

# CERTIFICADO DE FORMACIÓN

## MEDIDAS DE PREVENCIÓN ANTE EL COVID-19

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, CONFORME A LA LEY 31/1995, SOBRE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES Y EL RD LEGISLATIVO  
5/2000 SOBRE INFRACCIONES Y SANCIONES EN EL ORDEN SOCIAL. - CERTIFICADO VÁLIDO EN TODA ESPAÑA.



HA SUPERADO CON ÉXITO LA FORMACIÓN EN:  
MEDIDAS ANTE EL COVID-19 EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

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

**ASONAMAN, S.L.** Certifica que el alumno tras superar con éxito la formación en **MEDIDAS DE PREVENCIÓN ANTE EL COVID-19**, 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 la estructura y características del virus.
- Saber sus síntomas y cómo afecta a nuestro organismo.
- Conocer los medios y la velocidad de propagación del virus.
- Conocer los sistemas de diagnóstico actuales.
- Saber las medidas a aplicar en tu empresa para preservar la seguridad de los alimentos, los empleados y los clientes.
- Saber utilizar correctamente las fichas de trabajo que ha elaborado ASONAMAN para la prevención de los riesgos laborales y sanitarios derivados del COVID-19.
- Conocer los mitos e información falsa que circula por diferentes medios sobre aspectos relacionados con el COVID-19.
- Elegir fuentes fiables de información sobre el COVID-19.

Formación Inicial: **25/05/2020** Última formación continua: **26/08/2022**

**EL CÁLCULO TOTAL DE HORAS DE FORMACIÓN INICIAL ES DE: 5HORAS**

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

### PROGRAMA DE FORMACIÓN EN MEDIDAS DE PREVENCIÓN ANTE EL COVID-19

01 - Qué es el COVID-19.  
02 - Sintomatología.  
03 - Propagación.  
04 - Diagnóstico.

05 - Medidas de prevención.  
06 - Mitos sobre el COVID-19.  
07 - Fuentes fiables de información.

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: **CBBUWIQRRRUYDZBBMKAFFTDZUKCZ**

Firma electrónica reconocida según Ley 59/2003

Firmado por: 48365521V

JUAN BERNARDO MAGAN COVES

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



Certificado Nº  
**C189095**

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

# CARNET DE FORMACIÓN MEDIDAS DE PREVENCIÓN ANTE EL COVID-19

**CONFORME**  
UNE 63187-2012  
**NORMA**

**CARNET DE FORMACIÓN**  
MEDIDAS DE PREVENCIÓN ANTE EL COVID-19

FECHA  
26/08/2022

Código QR  
de verificación

NOMBRE  
NOMBRE DEL ALUMNO

APELLIDOS  
APELLIDOS DEL ALUMNO

DNI/NIE/PASAPORTE  
EJEMPLO

CERTIFICADO  
C189095

CÓDIGO SEGURO DE VERIFICACIÓN (CSV)  
CSV: CBBUWIQRRUYDZBBMKAFFTDZUKCZ



TELEFORMACIÓN DE ACUERDO CON LA LEY 31/1995 SOBRE PREVENCIÓN DE RIESGOS  
LABORALES Y EL REAL DECRETO LEGISLATIVO 5/2000.

**PROGRAMA DE FORMACIÓN EN MEDIDAS DE PREVENCIÓN ANTE EL COVID-19**

- 01 - Qué es el COVID-19.
- 02 - Sintomatología.
- 03 - Propagación.
- 04 - Diagnóstico.
- 05 - Medidas de prevención.
- 06 - Mitos sobre el COVID-19.
- 07 - Fuentes fiables de información.

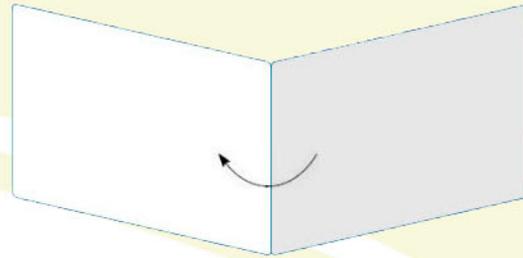
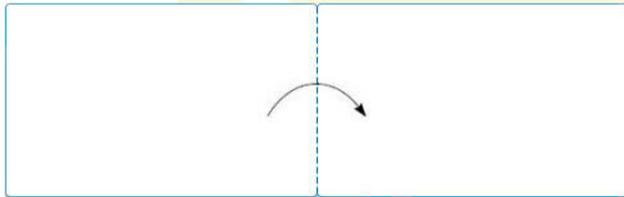
Tutor responsable de la formación:  
DOCENTE DE F.P. PARA EL EMPLEO  
D. Juan B. Magán Covés  
Registro: 20/18/553/SSCE0110

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 MEDIDAS DE PREVENCIÓN ANTE EL COVID-19

**DIPLOMA DE FORMACIÓN**  
**MANIPULADOR DE ALIMENTOS**

FORMACIÓN IMPARTIDA POR ASONAMAN, S.L. (Nº REGISTRO: 20/18/553/SSCE0110) VICENTE FUENTES SANSANO, 37 A - 03205 Eliche - ALICANTE. TEL: 900 696 550. WWW.ASONAMAN.ES  
TELEFORMACIÓN DE ACUERDO CON LA LEY 31/1995 SOBRE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES Y EL REAL DECRETO LEGISLATIVO 5/2000.  
FORMACIÓN IMPARTIDA POR ASONAMAN, S.L. (Nº REGISTRO: 20/18/553/SSCE0110) VICENTE FUENTES SANSANO, 37 A - 03205 Eliche - ALICANTE. TEL: 900 696 550. WWW.ASONAMAN.ES

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

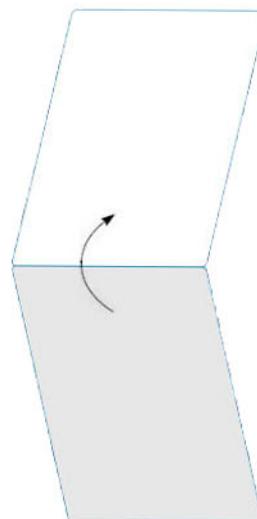
asonaman

asonaman

TEL: 900 696 550

WWW.ASONAMAN.ES

01 - Metodología de enseñanza y evaluación de la formación.  
02 - Organización de la formación y del centro de formación.  
03 - Características de los centros de formación y de los alumnos.  
04 - Características de los centros de formación y de los alumnos.  
05 - Características de los centros de formación y de los alumnos.  
06 - Características de los centros de formación y de los alumnos.  
07 - Características de los centros de formación y de los alumnos.  
08 - Características de los centros de formación y de los alumnos.  
09 - Características de los centros de formación y de los alumnos.  
10 - Características de los centros de formación y de los alumnos.  
11 - Características de los centros de formación y de los alumnos.  
12 - Características de los centros de formación y de los alumnos.  
13 - Características de los centros de formación y de los alumnos.  
14 - Características de los centros de formación y de los alumnos.  
15 - Características de los centros de formación y de los alumnos.  
16 - Características de los centros de formación y de los alumnos.  
17 - Características de los centros de formación y de los alumnos.  
18 - Características de los centros de formación y de los alumnos.  
19 - Características de los centros de formación y de los alumnos.  
20 - Características de los centros de formación y de los alumnos.



(Doblar por el centro y enmarcar)

# DIPLOMA DE FORMACIÓN MEDIDAS DE PREVENCIÓN ANTE EL COVID-19

FORMACIÓN IMPARTIDA POR ASONAMAN, S.L. NIFB87602843  
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, CONFORME A LA LEY 31/1995, SOBRE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES Y EL RD LEGISLATIVO  
5/2000 SOBRE INFRACCIONES Y SANCIONES EN EL ORDEN SOCIAL. - CERTIFICADO VÁLIDO EN TODA ESPAÑA.



HA SUPERADO CON ÉXITO LA FORMACIÓN EN:  
MEDIDAS ANTE EL COVID-19 EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

**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: **CBBUWIQRRRUVDZBBMKAFFTDZUKCZ**



Certificado Nº  
C189095

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



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

## PROGRAMA DE FORMACIÓN EN MEDIDAS DE PREVENCIÓN ANTE EL COVID-19

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

### EL COMPUTO TOTAL DE HORAS DE FORMACIÓN INICIAL ES DE: 5HORAS

Formación Inicial: 25/05/2020 Última formación continua: 26/08/2022

- 01 - Qué es el COVID-19.
- 02 - Sintomatología.
- 03 - Propagación.
- 04 - Diagnóstico.

- 05 - Medidas de prevención.
- 06 - Mitos sobre el COVID-19.
- 07 - Fuentes fiables de información.

ASONAMAN, S.L. Certifica que el alumno tras superar con éxito la formación en MEDIDAS DE PREVENCIÓN ANTE EL COVID-19, 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 la estructura y características del virus.
- Saber sus síntomas y cómo afecta a nuestro organismo.
- Conocer los medios y la velocidad de propagación del virus.
- Conocer los sistemas de diagnóstico actuales.
- Saber las medidas a aplicar en tu empresa para preservar la seguridad de los alimentos, los empleados y los clientes.
- Saber utilizar correctamente las fichas de trabajo que ha elaborado ASONAMAN para la prevención de los riesgos laborales y sanitarios derivados del COVID-19.
- Conocer los mitos e información falsa que circula por diferentes medios sobre aspectos relacionados con el COVID-19.
- Elegir fuentes fiables de información sobre el COVID-19.