

# CERTIFICADO DE FORMACIÓN

## IMPLANTACIÓN Y MANTENIMIENTO DE SISTEMAS DE AUTOCONTROL BASADOS EN EL APPCC

FORMACIÓN IMPARTIDA POR ASONAMAN, S.L. NIFB87602843

C/ VICENTE FUENTES SANSANO, 37 A · 03205 ELCHE - ALICANTE · TEL: 900 696 550 · WWW.ASONAMAN.ES  
DE ACUERDO CON EL REGLAMENTO 852/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO DEL CONSEJO DE 29 DE ABRIL DE 2004, ANEXO II, CAPÍTULO XII. TELEFORMACIÓN CONFORME A LA NORMA UNE 66181:2012 - CERTIFICADO VÁLIDO EN TODA ESPAÑA.



HA SUPERADO CON ÉXITO LA FORMACIÓN EN:  
APLICACIÓN DE LOS PRINCIPIOS DEL APPCC

**NOMBRE DEL ALUMNO**  
**APELLIDOS DEL ALUMNO**  
EJEMPLO

**ASONAMAN, S.L.** Certifica que el alumno tras superar con éxito la formación en **IMPLANTACIÓN Y MANTENIMIENTO DE SISTEMAS DE AUTOCONTROL BASADOS EN EL APPCC**, 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 motivos que generaron la creación e implantación del sistema APPCC en la Industria Alimentaria.
- Conocer qué es y para qué sirve el sistema de autocontrol APPCC.
- Ser consciente de la importancia de su correcta aplicación para la industria agroalimentaria.
- Conocer los principios generales en los que se basa el sistema APPCC.
- Comprender y manejar terminología específica del sistema APPCC.
- Saber realizar un correcto análisis de peligros adaptado a la actividad laboral de la industria agroalimentaria.
- Saber identificar correctamente los Puntos de Control Críticos (PCC).
- Saber aplicar los límites críticos y los criterios de vigilancia para los PCC.
- Saber establecer las acciones correctoras cuando la vigilancia detecte una desviación respecto a un límite crítico.
- Saber establecer procedimientos de verificación para confirmar que el sistema de APPCC funciona eficazmente.
- Saber establecer y gestionar de forma eficaz los registros de datos que documenten el sistema APPCC.
- Saber gestionar los Requisitos Previos de Higiene y Trazabilidad (RPHT) sobre los que se sustenta el sistema APPCC.

Formación Inicial: 11/12/2019 Última formación continua: 26/08/2022

**EL CÁLCULO TOTAL DE HORAS DE FORMACIÓN INICIAL ES DE: 30HORAS**

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

### PROGRAMA DE FORMACIÓN EN IMPLANTACIÓN Y MANTENIMIENTO DE SISTEMAS DE AUTOCONTROL BASADOS EN EL APPCC

- 01 - Introducción.
- 02 - ¿Qué es el APPCC?.
- 03 - Consideraciones previas a la implantación de un sistema APPCC en la industria agroalimentaria.
- 04 - Peligros que pueden afectar a los alimentos.
- 05 - Prerrequisitos de Higiene y Trazabilidad.
- 06 - APPCC.

Manual con el plan de formación detallado disponible en [www.asonaman.es](http://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](http://www.asonaman.es) con el Código Seguro de Verificación (CSV) o escaneando el código QR.

CSV: **CBBUWIQRRRUVDZBBBKAFFTDZUKKC**

Firma electrónica reconocida según Ley 59/2003

Firmado por: 48365521V

JUAN BERNARDO MAGAN COVES

Fecha: 26/10/2022 19:31:25



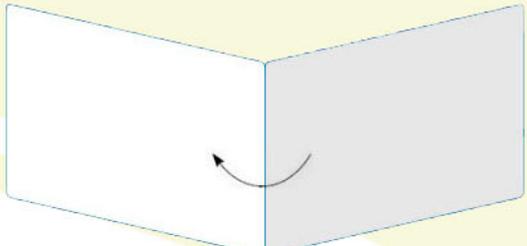
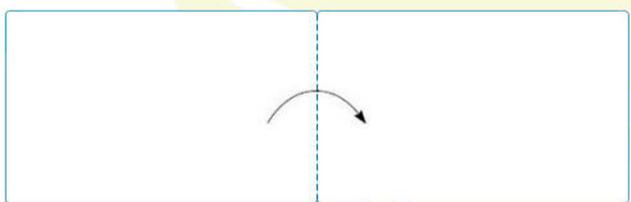
Certificado Nº  
**A189095**

