



Programación de capacitación municipal al Comité de Autocontrol Sanitario del año 2018

Programa de capacitación de la Municipalidad Distrital de Ate para CAS del año 2018, Asociación de Comerciantes 27 de Abril

Nombre y Apellido de Miembros del CAS	Tema a Desarrollar	Lugar	Fecha y Hora	Mes	Responsable
CEFERINO VICENTE BALTAZAR ROMERO	Limpieza y desinfección de la infraestructura e instalaciones internas, máquinas, equipos, suministros (luz, agua, electricidad), etc.	Aula N°2 Centro Cultural	06 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Capacitación del personal para la prevención de las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA)	Aula N°2 Centro Cultural	06 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Evaluación y registro (rastreadibilidad) de proveedores y transportistas de alimentos agropecuarios primarios y piensos, insumos y envases.	Aula N°2 Centro Cultural	06 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Evaluación de la inocuidad de la materia prima, insumos y envases, a la recepción.	Aula N°2 Centro Cultural	06 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Identificación y verificación de las instalaciones del puesto de venta.	Aula N°2 Centro Cultural	06 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Tipos y características de almacenes y condiciones de almacenamiento de los alimentos agropecuarios primarios y piensos.	Aula N°2 Centro Cultural	06 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Buenas Prácticas de Higiene en el expendio de alimentos agropecuarios primarios y piensos.	Aula N°2 Centro Cultural	06 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Limpieza y desinfección de las superficies que entran en contacto con el alimento agropecuario y piensos.	Aula N°2 Centro Cultural	13 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Prevención de la contaminación cruzada.	Aula N°2 Centro Cultural	13 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Control de la salud e higiene del personal.	Aula N°2 Centro Cultural	13 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Control de plagas.	Aula N°2 Centro Cultural	13 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Gestión de residuos y basura.	Aula N°2 Centro Cultural	13 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea



Nombre y Firma del Responsable del Área de Vigilancia Sanitaria de la Municipalidad Distrital de Ate



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE ATE
Ing. Omar Saravia Perea
INSPECTOR SANITARIO
CIF 441828

Firma y sello del Inspector Sanitario de la Municipalidad Distrital de Ate



Programación de capacitación municipal al Comité de Autocontrol Sanitario del año 2018

Programa de capacitación de la Municipalidad Distrital de Ate para CAS del año 2018, Asociación Comerciantes Santa Rosa de Lima del Mercado Central N° 2 HUAYCAN

Nombre y Apellido de Miembros del CAS	Tema a Desarrollar	Lugar	Fecha y Hora	Mes	Responsable
VILMA ALIAGA MELGAR	Limpieza y desinfección de la infraestructura e instalaciones internas, máquinas, equipos, suministros (luz, agua, electricidad), etc.	Oficina Mercado Santa Rosa	25 - 03:00 pm	Abril	Vladimir Omar Saravia Perea
	Capacitación del personal para la prevención de las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA)	Oficina Mercado Santa Rosa	25 - 03:00 pm	Abril	Vladimir Omar Saravia Perea
FLORENCIA CANCHANYA FLORES	Evaluación y registro (rastreadibilidad) de proveedores y transportistas de alimentos agropecuarios primarios y piensos, insumos y envases.	Oficina Mercado Santa Rosa	25 - 03:00 pm	Abril	Vladimir Omar Saravia Perea
DAMIANA SANTIAGO TITO	Evaluación de la inocuidad de la materia prima, insumos y envases, a la recepción.	Oficina Mercado Santa Rosa	25 - 03:00 pm	Abril	Vladimir Omar Saravia Perea
JESSICA E. SANCHEZ HUANACHIN	Identificación y verificación de las instalaciones del puesto de venta.	Oficina Mercado Santa Rosa	25 - 03:00 pm	Abril	Vladimir Omar Saravia Perea
NANCY TOMAYQUISPE ZURITA	Tipos y características de almacenes y condiciones de almacenamiento de los alimentos agropecuarios primarios y piensos.	Oficina Mercado Santa Rosa	25 - 03:00 pm	Abril	Vladimir Omar Saravia Perea
LUCILA MONAGO JANAMPA	Buenas Prácticas de Higiene en el expendio de alimentos agropecuarios primarios y piensos.	Oficina Mercado Santa Rosa	25 - 03:00 pm	Abril	Vladimir Omar Saravia Perea
NELLY ALANIA HUAMAN	Limpieza y desinfección de las superficies que entran en contacto con el alimento agropecuario y piensos.	Oficina Mercado Santa Rosa	10 - 03:00 pm	Mayo	Vladimir Omar Saravia Perea
ZENAIDA HUAMAN LUDEÑA	Prevención de la contaminación cruzada.	Oficina Mercado Santa Rosa	10 - 03:00 pm	Mayo	Vladimir Omar Saravia Perea
	Control de la salud e higiene del personal.	Oficina Mercado Santa Rosa	10 - 03:00 pm	Mayo	Vladimir Omar Saravia Perea
	Control de plagas.	Oficina Mercado Santa Rosa	10 - 03:00 pm	Mayo	Vladimir Omar Saravia Perea
	Gestión de residuos y basura.	Oficina Mercado Santa Rosa	10 - 03:00 pm	Mayo	Vladimir Omar Saravia Perea



Nombre y Firma del Responsable del Área de Vigilancia Sanitaria de la Municipalidad Distrital de Ate



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE ATE
Ing. Omar Saravia Perea
INSPECTOR SANITARIO
CIP 14022

Firma y sello del Inspector Sanitario de la Municipalidad Distrital de Ate



Municipalidad Distrital de Ate
Gerencia de Desarrollo Social y Sub
Gerencia de Desarrollo Humano –
Área de Salud

Anexo N° 04

Programación de capacitación municipal al Comité de Autocontrol Sanitario del año 2018

Programa de capacitación de la Municipalidad Distrital de Ate para CAS del año 2018, Asociación de Comerciantes Virgen del Carmen Nuevo Horizonte - Vitarte					
Nombre y Apellido de Miembros del CAS	Tema a Desarrollar	Lugar	Fecha y Hora	Mes	Responsable
RONAL ALANYA LLACTAHUAMAN ROSA MONTES GUILLEN OLGA CARRASCO LAINEZ NANCY HINOSTROZA RAUCANA LUZMILA DELIA CRISTOBAL MENDOZA NORA LLACTAHUAMAN FLORES	Limpieza y desinfección de la infraestructura e instalaciones internas, máquinas, equipos, suministros (luz, agua, electricidad), etc.	Oficina Mercado Nuevo Horizonte	15 - 03:00 pm	Mayo	Vladimir Omar Saravia Perea
	Capacitación del personal para la prevención de las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA)	Oficina Mercado Nuevo Horizonte	15 - 03:00 pm	Mayo	Vladimir Omar Saravia Perea
	Evaluación y registro (rastreadibilidad) de proveedores y transportistas de alimentos agropecuarios primarios y piensos, insumos y envases.	Oficina Mercado Nuevo Horizonte	15 - 03:00 pm	Mayo	Vladimir Omar Saravia Perea
	Evaluación de la inocuidad de la materia prima, insumos y envases, a la recepción.	Oficina Mercado Nuevo Horizonte	15 - 03:00 pm	Mayo	Vladimir Omar Saravia Perea
	Identificación y verificación de las instalaciones del puesto de venta.	Oficina Mercado Nuevo Horizonte	15 - 03:00 pm	Mayo	Vladimir Omar Saravia Perea
	Tipos y características de almacenes y condiciones de almacenamiento de los alimentos agropecuarios primarios y piensos.	Oficina Mercado Nuevo Horizonte	15 - 03:00 pm	Mayo	Vladimir Omar Saravia Perea
	Buenas Prácticas de Higiene en el expendio de alimentos agropecuarios primarios y piensos.	Oficina Mercado Nuevo Horizonte	15 - 03:00 pm	Mayo	Vladimir Omar Saravia Perea
	Limpieza y desinfección de las superficies que entran en contacto con el alimento agropecuario y piensos.	Oficina Mercado Nuevo Horizonte	22 - 03:00 pm	Mayo	Vladimir Omar Saravia Perea
	Prevención de la contaminación cruzada.	Oficina Mercado Nuevo Horizonte	22 - 03:00 pm	Mayo	Vladimir Omar Saravia Perea
Control de la salud e higiene del personal.	Oficina Mercado Nuevo Horizonte	22 - 03:00 pm	Mayo	Vladimir Omar Saravia Perea	
Control de plagas.	Oficina Mercado Nuevo Horizonte	22 - 03:00 pm	Mayo	Vladimir Omar Saravia Perea	
Gestión de residuos y basura.	Oficina Mercado Nuevo Horizonte	22 - 03:00 pm	Mayo	Vladimir Omar Saravia Perea	



Nombre y Firma del Responsable del Área de Vigilancia Sanitaria de la Municipalidad Distrital de Ate



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE ATE
Ing. Omar Saravia Perea
INSPECTOR SANITARIO
CIP 161000

Firma y sello del Inspector Sanitario de la Municipalidad Distrital de Ate



Municipalidad Distrital de Ate
Gerencia de Desarrollo Social y Sub
Gerencia de Desarrollo Humano –
Área de Salud

Anexo N° 04

Programación de capacitación municipal al Comité de Autocontrol Sanitario del año 2018

Programa de capacitación de la Municipalidad Distrital de Ate para CAS del año 2018, Asociación de Comerciantes de Olimpo					
Nombre y Apellido de Miembros del CAS	Tema a Desarrollar	Lugar	Fecha y Hora	Mes	Responsable
ODON CARRASCO SAENZ ELEODORO CHUMPITAZ ACUÑA FELIPE CHILINGANO CHUMBES JOSE LUIS VILLANUEVA BASURTO EDWARD RAMOS BASURTO SEGUNDINA REDONDEZ TALAVERANO	Limpieza y desinfección de la infraestructura e instalaciones internas, máquinas, equipos, suministros (luz, agua, electricidad), etc.	Ofic. Mercado Olimpo	04 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Capacitación del personal para la prevención de las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA)	Ofic. Mercado Olimpo	04 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Evaluación y registro (rastreadibilidad) de proveedores y transportistas de alimentos agropecuarios primarios y piensos, insumos y envases.	Ofic. Mercado Olimpo	04 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Evaluación de la inocuidad de la materia prima, insumos y envases, a la recepción.	Ofic. Mercado Olimpo	04 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Identificación y verificación de las instalaciones del puesto de venta.	Ofic. Mercado Olimpo	04 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Tipos y características de almacenes y condiciones de almacenamiento de los alimentos agropecuarios primarios y piensos.	Ofic. Mercado Olimpo	04 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Buenas Prácticas de Higiene en el expendio de alimentos agropecuarios primarios y piensos.	Ofic. Mercado Olimpo	04 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Limpieza y desinfección de las superficies que entran en contacto con el alimento agropecuario y piensos.	Ofic. Mercado Olimpo	11 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Prevención de la contaminación cruzada.	Ofic. Mercado Olimpo	11 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Control de la salud e higiene del personal.	Ofic. Mercado Olimpo	11 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
Control de plagas.	Ofic. Mercado Olimpo	11 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea	
Gestión de residuos y basura.	Ofic. Mercado Olimpo	11 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea	



Nombre y Firma del Responsable del Área de Vigilancia
Sanitaria de la Municipalidad Distrital de Ate



Firma y sello del Inspector Sanitario de la
Municipalidad Distrital de Ate



Municipalidad Distrital de Ate
Gerencia de Desarrollo Social y Sub
Gerencia de Desarrollo Humano –
Área de Salud

Anexo N° 04

Programación de capacitación municipal al Comité de Autocontrol Sanitario del año 2018

Programa de capacitación de la Municipalidad Distrital de Ate para CAS del año 2018, Real Plaza Vitarte APROMECA					
Nombre y Apellido de Miembros del CAS	Tema a Desarrollar	Lugar	Fecha y Hora	Mes	Responsable
CRISTHIAN ROMAN TINEO MEDINA	Limpieza y desinfección de la infraestructura e instalaciones internas, máquinas, equipos, suministros (luz, agua, electricidad), etc.	Oficina Mercado APROMECA	26 - 03:00 pm	Abril	Vladimir Omar Saravia Perea
	Capacitación del personal para la prevención de las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA)	Oficina Mercado APROMECA	26 - 03:00 pm	Abril	Vladimir Omar Saravia Perea
	Evaluación y registro (rastreadibilidad) de proveedores y transportistas de alimentos agropecuarios primarios y piensos, insumos y envases.	Oficina Mercado APROMECA	26 - 03:00 pm	Abril	Vladimir Omar Saravia Perea
DOMINGA CONDOR HUAMAN	Evaluación de la inocuidad de la materia prima, insumos y envases, a la recepción.	Oficina Mercado APROMECA	26 - 03:00 pm	Abril	Vladimir Omar Saravia Perea
GUSTAVO MARCELO PUNTO	Identificación y verificación de las instalaciones del puesto de venta.	Oficina Mercado APROMECA	26 - 03:00 pm	Abril	Vladimir Omar Saravia Perea
MAXIMO CASTELLANOS FELIPE	Tipos y características de almacenes y condiciones de almacenamiento de los alimentos agropecuarios primarios y piensos.	Oficina Mercado APROMECA	26 - 03:00 pm	Abril	Vladimir Omar Saravia Perea
OLINDA HAYDE ALDERETE CALLUPE	Buenas Prácticas de Higiene en el expendio de alimentos agropecuarios primarios y piensos.	Oficina Mercado APROMECA	26 - 03:00 pm	Abril	Vladimir Omar Saravia Perea
ORESTES HILARIO ROJAS	Limpieza y desinfección de las superficies que entran en contacto con el alimento agropecuario y piensos.	Oficina Mercado APROMECA	14 - 03:00 pm	Mayo	Vladimir Omar Saravia Perea
SOLEDAD MALCA HUAMANI	Prevención de la contaminación cruzada.	Oficina Mercado APROMECA	14 - 03:00 pm	Mayo	Vladimir Omar Saravia Perea
TITO ARMANDO RODRIGUEZ PIÑAS	Control de la salud e higiene del personal.	Oficina Mercado APROMECA	14 - 03:00 pm	Mayo	Vladimir Omar Saravia Perea
	Control de plagas.	Oficina Mercado APROMECA	14 - 03:00 pm	Mayo	Vladimir Omar Saravia Perea
	Gestión de residuos y basura.	Oficina Mercado APROMECA	14 - 03:00 pm	Mayo	Vladimir Omar Saravia Perea



