La Tebaida, 21 de Junio de 2021

Señora

Mayor
ANGELA PATRICIA CASTRO CAÑON
Administradora Centro Vacacional

Asunto: Acta de Capacitación: Contribución del manejo higiénico de alimentos

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 21 de Junio del 2021, bajo la supervisión del administrador del mismo. Estas capacitaciones fueron dictadas por la Tecnóloga Angélica María Gaona Quiroga identificada con numero de cedula: 1094948176 de Armenia Quindío, bajo los debidos protocolos de bioseguridad y aprovechando las plataformas digitales del momento, estas socializaciones son refuerzo y sensibilización para el correcto desempeño en las áreas y funciones del personal dentro del restaurante.



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

Atentamente

Angélica María Gaona Quiroga
Tecnóloga SGSST

Eduin Alberto Arteaga
Tel: 3107566702
Propietario Restaurante

FORMATO EVALUACION DE LA CAPACITACION

	CONFERENCIA	CURSO	SEMINARIO
FECHA 21 de Junio	X		
NOMBRE Edwin Arteaga			
CARGO Administrador			

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

TEMA: Contribución del manejo higienico de alimentos a la salud

Capacitacion / **ITEM A EVALUAR**	**0**	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**
Identifica el concepto de manipulacion de alimentos		X				
Interpreta y realiza la adecuada limpieza de los alimentos		X				
Conoce los conceptos de la higiene de los alimentos		X				
contribuye con la correcta higiene de los alimentos		X				
Reconoce la importancia de estos conceptos		X				
Sobre el curso						
Utilidad material para el logro de los objetivos				X		
Utilidad de los talleres				X		
Metodologia utilizada le permitio un buen aprendizaje				X		
Contenido tematico 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:						

ANGELICA MARIA GAONA QUIROGA
Tegnologa en SGSST

FORMATO EVALUACION DE LA CAPACITACION

	CONFERENCIA	CURSO	SEMINARIO
FECHA 21 de Junio	X		
NOMBRE Johana Quintero			
CARGO Aux Aseo			

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

TEMA: Contribución del manejo higienico de alimentos a la salud

Capacitacion / **ITEM A EVALUAR**	**0**	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**
Identifica el concepto de manipulacion de alimentos		X				
Interpreta y realiza la adecuada limpieza de los alimentos		X				
Conoce los conceptos de la higiene de los alimentos		X				
contribuye con la correcta higiene de los alimentos		X				
Reconoce la importancia de estos conceptos		X				
Sobre el curso						
Utilidad material para el logro de los objetivos				X		
Utilidad de los talleres				X		
Metodologia utilizada le permitio un buen aprendizaje				X		
Contenido tematico 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 Quintero **Firma:**						

ANGELICA MARIA GAONA QUIROGA
Tegnologa en SGSST

FORMATO EVALUACION DE LA CAPACITACION

	CONFERENCIA	CURSO	SEMINARIO
FECHA 21 de Junio	X		
NOMBRE Juan david Quintero			
CARGO Negocio			

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

TEMA: Contribución del manejo higienico de alimentos a la salud

Capacitacion						
ITEM A EVALUAR	**0**	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**
Identifica el concepto de manipulacion de alimentos		X				
Interpreta y realiza la adecuada limpieza de los alimentos		X				
Conoce los conceptos de la higiene de los alimentos		X				
contribuye con la correcta higiene de los alimentos		X				
Reconoce la importancia de estos conceptos		X				
Sobre el curso						
Utilidad material para el logro de los objetivos				X		
Utilidad de los talleres				X		
Metodologia utilizada le permitio un buen aprendizaje				X		
Contenido tematico 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 Q.						
Firma:						

ANGELICA MARIA GAONA QUIROGA
Tegnologa en SGSST

FORMATO EVALUACION DE LA CAPACITACION

	CONFERENCIA	CURSO	SEMINARIO
FECHA 21 de Junio	X		
NOMBRE Raul Galindo			
CARGO MESERO			

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

TEMA: Contribución del manejo higienico de alimentos a la salud

Capacitacion / **ITEM A EVALUAR**	**0**	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**
Identifica el concepto de manipulacion de alimentos		X				
Interpreta y realiza la adecuada limpieza de los alimentos		X				
Conoce los conceptos de la higiene de los alimentos		X				
contribuye con la correcta higiene de los alimentos		X				
Reconoce la importancia de estos conceptos		X				
Sobre el curso						
Utilidad material para el logro de los objetivos				X		
Utilidad de los talleres				X		
Metodologia utilizada le permitio un buen aprendizaje				X		
Contenido tematico 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 Galindo **Firma:**						

ANGELICA MARIA GAONA QUIROGA
Tegnologa en SGSST

FORMATO EVALUACION DE LA CAPACITACION

	CONFERENCIA	CURSO	SEMINARIO
FECHA 24 de Junio	X		
NOMBRE Blanca Mateus.			
CARGO Cocinera			

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

TEMA: Contribución del manejo higienico de alimentos a la salud

Capacitacion / **ITEM A EVALUAR**	**0**	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**
Identifica el concepto de manipulacion de alimentos		X				
Interpreta y realiza la adecuada limpieza de los alimentos		X				
Conoce los conceptos de la higiene de los alimentos		X				
contribuye con la correcta higiene de los alimentos		X				
Reconoce la importancia de estos conceptos		X				
Sobre el curso						
Utilidad material para el logro de los objetivos				X		
Utilidad de los talleres				X		
Metodologia utilizada le permitio un buen aprendizaje				X		
Contenido tematico 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:						

ANGELICA MARIA GAONA QUIROGA
Tegnologa en SGSST