



Memoria 2024

Fundación Covirán

Memoria 2024

Fundación Covirán

ÍNDICE

1.Fines fundacionales	7
2.Miembros del Patronato.....	9
3.Organigrama Fundación Covirán	9
4.Plataforma comercial.....	10
5.Resultados Auditoría Calidad 2023.....	13
6.Resultados Auditoría Accesibilidad 2023.....	14
7.Resultados Escuela de Comercio Covirán 2024.....	18
8.Acciones Fundación 2024	22

Introducción

Fundación Covirán

Fundación Covirán se presenta como una fundación empresarial, siendo su empresa vinculada Coviran S.C.A y creada para dar respuesta al interés por parte de Coviran S.CA a destinar parte de la riqueza generada por su actividad hacia unos fines que ayuden a la sociedad.

Fundación Covirán, como fundación empresarial, está a disposición de la sociedad en general, en la misma dirección y alineada con la estrategia de la compañía que la crea para esos fines, centrándose principalmente en fomentar la investigación, educación y formación para satisfacer las necesidades de la sociedad en general y en particular de aquellos sectores relacionados con la alimentación, potenciando un espíritu cooperativo y de compromiso con la comunidad y con el desarrollo sostenible empresarial y medioambiental.

Los fines fundacionales se dirigen a toda la colectividad, con especial interés en los colectivos en riesgo de exclusión social, por lo que la actividad de esta entidad se intensifica en desarrollar acciones que mejoren la inserción y la situación social de estos colectivos vulnerables.

La actividad de esta Fundación se alinea con el foco del cumplimiento de las metas y objetivos de los Objetivos de Desarrollo Sostenible, que subyace en la motivación, impulso y creación de las acciones e indicadores plasmados en nuestros planes de actuación, vehiculizando el cumplimiento de sus fines a través de Actividades formativas de todos los niveles, tanto en la modalidad presencial como virtual, organización de cursos específicos orientados a los sectores de alimentación, organización de eventos, charlas, conferencias y jornadas, colaboración con Universidades, centros públicos y privados de enseñanza y otras Instituciones para la realización de actividades de formación, educación e investigación, promoción de actividades encaminadas a la difusión de la Responsabilidad Social Corporativa en el ámbito empresarial, favoreciendo todo tipo de iniciativas emprendedoras, tomando especial relevancia el fomento del cooperativismo como modelo y opción de desarrollo empresarial relevante, entre otras actuaciones.

Nuestra operativa se centra en tres ejes fundamentales de trabajo:

- MEDICIÓN DEL IMPACTO SOCIAL a través de la mejora de capacidades de colectivos desfavorecidos, evaluar cómo mejora la capacidad del colectivo ayudado.
- MEJORA DE LA EFICIENCIA DE LOS PROYECTOS EN TERRENO, para aplicar los esfuerzos en el lugar donde pueda sea prioritario dirigirse.
- VALOR EMPRESARIAL, nuestras actuaciones deben dirigirse a mejorar el impacto social de la actividad de la empresa fundadora, colaborando en aporte de valor al entorno donde desarrolla su actividad.

Presentamos una memoria donde exponemos las actividades llevadas a cabo siguiendo estos ejes fundamentales.

La Escuela de Comercio Covirán sigue trabajando para ser el referente de formación en el sector de la distribución alimentaria en nuestro ámbito de actuación geográfico.

El carácter innovador, desde el debate y el enriquecimiento en las formaciones están garantizados, (gracias a las experiencias compartidas entre sus principales públicos: socios y socias, empleados y empleadas de estos, trabajadores de la Cooperativa...) se convierte en eje principal de su actividad, contribuyendo al desarrollo empresarial, no sólo por lograr que desarrollen sus competencias, sino por poner a su disposición una bolsa de empleo donde poder seleccionar personal más especializado del sector.

Escuela de Comercio Covirán

La Escuela nace en 2014 bajo el paraguas de la Fundación Covirán con la vocación de ofrecer formación especializada para mejorar la gestión del comercio de alimentación, desarrollando cursos tanto presenciales como on-line.

Las instalaciones de la Escuela cuentan con varias aulas modulares y un aula en anfiteatro para los eventos y sesiones que requieran mayor imagen y presencia, igualmente y como no puede ser de

otra manera, contamos con un aula taller donde aprender las buenas prácticas de un punto de venta de alimentación de manera práctica y un obrador de carnicería a temperatura controlada y dos cámaras de frío anexas.

Misión: Contribuir al crecimiento empresarial de nuestros socios y socias, compañeros y compañeras del grupo Covirán y usuarios mediante la transmisión de valores internos y herramientas que les hagan ser más competitivos.

Visión: Ser un referente de formación en el sector del comercio de alimentación (sector retail) y diferenciarnos por el carácter innovador y la especialización de nuestra oferta formativa.

El año 2024 la Escuela de Comercio Covirán celebra su 10ª aniversario, y este año las actividades se han centrado en ofrecer Seminarios gratuitos, en su mayor parte, a socios y socias, de la Cooperativa, así como en formar a más de 30 carniceros y carniceras para ponerlos a disposición de los mismos. Igualmente se han formado 14 personas como dependientes. De los cursos terminados hasta finales de octubre, un 50% de los alumnos han podido obtener su primer contrato de trabajo en este sector (Datos vía ONGCESAL y DON BOSCO).

Este año ha sido también el año del lanzamiento del convenio con la Universidad De Granada, arrancando esta singladura con el programa en Gestión y Liderazgo en Distribución Alimentaria Covirán, un curso de 95 horas de duración en el que se repasan todas las facetas que pueden afectar a nuestro sector, comenzando por las personas y el desarrollo personal de cada uno y recorriendo las diferentes áreas de interés que hay en una empresa como Covirán. Un punto de partida para lanzar más formaciones de manera conjunta obteniendo titulaciones con reconocimiento universitario y por tanto de alto valor no solo en la formación, si no en el curriculum académico.

Queda patente en esta Memoria el importante trabajo desarrollado por los alumnos durante el año académico 2024, con casi 800 acciones formativas online y 24 acciones presenciales celebradas en la Escuela de Comercio Covirán de Granada.

El 2024, ha sido el quinto año viviendo la transformación digital en la que nuestra forma de trabajar se ha adaptado a las nuevas tendencias del mercado y, sobre todo, las necesidades de nuestros

estudiantes.

Con respecto a la modalidad de formación, partimos de una presencialidad del 100% en 2014 a un cambio drástico derivado de la situación de pandemia a un 95% de formación on-line. Actualmente nuestra formación cuenta con (a datos de diciembre de 2024) un 58.6% de asistencia presencial y teleformación y un 41.4 % online en número de horas, viniendo de un dato del 36% presencial y teleformación y 64% online en 2023. Es decir 22.6 puntos más en 2024 que en 2023 de presencialidad.

Nuestros retos principales para el 2025 son:

- Aumentar la presencialidad en la Escuela de socios y sus empleados.
- Dar a conocer al socio en persona la Cooperativa y sus servicios, además de adquirir conocimientos y herramientas fundamentales para la gestión de sus puntos de venta.
- Continuar formando a personas en cursos orientados a aumentar su empleabilidad como lo han sido los de carnicería.
- Dar un servicio formativo adaptado a las necesidades de nuestros socios.
- Fomentar el uso de nuestras instalaciones para acciones que aporten valor a nuestra empresa.

1.Fines fundacionales

Fundación Covirán ha reforzado su fin fundacional de fomento de cooperativismo, a través del comienzo de creación de alianzas (ODS17) con otras cooperativas, como las cooperativas de trabajo, que nos permite reforzar nuestra actividad y mejora de las acciones de Responsabilidad Social en el entorno que Fundación.

FINES FUNDACIÓN COVIRÁN

Fomento de la investigación, la educación y la formación para satisfacer las necesidades de la sociedad en general y, en particular, de aquellos sectores relacionados con la alimentación, potenciando un espíritu cooperativo y de compromiso con la comunidad y con el desarrollo sostenible empresarial y medio - ambiental.

MISIÓN FUNDACIÓN COVIRÁN

Aportar valor a la sociedad donde está inserta y favorecer el conocimiento de las diferentes áreas donde se desarrolla.

