

# 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.

**JOSÉ MANUEL  
REQUENA PLENS**  
15418026E

ACTIVIDAD LABORAL	INICIAL	CONTINUA	ACTIVIDAD LABORAL	INICIAL	CONTINUA
Comidas preparadas	09/10/2022	--/--/----	Conservas vegetales	09/10/2022	--/--/----
Minoristas de alimentación	09/10/2022	--/--/----	Bebidas alcohólicas	09/10/2022	--/--/----
Harinas y derivados	09/10/2022	--/--/----	Bebidas no alcohólicas	09/10/2022	--/--/----
Hortofrutícolas	09/10/2022	--/--/----	Condimentos y especias	09/10/2022	--/--/----
Carnes y derivados	09/10/2022	--/--/----	Edulcorantes naturales y derivados	09/10/2022	--/--/----
Leche y derivados	09/10/2022	--/--/----	Estimulantes y derivados	09/10/2022	--/--/----
Preparados alimenticios	09/10/2022	--/--/----	Grasas comestibles	09/10/2022	--/--/----
Helados y horchatas	09/10/2022	--/--/----	Patatas fritas y aperitivos	09/10/2022	--/--/----
Huevos y derivados	09/10/2022	--/--/----	Aditivos alimentarios	09/10/2022	--/--/----
Pescados, crustáceos, moluscos y derivados	09/10/2022	--/--/----	Almacenamiento, envasado y distribución polivalente	09/10/2022	--/--/----

**EL CÁLCULO TOTAL DE HORAS DE FORMACIÓN INICIAL ES DE: 29 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](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: **CBBUWIQEBMUJKENWKKZHYAGHKA**

Firma electrónica cualificada según Ley 6/2020

Firmado por: 48365521V

JUAN BERNARDO MAGAN COVES

Fecha: 09/10/2022 20:28:33

Firma equivalente a manuscrita según  
Reglamento (UE) 910/2014



Certificado Nº  
**M412294**

Este certificado está vinculado a la factura Nº W2022/23768 emitida por ASONAMAN, S.L.

# CARNET DE FORMACIÓN MANIPULADOR DE ALIMENTOS

**CONFORME**  
UNE 63187:2012  
**NORMA**

**CARNET DE FORMACIÓN  
MANIPULADOR DE ALIMENTOS  
HIGIENE ALIMENTARIA**

FECHA: 09/10/2022  
Código QR de verificación: 

NOMBRE: JOSÉ MANUEL  
APELLIDOS: REQUENA PLENS

DNI/NIE/PASAPORTE: 15418026E  
CERTIFICADO: M412294

CODIGO SEGURO DE VERIFICACION (CSV): CBBUWIQEBMUJKENWKKEZHAGHKA

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.

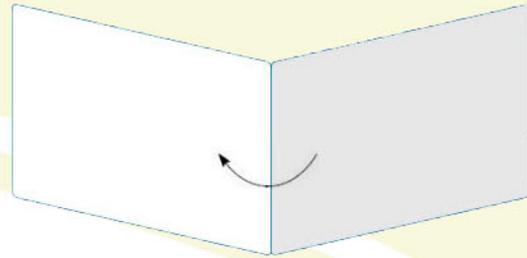
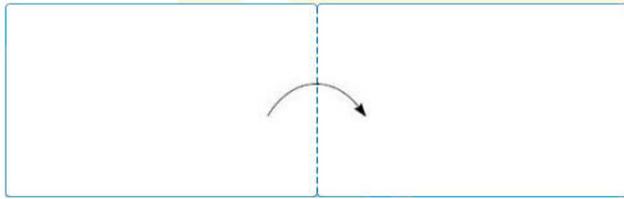
Tutor responsable de la formación:  
DOCENTE DE F.P. PARA EL EMPLEO  
D. Juan B. Magán Covés  
Registro: 20/18/553/SCE0110

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 MANIPULADOR DE ALIMENTOS

**DIPLOMA DE FORMACIÓN  
MANIPULADOR DE ALIMENTOS**

FORMACIÓN IMPARTIDA POR ASONAMAN, S.L. (Nº REGISTRO: 20/18/553/SCE0110) 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 Covés  
DOCENTE DE F.P. PARA EL EMPLEO  
Registro: 20/18/553/SCE0110

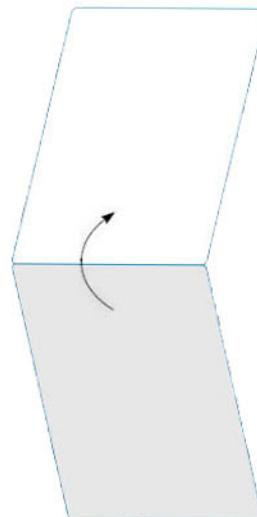
**asonaman**

WWW.ASONAMAN.ES  
TEL: 900 696 550

PROGRAMA DE FORMACIÓN EN HIGIENE ALIMENTARIA

EL CONJUNTO TOTAL DE HORAS DE FORMACIÓN ES DE: 34 HORAS

ACTIVIDAD LABORAL	HORAS	CENTRO	ACTIVIDAD LABORAL	HORAS	CENTRO
Manipulación de alimentos y calidad alimentaria	10	ASONAMAN	Manipulación de alimentos y calidad alimentaria	10	ASONAMAN
Alteración y contaminación de los alimentos	10	ASONAMAN	Alteración y contaminación de los alimentos	10	ASONAMAN
Enfermedades causadas por los alimentos (I)	10	ASONAMAN	Enfermedades causadas por los alimentos (I)	10	ASONAMAN
Enfermedades causadas por los alimentos (II)	10	ASONAMAN	Enfermedades causadas por los alimentos (II)	10	ASONAMAN
Reglas higiénicas del manipulador de alimentos	10	ASONAMAN	Reglas higiénicas del manipulador de alimentos	10	ASONAMAN
Compra, recepción, almacenamiento y conservación de los alimentos	10	ASONAMAN	Compra, recepción, almacenamiento y conservación de los alimentos	10	ASONAMAN
Limpieza, desinfección, desinsectación y desratización de los locales	10	ASONAMAN	Limpieza, desinfección, desinsectación y desratización de los locales	10	ASONAMAN
Características de las instalaciones, equipos y utensilios	10	ASONAMAN	Características de las instalaciones, equipos y utensilios	10	ASONAMAN
Control de calidad de los alimentos: sistema appcc	10	ASONAMAN	Control de calidad de los alimentos: sistema appcc	10	ASONAMAN
Alergias alimentarias y latex	10	ASONAMAN	Alergias alimentarias y latex	10	ASONAMAN
Parte específica de la actividad laboral	10	ASONAMAN	Parte específica de la actividad laboral	10	ASONAMAN



(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.

## JOSÉ MANUEL REQUENA PLENS

15418026E

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: **CBBUWIQEBMUJKENWAKEZHYAGHKKA**



Certificado Nº  
M412294

Firma electrónica cualificada según Ley 6/2020  
Firmado por: 48365521V  
JUAN BERNARDO MAGAN COVES  
Fecha: 09/10/2022 20:28:33  
Firma equivalente a manuscrita según Reglamento (UE) 910/2014.



Versión 1.0

Este diploma ha sido facturado por ASONAMAN, S.L. con la factura nº W2022/23768



Manual con el plan de formación detallado disponible en [www.asonaman.es](http://www.asonaman.es)  
TEL: 900 696 550  
WWW.ASONAMAN.ES

alimentos.

- 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.

### PROGRAMA DE FORMACIÓN EN HIGIENE ALIMENTARIA

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

### EL CÁMPUTO TOTAL DE HORAS DE FORMACIÓN INICIAL ES DE: 29 HORAS

ACTIVIDAD LABORAL	INICIAL	CONTINUA
Comidas preparadas	09/10/2022	--/--/----
Miniorstas de alimentación	09/10/2022	--/--/----
Hartnas y derivados	09/10/2022	--/--/----
Hortofruticolas	09/10/2022	--/--/----
Carnes y derivados	09/10/2022	--/--/----
Leche y derivados	09/10/2022	--/--/----
Preparados alimenticios	09/10/2022	--/--/----
Helados y horchatas	09/10/2022	--/--/----
Huevos y derivados	09/10/2022	--/--/----
Pescados, crustáceos, moluscos y derivados	09/10/2022	--/--/----
Conservas vegetales	09/10/2022	--/--/----
Bebidas alcohólicas	09/10/2022	--/--/----
Bebidas no alcohólicas	09/10/2022	--/--/----
Condimentos y especias	09/10/2022	--/--/----
Edulcorantes naturales y derivados	09/10/2022	--/--/----
Estimulantes y derivados	09/10/2022	--/--/----
Grasas comestibles	09/10/2022	--/--/----
Patatas fritas y aperitivos	09/10/2022	--/--/----
Aditivos alimentarios	09/10/2022	--/--/----
Almacenamiento, envasado y distribución polivalente	09/10/2022	--/--/----