

Diploma

Los que suscriben, el Presidente Ejecutivo y el Director Académico de la **ESCUELA NACIONAL DE GASTRONOMÍA DEL PERÚ**, otorgan el presente diploma a:

Fabian Yoshinori Araki Leon

En mérito de haber culminado satisfactoriamente y aprobado el Diplomado Especializado en:

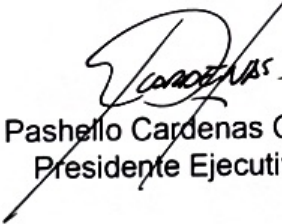
BPM

(Buenas prácticas de manipulación en restaurantes y servicios afines)

Realizado del 17 de mayo al 5 de julio del presente año, con una duración total de doscientas ochenta (280) horas académicas lectivas, cumpliendo con los requisitos académicos exigidos por el respectivo programa de especialización.

Estando a lo acordado por la dirección académica en sesión de julio de 2017, se expide el presente DIPLOMA para que se reconozca su especialización y goce de los derechos y prerrogativas que el mismo le conceden.

Dado y firmado en Lima, 05 de julio del 2017


Pashello Cardenas Olivares
Presidente Ejecutivo




Denny H. Tica Bende
Director Académico



Constancia

La Dirección Académica de Formación y Capacitación, hace constar que: **Fabian Yoshinori Araki Leon** concluyó satisfactoriamente el Diplomado de Especialización en:

BPM

(Buenas prácticas de manipulación a restaurantes y servicios afines)

MÓDULOS DE ESTUDIO:

MÓDULO I: Introducción a la higiene e inocuidad alimentaria / normativa sanitaria / términos y definiciones/ 5 claves para la inocuidad alimentaria (taller)

MÓDULO II: Las Buenas prácticas de manipulación y su aplicación de acuerdo a la norma: RM Nro. 363-2005/MINSA. Buenas prácticas del personal (higiene y salud del manipulador).

Lista de verificación diaria de higiene y salud del manipulador (taller).

MÓDULO III: Diseño sanitario para Restaurantes y Servicios Afines/ condiciones sanitarias/ vías de acceso. Tarea: Lay Out de un establecimiento de expendio de alimentos.

MÓDULO IV: Exposiciones: Lay out (planos) mediante la metodología de Muther. Importancia del Mantenimiento de las instalaciones y equipos.

MÓDULO V: Buenas prácticas de selección de proveedores, compras y recepción de alimentos. Taller: elaboración de fichas técnicas.

MÓDULO VI: Buenas prácticas de almacenamiento. Conservación adecuada de los alimentos. Taller: manejo adecuado de termómetros. Buenas prácticas de cocción y servicio.

MÓDULO VII: Plan de higiene y saneamiento. Limpieza y saneamiento. Procedimientos de sanitización. Calidad del agua y Manejo integrado de plagas y vectores.

MÓDULO VIII: ETA's y consecuencias. Identificación de peligros y análisis de medidas preventivas. Introducción a HACCP.

desarrollado del 17 de mayo al 05 de julio del 2017, el cual consta de un total de 280 horas académicas lectivas; obteniendo la siguiente calificación final:

17.00 (Diecisiete y 00/100)

A los cinco días del mes de julio del año dos mil diecisiete.


Gerommy P. Cardenas Oliva
Presidente Ejecutivo


Penny H. Tica Berdezú
Director Académico



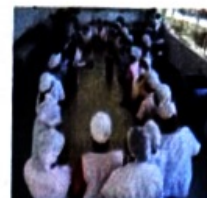


La calificación es vigesimal. Para aprobar una asignatura se requiere una calificación de 13.00 puntos



PRECISION

INTERNATIONAL S.A.



CONSTANCIA DE CAPACITACIÓN DEL PERSONAL N° 0908 – 2018

Por el presente documento se deja constancia que nuestra empresa **PRECISION INTERNATIONAL S.A.**, ha realizado una charla de capacitación en los siguientes temas:

- HACCP.

Realizado el día 08 de Setiembre del 2018, al personal de la empresa **AMKHA OPERACIONES S.A.C.**, durante un tiempo de 04 horas efectivas.

PARTICIPANTE:

- **FABIAN YOSHINORI ARAKI LEON – GERENTE GENERAL**
DNI : 45278761

Se expide la presente a solicitud del interesado.

Atentamente.

PRECISION INTERNATIONAL S.A.

Patricia Jenny Jauregui Orozco
JEFE DEPARTAMENTO DE CAPACITACIÓN



PRECISION INTERNATIONAL S.A.

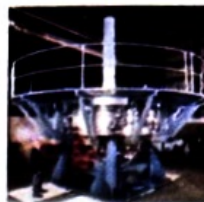
Lic. Luis Miguel Lázaro Rojas
DIRECTOR GERENTE

Lima, 10 de Setiembre del 2018



PRECISION

INTERNATIONAL S.A.



CONSTANCIA DE CAPACITACIÓN DEL PERSONAL N° 0906- 2018

Por el presente documento se deja constancia que nuestra empresa **PRECISION INTERNATIONAL S.A.**, ha realizado una charla de capacitación en los siguientes temas:

- HACCP.

Realizado el día 08 de Setiembre del 2018 al personal de la empresa **AMKHA OPERACIONES S.A.C.**, durante un tiempo de 04 horas efectivas.

PARTICIPANTE:

- **FERNANDO JUAREZ CERCADO - ADMINISTRADOR**
DNI : 43856701

Se expide la presente a solicitud del interesado.

Atentamente.

PRECISION INTERNATIONAL S.A.

Patricia Jenny Jauregui Orozco
JEFE DEPARTAMENTO DE CAPACITACIÓN



PRECISION INTERNATIONAL S.A.

Lic. Luis Miguel Lázaro Rojas
DIRECTOR GERENTE

Lima, 10 de Setiembre del 2018



PRECISION

INTERNATIONAL S.A.



CONSTANCIA DE CAPACITACIÓN DEL PERSONAL N° 0903- 2018

Por el presente documento se deja constancia que nuestra empresa **PRECISIÓN INTERNATIONAL S.A.**, ha realizado una charla de capacitación en los siguientes temas:

- HACCP.

Realizado el día 08 de Setiembre del 2018 al personal de la empresa **AMKHA OPERACIONES S.A.C.**, durante un tiempo de 04 horas efectivas.

PARTICIPANTE:

- **CECILIA EYZAGUIRRE ROJAS - NUTRICIONISTA**
DNI : 46371566

Se expide la presente a solicitud del interesado.

Atentamente.

PRECISION INTERNATIONAL S.A.

Patricia Jenny Jauregui Orozco
JEFE DEPARTAMENTO DE CAPACITACIÓN



PRECISION INTERNATIONAL S.A.

Lic. Luis Miguel Lazaro Rojas
DIRECTOR GERENTE

Lima, 10 de Setiembre del 2018