Nombre y Firma del Responsable del Área de Vigilancia
Sanitaria de la Municipalidad Distrital de Ate



Firma y sello del Inspector Sanitario de la
Municipalidad Distrital de Ate

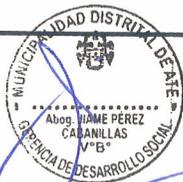


Municipalidad Distrital de Ate
Gerencia de Desarrollo Social y Sub
Gerencia de Desarrollo Humano –

Anexo N° 04

Programación de capacitación municipal al Comité de Autocontrol Sanitario del año 2018

Programa de capacitación de la Municipalidad Distrital de Ate para CAS del año 2018, Asociación Propietarios Mega Plaza Ceres (JOSFEL)					
Nombre y Apellido de Miembros del CAS	Tema a Desarrollar	Lugar	Fecha y Hora	Mes	Responsable
VICENTE HERMOGENES RAMIREZ CHANCAYAURI GIOVANNA VICTORIA SAMANIEGO ACHULLI JENNY JESUS ESPIRITU JUAN EDMUNDO SOTELO EVARISTO NORMA ANITA OLLERO RIVERA CELIDA COTRINA ROQUE GIOVANA HUARANCAY VILLANUEVA EDDY LOLO CCANTO	Limpieza y desinfección de la infraestructura e instalaciones internas, máquinas, equipos, suministros (luz, agua, electricidad), etc.	Oficina Mercado JOSFEL	23 - 03:00 pm	Abril	Vladimir Omar Saravia Perea
	Capacitación del personal para la prevención de las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA)	Oficina Mercado JOSFEL	23 - 03:00 pm	Abril	Vladimir Omar Saravia Perea
	Evaluación y registro (rastreadibilidad) de proveedores y transportistas de alimentos agropecuarios primarios y piensos, insumos y envases.	Oficina Mercado JOSFEL	23 - 03:00 pm	Abril	Vladimir Omar Saravia Perea
	Evaluación de la inocuidad de la materia prima, insumos y envases, a la recepción.	Oficina Mercado JOSFEL	23 - 03:00 pm	Abril	Vladimir Omar Saravia Perea
	Identificación y verificación de las instalaciones del puesto de venta.	Oficina Mercado JOSFEL	23 - 03:00 pm	Abril	Vladimir Omar Saravia Perea
	Tipos y características de almacenes y condiciones de almacenamiento de los alimentos agropecuarios primarios y piensos.	Oficina Mercado JOSFEL	23 - 03:00 pm	Abril	Vladimir Omar Saravia Perea
	Buenas Prácticas de Higiene en el expendio de alimentos agropecuarios primarios y piensos.	Oficina Mercado JOSFEL	23 - 03:00 pm	Abril	Vladimir Omar Saravia Perea
	Limpieza y desinfección de las superficies que entran en contacto con el alimento agropecuario y piensos.	Oficina Mercado JOSFEL	09 - 03:00 pm	Mayo	Vladimir Omar Saravia Perea
	Prevención de la contaminación cruzada.	Oficina Mercado JOSFEL	09 - 03:00 pm	Mayo	Vladimir Omar Saravia Perea
	Control de la salud e higiene del personal.	Oficina Mercado JOSFEL	09 - 03:00 pm	Mayo	Vladimir Omar Saravia Perea
	Control de plagas.	Oficina Mercado JOSFEL	09 - 03:00 pm	Mayo	Vladimir Omar Saravia Perea
	Gestión de residuos y basura.	Oficina Mercado JOSFEL	09 - 03:00 pm	Mayo	Vladimir Omar Saravia Perea



Nombre y Firma del Responsable del Área de Vigilancia Sanitaria de la Municipalidad Distrital de Ate



Firma y sello del Inspector Sanitario de la Municipalidad Distrital de Ate



Programación de capacitación municipal al Comité de Autocontrol Sanitario del año 2018

Programa de capacitación de la Municipalidad Distrital de Ate para CAS del año 2018,
Asociación Comerciantes Virgen de la Reconciliación Mayorazgo

Nombre y Apellido de Miembros del CAS	Tema a Desarrollar	Lugar	Fecha y Hora	Mes	Responsable
ERIKA JUNO QUISPE DE ANDIA MARIA ISABEL RODRIGUEZ ROJAS DE GUERRERO ISABELA MENDOZA MENDEZ GERTRUDES GREGORIA CANGALAYA CANGALAYA FREDY JORGE ROMAN CASTRO CARMEN MODESTA ZARATE FLORES	Limpieza y desinfección de la infraestructura e instalaciones internas, máquinas, equipos, suministros (luz, agua, electricidad), etc.	Aula N°2 Centro Cultural	18 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Capacitación del personal para la prevención de las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA)	Aula N°2 Centro Cultural	18 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Evaluación y registro (rastreadabilidad) de proveedores y transportistas de alimentos agropecuarios primarios y piensos, insumos y envases.	Aula N°2 Centro Cultural	18 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Evaluación de la inocuidad de la materia prima, insumos y envases, a la recepción.	Aula N°2 Centro Cultural	18 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Identificación y verificación de las instalaciones del puesto de venta.	Aula N°2 Centro Cultural	18 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Tipos y características de almacenes y condiciones de almacenamiento de los alimentos agropecuarios primarios y piensos.	Aula N°2 Centro Cultural	18 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Buenas Prácticas de Higiene en el expendio de alimentos agropecuarios primarios y piensos.	Aula N°2 Centro Cultural	18 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Limpieza y desinfección de las superficies que entran en contacto con el alimento agropecuario y piensos.	Aula N°2 Centro Cultural	26 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Prevención de la contaminación cruzada.	Aula N°2 Centro Cultural	26 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Control de la salud e higiene del personal.	Aula N°2 Centro Cultural	26 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
Control de plagas.	Aula N°2 Centro Cultural	26 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea	
Gestión de residuos y basura.	Aula N°2 Centro Cultural	26 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea	



Nombre y Firma del Responsable del Área de Vigilancia Sanitaria de la Municipalidad Distrital de Ate



Firma y sello del Inspector Sanitario de la Municipalidad Distrital de Ate



Programación de capacitación municipal al Comité de Autocontrol Sanitario del año 2018

Programa de capacitación de la Municipalidad Distrital de Ate para CAS del año 2018,
Castejón Lucano Leonardo

Nombre y Apellido de Miembros del CAS	Tema a Desarrollar	Lugar	Fecha y Hora	Mes	Responsable
MARLENY DE LA CRUZ CHOCCA SATURNINO PORRAS CISNEROS NELSON ANDRES ESPIRITU EGOAVIL TEODORO CURASMA FELIPE	Limpieza y desinfección de la infraestructura e instalaciones internas, máquinas, equipos, suministros (luz, agua, electricidad), etc.	Aula N°1 Agencia Salamanca	21 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Capacitación del personal para la prevención de las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA)	Aula N°1 Agencia Salamanca	21 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Evaluación y registro (rastreadibilidad) de proveedores y transportistas de alimentos agropecuarios primarios y piensos, insumos y envases.	Aula N°1 Agencia Salamanca	21 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Evaluación de la inocuidad de la materia prima, insumos y envases, a la recepción.	Aula N°1 Agencia Salamanca	21 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Identificación y verificación de las instalaciones del puesto de venta.	Aula N°1 Agencia Salamanca	21 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Tipos y características de almacenes y condiciones de almacenamiento de los alimentos agropecuarios primarios y piensos.	Aula N°1 Agencia Salamanca	21 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Buenas Prácticas de Higiene en el expendio de alimentos agropecuarios primarios y piensos.	Aula N°1 Agencia Salamanca	21 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Limpieza y desinfección de las superficies que entran en contacto con el alimento agropecuario y piensos.	Aula N°1 Agencia Salamanca	28 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Prevención de la contaminación cruzada.	Aula N°1 Agencia Salamanca	28 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Control de la salud e higiene del personal.	Aula N°1 Agencia Salamanca	28 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
Control de plagas.	Aula N°1 Agencia Salamanca	28 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea	
Gestión de residuos y basura.	Aula N°1 Agencia Salamanca	28 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea	



Nombre y Firma del Responsable del Área de Vigilancia Sanitaria de la Municipalidad Distrital de Ate



Firma y sello del Inspector Sanitario de la Municipalidad Distrital de Ate



Programación de capacitación municipal al Comité de Autocontrol Sanitario del año 2018

Programa de capacitación de la Municipalidad Distrital de Ate para CAS del año 2018,
Asociación Comerciantes Industrial Santa Rosa

Nombre y Apellido de Miembros del CAS	Tema a Desarrollar	Lugar	Fecha y Hora	Mes	Responsable
HERMOSINA MERGE DIAZ	Limpieza y desinfección de la infraestructura e instalaciones internas, máquinas, equipos, suministros (luz, agua, electricidad), etc.	Aula N°1 Agencia Salamanca	21 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Capacitación del personal para la prevención de las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA)	Aula N°1 Agencia Salamanca	21 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
JUAN CLAUDIO MELGAR GALIAS	Evaluación y registro (rastreadibilidad) de proveedores y transportistas de alimentos agropecuarios primarios y piensos, insumos y envases.	Aula N°1 Agencia Salamanca	21 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
MIRIAM RAFAELE HUAMAN	Evaluación de la inocuidad de la materia prima, insumos y envases, a la recepción.	Aula N°1 Agencia Salamanca	21 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
SEGUNDO NECIOSUP CHANCAFE	Identificación y verificación de las instalaciones del puesto de venta.	Aula N°1 Agencia Salamanca	21 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
YSABEL HUAMAN DIAZ DE ZEA	Tipos y características de almacenes y condiciones de almacenamiento de los alimentos agropecuarios primarios y piensos.	Aula N°1 Agencia Salamanca	21 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
ADEMIR LOPEZ RICALDI	Buenas Prácticas de Higiene en el expendio de alimentos agropecuarios primarios y piensos.	Aula N°1 Agencia Salamanca	21 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
POOL JOE TAIPE PUCLLAS	Limpieza y desinfección de las superficies que entran en contacto con el alimento agropecuario y piensos.	Aula N°1 Agencia Salamanca	28 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Prevención de la contaminación cruzada.	Aula N°1 Agencia Salamanca	28 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Control de la salud e higiene del personal.	Aula N°1 Agencia Salamanca	28 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Control de plagas.	Aula N°1 Agencia Salamanca	28 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Gestión de residuos y basura.	Aula N°1 Agencia Salamanca	28 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea



Nombre y Firma del Responsable del Área de Vigilancia Sanitaria de la Municipalidad Distrital de Ate



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE ATE
Ing. Omar Saravia Perea
INSPECTOR SANITARIO
CIP 141928

Firma y sello del Inspector Sanitario de la Municipalidad Distrital de Ate



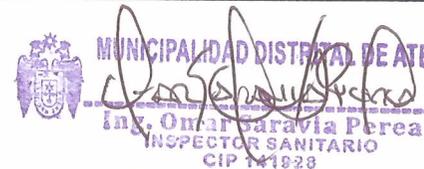
Programación de capacitación municipal al Comité de Autocontrol Sanitario del año 2018

Programa de capacitación de la Municipalidad Distrital de Ate para CAS del año 2018,
Asociación Comerciantes Jesús Nazareno de Ate Vitarte

