

---

# Menjadors escolars més sans i sostenibles

## Avaluació

---

20  
21  
—  
20  
22



Ajuntament  
de Barcelona

CSB Consorci Sanitari  
de Barcelona



Agència  
de Salut Pública



Promoció de la salut

© 2023 Agència de Salut Pública de Barcelona

Tots els drets reservats.

<https://www.aspb.cat/>

Aquesta publicació està sota una llicència Creative Commons

Reconeixement – No Comercial – No Derivades (BY-NC-ND)

<https://creativecommons.org/>



Avaluació del Projecte Menjadors Escolars Més Sans i Sostenibles (MEMSS). Informe curs 2021-2022

Responsable de l'Informe

Pilar Ramos

Autors/es

Pilar Ramos, Olga Juárez, Maribel Pasarín. Agència de Salut Pública de Barcelona

Marta Font. Serveis Dietètics

Maria Blanquer. Dietista-Nutricionista

Marina Barroso, Lidón Martrat, Montse Mateu, Esther Vidal. Ajuntament de Barcelona

Anabel Rosselló, Eulàlia Esclapés. Consorci d'Educació de Barcelona

Col·laboradors/es

Manahil Rashmid, Mario Miranda. Institut dels Aliments de Barcelona.

Carles Soler. Menjadors ecològics

Cita recomanada

Ramos, P., Barroso, M., Font, M., Blanquer, M., Juárez, O., Pasarín, M. Servei de Salut Comunitària, Direcció de Promoció de la Salut. Avaluació del projecte Menjadors Escolars Més Sans i Sostenibles. Informe curs 2021-2022.

Barcelona: Agència de Salut Pública de Barcelona; 2023.

## Índex

Resum executiu .....	4
Resumen ejecutivo .....	6
Executive Summary.....	8
Introducció, objectius i mètode .....	10
Resultats.....	13
Conclusions.....	17

---

# Resum executiu

---

A la ciutat de Barcelona s'ha desenvolupat el projecte "Menjadors escolars més sans i sostenibles" durant el curs acadèmic 2021-2022, en el qual han participat 41 centres educatius. El projecte pretén promoure una alimentació infantil més equilibrada, sostenible i saludable als menjadors. L'objectiu d'aquest informe és presentar els resultats del projecte "Menjadors escolars més sans i sostenibles" respecte a diferents paràmetres d'alimentació saludable, segura i sostenible recollits al llarg del curs.

En relació a la metodologia, el projecte es va desenvolupar en cinc diferents fases: comunicació i inscripcions (inici de curs), anàlisi de la situació de partida (primer trimestre), disseny i planificació de les accions (gener), implementació de les accions (a partir de febrer) i avaluació dels canvis implementats.

Durant el curs 2021-22, un 57,8% dels centres participants eren públics i un 42,2% eren privats i concertats. El nombre total d'alumnat dels centres educatius participants ha estat 23.286, i d'aquests 16.300 han utilitzat el servei del menjador.

Pel que fa als primers plats, un 25,6% sobrepassava les racions de pasta recomanades. El compliment mensual era molt baix: pels llegums de primer plat (10%), pels proteics vegetals de segon plat (7,5%) i per la carn vermella i/o processada i carns totals (15%). El 90% dels centres compleixen amb la recomanació de freqüència pels precuinats. Pel que fa a les guarnicions, un 16,2% dels centres ofereix menys racions d'amanides de les recomanades. Per a les postres, el compliment ha estat alt per la fruita fresca (86,3%), per les postres no ensucrades (98,1%) i per les postres ensucrades (85%). El 78% dels centres educatius disposen del temps recomanat. Només un 50% feia ús de l'oli d'oliva verge.

Un 32,4% tenia baixa presència de productes frescos, un 78,4% baixa presència d'aliments de temporada, un 40,5% baixa presència d'aliments de proximitat i un 100% tenia baixa presència d'aliments ecològics. El 51% no disposaven del càlcul de la partida alimentària del preu del menú o no la facilitaven.

En conclusió, cal reduir les racions de carns mensuals, augmentar les racions de proteic vegetal i llegums tant als primers com als segons plats, incrementar el consum d'amanida com a guarnició i millorar el tipus d'olis que s'utilitzen, incrementar la presència de les varietats integrals de pasta i pa. És important introduir més aliments frescos, de proximitat i de temporada, conèixer les implicacions de la gestió de la partida alimentària i que aquesta sigui superior a 1,5 € per menú/dia.

---

# Resumen ejecutivo

---

En la ciudad de Barcelona se ha desarrollado el proyecto "Menjadors Més Sans i Sostenibles" durante el curso académico 2021-2022, en el que han participado 41 centros educativos. El proyecto pretende promover una alimentación infantil más equilibrada, sostenible y saludable en los comedores. El objetivo de este informe es presentar los resultados del proyecto "Comedores escolares más sanos y sostenibles" respecto a diferentes parámetros de alimentación saludable, segura y sostenible recogidos a lo largo del curso.

