

CERTIFICADO DE FORMACIÓN

PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES PARA EL DESEMPEÑO DE LAS FUNCIONES DE NIVEL BÁSICO EN EL SECTOR DE HOSTELERÍA

FORMACIÓN IMPARTIDA POR ASONAMAN, S.L. NIFB87602843

C/ VICENTE FUENTES SANSANO, 37 A · 03205 EL CHE - 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 EL REGLAMENTO DE LOS SERVICIOS DE PREVENCIÓN ARTÍCULO 35 Y ANEXO IV B) DEL REAL DECRETO 39/1997, DE 17 DE ENERO. - CERTIFICADO VÁLIDO EN TODA ESPAÑA.



HA SUPERADO CON ÉXITO LA FORMACIÓN EN:
PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN HOSTELERÍA

**JOSÉ MANUEL
REQUENA PLENS**
15418026E

ASONAMAN, S.L. Certifica que el alumno tras superar con éxito la formación en **PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES PARA EL DESEMPEÑO DE LAS FUNCIONES DE NIVEL BÁSICO EN EL SECTOR DE HOSTELERÍA**, 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:

- Promover los comportamientos seguros y la correcta utilización de los equipos de trabajo y protección, y fomentar el interés y cooperación de los trabajadores en una acción preventiva integrada.
- Promover, en particular las actuaciones preventivas básicas, tales como el orden, la limpieza, la señalización y el mantenimiento general, y efectuar su seguimiento y control.
- Realizar evaluaciones elementales de riesgos y, en su caso, establecer medidas preventivas del mismo carácter compatibles con su grado de formación.
- Colaborar en la evaluación y el control de los riesgos generales y específicos de la empresa, efectuando visitas al efecto, atención a quejas y sugerencias, registro de datos, y cuantas funciones análogas sean necesarias.
- Actuar en caso de emergencia y primeros auxilios gestionando las primeras intervenciones al efecto.
- Cooperar con los servicios de prevención, en su caso.

Formación Inicial: 11/10/2022 Última formación continua: --/--/----

EL CÁLCULO TOTAL DE HORAS DE FORMACIÓN INICIAL ES DE: 30 HORAS

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

PROGRAMA DE FORMACIÓN EN PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES PARA EL DESEMPEÑO DE LAS FUNCIONES DE NIVEL BÁSICO EN EL SECTOR DE HOSTELERÍA

- 01 - Conceptos básicos sobre seguridad y salud en el trabajo (7 horas).
- 02 - Riesgos generales y su prevención. (12 horas).
- 03 - Riesgos específicos y su prevención en el sector correspondiente a la actividad de la empresa. (5 horas).
- 04 - Elementos básicos de gestión de la prevención de riesgos. (4 horas).
- 05 - Primeros auxilios. (2 horas).

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

Tutor responsable de la formación:
D. Juan B. Magán Covas
Técnico Prevención de Riesgos Laborales
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: **CBBUWIQEGVJAGMWANKEZHYAGHKKZ**

Firma electrónica reconocida según Ley 59/2003

Firmado por: 48365521V

JUAN BERNARDO MAGAN COVES

Fecha: 11/10/2022 00:42:11



Certificado N°
P412294

Este certificado está vinculado a la factura N° W2022/23768 emitida por ASONAMAN, S.L.

CARNET DE FORMACIÓN

PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES PARA EL DESEMPEÑO DE LAS FUNCIONES DE NIVEL BÁSICO EN EL SECTOR DE HOSTELERÍA

CONFORME
UNE 631812:2012
NORMA

CARNET DE FORMACIÓN
PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES PARA EL DESEMPEÑO DE LAS FUNCIONES DE NIVEL BÁSICO EN EL SECTOR DE HOSTELERÍA

Registro: 20/18/553/SSCE0110
Código QR de verificación

FECHA: 11/10/2022

NOMBRE: JOSÉ MANUEL

APELLIDOS: REQUENA PLENS

DNI/NIE/PASAPORTE: 15418026E

CERTIFICADO: P412294

CODIGO SEGURO DE VERIFICACION (CSV): CBBUWIQEGVJAGMWANKEZHAGHKKZ



TELEFORMACIÓN DE ACUERDO CON EL ARTÍCULO 35 Y ANEXO IV B) DEL REAL DECRETO 39/1997, DE 17 DE ENERO.

