

CERTIFICADO DE FORMACIÓN

CONTROL DE LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA LISTERIA EN ALIMENTOS LISTOS PARA EL CONSUMO

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, DE ACUERDO CON LOS REGLAMENTOS 852/2004 y 853/2004 RELATIVOS A LA HIGIENE DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS. - CERTIFICADO VÁLIDO EN TODA ESPAÑA.



HA SUPERADO CON ÉXITO LA FORMACIÓN EN:
CONTROL DE LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA LISTERIA EN ALIMENTOS LISTOS PARA EL CONSUMO

**VICTORIA
PALLARES GONZALVO**
47936472X

ASONAMAN, S.L. Certifica que el alumno tras superar con éxito la formación en **CONTROL DE LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA LISTERIA EN ALIMENTOS LISTOS PARA EL CONSUMO**, 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 las características de la bacteria *Listeria monocytogenes*.
- Conocer los grupos de población con más riesgo de contraer una infección por *Listeria monocytogenes*.
- Conocer los factores que afectan al crecimiento de la bacteria y saber cómo controlarlos para evitar la proliferación bacteriana.
- Crear protocolos para asignar correctamente la vida útil de los alimentos que facilitan el crecimiento de *Listeria* en ellos.
- Reconocer los alimentos de mayor riesgo de crecimiento de *Listeria monocytogenes*, y los peligros concretos para cada tipo.
- Reconocer las principales fuentes de contaminación por *Listeria monocytogenes* en las industrias alimentarias.
- Establecer los Puntos Críticos de Control relacionados con la presencia de *Listeria* y seleccionar los límites críticos para cada PCC.
- Diseñar sistemas de trabajo que prevengan la aparición de *Listeria monocytogenes*.
- Conocer el reglamento 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos en los alimentos y más concretamente, aquellos apartados relacionados con la proliferación de *Listeria monocytogenes*.
- Realizar una correcta caracterización de los productos alimenticios para determinar si en ellos puede proliferar la *Listeria monocytogenes* o no.
- Realizar un Plan de Muestreo correcto y acorde a la legislación, según el tipo de producto que elabore la empresa.
- Realizar un análisis de tendencias y aplicar medidas correctoras en caso necesario para reconducir al proceso hasta que esté de nuevo bajo control.
- Desarrollar y aplicar los protocolos de actuación ante una crisis alimentaria por *Listeria monocytogenes*.

Formación Inicial: **30/12/2022** 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 CONTROL DE LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA LISTERIA EN ALIMENTOS LISTOS PARA EL CONSUMO

- 01 - Introducción.
- 02 - Factores que afectan al crecimiento y supervivencia de la *Listeria monocytogenes*.
- 03 - Alimentos de mayor riesgo de crecimiento de *Listeria monocytogenes*.
- 04 - Control de la *Listeria* en la industria alimentaria.
- 05 - Criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

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: **CBBUWIEEMWLKCGPWLKEFGVDAKCR**

Firma electrónica reconocida según Ley 59/2003

Firmado por: 48365521V

JUAN BERNARDO MAGAN COVES

Fecha: 30/12/2022 08:04:33



Certificado Nº
L422930

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

CARNET DE FORMACIÓN

CONTROL DE LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA LISTERIA EN ALIMENTOS LISTOS PARA EL CONSUMO



CARNET DE FORMACIÓN
CONTROL DE LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA LISTERIA EN ALIMENTOS LISTOS PARA EL CONSUMO

FECHA
30/12/2022

NOMBRE
VICTORIA

APELLIDOS
PALLARES GONZALVO

DNI/NIE/PASAPORTE
47936472X

CÓDIGO SEGURO DE VERIFICACIÓN (CSV)
CSV: CBBUWIEEMWLKCGPWLKEFGVDAACKR

Código QR de verificación



TELEFORMACIÓN DE ACUERDO CON LOS REGLAMENTOS 852/2004 y 853/2004 RELATIVOS A LA HIGIENE DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS.

PROGRAMA DE FORMACIÓN EN CONTROL DE LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA LISTERIA EN ALIMENTOS LISTOS PARA EL CONSUMO

01 - Introducción.

