

Programa de Capacitación Municipal del Comité de Autocontrol Sanitario

TEMA A DESARROLLAR		LUGAR	FECHA Y HORA	MES
Mercado : CENTRO COMERCIAL MIGUEL GRAU				
Usuarios :				
Módulo I: Buenas Prácticas de Manufactura - BPM - Programa de capacitación a comerciantes	Buenas prácticas de higiene en el expendio de los alimentos agropecuarios primarios y piensos.	Sub Gerencia de Comercialización	21/05/2018 3:00 pm	MAYO
	Capacitación del personal para la prevención de las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA).	Sub Gerencia de Comercialización	21/05/2018 3:30 pm	MAYO
	Evaluación de la inocuidad de la materia prima, insumos y envases a la recepción	Sub Gerencia de Comercialización	21/05/2018 4:00 pm	MAYO
	Evaluación y registro (rastreadibilidad) de proveedores y transportistas de alimentos agropecuarios primarios y piensos, insumos y envases.	Sub Gerencia de Comercialización	21/05/2018 4:30 pm	MAYO
	Identificación y verificación de las instalaciones del puesto de venta.	Sub Gerencia de Comercialización	21/05/2018 5:00 pm	MAYO
	Limpieza y desinfección de la infraestructura e instalaciones internas, máquinas y equipos, suministros.	Sub Gerencia de Comercialización	21/05/2018 5:30 pm	MAYO
	Tipos y características de almacenes y condiciones de almacenamiento de los alimentos agropecuarios primarios y piensos.	Sub Gerencia de Comercialización	21/05/2018 6:00 pm	MAYO
Mercado : MERCADO CENTRAL				
Usuarios :				
Módulo I: Buenas Prácticas de Manufactura - BPM - Programa de capacitación a comerciantes	Buenas prácticas de higiene en el expendio de los alimentos agropecuarios primarios y piensos.	Mercado Central	17/05/2018 3:00pm	MAYO
	Capacitación del personal para la prevención de las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA).	Mercado Central	17/05/2018 3:30 pm	MAYO
	Evaluación de la inocuidad de la materia prima, insumos y envases a la recepción	Mercado Central	17/05/2018 4:00 pm	MAYO
	Evaluación y registro (rastreadibilidad) de proveedores y transportistas de alimentos agropecuarios primarios y piensos, insumos y envases.	Mercado Central	17/05/2018 4:30 pm	MAYO
	Identificación y verificación de las instalaciones del puesto de venta.	Mercado Central	17/05/2018 5:30 pm	MAYO
	Limpieza y desinfección de la infraestructura e instalaciones internas, máquinas y equipos, suministros.	Mercado Central	17/05/2018 6:00 pm	MAYO
	Tipos y características de almacenes y condiciones de almacenamiento de los alimentos agropecuarios primarios y piensos.	Mercado Central	17/05/2018 6:30 pm	MAYO

TEMA A DESARROLLAR		LUGAR	FECHA Y HORA	MES
Mercado : MERCADO FRANCISCO BOLOGNESI				
Usuarios :				
Módulo I: Buenas Prácticas de Manufactura - BPM - Programa de capacitación a comerciantes	Buenas prácticas de higiene en el expendio de los alimentos agropecuarios primarios y piensos.	Mercado Bolognesi	15/05/2018 3:00 pm	MAYO
	Capacitación del personal para la prevención de las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA).	Mercado Bolognesi	15/05/2018 3:30 pm	MAYO
	Evaluación de la inocuidad de la materia prima, insumos y envases a la recepción	Mercado Bolognesi	15/05/2018 4:00 pm	MAYO
	Evaluación y registro (rastreadibilidad) de proveedores y transportistas de alimentos agropecuarios primarios y piensos, insumos y envases.	Mercado Bolognesi	15/05/2018 4:30 pm	MAYO
	Identificación y verificadción de las instalaciones del puesto de venta.	Mercado Bolognesi	15/05/2018 5:00 pm	MAYO
	Limpieza y desinfección de la infraestructura e instalaciones internas, máquinas y equipos, suministros.	Mercado Bolognesi	15/05/2018 5:30 pm	MAYO
	Tipos y características de almacenes y condiciones de almacenamiento de los alimentos agropecuarios primarios y piensos.	Mercado Bolognesi	15/05/2018 6:00 pm	MAYO

Mercado : MERCADO LEONCIO PRADO				
Usuarios :				
Módulo I: Buenas Prácticas de Manufactura - BPM - Programa de capacitación a comerciantes	Buenas prácticas de higiene en el expendio de los alimentos agropecuarios primarios y piensos.	Mercado Leoncio Prado	23/05/2018 3:00 pm	MAYO
	Capacitación del personal para la prevención de las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA).	Mercado Leoncio Prado	23/05/2018 3:30 pm	MAYO
	Evaluación de la inocuidad de la materia prima, insumos y envases a la recepción	Mercado Leoncio Prado	23/05/2018 4:00 pm	MAYO
	Evaluación y registro (rastreadibilidad) de proveedores y transportistas de alimentos agropecuarios primarios y piensos, insumos y envases.	Mercado Leoncio Prado	23/05/2018 4:30 pm	MAYO
	Identificación y verificadción de las instalaciones del puesto de venta.	Mercado Leoncio Prado	23/05/2018 5:00 pm	MAYO
	Limpieza y desinfección de la infraestructura e instalaciones internas, máquinas y equipos, suministros.	Mercado Leoncio Prado	23/05/2018 5:30 pm	MAYO
	Tipos y características de almacenes y condiciones de almacenamiento de los alimentos agropecuarios primarios y piensos.	Mercado Leoncio Prado	23/05/2018 6:00 pm	MAYO

Mercado : MERCADO ZONAL LA NATIVIDAD				
Usuarios :				

TEMA A DESARROLLAR		LUGAR	FECHA Y HORA	MES
Módulo I: Buenas Prácticas de Manufactura - BPM - Programa de capacitación a comerciantes	Buenas prácticas de higiene en el expendio de los alimentos agropecuarios primarios y piensos.	Mercado Natividad	22/05/2018 2:00 pm	MAYO
	Capacitación del personal para la prevención de las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA).	Mercado Natividad	22/05/2018 2:30 pm	MAYO
	Evaluación de la inocuidad de la materia prima, insumos y envases a la recepción	Mercado Natividad	22/05/2018 3:00 pm	MAYO
	Evaluación y registro (rastreadabilidad) de proveedores y transportistas de alimentos agropecuarios primarios y piensos, insumos y envases.	Mercado Natividad	22/05/2018 3:30 pm	MAYO
	Identificación y verificación de las instalaciones del puesto de venta.	Mercado Natividad	22/05/2018 4:00 pm	MAYO
	Limpieza y desinfección de la infraestructura e instalaciones internas, máquinas y equipos, suministros.	Mercado Natividad	22/05/2018 4:30 pm	MAYO
	Tipos y características de almacenes y condiciones de almacenamiento de los alimentos agropecuarios primarios y piensos.	Mercado Natividad	22/05/2018 5:00 pm	MAYO

Mercado : MERCADO 2 DE MAYO				
Usuarios :				
Módulo I: Buenas Prácticas de Manufactura - BPM - Programa de capacitación a comerciantes	Buenas prácticas de higiene en el expendio de los alimentos agropecuarios primarios y piensos.	Mercado 2 de Mayo	18/05/2018 3:00 pm	MAYO
	Capacitación del personal para la prevención de las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA).	Mercado 2 de Mayo	18/05/2018 3:30 pm	MAYO
	Evaluación de la inocuidad de la materia prima, insumos y envases a la recepción	Mercado 2 de Mayo	18/05/2018 4:00 pm	MAYO
	Evaluación y registro (rastreadabilidad) de proveedores y transportistas de alimentos agropecuarios primarios y piensos, insumos y envases.	Mercado 2 de Mayo	18/05/2018 4:30	MAYO
	Identificación y verificación de las instalaciones del puesto de venta.	Mercado 2 de Mayo	18/05/2018 5:00	MAYO
	Limpieza y desinfección de la infraestructura e instalaciones internas, máquinas y equipos, suministros.	Mercado 2 de Mayo	18/05/2018 5:30	MAYO
	Tipos y características de almacenes y condiciones de almacenamiento de los alimentos agropecuarios primarios y piensos.	Mercado 2 de Mayo	18/05/2018 6:00	MAYO