

CERTIFICADO DE FORMACIÓN

GESTIÓN DE ALÉRGENOS

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 (UE) 1169/2011, SOBRE LA INFORMACIÓN ALIMENTARIA FACILITADA AL CONSUMIDOR.

CERTIFICADO VÁLIDO EN TODA ESPAÑA



HA SUPERADO CON ÉXITO LA FORMACIÓN EN:
GESTIÓN DE ALÉRGENOS

**VICTORIA
PALLARES GONZALVO**
47936472X

ASONAMAN, S.L. Certifica que el alumno tras superar con éxito la formación en **GESTIÓN DE ALÉRGENOS**, 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 los mecanismos por los que actúan las alergias y las intolerancias alimentarias, así como su sintomatología.
- Saber qué es y cómo actuar ante un caso de anafilaxia.
- Saber qué es un alérgeno e identificar los 14 alimentos alérgenos sobre los que hay que informar al cliente.
- Saber que no está recomendado el uso de guantes de látex para manipular alimentos.
- Conocer qué son las contaminaciones cruzadas y las trazas, y cómo evitarlas.
- Reconocer la Gestión del Riesgo de Alérgenos como un sistema integral, y aplicar las medidas oportunas.
- Saber informar correctamente al cliente sobre los alérgenos presentes en los alimentos no envasados.
- Ser capaz de elaborar correctamente un menú libre de gluten.
- Poder ofrecer alternativas alimentarias a los clientes que sufran alguna alergia o intolerancia alimentaria.
- Elaborar su propia carta de alérgenos y mantenerla actualizada.
- Conocer sus obligaciones como operador del sector agroalimentario.
- Conocer los problemas relacionados con una errónea gestión de alérgenos.
- Conocer y saber aplicar la legislación referida a la presencia de alérgenos en alimentos.

Formación Inicial: **29/12/2022** Última formación continua: **--/--/----**

EL CÁLCULO 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 GESTIÓN DE ALÉRGENOS

- | | |
|---------------------------------------|--|
| 01 - Introducción. | 06 - Celiaquía. |
| 02 - Alergias e intolerancias. | 07 - Productos sustitutivos. |
| 03 - Alérgenos y trazas. | 08 - Elaboración de la carta de alérgenos. |
| 04 - Gestión del riesgo de alérgenos. | 09 - Normativa aplicable. |
| 05 - Protocolo de gestión de pedidos. | |

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: **CBBUWIEEGLQHHYEKEFGVDAKKR**

Firma electrónica reconocida según Ley 59/2003

Firmado por: 48365521V

JUAN BERNARDO MAGAN COVES

Fecha: 29/12/2022 13:05:42



Certificado Nº
G422930

Este certificado está vinculado a la factura Nº **W2022/29540** emitida por **ASONAMAN, S.L.**

CARNET DE FORMACIÓN GESTIÓN DE ALÉRGENOS



**CARNET DE FORMACIÓN
GESTIÓN DE ALÉRGENOS**

FECHA
29/12/2022

NOMBRE
VICTORIA

APELLIDOS
PALLARES GONZALVO

DNI/NIE/PASAPORTE
47936472X

CERTIFICADO
G422930

CÓDIGO SEGURO DE VERIFICACIÓN (CSV)
CSV: CBBUWIEEGPLQQHYYEKEFGVDAAKKR

Código QR de verificación

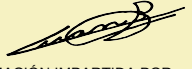


TELEFORMACIÓN SOBRE EL REGLAMENTO (UE) 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO, DE 25 DE OCTUBRE DE 2011, SOBRE LA INFORMACIÓN ALIMENTARIA FACILITADA AL CONSUMIDOR.

PROGRAMA DE FORMACIÓN EN GESTIÓN DE ALÉRGENOS

01 - Introducción.
02 - Alergias e intolerancias.
03 - Alérgenos y trazas.
04 - Gestión del riesgo de alérgenos.
05 - Protocolo de gestión de pedidos.
06 - Celiacía.
07 - Productos sustitutivos.
08 - Elaboración de la carta de alérgenos.
09 - Normativa aplicable.

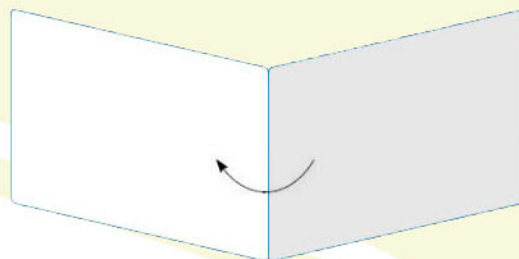
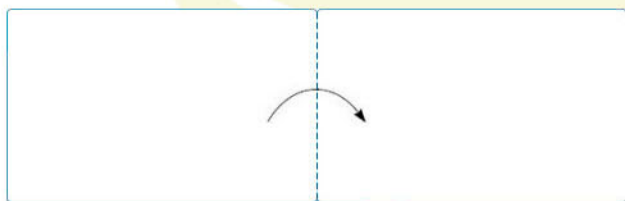
Tutor responsable de la formación:
DOCENTE DE F.P. PARA EL EMPLEO
D. Juan B. Magán Coves
Registro: 20/18/553/SSCE0110



