

CERTIFICADO DE FORMACIÓN

GESTIÓN DE ALÉRGENOS

FORMACIÓN IMPARTIDA POR ASONAMAN, S.L. NIFB87602843
C/ VICENTE FUENTES SANSANO, 37 A · 03205 ELCHE - ALICANTE · TEL: 900 696 550 · WWW.ASONAMAN.ES
TELEFORMACIÓN CONFORME A LA NORMA UNE 66181:2012 DE GESTIÓN DE LA CALIDAD DE LA FORMACIÓN
VIRTUAL. REGLAMENTO (UE) 1169/2011, SOBRE LA INFORMACIÓN ALIMENTARIA FACILITADA AL CONSUMIDOR.
CERTIFICADO VÁLIDO EN TODA ESPAÑA



HA SUPERADO CON ÉXITO LA FORMACIÓN EN:
GESTIÓN DE ALÉRGENOS

NOMBRE DEL ALUMNO
APELLIDOS DEL ALUMNO
EJEMPLO

ASONAMAN, S.L. Certifica que el alumno tras superar con éxito la formación en **GESTIÓN DE ALÉRGENOS**, ha adquirido los conocimientos que le capacitan para el desarrollo del conjunto de competencias de la actividad laboral que requiera los siguientes objetivos de formación:

- Conocer los mecanismos por los que actúan las alergias y las intolerancias alimentarias, así como su sintomatología.
- Saber qué es y cómo actuar ante un caso de anafilaxia.
- Saber qué es un alérgeno e identificar los 14 alimentos alérgenos sobre los que hay que informar al cliente.
- Saber que no está recomendado el uso de guantes de látex para manipular alimentos.
- Conocer qué son las contaminaciones cruzadas y las trazas, y cómo evitarlas.
- Reconocer la Gestión del Riesgo de Alérgenos como un sistema integral, y aplicar las medidas oportunas.
- Saber informar correctamente al cliente sobre los alérgenos presentes en los alimentos no envasados.
- Ser capaz de elaborar correctamente un menú libre de gluten.
- Poder ofrecer alternativas alimentarias a los clientes que sufran alguna alergia o intolerancia alimentaria.
- Elaborar su propia carta de alérgenos y mantenerla actualizada.
- Conocer sus obligaciones como operador del sector agroalimentario.
- Conocer los problemas relacionados con una errónea gestión de alérgenos.
- Conocer y saber aplicar la legislación referida a la presencia de alérgenos en alimentos.

Formación Inicial: **01/10/2019** Última formación continua: **26/08/2022**

EL CÁLCULO TOTAL DE HORAS DE FORMACIÓN INICIAL ES DE: 10 HORAS

Asonaman recomienda realizar la formación continua gratuita anualmente para actualizar sus conocimientos

PROGRAMA DE FORMACIÓN EN GESTIÓN DE ALÉRGENOS

- | | |
|---------------------------------------|--|
| 01 - Introducción. | 06 - Celiaquía. |
| 02 - Alergias e intolerancias. | 07 - Productos sustitutivos. |
| 03 - Alérgenos y trazas. | 08 - Elaboración de la carta de alérgenos. |
| 04 - Gestión del riesgo de alérgenos. | 09 - Normativa aplicable. |
| 05 - Protocolo de gestión de pedidos. | |

Manual con el plan de formación detallado disponible en www.asonaman.es

Tutor responsable de la formación:
D. Juan B. Magán Covas
DOCENTE DE F.P. PARA EL EMPLEO
Registro: 20/18/553/SSCE0110

asonaman

Versión 1.0

Copia auténtica válida como original según Ley 39/2015 al poder comprobar la autenticidad de este documento en www.asonaman.es con el Código Seguro de Verificación (CSV) o escaneando el código QR.

CSV: **CBBUWIQRRRUJDZNVKKAFFTDZUKKR**

Firma electrónica reconocida según Ley 59/2003

Firmado por: 48365521V

JUAN BERNARDO MAGAN COVES

Fecha: 26/10/2022 19:31:22



Certificado Nº
G189095

Este certificado está vinculado a la factura Nº **W2021/10038** emitida por **ASONAMAN, S.L.**

CARNET DE FORMACIÓN GESTIÓN DE ALÉRGENOS

CONFORME
UNE 63187-2:2012
NORMA

**CARNET DE FORMACIÓN
GESTIÓN DE ALÉRGENOS**

FECHA
26/08/2022

Código QR
de verificación

NOMBRE
NOMBRE DEL ALUMNO

APELLIDOS
APELLIDOS DEL ALUMNO

DNI/NIE/PASAPORTE
EJEMPLO

CERTIFICADO
G189095

CÓDIGO SEGURO DE VERIFICACIÓN (CSV)
CSV: CBBUWIQRRUYDZWNWKAFFTDZUKKR



TELEFORMACIÓN SOBRE EL REGLAMENTO (UE) 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO, DE 25 DE OCTUBRE DE 2011, SOBRE LA INFORMACIÓN ALIMENTARIA FACILITADA AL CONSUMIDOR.