Nombre y Apellido de Miembros del CAS	Tema a Desarrollar	Lugar	Fecha y Hora	Mes	Responsable
ALCIDES CUBAS SILVA	Limpieza y desinfección de la infraestructura e instalaciones internas, máquinas, equipos, suministros (luz, agua, electricidad), etc.	Aula N°2 Centro Cultural	18 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Capacitación del personal para la prevención de las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA)	Aula N°2 Centro Cultural	18 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Evaluación y registro (rastreadibilidad) de proveedores y transportistas de alimentos agropecuarios primarios y piensos, insumos y envases.	Aula N°2 Centro Cultural	18 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Evaluación de la inocuidad de la materia prima, insumos y envases, a la recepción.	Aula N°2 Centro Cultural	18 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Identificación y verificación de las instalaciones del puesto de venta.	Aula N°2 Centro Cultural	18 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
MERCEDES ROSARIO LEON RICARDI	Tipos y características de almacenes y condiciones de almacenamiento de los alimentos agropecuarios primarios y piensos.	Aula N°2 Centro Cultural	18 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
MARLENE PEREZ ESTRADA	Buenas Prácticas de Higiene en el expendio de alimentos agropecuarios primarios y piensos.	Aula N°2 Centro Cultural	18 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
YENY LUZ PEREZ GUERRA	Limpieza y desinfección de las superficies que entran en contacto con el alimento agropecuario y piensos.	Aula N°2 Centro Cultural	26 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Prevención de la contaminación cruzada.	Aula N°2 Centro Cultural	26 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Control de la salud e higiene del personal.	Aula N°2 Centro Cultural	26 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Control de plagas.	Aula N°2 Centro Cultural	26 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Gestión de residuos y basura.	Aula N°2 Centro Cultural	26 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea



Nombre y Firma del Responsable del Área de Vigilancia Sanitaria de la Municipalidad Distrital de Ate



Firma y sello del Inspector Sanitario de la Municipalidad Distrital de Ate



Programación de capacitación municipal al Comité de Autocontrol Sanitario del año 2018

Programa de capacitación de la Municipalidad Distrital de Ate para CAS del año 2018,
Asociación de Comerciantes Virgen de las Mercedes

Nombre y Apellido de Miembros del CAS	Tema a Desarrollar	Lugar	Fecha y Hora	Mes	Responsable
MARIA MARGARITA APAZA ORTIZ ROSA ESTHER APAZA ORTIZ YOLANDA QUISPE YANA	Limpieza y desinfección de la infraestructura e instalaciones internas, máquinas, equipos, suministros (luz, agua, electricidad), etc.	Aula N°2 Centro Cultural	18 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Capacitación del personal para la prevención de las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA)	Aula N°2 Centro Cultural	18 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Evaluación y registro (rastreadibilidad) de proveedores y transportistas de alimentos agropecuarios primarios y piensos, insumos y envases.	Aula N°2 Centro Cultural	18 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Evaluación de la inocuidad de la materia prima, insumos y envases, a la recepción.	Aula N°2 Centro Cultural	18 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Identificación y verificación de las instalaciones del puesto de venta.	Aula N°2 Centro Cultural	18 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Tipos y características de almacenes y condiciones de almacenamiento de los alimentos agropecuarios primarios y piensos.	Aula N°2 Centro Cultural	18 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Buenas Prácticas de Higiene en el expendio de alimentos agropecuarios primarios y piensos.	Aula N°2 Centro Cultural	18 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Limpieza y desinfección de las superficies que entran en contacto con el alimento agropecuario y piensos.	Aula N°2 Centro Cultural	26 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Prevención de la contaminación cruzada.	Aula N°2 Centro Cultural	26 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Control de la salud e higiene del personal.	Aula N°2 Centro Cultural	26 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
Control de plagas.	Aula N°2 Centro Cultural	26 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea	
Gestión de residuos y basura.	Aula N°2 Centro Cultural	26 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea	



Nombre y Firma del Responsable del Área de Vigilancia Sanitaria de la Municipalidad Distrital de Ate



Firma y sello del Inspector Sanitario de la Municipalidad Distrital de Ate



Programación de capacitación municipal al Comité de Autocontrol Sanitario del año 2018

Programa de capacitación de la Municipalidad Distrital de Ate para CAS del año 2018,
Asociación de Vendedores del Mercado Los Sauces

Nombre y Apellido de Miembros del CAS	Tema a Desarrollar	Lugar	Fecha y Hora	Mes	Responsable
MARIA ELENA RONDINEL CHALLCO CARMEN ROSA TACUMAN CASTRO JUANA FRANCISCA GALINDO ROMAN ALICIA LICETH MARTINEZ PARIONA ANTONIA GABRIEL CHANCA PAULINA GRACIELA CARRILLOS JACINTO HORACIO RIVERA HERRERA	Limpieza y desinfección de la infraestructura e instalaciones internas, máquinas, equipos, suministros (luz, agua, electricidad), etc.	Ofic. Mercado Sauces	05 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Capacitación del personal para la prevención de las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA)	Ofic. Mercado Sauces	05 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Evaluación y registro (rastreadibilidad) de proveedores y transportistas de alimentos agropecuarios primarios y piensos, insumos y envases.	Ofic. Mercado Sauces	05 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Evaluación de la inocuidad de la materia prima, insumos y envases, a la recepción.	Ofic. Mercado Sauces	05 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Identificación y verificación de las instalaciones del puesto de venta.	Ofic. Mercado Sauces	05 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Tipos y características de almacenes y condiciones de almacenamiento de los alimentos agropecuarios primarios y piensos.	Ofic. Mercado Sauces	05 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Buenas Prácticas de Higiene en el expendio de alimentos agropecuarios primarios y piensos.	Ofic. Mercado Sauces	05 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Limpieza y desinfección de las superficies que entran en contacto con el alimento agropecuario y piensos.	Ofic. Mercado Sauces	12 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Prevención de la contaminación cruzada.	Ofic. Mercado Sauces	12 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Control de la salud e higiene del personal.	Ofic. Mercado Sauces	12 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Control de plagas.	Ofic. Mercado Sauces	12 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Gestión de residuos y basura.	Ofic. Mercado Sauces	12 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea



Nombre y Firma del Responsable del Área de Vigilancia Sanitaria de la Municipalidad Distrital de Ate



Firma y sello del Inspector Sanitario de la Municipalidad Distrital de Ate



Programación de capacitación municipal al Comité de Autocontrol Sanitario del año 2018

Programa de capacitación de la Municipalidad Distrital de Ate para CAS del año 2018,
Espinoza Arévalo Galecio Víctor

Nombre y Apellido de Miembros del CAS	Tema a Desarrollar	Lugar	Fecha y Hora	Mes	Responsable	
ROSALIA LAURA CUBA	Limpieza y desinfección de la infraestructura e instalaciones internas, máquinas, equipos, suministros (luz, agua, electricidad), etc.	Aula N°2 Centro Cultural	01 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea	
	Capacitación del personal para la prevención de las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA)	Aula N°2 Centro Cultural	01 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea	
	Evaluación y registro (rastreadabilidad) de proveedores y transportistas de alimentos agropecuarios primarios y piensos, insumos y envases.	Aula N°2 Centro Cultural	01 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea	
	Evaluación de la inocuidad de la materia prima, insumos y envases, a la recepción.	Aula N°2 Centro Cultural	01 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea	
	Identificación y verificación de las instalaciones del puesto de venta.	Aula N°2 Centro Cultural	01 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea	
	ISABEL PUENTE VILLANUEVA	Tipos y características de almacenes y condiciones de almacenamiento de los alimentos agropecuarios primarios y piensos.	Aula N°2 Centro Cultural	01 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
		Buenas Prácticas de Higiene en el expendio de alimentos agropecuarios primarios y piensos.	Aula N°2 Centro Cultural	01 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
	ELIZABET ROSADO MANRIQUE	Limpieza y desinfección de las superficies que entran en contacto con el alimento agropecuario y piensos.	Aula N°2 Centro Cultural	15 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
		Prevención de la contaminación cruzada.	Aula N°2 Centro Cultural	15 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
		Control de la salud e higiene del personal.	Aula N°2 Centro Cultural	15 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
Control de plagas.		Aula N°2 Centro Cultural	15 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea	
FELICITA LAVA RAMOS	Gestión de residuos y basura.	Aula N°2 Centro Cultural	15 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea	



Nombre y Firma del Responsable del Área de Vigilancia Sanitaria de la Municipalidad Distrital de Ate



Firma y sello del Inspector Sanitario de la Municipalidad Distrital de Ate



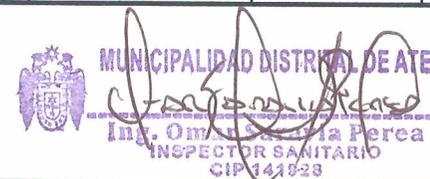
Programación de capacitación municipal al Comité de Autocontrol Sanitario del año 2018

Programa de capacitación de la Municipalidad Distrital de Ate para CAS del año 2018, Mendoza Sánchez Regina Silva

Nombre y Apellido de Miembros del CAS	Tema a Desarrollar	Lugar	Fecha y Hora	Mes	Responsable
REGINA MENDOZA SANCHEZ ERNESTO BARZOLA ROJAS CARLOS CAMPOS GUILLEN	Limpieza y desinfección de la infraestructura e instalaciones internas, máquinas, equipos, suministros (luz, agua, electricidad), etc.	Aula N°2 Centro Cultural	01 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Capacitación del personal para la prevención de las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA)	Aula N°2 Centro Cultural	01 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Evaluación y registro (rastreadibilidad) de proveedores y transportistas de alimentos agropecuarios primarios y piensos, insumos y envases.	Aula N°2 Centro Cultural	01 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Evaluación de la inocuidad de la materia prima, insumos y envases, a la recepción.	Aula N°2 Centro Cultural	01 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Identificación y verificación de las instalaciones del puesto de venta.	Aula N°2 Centro Cultural	01 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Tipos y características de almacenes y condiciones de almacenamiento de los alimentos agropecuarios primarios y piensos.	Aula N°2 Centro Cultural	01 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Buenas Prácticas de Higiene en el expendio de alimentos agropecuarios primarios y piensos.	Aula N°2 Centro Cultural	01 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Limpieza y desinfección de las superficies que entran en contacto con el alimento agropecuario y piensos.	Aula N°2 Centro Cultural	15 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Prevención de la contaminación cruzada.	Aula N°2 Centro Cultural	15 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Control de la salud e higiene del personal.	Aula N°2 Centro Cultural	15 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
Control de plagas.	Aula N°2 Centro Cultural	15 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea	
Gestión de residuos y basura.	Aula N°2 Centro Cultural	15 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea	



Nombre y Firma del Responsable del Área de Vigilancia Sanitaria de la Municipalidad Distrital de Ate



Firma y sello del Inspector Sanitario de la Municipalidad Distrital de Ate



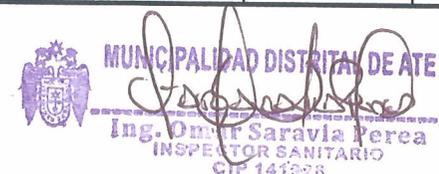
Programación de capacitación municipal al Comité de Autocontrol Sanitario del año 2018

Programa de capacitación de la Municipalidad Distrital de Ate para CAS del año 2018,
MAG Guerra E.I.R.L.

Nombre y Apellido de Miembros del CAS	Tema a Desarrollar	Lugar	Fecha y Hora	Mes	Responsable
JUAN CHAMBI QUISPE VALERIO DAMAS VASQUEZ JULIA ORIHUELA GUZMAN	Limpieza y desinfección de la infraestructura e instalaciones internas, máquinas, equipos, suministros (luz, agua, electricidad), etc.	Aula N°2 Centro Cultural	01 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Capacitación del personal para la prevención de las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA)	Aula N°2 Centro Cultural	01 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Evaluación y registro (rastreadabilidad) de proveedores y transportistas de alimentos agropecuarios primarios y piensos, insumos y envases.	Aula N°2 Centro Cultural	01 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Evaluación de la inocuidad de la materia prima, insumos y envases, a la recepción.	Aula N°2 Centro Cultural	01 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Identificación y verificación de las instalaciones del puesto de venta.	Aula N°2 Centro Cultural	01 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Tipos y características de almacenes y condiciones de almacenamiento de los alimentos agropecuarios primarios y piensos.	Aula N°2 Centro Cultural	01 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Buenas Prácticas de Higiene en el expendio de alimentos agropecuarios primarios y piensos.	Aula N°2 Centro Cultural	01 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Limpieza y desinfección de las superficies que entran en contacto con el alimento agropecuario y piensos.	Aula N°2 Centro Cultural	15 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Prevención de la contaminación cruzada.	Aula N°2 Centro Cultural	15 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Control de la salud e higiene del personal.	Aula N°2 Centro Cultural	15 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
Control de plagas.	Aula N°2 Centro Cultural	15 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea	
Gestión de residuos y basura.	Aula N°2 Centro Cultural	15 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea	



Nombre y Firma del Responsable del Área de Vigilancia Sanitaria de la Municipalidad Distrital de Ate



Firma y sello del Inspector Sanitario de la Municipalidad Distrital de Ate



Programación de capacitación municipal al Comité de Autocontrol Sanitario del año 2018

Programa de capacitación de la Municipalidad Distrital de Ate para CAS del año 2018,
Cooperación San Rildo SMARJ S.A.C.