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

# CARNET DE FORMACIÓN IMPLANTACIÓN Y MANTENIMIENTO DE SISTEMAS DE AUTOCONTROL BASADOS EN EL APPCC

		<b>CARNET DE FORMACIÓN</b> IMPLANTACIÓN Y MANTENIMIENTO DE SISTEMAS DE AUTOCONTROL BASADOS EN EL APPCC	
FECHA	26/08/2022	Código QR de verificación	
NOMBRE	NOMBRE DEL ALUMNO		
APELLIDOS	APELLIDOS DEL ALUMNO		
DNI/NIE/PASAPORTE	CERTIFICADO		
EJEMPLO	A189095		
CÓDIGO SEGURO DE VERIFICACIÓN (CSV)			
CSV: CBBUWIQRRUYDZBBKAFFTDZUKKC			
		TELEFORMACIÓN DE ACUERDO CON EL REGLAMENTO 852/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO, DE 29 DE ABRIL DE 2004, ANEXO II, CAPÍTULO XII.	
		<b>PROGRAMA DE FORMACIÓN EN IMPLANTACIÓN Y MANTENIMIENTO DE SISTEMAS DE                  AUTOCONTROL BASADOS EN EL APPCC</b>	
		01 - Introducción. 02 - ¿Qué es el APPCC? 03 - Consideraciones previas a la implantación de un sistema APPCC en la industria agroalimentaria. 04 - Peligros que pueden afectar a los alimentos. 05 - Prerrequisitos de Higiene y Trazabilidad. 06 - APPCC.	Tutor responsable de la formación: DOCENTE DE F.P. PARA EL EMPLEO D. Juan B. Magán Covas 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 IMPLANTACIÓN Y MANTENIMIENTO DE SISTEMAS DE AUTOCONTROL BASADOS EN EL APPCC

**DIPLOMA DE FORMACIÓN  
MANIPULADOR DE ALIMENTOS**

FORMACIÓN IMPARTIDA POR ASONAMAN, S.L. (C.I.F. B87602843) VICENTE FUENTES SANSANO, 37 A - 03205 ELICHE - ALICANTE - TEL. 900 696 550 - WWW.ASONAMAN.ES  
 TELEFORMACIÓN DE ACUERDO CON EL REGLAMENTO 852/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO, DE 29 DE ABRIL DE 2004, ANEXO II, CAPÍTULO XII.

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 Covas  
 DOCENTE DE F.P. PARA EL EMPLEO  
 Registro: 20/18/553/SSCE0110



**asonaman**  
 WWW.ASONAMAN.ES  
 TEL. 900 696 550

DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD LABORAL ADICIONADA A SU ACTIVIDAD LABORAL

1.1. Plazo de validez de la actividad laboral.

1.2. Descripción de la actividad laboral.

1.3. Descripción de la actividad laboral.

1.4. Descripción de la actividad laboral.

1.5. Descripción de la actividad laboral.

1.6. Descripción de la actividad laboral.

1.7. Descripción de la actividad laboral.

1.8. Descripción de la actividad laboral.

1.9. Descripción de la actividad laboral.

1.10. Descripción de la actividad laboral.

1.11. Descripción de la actividad laboral.

1.12. Descripción de la actividad laboral.

1.13. Descripción de la actividad laboral.

1.14. Descripción de la actividad laboral.

1.15. Descripción de la actividad laboral.

1.16. Descripción de la actividad laboral.

1.17. Descripción de la actividad laboral.

1.18. Descripción de la actividad laboral.

1.19. Descripción de la actividad laboral.

1.20. Descripción de la actividad laboral.

1.21. Descripción de la actividad laboral.

1.22. Descripción de la actividad laboral.

1.23. Descripción de la actividad laboral.

1.24. Descripción de la actividad laboral.

1.25. Descripción de la actividad laboral.

1.26. Descripción de la actividad laboral.

1.27. Descripción de la actividad laboral.

1.28. Descripción de la actividad laboral.

1.29. Descripción de la actividad laboral.

1.30. Descripción de la actividad laboral.

1.31. Descripción de la actividad laboral.

1.32. Descripción de la actividad laboral.

1.33. Descripción de la actividad laboral.

1.34. Descripción de la actividad laboral.

1.35. Descripción de la actividad laboral.

1.36. Descripción de la actividad laboral.

1.37. Descripción de la actividad laboral.

1.38. Descripción de la actividad laboral.

1.39. Descripción de la actividad laboral.

1.40. Descripción de la actividad laboral.

1.41. Descripción de la actividad laboral.

1.42. Descripción de la actividad laboral.

1.43. Descripción de la actividad laboral.

1.44. Descripción de la actividad laboral.

1.45. Descripción de la actividad laboral.

1.46. Descripción de la actividad laboral.

1.47. Descripción de la actividad laboral.

1.48. Descripción de la actividad laboral.

1.49. Descripción de la actividad laboral.

1.50. Descripción de la actividad laboral.

1.51. Descripción de la actividad laboral.

1.52. Descripción de la actividad laboral.

1.53. Descripción de la actividad laboral.

1.54. Descripción de la actividad laboral.

1.55. Descripción de la actividad laboral.

1.56. Descripción de la actividad laboral.

1.57. Descripción de la actividad laboral.

1.58. Descripción de la actividad laboral.

1.59. Descripción de la actividad laboral.

1.60. Descripción de la actividad laboral.

1.61. Descripción de la actividad laboral.

1.62. Descripción de la actividad laboral.

1.63. Descripción de la actividad laboral.

1.64. Descripción de la actividad laboral.

1.65. Descripción de la actividad laboral.

1.66. Descripción de la actividad laboral.

1.67. Descripción de la actividad laboral.

1.68. Descripción de la actividad laboral.

1.69. Descripción de la actividad laboral.

1.70. Descripción de la actividad laboral.

1.71. Descripción de la actividad laboral.

1.72. Descripción de la actividad laboral.

1.73. Descripción de la actividad laboral.

1.74. Descripción de la actividad laboral.

1.75. Descripción de la actividad laboral.

1.76. Descripción de la actividad laboral.

1.77. Descripción de la actividad laboral.

1.78. Descripción de la actividad laboral.

1.79. Descripción de la actividad laboral.

1.80. Descripción de la actividad laboral.

1.81. Descripción de la actividad laboral.

1.82. Descripción de la actividad laboral.

1.83. Descripción de la actividad laboral.

1.84. Descripción de la actividad laboral.

1.85. Descripción de la actividad laboral.

1.86. Descripción de la actividad laboral.

1.87. Descripción de la actividad laboral.

1.88. Descripción de la actividad laboral.

1.89. Descripción de la actividad laboral.

1.90. Descripción de la actividad laboral.

1.91. Descripción de la actividad laboral.

1.92. Descripción de la actividad laboral.

1.93. Descripción de la actividad laboral.

1.94. Descripción de la actividad laboral.

