CERTIFICADO DE FORMACIÓN

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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 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.

SAMUEL ALVAREZ PRIETO
71741566N

	INICIAL	CONTINUA		INICIAL	CONTINUA
Comidas preparadas	15/11/2021	--/--/----	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 ES DE: 10HORAS

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

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: **CBBUTSAFHHXAAFHJKKQNVSRMHKKA***

Firma electrónica reconocida según Ley 59/2003
Firmado por: 48365521V
JUAN BERNARDO MAGAN COVES
Fecha: 15/11/2021 18:29:30

Certificado Nº
M369481

Este certificado está vinculado a la factura Nº **W2021/29152** emitida por **ASONAMAN, S.L.**

CARNET DE FORMACIÓN
MANIPULADOR DE ALIMENTOS

CONFORME UNE66181:2012 NORMA

CARNET DE FORMACIÓN
MANIPULADOR DE ALIMENTOS
HIGIENE ALIMENTARIA

FECHA
15/11/2021

Código QR de verificación

NOMBRE
SAMUEL

APELLIDOS
ALVAREZ PRIETO

DNI/NIE/PASAPORTE
71741566N

CERTIFICADO
M369481

CÓDIGO SEGURO DE VERIFICACIÓN (CSV)
CSV: CBBUTSAFHHXAAFHJKKQNVSRMHKKA

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.

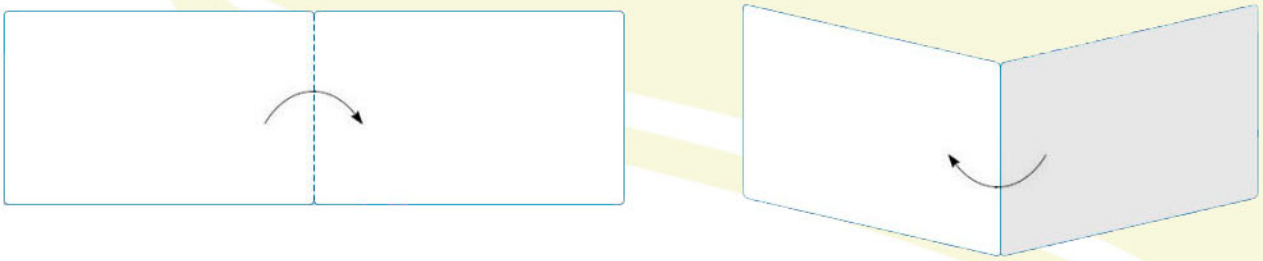
Tutor responsable de la formación:
DOCENTE DE F.P. PARA EL EMPLEO
D. Juan B. Magán Coves
Registro: 20/18/553/SSCE0110

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

Versión 1.0

Tel: 900 696 550

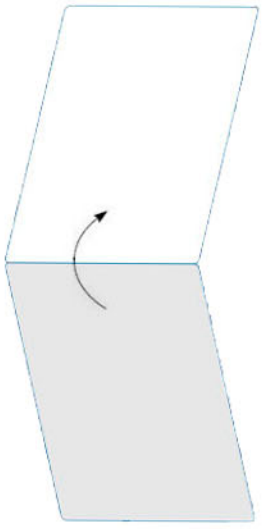
WWW.ASONAMAN.ES



(Recortar, doblar por el centro y plastificar)

DIPLOMA DE FORMACIÓN
MANIPULADOR DE ALIMENTOS





(Doblar por el centro y enmarcar)

DIPLOMA DE FORMACIÓN

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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. 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.

SAMUEL ALVAREZ PRIETO

71741566N

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: **CBBUTSAFHHXAAFHJAKQNVSRMHKKA***

Certificado Nº M369481

Firma electrónica reconocida según Ley 59/2003
Firmado por: 48365521V
JUAN BERNARDO MAGAN COVES
Fecha: 15/11/2021 18:29:31

Versión 1.0

Este diploma ha sido facturado por ASONAMAN, S.L. con la factura Nº W2021/29152

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

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 ES DE: 10HORAS

	INICIAL	CONTINUA
Comidas preparadas	15/11/2021	--/--/----
Minoristas 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	--/--/----	--/--/----

	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	--/--/----	--/--/----