Nombre y Apellido de Miembros del CAS	Tema a Desarrollar	Lugar	Fecha y Hora	Mes	Responsable
LUIS MIGUEL QUISPE RODRIGUEZ GONZALO ARMANDO RUIZ AVILA	Limpieza y desinfección de la infraestructura e instalaciones internas, máquinas, equipos, suministros (luz, agua, electricidad), etc.	Aula N°2 Centro Cultural	01 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Capacitación del personal para la prevención de las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA)	Aula N°2 Centro Cultural	01 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Evaluación y registro (rastreadibilidad) de proveedores y transportistas de alimentos agropecuarios primarios y piensos, insumos y envases.	Aula N°2 Centro Cultural	01 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Evaluación de la inocuidad de la materia prima, insumos y envases, a la recepción.	Aula N°2 Centro Cultural	01 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Identificación y verificación de las instalaciones del puesto de venta.	Aula N°2 Centro Cultural	01 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Tipos y características de almacenes y condiciones de almacenamiento de los alimentos agropecuarios primarios y piensos.	Aula N°2 Centro Cultural	01 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Buenas Prácticas de Higiene en el expendio de alimentos agropecuarios primarios y piensos.	Aula N°2 Centro Cultural	01 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Limpieza y desinfección de las superficies que entran en contacto con el alimento agropecuario y piensos.	Aula N°2 Centro Cultural	15 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Prevención de la contaminación cruzada.	Aula N°2 Centro Cultural	15 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Control de la salud e higiene del personal.	Aula N°2 Centro Cultural	15 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Control de plagas.	Aula N°2 Centro Cultural	15 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Gestión de residuos y basura.	Aula N°2 Centro Cultural	15 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea



Nombre y Firma del Responsable del Área de Vigilancia Sanitaria de la Municipalidad Distrital de Ate



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE ATE
Ing. Omar Saravia Perea
INSPECTOR SANITARIO
CIP 141028

Firma y sello del Inspector Sanitario de la Municipalidad Distrital de Ate



Programación de capacitación municipal al Comité de Autocontrol Sanitario del año 2018

Programa de capacitación de la Municipalidad Distrital de Ate para CAS del año 2018,
Asociación de Comerciantes del Mercado José Carlos Mariátegui

Nombre y Apellido de Miembros del CAS	Tema a Desarrollar	Lugar	Fecha y Hora	Mes	Responsable
ALFONSO INGA BALLARTA DIOGENES CABALLERO GONZALES ROSA AYALA VARGAS LUIS ALBERTO FIGINI RIOS	Limpieza y desinfección de la infraestructura e instalaciones internas, máquinas, equipos, suministros (luz, agua, electricidad), etc.	Aula N°1 Agencia Salamanca	30 - 03:00 pm	Mayo	Vladimir Omar Saravia Perea
	Capacitación del personal para la prevención de las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA)	Aula N°1 Agencia Salamanca	30 - 03:00 pm	Mayo	Vladimir Omar Saravia Perea
	Evaluación y registro (rastreadibilidad) de proveedores y transportistas de alimentos agropecuarios primarios y piensos, insumos y envases.	Aula N°1 Agencia Salamanca	30 - 03:00 pm	Mayo	Vladimir Omar Saravia Perea
	Evaluación de la inocuidad de la materia prima, insumos y envases, a la recepción.	Aula N°1 Agencia Salamanca	30 - 03:00 pm	Mayo	Vladimir Omar Saravia Perea
	Identificación y verificación de las instalaciones del puesto de venta.	Aula N°1 Agencia Salamanca	30 - 03:00 pm	Mayo	Vladimir Omar Saravia Perea
	Tipos y características de almacenes y condiciones de almacenamiento de los alimentos agropecuarios primarios y piensos.	Aula N°1 Agencia Salamanca	30 - 03:00 pm	Mayo	Vladimir Omar Saravia Perea
	Buenas Prácticas de Higiene en el expendio de alimentos agropecuarios primarios y piensos.	Aula N°1 Agencia Salamanca	30 - 03:00 pm	Mayo	Vladimir Omar Saravia Perea
	Limpieza y desinfección de las superficies que entran en contacto con el alimento agropecuario y piensos.	Aula N°1 Agencia Salamanca	19 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Prevención de la contaminación cruzada.	Aula N°1 Agencia Salamanca	19 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Control de la salud e higiene del personal.	Aula N°1 Agencia Salamanca	19 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Control de plagas.	Aula N°1 Agencia Salamanca	19 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Gestión de residuos y basura.	Aula N°1 Agencia Salamanca	19 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea



Nombre y Firma del Responsable del Área de Vigilancia Sanitaria de la Municipalidad Distrital de Ate



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE ATE
Ing. Omar Saravia Perea
INSPECTOR SANITARIO
CIP 141928

Firma y sello del Inspector Sanitario de la Municipalidad Distrital de Ate



Programación de capacitación municipal al Comité de Autocontrol Sanitario del año 2018

Programa de capacitación de la Municipalidad Distrital de Ate para CAS del año 2018,
Asociación de Comerciantes Señor de los Milagros Salamanca

Nombre y Apellido de Miembros del CAS	Tema a Desarrollar	Lugar	Fecha y Hora	Mes	Responsable
EDUARDO ACUÑA CANELO MARCIA LUZ ANCASI ALMANZA GRACIELA ARREGUI QUISPESUCSO	Limpieza y desinfección de la infraestructura e instalaciones internas, máquinas, equipos, suministros (luz, agua, electricidad), etc.	Aula N°1 Agencia Salamanca	30 - 03:00 pm	Mayo	Vladimir Omar Saravia Perea
	Capacitación del personal para la prevención de las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA)	Aula N°1 Agencia Salamanca	30 - 03:00 pm	Mayo	Vladimir Omar Saravia Perea
	Evaluación y registro (rastreadibilidad) de proveedores y transportistas de alimentos agropecuarios primarios y piensos, insumos y envases.	Aula N°1 Agencia Salamanca	30 - 03:00 pm	Mayo	Vladimir Omar Saravia Perea
	Evaluación de la inocuidad de la materia prima, insumos y envases, a la recepción.	Aula N°1 Agencia Salamanca	30 - 03:00 pm	Mayo	Vladimir Omar Saravia Perea
	Identificación y verificación de las instalaciones del puesto de venta.	Aula N°1 Agencia Salamanca	30 - 03:00 pm	Mayo	Vladimir Omar Saravia Perea
	Tipos y características de almacenes y condiciones de almacenamiento de los alimentos agropecuarios primarios y piensos.	Aula N°1 Agencia Salamanca	30 - 03:00 pm	Mayo	Vladimir Omar Saravia Perea
	Buenas Prácticas de Higiene en el expendio de alimentos agropecuarios primarios y piensos.	Aula N°1 Agencia Salamanca	30 - 03:00 pm	Mayo	Vladimir Omar Saravia Perea
	Limpieza y desinfección de las superficies que entran en contacto con el alimento agropecuario y piensos.	Aula N°1 Agencia Salamanca	19 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Prevención de la contaminación cruzada.	Aula N°1 Agencia Salamanca	19 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Control de la salud e higiene del personal.	Aula N°1 Agencia Salamanca	19 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
Control de plagas.	Aula N°1 Agencia Salamanca	19 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea	
Gestión de residuos y basura.	Aula N°1 Agencia Salamanca	19 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea	



Nombre y Firma del Responsable del Área de Vigilancia Sanitaria de la Municipalidad Distrital de Ate



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE ATE
Ing. Omar Saravia Perea
INSPECTOR SANITARIO
CIP 141928

Firma y sello del Inspector Sanitario de la Municipalidad Distrital de Ate



Programación de capacitación municipal al Comité de Autocontrol Sanitario del año 2018

Programa de capacitación de la Municipalidad Distrital de Ate para CAS del año 2018,
Asociación de Comerciantes Mercado Santa Rosa de Lima

Nombre y Apellido de Miembros del CAS	Tema a Desarrollar	Lugar	Fecha y Hora	Mes	Responsable
EDGAR MAXIMO MENDOZA VILCATOMA VICTOR MICHUY RODRIGUEZ DAVID TOCTO ALDABA CINTHIA TOCTO ALDABA	Limpieza y desinfección de la infraestructura e instalaciones internas, máquinas, equipos, suministros (luz, agua, electricidad), etc.	Aula N°1 Agencia Salamanca	30 - 03:00 pm	Mayo	Vladimir Omar Saravia Perea
	Capacitación del personal para la prevención de las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA)	Aula N°1 Agencia Salamanca	30 - 03:00 pm	Mayo	Vladimir Omar Saravia Perea
	Evaluación y registro (rastreadibilidad) de proveedores y transportistas de alimentos agropecuarios primarios y piensos, insumos y envases.	Aula N°1 Agencia Salamanca	30 - 03:00 pm	Mayo	Vladimir Omar Saravia Perea
	Evaluación de la inocuidad de la materia prima, insumos y envases, a la recepción.	Aula N°1 Agencia Salamanca	30 - 03:00 pm	Mayo	Vladimir Omar Saravia Perea
	Identificación y verificación de las instalaciones del puesto de venta.	Aula N°1 Agencia Salamanca	30 - 03:00 pm	Mayo	Vladimir Omar Saravia Perea
	Tipos y características de almacenes y condiciones de almacenamiento de los alimentos agropecuarios primarios y piensos.	Aula N°1 Agencia Salamanca	30 - 03:00 pm	Mayo	Vladimir Omar Saravia Perea
	Buenas Prácticas de Higiene en el expendio de alimentos agropecuarios primarios y piensos.	Aula N°1 Agencia Salamanca	30 - 03:00 pm	Mayo	Vladimir Omar Saravia Perea
	Limpieza y desinfección de las superficies que entran en contacto con el alimento agropecuario y piensos.	Aula N°1 Agencia Salamanca	19 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Prevención de la contaminación cruzada.	Aula N°1 Agencia Salamanca	19 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Control de la salud e higiene del personal.	Aula N°1 Agencia Salamanca	19 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
Control de plagas.	Aula N°1 Agencia Salamanca	19 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea	
Gestión de residuos y basura.	Aula N°1 Agencia Salamanca	19 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea	



Nombre y Firma del Responsable del Área de Vigilancia Sanitaria de la Municipalidad Distrital de Ate



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE ATE
Ing. Omar Saravia Perea
INSPECTOR SANITARIO
C.R. 141928

Firma y sello del Inspector Sanitario de la Municipalidad Distrital de Ate



Programación de capacitación municipal al Comité de Autocontrol Sanitario del año 2018

Programa de capacitación de la Municipalidad Distrital de Ate para CAS del año 2018,
Micro Empresa de Comercialización COSISEL S.A.C.

Nombre y Apellido de Miembros del CAS	Tema a Desarrollar	Lugar	Fecha y Hora	Mes	Responsable
PATRICIA AUCAHUAQUI BOLIVAR NORMA JULIA GUTIERREZ MEZA FROILAN ALEJANDRINO RAMOS ASTUÑAGUE JAVIER RAUL CRISOSTOMO RAMOS	Limpieza y desinfección de la infraestructura e instalaciones internas, máquinas, equipos, suministros (luz, agua, electricidad), etc.	Aula N°1 Agencia Salamanca	30 - 03:00 pm	Mayo	Vladimir Omar Saravia Perea
	Capacitación del personal para la prevención de las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA)	Aula N°1 Agencia Salamanca	30 - 03:00 pm	Mayo	Vladimir Omar Saravia Perea
	Evaluación y registro (rastreadibilidad) de proveedores y transportistas de alimentos agropecuarios primarios y piensos, insumos y envases.	Aula N°1 Agencia Salamanca	30 - 03:00 pm	Mayo	Vladimir Omar Saravia Perea
	Evaluación de la inocuidad de la materia prima, insumos y envases, a la recepción.	Aula N°1 Agencia Salamanca	30 - 03:00 pm	Mayo	Vladimir Omar Saravia Perea
	Identificación y verificación de las instalaciones del puesto de venta.	Aula N°1 Agencia Salamanca	30 - 03:00 pm	Mayo	Vladimir Omar Saravia Perea
	Tipos y características de almacenes y condiciones de almacenamiento de los alimentos agropecuarios primarios y piensos.	Aula N°1 Agencia Salamanca	30 - 03:00 pm	Mayo	Vladimir Omar Saravia Perea
	Buenas Prácticas de Higiene en el expendio de alimentos agropecuarios primarios y piensos.	Aula N°1 Agencia Salamanca	30 - 03:00 pm	Mayo	Vladimir Omar Saravia Perea
	Limpieza y desinfección de las superficies que entran en contacto con el alimento agropecuario y piensos.	Aula N°1 Agencia Salamanca	19 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Prevención de la contaminación cruzada.	Aula N°1 Agencia Salamanca	19 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Control de la salud e higiene del personal.	Aula N°1 Agencia Salamanca	19 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
Control de plagas.	Aula N°1 Agencia Salamanca	19 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea	
Gestión de residuos y basura.	Aula N°1 Agencia Salamanca	19 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea	



Nombre y Firma del Responsable del Área de Vigilancia Sanitaria de la Municipalidad Distrital de Ate



