



GENERALITAT
VALENCIANA



EL SECRETARI AUTONÒMIC DE TURISME

CERTIFICA

Que el Sr./la Sra.

VICENTE FERNANDO CERVERA DE ROSA

DNI/NIE 24392651R

ha assistit al curs ha asistido al curso

ONLINE FORMACIÓN BÁSICA EN HIGIENE ALIMENTARIA Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS JUN3

ONLINE FORMACIÓ BÀSICA EN HIGIENE Y MANIPULACIÓ D'ALIMENTS

amb número d'expedient/ con número de expediente

CdTE-ON-018/23

realitzat a la localitat de/ realizado en la localitat de

València

hores lectives/horas lectivas

8

des del dia/desde el día

26 de Juny de 2023/26 de Junio de 2023

fins al dia/hasta el día

29 de Juny de 2023/29 de Junio de 2023

i que ha realitzat profitosament els mòduls formatius
que es detallen al dors corresponents al programa de
FORMACIÓ PROFESSIONAL PER A L'OCUPACIÓ
organitzat per la Xarxa de Centres de Turisme.

y que ha realizado con aprovechamiento los módulos
formativos que se detallan al dorso correspondientes al
programa de FORMACIÓN PROFESIONAL PARA EL
EMPLEO, organizado por la Red de Centros de Turismo

i perquè conste, expedeix aquest certificat.

y para que conste, expide este certificado.

València, 21 de Juliol/Julio de 2023

Decret 151/2018 de 21 de setembre del Consell (DOCV 24/09/18)

Francesc Colomer Sánchez

MÒDULS FORMATIUS REALITZATS PROFITOSAMENT

Formació bàsica en higiene i manipulació d'aliments.

- Importància de la higiene alimentària. Conceptes bàsics.
- Higiene del manipulador d'aliments.
- Instal·lacions, equip: L+D.
- Recepció de matèries primeres i magatzemament.
- Preparació, cuinat i servici de menjars.

MÓDULOS FORMATIVOS REALIZADOS CON APROVECHAMIENTO

Formación básica en higiene y manipulación de alimentos.

- Importancia de la higiene alimentaria. Conceptos básicos.
- Higiene del manipulador de alimentos.
- Instalaciones, equipo: L+D.
- Recepción de materias primas y almacenamiento.
- Preparación, cocinado y servicio de comidas.