

PROYECTO Nº4 #MOVEON2023

TÍTULO DE LA PROPUESTA	34 plats 34 comarques
IMPORTE SOLICITADO (€)	3500€
DESCRIPCIÓN	<p>La dieta mediterránea ha sido reconocida como patrimonio inmaterial de la humanidad y hay evidencia científica de que es un modelo de alimentación saludable y sostenible. Sin embargo, en la práctica, vivimos lo que se conoce como la paradoja de la dieta mediterránea, nos alejamos de sus parámetros cuando deberíamos ser referentes de ellos. Existe un problema con nuestra alimentación y nutrición, muestra de ello son las cifras de sobrepeso y obesidad que señalan que, entre otras cosas, no nos alimentamos de forma adecuada y saludable.</p> <p>Para corregir muchos de los problemas de salud que se derivan de esta situación, la gastronomía puede jugar un papel relevante. No se come solo por salud, también se come por placer y, sobre todo, se come de acuerdo con unos hábitos alimentarios. Las cocinas regionales fueron reconocidas en 2001 como Patrimonio de la Humanidad por parte de la UNESCO, siendo necesaria su preservación por su condición de legado en peligro de extinción. El presente proyecto va en la línea de los trabajos de recuperación del patrimonio culinario y gastronómico que se están llevando a cabo desde la Cátedra Carmencita de estudios del sabor gastronómico con los que se pretende dar a conocer el estilo de vida, la aportación cultural y las bondades saludables de la dieta que han venido practicando durante siglos.</p>
BENEFICIO/BENEFICIARIOS	<ul style="list-style-type: none"> • El colectivo de Dietistas-Nutricionistas • Población general.
OBJETIVO GENERAL	Recuperar un plato representativo de cada una de las 34 comarcas que conforman la Comunitat Valenciana y adaptarlo a los actuales requerimientos energéticos y estilos de vida mediante una valoración nutricional y una recomendación dietética y gastronómica.
OBJETIVOS ESPECÍFICOS	<ul style="list-style-type: none"> • Promocionar al colectivo de Dietistas-Nutricionistas de la CV como promotores de una alimentación saludable, sabrosa y sostenible. • Visibilizar el papel de la mujer como generadora y transmisora de los saberes y sabores tradicionales. • Fomentar la incorporación del discurso gastronómico entre el colectivo de DN. • Recopilar los resultados en un libro
DURACIÓN	Durante los meses de noviembre y/o diciembre de 2022 y enero de 2023



CODiNuCoVa
Colegio Oficial de Dietistas-Nutricionistas
de la Comunitat Valenciana