Firma y sello del Inspector Sanitario de la Municipalidad Distrital de Ate



Programación de capacitación municipal al Comité de Autocontrol Sanitario del año 2018

Programa de capacitación de la Municipalidad Distrital de Ate para CAS del año 2018,
Cooperativa de Servicios Mercado el Triunfo LTDA N° 10

Nombre y Apellido de Miembros del CAS	Tema a Desarrollar	Lugar	Fecha y Hora	Mes	Responsable
ZENOBIA HILARIO PARIONA	Limpieza y desinfección de la infraestructura e instalaciones internas, máquinas, equipos, suministros (luz, agua, electricidad), etc.	Oficina Mercado El Triunfo	23 - 03:00 pm	Mayo	Vladimir Omar Saravia Perea
	Capacitación del personal para la prevención de las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA)	Oficina Mercado El Triunfo	23 - 03:00 pm	Mayo	Vladimir Omar Saravia Perea
ABONDINO ARMUDIO ROMAN TICSE	Evaluación y registro (rastreadibilidad) de proveedores y transportistas de alimentos agropecuarios primarios y piensos, insumos y envases.	Oficina Mercado El Triunfo	23 - 03:00 pm	Mayo	Vladimir Omar Saravia Perea
NESTOR APAZA APAZA	Evaluación de la inocuidad de la materia prima, insumos y envases, a la recepción.	Oficina Mercado El Triunfo	23 - 03:00 pm	Mayo	Vladimir Omar Saravia Perea
WILDER MORALES BLAS	Identificación y verificación de las instalaciones del puesto de venta.	Oficina Mercado El Triunfo	23 - 03:00 pm	Mayo	Vladimir Omar Saravia Perea
LEONARDO ROCHA BARTOLO	Tipos y características de almacenes y condiciones de almacenamiento de los alimentos agropecuarios primarios y piensos.	Oficina Mercado El Triunfo	23 - 03:00 pm	Mayo	Vladimir Omar Saravia Perea
WALTER HUAMANCAYO ARROYO	Buenas Prácticas de Higiene en el expendio de alimentos agropecuarios primarios y piensos.	Oficina Mercado El Triunfo	23 - 03:00 pm	Mayo	Vladimir Omar Saravia Perea
CELESTINA TORRES CARDENAS	Limpieza y desinfección de las superficies que entran en contacto con el alimento agropecuario y piensos.	Oficina Mercado El Triunfo	25 - 03:00 pm	Mayo	Vladimir Omar Saravia Perea
	Prevención de la contaminación cruzada.	Oficina Mercado El Triunfo	25 - 03:00 pm	Mayo	Vladimir Omar Saravia Perea
BACILIA ROXANA AMAO MENDEZ	Control de la salud e higiene del personal.	Oficina Mercado El Triunfo	25 - 03:00 pm	Mayo	Vladimir Omar Saravia Perea
	Control de plagas.	Oficina Mercado El Triunfo	25 - 03:00 pm	Mayo	Vladimir Omar Saravia Perea
	Gestión de residuos y basura.	Oficina Mercado El Triunfo	25 - 03:00 pm	Mayo	Vladimir Omar Saravia Perea



Nombre y Firma del Responsable del Área de Vigilancia Sanitaria de la Municipalidad Distrital de Ate



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE ATE
Ing. Omar Saravia Perea
INSPECTOR SANITARIO
CIR 141823

Firma y sello del Inspector Sanitario de la Municipalidad Distrital de Ate



Programación de capacitación municipal al Comité de Autocontrol Sanitario del año 2018

Programa de capacitación de la Municipalidad Distrital de Ate para CAS del año 2018,
Asociación Junta de Propietarios Mercado Nuestra Sra. de las Estrellas

Nombre y Apellido de Miembros del CAS	Tema a Desarrollar	Lugar	Fecha y Hora	Mes	Responsable
JUSTA PEREZ LOZANO VILMA LEONARDO HUAMAN ELENA PUMA CCONISLLA ESTELA SORIANO HUARIPATA NEMESIO MESTANZA SILVESTRE VANESSA LIDIA ANTONIO YAURI ANA DIANE MEDRANO SILVESTRE	Limpieza y desinfección de la infraestructura e instalaciones internas, máquinas, equipos, suministros (luz, agua, electricidad), etc.	Ofic. Mcdo. Sra. De las Estrellas	28 - 03:00 pm	Mayo	Vladimir Omar Saravia Perea
	Capacitación del personal para la prevención de las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA)	Ofic. Mcdo. Sra. De las Estrellas	28 - 03:00 pm	Mayo	Vladimir Omar Saravia Perea
	Evaluación y registro (rastreadabilidad) de proveedores y transportistas de alimentos agropecuarios primarios y piensos, insumos y envases.	Ofic. Mcdo. Sra. De las Estrellas	28 - 03:00 pm	Mayo	Vladimir Omar Saravia Perea
	Evaluación de la inocuidad de la materia prima, insumos y envases, a la recepción.	Ofic. Mcdo. Sra. De las Estrellas	28 - 03:00 pm	Mayo	Vladimir Omar Saravia Perea
	Identificación y verificación de las instalaciones del puesto de venta.	Ofic. Mcdo. Sra. De las Estrellas	28 - 03:00 pm	Mayo	Vladimir Omar Saravia Perea
	Tipos y características de almacenes y condiciones de almacenamiento de los alimentos agropecuarios primarios y piensos.	Ofic. Mcdo. Sra. De las Estrellas	28 - 03:00 pm	Mayo	Vladimir Omar Saravia Perea
	Buenas Prácticas de Higiene en el expendio de alimentos agropecuarios primarios y piensos.	Ofic. Mcdo. Sra. De las Estrellas	28 - 03:00 pm	Mayo	Vladimir Omar Saravia Perea
	Limpieza y desinfección de las superficies que entran en contacto con el alimento agropecuario y piensos.	Ofic. Mcdo. Sra. De las Estrellas	08 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Prevención de la contaminación cruzada.	Ofic. Mcdo. Sra. De las Estrellas	08 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Control de la salud e higiene del personal.	Ofic. Mcdo. Sra. De las Estrellas	08 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Control de plagas.	Ofic. Mcdo. Sra. De las Estrellas	08 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Gestión de residuos y basura.	Ofic. Mcdo. Sra. De las Estrellas	08 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea



Nombre y Firma del Responsable del Área de Vigilancia Sanitaria de la Municipalidad Distrital de Ate



Firma y sello del Inspector Sanitario de la Municipalidad Distrital de Ate



Municipalidad Distrital de Ate
Gerencia de Desarrollo Social y Sub
Gerencia de Desarrollo Humano –
Área de Salud

Anexo N° 04

Programación de capacitación municipal al Comité de Autocontrol Sanitario del año 2018

Programa de capacitación de la Municipalidad Distrital de Ate para CAS del año 2018, Asociación de Propietarios del Mini Mercado 27 de Abril N° 1					
Nombre y Apellido de Miembros del CAS	Tema a Desarrollar	Lugar	Fecha y Hora	Mes	Responsable
MARIA ELENA SALVATIERRA AGUERO	Limpieza y desinfección de la infraestructura e instalaciones internas, máquinas, equipos, suministros (luz, agua, electricidad), etc.	Aula N°2 Centro Cultural	06 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Capacitación del personal para la prevención de las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA)	Aula N°2 Centro Cultural	06 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Evaluación y registro (rastreadibilidad) de proveedores y transportistas de alimentos agropecuarios primarios y piensos, insumos y envases.	Aula N°2 Centro Cultural	06 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
MARUJA LUZ MAYTA SALAS	Evaluación de la inocuidad de la materia prima, insumos y envases, a la recepción.	Aula N°2 Centro Cultural	06 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
RICARDO ALEJO PEREZ MARISCAL	Identificación y verificación de las instalaciones del puesto de venta.	Aula N°2 Centro Cultural	06 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
MAURA QUISPE DE CONDORI	Tipos y características de almacenes y condiciones de almacenamiento de los alimentos agropecuarios primarios y piensos.	Aula N°2 Centro Cultural	06 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Buenas Prácticas de Higiene en el expendio de alimentos agropecuarios primarios y piensos.	Aula N°2 Centro Cultural	06 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Limpieza y desinfección de las superficies que entran en contacto con el alimento agropecuario y piensos.	Aula N°2 Centro Cultural	13 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Prevención de la contaminación cruzada.	Aula N°2 Centro Cultural	13 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Control de la salud e higiene del personal.	Aula N°2 Centro Cultural	13 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Control de plagas.	Aula N°2 Centro Cultural	13 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Gestión de residuos y basura.	Aula N°2 Centro Cultural	13 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea



Nombre y Firma del Responsable del Área de Vigilancia Sanitaria de la Municipalidad Distrital de Ate



Firma y sello del Inspector Sanitario de la Municipalidad Distrital de Ate



Municipalidad Distrital de Ate
Gerencia de Desarrollo Social y
Sub Gerencia de Desarrollo
Humano – Área de Salud

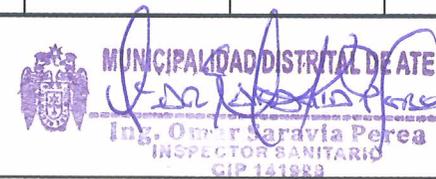
Anexo N° 04

Programación de capacitación municipal al Comité de Autocontrol Sanitario del año 2018

Programa de capacitación de la Municipalidad Distrital de Ate para CAS del año 2018, Asociación de Comerciantes Virgen del Carmen Nuevo Horizonte - Vitarte					
Nombre y Apellido de Miembros del CAS	Tema a Desarrollar	Lugar	Fecha y Hora	Mes	Responsable
RONAL ALANYA LLACTAHUAMAN ROSA MONTES GUILLEN OLGA CARRASCO LAINEZ NANCY HINOSTROZA RAUCANA LUZMILA DELIA CRISTOBAL MENDOZA NORA LLACTAHUAMAN FLORES	Limpieza y desinfección de las superficies del vehículo que entran en contacto con el alimento agropecuario y piensos.	Oficina Mercado Nuevo Horizonte	29 - 03:00 pm	Mayo	Vladimir Omar Saravia Perea
	Buenas Prácticas de Higiene para las actividades de carga, transporte y despacho.	Oficina Mercado Nuevo Horizonte	29 - 03:00 pm	Mayo	Vladimir Omar Saravia Perea
	Prevención de la contaminación cruzada.	Oficina Mercado Nuevo Horizonte	29 - 03:00 pm	Mayo	Vladimir Omar Saravia Perea
	Control de temperatura y humedad durante el transporte de alimentos agropecuarios primarios.	Oficina Mercado Nuevo Horizonte	29 - 03:00 pm	Mayo	Vladimir Omar Saravia Perea
	Control de plagas.	Oficina Mercado Nuevo Horizonte	29 - 03:00 pm	Mayo	Vladimir Omar Saravia Perea
	Gestión de residuos y basura.	Oficina Mercado Nuevo Horizonte	29 - 03:00 pm	Mayo	Vladimir Omar Saravia Perea



Nombre y Firma del Responsable del Área de Vigilancia Sanitaria de la Municipalidad Distrital de Ate



Firma y sello del Inspector Sanitario de la Municipalidad Distrital de Ate



Municipalidad Distrital de Ate
Gerencia de Desarrollo Social y
Sub Gerencia de Desarrollo
Humano – Área de Salud

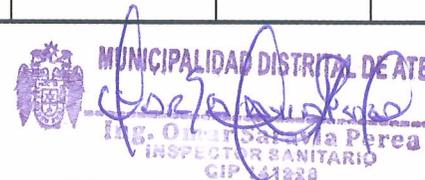
Anexo N° 04

Programación de capacitación municipal al Comité de Autocontrol Sanitario del año 2018

Programa de capacitación de la Municipalidad Distrital de Ate para CAS del año 2018, Real Plaza Vitarte APROMECA					
Nombre y Apellido de Miembros del CAS	Tema a Desarrollar	Lugar	Fecha y Hora	Mes	Responsable
CRISTHIAN ROMAN TINEO MEDINA DOMINGA CONDOR HUAMAN GUSTAVO MARCELO PUNTO MAXIMO CASTELLANOS FELIPE OLINDA HAYDE ALDERETE CALLUPE ORESTES HILARIO ROJAS SOLEDAD MALGA HUAMANI TITO ARMANDO RODRIGUEZ PIÑAS	Limpieza y desinfección de las superficies del vehículo que entran en contacto con el alimento agropecuario y piensos.	Oficina Mercado APROMECA	17 - 03:00 pm	Mayo	Vladimir Omar Saravia Perea
	Buenas Prácticas de Higiene para las actividades de carga, transporte y despacho.	Oficina Mercado APROMECA	17 - 03:00 pm	Mayo	Vladimir Omar Saravia Perea
	Prevención de la contaminación cruzada.	Oficina Mercado APROMECA	17 - 03:00 pm	Mayo	Vladimir Omar Saravia Perea
	Control de temperatura y humedad durante el transporte de alimentos agropecuarios primarios.	Oficina Mercado APROMECA	17 - 03:00 pm	Mayo	Vladimir Omar Saravia Perea
	Control de plagas.	Oficina Mercado APROMECA	17 - 03:00 pm	Mayo	Vladimir Omar Saravia Perea
	Gestión de residuos y basura.	Oficina Mercado APROMECA	17 - 03:00 pm	Mayo	Vladimir Omar Saravia Perea



