



QUALITAS ALIMENTARIA PROYECTO

HIGIENE Y CALIDAD ALIMENTARIA

## CERTIFICADO DE ACREDITACIÓN DE FORMACIÓN

**D. VICENTE JESÚS RUEDA RAMÍREZ,**

nº de colegiado veterinario **291549**, como administrador-gerente de

**QUALITAS ALIMENTARIA PROYECTO S.L.U.**, con N.I.F. **B93489979**,

Inscrita en el Registro Mercantil de Málaga, tomo 5535, folio 15, hoja MA134968, Inscripción Primera.

Dirección: C/ Roberto Olid, nº 2, 5 J  
Benalmádena 29631 Málaga  
Tel: **952 86 92 64 - 674 224 475**  
E-mail: [info@manipulador-alimentos.net](mailto:info@manipulador-alimentos.net)  
Webs: <https://manipulador-alimentos.net>  
<https://qualitasalimentaria.es>  
<https://higias.es>  
Twitter: @ruedavicente

Titulación:  
✓ LICENCIADO EN VETERINARIA  
(Universidad de Córdoba)  
✓ MÁSTER UNIVERSITARIO EN GARANTÍA DE CALIDAD EN  
INDUSTRIAS DEL SECTOR ALIMENTARIO  
(Universidad San Pablo CEU)  
✓ MÁSTER UNIVERSITARIO EN PROFESORADO DE E.S.O.,  
BACHILLERATO, F.P. Y ENSEÑANZA DE IDIOMAS  
(Universidad de Málaga)

CERTIFICA QUE D./DÑA.: **BETHANY MAY ALFORD**

Con DNI/ NIE/pasaporte nº **Y6602374P**, ha superado los criterios de evaluación de la formación, con una carga lectiva total de 10 horas, correspondiente al curso:

☐ **MANIPULADOR DE ALIMENTOS MULTISECTORIAL: NIVEL ALTO RIESGO**

El presente certificado se emite de acuerdo con el Reglamento CE 852/2004 y el Real Decreto 109/2010, para que así conste y sirva como justificante a los efectos de acreditación de aprovechamiento de los programas o actividades de formación de manipuladores de alimentos.



En Benalmádena, a **09 de diciembre de 2025**

Firma y sello

*Vicente*



**QUALITAS ALIMENTARIA  
PROYECTO S.L.U.**

N.I.F. **B93489979**  
c/ Roberto Olid, 2, 5-J, Benalmádena 29631-Málaga  
TEL: 674 224 475  
<https://qualitasalimentaria.es>  
<https://manipulador-alimentos.net>

**ID CERTIFICADO: AH68510**

### FORMATO CARNET:

Recorte por la línea de puntos. Recuerde que ante inspecciones oficiales puede ser requerido el certificado completo (parte superior)

#### MANIPULADOR DE ALIMENTOS

D. Vicente J. Rueda Ramírez, colegiado veterinario nº 291549, certifica que el alumno/a ha superado con éxito el curso de formación de 10 horas lectivas;

Manipulador de Alimentos - MULTISECTORIAL NIVEL ALTO RIESGO

**BETHANY MAY ALFORD**

DNI/NIE: **Y6602374P** ID CERTIFICADO: **AH68510**

Firma y sello:

*Vicente*



Validez: nacional - Expedido el **09/12/2025**  
<https://manipulador-alimentos.net> Tel: 674 22 44 75

#### MANIPULADOR DE ALIMENTOS

- 1.- Legislación aplicable
- 2.- Higiene alimentaria
- 3.- Fuentes de contaminación
- 4.- Toxiinfecciones alimentarias
- 5.- Manipulación de alimentos
- 6.- Limpieza y desinfección
- 7.- Control de plagas
- 8.- Diseño de instalaciones, maquina y útiles
- 9.- Higiene personal
- 10.- Sistema de autocontrol
- 11.- Normativa de alérgenos e información al consumidor
- 12.- Organismos Oficiales de Seguridad Alimentaria



Certificado de Acreditación de Formación emitido por:  
**Qualitas Alimentaria Proyecto S.L.U.** con N.I.F. **B93489979**  
Empresa especializada en Formación de Manipuladores de Alimentos



# QUALITAS ALIMENTARIA PROYECTO

## HIGIENE Y CALIDAD ALIMENTARIA

### ANEXO I — Contenidos formativos del curso

#### U.D. 1: Normativa

Paquete de higiene:	✓ Reglamento (CE) nº 178/2002	✓ Reglamento (CE) nº 853/2004
	✓ Reglamento (CE) nº 852/2004	✓ Reglamento (CE) nº 183/2005
	✓ Reglamento (UE) 2017/625	
Otros:	✓ Real Decreto 1021/2022	✓ Reglamento (CE) nº 2073/2005
	✓ Real Decreto 126/2015	✓ Reglamento (UE) nº 1169/2011

#### U.D. 2: Los alimentos

#### U.D. 3: Higiene alimentaria

#### U.D. 4: Fuentes de contaminación

#### U.D. 5: Toxiinfecciones alimentarias

- ✓ Agentes
- ✓ Factores o condicionantes esenciales
- ✓ Medidas de prevención

#### U.D. 6: La manipulación de alimentos

- ✓ Recepción de materias primas
- ✓ Conservación, almacenamiento
- ✓ BPM: verduras, platos fríos/calientes, carnes, pescados, frutas/verduras, pastelería y repostería.
- ✓ Transporte, distribución y venta
- ✓ Tratamiento de basuras
- ✓ Prevención y gestión del desperdicio alimentario
- ✓ Aprovechamiento de agua
- ✓ Envasado
- ✓ Etiquetado. Alérgenos.

#### U.D. 7: Limpieza y desinfección (Productos – procedimientos – frecuencia)

#### U.D. 8: Control de plagas (Desinsectación y desratización)

#### U.D. 9: Diseño general de instalaciones, maquinaria y utensilios

#### U.D. 10: Higiene personal

- ✓ Prácticas correctas y prácticas inadmisibles
- ✓ Estado de salud del manipulador

#### U.D. 11: Sistema de autocontrol

- ✓ Planes generales de higiene (PGH)
- ✓ Análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC)

#### U.D. 12: Identificación de alérgenos e información alimentaria al consumidor (Reglamento UE nº 1169/2011)

#### U.D. 13: Organismos oficiales de seguridad alimentaria

- ✓ Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN)
  - Búsqueda de R.G.S.E.A.A.
  - Búsqueda de manuales y guías

ID CERTIFICADO: AH68510

Este certificado incorpora un sistema de verificación mediante código único (ID CERTIFICADO), que permite confirmar su autenticidad y acreditar su validez frente a terceros, comprobando la correspondencia entre el documento y su titular.

La validación puede realizarse introduciendo el ID del certificado y el DNI/NIE/pasaporte del titular en el verificador disponible en:

<https://manipulador-alimentos.net/>. Si el servicio electrónico no estuviera disponible temporalmente, la verificación manual podrá solicitarse enviando ambos datos (ID del certificado y DNI/NIE/pasaporte del titular) a [info@manipulador-alimentos.net](mailto:info@manipulador-alimentos.net)

Nuestro sistema interno de emisión y verificación documental sigue principios de validez, integridad y trazabilidad derivados de los artículos 26, 27 y 28 de la Ley 39/2015, aplicados como buenas prácticas de gestión documental en el ámbito formativo.