

27 de enero de 2017

NOTA DE PRENSA

TRES COLEGIOS PÚBLICOS DE VALENCIA INICIAN DE FORMA PILOTO LA TRANSICIÓN HACIA UN COMEDOR ESCOLAR SOSTENIBLE

La ciudad de Valencia se encuentra inmersa en un proceso de transición hacia una política alimentaria sostenible. Este 2017 la capital del Turia ha sido designada Capital Mundial de la Alimentación. Además, la ciudad es una de las firmantes del Pacto de Milán sobre políticas de alimentación urbana sostenible. En este contexto, el Centro de Estudios Rurales y de Agricultura Internacional (CERAI) ha iniciado un proyecto piloto en tres comedores escolares de Valencia para transitar hacia un modelo de alimentación que apueste por la proximidad en el origen de los alimentos.

VALENCIA (27-enero) - Tres colegios públicos titularidad del Ayuntamiento de Valencia - Santiago Grisolí, Fernando de los Ríos y Benimaclet- han iniciado ya esta fase de transición hacia un comedor sostenible con la participación de todos los actores implicados en la alimentación escolar: el profesorado, la empresa de restauración colectiva, madres y padres, monitoras y monitores y, por supuesto, el alumnado.

“La Sostenibilitat al Plat” es un proyecto de sensibilización de la ONGD CERAI, financiado por la Generalitat Valenciana, cuyo objetivo es trabajar en el ámbito de la alimentación escolar para sensibilizar a la población valenciana sobre la necesidad de apostar por una alimentación sostenible, basada fundamentalmente en criterios de proximidad.

“En el comedor escolar solemos encontrar alimentos de fuera de temporada, que han recorrido muchos kilómetros antes de llegar al plato, que vienen envasados y precocinados, etc. En la medida en que los sustituyamos por alimentos locales, frescos y de temporada estaremos apostando por la salud del alumnado y del planeta”, explica **Sarai Fariñas**, técnica de CERAI responsable del proyecto.

Proceso hacia una estrategia alimentaria sostenible en la escuela

La transición hacia un comedor escolar sostenible acaba de comenzar de forma piloto en los tres colegios seleccionados con la realización de un diagnóstico y el inicio de una formación teórica y práctica a través de talleres dirigidos al profesorado, el alumnado, el AMPA, el personal de cocina, monitores y la empresa de restauración

colectiva. A través de estos talleres se recopilarán propuestas para mejorar el sistema alimentario del comedor escolar.

A partir de estas propuestas se trabajará en la creación de un Consejo Alimentario Escolar en cada uno de los tres centros, donde se abrirá un espacio de análisis y de reflexión en torno a la alimentación sostenible. Finalmente, se abordará la creación de una estrategia alimentaria sostenible en la escuela, que espera servir de réplica para otros centros escolares.

Presentación en el mercado “De l’Horta a la Plaça”, 29 de enero de 2017

El proyecto “*La Sostenibilitat al Plat*” se presenta al público el próximo domingo 29 de enero en el marco de la celebración del mercado de proximidad “*De l’Horta a la Plaça i de la plaça als barris*”, que tendrá lugar en la plaza del ayuntamiento de Valencia desde las 10 de la mañana. La presentación al público contará con la intervención del coordinador de Comedores Sostenibles de la Cooperativa Garúa, Madrid, Abel Esteban, y una representación de los tres colegios municipales de Valencia que están implantando el comedor escolar sostenible de forma piloto: Santiago Grisolía, Fernando de los Ríos y Benimaclet.

Fecha: Domingo 29 de enero de 2017

Hora: 11.45 h.

Lugar: Plaza del Ayuntamiento de Valencia (Bajo el balcón del Consistorio)

- Charla de Abel Esteban, coordinador de Comedores Sostenibles de la Cooperativa Garúa, Madrid
- Presentación del proyecto “*La Sostenibilitat al Plat*” desde las tres escuelas municipales de Valencia (Santiago Grisolía, Fernando de los Ríos y Benimaclet) donde se realizarán las actividades

MÁS INFORMACIÓN

Sarai Fariñas

Técnica de Educación para el Desarrollo en CERAI

Tel. 963 879 176 – 630 54 20 35

sarai.farinas@cerai.org

www.cerai.org

“*La sostenibilitat al Plat. Educant cap a una alimentació més justa i sostenible a través dels menjadors escolars*” es un proyecto financiado por la Generalitat Valenciana a través de la convocatoria de Educación para el Desarrollo 2016