1.95. Descripción de la actividad laboral.

1.96. Descripción de la actividad laboral.

1.97. Descripción de la actividad laboral.

1.98. Descripción de la actividad laboral.

1.99. Descripción de la actividad laboral.

2. Descripción de la actividad laboral.

3. Descripción de la actividad laboral.

4. Descripción de la actividad laboral.

5. Descripción de la actividad laboral.

6. Descripción de la actividad laboral.

7. Descripción de la actividad laboral.

8. Descripción de la actividad laboral.

9. Descripción de la actividad laboral.

10. Descripción de la actividad laboral.

11. Descripción de la actividad laboral.

12. Descripción de la actividad laboral.

13. Descripción de la actividad laboral.

14. Descripción de la actividad laboral.

15. Descripción de la actividad laboral.

16. Descripción de la actividad laboral.

17. Descripción de la actividad laboral.

18. Descripción de la actividad laboral.

19. Descripción de la actividad laboral.

20. Descripción de la actividad laboral.

21. Descripción de la actividad laboral.

22. Descripción de la actividad laboral.

23. Descripción de la actividad laboral.

24. Descripción de la actividad laboral.

25. Descripción de la actividad laboral.

26. Descripción de la actividad laboral.

27. Descripción de la actividad laboral.

28. Descripción de la actividad laboral.

29. Descripción de la actividad laboral.

30. Descripción de la actividad laboral.

31. Descripción de la actividad laboral.

32. Descripción de la actividad laboral.

33. Descripción de la actividad laboral.

34. Descripción de la actividad laboral.

35. Descripción de la actividad laboral.

36. Descripción de la actividad laboral.

37. Descripción de la actividad laboral.

38. Descripción de la actividad laboral.

39. Descripción de la actividad laboral.

40. Descripción de la actividad laboral.

41. Descripción de la actividad laboral.

42. Descripción de la actividad laboral.

43. Descripción de la actividad laboral.

44. Descripción de la actividad laboral.

45. Descripción de la actividad laboral.

46. Descripción de la actividad laboral.

47. Descripción de la actividad laboral.

48. Descripción de la actividad laboral.

49. Descripción de la actividad laboral.

50. Descripción de la actividad laboral.

51. Descripción de la actividad laboral.

52. Descripción de la actividad laboral.

53. Descripción de la actividad laboral.

54. Descripción de la actividad laboral.

55. Descripción de la actividad laboral.

56. Descripción de la actividad laboral.

57. Descripción de la actividad laboral.

58. Descripción de la actividad laboral.

59. Descripción de la actividad laboral.

60. Descripción de la actividad laboral.

61. Descripción de la actividad laboral.

62. Descripción de la actividad laboral.

63. Descripción de la actividad laboral.

64. Descripción de la actividad laboral.

65. Descripción de la actividad laboral.

66. Descripción de la actividad laboral.

67. Descripción de la actividad laboral.

68. Descripción de la actividad laboral.

69. Descripción de la actividad laboral.

70. Descripción de la actividad laboral.

71. Descripción de la actividad laboral.

72. Descripción de la actividad laboral.

73. Descripción de la actividad laboral.

74. Descripción de la actividad laboral.

75. Descripción de la actividad laboral.

76. Descripción de la actividad laboral.

77. Descripción de la actividad laboral.

78. Descripción de la actividad laboral.

79. Descripción de la actividad laboral.

80. Descripción de la actividad laboral.

81. Descripción de la actividad laboral.

82. Descripción de la actividad laboral.

83. Descripción de la actividad laboral.

84. Descripción de la actividad laboral.

85. Descripción de la actividad laboral.

86. Descripción de la actividad laboral.

87. Descripción de la actividad laboral.

88. Descripción de la actividad laboral.

89. Descripción de la actividad laboral.

90. Descripción de la actividad laboral.

91. Descripción de la actividad laboral.

92. Descripción de la actividad laboral.

93. Descripción de la actividad laboral.

94. Descripción de la actividad laboral.

95. Descripción de la actividad laboral.

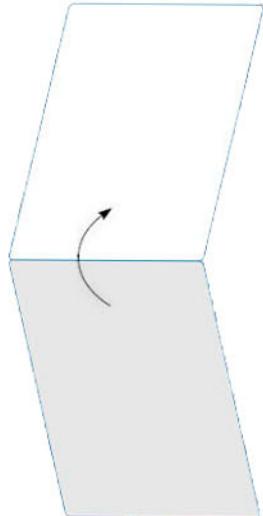
96. Descripción de la actividad laboral.

97. Descripción de la actividad laboral.

98. Descripción de la actividad laboral.

99. Descripción de la actividad laboral.

100. Descripción de la actividad laboral.



(Doblar por el centro y enmarcar)

# DIPLOMA DE FORMACIÓN

## IMPLANTACIÓN Y MANTENIMIENTO DE SISTEMAS DE AUTOCONTROL BASADOS EN EL APPCC

FORMACIÓN IMPARTIDA POR ASONAMAN, S.L. NIFB87602843  
VICENTE FUENTES SANSANO, 37 A · 03205 ELCHE - ALICANTE · TEL: 900 696 550 · WWW.ASONAMAN.ES  
DE ACUERDO CON EL REGLAMENTO 852/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO DEL CONSEJO DE 29 DE ABRIL DE  
2004, ANEXO II, CAPÍTULO XII. TELEFORMACIÓN CONFORME A LA NORMA UNE 66181:2012 - CERTIFICADO VÁLIDO  
EN TODA ESPAÑA.



HA SUPERADO CON ÉXITO LA FORMACIÓN EN:  
APLICACIÓN DE LOS PRINCIPIOS DEL APPCC

**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](http://www.asonaman.es) con el Código Seguro de Verificación (CSV)  
o escaneando el código QR.  
CSV: **CBBUWIQRRRUVDZBBGKAFFTDZUKKC**



Certificado Nº  
A189095

Firma electrónica reconocida según Ley 59/2003  
Firmado por: 48365521V  
JUAN BERNARDO MAGAN COVES  
Fecha: 26/10/2022 19:31:25



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](http://www.asonaman.es)  
TEL: 900 696 550  
WWW.ASONAMAN.ES

**PROGRAMA DE FORMACIÓN EN IMPLANTACIÓN Y MANTENIMIENTO DE SISTEMAS DE AUTOCONTROL BASADOS EN EL APPCC**

01 - Introducción  
02 - ¿Qué es el APPCC?  
03 - Consideraciones previas a la implantación de un sistema APPCC en la industria agroalimentaria  
04 - Peligros que pueden afectar a los alimentos  
05 - Prerrequisitos de Higiene y Trazabilidad  
06 - APPCC

**EL COMPUTO TOTAL DE HORAS DE FORMACIÓN INICIAL ES DE: 30 HORAS**  
Asonaman recomienda realizar la formación continua gratuita anualmente para actualizar sus conocimientos

Formación Inicial: 11/12/2019 Última formación continua: 26/08/2022

ASONAMAN, S.L. Certifica que el alumno tras superar con éxito la formación en IMPLANTACIÓN Y MANTENIMIENTO DE SISTEMAS DE AUTOCONTROL BASADOS EN EL APPCC, 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 motivos que generan la creación e implantación del sistema APPCC en la Industria Alimentaria.
- Conocer que es y para qué sirve el sistema de autocontrol APPCC.
- Ser consciente de la importancia de su correcta aplicación para la industria agroalimentaria.
- Conocer los principios generales en los que se basa el sistema APPCC.
- Comprender y manejar terminología específica del sistema APPCC.
- Saber realizar un correcto análisis de peligros adaptado a la actividad laboral de la industria agroalimentaria.
- Saber identificar correctamente los Puntos de Control Críticos (PCC).
- Saber aplicar los límites críticos y los criterios de vigilancia para los PCC.
- Saber establecer las acciones correctoras cuando la vigilancia detecta una desviación respecto a un límite crítico.
- Saber establecer procedimientos de verificación para confirmar que el sistema de APPCC funciona eficazmente.
- Saber establecer y gestionar de forma eficaz los registros de datos que documenten el sistema APPCC.
- Saber gestionar los Requisitos Previos de Higiene y Trazabilidad (RPHT) sobre los que se sustenta el sistema APPCC.