Nombre y Firma del Responsable del Área de Vigilancia
Sanitaria de la Municipalidad Distrital de Ate



Firma y sello del Inspector Sanitario de la
Municipalidad Distrital de Ate



Municipalidad Distrital de Ate
Gerencia de Desarrollo Social y
Sub Gerencia de Desarrollo
Humano – Área de Salud

Anexo N° 04

Programación de capacitación municipal al Comité de Autocontrol Sanitario del año 2018

Programa de capacitación de la Municipalidad Distrital de Ate para CAS del año 2018, Asociación Comerciantes Santa Rosa de Lima del Mercado Central N° 2 HUAYCAN					
Nombre y Apellido de Miembros del CAS	Tema a Desarrollar	Lugar	Fecha y Hora	Mes	Responsable
VILMA ALIAGA MELGAR FLORENCIA CANCHANYA FLORES DAMIANA SANTIAGO TITO JESSICA E. SANCHEZ HUANACHIN NANCY TOMAYQUISPE ZURITA LUCILA MONAGO JANAMPA NELLY ALANIA HUAMAN ZENAIIDA HUAMAN LUDEÑA	Limpieza y desinfección de las superficies del vehículo que entran en contacto con el alimento agropecuario y piensos.	Oficina Mercado Santa Rosa	11 - 03:00 pm	Mayo	Vladimir Omar Saravia Perea
	Buenas Prácticas de Higiene para las actividades de carga, transporte y despacho.	Oficina Mercado Santa Rosa	11 - 03:00 pm	Mayo	Vladimir Omar Saravia Perea
	Prevención de la contaminación cruzada.	Oficina Mercado Santa Rosa	11 - 03:00 pm	Mayo	Vladimir Omar Saravia Perea
	Control de temperatura y humedad durante el transporte de alimentos agropecuarios primarios.	Oficina Mercado Santa Rosa	11 - 03:00 pm	Mayo	Vladimir Omar Saravia Perea
	Control de plagas.	Oficina Mercado Santa Rosa	11 - 03:00 pm	Mayo	Vladimir Omar Saravia Perea
	Gestión de residuos y basura.	Oficina Mercado Santa Rosa	11 - 03:00 pm	Mayo	Vladimir Omar Saravia Perea



Nombre y Firma del Responsable del Área de Vigilancia Sanitaria de la Municipalidad Distrital de Ate



Firma y sello del Inspector Sanitario de la Municipalidad Distrital de Ate



Municipalidad Distrital de Ate
Gerencia de Desarrollo Social y
Sub Gerencia de Desarrollo
Humano – Área de Salud

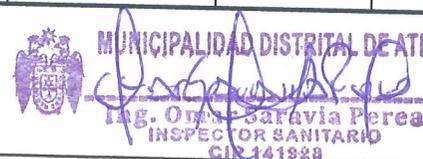
Anexo N° 04

Programación de capacitación municipal al Comité de Autocontrol Sanitario del año 2018

Programa de capacitación de la Municipalidad Distrital de Ate para CAS del año 2018, Asociación Propietarios Mega Plaza Ceres (JOSFEL)					
Nombre y Apellido de Miembros del CAS	Tema a Desarrollar	Lugar	Fecha y Hora	Mes	Responsable
VICENTE HERMOGENES RAMIREZ CHANCAYAURI	Limpieza y desinfección de las superficies del vehículo que entran en contacto con el alimento agropecuario y piensos.	Oficina Mercado JOSFEL	18 - 03:00 pm	Mayo	Vladimir Omar Saravia Pereda
GIOVANNA VICTORIA SAMANIEGO ACHULLI	Buenas Prácticas de Higiene para las actividades de carga, transporte y despacho.	Oficina Mercado JOSFEL	18 - 03:00 pm	Mayo	Vladimir Omar Saravia Parea
JENNY JESUS ESPIRITU	Prevención de la contaminación cruzada.	Oficina Mercado JOSFEL	18 - 03:00 pm	Mayo	Vladimir Omar Saravia Parea
JUAN EDMUNDO SOTELO EVARISTO	Control de temperatura y humedad durante el transporte de alimentos agropecuarios primarios.	Oficina Mercado JOSFEL	18 - 03:00 pm	Mayo	Vladimir Omar Saravia Parea
NORMA ANITA OLLERO RIVERA	Control de plagas.	Oficina Mercado JOSFEL	18 - 03:00 pm	Mayo	Vladimir Omar Saravia Parea
CELIDA COTRINA ROQUE	Gestión de residuos y basura.	Oficina Mercado JOSFEL	18 - 03:00 pm	Mayo	Vladimir Omar Saravia Parea
GIOVANA HUARANCAY VILLANUEVA					
EDDY LOLO CCANTO					



Nombre y Firma del Responsable del Área de Vigilancia Sanitaria de la Municipalidad Distrital de Ate



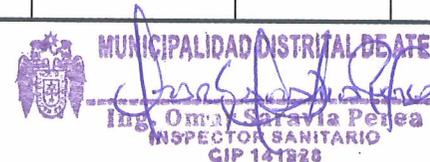
Firma y sello del Inspector Sanitario de la Municipalidad Distrital de Ate

Programación de capacitación municipal al Comité de Autocontrol Sanitario del año 2018

Programa de capacitación de la Municipalidad Distrital de Ate para CAS del año 2018, Castejón Lucano Leonardo					
Nombre y Apellido de Miembros del CAS	Tema a Desarrollar	Lugar	Fecha y Hora	Mes	Responsable
MARLENY DE LA CRUZ CHOCCA SATURNINO PORRAS CISNEROS NELSON ANDRES ESPIRITU EGOAVIL TEODORO CURASMA FELIPE	Limpieza y desinfección de las superficies del vehículo que entran en contacto con el alimento agropecuario y piensos.	Aula N°1 Agencia Salamanca	03 - 03:00 pm	Julio	Vladimir Omar Saravia Parea
	Buenas Prácticas de Higiene para las actividades de carga, transporte y despacho.	Aula N°1 Agencia Salamanca	03 - 03:00 pm	Julio	Vladimir Omar Saravia Parea
	Prevención de la contaminación cruzada.	Aula N°1 Agencia Salamanca	03 - 03:00 pm	Julio	Vladimir Omar Saravia Parea
	Control de temperatura y humedad durante el transporte de alimentos agropecuarios primarios.	Aula N°1 Agencia Salamanca	03 - 03:00 pm	Julio	Vladimir Omar Saravia Parea
	Control de plagas.	Aula N°1 Agencia Salamanca	03 - 03:00 pm	Julio	Vladimir Omar Saravia Parea
	Gestión de residuos y basura.	Aula N°1 Agencia Salamanca	03 - 03:00 pm	Julio	Vladimir Omar Saravia Parea



Nombre y Firma del Responsable del Área de Vigilancia Sanitaria de la Municipalidad Distrital de Ate



Firma y sello del Inspector Sanitario de la Municipalidad Distrital de Ate

Anexo N° 04

Programación de capacitación municipal al Comité de Autocontrol Sanitario del año 2018

Programa de capacitación de la Municipalidad Distrital de Ate para CAS del año 2018, Asociación Comerciantes Industrial Santa Rosa					
Nombre y Apellido de Miembros del CAS	Tema a Desarrollar	Lugar	Fecha y Hora	Mes	Responsable
HERMOSINA MERGE DIAZ JUAN CLAUDIO MELGAR GALIAS MIRIAM RAFAELE HUAMAN SEGUNDO NECIOSUP CHANCAFE YSABEL HUAMAN DIAZ DE ZEA ADEMIR LOPEZ RICALDI POOL JOE TAIPE PUCLLAS	Limpieza y desinfección de las superficies del vehículo que entran en contacto con el alimento agropecuario y piensos.	Aula N°1 Agencia Salamanca	03 - 03:00 pm	Julio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Buenas Prácticas de Higiene para las actividades de carga, transporte y despacho.	Aula N°1 Agencia Salamanca	03 - 03:00 pm	Julio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Prevención de la contaminación cruzada.	Aula N°1 Agencia Salamanca	03 - 03:00 pm	Julio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Control de temperatura y humedad durante el transporte de alimentos agropecuarios primarios.	Aula N°1 Agencia Salamanca	03 - 03:00 pm	Julio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Control de plagas.	Aula N°1 Agencia Salamanca	03 - 03:00 pm	Julio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Gestión de residuos y basura.	Aula N°1 Agencia Salamanca	03 - 03:00 pm	Julio	Vladimir Omar Saravia Perea



Nombre y Firma del Responsable del Área de Vigilancia Sanitaria de la Municipalidad Distrital de Ate



Firma y sello del Inspector Sanitario de la Municipalidad Distrital de Ate

Programación de capacitación municipal al Comité de Autocontrol Sanitario del año 2018

Programa de capacitación de la Municipalidad Distrital de Ate para CAS del año 2018, Asociación Comerciantes Virgen de la Reconciliación Mayorazgo					
Nombre y Apellido de Miembros del CAS	Tema a Desarrollar	Lugar	Fecha y Hora	Mes	Responsable
ERIKA JUNO QUISPE DE ANDIA MARIA ISABEL RODRIGUEZ ROJAS DE GUERRERO ISABELA MENDOZA MENDEZ GERTRUDES GREGORIA CANGALAYA CANGALAYA FREDY JORGE ROMAN CASTRO CARMEN MODESTA ZARATE FLORES	Limpeza y desinfección de las superficies del vehículo que entran en contacto con el alimento agropecuario y piensos.	Aula N°2 Centro Cultural	02 - 03:00 pm	Julio	Vladimir Omar Saravia Parea
	Buenas Prácticas de Higiene para las actividades de carga, transporte y despacho.	Aula N°2 Centro Cultural	02 - 03:00 pm	Julio	Vladimir Omar Saravia Parea
	Prevención de la contaminación cruzada.	Aula N°2 Centro Cultural	02 - 03:00 pm	Julio	Vladimir Omar Saravia Parea
	Control de temperatura y humedad durante el transporte de alimentos agropecuarios primarios.	Aula N°2 Centro Cultural	02 - 03:00 pm	Julio	Vladimir Omar Saravia Parea
	Control de plagas.	Aula N°2 Centro Cultural	02 - 03:00 pm	Julio	Vladimir Omar Saravia Parea
	Gestión de residuos y basura.	Aula N°2 Centro Cultural	02 - 03:00 pm	Julio	Vladimir Omar Saravia Parea



Nombre y Firma del Responsable del Área de Vigilancia Sanitaria de la Municipalidad Distrital de Ate



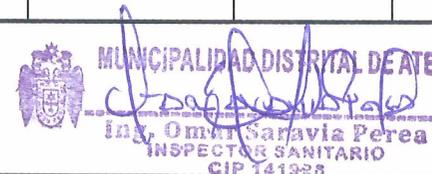
Firma y sello del Inspector Sanitario de la Municipalidad Distrital de Ate

Programación de capacitación municipal al Comité de Autocontrol Sanitario del año 2018

Programa de capacitación de la Municipalidad Distrital de Ate para CAS del año 2018, Asociación Comerciantes Jesús Nazareno de Ate Vitarte					
Nombre y Apellido de Miembros del CAS	Tema a Desarrollar	Lugar	Fecha y Hora	Mes	Responsable
ALCIDES CUBAS SILVA MERCEDES ROSARIO LEON RICALDI MARLENE PEREZ ESTRADA YENY LUZ PEREZ GUERRA	Limpieza y desinfección de las superficies del vehículo que entran en contacto con el alimento agropecuario y piensos.	Aula N°2 Centro Cultural	02 - 03:00 pm	Julio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Buenas Prácticas de Higiene para las actividades de carga, transporte y despacho.	Aula N°2 Centro Cultural	02 - 03:00 pm	Julio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Prevención de la contaminación cruzada.	Aula N°2 Centro Cultural	02 - 03:00 pm	Julio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Control de temperatura y humedad durante el transporte de alimentos agropecuarios primarios.	Aula N°2 Centro Cultural	02 - 03:00 pm	Julio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Control de plagas.	Aula N°2 Centro Cultural	02 - 03:00 pm	Julio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Gestión de residuos y basura.	Aula N°2 Centro Cultural	02 - 03:00 pm	Julio	Vladimir Omar Saravia Perea



Nombre y Firma del Responsable del Área de Vigilancia Sanitaria de la Municipalidad Distrital de Ate



Firma y sello del Inspector Sanitario de la Municipalidad Distrital de Ate



Municipalidad Distrital de Ate
Gerencia de Desarrollo Social y
Sub Gerencia de Desarrollo
Humano – Área de Salud

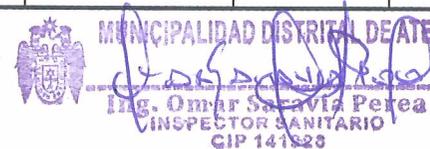
Anexo N° 04

Programación de capacitación municipal al Comité de Autocontrol Sanitario del año 2018

