

NOTA DE PRENSA

Xixona (Alacant), 6 de junio de 2019

CERAI presenta en Xixona la tercera fase de “La Sostenibilitat al Plat”, una iniciativa para fomentar la alimentación escolar sostenible

- El Centro de Estudios Rurales y de Agricultura Internacional (CERAI) presenta el próximo sábado 8 de junio en Xixona el proyecto *“La sostenibilitat al Plat (fase III): Tejiendo redes alrededor de los comedores escolares sostenibles”*, financiado por la Generalitat Valenciana.
- La I Jornada de Educación y Medio Ambiente en Xixona, impulsada por la concejalía de Medio Ambiente del ayuntamiento de Xixona, será el marco de presentación de esta iniciativa que en su tercera fase se extiende hacia Alicante, Castellón y municipios rurales de Valencia.

NdP- 6 de junio de 2019- Xixona. – El Centro de Estudios Rurales y de Agricultura Internacional (CERAI) presenta este mes de junio en Xixona el proyecto *“La sostenibilitat al Plat fase III: Tejiendo redes alrededor de los comedores escolares sostenibles”*, una iniciativa que va a consistir en acompañar a las comunidades educativas de cuatro centros escolares en un proceso de transición hacia un Comedor Escolar Sostenible. Tras implantar con éxito el proyecto en colegios de la ciudad de Valencia y del área metropolitana, CERAI inicia una nueva fase de *“La sostenibilitat al Plat”* en dos centros escolares de Xixona y Sant Vicent del Raspeig, y dos centros rurales agrupados ubicados en Potries y Atzeneta del Maestrat.

Los colegios participantes en esta tercera fase del proyecto son Victoria Kent (Sant Vicent del Raspeig), Eloy Coloma (Xixona), CRA Mondúver-Safor (Potries, Palmera y Barx) y el CRA del Penyagolosa (Les Useres, Vistabella y Atzeneta).

Esta tercera fase del proyecto LSP sigue en la línea de trabajar para favorecer la creación de un modelo de restauración escolar incluyente, equitativo y sostenible en el País Valencià. Las actividades van a ir dirigidas al alumnado de último ciclo de primaria de los cuatro colegios, sus familias, el equipo monitor de comedor escolar, el personal de cocina, profesorado, alumnado de grado medio de cocina y gastronomía, personal técnico de las consellerías con competencias en alimentación sostenible, personal de las

administraciones públicas, empresas de restauración colectiva, representantes de organizaciones agrarias y organizaciones de la sociedad civil.

Las acciones en los centros escolares se verán complementadas con formaciones dirigidas a personal docente, impartidas a través de los centros de formación del profesorado de la Generalitat Valenciana (CEFIRE) de Torrent y Valencia. En estas formaciones, CERAI ofrecerá las claves para incorporar las nociones de soberanía alimentaria y ecofeminismo en el currículum académico. Por otra parte, esta tercera fase de *“La Sostenibilitat al Plat”* también contempla realizar formación sobre restauración escolar sostenible a través de un ciclo de Grado Medio de Cocina y Gastronomía en el CIPFP El Canastell de Sant Vicent del Raspeig.

Finalmente, desde CERAI se está trabajando también para conseguir que se incorporen criterios de sostenibilidad en la Guía de Menús Escolares de la Generalitat Valenciana, y que las consellerías de Educación, Salud Pública y Agricultura se impliquen en este objetivo de tránsito hacia una alimentación escolar sostenible.

La presentación de esta tercera fase del proyecto *“La sostenibilitat al Plat”* tendrá lugar en Xixona el sábado 8 de junio en el marco de la I Jornada de Educación y Medio Ambiente, impulsada por la concejalía de Medio Ambiente del ayuntamiento de Xixona. En este encuentro se abordarán los nexos entre medio ambiente, educación, experiencias agrarias de éxito y la recuperación del patrimonio rural. CERAI participará en el bloque sobre Medio Ambiente y Educación.

MÁS INFORMACIÓN

Raquel Giner

Técnica de Educación para el Desarrollo en CERAI

raquel.giner@cerai.org

Telf: +34 678 751 358

www.cerai.org