

CERTIFICADO DE FORMACIÓN

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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 852/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO DEL CONSEJO DE 29 DE ABRIL DE 2004, ANEXO II, CAPÍTULO XII. - CERTIFICADO VÁLIDO EN TODA ESPAÑA.



HA SUPERADO CON ÉXITO LA FORMACIÓN EN:
HIGIENE ALIMENTARIA DE ACUERDO A SU ACTIVIDAD LABORAL.

**MANUEL ANDRÉS
VELA ÁLVAREZ**
49787398B

ACTIVIDAD LABORAL	INICIAL	CONTINUA	ACTIVIDAD LABORAL	INICIAL	CONTINUA
Comidas preparadas	14/07/2023	--/--/----	Conservas vegetales	15/07/2023	--/--/----
Minoristas de alimentación	14/07/2023	--/--/----	Bebidas alcohólicas	15/07/2023	--/--/----
Harinas y derivados	14/07/2023	--/--/----	Bebidas no alcohólicas	15/07/2023	--/--/----
Hortofrutícolas	14/07/2023	--/--/----	Condimentos y especias	15/07/2023	--/--/----
Carnes y derivados	14/07/2023	--/--/----	Edulcorantes naturales y derivados	15/07/2023	--/--/----
Leche y derivados	14/07/2023	--/--/----	Estimulantes y derivados	15/07/2023	--/--/----
Preparados alimenticios	15/07/2023	--/--/----	Grasas comestibles	15/07/2023	--/--/----
Helados y horchatas	14/07/2023	--/--/----	Patatas fritas y aperitivos	15/07/2023	--/--/----
Huevos y derivados	14/07/2023	--/--/----	Aditivos alimentarios	15/07/2023	--/--/----
Pescados, crustáceos, moluscos y derivados	14/07/2023	--/--/----	Almacenamiento, envasado y distribución polivalente	14/07/2023	--/--/----

EL CÁLCULO TOTAL DE HORAS DE FORMACIÓN INICIAL ES DE: 29HORAS

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

PROGRAMA DE FORMACIÓN EN HIGIENE ALIMENTARIA

- 01 - Manipulación de alimentos y calidad alimentaria.
- 02 - Alteración y contaminación de los alimentos.
- 03 - Enfermedades causadas por los alimentos (I).
- 04 - Enfermedades causadas por los alimentos (II).
- 05 - Reglas higiénicas del manipulador de alimentos.
- 06 - Compra, recepción, almacenamiento y conservación de los alimentos.

- 07 - Limpieza, desinfección, desinsectación y desratización de los locales.
- 08 - Características de las instalaciones, equipos y utensilios.
- 09 - Control de calidad de los alimentos: sistema appcc.
- 10 - Alergias alimentarias y latex.
- 11 - Parte específica de la actividad laboral.

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: **CBBUXKAQNTTKKFVSLKENWSEBVKKA**

Firma electrónica cualificada según Ley 6/2020

Firmado por: 48365521V

JUAN BERNARDO MAGÁN COVES

Fecha: 15/07/2023 20:13:55

Firma equivalente a manuscrita según
Reglamento (UE) 910/2014

Este certificado está vinculado a la factura N° W2023/16174 emitida por ASONAMAN, S.L.



Certificado N°
M449608

CARNET DE FORMACIÓN MANIPULADOR DE ALIMENTOS



**CARNET DE FORMACIÓN
MANIPULADOR DE ALIMENTOS
HIGIENE ALIMENTARIA**

FECHA
15/07/2023

NOMBRE
MANUEL ANDRÉS

APELLIDOS
VELA ÁLVAREZ

DNI/NIE/PASAPORTE
49787398B

CERTIFICADO
M449608

CÓDIGO SEGURO DE VERIFICACIÓN (CSV)
CSV: CBBUXKAQNTTKKFVSLKENWSEBVKKA

Código QR de verificación

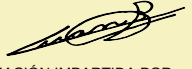


TELEFORMACIÓN DE ACUERDO CON EL REGLAMENTO 852/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO, DE 29 DE ABRIL DE 2004, ANEXO II, CAPÍTULO XII.

PROGRAMA DE FORMACIÓN EN HIGIENE ALIMENTARIA

- 01 - Manipulación de alimentos y calidad alimentaria.
- 02 - Alteración y contaminación de los alimentos.
- 03 - Enfermedades causadas por los alimentos (I).
- 04 - Enfermedades causadas por los alimentos (II).
- 05 - Reglas higiénicas del manipulador de alimentos.
- 06 - Compra, recepción, almacenamiento y conservación de los alimentos.
- 07 - Limpieza, desinfección, desinsectación y desratización de los locales.
- 08 - Características de las instalaciones, equipos y utensilios.
- 09 - Control de calidad de los alimentos: sistema apgcc.
- 10 - Alergias alimentarias y latex.
- 11 - Parte específica de la actividad laboral.