ACCESIBILIDAD

Además, la sede de la Fundación es un entorno accesible, con unos procesos y unos servicios sostenibles y practicables en condiciones de seguridad, comodidad e igualdad de la forma más autónoma posible para todas las personas, especialmente, si tienen alguna necesidad especial. De ahí que la sede de la Fundación, la Escuela de Comercio y todo el entorno donde están ubicadas, cuenten con la Certificación de AENOR en Accesibilidad Universal, desde febrero de 2014.



COMPROMISO

La Fundación Covirán lleva implícita desde su origen, la gestión responsable en todos los ámbitos de su actividad: cooperación, creación de valor y riqueza en el entorno. Dentro de sus líneas estratégicas de gestión, destacan el fomento de la salud y los buenos hábitos alimenticios, el respeto al medio ambiente, la gestión de la diversidad y el compromiso a contribuir a una sociedad mejor. Nuestros fines fundacionales se desarrollan a través de proyectos y líneas de actuación que se fundamentan en la consecución de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS).

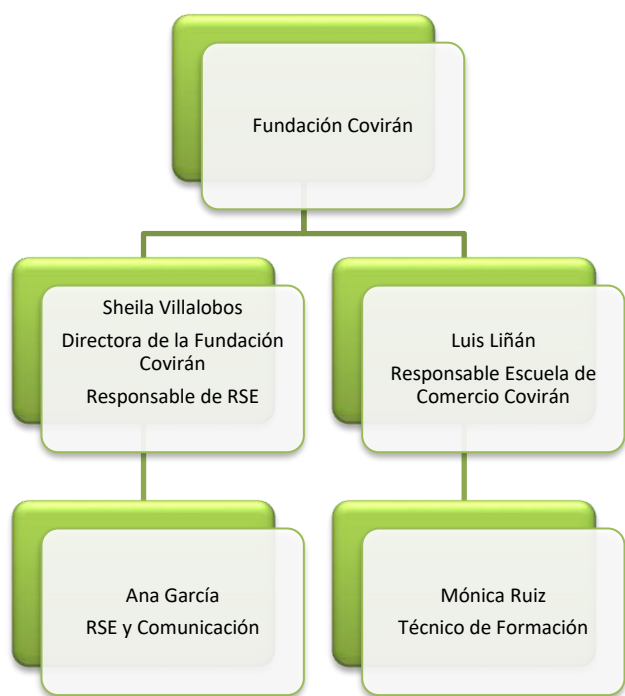


2.Miembros del Patronato



9

3.Organigrama Fundación Covirán



Durante el 2024 el nº de empleados de la Fundación con respecto al año anterior, ha reducido a 3 debido al traslado a Central de Ana García en octubre del 2024 y a la baja definitiva de Ismael El Qasem en diciembre del 2023.

4. Plataforma comercial

En el 2024 la mayor actividad en la plataforma corresponde al curso de Manipulador de alimentos de Alto riesgo, con nº total de alumnos de 500 de un total de 786 cursos On line realizados en modalidad On line.

En este momento este curso tiene una validez indefinida, por lo tanto, la progresión irá dependiendo de las nuevas incorporaciones de empleados y socios, ya que en el últimos dos años, hemos llevado a cabo, varias campañas informando y recordando a los socios que actualizaran sus certificados como indica la Normativa correspondiente, y la gran mayoría ya lo tienen.

10

Durante el primer trimestre del año el Programa orientado a los socios de nueva incorporación “Bienvenida” se realiza en formato On line a través de nuestra Plataforma de formación.

En total han sido 14 alumnos que pudieron realizar este curso activo durante tres meses desde que realizan la inscripción y que incluye los módulos de:

- Atención al Cliente
- Organización y Gestión del Punto de Venta
- Iniciación a la Carnicería
- Iniciación a la Charcutería
- Iniciación a la Frutería
- Merchandising
- Club Familia



En el 2024 nuestra plataforma de formación cuenta con los siguientes cursos On Line orientados a formar tanto a socios, como empleados y alumnos de la Escuela.

Certificados de profesionalidad



Actividades Auxiliares
de Comercio
COMT0211

Modalidad online
270 horas

[Más información](#)



Actividades de Venta
COMTV0108

Modalidad online
390 horas

[Más información](#)



Actividades de Gestión
del Pequeño Comercio
COMT0112

Modalidad online
530 horas

[Más información](#)

Frescos



Iniciación a la
CARNICERÍA

Modalidad online
20 horas

[Más información](#)



Iniciación a la
CHARCUTERÍA

Modalidad online
20 horas

[Más información](#)



Iniciación a la
FRUTERÍA

Modalidad online
20 horas

[Más información](#)



Curso Planificación y Apertura de un
Pequeño Comercio

Modalidad online
30 horas

[Más información](#)



Curso Gestión Económica Básica de un
Pequeño Comercio

Modalidad online
40 horas

[Más información](#)



Manipulador de Alimentos de Alto Riesgo

Modalidad online
3 horas

[Más información](#)



Actuaciones frente al acoso Sexual

Modalidad online
1 hora

[Más información](#)



Curso Protección de Datos

Modalidad online
40 horas

[Más información](#)

12

Idiomas



Curso de Inglés para Superficies Comerciales

Modalidad online
12 horas

Además, estos cursos también pueden realizarlos los clientes externos, realizando su compra a través de la plataforma digital de manera autónoma y realizando de forma inmediata el pago con tarjeta.

5.Resultado auditoría de Calidad 2023

Se ha realizado la segunda Auditoría de Seguimiento de Fundación Covirán, en modalidad presencial. Durante la misma se ha podido comprobar la adecuada implantación del sistema de gestión de la calidad respecto a los requisitos recogidos en la Norma UNE EN ISO 9001:2015.

Los objetivos de la auditoría son:

- Determinar la conformidad del sistema de gestión de la organización / empresa auditada, o partes de dicho sistema, con los criterios de auditoría.
- Determinar su capacidad para asegurar que la organización cumple con los requisitos legales, reglamentarios y contractuales aplicables (teniendo siempre presente que una auditoría de certificación de un sistema de gestión no es una auditoría de cumplimiento legal).
- Determinar la eficacia del sistema de gestión, para asegurar que el cliente puede tener expectativas razonables con relación al cumplimiento de los objetivos especificados; y cuando corresponda, identificar posibles áreas de mejora.

Alcance de la auditoría y adecuación del alcance del certificado

El diseño e impartición de formación para el empleo encaminada a la obtención de certificados de profesionalidad, en modalidad presencial y teleformación, para los cursos de actividades de gestión del pequeño comercio; actividades auxiliares al comercio; actividades de venta.

El diseño e impartición de formación privada, en modalidad presencial y teleformación, para socios y clientes, en actividades de gestión comercial y relacionadas con el desarrollo de los fines fundacionales de Fundación (fomento de la investigación, educación, alimentación, desarrollo sostenible empresarial y medioambiental).

Puntos fuertes:

- Se destaca el enfoque aplicado a la segmentación de indicadores, midiendo de forma precisa la evolución de indicadores presenciales frente a online.
- Se destaca el nuevo enfoque aplicado a la recogida de cuestionarios de satisfacción, facilitando el acceso a la misma en el momento de descarta del diploma/certificado, en lugar de una respuesta a un mail recibido.

- Se destaca la capacidad de adaptación, en materia de formación a las necesidades concretas de un socio.
- Destacar el análisis del plan estratégico de la organización, en los que se analiza el contexto de la organización desde distintas perspectivas.
- Se destaca la capacidad de adaptación, en materia de formación a las necesidades concretas de un socio.
- Destacar el análisis del plan estratégico de la organización, en los que se analiza el contexto de la organización desde distintas perspectivas.



6.Resultado auditoría de Accesibilidad 2023

En febrero del 2024 se realiza la Auditoría de seguimiento de Certificación al Sistema de Gestión de la Accesibilidad Universal de la empresa COVIRÁN, S.C.A., donde se comprueba la implantación del Sistema respecto a los requisitos especificados en la norma de referencia UNE 170001-2:2007, destacando los siguientes puntos fuertes, en el área de alcance del centro comercial Plaza de la Ilusión en su totalidad, así como del punto de venta de Chana.

Sistema de gestión de la accesibilidad y personal participante:

La madurez del sistema de gestión. Así como la implicación de todo el personal entrevistado durante la auditoría. Todo ello se refleja en los resultados de las encuestas de satisfacción de los clientes.

