

DIRECMUR**INNOVAEDUM**

El tráiler con las primeras 50 de las 140 toneladas recogidas por la marea solidaria con las víctimas de la DANA que recorrió los centros de la Región llega a Algemesi.

Entregan las primeras 50 toneladas de productos recogidos por los centros regionales para las víctimas de la DANA

El pasado martes llegó al Ayuntamiento de Algemesi el primer tráiler con los productos de aseo y limpieza recogidos a través de la campaña solidaria con las víctimas de la DANA de Valencia organizada por Direc

mur (Asociación de Directivos de la Región de Murcia), Azul en Acción, Red Internacional de Colegios Solidarios y Coral Discantus, y con la ayuda de Azarbe.

En esta entrega de material se lle-

varon hasta el municipio valenciano 50 toneladas de productos, que están siendo entregados a las víctimas por la Legión Española.

Pero esta es solo la primera entrega, ya que en breve se fletará otro camión,

hasta entregar las 140 toneladas de productos que la marea solidaria de los centros regionales logró reunir hace dos semanas a través de una iniciativa que corrió como la pólvora entre comunidad educativa, que se movilizó como pocas veces antes para acercarse hasta sus centros más cercanos con productos como papel higiénico, fregonas, cepillos, lejía, estropajos... para que se lleven a las víctimas de la DANA que asoló la provincia de Valencia el pasado 29 de octubre, y que ya deja más de doscientas víctimas mortales y miles de afectados.



Alumnas del centro comen mandarinas.

El Mariano Aroca celebra el Día de la Dieta Mediterránea con un desayuno saludable

Con motivo del Día de la Dieta Mediterránea, el viernes 15 de noviembre, el CEIP Mariano Aroca ha querido resaltar un patrón alimenticio basado en las tradiciones culinarias de los países que rodean el Mar Mediterráneo. Es reconocida como una de las más saludables del mundo por su capacidad para prevenir enfermedades cardiovasculares, obesidad y diabetes.

Las características de esta dieta son: consumo elevado de alimentos de origen vegetal (frutas, verduras, legumbres, frutos secos y cereales integrales); grasas saludables con uso predominante del aceite de oliva co-

mo principal fuente de grasa; consumo moderado de proteínas animales, con preferencia por pescado y mariscos sobre carnes rojas; moderación en el consumo de lácteos; agua como bebida principal; frutas frescas en lugar de dulces industriales para postre. También destaca por la importancia de las comidas en grupo y la actividad física diaria.

Por eso, el desayuno saludable del centro, de la mano de la empresa de comedor Serunió, ha consistido en una tostada de pan con tomate y aceite de oliva y una pieza de fruta (mandarina).



Alumnos del CEIP Ramón Gaya reciben sus certificados europeos en Bulgaria.

El CEIP Ramón Gaya se abre a Europa con un proyecto Erasmus+ 5122-SCH

El CEIP Ramón Gaya de Puente Tocinos inició el pasado curso el proyecto Erasmus + K122-SCH que incluye los tres tipos de actividades de movilidad y que lleva por título '¡Nos abrimos a Europa!'. 'Inclusión, digitalización, sostenibilidad y colaboración escolar europea'.

En el marco de este proyecto, el centro llevó a cabo una movilidad internacional acogida por el colegio 2. SU 'Acad. Emilian Stanev' de Sofía (Bulgaria). Participaron diez alumnos de sexto de Primaria y dos maestros acompañantes, fomentando la inclusión y la igualdad de oportunidades. Los alumnos participantes recibieron sus certi-

ficados europeos de manos de la directora del centro educativo y del Ministro de Educación y Ciencia búlgaro, Galin Tsokov.

Las otras dos movilidades consistieron en un 'jobshadowing' en Oulu (Finlandia) en el que han participado 3 docentes y en un curso formativo estructurado que ha realizado otro maestro en Oporto (Portugal).

Los resultados de aprendizaje logrados en estas actividades de movilidad se han compartido con otros docentes en jornadas de difusión y en congresos internacionales de renombre como el CIEB 2024.

