



COMISIONES

CODiNuCoVa

2024





¿Con cuantas comisiones cuenta el CODiNuCoVa?

Actualmente el CODiNuCoVa cuenta con 5 comisiones:



Nutrición Comunitaria

La Nutrición Comunitaria es una pata angular del trabajo de los dietistas-nutricionistas para mejorar la salud de la población a través de la Alimentación.



Actividad Física y Nutrición Deportiva

Con el objetivo de visibilizar al colectivo especializado en Nutrición Deportiva se crea esta Comisión que trabaja para dar voz a los profesionales sanitarios D-N en esta rama.



Educación Alimentaria

La finalidad de esta Comisión es impulsar el conocimiento que la población tiene sobre Nutrición y desarrollar acciones que permitan mejorar las elecciones saludables.



Restauración Colectiva y Sostenibilidad Alimentaria

Desde el diseño adecuado de menús saludables, equilibrados y sostenibles hasta la participación activa en todas las acciones llevadas a cabo por el Consell Alimentari Municipal de València, órgano consultivo del que el CODiNuCoVa.

**Alrededor de 40
personas
colegiadas
formáis parte**



Sanidad

En la Comisión de Sanidad podrás participar en proyectos que lleve a cabo el Colegio y en iniciativas, jornadas, foros y eventos que se realicen con una vertiente sanitaria.



PROTOCOLO



Composición



Organización



Gestión



Sanciones y beneficios



BENEFICIOS

① Nivel Especial

Requisitos:

Pertenencia ACTIVA durante **al menos 1 año** natural en la comisión/delegación pertinente.

Beneficio:

- Descuento en dos cursos a disfrutar dentro del año natural.
- Primer curso: descuento 30% de la matricula ordinario.
- Segundo curso: descuento 20% de la matricula ordinario.
- Posibilidad de hacer entrevistas especializadas.
- Puntuación directa de +0,15 en las ofertas remuneradas del Colegio siempre y cuando se cumpla con los requisitos específicos de la oferta

BENEFICIOS

① Nivel Especial +1

Requisitos:

Pertenencia ACTIVA durante **al menos 2 años** natural en la comisión/delegación pertinente.

Beneficio:

- Descuento del 30% en dos cursos a disfrutar dentro del año natural.
- Posibilidad de hacer entrevistas especializadas.
- Puntuación de +0,3 en las ofertas remuneradas del Colegio siempre y cuando se cumpla con los requisitos específicos de la oferta.
- Posibilidad de invitación (internas y externas) a eventos que lleguen al Colegio.

CAUSAS DE BAJA

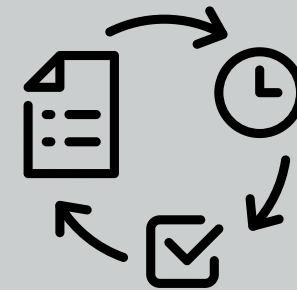
- No presencia sin causa justificada en: más de 3 reuniones programadas o, en caso de que este número fuera menor, en las reuniones programadas que se produjeran durante un cuatrimestre
- Vulneración de la declaración de secreto o uso ilícito de su membresía y/o pertenencia a la Comisión.
- Por inactividad manifiesta durante un periodo de tres a cuatro meses sin causa justificada, (no participación de las actividades de la comisión o no responder de forma reiterada a tareas propuestas a la Comisión, tras haber sido apercibido/a al menos en una ocasión anterior
- Todas aquellas causas que, habiendo sido comunicadas por el responsable de la comisión o la Junta de Gobierno, se entiendan como plausibles para el cese en sus funciones de cualquier miembro
- Por cese como miembro del Colegio.

OBJETIVOS



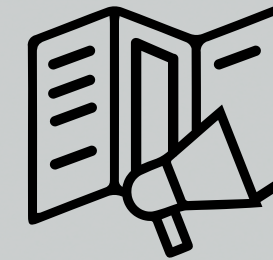
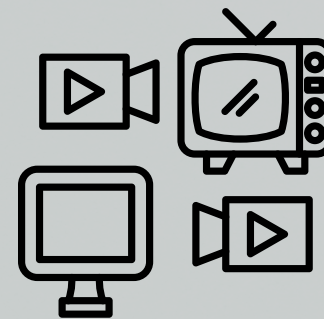
IDEAS

EXPERTISE



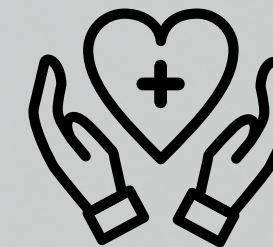
PROYECTOS

VISIBILIDAD



MATERIALES

SALUD



EQUIPO TRABAJO CODINUCOVA



Ana Zalamea

Gerencia y Comunicación



Julia Sáez

Responsable de Administración



María Alonso

Responsable de Proyectos



Ángela Martí

Auxiliar de Comunicación



Actividades de las Comisiones



Reuniones administraciones sanitarias y departamentos de salud





Vocal: Guillermo BARGUES
Nuevas incorporaciones
Carmen Belmonte
Jaldia Birawi
Paula Cortés
Cristina del Río



Laura Arenas
CV00787



Inés Calabuig
CV01670



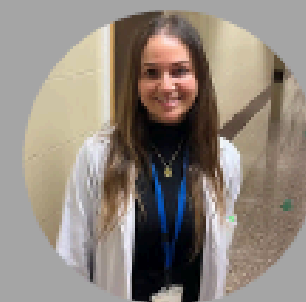
Paula Cortés
CV00720



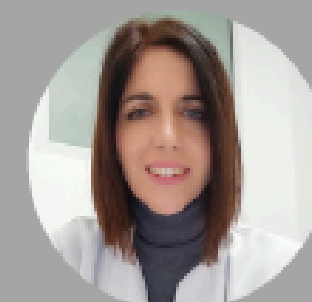
Mª Luz Gisbert
CV01212



Claudia Gras
CV01702

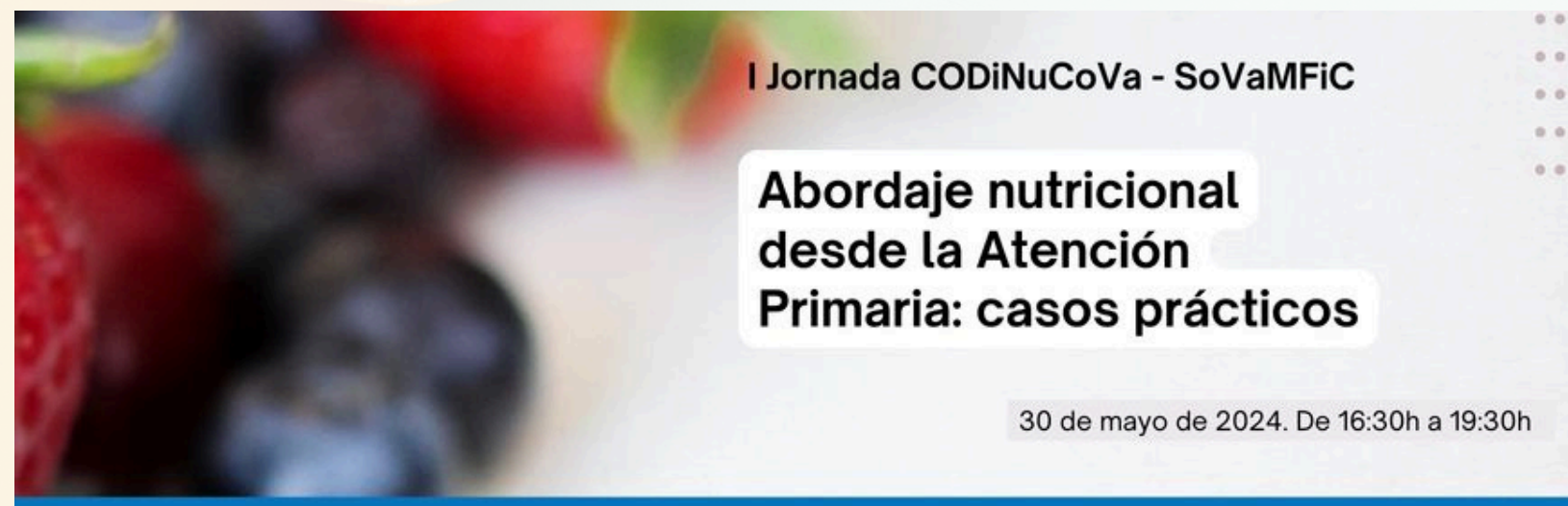


Miriam Moriana
CV00207



Mª José Monje
CV00967

Jornada CODiNuCoVa-SoVaMFiC



2ª edición en 2025



PROYECTOS: Formación Mercavalencia



 **mercavalència**

FORMACIÓN MERCADOS MUNICIPALES



+ Los mercados como agentes sociales

PROYECTOS: Semana de la Salud

PROYECTOS



Alimentación Saludable

Semana de la Salud Font
de Sant Lluís



PROYECTOS: Webinars Formativos

NUTRICIÓN COMUNITARIA: nuestro papel como Dietistas - Nutricionistas

Jueves 16 de mayo, 16:00h

CODiNuCoVa



Accesibles a través de la web
del CODiNuCoVa para
personas colegiadas

CODiNuCoVa
15 ANOS
Colegio Oficial de Dietistas-Nutricionistas
de la Comunitat Valenciana

Webinar

Inscripción a la bolsa:

Procedimiento de selección a
través de las listas de ocupación
temporal para DN, ed 2024

CODiNuCoVa



Vocal: Maite Navarro



María Asensio
CV00988



Teresa Cercós
CV00765



Marta Dasí
CV00980



Nuria El M'rabet
CV01376



Lali Garcés
CV01160



Maite Ibáñez
CV00947



Gemma Madolell
CV01130



Tamara Moya
CV01252

Workshop Bandejas Azules

PROYECTOS



2ª edición en 2025

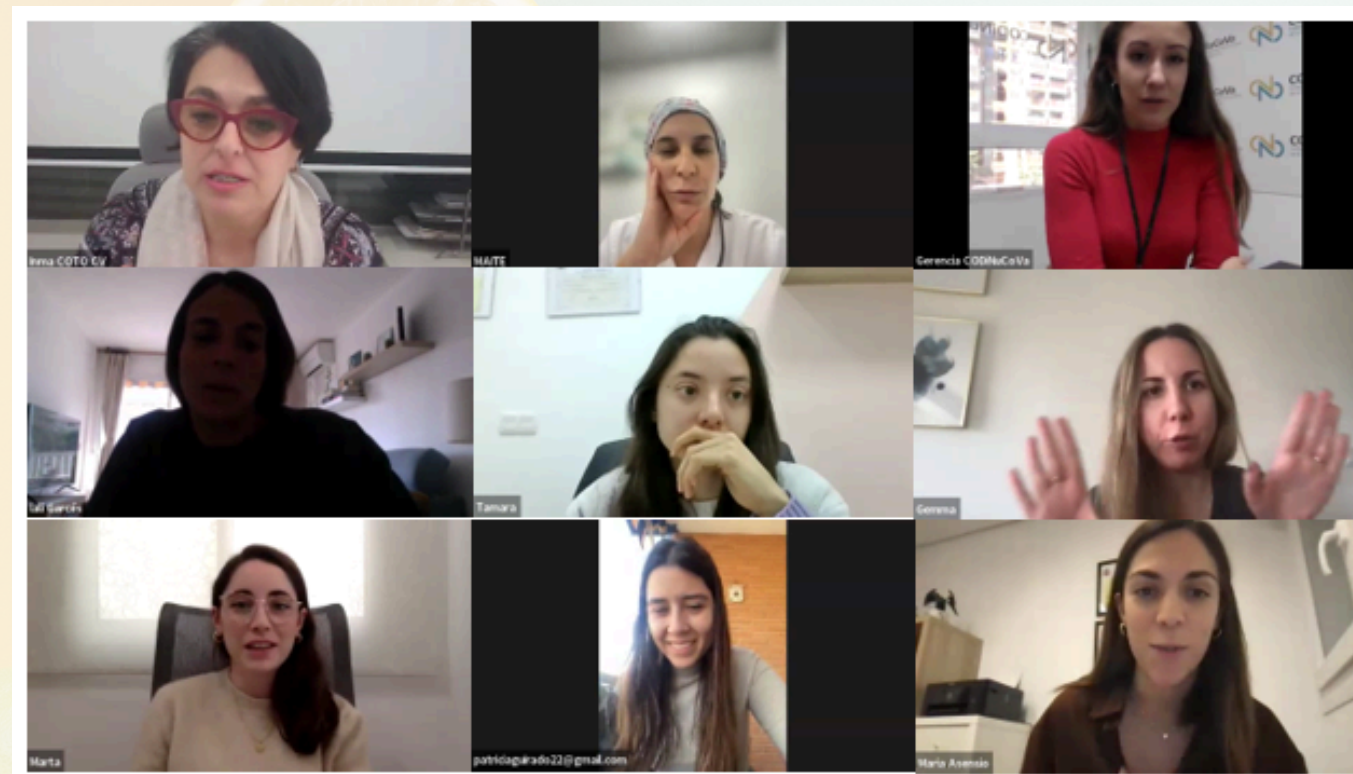
INFORMACIÓN

Más de la mitad de los pacientes con diabetes no recibe atención nutricional al momento del diagnóstico

- El Colegio de Dietistas imparte en el Hospital de Alicante la sesión workshop "Bandejas Azules", dirigida a afectados por esta patología

PROYECTOS: Guía conjunta Nutrición + Terapia Ocupacional

PROYECTOS



COLEGIO OFICIAL
DE TERAPEUTAS OCUPACIONALES
DE LA COMUNITAT VALENCIANA

Guía de Alimentación y Terapia Ocupacional

Índice

1. ¿Por qué esta guía? Presentación
 - 1.1. Dietistas - Nutricionistas
 - 1.2. Terapeutas Ocupacionales
 - 1.3. Añadir breve presentación al resto de compañeros de otros colegios: enfermería, logopedia, fisioterapia (dejar horquilla abierta por si otros profesionales tienen cabida)
 - 1.4. Equipo de trabajo
 - 1.5. Material, método y metodología de trabajo
2. Los equipos multidisciplinares y su relevancia
3. Promoción de la salud en entornos laborales. Áreas de trabajo conjuntas
4. Promoción y prevención de la salud en población general
 - 4.1. Población infantil
 - a. Desarrollo de la alimentación:
 - b. Introducción de los alimentos:
 - i. Introducción clásica de los alimentos
 - ii. Nuevas escenas de alimentación (BLW, etc)
 - iii. Requisitos motores y de posicionamiento (TD y flexo)
 - c. Alteraciones motoras para la deglución
 - i. Importancia de la detección y su valoración (Logo)
 - ii. Seguridad en la alimentación (Logo)
 - iii. Alimentos a introducir
 - d. Alteraciones sensoriales para la alimentación:
 - i. Importancia de la detección y su valoración
 - ii. Pautas básicas
 - iii. Alimentos a introducir
 - e. Alimentación alternativa
 - i. SNG
 - Alimentos a introducir y su preparación
 - Uso de la SNG (propuesta a enfermería)
 - Mantenimiento de la SNG
 - ii. PEG
 - Alimentos a introducir y su preparación
 - Uso de la PEG (propuesta a enfermería)
 - Mantenimiento de la PEG
 - 4.2. Población adolescente/juvenil
 - a. La alimentación como parte del desempeño ocupacional
 - i. Necesidades nutritivas
 - ii. Adquisición de autonomía
 - b. Alteraciones motoras sobrevenidas o degeneración
 - i. Importancia de la detección y valoración (Logo)
 - ii. Seguridad en la alimentación (Logo)

PROYECTOS: Nutrición y Psicología



Jornada interdisciplinar
1 de marzo de 2025



Col·legi Oficial de Psicologia
Comunitat Valenciana

Psiconutrición

Tratamiento de TCAs
Acercamiento entre **profesionales**
Relación con la comida y
salud mental



Comisión de Nutrición Deportiva

Vocal: Felipe Baier

Nuevas integrantes 2024:
Angelita González
Luisina Villoldo



Miguel Artés
CV01220



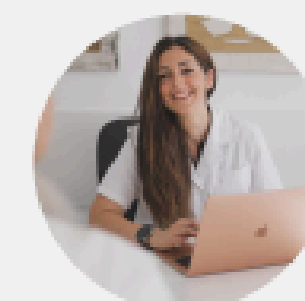
Francisco Gómez
CV01720



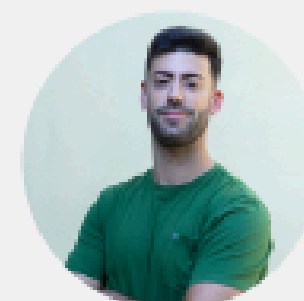
Andrea Jarque
CV001452



José Mª Montesinos
CV00911



Jessyca Redondo
CV01451



Edgar Sanz
CV01119



Ginés Tello
CV01243



Néstor Vicente Salar
CV00195

Recetario "La nutrición también se entrena"

PROYECTOS



Nombre del plato	
Ingredientes	- - - -
Elaboración	- - -
Valor nutricional (kcal, prot, hco, grasas, azúcares libres, fibra /100g y por ración)	
Nº de raciones	
Tiempo de elaboración	
Alérgenos	INSERTAR ICONOS
Foto	





Comisión de Restauración Colectiva

Vocales: Inma Girba, Nadia Pina y María Congil

Nuevas integrantes 2024:
Kléopatra Psilogiannopoulos



Sara Corredor
CV01001



Belén García
CV00330



Rosa Matoses
CV00189



Elodia Puig
CV00427



Cristina del Río
CV01270



Elisa Tejedor
CV01145



Alicia Valero
CV00130



En Col·lectiu: encuentre de professionals de la Restauració Col·lectiva

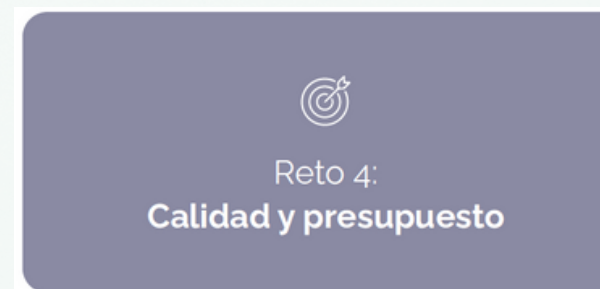
PROYECTOS





En Col·lectiu 2ª edición: junio 2024

PROYECTOS



Otras acciones

Webinar

Primeros pasos en RC + dossier



Guía alimentaria 0-3 años: 2025



Participación en Alicante Gastronómica



Dossier de proveedores de proximidad: 2025



Comisión de Educación Alimentaria

Vocal: María Ferrer

Nuevas integrantes 2024:
Aina Candell
Aitana Ferrandiz



Victoria Belda
CV01420



Diana Benejama
CV00943



Eva Gargallo
CV01331



Natalia Gil
CV01394



Elena Haro
CV00515



Paula Hinke
CV00947



Meritxell Sarrió
CV00419

Campaña "En Nutrición son 3"



Campaña en Nutrición son 3

PROYECTOS



Mengem Territori



En el CODiNuCoVa ens

Mengem el Territori

Des del **Col·legi Oficial de Dietistes-Nutricionistes de la Comunitat Valenciana (CODiNuCoVa)** volem presentar-te el nostre nou projecte "Mengem Territori", un CONCURS DE DIBUIX per a alumnat de Primària amb la finalitat de millorar l'educació alimentària dels més menuts, donar a conèixer els productes de temporada i quan hem de consumir-los, reduir l'impacte mediambiental i fomentar el consum sostenible

COLABORACIONES



Jurado para Premios
Participación en campañas de
visibilización
Participación en entrevistas y
colaboraciones con medios



HOLA.com

¿Por qué son buenos los frutos secos?

Los frutos secos son considerados alimentos saludables debido a su composición nutricional única, que aporta una variedad de beneficios para la salud. Como nos cuenta **Mertixell Sarrió, miembro de la Comisión de Educación del Colegio Oficial de Dietistas-Nutricionistas de la Comunitat Valenciana (CODiNuCoVa)** y dietista-nutricionista, estos son algunos de sus beneficios:



UN VERANO DE LEGUMBRES

combinación tiene su sentido. Las lentejas son deficitarias en metionina (un aminoácido esencial), por lo que si las consumimos con cereales como el arroz o frutos secos como las nueces o semillas obtendríamos un aporte de proteínas de alto valor biológico, similar a las que aportan los alimentos de origen animal", explica la dietista y nutricionista Eva Gargallo, miembro del Colegio Oficial de Dietistas-Nutricionistas de la Comunidad Valenciana. "Pero no es estrictamente necesario combinar legumbre y los cereales en el mismo plato. Podemos tomar un plato de legumbres durante la comida y consumir los cereales más tarde, en la merienda, cena o al día siguiente", añade.



Otras acciones



IDEAS

MOVE ON

Edición 2025



Presentación de propuestas hasta el 14 de octubre

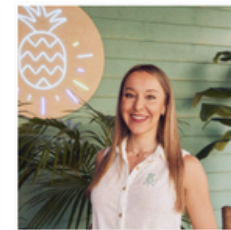
EVENTOS

15 y 16 de noviembre de 2024



María Neira

[Leer más](#)



Paloma Quintana

[Leer más](#)



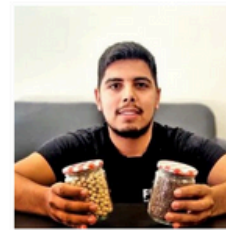
Néstor Vicente Salar

[Leer más](#)



Julio Álvarez Piti

[Leer más](#)



Nicolás Piedrafita

[Leer más](#)



Xusa Sanz

[Leer más](#)



Ana Sirvent

[Leer más](#)



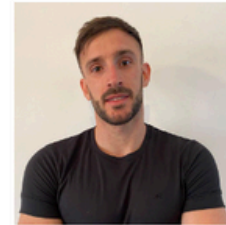
Maite Ibáñez

[Leer más](#)



Ada Cabero

[Leer más](#)



Nicolás Baglietto

[Leer más](#)



Ana Ocaña

[Leer más](#)



Pablo Zumaquero

[Leer más](#)



Beatriz de Diego

[Leer más](#)



Carlota Bruna

[Leer más](#)



Inma Iñiguez

[Leer más](#)



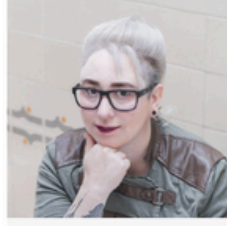
María Ferrer

[Leer más](#)



Isabel Pérez

[Leer más](#)



Virginia García

[Leer más](#)



Tania Zazo Ribas

[Leer más](#)



Isabel Alonso

[Leer más](#)



jornada.codinucova.es



NO

Gracias