Satisfacción de los clientes:

Los excelentes resultados obtenidos en las encuestas de satisfacción de los clientes, destacando especialmente la accesibilidad en la atención al cliente. Por quinta oleada consecutiva los dos centros consiguen mantener altos niveles de percepción y satisfacción con los elementos de accesibilidad universal de los que pueden disfrutar los clientes. Por otro lado, el informe de resultados se considera muy completo y detallado, lo que permite analizar los datos y tomar acciones de mejora.

Gestión de las actividades formativas de la Escuela de Comercio:

La gestión de las actividades formativas para los alumnos y socios siendo proactivos en la detección de las necesidades especiales de los participantes previo a la impartición de los cursos o detectándolas cuando no se han comunicado dichas necesidades mediante el seguimiento que se realizan de las actividades formativas. Así mismo, se considera también como punto fuerte el informe de la actividad de la Escuela de Comercio correspondiente al ejercicio 2023 considerándose muy completo y detallado, y se anima a la Organización a ponerle a disposición de todas las partes interesadas a través de la página web del aula de formación.

Material de Lectura Fácil:

Se sigue aumentando el material de lectura fácil, con los siguientes contenidos: “Guía para hacer bien la compra”, “Servicios bancarios”, “Cuestiones laborales que debes conocer”, entre otros.

Información acerca de la accesibilidad de la Escuela:

Es reseñable como la Organización informa a través de la página web de la Fundación Covirán acerca de las condiciones de accesibilidad de la Escuela.

Instalación de la barra de accesibilidad ATbar:

Como mejora de accesibilidad en la plataforma de cursos Moodle, se ha instalado la barra de accesibilidad ATbar que facilita su usabilidad a personas de baja visión: permite cambiar el tamaño y tipo letra, los colores, pasar texto a voz, etc.

Servicio ASISTE:

El servicio ASISTE que permite a las personas que lo necesiten una atención específica que mejore su experiencia de compra. Se evidencia la evolución positiva de clientes que solicita este servicio.

Informes de simulacros de evacuación:

Es especialmente destacable la alta calidad de los informes sobre los simulacros de evacuación en lo referente a la accesibilidad: inclusión de personas con discapacidad en el mismo (o simulación de las mismas), consideración de diferentes tipos de discapacidad, reflejo gráfico y escrito en el informe y check list...

Implicación de responsables de gestión subcontratada:

Tanto en el caso del restaurante Taracea como las Pistas Deportivas Ilusión Sport es especialmente reseñable la implicación en materia de accesibilidad en lo referente tanto en el trato al cliente como en la oferta y prestación de servicios. (Ej. 1. Los tres tipos de escuelas para personas con discapacidad: Asociación Neuroafeic (Asociación de Familiares y Enfermos de ICTUS de Granada), C.D. Purísima Concepción (Personas con diferentes discapacidades asociadas a la intelectual), Granada Integra (Personas con Movilidad Reducida). Ej. 2 Atención en mesa a personas ciegas...).

Implicación transversal del personal de la entidad:

Es también especialmente reseñable como se ha logrado desde la Fundación una sensibilización e implicación transversal de los diferentes departamentos y áreas de la entidad; tanto desde la dirección, los departamentos de comunicación, formación... a los departamentos de mantenimiento e incluso el personal de atención directa con el cliente (responsables de tienda, dependientas...).

Con este nuevo período auditado y estos resultados obtenidos reforzamos nuestro compromiso de mejora constante en el ámbito de la atención, integración y normalización de toda la tipología de

clientes en nuestros servicios transversales de negocio y en puntos de venta.



17

Encuestas de satisfacción Escuela de Comercio Covirán

Este año, durante los días 14 y 15 de noviembre se realizan nuevas encuestas de satisfacción en los entornos auditados cada año en materia de accesibilidad, que ofrecen nuevos datos sobre estos ámbitos de actuación y nos permiten tener métricas que avalan el trabajo.

En estas encuestas participan diferentes perfiles de asistentes para, de este modo, tener la opinión de visitantes tanto con discapacidad como sin ella.

En concreto la realizan alumnos del Certificado de Profesionalidad Auxiliares Actividades del Comercio, alumnos del curso en colaboración con CESAL de Iniciación a la Carnicería, y asistentes convocados a varias reuniones con el equipo de la Escuela.

El departamento de Reportes y Análisis de canal proximidad, nos traslada el resultado obtenido y que se presentará en la auditoria de accesibilidad del 2024 que tendrá lugar en febrero del 2025.

- Los usuarios de la escuela que realizaron la encuesta valoran las principales medidas de satisfacción con una nota muy alta:
 - o Satisfacción con el centro a 9.5
 - o Satisfacción con la accesibilidad en el centro a 9.7
 - o Recomendación del centro a 9.6
- Cabe destacar que, al igual que en encuestas anteriores, los usuarios de la escuela han otorgado las valoraciones más altas en estos aspectos frente a las demás localizaciones del centro La Ilusión.

7.Resultados Escuela de Comercio Covirán 2024

Este 2024 se han formado en diferentes modalidades y cursos 1226 alumnos con un total de 25143.5 horas

- **Formación On line**

Teniendo en cuenta la modalidad de los cursos, el total de alumnos que ha realizado un curso On line a través de nuestra plataforma de formación es de 786 alumnos con 10409 horas.

Continúa destacando el curso de Manipulador de alimentos de Alto riesgo que este año cuenta con 500 alumnos de los cuales 123 corresponden a formación interna, es decir, empleados de Covirán, y 377 a formación de socios y sus empleados e incluso algún cliente externo que también lo ha solicitado.

En el caso del curso Club Familia, imprescindible para aquellos socios que quieran implantar en su punto de venta el Sistema de tarjeta de descuento para clientes, han sido 95 alumnos.

Este curso es totalmente gratuito para el socio y sus empleados y uno de los más estratégicos, ya que permite al socio aumentar su ticket medio y fidelizar a sus clientes.

Este año hemos incluido el curso de Protocolo contra el acoso también sin coste para el socio.

- **Formación presencial**

El total de alumnos presenciales ha sido de 332 con un total de 14188,5 horas.

En la modalidad presencial, el mayor número de alumnos corresponde al programa de Bienvenida.

Una apuesta del 2024 en la que, el objetivo principal era acercar al socio a la Cooperativa y mostrarle sus servicios, además de formarlo con conocimientos básicos imprescindibles para la gestión de un punto de venta.

En la formación presencial, los cursos de carnicería también han jugado un papel importante en el 2024, habiéndose realizado 4 cursos orientados a colectivos en riesgo de exclusión social y búsqueda de empleo con 46 alumnos, y 5 para socios, entre cursos de Iniciación y Seminarios de contenido relacionado.