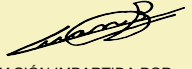
02 - Factores que afectan al crecimiento y supervivencia de la Listeria monocitogenes.

03 - Alimentos de mayor riesgo de crecimiento de Listeria monocitogenes.

04 - Control de la Listeria en la industria alimentaria.

05 - Criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

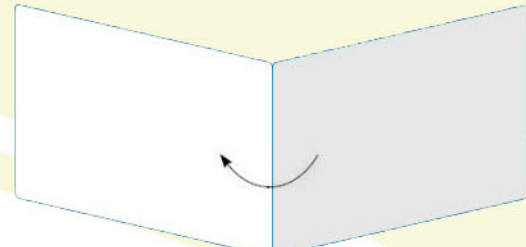
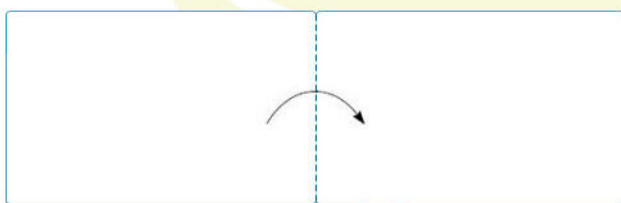
Tutor responsable de la formación:
DOCENTE DE F.P. PARA EL EMPLEO
D. Juan B. Magán Coves
Registro: 20/18/553/SSCE0110



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

CONTROL DE LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA LISTERIA EN ALIMENTOS LISTOS PARA EL CONSUMO

DIPLOMA DE FORMACIÓN
MANIPULADOR DE ALIMENTOS

FORMACIÓN IMPARTIDA POR ASONAMAN, S.L. EN EL CENTRO DE FORMACIÓN DE ALIMENTOS LISTOS PARA EL CONSUMO, S.L. (CIF B87602843) EN EL MES DE DICIEMBRE DE 2022. EL DIPLOMA SE ENTREGARÁ AL ALUMNO AL FINALIZAR LA FORMACIÓN.

HA RECIBIDO CON ÉXITO LA FORMACIÓN EN:
HIGIENE ALIMENTARIA ASOCIADA 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

