278761	CANDYGLOW COCKTAILS	Derechos humanos	Agroindustria - Alimentos	49.31	52.64
ANDUEZA FERNÁNDEZ KARINA IVANOVA	1041083	NOVVAK	EQUIDAD DE GENERO	Turismo - Gastronomía	27.31	30.64

Atentamente
Adriana Hincapie
Extencionista CAFE San Nicolas

Evidencias del avance de la ruta: Siendo las 10:00 a.m., en el café san nicolas, se realizó acompañamiento a los emprendedores y/o empresarios adscritos, siguiendo el programa de fortalecimiento empresarial – ruta de emprendimiento, en el tema “Proceso de producción – flujograma de producción”, donde se explicaron los siguientes temas:

- En que consiste el proceso de producción
- Objetivos de un proceso de producción
- Tipos de procesos de producción
- Elementos que intervienen en un proceso de producción
- Taller elaboración de procesos de producción
- Taller Flujograma de producción
- Tiempos y movimientos
- Capacidad de producción
- Estrategias y herramientas de mejora continua

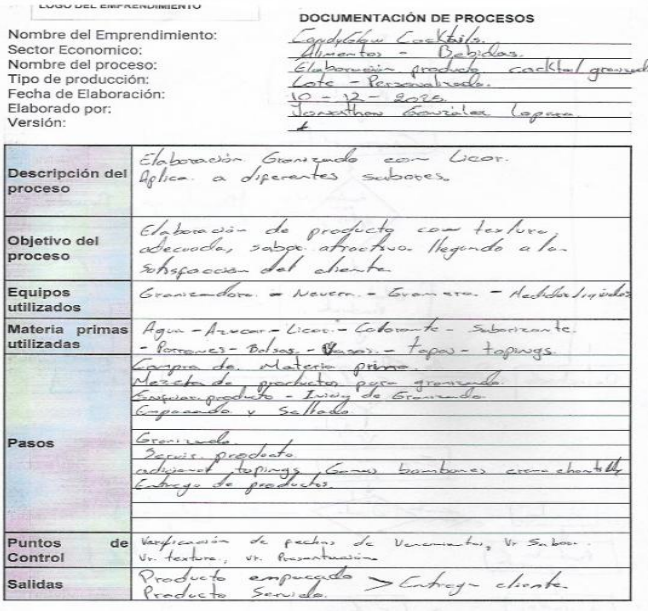
Se realizo un taller practico donde el emprendedor elaboro su proceso y flujograma de producción. Siendo las 12:00 m, se da por terminado el acompañamiento.



ATENCION A USUARIOS Y/O VISITANTES



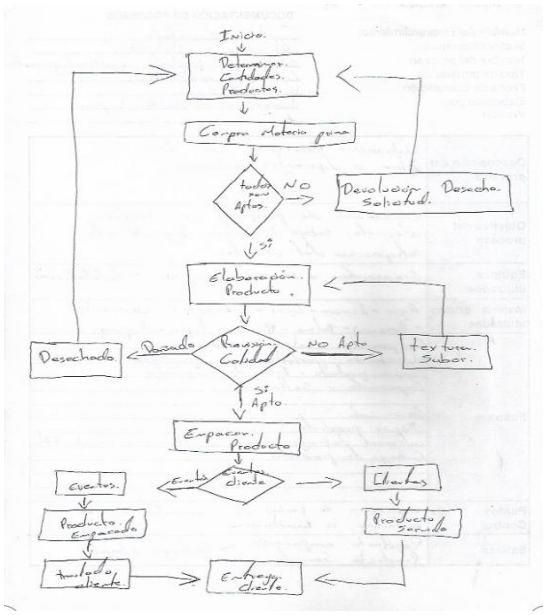
Taller elaboración del proceso y flujograma de producción emprendimiento candyglow cocktails, perteneciente al sector económico de los alimentos.