- **Formación teleformación**

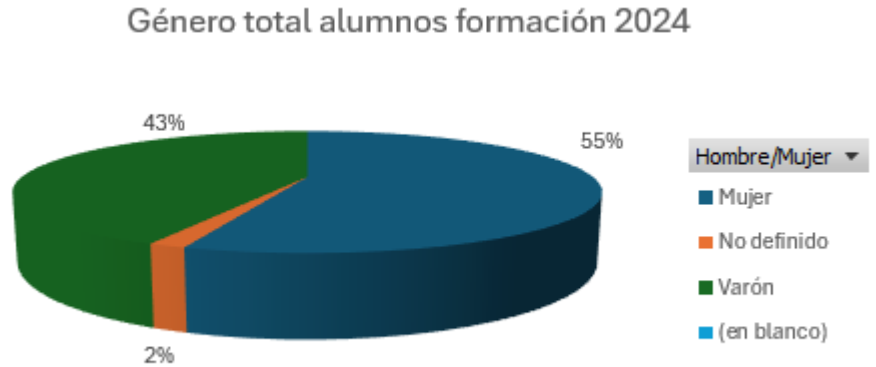
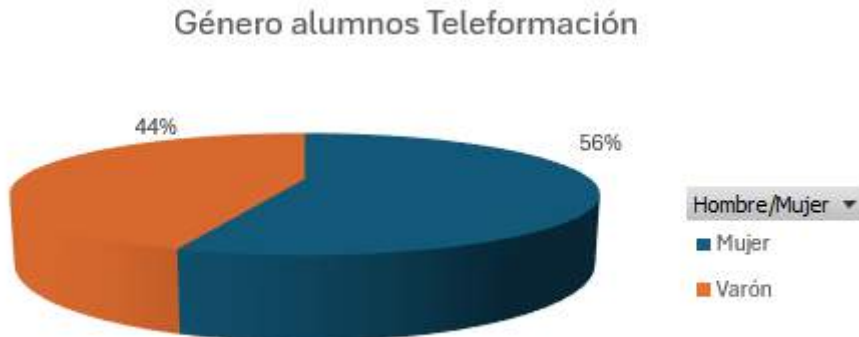
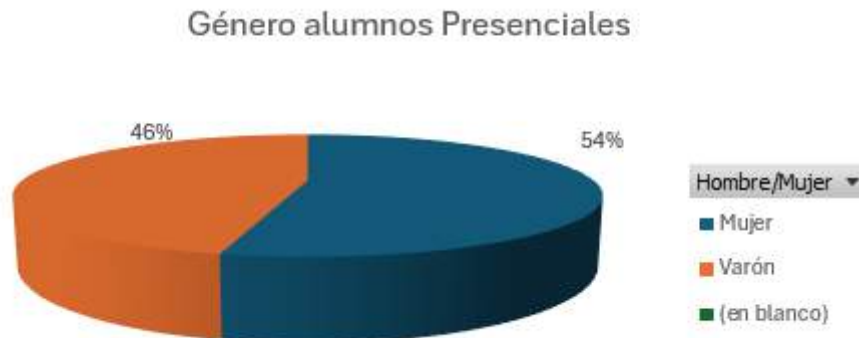
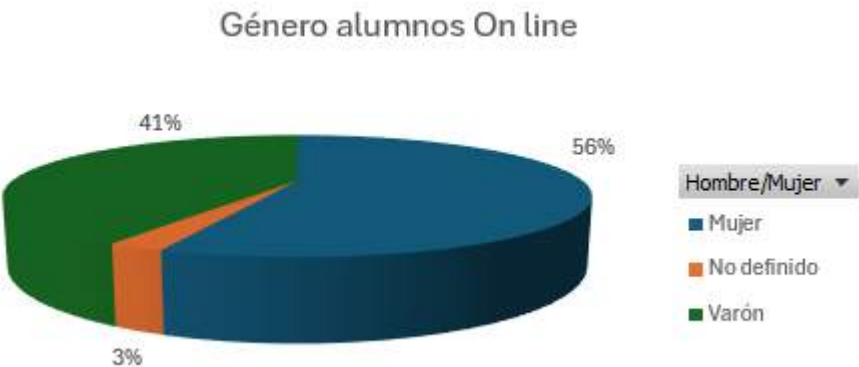
En este caso han asistido a estos cursos un total de 108 alumnos con 546 horas de formación.

Se han realizado 3 tipos de cursos, programa Bienvenida de junio, Seminario de MDD y Seminario de Club Familia, con este formato, porque, o bien los alumnos no podían desplazarse a la Escuela de Comercio de Covirán o el contenido no requería de presencialidad para su correcto desarrollo.

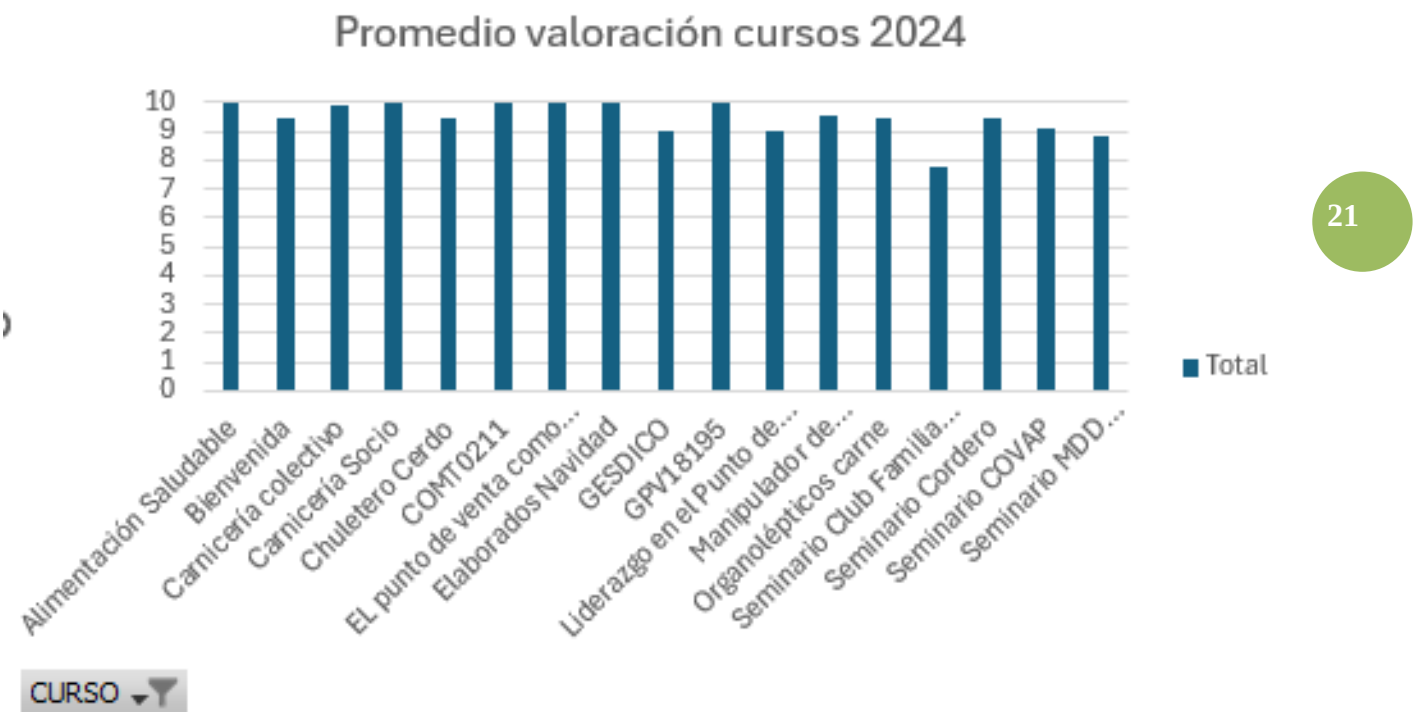
Nº de alumnos y horas de formación según modalidad del curso

Modalidad	Curso	Suma de Horas	Nº de Alumnos
ONLINE	Att Cliente ONLINE	240	12
	CLUB FAMILIA	285	95
	Club Familia Bilingüe	70	7
	Gestión Económica Básica del Pequeño Negocio	40	1
	GPV online	440	22
	Iniciación a la carnicería	300	15
	Iniciación a la Charcutería	340	17
	Iniciación a la Frutería	360	18
	La importancia de la imagen en el negocio	10	1
	Manipulador de alimentos de alto riesgo	3770	377
	Manipulador Interno	1230	123
	Merchandising	320	16
	Protocolo contra el acoso	204	68
	Bienvenida Libre	2200	11
	Bienvenida Asistida	600	3
	Total ONLINE	10409	786
Presencial	Alimentación Saludable	48	16
	Bienvenida	2083,5	87
	Carnicería Colectivo	4800	46
	Carnicería Socio	32	2
	Carnicería Socios	48	3
	COMT0211	3780	14
	EL punto de venta como modelo de atracción	44	11
	Elaborados Navidad	20	5
	Finanzas para No Financieros	162	12
	GPV 18195	10	1
	Liderazgo en el Punto de Venta	88	22
	Manipulador de Alimentos ASPROGRADES	45	15
	Seminario Cordero	1866	45
	Seminario COVAP	82	41
	GESDICO	1080	12
	Total Presencial	14188.5	332
Teleformación	Bienvenida	370	20
	Seminario MDD	110	55
	Seminario Club Familia	66	33
Total Teleformación		546	108
Total general		25143.50	1226

Porcentaje de alumnos según el género y la modalidad del curso



Promedio valoración general del curso según acción formativa



Comparativa datos generales 2023 - 2024

COMPARATIVA	2023	2024
Total de horas de formación	26457	25143,50
Total de alumnos formados	1400	1226
Valoración General del curso	8.98	8.49
Acciones formativas	921	810

8. Acciones Fundación

Formación colectivos

ASPROGRADES

Como en años anteriores, seguimos apostando por la formación a colectivos con necesidades especiales.

