



PROYECTO N°4 #MOVEON2024

| | |
|-------------------------|--|
| TÍTULO DE LA PROPUESTA | Soluciones didácticas, para problemas reales. |
| IMPORTE SOLICITADO (€) | 5300 |
| DESCRIPCIÓN | <p>Creación de un curso on-line, gratuito y accesible para colegiados del Codinucova.</p> <p>La finalidad del curso es facilitar conocimientos y capacitar, a los profesionales de la nutrición de herramientas didácticas para poder integrar en su trabajo diario, (restauración, educación, divulgación...) soluciones reales, que ayuden a disminuir el desperdicio alimentario actual.</p> <p>OBJETIVOS ESPECIFICOS:</p> <p>1- Proporcionar y transferir conocimientos sobre el problema del desperdicio alimentario, principalmente en el sector de la restauración, analizando datos específicos de Europa.</p> <p>2- Desarrollar en los asistentes, habilidades y competencias para trabajar el problema de los desechos de alimentos con la población y las empresas, así como proporcionales herramientas analíticas de resolución de problemas para intentar localizar las soluciones más eficaces, aplicables a su entorno de trabajo.</p> <p>3- Dar a conocer el Proyecto de Ley de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario (la primera regulación sobre esta materia que se promulga en España)</p> <p>4- Aprender a elaborar un plan de prevención y reducción, de las pérdidas del desperdicio alimentario, en un negocio o empresa.</p> <p>CONTENIDO DEL CURSO</p> <p>3 módulos formativos con varios videos cortos cada uno</p> <p>1 modulo formativo con videos que muestran nueve herramientas dinámicas, para trabajar en talleres educativos.</p> <p>Bibliografía y material de apoyo actualizado.</p> |
| BENEFICIO/BENEFICIARIOS | 1- El Dietista colegiado del Codinucova 2- La profesión del Dietista-Nutricionista |



| | |
|---------------------|---|
| | <p>3- El Codinucova, que oferta formación gratuita a sus colegiados.</p> <p>4- La población en general y de una manera especial, el sector de Restauración.</p> <p>5- El medio Ambiente, que se va a beneficiar de las medidas prácticas, que se vayan implementando.</p> |
| OBJETIVO ESPECÍFICO | <p>Elaboración de un curso online, con vídeos cortos (15-20 minutos) donde se van a dar herramientas (9 dinámicas específicas) al dietista, para la formación y sensibilización en materia de desperdicio alimentario. Además de una radiografía actual del desperdicio en Europa (especialmente en el sector de la restauración), las últimas novedades sobre la ley del desperdicio alimentario (aún no vigente) y pauta para la elaboración de plan de prevención del desperdicio alimentario en la empresa.</p> |
| DURACIÓN | <p>Mi idea sería elaborar el curso para que el mes de Marzo, ya estuviera disponible para los colegiados</p> |