



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

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



**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:



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>

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

Cara frontal

Cara trasera



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 852/2004 ✓ Reglamento (UE) 2017/625	✓ Reglamento (CE) nº 853/2004 ✓ Reglamento (CE) nº 183/2005
Otros:	✓ Real Decreto 1021/2022 ✓ Real Decreto 126/2015	✓ Reglamento (CE) nº 2073/2005 ✓ 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
- ✓ Aprovisionamiento 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

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.