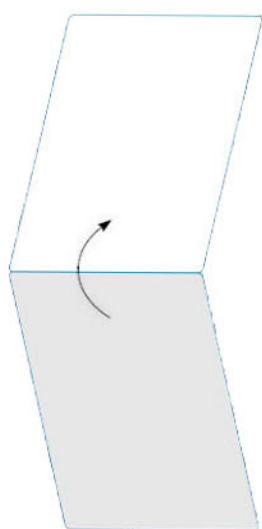
asonaman

TEL: 900 696 550

PROGRAMA DE FORMACIÓN EN HIGIENE ALIMENTARIA

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

ACTIVIDAD LABORAL	CONTENIDO	HORAS
1. Introducción	1.1. Presentación de la actividad	1
2. Factores que afectan al crecimiento y supervivencia de la Listeria monocitogenes	2.1. Factores que afectan al crecimiento y supervivencia de la Listeria monocitogenes	2
3. Alimentos de mayor riesgo de crecimiento de Listeria monocitogenes	3.1. Alimentos de mayor riesgo de crecimiento de Listeria monocitogenes	2
4. Control de la Listeria en la industria alimentaria	4.1. Control de la Listeria en la industria alimentaria	2
5. Criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios	5.1. Criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios	2
6. Manipulación de alimentos y control de la contaminación	6.1. Manipulación de alimentos y control de la contaminación	2
7. Limpieza, desinfección y mantenimiento	7.1. Limpieza, desinfección y mantenimiento	2
8. Control de calidad	8.1. Control de calidad	2
9. Control de plagas	9.1. Control de plagas	2
10. Control de agua	10.1. Control de agua	2
11. Control de residuos	11.1. Control de residuos	2
12. Control de temperatura	12.1. Control de temperatura	2
13. Control de humedad	13.1. Control de humedad	2
14. Control de pH	14.1. Control de pH	2
15. Control de actividad de agua	15.1. Control de actividad de agua	2
16. Control de otros factores	16.1. Control de otros factores	2
17. Control de la Listeria	17.1. Control de la Listeria	2
18. Control de la contaminación	18.1. Control de la contaminación	2
19. Control de la higiene	19.1. Control de la higiene	2
20. Control de la seguridad	20.1. Control de la seguridad	2
21. Control de la calidad	21.1. Control de la calidad	2
22. Control de la productividad	22.1. Control de la productividad	2
23. Control de la rentabilidad	23.1. Control de la rentabilidad	2
24. Control de la sostenibilidad	24.1. Control de la sostenibilidad	2
25. Control de la innovación	25.1. Control de la innovación	2
26. Control de la competitividad	26.1. Control de la competitividad	2
27. Control de la imagen	27.1. Control de la imagen	2
28. Control de la reputación	28.1. Control de la reputación	2
29. Control de la marca	29.1. Control de la marca	2
30. Control de la identidad	30.1. Control de la identidad	2
31. Control de la cultura	31.1. Control de la cultura	2
32. Control de la ética	32.1. Control de la ética	2
33. Control de la responsabilidad	33.1. Control de la responsabilidad	2
34. Control de la transparencia	34.1. Control de la transparencia	2
35. Control de la comunicación	35.1. Control de la comunicación	2
36. Control de la colaboración	36.1. Control de la colaboración	2
37. Control de la cohesión	37.1. Control de la cohesión	2
38. Control de la confianza	38.1. Control de la confianza	2
39. Control de la lealtad	39.1. Control de la lealtad	2
40. Control de la fidelidad	40.1. Control de la fidelidad	2
41. Control de la satisfacción	41.1. Control de la satisfacción	2
42. Control de la calidad de vida	42.1. Control de la calidad de vida	2
43. Control de la salud	43.1. Control de la salud	2
44. Control de la seguridad	44.1. Control de la seguridad	2
45. Control de la paz	45.1. Control de la paz	2
46. Control de la justicia	46.1. Control de la justicia	2
47. Control de la libertad	47.1. Control de la libertad	2
48. Control de la igualdad	48.1. Control de la igualdad	2
49. Control de la fraternidad	49.1. Control de la fraternidad	2
50. Control de la caridad	50.1. Control de la caridad	2
51. Control de la fe	51.1. Control de la fe	2
52. Control de la esperanza	52.1. Control de la esperanza	2
53. Control de la caridad	53.1. Control de la caridad	2
54. Control de la fe	54.1. Control de la fe	2
55. Control de la esperanza	55.1. Control de la esperanza	2
56. Control de la caridad	56.1. Control de la caridad	2
57. Control de la fe	57.1. Control de la fe	2
58. Control de la esperanza	58.1. Control de la esperanza	2
59. Control de la caridad	59.1. Control de la caridad	2
60. Control de la fe	60.1. Control de la fe	2
61. Control de la esperanza	61.1. Control de la esperanza	2
62. Control de la caridad	62.1. Control de la caridad	2
63. Control de la fe	63.1. Control de la fe	2
64. Control de la esperanza	64.1. Control de la esperanza	2
65. Control de la caridad	65.1. Control de la caridad	2
66. Control de la fe	66.1. Control de la fe	2
67. Control de la esperanza	67.1. Control de la esperanza	2
68. Control de la caridad	68.1. Control de la caridad	2
69. Control de la fe	69.1. Control de la fe	2
70. Control de la esperanza	70.1. Control de la esperanza	2
71. Control de la caridad	71.1. Control de la caridad	2
72. Control de la fe	72.1. Control de la fe	2
73. Control de la esperanza	73.1. Control de la esperanza	2
74. Control de la caridad	74.1. Control de la caridad	2
75. Control de la fe	75.1. Control de la fe	2
76. Control de la esperanza	76.1. Control de la esperanza	2
77. Control de la caridad	77.1. Control de la caridad	2
78. Control de la fe	78.1. Control de la fe	2
79. Control de la esperanza	79.1. Control de la esperanza	2
80. Control de la caridad	80.1. Control de la caridad	2
81. Control de la fe	81.1. Control de la fe	2
82. Control de la esperanza	82.1. Control de la esperanza	2
83. Control de la caridad	83.1. Control de la caridad	2
84. Control de la fe	84.1. Control de la fe	2
85. Control de la esperanza	85.1. Control de la esperanza	2
86. Control de la caridad	86.1. Control de la caridad	2
87. Control de la fe	87.1. Control de la fe	2
88. Control de la esperanza	88.1. Control de la esperanza	2
89. Control de la caridad	89.1. Control de la caridad	2
90. Control de la fe	90.1. Control de la fe	2
91. Control de la esperanza	91.1. Control de la esperanza	2
92. Control de la caridad	92.1. Control de la caridad	2
93. Control de la fe	93.1. Control de la fe	2
94. Control de la esperanza	94.1. Control de la esperanza	2
95. Control de la caridad	95.1. Control de la caridad	2
96. Control de la fe	96.1. Control de la fe	2
97. Control de la esperanza	97.1. Control de la esperanza	2
98. Control de la caridad	98.1. Control de la caridad	2
99. Control de la fe	99.1. Control de la fe	2
100. Control de la esperanza	100.1. Control de la esperanza	2