En este caso **ASPROGRADES**, que es una Asociación a Favor de personas con discapacidad intelectual de Granada, nos vuelve a solicitar varios cursos adaptados a este perfil de alumnos, y el resultado es muy satisfactorio ya que ayudamos en la normalización e integración en la sociedad de estas personas, a través de acciones formativas que no solo les aporta conocimiento, sino que también les ayudan a socializar y a disfrutar de un entorno totalmente accesible que les facilita la estancia durante el curso, además de cuidar especialmente el trato para que se sientan como en casa.

22

Como no es recomendable que estén demasiadas horas, más que cursos son píldoras formativas de 3 horas de duración cada una, en las que participan de forma activa durante toda la clase y vienen acompañados de una persona de apoyo que permanece con ellos durante toda la jornada.

Ser han realizado los siguientes contenidos durante el 2024:

- Píldora formativa “La alimentación saludable”

El 30 de enero comienzan las píldoras formativas con los alumnos de ASPROGRADES con el tema "La Alimentación saludable.

Durante esta jornada, aprendemos la importancia de incorporar a nuestra dieta las frutas y verduras trabajando con la pirámide nutricional.

Después los alumnos realizan una actividad práctica en la que elaboran tres tipos de recetas con estos ingredientes.



- **Píldora formativa “Manipulador de alimentos”.**

El 13 de marzo algunos alumnos repiten la experiencia y se incorporan otros nuevos a este jornada de trabajo para aprender buenas prácticas de higiene, alteraciones más relevantes de los alimentos, normas básicas del manipulado y los alérgenos.



FAMILIAS SOLIDARIAS

Curso “Iniciación a la carnicería” Familias Solidarias

EL 22 de abril comienza un curso de carnicería para personas en riesgo de exclusión procedentes de la “Familias Solidarias”, (entidad dirigida a las personas refugiadas e inmigrantes para que tengan una mejor calidad de vida), con el objetivo de formarles para que tengan una mayor posibilidad en la búsqueda de empleo del sector de alimentación y más en concreto de carnicería.

Los alumnos son personas migrantes con una edad entre los 30 a los 45 años procedentes de latino américa. Su nivel de estudios es variado, desde básicos a licenciados. Tienen una experiencia laboral extensa en sus países de procedencia y en España también han trabajado en distintos sectores.

24





ONG CESAL

- **Curso “Iniciación a la carnicería” CESAL mayo**

El 22 de mayo tiene lugar en la Escuela la primera jornada del curso de carnicería en colaboración con ONG CESAL, (Organización no gubernamental Internacional dedicada a la Cooperación al Desarrollo y la Acción Social en España).

Está presente en 16 países desde África y América Latina con proyectos de Cooperación al Desarrollo, Ayuda Humanitaria y Acción Social con personas y familias en riesgo de exclusión social. Tras la presentación, se llevan a cabo las entrevistas de selección de participantes entre todos los asistentes.





A consecuencia de esta formación, al menos 8 de los alumnos encontraron empleo para el puesto de ayudante de carnicería en diferentes supermercados.

- **Curso “Iniciación a la carnicería” CESAL noviembre**

Gracias a los resultados obtenidos en la anterior edición, CESAL nos vuelve a solicitar un nuevo curso de Iniciación a la carnicería desde el 4 de noviembre al 3 de diciembre.

Es un curso teórico práctico en el que, a lo largo de cada jornada se aprenderán técnicas de despiece y gestión del producto para mejorar el aprovechamiento de las piezas y reducir las mermas.



FUNDACIÓN DON BOSCO

Curso "Iniciación a la carnicería" Don Bosco

Del 14 al 31 de octubre comienza un nuevo curso de "Iniciación a la carnicería" en el que los alumnos, pondrán en práctica sus conocimientos aprendiendo nuevas técnicas y mejorando el manejo del cuchillo en el corte de cada pieza.

En este caso los alumnos provienen de La Fundación Don Bosco, que desarrolla proyectos de atención residencial, socioeducativos, de inserción sociolaboral, de apoyo a la educación formal, de lucha contra la brecha digital, de promoción comunitaria, además de iniciativas voluntariado social.

28



Certificado de Profesionalidad

“Actividades auxiliares del Comercio”

La ONG Cáritas nos solicita la impartición de un curso para el empleo con titulación oficial reconocida a nivel europeo.

El 25 de septiembre comienza el nuevo Certificado de profesionalidad “Actividades Auxiliares del Comercio” con duración hasta el 03 de diciembre, que cuenta con 40 horas de prácticas en las tiendas piloto de Covirán y en varios puntos de venta de socios de la Cooperativa.

Este grupo está compuesto por 15 alumnos de diferentes nacionalidades con muchas ganas de prepararse para tener más oportunidades en el mundo laboral.

Tras las prácticas, el resultado de las valoraciones hacia los alumnos, por parte de los socios, fue altamente satisfactorio, destacando un alto grado de conocimiento y buena actitud tras la formación recibida.

En diciembre una de las alumnas es contratada por el mismo socio con el que ha realizado las prácticas y hay posibilidad de empleabilidad para varios alumnos más de este grupo, si bien es pronto para evaluar el dato final de porcentaje de empleabilidad del grupo en sí.





Seminarios para socios

- “El valor de la Marca Propia”

El día 22 de febrero, El departamento Marketing de Covirán nos presenta La marca de distribución propia, a través de un Seminario en modalidad telemática, dándonos a conocer los productos que la componen, y cómo podemos rentabilizar estos productos y aportar valor, además de conocer los márgenes de la marca de distribución.

Contenidos:

- o El valor de la marca propia
- o La rentabilidad de la marca propia
- o La calidad de los datos de la marca propia



31

- **“Carne de vacuno COVAP”**

El 14 de marzo tiene lugar el Seminario de carne vacuno COVAP con contenidos sobre el producto y sus diferentes cortes, escandallo y rendimiento de las piezas.



- **“Club Familia”**

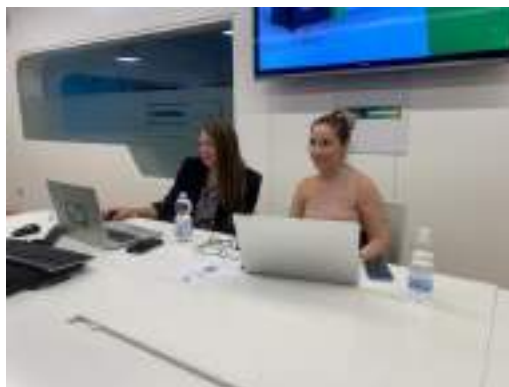
El 15 de mayo las compañeras del departamento de Club Familia, imparten un Seminario en modalidad telemática, con el objetivo de informar a los socios de la funcionalidad de la tarjeta, coste

y ventajas, tanto para el socio como para el cliente. Está comprobado que el cliente adherido a este programa de fidelización duplica el ticket de compra gracias, además de que se beneficia de un cheque regalo emitido cada tres meses por valor del 1% acumulado de su compra y que a la vez se convierte en una nueva inversión en la tienda del socio.



El 25 de septiembre volvemos a realizar otro Seminario de Club Familia para aquellos socios interesados en implantar en sus puntos de venta la tarjeta de fidelización.

En esta ocasión, contamos con la asistencia telemática de todos los alumnos, lo que les facilita el poder conectarse desde cualquier punto sin necesidad de desplazarse.



- **“Seminario Carne de cordero”**

El 26 de junio, convocamos de nuevo a los socios para que asistan de forma gratuita al Seminario impartido por Juan Carlos Martínez Álvarez, director de compras de carnes Covirán.





- **“Seminario despiece Chuletero ibérico Ibersano”**

Tiene lugar el Seminario en modalidad telemática y presencial, el Seminario de Chuletero Ibérico de Ibersano, en el que se pueden dar a conocer las diferentes piezas que lo componen.



- **“Seminario Características Organolépticas de la carne”**

En la mañana del 23 de octubre tiene lugar el Seminario de "Características organolépticas de la carne" en el que aprendemos como a través del color, sabor, olor, etc,.. podemos analizar la calidad y estado de la carne.

Esto ayuda a prevenir y detectar incidencias que puedan ocasionar pérdida del producto y mala imagen, además de aportarnos conocimiento y argumentario de venta para el cliente final.