PROGRAMA DE FORMACIÓN EN GESTIÓN DE ALÉRGENOS

- 01 - Introducción.
- 02 - Alergias e intolerancias.
- 03 - Alérgenos y trazas.
- 04 - Gestión del riesgo de alérgenos.
- 05 - Protocolo de gestión de pedidos.
- 06 - Celiacía.
- 07 - Productos sustitutos.
- 08 - Elaboración de la carta de alérgenos.
- 09 - Normativa aplicable.

Tutor responsable de la formación:
DOCENTE DE F.P. PARA EL EMPLEO
D. Juan B. Magán Coves
Registro: 20/18/553/SSCE0110

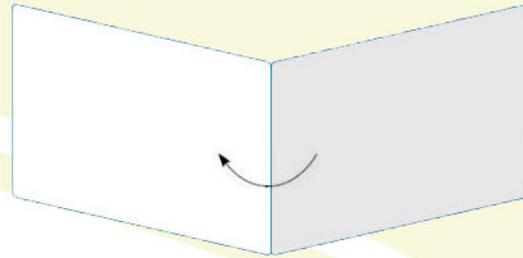
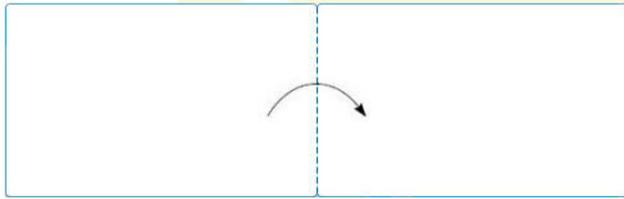


FORMACIÓN IMPARTIDA POR
ASONAMAN, S.L.CIF B87602843
VICENTE FUENTES SANSANO, 37
A - 03205 Eliche - ALICANTE

Tel: 900 696 550

WWW.ASONAMAN.ES

Versión 1.0



(Recortar, doblar por el centro y plastificar)

DIPLOMA DE FORMACIÓN GESTIÓN DE ALÉRGENOS

**DIPLOMA DE FORMACIÓN
MANIPULADOR DE ALIMENTOS**

FORMACIÓN IMPARTIDA POR ASONAMAN, S.L. ALICANTE
VICENTE FUENTES SANSANO, 37 A - 03205 ELICHE - ALICANTE - TEL: 900 696 550 - WWW.ASONAMAN.ES
TELEFORMACIÓN SOBRE EL REGLAMENTO (UE) 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO, DE 25 DE OCTUBRE DE 2011, SOBRE LA INFORMACIÓN ALIMENTARIA FACILITADA AL CONSUMIDOR.
MÓDULO DE ALERGENOS Y TRAZAS. DOCUMENTO DE VERIFICACIÓN DEL COMERCIO DE 26 DE ABRIL DE 2018. ANEXO 3, CAPÍTULO 10. REGISTRO DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS Y ALIMENTOS PARA BEBÉS Y ALIMENTOS PARA NIÑOS. REGISTRO: 20/18/553/SSCE0110

HA RECIBIDO CON ÉXITO FORMACIÓN EN:
HIGIENE ALIMENTARIA ADICIONADA A SU ACTIVIDAD LABORAL.

**NOMBRE Y
APELLIDOS ALUMNO
DOCUMENTO**

Tutor responsable de la formación:
D. Juan Bernardo Magán Coves
DOCENTE DE F.P. PARA EL EMPLEO
Registro: 20/18/553/SSCE0110

