CERTIFICADO DE FORMACIÓN
IMPLANTACIÓN Y MANTENIMIENTO DE SISTEMAS DE AUTOCONTROL BASADOS EN EL APPCC

FORMACIÓN IMPARTIDA POR ASONAMAN, S.L.NIFB87602843
C/ VICENTE FUENTES SANSANO, 37 A · 03205 ELCHE - ALICANTE · TEL: 900 696 550 · WWW.ASONAMAN.ES
DE ACUERDO CON EL REGLAMENTO 852/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO DEL CONSEJO DE 29 DE ABRIL DE 2004, ANEXO II, CAPÍTULO XII. TELEFORMACIÓN CONFORME A LA NORMA UNE 66181:2012 - CERTIFICADO VÁLIDO EN TODA ESPAÑA.

CONFORME UNE66181:2012 NORMA

HA SUPERADO CON ÉXITO LA FORMACIÓN EN:
APLICACIÓN DE LOS PRINCIPIOS DEL APPCC

VICTORIA
PALLARES GONZALVO
47936472X

ASONAMAN, S.L. Certifica que el alumno tras superar con éxito la formación en **IMPLANTACIÓN Y MANTENIMIENTO DE SISTEMAS DE AUTOCONTROL BASADOS EN EL APPCC**, 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 motivos que generaron la creación e implantación del sistema APPCC en la Industria Alimentaria.*
- *Conocer qué es y para qué sirve el sistema de autocontrol APPCC.*
- *Ser consciente de la importancia de su correcta aplicación para la industria agroalimentaria.*
- *Conocer los principios generales en los que se basa el sistema APPCC.*
- *Comprender y manejar terminología específica del sistema APPCC.*
- *Saber realizar un correcto análisis de peligros adaptado a la actividad laboral de la industria agroalimentaria.*
- *Saber identificar correctamente los Puntos de Control Críticos (PCC).*
- *Saber aplicar los límites críticos y los criterios de vigilancia para los PCC.*
- *Saber establecer las acciones correctoras cuando la vigilancia detecte una desviación respecto a un límite crítico.*
- *Saber establecer procedimientos de verificación para confirmar que el sistema de APPCC funciona eficazmente.*
- *Saber establecer y gestionar de forma eficaz los registros de datos que documenten el sistema APPCC.*
- *Saber gestionar los Requisitos Previos de Higiene y Trazabilidad (RPHT) sobre los que se sustenta el sistema APPCC.*

Formación Inicial: **30/12/2022** Última formación continua: **--/--/----**

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

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

PROGRAMA DE FORMACIÓN EN IMPLANTACIÓN Y MANTENIMIENTO DE SISTEMAS DE AUTOCONTROL BASADOS EN EL APPCC

01 - Introducción.
02 - ¿Qué es el APPCC?.
03 - Consideraciones previas a la implantación de un sistema APPCC en la industria agroalimentaria.
04 - Peligros que pueden afectar a los alimentos.
05 - Prerrequisitos de Higiene y Trazabilidad.
06 - APPCC.

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: **CBBUWIEEMWLZPXXKCKEFGVDAAKKC***

Firma electrónica reconocida según Ley 59/2003
Firmado por: 48365521V
JUAN BERNARDO MAGAN COVES
Fecha: 30/12/2022 12:05:49

Certificado Nº
A422930

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

CARNET DE FORMACIÓN
IMPLANTACIÓN Y MANTENIMIENTO DE SISTEMAS DE AUTOCONTROL BASADOS EN EL APPCC

CONFORME UNE66181:2012 NORMA

CARNET DE FORMACIÓN

IMPLANTACIÓN Y MANTENIMIENTO DE SISTEMAS DE AUTOCONTROL BASADOS EN EL APPCC

FECHA
30/12/2022

Código QR de verificación

NOMBRE
VICTORIA

APELLIDOS
PALLARES GONZALVO

DNI/NIE/PASAPORTE
47936472X

CERTIFICADO
A422930

CÓDIGO SEGURO DE VERIFICACIÓN (CSV)
CSV: CBBUWIEEMWLZPXXKCKEFGVDAAKKC

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 IMPLANTACIÓN Y MANTENIMIENTO DE SISTEMAS DE AUTOCONTROL BASADOS EN EL APPCC

01 - Introducción.
02 - ¿Qué es el APPCC?.
03 - Consideraciones previas a la implantación de un sistema APPCC en la industria agroalimentaria.
04 - Peligros que pueden afectar a los alimentos.
05 - Prerrequisitos de Higiene y Trazabilidad.
06 - APPCC.