Formación socios

- **“El punto de venta como modelo de atracción”**

El 20 de marzo Mónica Ruiz imparte la clase " El punto de venta como modelo de atracción" sobre técnicas de venta y herramientas de análisis como:

Plan de mejora, Estudio de Mercados y obtención de datos para conseguir despertar el interés del cliente final y aumentar así la rentabilidad del punto de venta.



- **“Iniciación a la carnicería sc 6803**

Durante los días 17 y 18 de abril dos empleadas de la socia 6803 ALMACENES S. GUERRERO SL participan en una acción formativa práctica de carnicería para adquirir conocimientos del despiece de pollo, cerdo, ternera, cordero y conejo de la mano de Enrique Gómez.



- **“Liderazgo en el punto de venta”**

El día 17 04 2024 Nuria Martínez Chicón Consultora de RRHH y gestora de equipos, imparte una clase sobre el Liderazgo en el punto de venta en el que contamos con la asistencia de 22 socios en modalidad presencial y por videoconferencia en el caso de aquellos que optaron por esta opción para no desplazarse.



- **Formación personalizada sc 18195 “Gestión del punto de venta, análisis de datos y plan de mejora**

El 17 de julio el socio Rubén del punto de venta 18095 se traslada a la Escuela de Comercio de Covirán para recibir una formación sobre Organización y Gestión del punto de venta.

Además, se le realiza un estudio de su negocio a través de análisis de sus informes y se crea un plan de mejora con las incidencias detectadas, las causas y las acciones que debe realizar para solucionar o mejorar la situación.



- **Formación socios “Iniciación a la carnicería”**

Desde el día 3 hasta el 6 de septiembre, varios socios reciben formación de carnicería, aprendiendo a mejorar la técnica del corte y su conocimiento del producto consiguiendo así mejorar la rentabilidad de esta sección.



- **Curso Elaborados cárnicos para Navidad**

El 27 de noviembre, Francisco Alcalá enseña a nuestros socios diferentes elaboraciones para navidad.

Este curso permite mostrar al cliente nuevos productos y ampliar el surtido en estas fechas con el objetivo de diferenciarnos respecto a la competencia con estas elaboraciones.



- **Programa Bienvenida**

A partir de mayo, y con el objetivo de que el socio pueda conocer la Cooperativa y los servicios a su disposición, (uno de nuestros retos para este 2024), el Programa de Bienvenida se lleva a cabo de manera presencial, para todos aquellos socios de nueva incorporación que puedan asistir en esta modalidad, dándoles también la opción de conectarse de manera telemática a los que les sea imposible desplazarse a Granada.

A lo largo de tres días, estos socios junto a alguno de sus empleados participan en el programa, adquiriendo conocimientos básicos necesarios para la gestión de un punto de venta Covirán.

Durante la acogida se visita la Central ubicada en Atarfe, Granada y su plataforma, así como las tiendas piloto de La Chana y La Ilusión.

Tras la visita comienzan la formación en las instalaciones de la Escuela de Comercio de Covirán, con los siguientes contenidos:

- o Atención al cliente
- o Formación PRL
- o Seguridad alimentaria
- o Organización y Gestión del Punto de Venta
- o Gestión del producto fresco
- o Merchandising en el punto de venta
- o Programa Software Coviges RT
- o Club Familia

Bienvenida mayo





Bienvenida junio

Durante los días 3,4 y 5 de junio tiene lugar el segundo grupo de este año del programa Bienvenida con la asistencia de 15 alumnos.

En esta ocasión todos asisten en modalidad de teleformación y las distintas jornadas se llevan a cabo de manera satisfactoria y con participación activa por parte de los alumnos que resuelven sus dudas activando su micrófono o a través del chat.



Bienvenida septiembre

Durante los días 16,17 y 18 de septiembre tiene lugar una nueva formación destinada a las socios de nueva incorporación y en este caso volvemos a la modalidad de impartición mixta, es decir, asistentes tanto de forma presencial como telemática.



40



Bienvenida noviembre



- Formación “Finanzas para el Consejo”- Organizada por ARNOR consultores

A lo largo del día 24 de septiembre todos los miembros del consejo, junto con el presidente de Covirán Jose Antonio Benito, participan en una jornada de formación sobre finanzas.



Formación “Gestión y Liderazgo en Distribución Alimentaria “



El 22 de octubre arrancamos el curso organizado por la Fundación COVIRAN y la Universidad de Granada hasta el 17 de diciembre, fecha en la que tiene lugar la Clausura y fin de clases antes de las prácticas correspondientes.

Este programa, titulado "Gestión y Liderazgo en Distribución Alimentaria - COVIRAN", tiene como objetivo principal formar a profesionales multidisciplinares en la dirección y gestión de empresas de distribución, con un enfoque especial en el sector alimentario, uno de los pilares estratégicos e imprescindibles en nuestra sociedad. Dado el contexto actual, marcado por los retos vinculados al compromiso empresarial y la responsabilidad social, este curso cuenta con la colaboración de la Cátedra UNESCO de Desarrollo Sostenible de la Universidad de Granada.

A través de esta colaboración, el programa aborda los desafíos que enfrentan las organizaciones en su relación con las personas, ya sean trabajadores, proveedores o clientes, adoptando una perspectiva humanista que promueve una gestión ética y responsable.

El curso está diseñado con un enfoque eminentemente práctico, permitiendo que los estudiantes adquieran una visión integral y holística de los retos a los que se enfrentan los responsables de la gestión en el sector alimentario. A lo largo del programa, los participantes tendrán la oportunidad de desarrollar habilidades clave para liderar y gestionar eficazmente en un entorno empresarial cada vez más competitivo y dinámico.

Esta formación se complementa con unas prácticas remuneradas en Coviran, siempre conforme con la legislación vigente.

La modalidad de formación durante el curso ha facilitado a los alumnos asistir en streaming o de manera presencial.



Los docentes en orden de aparición que han participado en esta acción formativa son:

- José Luis Cabezas, Catedrático UGR, director del Secretariado de Compromiso Social UGR.
Con Relevo Generacional



- Belén de Rueda, Catedrática UGR con Transfórmate para transformar.



- Nuria Martínez Chacón con Liderar equipos Multidisciplinares



- Concha Acebrón, Asesora Financiera, Profesora en ESIC Business School con Estados Financieros para la toma de decisiones.



45

- Yolanda Nieto, Marketing relacional. Marketing y Desarrollo de Marca en Covirán.



- Raiko Lorenzo con Marketing y transformación digital.



- Luis Miguel Sánchez director de Compras Alimentación seca y DPH en COVIRAN SCA con Gestión de Proveedores y Aprovisionamiento.



46

- Paco Torres director de Comunicación en Covirán, con Comunicación en el sector de Distribución



- Mónica Ruiz López Técnico de formación de Escuela de Comercio Covirán con, El Punto de venta como modelo de atracción y Los frescos, el valor diferencial de la tienda.



Al comienzo de la clase nos vistan el director del curso Javier Ordóñez y Jaime Sanabria – de Expansión y Ventas de Covirán, para informar a los alumnos interesados de los requisitos para ser socios de Covirán o montar un punto de venta.



47

- Vanesa Martos, directora de formación permanente de la UGR con Panel de Cata Multidisciplinar



- Laura Valverde Profesora de la UGR, Producción de cultivos ecológicos e introducción al análisis sensorial de productos agroalimentarios de interés socioeconómico de Granada.



- Sheila Villalobos directora Fundación Covirán Legislación, Consumo Responsable y Sostenibilidad.



48

- Virginia Aledo, responsable de Calidad y Seguridad alimentaria en Covirán, Licenciada en Ciencias y Tecnología de los alimentos por la UGR, con Seguridad Alimentaria.



- Antonio Bailón, profesor de Ciencias de la Computación en UGR. Productividad en el sector de la Distribución



- Concha Acebrón, Asesora financiera, profesora en ESIC, con Presupuestos y planificación



- Javier Ordoñez, profesor Dpto. Ingeniería de la construcción y Proyectos de ingeniería, UGR, con Seminario de Metodología práctica, oratoria y presentaciones.



- Jornada de despedida y cocktail en el Carmen de la Victoria, UGR





Formación interna

Gestión de FUNDAE

El 22 de mayo comienza el curso de formación interna sobre Gestión de FUNDAE en el que participamos compañeros de la Fundación Covirán y del departamento de RRHH.

