

València, 24 de noviembre de 2017

NOTA DE PRENSA

València presenta los resultados de un proyecto piloto para promover la alimentación sostenible en los comedores escolares

- *En torno a la celebración del Día Internacional de la Ciudad Educadora (30 de noviembre), València acoge el próximo martes 28 de noviembre una jornada sobre alimentación sostenible en los comedores escolares.*
- *Se presentarán distintas experiencias educativas en alimentación sostenible y el trabajo que se está realizando desde diferentes competencias de la Administración Pública para el fomento de unos comedores más saludables y sostenibles.*
- *La jornada permitirá presentar el resultado de un proyecto piloto llevado a cabo en tres colegios de titularidad municipal en València que ya han iniciado el tránsito hacia un comedor escolar sostenible.*

VALÈNCIA (24 de noviembre de 2017) - En noviembre de 2016 se iniciaba en València un proyecto piloto de la mano de la Concejalía de Educación y del Centro de Estudios Rurales y Agricultura Internacional (CERAI) para promover la alimentación sostenible en los comedores escolares. Un año después, en el marco de la jornada “*Menjadors que Eduquen. Diàlegs al voltant de l’educació i la sobirania alimentària*”, se van a presentar los aprendizajes generados en este proceso.

“*La Sostenibilitat al Plat*” es un proyecto financiado por la Generalitat Valenciana y el Ayuntamiento de València que ha puesto en marcha la ONGD CERAI junto con la Concejalía de Educación. El objetivo final 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.

Los tres colegios públicos titularidad del Ayuntamiento de València - Santiago Grisólia, Fernando de los Ríos y Benimaclet- han llevado a cabo a lo largo de 2017 un proceso de transición hacia un comedor sostenible, con la participación de todos los actores implicados en la alimentación escolar: el profesorado, la empresa de restauración escolar, madres y padres, monitoras y monitores y, por supuesto, el alumnado.

“*Los cambios hacia el consumo de alimentos sostenibles y saludables en el comedor escolar deben partir del fomento de una educación crítica hacia el actual sistema alimentario. Es muy importante que empecemos por preguntarnos cuánta justicia social hay en un plato de comida. A partir de ahí, que toda la comunidad educativa se forme en soberanía alimentaria e integremos el comedor como espacio educativo es un paso firme y seguro para que los cambios en el comedor sean aceptados e incluso demandados*”, explica **Sarai Fariñas**, técnica de CERAI responsable del proyecto.

Cómo ha sido el tránsito

La transición hacia un comedor escolar sostenible se ha planteado como un proceso participativo. Se empieza por hacer un diagnóstico de cada escuela, se pasa por la formación a todos los agentes implicados en la comunidad educativa, se genera un Consejo Alimentario Escolar donde se debata sobre la alimentación en el comedor y se elabora un Plan de Acción a futuro para abordar la Estrategia Alimentaria de la escuela.

Los resultados más visibles tienen que ver con un “*despertar*”, como dice **Rosa Cerver**, tutora de 4º del colegio municipal Fernando de los Ríos: “*tienen que ver con tomar conciencia sobre lo que se estudia y se hace en la escuela y la realidad vivida día a día en un acto tan cotidiano como es comer*”.

La concejala de Educación, **Maria Oliver**, apunta que “*en una ciudad como València, que tiene un entorno agrario tan grande, es muy importante que el alumnado tenga claro qué es lo que come y de dónde proviene. Es importante que los productos sean de proximidad y que la dieta no sólo sea equilibrada sino también consciente*”.

Una vez concluida la fase piloto de “*La Sostenibilitat al Plat*”, los éxitos más destacados son la voluntad de continuidad de los tres centros municipales para el curso 2017/18, el hecho de que el servicio de restauración escolar sostenible ya está en marcha este 2017/18 en el colegio municipal Benimaclet, y que el proyecto va a extenderse a otros colegios públicos: Ausiàs March (Alboraia), CEIP Benimàmet y CEIP Campanar.

Presentación de los aprendizajes del proyecto en el marco de “*Ciutat Educadora*”

Estos resultados se presentarán en el marco de la jornada inicial de “*Ciutat Educadora*”: “*Menjadors que eduquen. Diàlegs al voltant de l'educació i la sobirania alimentària*”, que tendrá lugar el martes 28 de noviembre en el Centro Municipal de Juventud (C/ Campoamor, 91) de València. El evento empezará con una mesa institucional que inaugurará el alcalde de València, Joan Ribó, y que contará con la participación del Director General de Centros y Personal Docente de la Conselleria d'Educació, José Joaquín Carrión, la concejala de Educación, Maria Oliver, y la concejala de Agricultura, Consol Castillo, entre otros representantes institucionales. A continuación se presentará el trabajo que se está realizando desde diferentes competencias de la Administración Pública para el fomento de unos comedores más saludables y sostenibles. Participarán la Directora General de Desarrollo Rural y Política Agraria Común, María Teresa Cháfer, y la Directora General de Salud Pública, Ana García. Finalmente, la jornada permitirá presentar diferentes experiencias, además del proyecto “*La Sostenibilitat al Plat*”, que también caminan hacia el objetivo de construir soberanía alimentaria desde proyectos educativos.

MÁS INFORMACIÓN

Sarai Fariñas
Técnica de Educación para el Desarrollo en CERAI
Tel. 963 879 176
sarai.farinas@cerai.org
www.cerai.org

(en valencià)

València, 24 de novembre de 2017

NOTA DE PREMSA

València presenta els resultats d'un projecte pilot per a promoure l'alimentació sostenible en els menjadors escolars

- *Al voltant de la celebració del Dia Internacional de la Ciutat Educadora (30 de novembre), València acull el proper dimarts 28 de novembre una jornada sobre alimentació sostenible en els menjadors escolars.*
- *Es presentaran distintes experiències educatives en alimentació sostenible i el treball que s'està realitzant des de diferents competències de l'Administració Pública per a fomentar uns menjadors més saludables i sostenibles.*
- *La jornada permetrà presentar el resultat d'un projecte pilot que s'ha dut a terme en tres col·legis de titularitat municipal a València, els quals ja han iniciat el camí cap a un menjador escolar sostenible.*

VALÈNCIA (24 de novembre de 2017) - En novembre de 2016 es va iniciar a València un projecte pilot de la mà de la Regidoria d'Educació i el Centre d'Estudis Rurals i d'Agricultura Internacional (CERAI) per a promoure l'alimentació sostenible als menjadors escolars. Un any després, en el marc de la jornada "*Menjadors que Eduquen. Diàlegs al voltant de l'educació i la sobirania alimentària*", es van a presentar els aprenentatges generats en aquest procés.

"*La Sostenibilitat al Plat*" és un projecte finançat per la Generalitat Valenciana i l'Ajuntament de València que ha estat impulsat per l'ONGD CERAI i la Regidoria d'Educació. L'objectiu final ha sigut treballar en l'àmbit de l'alimentació escolar per a sensibilitzar a la població valenciana sobre la necessitat d'apostar per una alimentació sostenible, basada fonamentalment en criteris de proximitat.

Els tres col·legis públics titularitat de l'Ajuntament de València - Santiago Grisolí, Fernando de los Ríos y Benimaclet- han dut a terme al llarg de 2017 un procés 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 escolar, mares i pares, monitores i monitors i, per descomptat, l'alumnat.

"*Els canvis cap a un consum d'aliments sostenibles i saludables en el menjador escolar han de partir del foment d'una educació crítica cap a l'actual sistema alimentari. És molt important que comencem per preguntar-nos quanta justícia social hi ha en un plat de menjar. A partir d'ací, que tota la comunitat educativa es forme en sobirania alimentària i integrem el menjador com a espai educatiu és un pas ferm i segur perquè els canvis en el menjador siguen acceptats i fins i tot demandats*", explica **Sarai Fariñas**, tècnica de CERAI responsable del projecte.

Com ha sigut la transició

La transició cap a un menjador escolar sostenible s'ha plantejat com un procés participatiu. S'inicia amb la realització d'un diagnòstic en cada col·legi, es continua amb la formació a tots els agents implicats en la comunitat educativa, es genera un Consell Alimentari Escolar, on es debat sobre l'alimentació en el menjador, i s'elabora un Pla d'Acció per a abordar en el futur l'Estratègia Alimentària de l'escola.

El resultat més evident és que es produeix un “*despertar*”, com diu **Rosa Cerver**, tutora de 4t del col·legi municipal Fernando de los Ríos: “*té a veure amb prendre consciència sobre el que s'estudia i es fa en l'escola i la realitat viscuda dia a dia en un acte tan quotidià com és menjar*”.

La regidora d'Educació, **Maria Oliver**, apunta que “*en una ciutat com València, on hi ha un entorn agrari tan gran, és molt important que l'alumnat tinga clar què és el que menja i d'on prové. És important que els productes siguen de proximitat i que la dieta no solament siga equilibrada sinó també conscient*”.

Una vegada tancada la fase pilot de “*La Sostenibilitat al Plat*”, els èxits més destacats són la voluntat de continuïtat dels tres centres municipals durant el curs 2017/18, el fet que el servei de restauració escolar sostenible ja estiga en marxa este curs en el col·legi municipal Benimaclet, i que el projecte va a estendre's a altres col·legis públics: Ausiàs March (Alboraia), CEIP Benimàmet i CEIP Campanar.

Presentació dels aprenentatges del projecte en el marc de “*Ciutat Educadora*”

Aquests resultats es presentaran en el marc de la jornada inicial de “*Ciutat Educadora*”: “*Menjadors que eduquen. Diàlegs al voltant de l'educació i la sobirania alimentària*”, que tindrà lloc el dimarts 28 de novembre en el Centre Municipal de Joventut (C/ Campoamor, 91) de València. La jornada començarà amb una mesa institucional que inaugurarà l'alcalde de València, Joan Ribó, i que comptarà amb la participació del Director General de Centres i Personal Docent de la Conselleria d'Educació, José Joaquín Carrión, la regidora d'Educació, Maria Oliver, i la regidora d'Agricultura, Consol Castillo, entre altres representants institucionals. Tot seguit es presentarà el treball que s'està realitzant des de diferents competències de l'Administració Pública per al foment d'uns menjadors més saludables i sostenibles. Participaran la Directora General de Desenvolupament Rural i Política Agrària Comuna, María Teresa Cháfer, i la Directora General de Salut Pública, Ana García. Finalment la jornada permetrà presentar diferents experiències, a més del projecte “*La Sostenibilitat al Plat*”, que també caminen cap a l'objectiu de construir sobirania alimentària des de projectes educatius.

MÉS INFORMACIÓ

Sarai Fariñas
Tècnica d'Educació per al Desenvolupament en CERAI
Tel. 963 879 176
sarai.farinhas@cerai.org
www.cerai.org