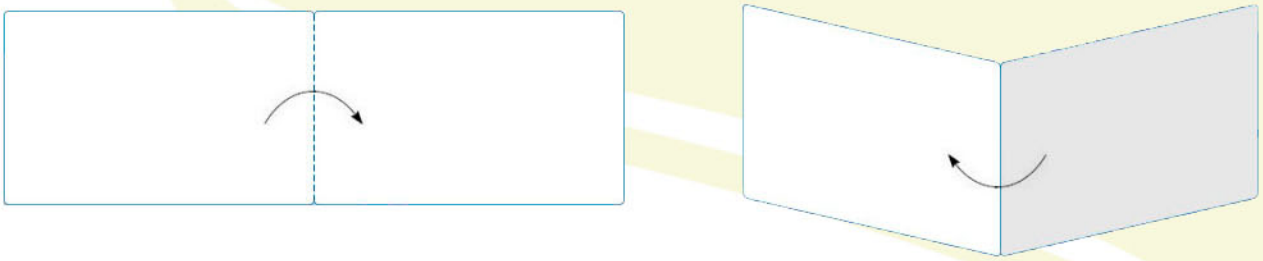
Tutor responsable de la formación:
DOCENTE DE F.P. PARA EL EMPLEO
D. Juan B. Magán Coves
Registro: 20/18/553/SSCE0110

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
IMPLANTACIÓN Y MANTENIMIENTO DE SISTEMAS DE AUTOCONTROL BASADOS EN EL APPCC


DIPLOMA DE FORMACIÓN

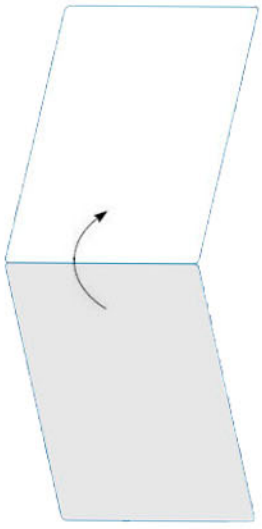
MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

NOMBRE Y APELLIDOS ALUMNO

DOCUMENTO

asonaman



(Doblar por el centro y enmarcar)

DIPLOMA DE FORMACIÓN
IMPLANTACIÓN Y MANTENIMIENTO DE SISTEMAS DE AUTOCONTROL BASADOS EN EL APPCC

FORMACIÓN IMPARTIDA POR ASONAMAN, S.L.NIFB87602843
VICENTE FUENTES SANSANO, 37 A · 03205 ELCHE - ALICANTE · TEL: 900 696 550 · WWW.ASONAMAN.ES
DE ACUERDO CON EL REGLAMENTO 852/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO DEL CONSEJO DE 29 DE ABRIL DE 2004, ANEXO II, CAPÍTULO XII. TELEFORMACIÓN CONFORME A LA NORMA UNE 66181:2012 - CERTIFICADO VÁLIDO EN TODA ESPAÑA.

HA SUPERADO CON ÉXITO LA FORMACIÓN EN:

APLICACIÓN DE LOS PRINCIPIOS DEL APPCC

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: **CBBUWIEEMWLZPXXKQKEFGVDAAKKC***

Certificado Nº A422930

Firma electrónica reconocida según Ley 59/2003
Firmado por: 48366521V
JUAN BERNARDO MAGAN COVES
Fecha: 30/12/2022 12:05:49

Versión 1.0

ASONAMAN, S.L. Certifica que el alumno tras superar con éxito la formación en IMPLANTACIÓN Y MANTENIMIENTO DE SISTEMAS DE AUTOCONTROL BASADOS EN EL APPCC, 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 motivos que generaron la creación e implantación del sistema APPCC en la Industria Alimentaria.
- Conocer qué es y para qué sirve el sistema de autocontrol APPCC.
- Ser consciente de la importancia de su correcta aplicación para la industria agroalimentaria.
- Conocer los principios generales en los que se basa el sistema APPCC.
- Comprender y manejar terminología específica del sistema APPCC.
- Saber realizar un correcto análisis de peligros adaptado a la actividad laboral de la industria agroalimentaria.
- Saber identificar correctamente los Puntos de Control Críticos (PCC).
- Saber aplicar los límites críticos y los criterios de vigilancia para los PCC.
- Saber establecer las acciones correctoras cuando la vigilancia detecte una desviación respecto a un límite crítico.
- Saber establecer procedimientos de verificación para confirmar que el sistema de APPCC funciona eficazmente.
- Saber establecer y gestionar de forma eficaz los registros de datos que documenten el sistema APPCC.
- Saber gestionar los Requisitos Previos de Higiene y Trazabilidad (RPHT) sobre los que se sustenta el sistema APPCC.

Formación Inicial: **30/12/2022** Última formación continua: **--/--/----**

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

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

PROGRAMA DE FORMACIÓN EN IMPLANTACIÓN Y MANTENIMIENTO DE SISTEMAS DE AUTOCONTROL BASADOS EN EL APPCC

01 - Introducción
02 - ¿Qué es el APPCC?
03 - Consideraciones previas a la implantación de un sistema APPCC en la industria agroalimentaria
04 - Peligros que pueden afectar a los alimentos
05 - Prerrequisitos de Higiene y Trazabilidad
06 - APPCC

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