PROGRAMA DE FORMACIÓN EN PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES PARA EL DESEMPEÑO DE LAS FUNCIONES DE NIVEL BÁSICO EN EL SECTOR DE HOSTELERÍA

- 01 - Conceptos básicos sobre seguridad y salud en el trabajo (7 horas).
- 02 - Riesgos generales y su prevención. (12 horas).
- 03 - Riesgos específicos y su prevención en el sector correspondiente a la actividad de la empresa. (5 horas).
- 04 - Elementos básicos de gestión de la prevención de riesgos. (4 horas).
- 05 - Primeros auxilios. (2 horas).

Tutor responsable de la formación:
D. Juan B. Magán Coves
Técnico Prevención de Riesgos Laborales
DOCENTE DE F.P. PARA EL EMPLEO

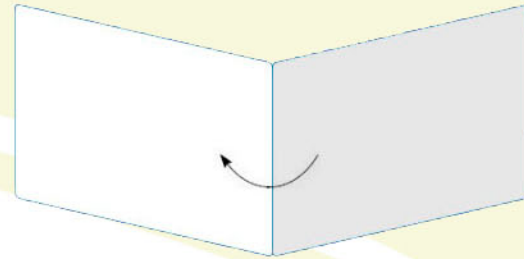
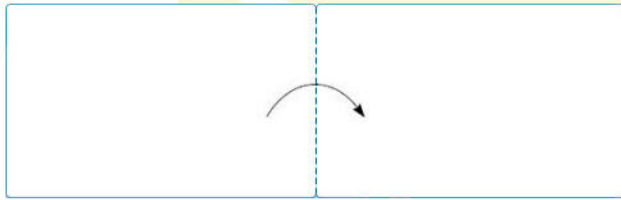


FORMACIÓN IMPARTIDA POR
ASONAMAN, S.L.CIF B87602843
VICENTE FUENTES SANSANO, 37
A - 03205 Elche - ALICANTE

Tel: 900 696 550

WWW.ASONAMAN.ES

versión 1.0



(Recortar, doblar por el centro y plastificar)

DIPLOMA DE FORMACIÓN

PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES PARA EL DESEMPEÑO DE LAS FUNCIONES DE NIVEL BÁSICO EN EL SECTOR DE HOSTELERÍA

DIPLOMA DE FORMACIÓN
MANIPULADOR DE ALIMENTOS

FORMACIÓN IMPARTIDA POR ASONAMAN, S.L. (NORMA UNE 631812:2012) VICENTE FUENTES SANSANO, 37 A - 03205 ELCHE - ALICANTE - TEL: 900 696 550 - WWW.ASONAMAN.ES
TELEFORMACIÓN DE ACUERDO CON EL ARTÍCULO 35 Y ANEXO IV B) DEL REAL DECRETO 39/1997, DE 17 DE ENERO.

HA RECIBIDO CON ÉXITO FORMACIÓN EN:
HIGIENE ALIMENTARIA ADICIONADA A SU ACTIVIDAD LABORAL

NOMBRE Y APELLIDOS ALUMNO
DOCUMENTO

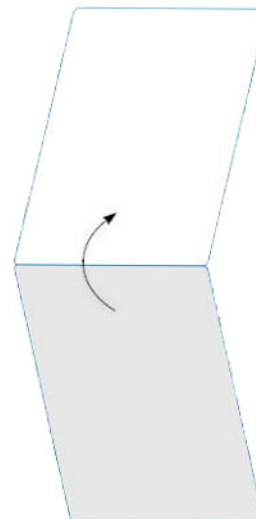
Tutor responsable de la formación:
D. Juan Bernardo Magán Coves
DOCENTE DE F.P. PARA EL EMPLEO
Registro: 20/18/553/SSCE0110

