GENERALITAT VALENCIANA
CONSELLERIA DE TRANSPARÈNCIA, RESPONSABILITAT SOCIAL, PARTICIPACIÓ I COOPERACIÓ

FICHA DE IDENTIFICACIÓN DE PROYECTOS DE EPD

Convocatoria 2016 **Modalidad** A

Entidad y contacto

Centro de Estudios Rurales y de Agricultura Internacional, CERAI
Teléfono: 963 521 878 ; e-mail: info@cerai.org

Denominación del Proyecto

"La sostenibilitat al plat", educant cap una alimentació més justa i sostenible a través dels menjadors escolars.

Ámbito territorial de intervención del proyecto

☒ Valencia ☐ Alicante ☐ Castellón

Público objetivo al que se dirige el proyecto

Nº total de beneficiarios: 2.000
Alumnado primaria, profesorado primaria y secundaria, madres y padres y otros (personal de cocina).

Duración 12 meses **Nº total de beneficiarios directos:** 1,290

CAD 998 **CRS** 99820

Coste Total 62.493,97 € **Subvención Generalitat** 49.988,86 €

Alineación ODS 2, 3, 4, 5, 6, 8, 11, 12, 13, 14

Metas 2,4, 3.9, 4.7, 5.1-5.5, 6.3, 6.6, 8.3, 8.6, 11.6, 12.1, 12.8, 13.3, 14.1

Objetivo

Realizar y sistematizar tres proyectos educativos piloto que contribuyan a la transformación del sistema de restauración escolar al País Valencià hacia un modelo inclusivo, equitativo y sostenible, implicando a todos los actores involucrados.

Resultados

1. Desarrollado y ejecutado un proceso formativo para el fomento de una nueva cultura alimentaria, con alumnado y profesorado de tres colegios públicos, sobre el derecho a una alimentación sostenible, justa y sana.
2. Formados sobre la importancia del fomento de una nueva cultura alimentaria en el entorno de los comedores escolares el personal de cocina, el AMPA y el colectivo de monitores de comedor.
3. Generados 3 Consejos Alimentarios Escolares piloto, como espacios de análisis y reflexión en torno al comedor escolar sostenible.

Descripción de actividades

1. Realizados 6 talleres formativos al profesorado sobre el derecho a una alimentación saludable y justa, sus implicaciones en el comedor, y cómo trabajarlo en el aula, 36 talleres en los CE y creados espacios de reflexión y participación en las aulas para la definición de propuestas transformadoras.
2. Realizadas 4 sesiones sobre técnicas de cocina sostenible, para el personal de cocina, 2 talleres a las AMPAS y 4 sesiones en cada CE para las monitoras.
3. Realizado un Diagnóstico Integral para la aplicación del proyecto en los CE, fomentados 4 espacios de reflexión y encuentro en cada centro, que desemboque en un Consejo Alimentario Escolar y elaboración de un plan de acción conjunto para caminar hacia un comedor escolar sostenible, justo y sano.
4. Sistematización del proceso de transición hacia un comedor escolar sostenible en todas sus fases y realizadas una Jornada de presentación del proyecto
5. Tres jornadas de evaluación y cierre y de presentación en las 3 provincias del PV y una campaña de difusión de resultados en medios.