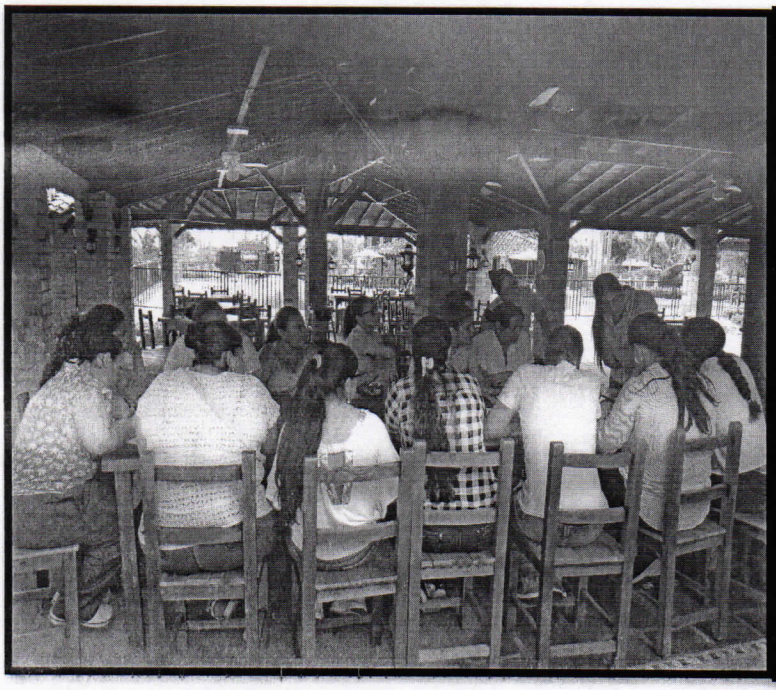
ACTA Nº 14

ACTA CAPACITACIONES

El día 19 de Noviembre del 2019 se realizó la capacitación **TIPOS DE CONTAMINANTES** dictada por las ingenieras de Alimentos ALEXANDRA ARISTIZABAL VELEZ y KATALINA ARISTIZABAL. La capacitación se realizó en las horas de la tarde. En la capacitación se socializaron conceptos como: Definiciones, Contaminación física, Contaminación química, Contaminación biológica, Contaminación Cruzada.

La capacitación se realizó mediante una charla informativa y actividad didáctica, posteriormente se realizó una evaluación escrita sobre los temas anteriores. Después se realizaron preguntas para verificar saber si los temas claros y posteriormente se socializo y se aclararon las dudas. A continuación, se anexan las fotos que evidencian dicha capacitación:





Para constancia:

ENCARGADA RESTAURANTE

INGENIERA DE ALIMENTOS (ASESORA)

INGENIERA DE ALIMENTOS

	PROGRAMA DE CAPACITACION EN EDUCACION SANITARIA	
	FECHA DE ELABORACION:	01 DE FEBRERO DEL 2019
	ACTUALIZACIÓN:	004
	RESPONSABLE:	CONTROL DE CALIDAD

ASISTENCIA CAPACITACIONES

Fecha: 19 de Noviembre
Capacitación: Tipos de Contaminantes
Dictado por: Katolino Aristicabal V - Alexandra Aristicabal V.

Nombre	Cédula	Cargo	Firma
Martina Diaz	24479449	Auxiliar	Martina D
Margot Caicedo	25025917	Axiliar de cocina	Margot Caicedo
Dori Luz Mejia	1004211501	Axiliar D. Cocina	Dori Luz.
Maria Eugenia	42030176	Auxiliar cocina	Maria Eugenia R
Tatiana Sosa M	1.096038711	Auxiliar cocina	Tatiana Sosa M.
Claudia Milena Suarez	1096034708	Mesera	Claudia Suarez
Paola varela	1096036860	Auxiliar cocina	Paola varela
Lucian Andres Sepulveda	1096036375	Mesero	Andrés Sepulveda
Sofia Velez P	1096328609	Aux	Sofia Velez P
Maria Angelica del Campo	29689.024	MESERO	
Maryori Velasquez Ospina	24464740	Auxiliar Cocina	Velasquez
Lelidy Gonzalez	1096053163	mesera	Lelidy Gonzalez
DIANA OCHOA	1096039769	MESERA	DIANA OCHOA
alejandra bravo	1096040577	mesera	alejandra Bravo
Luz Aide Arboleda C.	41871495	Auxiliar mesera	
Ana Julieth	24478485	Aux Admon	

FORMATO ANALISIS AGUA POTABLE

RESTAURANTE EL SOLAR GAVIOTAS

VERSION:	002
ACTUALIZACIÓN:	002
ELABORADO POR:	KATALINA ARISTIZABAL V. (ING. DE ALIMENTOS)

RESPONSABLE DEL ANALISIS: Lina

N° PLANILLA: _____

MES: NOVIEMBRE

INSPECTOR: Katalina Aristizábal
Ingeniera de Alimentos
T.P. 63254-251816 - QND.

	Aspecto	Valor referencial	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
ANALISIS ORGANOLEPTICO	color	Aceptable	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
		No Aceptable																															
	olor	Aceptable	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	V	X	X	X	X	X	X	X						
		No Aceptable																															
	sabor	Aceptable	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	V	X	X	X						
		No Aceptable																															
	turbiedad	Aceptable	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						
		No Aceptable																															
FISICO-QUIMICO	Cloro residual	Rango 0.3- 2 Mg/L	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/						
	pH	Rango 6.5- 9	6,7	6,8	6,7	6,8	6,9	6,7	6,8	6,7	6,7	6,8	6,7	6,6	6,8	6,6	6,7	6,8	6,9	6,7	6,8	6,8	6,5	6,6	6,7	6,8	6,8						

OBSERVACIONES GENERALES:

A la fecha 28 de Noviembre No se ha pedido tomar muestra de cloro ya q' no se ha dado soluciones por parte de la administracion del cloro.

REVISADO
Katalina Aristizábal
Ingeniera de Alimentos
T.P. 63254-251816 - QND.
19/11/2019