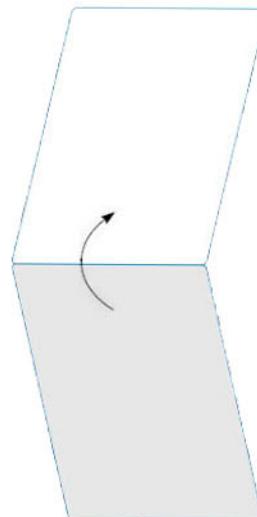
asonaman

asonaman
TEL: 900 696 550

PROGRAMA DE FORMACIÓN EN HIGIENE ALIMENTARIA Y ADICIONADA A SU ACTIVIDAD LABORAL

EL COMPLETO TOTAL DE HORAS DE FORMACIÓN ES DE: 24 HORAS

ACTIVIDAD LABORAL	HORAS	CENTRO
Manipulación de alimentos	24	ASONAMAN



(Doblar por el centro y enmarcar)

DIPLOMA DE FORMACIÓN GESTIÓN DE ALÉRGENOS

FORMACIÓN IMPARTIDA POR ASONAMAN, S.L. NIF B87602843
VICENTE FUENTES SANSANO, 37 A · 03205 ELCHE - ALICANTE · TEL: 900 696 550 · WWW.ASONAMAN.ES
TELEFORMACIÓN CONFORME A LA NORMA UNE 66181:2012 DE GESTIÓN DE LA CALIDAD DE LA FORMACIÓN
VIRTUAL. REGLAMENTO (UE) 1169/2011, SOBRE LA INFORMACIÓN ALIMENTARIA FACILITADA AL CONSUMIDOR.
CERTIFICADO VÁLIDO EN TODA ESPAÑA



HA SUPERADO CON ÉXITO LA FORMACIÓN EN:
GESTIÓN DE ALÉRGENOS

NOMBRE DEL ALUMNO
APELLIDOS DEL ALUMNO
EJEMPLO

Tutor responsable de la formación:
D. Juan B. Magán Covés
DOCENTE DE F.P. PARA EL EMPLEO
Registro: 20/18/553/SSCE0110

Copia auténtica válida como original según Ley 39/2015 al poder
comprobarse la autenticidad de este documento
en www.asonaman.es con el Código Seguro de Verificación (CSV)
o escaneando el código QR.
CSV: **CBBUWIQRRRUYZDNWKKAFFTDZUKKR**



Certificado Nº
G189095

Firma electrónica reconocida según Ley 59/2003
Firmado por: 48365521V
JUAN BERNARDO MAGAN COVES
Fecha: 26/10/2022 19:31:23



Versión 1.0

Este diploma ha sido facturado por ASONAMAN, S.L. con la factura Nº W2021/10038



Manual con el plan de formación detallado disponible en www.asonaman.es
TEL: 900 696 550

WWW.ASONAMAN.ES

- 01 - Introducción.
- 02 - Alergias e intolerancias.
- 03 - Alérgenos y trazas.
- 04 - Gestión del riesgo de alérgenos.
- 05 - Protocolo de gestión de pedidos.

PROGRAMA DE FORMACIÓN EN GESTIÓN DE ALÉRGENOS

Asonaman recomienda realizar la formación continua gratuita anualmente para actualizar sus conocimientos

EL COMPUTO TOTAL DE HORAS DE FORMACIÓN INICIAL ES DE: 10 HORAS

Formación Inicial: 01/10/2019 Última formación continua: 26/08/2022

- Conocer los mecanismos por los que actúan las alergias y las intolerancias alimentarias, así como su sintomatología.
- Saber qué es y cómo actuar ante un caso de anafilaxia.
- Saber qué es un alérgeno e identificar los 14 alimentos alérgenos sobre los que hay que informar al cliente.
- Saber que no está recomendado el uso de guantes de látex para manipular alimentos.
- Reconocer que son las contaminaciones cruzadas y las trazas, y cómo evitarlas.
- Reconocer la Gestión del Riesgo de Alérgenos como un sistema integral, y aplicar las medidas oportunas.
- Saber informar correctamente al cliente sobre los alérgenos presentes en los alimentos no envasados.
- Ser capaz de elaborar correctamente un menú libre de gluten.
- Poder ofrecer alternativas a los clientes que sufran alguna alergia o intolerancia alimentaria.
- Elaborar su propia carta de alérgenos y mantenerla actualizada.
- Conocer sus obligaciones como operador del sector agroalimentario.
- Conocer los problemas relacionados con una errónea gestión de alérgenos.
- Conocer y saber aplicar la legislación referida a la presencia de alérgenos en alimentos.

ASONAMAN, S.L. Certifica que el alumno tras superar con éxito la formación en GESTIÓN DE ALÉRGENOS, ha adquirido los conocimientos que le capacitan para el desarrollo del conjunto de competencias de la actividad laboral que requiera los siguientes objetivos de formación: