



Asociación de Enfermería

ASOCIACIÓN
DE ENFERMERÍA
Registrada en Consellería
de Bienestar Social
N.º 04.48-1845

ASOCIACIÓN DE ENFERMERÍA

CERTIFICA: Que...GOTÉS JUANICO, ROSA MARIA....

D.N.I...33863257N...ha realizado el curso de:

EDUCACION PARA LA SALUD EN ALIMENTACION Y NUTRICION

habiendo obtenido la calificación de.....APTO.....

de.... 320 Horas.....duración, realizado en.....VALENCIA.....

con fecha01 de JULIO del 2010.....por lo que se expide el presente

DIPLOMA

y para que conste, firmo el presente en Valencia ,

31 de AGOSTO del 2010

ASOCIACIÓN DE ENFERMERÍA



Asociación de Enfermería

**PROGRAMA DE EDUCACION PARA LA
SALUD EN
ALIMENTACION Y NUTRICION**

Tema 1:

Preliminares bioquímicos. Conceptos.

Tema 2:

Requerimientos nutricionales.

Tema 3:

Composición de la dieta..

Tema 4:

Estudio de la composición corporal y valoración de estado nutricional.

Tema 5:

Grupos nutricionales.

Tema 6:

Alimentación en las distintas situaciones fisiológicas..

La Núria Pagès i Garcia amb DNI 40442817-P en l'exercici del seu càrrec com a responsable del grup de formació en matèria de seguretat alimentària de Nutrilab, SL.

CERTIFICA:

Que na **ROSA MARIA GOTÉS JUANICO (DNI:33863257-N)** ha realitzat amb aprofitament el curs de formació per a **Al·lèrgies i Intoleràncies Alimentàries de Nutrilab SL** en la modalitat formativa on-line amb una durada de 6 hores amb el següent contingut temàtic:

TEMA 1: AL·LÈRGIA I INTOLERÀNCIA ALIMENTÀRIA

- 1.1. Introducció
- 1.2. Concepte d'al·lèrgia i intolerància alimentària
- 1.3. Augmenten els casos?
- 1.4. Simptomatologia
- 1.5. Tractament dels símptomes

TEMA 2: AL·LÈRGIES, INTOLERÀNCIES I SIMBOLOGIA SEGONS LEGISLACIÓ APLICABLE

- 2.1. Legislació aplicable
- 2.2. Substàncies alimentàries que causen al·lèrgies
- 2.3. Substàncies alimentàries que causen intoleràncies
- 2.4. Al·lèrgia al làtex

TEMA 3: GESTIÓ D'AL·LÈRGENS EN EL SECTOR ALIMENTARI

- 3.1. Obligacions
- 3.2. Com oferir la informació
- 3.3. Gestió d'al·lèrgens
- 3.4. Errors més comuns

TEMA 4: EXEMPLES PRÀCTICS

- 4.1. Alternatives a ingredients al·lèrgics
- 4.2. Atenció al client
- 4.3. Programes de gestió

I perquè consti, firmo aquest certificat

A Figueres, el 16 d'Agost de 2017



Núria Pagès Garcia
Responsable formació

NUTRILAB, S.L.
Fages de Climent, 9, baixos
17600 FIGUERES

Tel. 972 67 42 56 - Fax 972 51 40 93
0-17336793



**Associació Celiacs
de Catalunya**

CERTIFICAT DE FORMACIÓ

Atorgat a

En / Na **Rosa Maria Gotés Juanico**

Per la seva participació, amb una durada de 5 hores, al curs

Restauración sin Gluten

4 de **Setembre** de **2017**

Olga Cuesta Oliver
Presidenta Associació Celiacs de Catalunya



**Associació Celíacs
de Catalunya**

La formació del curs ***Restauración sin Gluten***
ha versat sobre els següents continguts:

1. **Celíaquia i Sensibilitat al Gluten no Celíaca**
2. **Servei “Sense Gluten”**
 - Necessitats del client
 - Productes aptes
3. **Protocol**
4. **Gestió**



**Associació Celiacs
de Catalunya**

CERTIFICAT DE FORMACIÓ

Atorgat a

En / Na **Nùria Gotés Juanico**

Per la seva participació, amb una durada de 5 hores, al curs

Restauración sin Gluten

Olga Cuesta Oliver
Presidenta Associació Celiacs de Catalunya

9 de **Setembre** de **2017**



Associació Celiacs
de Catalunya

CERTIFICADO DE FORMACIÓN

Celiacs de Catalunya con NIF G08841751 comunica a la empresa **Rosa Maria Gotés**, que las siguientes personas han realizado el curso "**Restauración sin Gluten**" con una duración de 5 horas y han obtenido los siguientes resultados:

Rosa Maria Gotés Juanico
Núria Gotés Juanico

Apto
Apto

19 de Octubre del 2017

Olga Cuesta Oliver
Presidenta Associació Celiacs de Catalunya



Diputació
Barcelona

CATALINA CHAMORRO MORENO, cap del Servei de Salut Pública de la
Diputació de Barcelona,

Fa constar

Que **ROSA M^a GOTÉS JUANICO** amb NIF núm. **33863257N** ha realitzat l'acció formativa "**curs d'informació alimentària al consumidor per al personal d'establiments alimentaris minoristes i de la restauració**" en la modalitat presencial, amb els continguts que consten al revers, organitzada per aquest Servei el dia **18 d'octubre de 2017 a Terrassa**, amb una durada de 3 hores lectives.


Diputació de Barcelona | Àrea d'Atenció a les Persones
Gerència de Serveis de Salut Pública i Consum
Servei de Salut Pública

Barcelona, 30 d'octubre de 2017

INFORMACIÓ ALIMENTÀRIA AL CONSUMIDOR PER AL PERSONAL D'ESTABLIMENTS ALIMENTARIS MINORISTES I DE LA RESTAURACIÓ

Continguts

- 1.- Introducció i marc normatiu.
- 2.- Responsabilitats dels establiments alimentaris.
- 3.- Reaccions adverses als aliments.
- 4.- La informació alimentària que cal facilitar al consumidor.
- 5.- Establiments de restauració.
- 6.- Establiments comercials minoristes que venen aliments sense envasar i/o envasats al lloc de venda a petició del comprador (al moment).
- 7.- Establiments comercials minoristes que venen aliments envasats al lloc de venda per a la seva venda immediata.
- 8.- Com gestionar correctament els al·lèrgens.
- 9.- Cas pràctic



Diputació
Barcelona

CATALINA CHAMORRO MORENO, cap del Servei de Salut Pública de la
Diputació de Barcelona,

Fa constar

Que **NÚRIA GOTÉS JUANICO** amb NIF núm. **34744349C** ha realitzat
l'acció formativa "**curs d'informació alimentària al consumidor per al
personal d'establiments alimentaris minoristes i de la restauració**" en
la modalitat presencial, amb els continguts que consten al revers,
organitzada per aquest Servei el dia **18 d'octubre de 2017** a **Terrassa**,
amb una durada de 3 hores lectives.


 **Diputació
Barcelona** | **Àrea d'Atenció
a les Persones**
**Gerència de Serveis de
Salut Pública i Consum**
Servei de Salut Pública

Barcelona, 30 d'octubre de 2017