asonaman

TEL: 900 696 550

EL CONVENIO TOTAL DE HORAS DE FORMACIÓN EN HIGIENE ALIMENTARIA ES DE: 24 HORAS

ACTIVIDAD LABORAL	HORAS	CONTENIDO
01 - Conceptos básicos sobre seguridad y salud en el trabajo	7	01.01 - Conceptos básicos de seguridad y salud en el trabajo. 01.02 - Riesgos generales y su prevención. 01.03 - Riesgos específicos y su prevención en el sector correspondiente a la actividad de la empresa. 01.04 - Elementos básicos de gestión de la prevención de riesgos. 01.05 - Primeros auxilios.
02 - Riesgos generales y su prevención	12	02.01 - Conceptos básicos de seguridad y salud en el trabajo. 02.02 - Riesgos generales y su prevención. 02.03 - Riesgos específicos y su prevención en el sector correspondiente a la actividad de la empresa. 02.04 - Elementos básicos de gestión de la prevención de riesgos. 02.05 - Primeros auxilios.
03 - Riesgos específicos y su prevención en el sector correspondiente a la actividad de la empresa	5	03.01 - Conceptos básicos de seguridad y salud en el trabajo. 03.02 - Riesgos generales y su prevención. 03.03 - Riesgos específicos y su prevención en el sector correspondiente a la actividad de la empresa. 03.04 - Elementos básicos de gestión de la prevención de riesgos. 03.05 - Primeros auxilios.
04 - Elementos básicos de gestión de la prevención de riesgos	4	04.01 - Conceptos básicos de seguridad y salud en el trabajo. 04.02 - Riesgos generales y su prevención. 04.03 - Riesgos específicos y su prevención en el sector correspondiente a la actividad de la empresa. 04.04 - Elementos básicos de gestión de la prevención de riesgos. 04.05 - Primeros auxilios.
05 - Primeros auxilios	2	05.01 - Conceptos básicos de seguridad y salud en el trabajo. 05.02 - Riesgos generales y su prevención. 05.03 - Riesgos específicos y su prevención en el sector correspondiente a la actividad de la empresa. 05.04 - Elementos básicos de gestión de la prevención de riesgos. 05.05 - Primeros auxilios.



(Doblar por el centro y enmarcar)

DIPLOMA DE FORMACIÓN

PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES PARA EL DESEMPEÑO DE LAS FUNCIONES DE NIVEL BÁSICO EN EL SECTOR DE HOSTELERÍA

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 EL REGLAMENTO DE LOS SERVICIOS DE PREVENCIÓN ARTÍCULO 35 Y ANEXO IV B) DEL REAL DECRETO 39/1997, DE 17 DE ENERO. - CERTIFICADO VÁLIDO EN TODA ESPAÑA.



HA SUPERADO CON ÉXITO LA FORMACIÓN EN:
PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN HOSTELERÍA

**JOSÉ MANUEL
REQUENA PLENS**
15418026E

Tutor responsable de la formación:
D. Juan B. Magán Covés
Técnico Prevención de Riesgos Laborales
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: **CBBUWIQEGVJAGMWANKEZHYAGHKKZ**



Certificado Nº
P412294

Firma electrónica reconocida según Ley 59/2003
Firmado por: 48365521V
JUAN BERNARDO MAGAN COVES
Fecha: 11/10/2022 00:42:11



Versión 1.0



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

PROGRAMA DE FORMACIÓN EN PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES PARA EL DESEMPEÑO DE LAS FUNCIONES DE NIVEL BÁSICO EN EL SECTOR DE HOSTELERÍA

EL COMPUTO TOTAL DE HORAS DE FORMACIÓN INICIAL ES DE: 30HORAS

Formación Inicial: 11/10/2022 Última formación continua: --/--/----

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

ASONAMAN, S.L. Certifica que el alumno tras superar con éxito la formación en PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES PARA EL DESEMPEÑO DE LAS FUNCIONES DE NIVEL BÁSICO EN EL SECTOR DE HOSTELERÍA, 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:

- Promover los comportamientos seguros y la correcta utilización de los equipos de trabajo y protección, y fomentar el interés y cooperación de los trabajadores en una acción preventiva integrada.
- Promover, en particular las actuaciones preventivas básicas, tales como el orden, la limpieza, la señalización y el mantenimiento general, y efectuar su seguimiento y control.
- Realizar evaluaciones elementales de riesgos y, en su caso, establecer medidas preventivas del mismo carácter compatibles con su grado de formación.
- Colaborar en la evaluación y el control de los riesgos generales y específicos de la empresa, efectuando visitas al efecto, atención a quejas y sugerencias, registro de datos, y cuantas funciones análogas sean necesarias.
- Actuar en caso de emergencia y primeros auxilios gestionando las primeras intervenciones al efecto.
- Cooperar con los servicios de prevención, en su caso.

- 01 - Conceptos básicos sobre seguridad y salud en el trabajo (7 horas)
- 02 - Riesgos generales y su prevención. (12 horas)
- 03 - Riesgos específicos y su prevención en el sector correspondiente a la actividad de la empresa. (5 horas)
- 04 - Elementos básicos de gestión de la prevención de riesgos. (4 horas)
- 05 - Primeros auxilios. (2 horas)