La Tebaida, 16 de Abril de 2021

Señora

Mayor
ANGELA PATRICIA CASTRO CAÑON
Administradora Centro Vacacional

Asunto: Consumo y manejo de aceites, (acu).

En el presente documento me dirijo a usted, para informar de la capacitación dada para el personal del restaurante el Mirador del Sumapaz el día 16 de Abril del 2021, bajo la supervisión del administrador del mismo.

Estas capacitaciones fueron dictadas por la profesional de la universidad del Quindío, Lina marcela Buitrago Botero, Matricula Profesional No. 76238-267595 VLL, bajo los debidos protocolos de bioseguridad y aprovechando las plataformas digitales del momento.

En dicha capacitación se abordaron los temas de consumo y manejo de la disposición final del aceite usado de cocina, dejando claro conceptos y disipando dudas por parte de personal.

La capacitación tuvo una duración de una hora y 30 minutos alternados, utilizando herramientas tecnológicas como lo fue un video interactivo y aplicativo por medio de taller para actividad realizada por los asistentes.

Agradezco la atención prestada a la presente.



ASISITENTES A CAPACITACION		
NOMBRES	**CARGO**	**FIRMA**
Eduin Alberto Arteaga pinzon	Administrador General	
Blanca Mateus	Jefe de cocina	Blanca Mateus
Johana Quintero	Aseador	Johana QD.
Juandavid	Mesera	Juan David QD.
Raul Galindo	Mesero	Cesar Raul Galindo

Atentamente

Lina Marcela Buitrago B

Ingeniera Ambiental
Matricula Profesional No. 76238-267595

Eduin Alberto Arteaga
Tel: 3107566702
Propietario Restaurante
Representante legal

FORMATO EVALUACION DE LA CAPACITACION

	CONFERENC	CURSO	SEMINARIO
FECHA 16 de Abril 2021	X		
NOMBRE Edwin Alberto Arteaga P			
CARGO Administrador			

Esta capacitacion tiene como objetivo medir las fortalezas del aprendizaje del tema expuesto.

TEMA: Consumo y Manejo de aceite de cocina usado

Capacitacion						
ITEM A EVALUAR	**0**	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**
Conoce el significado de aceite de cocina usado (acu)		X				
Reconoce la importancia de la recoleccion		X				
Identifica las politicas del manejo adecuado de estos aceites		X				
Interpreta el concepto de la recoleccion		X				
conoce el destino final de estos aceites de cocina usados		X				
Cumple con la participacion de esta recoleccion		X				
Sobre el curso						
Utiliza el material adecuado para el logro de los objetivos				X		
cumple con la funcionalidad de los talleres					X	
La metodologia utilizada le permitió un buen aprendizaje					X	
El contenido temático es acorde con la capacitación					X	
Nivel de importancia del tema						X
Convenciones						
Si	1					
No	2					
Bueno	3					
Excelente	4					
Satisfecho	5					
observaciones y Recomendaciones						
Firma:						

Lina Marcela Buitrago B

Profesional-Independiente Matricula Profesional No. 76238-267595

VLL

FORMATO EVALUACION DE LA CAPACITACION

	CONFERENC	CURSO	SEMINARIO
FECHA 16 de Abril, 2021	X		
NOMBRE Blanca Mateus			
CARGO Cocinera			

Esta capacitacion tiene como objetivo medir las fortalezas del aprendizaje del tema expuesto.

TEMA: Consumo y Manejo de aceite de cocina usado

Capacitacion						
ITEM A EVALUAR	**0**	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**
Conoce el significado de aceite de cocina usado (acu)		X				
Reconoce la importancia de la recoleccion		X				
Identifica las politicas del manejo adecuado de estos aceites		X				
Interpreta el concepto de la recoleccion		X				
conoce el destino final de estos aceites de cocina usados		X				
Cumple con la participacion de esta recoleccion		X				
Sobre el curso						
Utiliza el material adecuado para el logro de los objetivos				X		
cumple con la funcionalidad de los talleres					X	
La metodologia utilizada le permitió un buen aprendizaje					X	
El contenido temático es acorde con la capacitación						X
Nivel de importancia del tema						X

Convenciones	
Si	1
No	2
Bueno	3
Excelente	4
Satisfecho	5

observaciones y Recomendaciones

Blanca Mateus
Firma:

Lina Marcela Restrepo B.