Programa de capacitación de la Municipalidad Distrital de Ate para CAS del año 2018, Asociación de Comerciantes Virgen de las Mercedes					
Nombre y Apellido de Miembros del CAS	Tema a Desarrollar	Lugar	Fecha y Hora	Mes	Responsable
MARIA MARGARITA APAZA ORTIZ ROSA ESTHER APAZA ORTIZ YOLANDA QUISPE YANA	Limpieza y desinfección de las superficies del vehículo que entran en contacto con el alimento agropecuario y piensos.	Aula N°2 Centro Cultural	02 - 03:00 pm	Julio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Buenas Prácticas de Higiene para las actividades de carga, transporte y despacho.	Aula N°2 Centro Cultural	02 - 03:00 pm	Julio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Prevención de la contaminación cruzada.	Aula N°2 Centro Cultural	02 - 03:00 pm	Julio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Control de temperatura y humedad durante el transporte de alimentos agropecuarios primarios.	Aula N°2 Centro Cultural	02 - 03:00 pm	Julio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Control de plagas.	Aula N°2 Centro Cultural	02 - 03:00 pm	Julio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Gestión de residuos y basura.	Aula N°2 Centro Cultural	02 - 03:00 pm	Julio	Vladimir Omar Saravia Perea



Nombre y Firma del Responsable del Área de Vigilancia Sanitaria de la Municipalidad Distrital de Ate



Firma y sello del Inspector Sanitario de la Municipalidad Distrital de Ate

Programación de capacitación municipal al Comité de Autocontrol Sanitario del año 2018

Programa de capacitación de la Municipalidad Distrital de Ate para CAS del año 2018, Asociación de Comerciantes 27 de Abril					
Nombre y Apellido de Miembros del CAS	Tema a Desarrollar	Lugar	Fecha y Hora	Mes	Responsable
CEFERINO VICENTE BALTAZAR ROMERO	Limpieza y desinfección de las superficies del vehículo que entran en contacto con el alimento agropecuario y piensos.	Aula N°2 Centro Cultural	05 - 03:00 pm	Julio	Vladimir Omar Saravia Parea
	Buenas Prácticas de Higiene para las actividades de carga, transporte y despacho.	Aula N°2 Centro Cultural	05 - 03:00 pm	Julio	Vladimir Omar Saravia Parea
	Prevención de la contaminación cruzada.	Aula N°2 Centro Cultural	05 - 03:00 pm	Julio	Vladimir Omar Saravia Parea
	Control de temperatura y humedad durante el transporte de alimentos agropecuarios primarios.	Aula N°2 Centro Cultural	05 - 03:00 pm	Julio	Vladimir Omar Saravia Parea
	Control de plagas.	Aula N°2 Centro Cultural	05 - 03:00 pm	Julio	Vladimir Omar Saravia Parea
	Gestión de residuos y basura.	Aula N°2 Centro Cultural	05 - 03:00 pm	Julio	Vladimir Omar Saravia Parea



Nombre y Firma del Responsable del Área de Vigilancia Sanitaria de la Municipalidad Distrital de Ate



Firma y sello del Inspector Sanitario de la Municipalidad Distrital de Ate



Municipalidad Distrital de Ate
Gerencia de Desarrollo Social y
Sub Gerencia de Desarrollo
Humano – Área de Salud

Anexo N° 04

Programación de capacitación municipal al Comité de Autocontrol Sanitario del año 2018

Programa de capacitación de la Municipalidad Distrital de Ate para CAS del año 2018, Asociación de Propietarios del Mini Mercado 27 de Abril N° 1					
Nombre y Apellido de Miembros del CAS	Tema a Desarrollar	Lugar	Fecha y Hora	Mes	Responsable
MARIA ELENA SALVATIERRA AGUERO MARUJA LUZ MAYTA SALAS RICARDO ALEJO PEREZ MARISCAL MAURA QUISPE DE CONDORI	Limpieza y desinfección de las superficies del vehículo que entran en contacto con el alimento agropecuario y piensos.	Aula N°2 Centro Cultural	05 - 03:00 pm	Julio	Vladimir Omar Saravia Parea
	Buenas Prácticas de Higiene para las actividades de carga, transporte y despacho.	Aula N°2 Centro Cultural	05 - 03:00 pm	Julio	Vladimir Omar Saravia Parea
	Prevención de la contaminación cruzada.	Aula N°2 Centro Cultural	05 - 03:00 pm	Julio	Vladimir Omar Saravia Parea
	Control de temperatura y humedad durante el transporte de alimentos agropecuarios primarios.	Aula N°2 Centro Cultural	05 - 03:00 pm	Julio	Vladimir Omar Saravia Parea
	Control de plagas.	Aula N°2 Centro Cultural	05 - 03:00 pm	Julio	Vladimir Omar Saravia Parea
	Gestión de residuos y basura.	Aula N°2 Centro Cultural	05 - 03:00 pm	Julio	Vladimir Omar Saravia Parea



Nombre y Firma del Responsable del Área de Vigilancia
Sanitaria de la Municipalidad Distrital de Ate



Firma y sello del Inspector Sanitario de la
Municipalidad Distrital de Ate



Municipalidad Distrital de Ate
Gerencia de Desarrollo Social y
Sub Gerencia de Desarrollo
Humano – Área de Salud

Anexo N° 04

Programación de capacitación municipal al Comité de Autocontrol Sanitario del año 2018

Programa de capacitación de la Municipalidad Distrital de Ate para CAS del año 2018, Asociación de Vendedores del Mercado Los Sauces					
Nombre y Apellido de Miembros del CAS	Tema a Desarrollar	Lugar	Fecha y Hora	Mes	Responsable
MARIA ELENA RONDINEL CHALLCO CARMEN ROSA TACUMAN CASTRO JUANA FRANCISCA GALINDO ROMAN ALICIA LICETH MARTINEZ PARIONA ANTONIA GABRIEL CHANCA PAULINA GRACIELA CARRILLOS JACINTO HORACIO RIVERA HERRERA	Limpieza y desinfección de las superficies del vehículo que entran en contacto con el alimento agropecuario y piensos.	Ofic. Mercado Sauces	27 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Buenas Prácticas de Higiene para las actividades de carga, transporte y despacho.	Ofic. Mercado Sauces	27 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Prevención de la contaminación cruzada.	Ofic. Mercado Sauces	27 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Control de temperatura y humedad durante el transporte de alimentos agropecuarios primarios.	Ofic. Mercado Sauces	27 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Control de plagas.	Ofic. Mercado Sauces	27 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Gestión de residuos y basura.	Ofic. Mercado Sauces	27 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea



Nombre y Firma del Responsable del Área de Vigilancia Sanitaria de la Municipalidad Distrital de Ate



Firma y sello del Inspector Sanitario de la Municipalidad Distrital de Ate



Municipalidad Distrital de Ate
Gerencia de Desarrollo Social y
Sub Gerencia de Desarrollo
Humano - Área de Salud

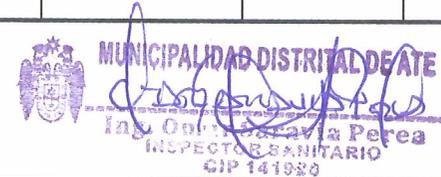
Anexo N° 04

Programación de capacitación municipal al Comité de Autocontrol Sanitario del año 2018

Programa de capacitación de la Municipalidad Distrital de Ate para CAS del año 2018, Asociación de Comerciantes de Olimpo					
Nombre y Apellido de Miembros del CAS	Tema a Desarrollar	Lugar	Fecha y Hora	Mes	Responsable
ODON CARRASCO SAENZ ELEODORO CHUMPITAZ ACUÑA FELIPE CHILINGANO CHUMBES JOSE LUIS VILLANUEVA BASURTO EDWARD RAMOS BASURTO SEGUNDINA REDONDEZ TALAVERANO	Limpieza y desinfección de las superficies del vehículo que entran en contacto con el alimento agropecuario y piensos.	Ofic. Mercado Olimpo	20 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Buenas Prácticas de Higiene para las actividades de carga, transporte y despacho.	Ofic. Mercado Olimpo	20 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Prevención de la contaminación cruzada.	Ofic. Mercado Olimpo	20 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Control de temperatura y humedad durante el transporte de alimentos agropecuarios primarios.	Ofic. Mercado Olimpo	20 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Control de plagas.	Ofic. Mercado Olimpo	20 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Gestión de residuos y basura.	Ofic. Mercado Olimpo	20 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea



Nombre y Firma del Responsable del Área de Vigilancia Sanitaria de la Municipalidad Distrital de Ate



Firma y sello del Inspector Sanitario de la Municipalidad Distrital de Ate



Municipalidad Distrital de Ate
Gerencia de Desarrollo Social y
Sub Gerencia de Desarrollo
Humano – Área de Salud

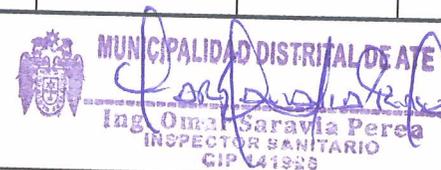
Anexo N° 04

Programación de capacitación municipal al Comité de Autocontrol Sanitario del año 2018

Programa de capacitación de la Municipalidad Distrital de Ate para CAS del año 2018, Espinoza Arévalo Galecio Víctor					
Nombre y Apellido de Miembros del CAS	Tema a Desarrollar	Lugar	Fecha y Hora	Mes	Responsable
ROSALIA LAURA CUBA ISABEL PUENTE VILLANUEVA ELIZABET ROSADO MANRIQUE FELICITA LAVA RAMOS	Limpieza y desinfección de las superficies del vehículo que entran en contacto con el alimento agropecuario y piensos.	Aula N°2 Centro Cultural	25 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Parea
	Buenas Prácticas de Higiene para las actividades de carga, transporte y despacho.	Aula N°2 Centro Cultural	25 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Parea
	Prevención de la contaminación cruzada.	Aula N°2 Centro Cultural	25 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Parea
	Control de temperatura y humedad durante el transporte de alimentos agropecuarios primarios.	Aula N°2 Centro Cultural	25 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Parea
	Control de plagas.	Aula N°2 Centro Cultural	25 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Parea
	Gestión de residuos y basura.	Aula N°2 Centro Cultural	25 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Parea



Nombre y Firma del Responsable del Área de Vigilancia
Sanitaria de la Municipalidad Distrital de Ate



Firma y sello del Inspector Sanitario de la
Municipalidad Distrital de Ate



Municipalidad Distrital de Ate
Gerencia de Desarrollo Social y
Sub Gerencia de Desarrollo
Humano – Área de Salud

Anexo N° 04

Programación de capacitación municipal al Comité de Autocontrol Sanitario del año 2018

Programa de capacitación de la Municipalidad Distrital de Ate para CAS del año 2018, Mendoza Sánchez Regina Silva					
Nombre y Apellido de Miembros del CAS	Tema a Desarrollar	Lugar	Fecha y Hora	Mes	Responsable
REGINA MENDOZA SANCHEZ ERNESTO BARZOLA ROJAS CARLOS CAMPOS GUILLEN	Limpieza y desinfección de las superficies del vehículo que entran en contacto con el alimento agropecuario y piensos.	Aula N°2 Centro Cultural	25 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Parea
	Buenas Prácticas de Higiene para las actividades de carga, transporte y despacho.	Aula N°2 Centro Cultural	25 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Parea
	Prevención de la contaminación cruzada.	Aula N°2 Centro Cultural	25 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Parea
	Control de temperatura y humedad durante el transporte de alimentos agropecuarios primarios.	Aula N°2 Centro Cultural	25 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Parea
	Control de plagas.	Aula N°2 Centro Cultural	25 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Parea
	Gestión de residuos y basura.	Aula N°2 Centro Cultural	25 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Parea



Nombre y Firma del Responsable del Área de Vigilancia Sanitaria de la Municipalidad Distrital de Ate



Firma y sello del Inspector Sanitario de la Municipalidad Distrital de Ate

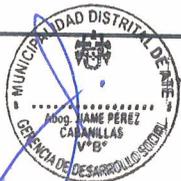


Municipalidad Distrital de Ate
Gerencia de Desarrollo Social y
Sub Gerencia de Desarrollo
Humano – Área de Salud

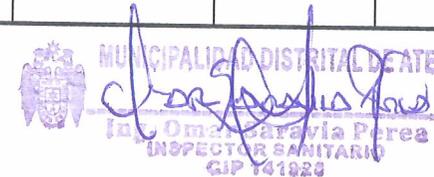
Anexo N° 04

Programación de capacitación municipal al Comité de Autocontrol Sanitario del año 2018