En relación con la metodología, el proyecto se desarrolló en cinco diferentes fases: comunicación e inscripciones (inicio de curso), análisis de la situación de partida (primer trimestre), diseño y planificación de las acciones (enero), implementación de las acciones (a partir de febrero) y evaluación de los cambios implementados.

Durante el curso 2021-22, un 57,8% de los centros participantes eran públicos y un 42,2% eran privados y concertados. El número total de alumnado de los centros educativos participantes ha sido de 23.286, y de estos 16.300 han utilizado el servicio del comedor.

En cuanto a los primeros platos, un 25,6% sobrepasaba las raciones de pasta recomendadas. El cumplimiento mensual era muy bajo: por las legumbres de primer plato (10%), por los proteicos vegetales de segundo plato (7,5%) y por la carne roja y/o procesada y carnes totales (15%). El 90% de los centros cumplen con la recomendación de frecuencia para los precocinados. En cuanto a las guarniciones, un 16,2% de los centros ofrece menos raciones de ensaladas de las recomendadas. Para los postres, el cumplimiento ha sido alto por la fruta fresca (86,3%), por los postres no azucarados (98,1%) y por los postres azucarados (85%). El 78% de los centros educativos dispone del tiempo recomendado. Sólo un 50% utilizaba el aceite de oliva virgen.

Un 32,4 por ciento tenía baja presencia de productos frescos, un 78,4 por ciento baja presencia de alimentos de temporada, un 40,5 por ciento baja presencia de alimentos de proximidad y un 100 por ciento tenía baja presencia de alimentos

ecològics. El 51% no disponia del càlcul de la partida alimentaria del preu del menú o no la facilitava.

En conclusió, es necessari reduir les racions de carnes mensuals, augmentar les racions de proteico vegetal i llegums tant en els primers com en els segons plats, incrementar el consum de ensalada com guarnició i millorar el tipus de olis que s'utilitzen, incrementar la presència de les varietats integrals de pasta i pa. És important introduir més aliments frescos, de proximitat i de temporada, conèixer les implicacions de la gestió de la partida alimentaria i que aquesta sea superior a 1,5€ per menú/dia.



---

# Executive Summary

---

In the city of Barcelona, the project "Menjadors Escolars Més Sans i Sostenibles" has been developed during the 2021-2022 academic year, in which 41 educational centers have participated. The project aims to promote a more balanced, sustainable and healthy diet for children in the canteens. The aim of this report is to present the results of the "Healthier and more sustainable school canteens" project with respect to different healthy, safe and sustainable eating parameters collected throughout the course.

In relation to the methodology, the project was developed in five different phases: communication and registration (beginning of the academic year), analysis of the starting situation (first quarter), design and planning of the actions (January), implementation of the actions (from February) and evaluation of the changes implemented.

During the 2021-22 academic year, 57.8% of the participating centers were public and 42.2% were private and chartered. The total number of students in the participating schools was 23,286, and of these 16,300 used the canteen service.

Regarding the first courses, 25.6% exceeded the recommended pasta portions. Monthly compliance was very low: for the first course legumes (10%), for the second course vegetable proteins (7.5%) and for red and/or processed meat and total meats (15%). 90% of the centers comply with the frequency recommendation for pre-cooked meals. Regarding side dishes, 16.2% of the centers offer fewer salad portions than recommended. For desserts, compliance was high for fresh fruit (86.3%), for unsweetened desserts (98.1%) and for sweetened desserts (85%). 78% of schools have the recommended time. Only 50% used virgin olive oil.

32.4% had a low presence of fresh products, 78.4% had a low presence of seasonal food, 40.5% had a low presence of local food and 100% had a low presence of organic food. 51% did not have the calculation of the food part of the menu price or did not provide it.

In conclusion, it is necessary to reduce the monthly meat rations, increase the rations of vegetable protein and legumes in both the first and second courses,

increase the consumption of salad as a side dish and improve the type of oils used, increase the presence of the integral varieties of pasta and bread. It is important to introduce more fresh, local and seasonal food, to know the implications of managing the food item and that it is greater than €1.50 per menu/day.

---

# Introducció, objectius i mètode

---

## Introducció

Durant el curs acadèmic 2021-2022, a la ciutat de Barcelona s’ha desenvolupat el projecte “Menjadors escolars més sans i sostenibles”, en el qual han participat 45 centres d’educació infantil i primària. El 2021, l’Ajuntament de Barcelona i l’Agència de Salut Pública de Barcelona (ASPB) van consensuar una nova proposta de recomanacions en relació amb els menús escolars, tals com oferir menys carn vermella i/o processada i més proteïna d’origen vegetal, basada en els criteris establerts en l’àmbit autonòmic a la “Guia L’alimentació saludable en l’etapa escolar (2020)”. Igualment, la nova recomanació insisteix en la importància d’utilitzar oli d’oliva per amanir i cuinar, així com incorporar més amanida a la guarnició i fruita fresca a les postres. La proposta també inclou la recomanació d’ús de més productes de proximitat i temporada.