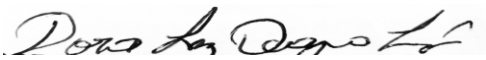
DOCUMENTACIÓN DE PROCESOS

Nombre del Emprendimiento: Candyglow Cocktails
Sector Economico: Alimentos - Bebidas
Nombre del proceso: Elaboración producto cocktail granizado
Tipo de producción: Lote - Personalizado
Fecha de Elaboración: 10 - 12 - 2024
Elaborado por: Jonathan Gonzalez Lopera
Versión: 1

Descripción del proceso	Elaboración Granizado con Licor. Aplica a diferentes sabores.
Objetivo del proceso	Elaboración de producto con textura adecuada, sabor atractivo. Llegando a la satisfacción del cliente.
Equipos utilizados	Granizadora - Nevera - Exprimidor - Medidor líquidos
Materia primas utilizadas	Agua - Azucar - Licor - Colorante - Saborizante - Pomarrosa - Bolsas - Vasos - Tapas - Topwigs
Pasos	Compra de Materia prima Lavado de productos para granizado Empaque producto - Inicio de Granizado Empacado y Sellado Granizado Pesaje producto adicional topwigs, Cerezas, bombones, crema chantilly Entrega de producto
Puntos de Control	Verificación de fechas de Vencimiento, Vr. Sabor. Vr. textura, Vr. Presentación
Salidas	Producto empacado / Producto Servido. > Entrega cliente.



Porcentaje final con fortalecimiento: 52,64%



_____

Elaboró: Dora Luz Ocampo López
Contratista

7. El día 10 del mes 12 del año 2025, se realizó asignación para fortalecimiento a:

Emprendedor: **KARINA IVANOVA ANDUEZA FERNANDEZ** con CC No 1.041.083
Emprendimiento: Novvak
Política Pública: Equidad de género
Porcentaje inicial del diagnóstico: 27,31%
Clasificación en la ruta: Subsistencia
Temas a fortalecer: Proceso de Producción
Responsable del fortalecimiento: Dora Luz Ocampo López
Evidencias de la remisión: adry7476s@gmail.com, 10/12/2025, doraluzoc@hotmail.com

ENVIO PORCETAJE DE FORTALECMIENTO DEL DIA 10/12/2025

AH Adriana Hincapie
Para: Usted

Responder | Responder a todos | Reenviar | ...
Vie 28/11/2025 7:28 AM

Buenos dias envío porcentaje inicial y final de los emprendedores capacitados el día 10/12/2025.

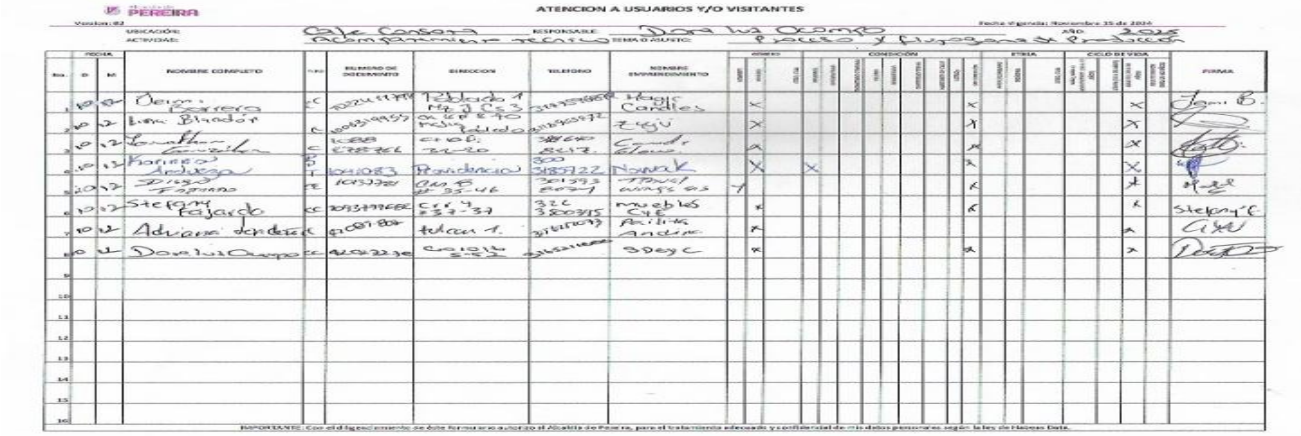
10/12/2025 PROCESO Y FLUJOGRAMA DE PRODUCCION						
NOMBRE DEL EMPRENDEDOR		NOMBRE DEL EMPRENDIMIENTO	POLITICA PUBLICA	SECTOR ECONOMICO	% INICIAL	% FINAL
Barrera Ariza Jeimi katherine	1022411794	MAGIC CANDIES	EQUIDAD DE GENERO	Moda - Accesorios, Bisutería	43.81	47.14
GONZALEZ LOPERA JONATHA	1088278761	CANDYGLOW COCKTAILS	Derechos humanos	Agroindustria - Alimentos	49.31	52.64
ANDUEZA FERNÁNDEZ KARINA IVANOVA	1041083	NOVVAK	EQUIDAD DE GENERO	Turismo - Gastronomía	27.31	30.64

Atentamente
Adriana Hincapie
Extencionista CAFE San Nicolas

Evidencias del avance de la ruta: Siendo las 10:00 a.m., en el café san nicolas, se realizó acompañamiento a los emprendedores y/o empresarios adscritos, siguiendo el programa de fortalecimiento empresarial – ruta de emprendimiento, en el tema “Proceso de producción – flujograma de producción”, donde se explicaron los siguientes temas:

- En que consiste el proceso de producción
- Objetivos de un proceso de producción
- Tipos de procesos de producción
- Elementos que intervienen en un proceso de producción
- Taller elaboración de procesos de producción
- Taller Flujograma de producción
- Tiempos y movimientos
- Capacidad de producción
- Estrategias y herramientas de mejora continua

Se realizo un taller practico donde la emprendedora elaboro su proceso y flujograma de producción. Siendo las 12:00 m, se da por terminado el acompañamiento.



ATENCION A USUARIOS Y/O VISITANTES



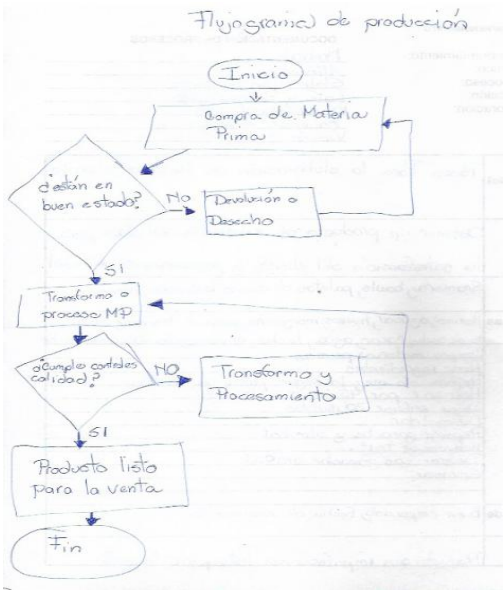
Taller elaboración del proceso y flujograma de producción emprendimiento novvak, perteneciente al sector económico de los alimentos.

LOGO DEL EMPRENDIMIENTO

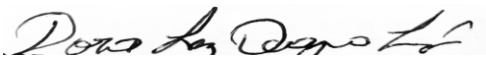
DOCUMENTACIÓN DE PROCESOS

Nombre del Emprendimiento: Novvak
Sector Economico: Alimentos
Nombre del proceso: Elaboración de torta
Tipo de producción: Lote a Personalizado
Fecha de Elaboración: 10 Diciembre 2023
Elaborado por: Karinna Andrezza
Versión: Version 1

Descripción del proceso	Pasos Para la elaboración de tortas de chocolate
Objetivo del proceso	Obtener un producto de excelente calidad para la satisfacción del cliente y posicionamiento de Novvak
Equipos utilizados	Sramera, bowls, paletas de cocina, batidora, hornos
Materia primas utilizadas	Harina, azúcar, huevos, margarina, polvo de hornear, bicarbonato de sodio, cacao, agua, leche, envases, chocolate crema leche
Pasos	Compra materia prima Pesar ingredientes Preparación mezcla según pasos de receta Hornear por 45 minutos 180°c Dejar enfriar 30 minutos Desmoldar Preparar ganache y almibar Humedecer torta Decorar con ganache arriba Envasar
Puntos de Control	Bien empacado, fecha de vencimiento
Salidas	Producto sin imperfecciones listo para la venta



Porcentaje final con fortalecimiento: 30,64%



_____

Elaboró: Dora Luz Ocampo López
Contratista