Programa de capacitación de la Municipalidad Distrital de Ate para CAS del año 2018, MAG Guerra E.I.R.L.					
Nombre y Apellido de Miembros del CAS	Tema a Desarrollar	Lugar	Fecha y Hora	Mes	Responsable
JUAN CHAMBI QUISPE VALERIO DAMAS VASQUEZ JULIA ORIHUELA GUZMAN	Limpieza y desinfección de las superficies del vehículo que entran en contacto con el alimento agropecuario y piensos.	Aula N°2 Centro Cultural	25 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Parea
	Buenas Prácticas de Higiene para las actividades de carga, transporte y despacho.	Aula N°2 Centro Cultural	25 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Parea
	Prevención de la contaminación cruzada.	Aula N°2 Centro Cultural	25 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Parea
	Control de temperatura y humedad durante el transporte de alimentos agropecuarios primarios.	Aula N°2 Centro Cultural	25 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Parea
	Control de plagas.	Aula N°2 Centro Cultural	25 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Parea
	Gestión de residuos y basura.	Aula N°2 Centro Cultural	25 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Parea



Nombre y Firma del Responsable del Área de Vigilancia Sanitaria de la Municipalidad Distrital de Ate



Firma y sello del Inspector Sanitario de la Municipalidad Distrital de Ate



Municipalidad Distrital de Ate
Gerencia de Desarrollo Social y
Sub Gerencia de Desarrollo
Humano – Área de Salud

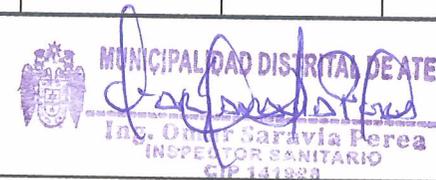
Anexo N° 04

Programación de capacitación municipal al Comité de Autocontrol Sanitario del año 2018

Programa de capacitación de la Municipalidad Distrital de Ate para CAS del año 2018, Cooperación San Rildo SMARJ S.A.C.					
Nombre y Apellido de Miembros del CAS	Tema a Desarrollar	Lugar	Fecha y Hora	Mes	Responsable
LUIS MIGUEL QUISPE RODRIGUEZ GONZALO ARMANDO RUIZ AVILA	Limpieza y desinfección de las superficies del vehículo que entran en contacto con el alimento agropecuario y piensos.	Aula N°2 Centro Cultural	25 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Buenas Prácticas de Higiene para las actividades de carga, transporte y despacho.	Aula N°2 Centro Cultural	25 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Prevención de la contaminación cruzada.	Aula N°2 Centro Cultural	25 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Control de temperatura y humedad durante el transporte de alimentos agropecuarios primarios.	Aula N°2 Centro Cultural	25 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Control de plagas.	Aula N°2 Centro Cultural	25 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Gestión de residuos y basura.	Aula N°2 Centro Cultural	25 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea



Nombre y Firma del Responsable del Área de Vigilancia
Sanitaria de la Municipalidad Distrital de Ate



Firma y sello del Inspector Sanitario de la
Municipalidad Distrital de Ate

Programación de capacitación municipal al Comité de Autocontrol Sanitario del año 2018

Programa de capacitación de la Municipalidad Distrital de Ate para CAS del año 2018, Asociación de Comerciantes del Mercado José Carlos Mariátegui					
Nombre y Apellido de Miembros del CAS	Tema a Desarrollar	Lugar	Fecha y Hora	Mes	Responsable
ALFONSO INGA BALLARTA DIOGENES CABALLERO GONZALES ROSA AYALA VARGAS LUIS ALBERTO FIGINI RIOS	Limpieza y desinfección de las superficies del vehículo que entran en contacto con el alimento agropecuario y piensos.	Aula N°1 Agencia Salamanca	22 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Buenas Prácticas de Higiene para las actividades de carga, transporte y despacho.	Aula N°1 Agencia Salamanca	22 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Prevención de la contaminación cruzada.	Aula N°1 Agencia Salamanca	22 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Control de temperatura y humedad durante el transporte de alimentos agropecuarios primarios.	Aula N°1 Agencia Salamanca	22 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Control de plagas.	Aula N°1 Agencia Salamanca	22 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Gestión de residuos y basura.	Aula N°1 Agencia Salamanca	22 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea



Nombre y Firma del Responsable del Área de Vigilancia Sanitaria de la Municipalidad Distrital de Ate



Firma y sello del Inspector Sanitario de la Municipalidad Distrital de Ate

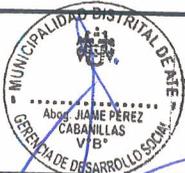


Municipalidad Distrital de Ate
Gerencia de Desarrollo Social y
Sub Gerencia de Desarrollo
Humano – Área de Salud

Anexo N° 04

Programación de capacitación municipal al Comité de Autocontrol Sanitario del año 2018

Programa de capacitación de la Municipalidad Distrital de Ate para CAS del año 2018, Asociación de Comerciantes Señor de los Milagros Salamanca					
Nombre y Apellido de Miembros del CAS	Tema a Desarrollar	Lugar	Fecha y Hora	Mes	Responsable
EDUARDO ACUÑA CANELO MARCIA LUZ ANCASI ALMANZA GRACIELA ARREGUI QUISPESUCSO	Limpieza y desinfección de las superficies del vehículo que entran en contacto con el alimento agropecuario y piensos.	Aula N°1 Agencia Salamanca	22 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Parea
	Buenas Prácticas de Higiene para las actividades de carga, transporte y despacho.	Aula N°1 Agencia Salamanca	22 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Parea
	Prevención de la contaminación cruzada.	Aula N°1 Agencia Salamanca	22 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Parea
	Control de temperatura y humedad durante el transporte de alimentos agropecuarios primarios.	Aula N°1 Agencia Salamanca	22 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Parea
	Control de plagas.	Aula N°1 Agencia Salamanca	22 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Parea
	Gestión de residuos y basura.	Aula N°1 Agencia Salamanca	22 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Parea



Nombre y Firma del Responsable del Área de Vigilancia Sanitaria de la Municipalidad Distrital de Ate



Firma y sello del Inspector Sanitario de la Municipalidad Distrital de Ate



Municipalidad Distrital de Ate
Gerencia de Desarrollo Social y
Sub Gerencia de Desarrollo
Humano – Área de Salud

Anexo N° 04

Programación de capacitación municipal al Comité de Autocontrol Sanitario del año 2018

Programa de capacitación de la Municipalidad Distrital de Ate para CAS del año 2018, Asociación de Comerciantes Mercado Santa Rosa de Lima					
Nombre y Apellido de Miembros del CAS	Tema a Desarrollar	Lugar	Fecha y Hora	Mes	Responsable
EDGAR MAXIMO MENDOZA VILCATOMA VICTOR MICHUY RODRIGUEZ DAVID TOCTO ALDABA CINTHIA TOCTO ALDABA	Limpieza y desinfección de las superficies del vehículo que entran en contacto con el alimento agropecuario y piensos.	Aula N°1 Agencia Salamanca	22 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Buenas Prácticas de Higiene para las actividades de carga, transporte y despacho.	Aula N°1 Agencia Salamanca	22 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Prevención de la contaminación cruzada.	Aula N°1 Agencia Salamanca	22 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Control de temperatura y humedad durante el transporte de alimentos agropecuarios primarios.	Aula N°1 Agencia Salamanca	22 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Control de plagas.	Aula N°1 Agencia Salamanca	22 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Gestión de residuos y basura.	Aula N°1 Agencia Salamanca	22 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea



Nombre y Firma del Responsable del Área de Vigilancia
Sanitaria de la Municipalidad Distrital de Ate



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE ATE
Ing. Omar Saravia Perea
INSPECTOR SANITARIO
CIP 141928

Firma y sello del Inspector Sanitario de la
Municipalidad Distrital de Ate



Municipalidad Distrital de Ate
Gerencia de Desarrollo Social y
Sub Gerencia de Desarrollo
Humano - Área de Salud

Anexo N° 04

Programación de capacitación municipal al Comité de Autocontrol Sanitario del año 2018

Programa de capacitación de la Municipalidad Distrital de Ate para CAS del año 2018, Micro Empresa de Comercialización COSISEL S.A.C.					
Nombre y Apellido de Miembros del CAS	Tema a Desarrollar	Lugar	Fecha y Hora	Mes	Responsable
PATRICIA AUCAHUAQUI BOLIVAR NORMA JULIA GUTIERREZ MEZA FROILAN ALEJANDRINO RAMOS ASTUÑAGUE JAVIER RAUL CRISOSTOMO RAMOS	Limpieza y desinfección de las superficies del vehículo que entran en contacto con el alimento agropecuario y piensos.	Aula N°1 Agencia Salamanca	22 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Buenas Prácticas de Higiene para las actividades de carga, transporte y despacho.	Aula N°1 Agencia Salamanca	22 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Prevención de la contaminación cruzada.	Aula N°1 Agencia Salamanca	22 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Control de temperatura y humedad durante el transporte de alimentos agropecuarios primarios.	Aula N°1 Agencia Salamanca	22 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Control de plagas.	Aula N°1 Agencia Salamanca	22 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea
	Gestión de residuos y basura.	Aula N°1 Agencia Salamanca	22 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Perea



Nombre y Firma del Responsable del Área de Vigilancia Sanitaria de la Municipalidad Distrital de Ate



Firma y sello del Inspector Sanitario de la Municipalidad Distrital de Ate



Municipalidad Distrital de Ate
Gerencia de Desarrollo Social y
Sub Gerencia de Desarrollo
Humano – Área de Salud

Anexo N° 04

Programación de capacitación municipal al Comité de Autocontrol Sanitario del año 2018

Programa de capacitación de la Municipalidad Distrital de Ate para CAS del año 2018, Cooperativa de Servicios Mercado el Triunfo LTDA N° 10					
Nombre y Apellido de Miembros del CAS	Tema a Desarrollar	Lugar	Fecha y Hora	Mes	Responsable
ZENOBIA HILARIO PARIONA	Limpieza y desinfección de las superficies del vehículo que entran en contacto con el alimento agropecuario y piensos.	Oficina Mercado El Triunfo	14 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Parea
ABONDINO ARMUDIO ROMAN TICSE	Buenas Prácticas de Higiene para las actividades de carga, transporte y despacho.	Oficina Mercado El Triunfo	14 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Parea
NESTOR APAZA APAZA	Prevención de la contaminación cruzada.	Oficina Mercado El Triunfo	14 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Parea
WILDER MORALES BLAS	Control de temperatura y humedad durante el transporte de alimentos agropecuarios primarios.	Oficina Mercado El Triunfo	14 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Parea
LEONARDO ROCHA BARTOLO	Control de plagas.	Oficina Mercado El Triunfo	14 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Parea
WALTER HUAMANCAYO ARROYO	Gestión de residuos y basura.	Oficina Mercado El Triunfo	14 - 03:00 pm	Junio	Vladimir Omar Saravia Parea
CELESTINA TORRES CARDENAS					
BACILIA ROXANA AMAO MENDEZ					



Nombre y Firma del Responsable del Área de Vigilancia Sanitaria de la Municipalidad Distrital de Ate



Firma y sello del Inspector Sanitario de la Municipalidad Distrital de Ate



Municipalidad Distrital de Ate
Gerencia de Desarrollo Social y
Sub Gerencia de Desarrollo
Humano – Área de Salud

Anexo N° 04

Programación de capacitación municipal al Comité de Autocontrol Sanitario del año 2018

Programa de capacitación de la Municipalidad Distrital de Ate para CAS del año 2018, Asociación Junta de Propietarios Mercado Nuestra Sra. de las Estrellas					
Nombre y Apellido de Miembros del CAS	Tema a Desarrollar	Lugar	Fecha y Hora	Mes	Responsable
JUSTA PEREZ LOZANO VILMA LEONARDO HUAMAN ELENA PUMA CCONISLLA ESTELA SORIANO HUARIPATA NEMESIO MESTANZA SILVESTRE VANESSA LIDIA ANTONIO YAURI ANA DIANE MEDRANO SILVESTRE	Limpieza y desinfección de las superficies del vehículo que entran en contacto con el alimento agropecuario y piensos.	Ofic. Mcdo. Sra. De las Estrellas	31 - 03:00 pm	Mayo	Vladimir Omar Saravia Parea
	Buenas Prácticas de Higiene para las actividades de carga, transporte y despacho.	Ofic. Mcdo. Sra. De las Estrellas	31 - 03:00 pm	Mayo	Vladimir Omar Saravia Parea
	Prevención de la contaminación cruzada.	Ofic. Mcdo. Sra. De las Estrellas	31 - 03:00 pm	Mayo	Vladimir Omar Saravia Parea
	Control de temperatura y humedad durante el transporte de alimentos agropecuarios primarios.	Ofic. Mcdo. Sra. De las Estrellas	31 - 03:00 pm	Mayo	Vladimir Omar Saravia Parea
	Control de plagas.	Ofic. Mcdo. Sra. De las Estrellas	31 - 03:00 pm	Mayo	Vladimir Omar Saravia Parea
	Gestión de residuos y basura.	Ofic. Mcdo. Sra. De las Estrellas	31 - 03:00 pm	Mayo	Vladimir Omar Saravia Parea



Nombre y Firma del Responsable del Área de Vigilancia
Sanitaria de la Municipalidad Distrital de Ate



Firma y sello del Inspector Sanitario de la
Municipalidad Distrital de Ate