27 de gener de 2017

NOTA DE PREMSA

TRES COL-LEGIS PÚBLICS DE VALÈNCIA ENCETEN DE MANERA PILOT LA TRANSICIÓ CAP A UN MENJADOR ESCOLAR SOSTENIBLE

La ciutat de València es troba immersa en un procés de transició cap a una política alimentària sostenible. En 2017 la capital del Túria ha estat nomenada Capital Mundial de l'Alimentació. A més, la ciutat és una de les signants del Pacte de Milà sobre polítiques d'alimentació urbana sostenible. En aquest context, el Centre d'Estudis Rurals i d'Agricultura Internacional (CERAI) ha encetat un projecte pilot en tres menjadors escolars de València per a transitar cap a un model d'alimentació basat en la proximitat en l'origen dels aliments.

VALÈNCIA (27-gener) - Tres col·legis públics titularitat de l'Ajuntament de València - Santiago Grisolí, Fernando de los Ríos i Benimaclet- han començat ja la fase de transició cap a un menjador sostenible amb la participació de tots els actors implicats en l'alimentació escolar: el professorat, l'empresa de restauració col·lectiva, mares i pares, monitores i monitors i, per descomptat, l'alumnat.

“La Sostenibilitat al Plat” és un projecte de sensibilització de l'ONGD CERAI, finançat per la Generalitat Valenciana, l'objectiu del qual és treballar en l'àmbit de l'alimentació escolar per a sensibilitzar la població valenciana sobre la necessitat d'apostar per una alimentació sostenible, basada fonamentalment en criteris de proximitat.

“Al menjador escolar solem trobar aliments de fora de temporada, que han recorregut molts quilòmetres abans d'arribar al plat, que vénen envasats i precuinats, etc. A mesura que els anem substituït per aliments locals, frescos i de temporada estarem apostant per la salut de l'alumnat i del planeta”, explica Sarai Fariñas, tècnica de CERAI responsable del projecte.

Procés cap a una estratègia alimentària sostenible a l'escola

La transició cap a un menjador escolar sostenible acaba de començar de manera pilot als tres col·legis seleccionats amb la realització d'un diagnòstic i l'inici d'una formació teòrica i pràctica a través de tallers dirigits al professorat, l'alumnat, l'AMPA, el personal de cuina, monitors i l'empresa de restauració col·lectiva. A través dels tallers es recopilaran propostes per a millorar el sistema alimentari del menjador escolar.

A partir d'aquestes propostes es treballarà en la creació d'un Consell Alimentari Escolar en cadascun dels tres centres, on s'obrirà un espai per a l'anàlisi i reflexió sobre

l'alimentació sostenible. Finalment, s'abordarà la creació d'una estratègia alimentària sostenible a l'escola, que espera servir de rèplica per a altres centres escolars.

Presentació al mercat “De l’Horta a la Plaça”, 29 de gener de 2017

El projecte “La Sostenibilitat al Plat” es presenta al públic el proper diumenge 29 de gener durant la celebració del mercat de proximitat “De l’Horta a la Plaça i de la plaça als barris”, que tindrà lloc a la plaça de l’Ajuntament de València des de les 10 del matí.

La presentació al públic comptarà amb la intervenció del coordinador de Menjadors Sostenibles de la Cooperativa Garúa, Madrid, Abel Esteban, i una representació dels tres col·legis municipals de València que estan implantant el menjador escolar sostenible de manera pilot: Santiago Grisolí, Fernando de los Ríos i Benimaclet.

Dia: Diumenge 29 de enero de 2017

Hora: 11.45 h.

Lloc: Plaça de l’Ajuntament de València (sota el balcó del Consistori)

- Xerrada d’Abel Esteban, coordinador de Menjadors Sostenibles de la Cooperativa Garúa, Madrid
- Presentació del projecte des de les tres escoles municipals de València (Santiago Grisolí, Fernando de los Ríos i Benimaclet) on s’estan realitzant les activitats

MÉS INFORMACIÓ

Sarai Fariñas

Tècnica d’Educació per al Desenvolupament a CERAI

Tel. 963 879 176 – 630 54 20 35

sarai.farinas@cerai.org

www.cerai.org

“La sostenibilitat al Plat. Educant cap a una alimentació més justa i sostenible a través dels menjadors escolars” és un projecte finançat per la Generalitat Valenciana a través de la convocatòria d’Educació per al Desenvolupament 2016

