

Piden reforzar las becas de comedor en la UJI ante la subida del menú

El Consell de l'Estudiantat, que solicita una mayor dotación, precisa que la universidad estudia un nuevo modelo para unas becas propias que el curso pasado beneficiaron a 100 alumnos

CARMEN HERNÁNDEZ CASTELLÓN

La subida del precio del menú en las cantinas de la Universitat Jaume I de Castellón, que se ha encarecido en este curso dos euros respecto al curso pasado, ha provocado que los representantes de los estudiantes del campus público castellanense reivindicuen al gobierno de la UJI una mayor sensibilidad respecto a esta cuestión solicitando así que se refuercen las becas de comedor propias de la Jaume I. Según explica Alejandro Sanz, portavoz del Consell de l'Estudiantat, «hemos pedido que se refuercen estas becas y que se incremente la dotación de las mismas porque hemos recibido numerosas quejas de los universitarios ante el aumento del menú de las cantinas».

La respuesta de la UJI respecto a esta solicitud ha garantizado la aportación de las becas de comedor que se otorgaron el curso pasado, cuando beneficiaron a 100 alumnos en total. No obstante, según Sanz «desde el vicerrectorado de Estudiantes nos han comunicado que se va a instaurar un nuevo modelo para proporcionar estas ayudas de comedor por lo



Una de las cantinas que existen en el campus del Riu Sec. EUGENIO TORRES

que pensamos que ya no se hará a través de bonos como funcionaba cursos antes». El modelo instaurado hasta este curso se basaba en la bonificación de hasta 20 menús por un importe de 84,6 euros para gastar hasta el 31 de julio.

Mientras tanto son cada vez más los estudiantes de la universidad pública castellanense los

que deciden comprarse un bocadillo (que también ha elevado su precio) o llevarse su comida al campus. En este sentido, desde el Consell de l'Estudiantat se deja constancia de que todos los centros y facultades de la UJI cuentan con espacios habilitados con microondas donde se puede calentar la comida y comer. «Ade-

más los estudiantes también pueden ir a la Casa del Estudiante, donde se cuenta con espacio suficiente para poder comer», precisó Alejandro Sanz.

Los representantes de los estudiantes universitarios de la UJI aplauden otra de las iniciativas que aprobó la Jaume I el pasado verano y que ya funciona en el campus. Se trata de la instalación de fuentes de agua en los rellanos de las diferentes centros y facultades.

Recordar que esta iniciativa, que se desarrolla en el marco de la campaña 'Tria l'aixeta', impulsada desde la Càtedra Facsa de Innovación en el Ciclo Integral del Agua de la UJI, pretende instalar cerca de 70 fuentes. Esta medida está enmarcada en el Plan de acción por la sostenibilidad y contra el cambio climático, la hoja de ruta con la que la UJI «demuestra su compromiso institucional con el medio ambiente». De hecho, a través de esta iniciativa, muy beneficiosa para la comunidad universitaria ya que es gratuita, se pretende reducir el consumo de botellas de plástico y promover hábitos saludables entre más de 13.000 personas.

UJIXPLANETA ABOGA POR MENÚS MÁS SOSTENIBLES,

Ante las demandas de la Comunitat UJIXPlaneta al respecto de la renovación del contrato de las cantinas, el sindicato STEPV de la Jaume I llevó a todas las mesas técnicas, de negociación, y del claustro, donde el colectivo tiene acceso directo las propuestas de la

citada asociación, para conseguir que en los pliegos de condiciones de las contrataciones de las cantinas se establecieran requisitos valorables para favorecer así la contratación con firmas respetuosas con el medio ambiente. Entre los criterios por los que abogó UJIXPlaneta y defendidos por el STEPV de la UJI figura la reducción del consumo de carne, apostando así por que la comunidad universitaria cuente con una opción 100% vegetaria-

na en todas las cantinas, una iniciativa que se ha logrado en la nueva adjudicación.

De igual manera, otra de las prioridades se centra en la eliminación de plásticos desechables, eliminando las botellas de plástico, fomentando el uso del agua del grifo a través de fuentes y apostando también por el uso de recipientes propios. «La nueva adjudicataria ha sacado el agua del menú y se han instalado ya fuentes en el campus por lo

que también es un punto que se ha tenido en cuenta», indican fuentes del STEPV. La reducción de emisiones, a través de la provisión de alimentos de proximidad o la contratación de materia prima en la red local de productores ecológicos y agroecológicos son otros de los planteamientos de UJIXPlaneta que ha logrado eco ya que en los menús actuales se incorporan más alimentos y productos de kilómetro 0 y proximidad.