(Doblar por el centro y enmarcar)

DIPLOMA DE FORMACIÓN

CONTROL DE LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA LISTERIA EN ALIMENTOS LISTOS PARA EL CONSUMO

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, DE ACUERDO CON LOS REGLAMENTOS 852/2004 y 853/2004 RELATIVOS A LA HIGIENE DE LOS
PRODUCTOS ALIMENTICIOS. - CERTIFICADO VÁLIDO EN TODA ESPAÑA.



HA SUPERADO CON ÉXITO LA FORMACIÓN EN:

CONTROL DE LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA LISTERIA EN ALIMENTOS LISTOS PARA EL CONSUMO

**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: **CBBUWIEEMWLKCGPWLKEFGVDAKCR**



Certificado Nº
L422930

Firma electrónica reconocida según Ley 59/2003
Firmado por: 48365521V
JUAN BERNARDO MAGAN COVES
Fecha: 30/12/2022 08:04:33



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 CONTROL DE LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA LISTERIA EN ALIMENTOS LISTOS PARA EL CONSUMO

Asonaman recomienda realizar la formación continua gratuitamente para actualizar sus conocimientos

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

Formación Inicial: 30/11/2022 Última formación continua: --/--/----

- Desarrollar y aplicar los protocolos de actuación ante una crisis alimentaria por Listeria monocitogénesis.
- Realizar un análisis de tendencias y aplicar medidas correctoras en caso necesario para reconducir al proceso hasta que esté de nuevo bajo control.
- Realizar un Plan de Muestreo correcto y acorde a la legislación, según el tipo de producto que elabore la empresa.
- Realizar una correcta caracterización de los productos alimentarios para determinar si en ellos puede proliferar la Listeria monocitogénesis o no.
- Reconocer los alimentos de mayor riesgo de crecimiento de Listeria monocitogénesis en las industrias alimentarias.
- Diseñar sistemas de trabajo que prevengan la aparición de Listeria y seleccionar los límites críticos para cada PCC.
- Establecer los Puntos Críticos de Control relacionados con la presencia de Listeria y seleccionar los límites críticos para cada PCC.
- Reconocer las principales fuentes de contaminación por Listeria monocitogénesis en las industrias alimentarias.
- Reconocer el reglamento 2073/2005 relativo a los criterios microbiológicos en los alimentos y más concretamente, aquellos apartados relacionados con la proliferación.
- Crear protocolos para asignar correctamente la vida útil de los alimentos que facilitan el crecimiento de Listeria en ellos.
- Conocer los factores que afectan al crecimiento de la bacteria y saber cómo controlarlos para evitar la proliferación bacteriana.
- Conocer los grupos de población con más riesgo de contraer una infección por Listeria monocitogénesis.
- Conocer las características de la bacteria Listeria monocitogénesis.
- Conocer las competencias de la actividad laboral que requiera los siguientes objetivos de formación:
LISTERIA EN ALIMENTOS LISTOS PARA EL CONSUMO, ha adquirido los conocimientos que le capacitan para el desarrollo de la
ASONAMAN, S.L. Certifica que el alumno tras superar con éxito la formación en CONTROL DE LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA