

Grado en Nutrición  
Humana y Dietética

## Curso-taller hábitos alimentarios sostenibles (voluntariado)

20/03/2025

curso-taller

El **objetivo** de este curso es sensibilizar y formar sobre la necesidad de separación (en origen) para recuperación de materiales reutilizables así como trabajar conceptos prácticos sobre cocina



sostenible y de aprovechamiento. Será impartido por técnicos de la Unidad de Calidad Ambiental de la Universidad de Granada y personal técnico cualificado del SCU.

El curso se ha estructurado en dos bloques de contenidos en los siguientes días y horario:

**Sesión: “Ciclo de vida de los envases y materia orgánica”. Viernes 28 de marzo (09:00-14:00; Espacio V Centenario, Sala Polivalente).**

- Concepto de residuos y tipología de los residuos generados en el SCU. (1h)
- Recogida y gestión de materia orgánica. Criterios de calidad del compost. (1h)
- Recogida y recuperación de envases plásticos, brick y aluminio. (1h)
- Reducción del desperdicio alimentario. (1h)
- Voluntariado en la UGR (por concretar, 1h)

**Taller "Cocina sostenible y de aprovechamiento". Sábado 29 de marzo en los Comedores Universitarios (Residencia "Carlos V").**

- Consejos para una alimentación sostenible (30 min)
- Concepto de cocina de aprovechamiento (30 min)
- Estrategias prácticas para optimizar la compra de alimentos (1h)
- Como se lleva a cabo una cocina de aprovechamiento (planificación semanal, optimización del uso de alimentos, evitar el desperdicio, etc.) (1h)
- Ejemplos prácticos de recetas de aprovechamiento (3h)

Información sobre su reconocimiento en créditos:

[https://calidad.ugr.es/sites/vic/calidad/public/ficheros/reconocimientos/curso 2024-25/report\\_resoluci3n provisional de reconocimiento.pdf](https://calidad.ugr.es/sites/vic/calidad/public/ficheros/reconocimientos/curso%202024-25/report_resoluci3n%20provisional%20de%20reconocimiento.pdf)

Formulario de inscripción: <https://ve.ugr.es/form/curso-habitos-alimentarios-soste> (se ofertan 20 plazas)