CERTIFICADO DE FORMACIÓN

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

FORMACIÓN IMPARTIDA POR ASONAMAN, S.L. NIF: B87602843
C/VICENTE FUENTES SANSANO, 37 A · 03205 ELCHE - ALICANTE · TEL: 900 696 939 · WWW.ASONAMAN.ES
TELEFORMACIÓN CONFORME A LA NORMA UNE 66181:2012 DE GESTIÓN DE LA CALIDAD DE LA FORMACIÓN VIRTUAL. REGLAMENTO 852/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO DEL CONSEJO DE 29 DE ABRIL DE 2004, ANEXO II, CAPÍTULO XII. - CERTIFICADO VÁLIDO EN TODA ESPAÑA.

CONFORME UNE66181:2012 NORMA

HA SUPERADO CON ÉXITO LA FORMACIÓN EN:
HIGIENE ALIMENTARIA DE ACUERDO A SU ACTIVIDAD LABORAL.

MARIA
VALVERDE MONTESA
48232776M

ACTIVIDAD LABORAL	INICIAL	CONTINUA	ACTIVIDAD LABORAL	INICIAL	CONTINUA
Comidas preparadas	12/05/2020	--/--/----	Conservas vegetales	--/--/----	--/--/----
Minoristas de alimentación	--/--/----	--/--/----	Bebidas alcohólicas	--/--/----	--/--/----
Harinas y derivados	--/--/----	--/--/----	Bebidas no alcohólicas	--/--/----	--/--/----
Hortofrutícolas	--/--/----	--/--/----	Condimentos y especias	--/--/----	--/--/----
Carnes y derivados	--/--/----	--/--/----	Edulcorantes naturales y derivados	--/--/----	--/--/----
Leche y derivados	--/--/----	--/--/----	Estimulantes y derivados	--/--/----	--/--/----
Preparados alimenticios	--/--/----	--/--/----	Grasas comestibles	--/--/----	--/--/----
Helados y horchatas	--/--/----	--/--/----	Patatas fritas y aperitivos	--/--/----	--/--/----
Huevos y derivados	--/--/----	--/--/----	Aditivos alimentarios	--/--/----	--/--/----
Pescados, crustáceos, moluscos y derivados	--/--/----	--/--/----	Almacenamiento, envasado y distribución polivalente	--/--/----	--/--/----

EL CÓMPUTO 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 HIGIENE ALIMENTARIA

01 - Manipulación de alimentos y calidad alimentaria
02 - Alteración y contaminación de los alimentos
03 - Enfermedades causadas por los alimentos (I)
04 - Enfermedades causadas por los alimentos (II)
05 - Reglas higiénicas del manipulador de alimentos
06 - Compra, recepción, almacenamiento y conservación de los alimentos
07 - Limpieza, desinfección, desinsectación y desratización de los locales
08 - Características de las instalaciones, equipos y utensilios
09 - Control de calidad de los alimentos: sistema appcc
10 - Alergias alimentarias y latex
11 - Parte específica de la actividad laboral

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: **CBBUVJJDQQNBGPYIKKCFBHSKCKKA**

Firma electrónica cualificada según Ley 6/2020
Firmado por: 48365521V
JUAN BERNARDO MAGAN COVES
Fecha: 06/07/2025 23:36:02
Firma equivalente a manuscrita según Reglamento (UE) 910/2014

Certificado Nº
M268326

Este diploma ha sido facturado por ASONAMAN, S.L. con la factura Nº **Wundefined/undefined** emitida por **ASONAMAN, S.L.**

CONFORME UNE66181:2012 NORMA

CARNET DE FORMACIÓN
MANIPULADOR DE ALIMENTOS
HIGIENE ALIMENTARIA

FECHA
12/05/2020

Código QR de verificación

NOMBRE
MARIA

APELLIDOS
VALVERDE MONTESA

DNI/NIE/PASAPORTE
48232776M

CERTIFICADO
M268326

CÓDIGO SEGURO DE VERIFICACIÓN (CSV)
CBBUVJJDQQNBGPYIKKCFBHSKCKKA

TELEFORMACIÓN DE ACUERDO CON EL REGLAMENTO 852/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO, DE 29 DE ABRIL DE 2004, ANEXO II, CAPÍTULO XII.

PROGRAMA DE FORMACIÓN EN HIGIENE ALIMENTARIA

01 - Manipulación de alimentos y calidad alimentaria
02 - Alteración y contaminación de los alimentos
03 - Enfermedades causadas por los alimentos (I)
04 - Enfermedades causadas por los alimentos (II)
05 - Reglas higiénicas del manipulador de alimentos
06 - Compra, recepción, almacenamiento y conservación de los alimentos
07 - Limpieza, desinfección, desinsectación y desratización de los locales
08 - Características de las instalaciones, equipos y utensilios
09 - Control de calidad de los alimentos: sistema appcc
10 - Alergias alimentarias y latex
11 - Parte específica de la actividad laboral

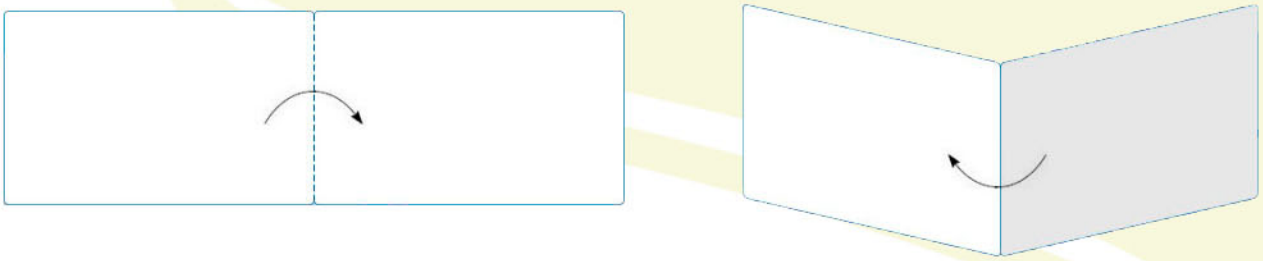
Tutor responsable de la formación:
D. Juan B. Magán Coves
DOCENTE DE F.P. PARA EL EMPLEO
Registro: 20/18/553/SSCE0110

FORMACIÓN IMPARTIDA POR
ASONAMAN, S.L. NIF: B87602843
VICENTE FUENTES SANSANO, 37 A · 03205 ELCHE - ALICANTE

Versión: 1.0

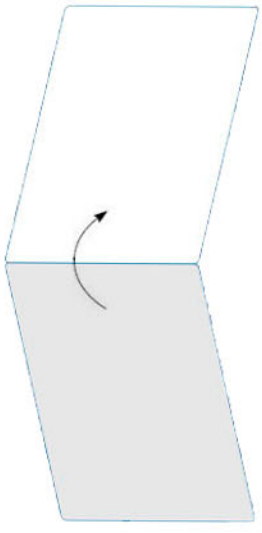
Tel: 900 696 939

www.asonaman.es



(Recortar, doblar por el centro y plastificar)





(Doblar por el centro y enmarcar)

DIPLOMA DE FORMACIÓN
MANIPULADOR DE ALIMENTOS

FORMACIÓN IMPARTIDA POR ASONAMAN, S.L. NIF: B87602843
C/VICENTE FUENTES SANSANO, 37 A · 03205 ELCHE - ALICANTE · TEL: 900 696 939 · WWW.ASONAMAN.ES
TELEFORMACIÓN CONFORME A LA NORMA UNE 66181:2012 DE GESTIÓN DE LA CALIDAD DE LA FORMACIÓN VIRTUAL. REGLAMENTO 852/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO DEL CONSEJO DE 29 DE ABRIL DE 2004, ANEXO II, CAPÍTULO XII. - CERTIFICADO VÁLIDO EN TODA ESPAÑA.

HA SUPERADO CON ÉXITO LA FORMACIÓN EN:
HIGIENE ALIMENTARIA DE ACUERDO A SU ACTIVIDAD LABORAL.

MARIA
VALVERDE MONTESA
48232776M

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 comprobar la autenticidad de este documento en www.asonaman.es con el Código Seguro de Verificación (CSV) o escaneando el código QR.
CSV: **CBBUVJJDQQNBGPYIKKCFBHSKCKKA**

Certificado Nº
M268326

Firma electrónica cualificada según Ley 6/2020
Firmado por: 48365521V
JUAN BERNARDO MAGAN COVES
Fecha: 06/07/2025, 23:36:02
Firma equivalente a manuscrita según
Reglamento (UE) 910/2014

Versión: 1.0

www.asonaman.es Tel: 900 696 939
Manual con el plan de formación detallado disponible en www.asonaman.es

PROGRAMA DE FORMACIÓN EN HIGIENE ALIMENTARIA

01 - Manipulación de alimentos y calidad alimentaria
02 - Alteración y contaminación de los alimentos
03 - Enfermedades causadas por los alimentos (I)
04 - Enfermedades causadas por los alimentos (II)
05 - Reglas higiénicas del manipulador de alimentos
06 - Compra, recepción, almacenamiento y conservación de los alimentos
07 - Limpieza, desinfección, desinsectación y desratización de los locales
08 - Características de las instalaciones, equipos y utensilios
09 - Control de calidad de los alimentos: sistema appcc
10 - Alergias alimentarias y latex
11 - Parte específica de la actividad laboral

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

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

ACTIVIDAD LABORAL	INICIAL	CONTINUA
Comidas preparadas	12/05/2020	--/--/----
Mineristas de alimentación	--/--/----	--/--/----
Harinas y derivados	--/--/----	--/--/----
Hortofrutícolas	--/--/----	--/--/----
Carnes y derivados	--/--/----	--/--/----
Leche y derivados	--/--/----	--/--/----
Preparados alimenticios	--/--/----	--/--/----
Helados y horchatas	--/--/----	--/--/----
Huevos y derivados	--/--/----	--/--/----
Pescados, crustáceos, moluscos y derivados	--/--/----	--/--/----

ACTIVIDAD LABORAL	INICIAL	CONTINUA
Conservas vegetales	--/--/----	--/--/----
Bebidas alcohólicas	--/--/----	--/--/----
Bebidas no alcohólicas	--/--/----	--/--/----
Condimentos y especias	--/--/----	--/--/----
Edulcorantes naturales y derivados	--/--/----	--/--/----
Estimulantes y derivados	--/--/----	--/--/----
Grasas comestibles	--/--/----	--/--/----
Patatas fritas y aperitivos	--/--/----	--/--/----
Aditivos alimentarios	--/--/----	--/--/----
Almacenamiento, envasado y distribución	--/--/----	--/--/----
polivalente		