Profesional-Independiente Matricula Profesional No. 76238-267595

VLL

FORMATO EVALUACION DE LA CAPACITACION

	CONFERENC	CURSO	SEMINARIO
FECHA 16 de Abril 2021	X		
NOMBRE Johana Quintero Ospe			
CARGO Aux Cocina - ASeb			

Esta capacitacion tiene como objetivo medir las fortalezas del aprendizaje del tema expuesto.

TEMA: Consumo y Manejo de aceite de cocina usado

Capacitacion / **ITEM A EVALUAR**	0	1	2	3	4	5
Conoce el significado de aceite de cocina usado (acu)		X				
Reconoce la importancia de la recoleccion		X				
Identifica las politicas del manejo adecuado de estos aceites		X				
Interpreta el concepto de la recoleccion		X				
conoce el destino final de estos aceites de cocina usados		X				
Cumple con la participacion de esta recoleccion		X				
Sobre el curso						
Utiliza el material adecuado para el logro de los objetivos				X		
cumple con la funcionalidad de los talleres					X	
La metodologia utilizada le permitió un buen aprendizaje					X	
El contenido temático es acorde con la capacitación						X
Nivel de importancia del tema						X

Convenciones	
Si	1
No	2
Bueno	3
Excelente	4
Satisfecho	5

observaciones y Recomendaciones

Johana QP.

Firma:

Lina Marcela Buitrago Ro

Profesional-Independiente Matricula Profesional No. 76238-267595

VLL

FORMATO EVALUACION DE LA CAPACITACION

	CONFERENC	CURSO	SEMINARIO
FECHA 16 de Abril 2021	X		
NOMBRE Meseo Juan David Quintero			
CARGO Meseo			

Esta capacitacion tiene como objetivo medir las fortalezas del aprendizaje del tema expuesto.

TEMA: Consumo y Manejo de aceite de cocina usado

Capacitacion / **ITEM A EVALUAR**	**0**	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**
Conoce el significado de aceite de cocina usado (acu)		X				
Reconoce la importancia de la recoleccion		X				
Identifica las politicas del manejo adecuado de estos aceites		X				
Interpreta el concepto de la recoleccion		X				
conoce el destino final de estos aceites de cocina usados		X				
Cumple con la participacion de esta recoleccion		X				
Sobre el curso						
Utiliza el material adecuado para el logro de los objetivos				X		
cumple con la funcionalidad de los talleres					X	
La metodologia utilizada le permitió un buen aprendizaje					X	
El contenido temático es acorde con la capacitación				X		
Nivel de importancia del tema						X

Convenciones	
Si	1
No	2
Bueno	3
Excelente	4
Satisfecho	5

observaciones y Recomendaciones

Juan David QD.
Firma:

Lina Marcela Buitrago B

Profesional-Independiente Matricula Profesional No. 76238-267595

VLL

FORMATO EVALUACION DE LA CAPACITACION

	CONFERENC	CURSO	SEMINARIO
FECHA 16 de Abril 2021	X		
NOMBRE Cesar Raul Galindo			
CARGO Mesero			

Esta capacitacion tiene como objetivo medir las fortalezas del aprendizaje del tema expuesto.

TEMA: Consumo y Manejo de aceite de cocina usado

Capacitacion / **ITEM A EVALUAR**	**0**	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**
Conoce el significado de aceite de cocina usado (acu)		X				
Reconoce la importancia de la recoleccion		X				
Identifica las politicas del manejo adecuado de estos aceites		X				
Interpreta el concepto de la recoleccion		X				
conoce el destino final de estos aceites de cocina usados		X				
Cumple con la participacion de esta recoleccion		X				
Sobre el curso						
Utiliza el material adecuado para el logro de los objetivos			X			
cumple con la funcionalidad de los talleres				X		
La metodologia utilizada le permitió un buen aprendizaje				X		
El contenido temático es acorde con la capacitación				X		
Nivel de importancia del tema						X

Convenciones	
Si	1
No	2
Bueno	3
Excelente	4
Satisfecho	5

observaciones y Recomendaciones

Cesar Raul Galindo Gallo
Firma:

Lina Maria Buitrago B

Profesional-Independiente Matricula Profesional No. 76238-267595

VLL