



La plataforma *Escoles que Alimenten* recomienda a las familias una utilización sostenible y saludable del vale-beca comedor

- La plataforma *Escoles que Alimenten*, formada por diversas organizaciones cuyo trabajo está relacionado con la alimentación, el desarrollo rural y la economía social, brinda su apoyo a las familias receptoras del vale-beca comedor.
- La nueva plataforma ha elaborado una serie de recomendaciones y menús para distribuir y garantizar una compra responsable y una nutrición correcta entre los menores valencianos, con especial hincapié en aquellos con escasos recursos.

València, 8 de abril de 2020.- Tras el cierre de los centros escolares de la Comunitat Valenciana el pasado 11 de marzo a consecuencia de la propagación del COVID-19, la Conselleria de Educación ha activado el llamado vale-beca comedor, un cheque para que aquellas familias con escasos recursos, que durante este curso han sido beneficiarias de la beca de comedor, puedan adquirir alimentos para sus hijos e hijas en supermercados.

Para complementar esta acción llevada a cabo por la administración valenciana, el Colegio de Dietistas-Nutricionistas de la Comunitat Valenciana (CODiNuCoVa), Justicia Alimentaria, Mensa Cívica, el Centro de Estudios Rurales y de Agricultura Internacional (CERAI), el AMPA del IES la Murta, la Cooperativa de producción ecológica La Vall de La Casella, SEAE y Las Naves, miembros de la plataforma *Escoles que Alimenten*, han trabajado para trasladar a la Administración y a las familias una serie de propuestas para un buen uso de este vale durante el confinamiento.

“El cierre de centros escolares por el coronavirus ha dejado a muchas familias en situación de vulnerabilidad ya que los niños y niñas tenían la comida de medio día asegurada en el comedor. La solución del vale-beca comedor es positiva en cuanto que palía el impacto económico del coronavirus en estas familias, pero creemos que es necesario contribuir a un uso orientado a una alimentación sana y sostenible con una serie de recomendaciones y consejos nutricionales y de abastecimiento” apunta Marta Ribó de Justicia Alimentaria.



La plataforma, que nació con el objetivo de trabajar en la mejora del modelo de comedor escolar y en promover su transición hacia una alimentación más saludable y sostenible en toda la Comunitat Valenciana, se ha adaptado ante la situación actual para que las familias tengan una referencia sobre cómo alimentar a sus hijos e hijas y cómo comprar para que esa alimentación sea buena para la salud, pero también buena para el territorio y para el planeta. De hecho, “la alianza creada entre diferentes actores de la sociedad (organizaciones sociales, empresas, AMPAs y sector público) es clave para caminar hacia políticas alimentarias más sostenibles. Esto es innovación social y hay que responder a ella con responsabilidad desde la administración”, añade Lidia García, responsable de Agroalimentación de Las Naves, centro de innovación del Ayuntamiento de València.

Recomendaciones de alimentación saludable y sostenible

Desde *Escoles que Alimenten* consideran indispensable que este vale-beca comedor no se limite a un mero cheque económico, sino que además impulse la compra de alimentos con un valor nutricional elevado y basada en productos locales, frescos y de temporada. “Queremos servir de apoyo a estas familias sin olvidar que, actividades como la pesca y la ganadería son muy dependientes de la restauración colectiva y en estos momentos encuentran muchas dificultades para dar salida a sus productos. Es por ello que, ahora más que nunca, hay que garantizar el consumo local y la producción de alimentos en el entorno próximo”, añade Sarai Fariñas, representante de CERAI.

Por todo ello, han elaborado un documento de recomendaciones con el fin de fomentar una alimentación saludable y sostenible que harán llegar tanto a las AMPAs, como a los centros educativos y a las propias Consellerias de Educación y Sanidad. “El objetivo es, en base a la Guía para los Menús de Comedores Escolares de la Generalitat, hacer unas recomendaciones propias que puedan aplicar las familias. Queremos transmitir a los padres y madres que es posible realizar una compra responsable y saludable, compuesta por alimentos frescos y limitando productos ultraprocesados con escaso valor nutritivo, y que esto además, repercute en una mejor salud”, señala Rocío Planells, dietista-nutricionista, gerente del CODiNuCoVa.

Menús para cada día de la semana

Además de las recomendaciones, desde *Escoles que Alimenten* se facilitan una serie de menús ajustados al consumo de alimentos de temporada y proximidad para ayudar a



las familias en su día a día. “Queremos demostrar la posibilidad de hacer una compra sana por lo que hemos creado ejemplos prácticos de menús presupuestados dentro de la cantidad otorgada, ajustándonos a los precios y las características de los productos disponibles en el supermercado donde se puede gastar el vale-beca comedor”, concluye Félix Segarra de Mensa Cívica.

Sobre la Plataforma “Escoles que Alimenten”

La plataforma Escoles que Alimenten está conformada por distintas organizaciones ligadas al ámbito de la alimentación, el desarrollo rural, la economía social y la educación. Esta plataforma es el resultado de la articulación de un movimiento de denuncia sobre la escasa calidad de la comida que muchas veces ofrecen los comedores escolares y el reclamo de la incorporación de criterios de calidad y sostenibilidad en la selección de las empresas que los gestionan. Su principal objetivo es impulsar cambios que permitan transitar hacia un comedor escolar más educativo, más saludable, más ligado al territorio, más sostenible y comprometido con el sector primario local, en definitiva, más participativo y más justo.

Contacto plataforma: info@escolesquealimenten.org

Contacto entidades:

- CODiNuCoVa: prensa@codinucova.es; 608308883
- Las Naves: joseafuentes@lasnaves.com; 647674259
- Justicia Alimentaria: valencia@justiciaalimentaria.org; 683456025
- Cerai: comunicacion@cerai.org; 636624985