CERTIFICADO DE FORMACIÓN
CONTROL DE LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA LISTERIA EN ALIMENTOS LISTOS PARA EL CONSUMO

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, DE ACUERDO CON LOS REGLAMENTOS 852/2004 y 853/2004 RELATIVOS A LA HIGIENE DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS. - CERTIFICADO VÁLIDO EN TODA ESPAÑA.

HA SUPERADO CON ÉXITO LA FORMACIÓN EN:
CONTROL DE LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA LISTERIA EN ALIMENTOS LISTOS PARA EL CONSUMO

NOMBRE DEL ALUMNO
APELLIDOS DEL ALUMNO
EJEMPLO

ASONAMAN, S.L. Certifica que el alumno tras superar con éxito la formación en **CONTROL DE LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA LISTERIA EN ALIMENTOS LISTOS PARA EL CONSUMO**, 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 las características de la bacteria Listeria monocytogenes.
- Conocer los grupos de población con más riesgo de contraer una infección por Listeria monocytogenes.
- Conocer los factores que afectan al crecimiento de la bacteria y saber cómo controlarlos para evitar la proliferación bacteriana.
- Crear protocolos para asignar correctamente la vida útil de los alimentos que facilitan el crecimiento de Listeria en ellos.
- Reconocer los alimentos de mayor riesgo de crecimiento de Listeria monocytogenes, y los peligros concretos para cada tipo.
- Reconocer las principales fuentes de contaminación por Listeria monocytogenes en las industrias alimentarias.
- Establecer los Puntos Críticos de Control relacionados con la presencia de Listeria y seleccionar los límites críticos para cada PCC.
- Diseñar sistemas de trabajo que prevengan la aparición de Listeria monocytogenes.
- Conocer el reglamento 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos en los alimentos y más concretamente, aquellos apartados relacionados con la proliferación de Listeria monocytogenes.
- Realizar una correcta caracterización de los productos alimenticios para determinar si en ellos puede proliferar la Listeria monocytogenes o no.
- Realizar un Plan de Muestreo correcto y acorde a la legislación, según el tipo de producto que elabore la empresa.
- Realizar un análisis de tendencias y aplicar medidas correctoras en caso necesario para reconducir al proceso hasta que esté de nuevo bajo control.
- Desarrollar y aplicar los protocolos de actuación ante una crisis alimentaria por Listeria monocytogenes.

Formación Inicial: **27/05/2020** Última formación continua: **26/08/2022**

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

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

PROGRAMA DE FORMACIÓN EN CONTROL DE LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA LISTERIA EN ALIMENTOS LISTOS PARA EL CONSUMO

01 - Introducción.
02 - Factores que afectan al crecimiento y supervivencia de la Listeria monocytogenes.
03 - Alimentos de mayor riesgo de crecimiento de Listeria monocytogenes.
04 - Control de la Listeria en la industria alimentaria.
05 - Criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

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

Tutor responsable de la formación:
D. Juan B. Magán Coves
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: **CBBUWIQRRRUYDZBBGKAFFTDZUKCR***

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

Certificado Nº
L189095

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

CARNET DE FORMACIÓN
CONTROL DE LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA LISTERIA EN ALIMENTOS LISTOS PARA EL CONSUMO

CONFORME UNE66181:2012 NORMA

CARNET DE FORMACIÓN

CONTROL DE LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA LISTERIA EN ALIMENTOS LISTOS PARA EL CONSUMO

FECHA
26/08/2022

Código QR de verificación

NOMBRE
NOMBRE DEL ALUMNO

APELLIDOS
APELLIDOS DEL ALUMNO

DNI/NIE/PASAPORTE
EJEMPLO

CERTIFICADO
L189095

CÓDIGO SEGURO DE VERIFICACIÓN (CSV)
CSV: CBBUWIQRRRUYDZBBGKAFFTDZUKCR

TELEFORMACIÓN DE ACUERDO CON LOS REGLAMENTOS 852/2004 y 853/2004 RELATIVOS A LA HIGIENE DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS.

PROGRAMA DE FORMACIÓN EN CONTROL DE LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA LISTERIA EN ALIMENTOS LISTOS PARA EL CONSUMO

01 - Introducción.
02 - Factores que afectan al crecimiento y supervivencia de la Listeria monocytogenes.
03 - Alimentos de mayor riesgo de crecimiento de Listeria monocytogenes.
04 - Control de la Listeria en la industria alimentaria.
05 - Criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

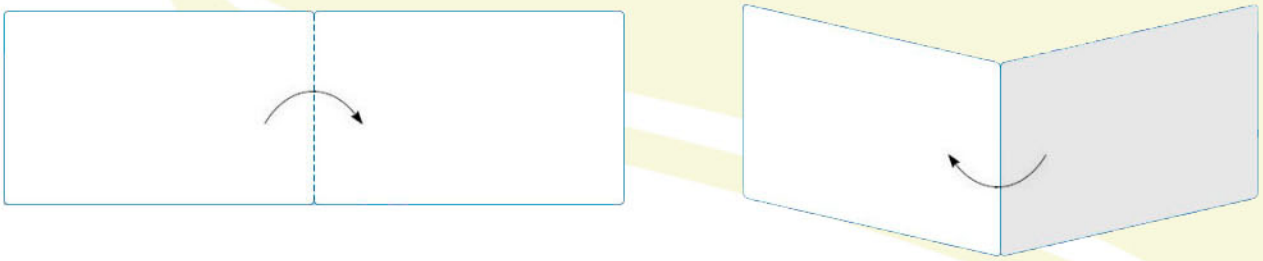
Tutor responsable de la formación:
DOCENTE DE F.P. PARA EL EMPLEO
D. Juan B. Magán Coves
Registro: 20/18/553/SSCE0110

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

Versión 1.0

Tel: 900 696 550

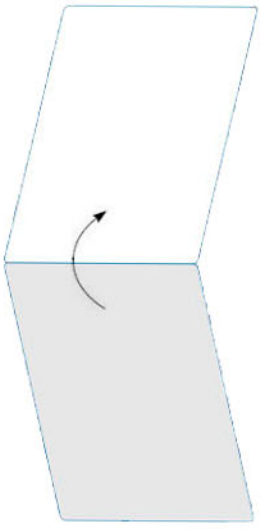
WWW.ASONAMAN.ES



(Recortar, doblar por el centro y plastificar)

DIPLOMA DE FORMACIÓN
CONTROL DE LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA LISTERIA EN ALIMENTOS LISTOS PARA EL CONSUMO

DIPLOMA DE FORMACIÓN
MANIPULADOR DE ALIMENTOS
HA RECIBIDO CON ÉXITO FORMACIÓN EN:
HIGIENE ALIMENTARIA ADECUADA A SU ACTIVIDAD LABORAL
NOMBRE Y APELLIDOS ALUMNO
DOCUMENTO
asonaman



(Doblar por el centro y enmarcar)

DIPLOMA DE FORMACIÓN
CONTROL DE LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA LISTERIA EN ALIMENTOS LISTOS PARA EL CONSUMO

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, DE ACUERDO CON LOS REGLAMENTOS 852/2004 y 853/2004 RELATIVOS A LA HIGIENE DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS. - CERTIFICADO VÁLIDO EN TODA ESPAÑA.

HA SUPERADO CON ÉXITO LA FORMACIÓN EN:

CONTROL DE LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA LISTERIA EN ALIMENTOS LISTOS PARA EL CONSUMO

NOMBRE DEL ALUMNO
APELLIDOS DEL ALUMNO

EJEMPLO

Tutor responsable de la formación:
D. Juan B. Magán Coves
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: **CBBUWIQRRRUYDZBBMKAFFTDZUKCR***

Certificado Nº L189095

Firma electrónica reconocida según Ley 59/2003
Firmado por: 48366521V
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

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

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

PROGRAMA DE FORMACIÓN EN CONTROL DE LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA LISTERIA EN ALIMENTOS LISTOS PARA EL CONSUMO

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

Formación Inicial: **27/05/2020** Última formación continua: **26/08/2022**

ASONAMAN, S.L. Certifica que el alumno tras superar con éxito la formación en CONTROL DE LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA LISTERIA EN ALIMENTOS LISTOS PARA EL CONSUMO, 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 las características de la bacteria Listeria monocytogenes.
- Conocer los grupos de población con más riesgo de contraer una infección por Listeria monocytogenes.
- Conocer los factores que afectan al crecimiento de la bacteria y saber cómo controlarlos para evitar la proliferación bacteriana.
- Crear protocolos para asignar correctamente la vida útil de los alimentos que facilitan el crecimiento de Listeria en ellos.
- Reconocer los alimentos de mayor riesgo de crecimiento de Listeria monocytogenes, y los peligros concretos para cada tipo.
- Reconocer las principales fuentes de contaminación por Listeria monocytogenes en las industrias alimentarias.
- Establecer los Puntos Críticos de Control relacionados con la presencia de Listeria y seleccionar los límites críticos para cada PCC.
- Diseñar sistemas de trabajo que prevengan la aparición de Listeria monocytogenes.
- Conocer el reglamento 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos en los alimentos y más concretamente, aquellos apartados relacionados con la proliferación de Listeria monocytogenes.
- Realizar una correcta caracterización de los productos alimenticios para determinar si en ellos puede proliferar la Listeria monocytogenes o no.
- Realizar un Plan de Muestreo correcto y acorde a la legislación, según el tipo de producto que elabore la empresa.
- Realizar un análisis de tendencias y aplicar medidas correctoras en caso necesario para reconducir al proceso hasta que éste de nuevo bajo control.
- Desarrollar y aplicar los protocolos de actuación ante una crisis alimentaria por Listeria monocytogenes.

01 - Introducción
02 - Factores que afectan al crecimiento y supervivencia de la Listeria monocytogenes
03 - Alimentos de mayor riesgo de crecimiento de Listeria monocytogenes
04 - Control de la Listeria en la industria alimentaria
05 - Criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios