

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 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

**MANUEL ANDRÉS
VELA ÁLVAREZ**
49787398B

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: **15/07/2023** Última formación continua: **--/--/----**

EL CÁLCULO 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 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 Coves
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: **CBBUXKAQNTTKKFVSIVENWSEBVKZ**

Firma electrónica reconocida según Ley 59/2003

Firmado por: 48365521V

JUAN BERNARDO MAGAN COVES

Fecha: 15/07/2023 20:13:56



Certificado Nº
P449608

Este certificado está vinculado a la factura Nº **W2023/16174** 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



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: 15/07/2023
NOMBRE: MANUEL ANDRÉS
APELLIDOS: VELA ÁLVAREZ
DNI/NIE/PASAPORTE: 49787398B
CERTIFICADO: P449608
CÓDIGO SEGURO DE VERIFICACIÓN (CSV): CBBUXKAQNTTKKFVSIKENWSEBVKKZ

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).

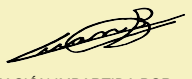
02 - Riesgos generales y su prevención. (12 horas).

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).

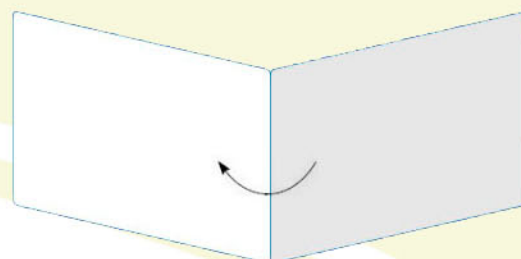
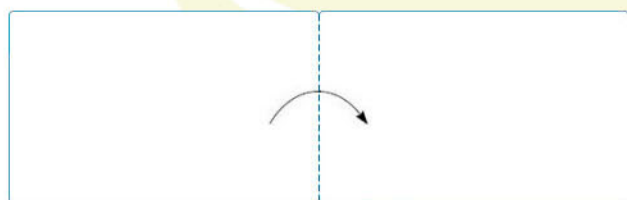
Tutor responsable de la formación:
D. Juan B. Magán Coves
Técnico Prevención de Riesgos Laborales
DOCENTE DE F.P. PARA EL EMPLEO



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. (CIF B87602843) EN EL SECTOR DE HOSTELERÍA, PARA EL DESEMPEÑO DE LAS FUNCIONES DE NIVEL BÁSICO EN EL SECTOR DE HOSTELERÍA. EL DIPLOMA DE FORMACIÓN SE ENTREGA AL ALUMNO AL FINALIZAR LA FORMACIÓN Y DEBE SER CONSERVADO COMO DOCUMENTO DE VERIFICACIÓN DE LA FORMACIÓN.

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

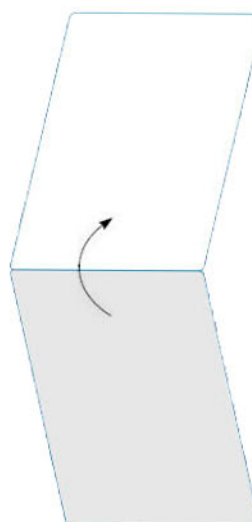


TEL: 900 696 550

PROGRAMA DE FORMACIÓN EN HIGIENE ALIMENTARIA

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

UNIDAD DIDÁCTICA	CONTENIDOS	HORAS
1. Higiene personal y del entorno	1.1. Higiene personal. 1.2. Higiene del entorno.	2
2. Manipulación de alimentos	2.1. Manipulación de alimentos. 2.2. Manipulación de alimentos.	2
3. Conservación de alimentos	3.1. Conservación de alimentos. 3.2. Conservación de alimentos.	2
4. Transporte de alimentos	4.1. Transporte de alimentos. 4.2. Transporte de alimentos.	2
5. Eliminación de residuos	5.1. Eliminación de residuos. 5.2. Eliminación de residuos.	2
6. Limpieza y desinfección	6.1. Limpieza y desinfección. 6.2. Limpieza y desinfección.	2
7. Control de plagas	7.1. Control de plagas. 7.2. Control de plagas.	2
8. Control de calidad	8.1. Control de calidad. 8.2. Control de calidad.	2
9. Control de temperatura	9.1. Control de temperatura. 9.2. Control de temperatura.	2
10. Control de humedad	10.1. Control de humedad. 10.2. Control de humedad.	2
11. Control de pH	11.1. Control de pH. 11.2. Control de pH.	2
12. Control de actividad de agua	12.1. Control de actividad de agua. 12.2. Control de actividad de agua.	2
13. Control de nutrientes	13.1. Control de nutrientes. 13.2. Control de nutrientes.	2
14. Control de microorganismos	14.1. Control de microorganismos. 14.2. Control de microorganismos.	2
15. Control de toxinas	15.1. Control de toxinas. 15.2. Control de toxinas.	2
16. Control de alérgenos	16.1. Control de alérgenos. 16.2. Control de alérgenos.	2
17. Control de metales pesados	17.1. Control de metales pesados. 17.2. Control de metales pesados.	2
18. Control de pesticidas	18.1. Control de pesticidas. 18.2. Control de pesticidas.	2
19. Control de medicamentos	19.1. Control de medicamentos. 19.2. Control de medicamentos.	2
20. Control de productos químicos	20.1. Control de productos químicos. 20.2. Control de productos químicos.	2
21. Control de radiación	21.1. Control de radiación. 21.2. Control de radiación.	2
22. Control de ruido	22.1. Control de ruido. 22.2. Control de ruido.	2
23. Control de vibración	23.1. Control de vibración. 23.2. Control de vibración.	2
24. Control de campos electromagnéticos	24.1. Control de campos electromagnéticos. 24.2. Control de campos electromagnéticos.	2
25. Control de otros factores de riesgo	25.1. Control de otros factores de riesgo. 25.2. Control de otros factores de riesgo.	2
TOTAL		24



(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 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

**MANUEL ANDRÉS
VELA ÁLVAREZ**
49787398B

Tutor responsable de la formación:

D. Juan B. Magán Coves

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: **CBBUXKAQNTTKKFVSIKENWSEBVKKZ**



Certificado Nº
P449608

Firma electrónica reconocida según Ley 59/2003

Firmado por: 48365521V

JUAN BERNARDO MAGAN COVES

Fecha: 15/07/2023 20:13:56



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

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)

EL CÁMPUTO TOTAL DE HORAS DE FORMACIÓN INICIALES ES DE: 30 HORAS

Asonaman recomienda realizar la formación continua gratuitamente para actualizar sus conocimientos

Formación Inicial: 15/07/2023 Última formación continua: --/--/----

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.