

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

**MANUEL ANDRÉS
VELA ÁLVAREZ**
49787398B

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: **17/07/2023** 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: **CBBUXKAQBGLZVJJQKENWSEBVKKR**

Firma electrónica reconocida según Ley 59/2003

Firmado por: 48365521V

JUAN BERNARDO MAGAN COVES

Fecha: 17/07/2023 19:03:32



Certificado Nº
G449608

Este certificado está vinculado a la factura Nº **W2023/16174** emitida por **ASONAMAN, S.L.**

CARNET DE FORMACIÓN GESTIÓN DE ALÉRGENOS



**CARNET DE FORMACIÓN
GESTIÓN DE ALÉRGENOS**

FECHA
17/07/2023

NOMBRE
MANUEL ANDRÉS

APELLIDOS
VELA ÁLVAREZ

DNI/NIE/PASAPORTE
49787398B

CERTIFICADO
G449608

CÓDIGO SEGURO DE VERIFICACIÓN (CSV)
CSV: CBBUXKAQBGULZVJJQKENWSEBVKKR

Código QR de verificación

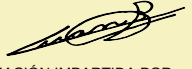


TELEFORMACIÓN SOBRE EL REGLAMENTO (UE) 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO, DE 25 DE OCTUBRE DE 2011, SOBRE LA INFORMACIÓN ALIMENTARIA FACILITADA AL CONSUMIDOR.

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.

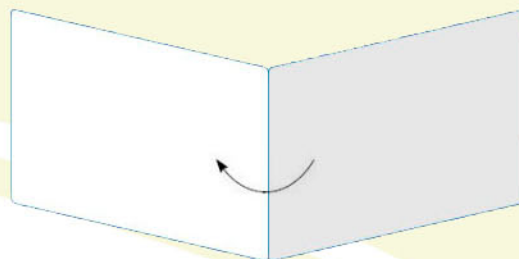
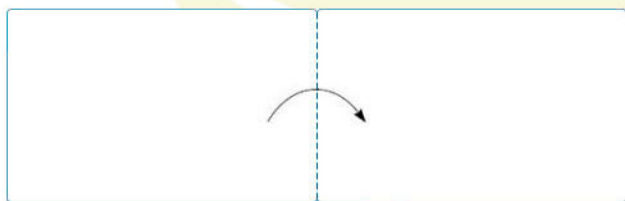
Tutor responsable de la formación:
DOCENTE DE F.P. PARA EL EMPLEO
D. Juan B. Magán Coves
Registro: 20/18/553/SSCE0110



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. (CIF B87602843) - VICENTE FUENTES SANSANO, 37 - 03205 ELCHE - ALICANTE - 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

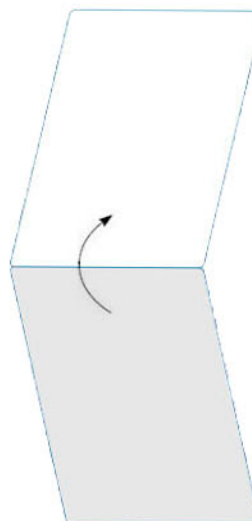
Tutor responsable de la formación:
D. Juan B. Magán Coves
DOCENTE DE F.P. PARA EL EMPLEO
Registro: 20/18/553/SSCE0110

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

**MANUEL ANDRÉS
VELA ÁLVAREZ**
49787398B

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: **CBBUXKAQBGLZVJYYKENWSEBVKKR**



Certificado Nº
G449608

Firma electrónica reconocida según Ley 59/2003
Firmado por: 48365521V
JUAN BERNARDO MAGAN COVES
Fecha: 17/07/2023 19:03:32



Versión 1.0



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

WWW.ASONAMAN.ES

Formación Inicial: 17/07/2023 Última formación continua: --/--/----

EL CÓMPUTO TOTAL DE HORAS DE FORMACIÓN INICIALES ES DE: 10 HORAS

Asonaman recomienda realizar la formación continua gratuitamente para actualizar sus conocimientos

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 sustitutos.
- 08 - Elaboración de la carta de alérgenos.
- 09 - Normativa aplicable.

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 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.