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

Tel: 900 696 550 WWW.ASONAMAN.ES

Versión 1.0



(Recortar, doblar por el centro y plastificar)

DIPLOMA DE FORMACIÓN GESTIÓN DE ALÉRGENOS

**DIPLOMA DE FORMACIÓN
MANIPULADOR DE ALIMENTOS**

FORMACIÓN IMPARTIDA POR ASONAMAN, S.L. (Nº 1450) VICENTE FUENTES SANSANO, 37 A - 03205 ELICHE - ALICANTE - TEL. 900 696 550 - WWW.ASONAMAN.ES

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

**NOMBRE Y
APELLIDOS ALUMNO
DOCUMENTO**

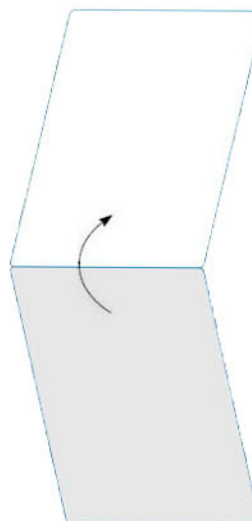
Tutor responsable de la formación:
D. Juan B. Magán Coves
DOCENTE DE F.P. PARA EL EMPLEO
Registro: 20/18/553/SSCE0110

 **asonaman**

PROGRAMA DE FORMACIÓN EN HIGIENE ALIMENTARIA

EL CONJUNTO TOTAL DE HORAS DE FORMACIÓN ES DE: 24 HORAS

ACTIVIDAD LABORAL	CONTENIDO	HORAS
1. Higiene personal y de la zona de trabajo	1.1. Higiene personal y de la zona de trabajo	1
2. Limpieza y desinfección de superficies	2.1. Limpieza y desinfección de superficies	1
3. Manipulación de alimentos	3.1. Manipulación de alimentos	1
4. Control de plagas	4.1. Control de plagas	1
5. Control de calidad	5.1. Control de calidad	1
6. Control de temperatura	6.1. Control de temperatura	1
7. Control de humedad	7.1. Control de humedad	1
8. Control de luz	8.1. Control de luz	1
9. Control de ruido	9.1. Control de ruido	1
10. Control de vibración	10.1. Control de vibración	1
11. Control de olor	11.1. Control de olor	1
12. Control de color	12.1. Control de color	1
13. Control de textura	13.1. Control de textura	1
14. Control de sabor	14.1. Control de sabor	1
15. Control de olor	15.1. Control de olor	1
16. Control de color	16.1. Control de color	1
17. Control de textura	17.1. Control de textura	1
18. Control de sabor	18.1. Control de sabor	1
19. Control de olor	19.1. Control de olor	1
20. Control de color	20.1. Control de color	1
21. Control de textura	21.1. Control de textura	1
22. Control de sabor	22.1. Control de sabor	1
23. Control de olor	23.1. Control de olor	1
24. Control de color	24.1. Control de color	1
25. Control de textura	25.1. Control de textura	1
26. Control de sabor	26.1. Control de sabor	1
27. Control de olor	27.1. Control de olor	1
28. Control de color	28.1. Control de color	1
29. Control de textura	29.1. Control de textura	1
30. Control de sabor	30.1. Control de sabor	1
31. Control de olor	31.1. Control de olor	1
32. Control de color	32.1. Control de color	1
33. Control de textura	33.1. Control de textura	1
34. Control de sabor	34.1. Control de sabor	1
35. Control de olor	35.1. Control de olor	1
36. Control de color	36.1. Control de color	1
37. Control de textura	37.1. Control de textura	1
38. Control de sabor	38.1. Control de sabor	1
39. Control de olor	39.1. Control de olor	1
40. Control de color	40.1. Control de color	1
41. Control de textura	41.1. Control de textura	1
42. Control de sabor	42.1. Control de sabor	1
43. Control de olor	43.1. Control de olor	1
44. Control de color	44.1. Control de color	1
45. Control de textura	45.1. Control de textura	1
46. Control de sabor	46.1. Control de sabor	1
47. Control de olor	47.1. Control de olor	1
48. Control de color	48.1. Control de color	1
49. Control de textura	49.1. Control de textura	1
50. Control de sabor	50.1. Control de sabor	1
51. Control de olor	51.1. Control de olor	1
52. Control de color	52.1. Control de color	1
53. Control de textura	53.1. Control de textura	1
54. Control de sabor	54.1. Control de sabor	1
55. Control de olor	55.1. Control de olor	1
56. Control de color	56.1. Control de color	1
57. Control de textura	57.1. Control de textura	1
58. Control de sabor	58.1. Control de sabor	1
59. Control de olor	59.1. Control de olor	1
60. Control de color	60.1. Control de color	1
61. Control de textura	61.1. Control de textura	1
62. Control de sabor	62.1. Control de sabor	1
63. Control de olor	63.1. Control de olor	1
64. Control de color	64.1. Control de color	1
65. Control de textura	65.1. Control de textura	1
66. Control de sabor	66.1. Control de sabor	1
67. Control de olor	67.1. Control de olor	1
68. Control de color	68.1. Control de color	1
69. Control de textura	69.1. Control de textura	1
70. Control de sabor	70.1. Control de sabor	1
71. Control de olor	71.1. Control de olor	1
72. Control de color	72.1. Control de color	1
73. Control de textura	73.1. Control de textura	1
74. Control de sabor	74.1. Control de sabor	1
75. Control de olor	75.1. Control de olor	1
76. Control de color	76.1. Control de color	1
77. Control de textura	77.1. Control de textura	1
78. Control de sabor	78.1. Control de sabor	1
79. Control de olor	79.1. Control de olor	1
80. Control de color	80.1. Control de color	1
81. Control de textura	81.1. Control de textura	1
82. Control de sabor	82.1. Control de sabor	1
83. Control de olor	83.1. Control de olor	1
84. Control de color	84.1. Control de color	1
85. Control de textura	85.1. Control de textura	1
86. Control de sabor	86.1. Control de sabor	1
87. Control de olor	87.1. Control de olor	1
88. Control de color	88.1. Control de color	1
89. Control de textura	89.1. Control de textura	1
90. Control de sabor	90.1. Control de sabor	1
91. Control de olor	91.1. Control de olor	1
92. Control de color	92.1. Control de color	1
93. Control de textura	93.1. Control de textura	1
94. Control de sabor	94.1. Control de sabor	1
95. Control de olor	95.1. Control de olor	1
96. Control de color	96.1. Control de color	1
97. Control de textura	97.1. Control de textura	1
98. Control de sabor	98.1. Control de sabor	1
99. Control de olor	99.1. Control de olor	1
100. Control de color	100.1. Control de color	1



