



República Dominicana

MERCADOS DOMINICANOS DE ABASTO AGROPECUARIO
MERCADOM

Santo Domingo.
Municipio de Pedro Brand
Mayo 23, 2022.

A los : **Supervisores e inspectores del MSD
Nave de Productos Terminados (PT)
MECA SANTO DOMINGO**

Copia : **Janaira De La Cruz
Asistente del Administrador**

Copia : **Sócrates Díaz Castillo
Administrador General**

Asunto : **Talleres Inocuidad de productos
Cárnicos de TraSa**

Cortésmente, Recursos Humanos les informa sobre el taller de **Sistema de Trazabilidad TraSa** para **MERCADOM MERCA SANTO DOMINGO** y los inspectores, supervisores de calidad, control de acceso de frutas y vegetales y Cafetería.

la inocuidad se define como la característica que garantiza que los alimentos que consumimos no causan daño a nuestra salud, es decir, que durante su producción se aplicaron medidas de higiene para reducir el riesgo de que los alimentos se contaminen. La inocuidad de la carne y sus subproductos determina la vida útil que estos tendrán durante su distribución, venta y consumo. A lo largo de la cadena de producción deben tomarse medidas en beneficio de la inocuidad del producto.

Es preciso indicarles que es de carácter de obligatoriedad asistir. Se oficiará este Jueves 26 y Viernes 27 de Mayo del 2022 desde 08:00 de la mañana hasta las 12:00PM, en el salón de reuniones del 2do, nivel del Edificio Administrativo de esta Institución. **Es preciso indicarles que es de carácter de obligatoriedad asistir.**

Atentamente,


Licda. Matilde Alt. Franco de Rojas
Enc. Dpto. de Recursos Humanos



Km 22, Autopista Duarte, Av. Merca Santo Domingo • Tel.: 829 541-6464 // Fax: 809 331-0008 • RNC: 4-3014067-8
www.mercadom.gob.do • Email: info@mercadom.gob.do



Lugar: Molina SJ

Lugar: Molina SJ

[illegible]



Actividad: venta de unidades de carne y productos cárnicos

Lugar: Molina S.

Fecha: 21 mayo 2022

NO	NOMBRE Y APELLIDO	INSTITUCION	CORREO ELECTRONICO	Menor de 30 años? si/No	Sexo M/F	TELEFONO	Marcar con X según aplique				¿Empacadoras que inspecciona?	¿Productos que inspecciona?	Provincia a las cuales brinda el servicio	FIRMA	
							Productor	Propietario	Empleado	gobierno					Empacadora
1	Francisco Longo	matadero	francisco.longo@matadero.com	NO	F	829-251129									Francisco Longo
2	Huvel Florio	matadero	huvel.florio@gmail.com	NO	M	849-353321									Huvel Florio
3	Yolanda Garcia R.	matadero	yolanda.garcia@gmail.com	NO	F	849-451-7756									Yolanda Garcia
4	Francis moris														Francis moris
5	Guido Toribio														Guido Toribio
6	Yolanda Ortega	matadero	yolanda.ortega@gmail.com	SI	F	829-759-5130									Yolanda Ortega
7	Julio Cesar Tullio	matadero	julio.tullio@gmail.com	NO	M	849-470845									Julio Cesar Tullio
8	Francisco Javier Garcia	matadero	francisco.javier.garcia@gmail.com	NO	M	829-455566									Francisco Javier Garcia
9	Juan Ramon de la Cruz	matadero	juan.ramonde.la.cruz@gmail.com	NO	M	829-455566									Juan Ramon de la Cruz
10	Angel Zorobabel S	matadero	angel.zorobabel.s@gmail.com	SI	M	809-634-2040									Angel Zorobabel S
11	Andrés Lora	matadero	andres.lora@gmail.com	SI	F										Andrés Lora
12	José Francisco Pinal	matadero	jose.francisco.pinal@gmail.com	SI	M	829-694-5130									José Francisco Pinal
13	Leandro Lopez	matadero	leandro.lopez@gmail.com	NO	F	829-455566									Leandro Lopez
14	Arturo Reyes	matadero	arturo.reyes@gmail.com	SI	F	829-313-802									Arturo Reyes
15	Carlos P. Lora	matadero	carlos.p.lora@gmail.com	NO	M	829-313-802									Carlos P. Lora
16	Nelson Guzman	matadero	nelson.guzman@gmail.com	NO	M	809-708314									Nelson Guzman
17	Francisco A. Contreras	matadero	francisco.a.contreras@gmail.com	NO	F	829-569-1544									Francisco A. Contreras
18	Manuel Lora	matadero	manuel.lora@gmail.com	NO	F	849-768-2493									Manuel Lora
19	Juan Carlos Salcedo	matadero	juan.carlos.salcedo@gmail.com	NO	M	829-545-2840									Juan Carlos Salcedo



Lugar: Shore, SD

[illegible]



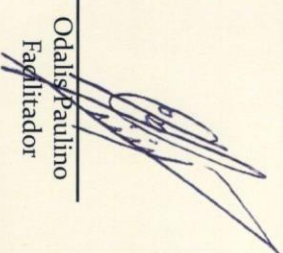
Otorgan este certificado a

Julio Cesar Caraballo

Por haber completado la capacitación sobre

INOCUIDAD DE LA CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS
de 8 horas de duración

Dada los días 26 y 27 de mayo de 2022, en Santo Domingo, República Dominicana



Odalis Paulino
Facilitador



Brian Rudert
Director de Trasa

Temas

1. Inocuidad de los alimentos: generalidades
2. Responsabilidad del manipulador de alimentos
3. Buenas prácticas de higiene en los manipuladores de carnes y productos cárnicos
4. Higiene del establecimiento de expendio de carne y productos cárnicos
5. Mantenimiento de la inocuidad durante el transporte de carne y productos cárnicos
6. Documentación necesaria para el acceso al mercado de carne y productos cárnicos