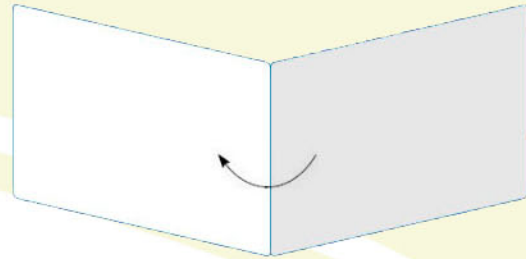
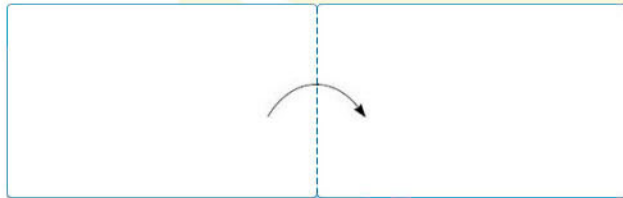
Tutor responsable de la formación:
DOCENTE DE F.P. PARA EL EMPLEO
D. Juan B. Magán Coves
Registro: 20/18/553/SSEE0110



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 MANIPULADOR DE ALIMENTOS

**DIPLOMA DE FORMACIÓN
MANIPULADOR DE ALIMENTOS**

FORMACIÓN IMPARTIDA POR ASONAMAN, S.L. EN EL MARCO DEL PLAN DE FORMACIÓN DE ASONAMAN, S.L. A FAVOR DEL EMPLEO. TEL: 900 696 550. WWW.ASONAMAN.ES

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/SSEE0110

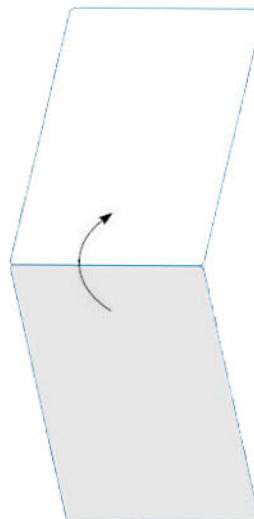
asonaman

TEL: 900 696 550

PROGRAMA DE FORMACIÓN EN HIGIENE ALIMENTARIA

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

ACTIVIDAD LABORAL	HORAS	ACTIVIDAD LABORAL	HORAS
Manipulación de alimentos y calidad alimentaria	12	Alteración y contaminación de los alimentos	12
Enfermedades causadas por los alimentos (I)	12	Enfermedades causadas por los alimentos (II)	12
Reglas higiénicas del manipulador de alimentos	12	Compra, recepción, almacenamiento y conservación de los alimentos	12
Limpieza, desinfección, desinsectación y desratización de los locales	12	Características de las instalaciones, equipos y utensilios	12
Control de calidad de los alimentos: sistema apgcc	12	Alergias alimentarias y latex	12
Parte específica de la actividad laboral	12		



(Doblar por el centro y enmarcar)

ACTIVIDAD LABORAL		INICIAL	CONTINUA	ACTIVIDAD LABORAL		INICIAL	CONTINUA
Comidas preparadas		14/07/2023	--/--/----	Conservas vegetales		15/07/2023	--/--/----
Minoristas de alimentación		14/07/2023	--/--/----	Bebidas alcohólicas		15/07/2023	--/--/----
Harinas y derivados		14/07/2023	--/--/----	Bebidas no alcohólicas		15/07/2023	--/--/----
Hortofrutícolas		14/07/2023	--/--/----	Condimentos y especias		15/07/2023	--/--/----
Carne y derivados		14/07/2023	--/--/----	Educorantes naturales y derivados		15/07/2023	--/--/----
Leche y derivados		14/07/2023	--/--/----	Estimulantes y derivados		15/07/2023	--/--/----
Preparados alimenticios		15/07/2023	--/--/----	Grasas comestibles		15/07/2023	--/--/----
Helados y horchatas		14/07/2023	--/--/----	Patatas fritas y aperitivos		15/07/2023	--/--/----
Huevos y derivados		14/07/2023	--/--/----	Aditivos alimentarios		15/07/2023	--/--/----
Pescados, crustáceos, moluscos y		14/07/2023	--/--/----	Almacenamiento, envasado y		14/07/2023	--/--/----
derivados				distribución polivalente			