(Doblar por el centro y enmarcar)

DIPLOMA DE FORMACIÓN

GESTIÓN DE ALÉRGENOS

FORMACIÓN IMPARTIDA POR ASONAMAN, S.L. NIFB87602843
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. REGLAMENTO (UE) 1169/2011, SOBRE LA INFORMACIÓN ALIMENTARIA FACILITADA AL CONSUMIDOR.
CERTIFICADO VÁLIDO EN TODA ESPAÑA



HA SUPERADO CON ÉXITO LA FORMACIÓN EN:
GESTIÓN DE ALÉRGENOS

**VICTORIA
PALLARES GONZALVO**
47936472X

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: **CBBUWIEEGLPQQHSSKEFGVDAAKKR**



Certificado Nº
G422930

Firma electrónica reconocida según Ley 59/2003
Firmado por: 48365521V
JUAN BERNARDO MAGAN COVES
Fecha: 29/12/2022 13:05:42



Versión 1.0

Este diploma ha sido facturado por ASONAMAN, S.L. con la factura Nº W2022/29540

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



Programa de formación en gestión de alérgenos
Asonaman recomienda realizar la formación continua gratuitamente para actualizar sus conocimientos
EL COMPUTO TOTAL DE HORAS DE FORMACIÓN INICIALES DE: 10 HORAS
Formación inicial: 29/12/2022 Última formación continua: --/--/----

- 06 - Celiacía.
- 07 - Productos sustitutos.
- 08 - Elaboración de la carta de alérgenos.
- 09 - Normativa aplicable.

- 01 - Introducción.
- 02 - Alergias e intolerancias.
- 03 - Alérgenos y trazas.
- 04 - Gestión del riesgo de alérgenos.
- 05 - Protocolo de gestión de pedidos.

ASONAMAN, S.L. Certifica que el alumno tras superar con éxito la formación en GESTIÓN DE ALÉRGENOS, 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 los mecanismos por los que actúan las alergias y las intolerancias alimentarias, así como su sintomatología.
- Saber qué es y cómo actuar ante un caso de anafilaxia.
- Saber qué es un alérgeno e identificar los 14 alérgenos sobre los que hay que informar al cliente.
- Saber que no está recomendado el uso de guantes de látex para manipular alimentos.
- Reconocer que son las contaminaciones cruzadas y las trazas, y cómo evitarlas.
- Saber informar correctamente al cliente sobre los alérgenos presentes en los alimentos no envasados.
- Ser capaz de elaborar correctamente un menú libre de gluten.
- Poder ofrecer alternativas alimentarias a los clientes que sufran alguna alergia o intolerancia alimentaria.
- Elaborar su propia carta de alérgenos y mantenerla actualizada.
- Conocer sus obligaciones como operador del sector agroalimentario.
- Conocer los problemas relacionados con una errónea gestión de alérgenos.
- Conocer y saber aplicar la legislación referida a la presencia de alérgenos en alimentos.