Esta acción formativa se realiza durante 4 días y 10 horas de duración en total.



Formación RCP

El 30 de octubre diferentes compañeros de Covirán, participamos en una acción formativa de 4 horas de duración sobre RCP -Curso de Soporte Vital Básico y Manejo del desfibrilador externa semi-automática-Inicial en modalidad presencial.....



51

Cesiones de aula

- Cesión aula compañeros Covirán

El 15 de enero los compañeros de Mantenimiento y Prevención realizan una jornada de formación sobre accesibilidad y trato a personas con discapacidad con el equipo del parking y su responsable.



- Cesión aula La Caixa

El 15 de enero se celebra la reunión de los equipos directivos de las oficinas de Granada Capital.



El día 11 de marzo cedemos el aula de Comunicar a Directivos de la Caixa para una reunión de equipo.



- **Cesión aula AFA-Jornada servicios a la Comunidad**

El 31 de enero nos acompaña la Pedagoga especializada en educación de padres, Zoraida del Paso Sánchez con una conferencia sobre "La importancia de los vínculos de calidad en la primera infancia" con alumnos del Instituto Ramón y Cajal.

Jornadas profesionales, dónde se pone en contacto al alumnado con su entorno profesional, empresarial e institucional. Y este año le toca a los ciclos formativos del departamento de servicios socioculturales y a la comunidad, donde los futuros y futuras integradoras sociales, educadoras, asistentes sociales y animadoras socioculturales se forman cada año.

Los Contenidos son:

«La importancia de los vínculos de calidad en la Primera Infancia». Ponencia a cargo de Laura Estremera y Zoraida del Paso.

Mesa redonda sobre los «Modelos Pedagógicos de referencia en Educación Infantil» a cargo de:

- Mara Martínez: Escuelas Reggio Emilia, Italia.
- Daniela Concha y Alondra Rojas: Pedagogía Pikler y Waldorf, Chile.
- Rosario Rivero Psicomotricista Esp. Atención Temprana. y Pedagogía Pikler, Perú.



- **Cesión aula Escuela Economía Social-Encuentro de Networking de Plataformas Cooperativas Digitales**

El 7 de febrero tiene lugar en el aula de Comunicar un encuentro de Networking organizado por La Escuela de Economía Social, en el que se tratan los siguientes contenidos:

- Introducción sobre las Plataformas Cooperativas Digitales con Sain López de la Universidad de Mondragón
- Intervenciones de experiencias en Curso:
 - o Cooperativa de Crédito y Ahorro Chorotega. (Honduras) - Online
 - o Cooperazione Trentina (Italia) - Online
 - o Givit Delivery (España)
- Las Plataformas Cooperativas como herramienta de Intercooperación sectorial:
 - o Marco teórico - Nasser Khoury, Escuela de Economía Social
 - o Sectores estratégicos
 - o Finanzas alternativas, María Jesús Romero
 - o Energía Comunitaria, Rosario Alcantarilla
 - o Educación, Sain López



- **Cesión aula Comité Asesor Covirán**

El día 13 de febrero se reúnen en la Escuela los socios pertenecientes al Comité asesor de las plataformas de Coslada, Dos Hermanas y Atarfe con el director General de Covirán Esteban Gutiérrez, y el presidente de Covirán Jose Antonio Benito.



- **Cesión de aula -Reunión de equipo tiendas piloto**

El 13 y 14 de febrero se reúnen Cirilo y Enrique Osuna con los responsables de las tiendas piloto.



- **Cesión de aula-Francisco Perea y compañeros Covirán**

El día *14 de febrero* se reúnen compañeros de diferentes departamentos.



55

- **Cesión de aula RRHH Formación interna**

15 de febrero se reúnen compañeros de diferentes áreas de Covirán para hacer dinámicas de grupo dirigidas por Noelia Romero.



- **Cesión de aula RRHH Formación interna - Programa Desarrollo Profesional Liderazgo Covirán – 1ª Edición**

El 16 de septiembre comienza la formación para personal interno de Covirán enfocado en adquirir habilidades directivas y liderazgo realizado en el marco del Subsistema de Formación Profesional para el Empleo con diferentes jornadas de trabajo a lo largo del curso repartidas entre 2024 y 2025.





Nueva jornada de formación interna organizada por RRHH el 15 de octubre.



El 12 de diciembre Reunión del director de Covirán Esteban Gutierrez con equipo tras la formación interna recibida el mismo día.



- **Cesión de aula Canal Proximidad**

Durante los días 11,12 y 13 de marzo se reúnen los compañeros de Canal Proximidad con las responsables de las diferentes áreas.



57

- **Cesión de aula Jornada para la integración de la ESG en la estrategia corporativa**

El 14 de mayo en la Escuela de Comercio de Covirán, tuvo lugar la Jornada para la "Integración de la ESG en la estrategia corporativa" dentro de la Cátedra de la UNESCO de la Universidad de Granada. Un foro de discusión e intercambio de conocimientos sobre Estrategias para el desarrollo de la ESG (aspectos Ambientales, Sociales y de Gobierno de las compañías) con el objetivo de profundizar en como las organizaciones pueden integrar eficazmente estos principios en sus estrategias corporativas.



- **Cesión de aula para formación Consejo Protocolo**

El pasado 13 de noviembre los componentes del consejo participan de manera presencial en una clase de PROTOCOLO en las instalaciones de la Escuela de Comercio Covirán



58

- **Cesión de aula AMECOOP**

El 28 de noviembre y dentro de nuestro foco en el desarrollo de nuestro fin del fomento del cooperativismo, en Fundación Covirán, hemos colaborado con una nueva dinámica relacionada con este fin:

Se facilitó el desarrollo del programa, organizado por AMECOOP +COOP y FAECTA sobre Conexión en innovación entre mujeres emprendedoras cooperativistas.

En este programa se trabajó en los siguientes ejes:

- Innovación emprendimiento femenino.
- Intercooperación empresarial.
- Fortalecimiento red mujeres cooperativistas.

Dinamizado por la Cooperativa TIMON.



- Cesión de aula para Presentación del libro " Música para despertar ".

El 29 de noviembre se celebra una charla sobre el poder de la música sobre el cerebro, y el impacto neurobiológico que esta tiene sobre la salud.

¡El poder de la música en el cerebro!

Música para despertar

**29 de Noviembre
GRANADA
10:00 a 14:00**

El impacto neurobiológico de la música y sus aplicaciones en la salud.

Jordi A. Jauset | doctor en comunicación, ingeniero y profesor de piano. Máster en Psicobiología y neurociencia cognitiva.

El poder de la música en la demencia: Marta, la bailarina con Alzheimer que emocionó al Mundo.

Pepi Olmedo, director y fundador de Música para Despertar. Psicólogo Sanitario y músico.

¡Acabamos el día con música en directo!
(Entrada libre)
Sala Recreativa
22:00 horas

Jornada presencial + Descarga gratuita

SoundBay

¿Dónde tendrá lugar? **COVIRAN** → Calle Recoleitas 5

59



- **Cesión de aula Asamblea CEIGE**

El Círculo de Empresas en Expansión e Internacionalización de Granada Económica (CEIGE), celebró el pasado día 11 de diciembre el último encuentro del año que tuvo lugar en las instalaciones de la Escuela de Comercio de Covirán, donde, tras la celebración de la Asamblea General de CEIG que este año incluía, entre otros asuntos, en su orden del día, la elección y renovación de la Junta Directiva. A continuación, el responsable de la Oficina de Gestión del Programa IFMIF-Dones, José Aguilar, impartió la ponencia bajo el título "Proyecto Acelerador de Partículas. Oportunidades de Negocio". El programa de la jornada de trabajo continuó con la firma de renovación del convenio suscrito con Cajamar; y como invitada especial, se contó con la asistencia de la alcaldesa de Granada, Marifrán Carazo.

60



Cesión de aula Seminario Cooperativas y Economía Social

EL 25 de noviembre se celebra el Seminario de Cooperativas y Economía social de la Universidad de Granada "Otra forma de emprender" organizado en colaboración con la Fundación de Covirán y la Cátedra de Economía social de la Universidad de Granada dirigido al alumnado del Grado de Ciencias ambientales.



Reservas de aula

- **Centro de Formación Reina Isabel**

El día 30 de enero los alumnos de Reina Isabel continúan con sus clases teórico práctica de nutrición. Y a lo largo del curso realizan diferentes recetas con temática saludable.



61



- **LASTALIS PULEVA**

El 6 de febrero Puleva nos reserva varias aulas para un proceso de **Selección de personal** que requiere de examen y presentación de proyectos para superar la prueba.



El 7 de febrero Puleva realiza una nueva reserva para la **Presentación de nuevos productos** de la marca con cata incluida.



62

El día 12 de marzo Puleva reserva dos aulas para una reunión con su equipo de comerciales.



Los días 4,5,11,12,13,19,24,25,26 de junio Formación de equipo de Puleva





Durante los días 9,14 y 16 de octubre un grupo de empleados de Puleva recibe la formación Six Sigma, un programa destinado a mejorar la calidad de los procesos de una organización.

El objetivo principal es estandarizar los procesos reduciendo la variabilidad.

Six Sigma es un método basado en datos que examina los procesos repetitivos de las empresas y tiene por objetivo llevar la calidad hasta niveles cercanos a la perfección.



Nueva reserva de Puleva para formación interna los días 16 y 17 de octubre para formación del equipo de RRHH sobre Liderazgo



24 de octubre nueva reserva de Puleva para formación de autoconocimiento con DICS.

Esta prueba de estilos de personalidad, es una de las más usadas para conocer la tendencia de comportamiento de una persona. Esta metodología, permite conocer en detalle la personalidad de las personas que sean candidatas durante un proceso de selección de personal.



El 21 de noviembre Puleva reserva aula para una nueva formación dirigida a su equipo de Administración del personal sobre Autoconocimiento con DIC.



- Reserva del MG Talent Empresa de Selección de personal-17 de junio



65



- Reserva grupo ACONSER

El 7 de octubre nos reserva el aula ACONSER, que es un grupo empresarial con tres líneas de negocio: Añil, constructora del grupo, VIVENDIO, empresa de rehabilitación y eficiencia energética, y LONGEA, el área del grupo dedicado al cuidado de personas mayores en residencias de ancianos.



Charlas Institutos y Colegios

- **Instituto La Presentación**

El día 15 de febrero Luis Liñán imparte dos charlas de Marketing incidiendo en ejemplos de Covirán y de Cooperativismo, en el Instituto la Presentación para los alumnos de 2º de Bachillerato.



66

- **Instituto la Yedra**

El día 22 de febrero, Luis Liñán visita el Instituto Cristo de la Yedra para mantener una Charla sobre Marketing con los alumnos de 4º de la ESO.



- **Instituto el Carmelo**

El 21 de marzo Luis Liñán visita el Instituto El Carmelo, para dar una Charla a los alumnos de 4º de la ESO sobre motivación y Valores Cooperativistas.



Visitas

- **Visita Proyecto Hombre**

El día 11 de marzo El presidente de Covirán Jose Antonio Benito y la directora de la Fundación Covirán Sheila Villalobos Sola, visitaron las instalaciones de Proyecto Hombre para conocer de primera mano la labor de la asociación.



67

- **Visita Representantes del Gobierno de Honduras**

El 10 de mayo nos visitan 6 personas representantes del Gobierno de Honduras para conocer la Cooperativa y La Escuela de Comercio de Covirán.

En este caso son recibidos por Paco Torres director de Comunicación.



- **Visita Acción laboral**

El 19 de septiembre, Acción laboral nos solicitó una visita, dentro de un programa de emprendimiento que están desarrollando dirigido a colectivos en riesgo de exclusión.

Nos visitaron 30 personas de diferentes nacionalidades, edades y situaciones socioeconómicas y, les estuvimos hablando de nuestra Cooperativa, y de nuestra Fundación centrándonos también en las competencias a desarrollar y el momento de enfrentarse a una entrevista de trabajo.



- **Visita Escuela de Economía Social**

Colaboración en el programa de experiencias del Diplomado en Dirección de Empresas Cooperativas y Organizaciones Economía Social y Solidaria.

El 2 de octubre nos visita un grupo de más de 50 personas, e de 8 países (Costa Rica, Cuba, Guatemala, Honduras, México, Nicaragua, Paraguay y República Dominicana), con el objetivo de conocer el Modelo Cooperativo de Distribución y su impacto social a través de vuestra experiencia: los inicios, trayectoria y funcionamiento cooperativo, además de la labor Escuela de Comercio y la Fundación Coviran.



Otras actividades

- **Simulacro Prevención**

El 18 de enero, como cada año, el equipo de prevención nos visita para realizar un simulacro de evacuación en el que debemos proceder con el protocolo de actuación correspondiente ante para hacer salir de la Escuela a una persona con discapacidad visual, otra con discapacidad auditiva y otra en silla de ruedas, además de al resto de alumnos y compañeros que hay en ese momento en las instalaciones.



69

- **Presentación de presupuestos Don Bosco**

El día 6 de enero se reúnen con Luis Liñán, Jose Antonio y Javier Ojeda Coordinador del programa de inserción socio laboral de la Fundación Don Bosco en Granada para tratar la posibilidad de montar una formación para personas en riesgo de exclusión de Gestión de punto de venta y carnicería.



- **Firma colaboración Fundación Covirán -Cátedra UNESCO**

La Fundación Covirán, junto a CETURSA y GESTOOP, se convierte en colaborador de la Cátedra UNESCO de Desarrollo Sostenible y el Medio Ambiente de la Universidad de Granada.

El presidente Covirán, Jose Antonio Benito, y la directora de la Fundación Covirán Sheila Villalobos han acudido al acto de firma en representación de la Cooperativa junto al rector de la Universidad de Granada Pedro Mercado, el director de la Cátedra UNESCO, Javier Ordóñez, y la consejera de Fomento de la Junta de Andalucía, Rocío Díaz, Consejera de Fomento, Articulación del Territorio y Vivienda) entre otros.

Mediante este convenio de colaboración, La Fundación Covirán pone a disposición de los investigadores de la Cátedra más recursos y redes de trabajo y difusión, para lograr avances en su objetivo de cumplir con los ODS.



- Pasantía Innovación Jurídica para la Promoción Pública del Cooperativismo y Diplomado Internacional.



El grupo de participantes de la **XXVI edición del Diplomado Internacional en Dirección de Empresas Cooperativas y Organizaciones de la Economía Social y Solidaria** está constituido por:

- **17 profesionales** provenientes de **3 países de Latinoamérica** (Costa Rica, Cuba, Honduras y República Dominicana), de **7 organizaciones cooperativas**, centros de emprendimiento y de la administración pública.
- **18 responsables de Fundación COACEHL**



- **Acción contra el desperdicio alimentario**

71

Covirán desarrolla líneas de trabajo, que pone en marcha acciones para reducir la pérdida y el desperdicio de alimentos a través de toda su cadena de valor, con el fin, entre otros objetivos, de encontrar maneras de redistribuir el exceso de alimentos y reducción de CO2.

Una de estas líneas es sensibilizar en materia de reducción de desperdicio de alimentos y, entre otras iniciativas, colaboramos con AECOC, la asociación de empresas de gran consumo, en la Semana anual Contra el Desperdicio Alimentario, del 17 al 28 de septiembre, dentro del proyecto: “La Alimentación no tiene desperdicio”,

una iniciativa de colaboración para reducir el desperdicio alimentario liderado por AECOC.

Esta campaña quiere dar a conocer los esfuerzos que las empresas realizan para evitar el desperdicio alimentario e impulsar mejores prácticas de colaboración con el fin de ir disminuyendo el problema. Cada año se desperdician en España 7,7 millones de toneladas de comida.

Por ello, “La alimentación no tiene desperdicio” quiere concienciar al consumidor de la problemática que supone el desperdicio a nivel global, y hacerle partícipe en la iniciativa fomentando su colaboración para reducir el desperdicio que genera cada uno a nivel personal.

La iniciativa cuenta con el apoyo de más de 600 empresas fabricantes y distribuidoras del sector del gran consumo, operadores logísticos y de transporte, asociaciones empresariales, organizaciones de consumidores, instituciones y está coordinada desde AECOC.

- **Reunión Colaboración Granada Integra**

El día 25 de febrero nos visitan Paco y Jorge de Granada Integra para solicitar colaboración en un evento deportivo.