## Objectius

Presentar els resultats del projecte “Menjadors escolars més sans i sostenibles” respecte a diferents paràmetres d’alimentació saludable i sostenible recollits al llarg del curs escolar als centres educatius participants. Les dades provenen dels informes de diagnòstic dels diferents centres participants i altres resultats i aprenentatges derivats del procés metodològic.

## Mètode

L'Ajuntament de Barcelona i l'Agència de Salut Pública de Barcelona (ASPB) van posar en marxa el projecte “Menjadors escolars més sans i sostenibles” el curs 2020-21 amb sis centres educatius pilot. Durant el passat curs escolar 2021-2022 el projecte es va oferir a tots els centres educatius de Barcelona ciutat.

La proposta inclou l'oferta de menús amb menys carn vermella i/o processada, més proteïna d'origen vegetal, l'ús de productes locals, de temporada, ecològics, provinents de la pagesia local de circuits curts de comercialització, etc. amb l'objectiu de promoure una alimentació infantil més saludable i sostenible tant a l'escola com a casa.

L'objectiu també és identificar si les cuines disposen de capacitats suficients (personal de cuina i partida alimentària) per incorporar aquest menú saludable i sostenible. El preu del menú de cada centre es pot desglossar en: partida alimentària, rati de personal de cuina i de personal de menjador, el cost de l'empresa, el funcionament i l'equipament de la cuina i el benefici industrial.

És important que la partida alimentària, diners que es destinen a la compra d'aliments, sigui el que recomana, cada any, el Consorci d'Educació de Barcelona (1,58 euros + IVA en el curs 2021-2022) i com a mínim que sigui igual o superior a 1,50.+ IVA. Amb aquesta partida es pot garantir fer una aposta per un menú saludable i sostenible (aliments frescos, de temporada, amb un alt % de productes ecològics i i incloent les recomanacions de nutrició i dieta mediterrània). Si és disposa d'una partida alimentària inferior cal veure fins on es poden complir els criteris de menjadors saludables i sostenibles (frescos, temporada, circuit curt i ecològics). Per això és important conèixer la partida alimentària disponible i saber si es poden assolir tots els criteris del menjador que es vol promoure.

Respecte a la ratio de personal de cuina, cal que existeixin els perfils professionals adients i un mínim d'hores per garantir que es puguin oferir àpats saludables i sostenibles (recepció, manipulació d'aliments frescos, temps i espai suficient per cuinar, respectar les mesures higiènic-sanitàries,..).

En relació a la metodologia, el projecte es va desenvolupar en cinc diferents fases:

- Fase 1. Comunicació i inscripcions. Arrenquem, difonem i impliquem tota la comunitat educativa! (Inici de curs).

- Fase 2. Anàlisi de la situació de partida. Analitzem a quin punt ens trobem i donem eines per treballar-ho a l'aula! (Primer trimestre del curs).
- Fase 3. Disseny i planificació de les accions. Identifiquem i prioritzem els canvis per implementar i rebem suport! Impliquem a tota la comunitat educativa! (Gener).
- Fase 4. Implementació de les accions. Passem a l'acció! (A partir de febrer).
- Fase 5. Avaluació dels canvis implementats. Avaluem i pensem en el futur!

---

# Resultats

---

Durant el curs 2021-22, 46 centres educatius de Barcelona es van inscriure en el projecte Menjadors escolars més sans i sostenibles. D'aquests, cinc es van donar de baixa del programa. Les baixes del programa per dos diferents motius: es tractava de centres que ja tenien les propostes de canvi implementades i/ o no podien seguir el projecte degut a la pandèmia de la COVID-19.

Es van obtenir dades i valoracions dels 40 centres que van participar en el projecte fins a final de curs. D'un centre no es va poder obtenir dades ni fer la valoració.

El nombre total d'alumnat dels centres educatius participants va ser 23.286, i d'aquests, 16.300 utilitzaven el servei del menjador. Del total dels 41 centres on s'aplicava el programa, un 36,1% eren d'educació infantil, un 36,1% eren d'educació primària, un 13,4% eren d'educació secundària, un 10,9% eren de batxillerat i un 3,4% eren de cicles formatius. Un 57,8% dels centres eren públics i un 42,2% eren privats i concertats. Aquest curs escolar van participar centres educatius de tots els districtes de Barcelona.

Un 78% dels centres oferia àpats d'un mínim de 30 minuts i un màxim de 60 minuts, que és el temps mínim recomanable per a cada torn. Pel que fa a la ràtio de **personal de cuina**, un 56% dels centres educatius s'ajustava a la ràtio recomanada i en un 36% dels centres educatius calia fer una revisió. Només un 26% dels centres educatius tenia una **partida alimentària** igual o superior a 1,5 euros, import mínim per fer una aposta de menús saludables i sostenibles on els aliments siguin frescos, de temporada, de circuit curt i amb un alt percentatge d'aliments ecològics.

El compliment de freqüències recomanades setmanal en els **primers plats** era alt en general: el 97,5% per a les verdures i hortalisses, el 92,5% per a l'arròs i el 83,3% per als llegums i el 100% per altres cereals i tubercles. El 25,6% de programacions incloïen més pasta de la recomanada. Un 10,3% oferien el mínim racions recomanades mensualment. El 92,5% de les programacions tenien presència de proteïna d'origen animal en els primers plats.

El compliment de freqüències recomanades setmanal pels **segons plats** era del 60,6% pels proteics vegetals, del 85% per al peix, 98,1% per als ous, 85% per a la carn total, un 100% per les carns blanques i un 91,9% per les carns vermelles i processades. En canvi, el compliment mensual era que un 7,5% de les programacions oferien les racions mínimes de proteïna d'origen vegetal i un 15% s'ajustava a les racions màximes de carn total recomanades i de carn vermelles i/o processades.

Pel que fa a les **guarnicions**, un 83,8% de les programacions oferien les racions adequades d'amanida (un 16,2% servien menys amanides de les recomanades) i un 100% d'adequació de fregits en les guarnicions. Segons les **tècniques de preparació**, el compliment era del 98,1% pels fregits dels segons plats i d'un 90% pels precuinats.

Per a les **postres**, el 86,3% complia la freqüència recomanada de fruita fresca, un 98,1% per a les postres no ensucrades i un 85% per a les postres ensucrades (un 15% oferien més racions mensuals de productes ensucrats de les recomanades).

El compliment en relació al **tipus d'olis** utilitzats era d'un 90% l'oli per cuinar, d'un 77,5% l'oli per fregir i d'un 50% l'oli per amanir.

Un 85% utilitzava **sal iodada**. Tots els centres disposava d'aigua accessible per als infants. Pel que fa a les **varietats integrals**, un 67,5% oferien pa integral cada dia. En el cas de la pasta integral, un 22,5% l'oferia sempre. En el cas de l'arròs integral, un 7,5% l'oferia sempre. Un 87,5% tenien la ràtio alumnes-monitor/a adequada.

L'equip encarregat de fer la valoració disposava de la informació facilitada per 39 centres educatius. Pel que fa als **productes frescos**, va ser molt variat: les verdures (97%), els cereals (97%), la carn (97%), les llegums (92%), les patates (85%), el peix (28%) i l'ou (7,7%).

Un 69,2% de les centres educatius treballaven amb **aliments ecològics**. Sobre els **productes de temporada**, un 95% gairebé sempre tenien en compte la temporalitat de les fruites, verdures i hortalisses.

Respecte als **aliments de proximitat**, va ser molt divers: els iogurts (90%), les carns i derivats (87%), les verdures i hortalisses (69%), l'oli d'oliva (44%), la pasta (38%), els cereals (38%), les llegums (26%) i el peix de llotja (5,1%).

Un 85% dels centres no treballaven amb **productors locals**. Un 3% treballaven amb productors/es i un 10% treballaven amb algun /a productor/a local.

Es va elaborar un pla d'acció personalitzat per cadascun dels 40 centres educatius que havien respost el qüestionari d'avaluació, incloent-hi aquelles accions de millora coherents a la seva situació de partida. Van ser **29 els centres que van marcar les accions a implementar en el seu pla d'acció** i es van establir reptes de cara al proper curs escolar.

Aquest curs escolar no es va demanar encara grau d'implementació de les accions demanades en els plans d'acció, però es va plantejar una valoració qualitativa del programa i dels reptes d'implementació per parts dels centres.

Les **formacions** van ser destinades a empreses de monitoratge, empreses de restauració, famílies i direcció/professorat. El grau de participació dels col·lectius a les formacions, va ser de 245 persones de les quals van assistir 91 d'empreses de monitoratge, 54 d'empreses de restauració, 73 de famílies i 31 de direcció/professorat. La formació a empreses de restauració va ser valorada amb un 7,8. La formació a empreses de monitoratge va ser valorada amb un 8,2. El taller per a famílies va ser valorada amb un 8,7. La formació a direcció i professorat va ser valorada amb un 8,8.

A les **sessions monogràfiques grupals**, van participar un total de 148 persones d'empreses de restauració, empreses de monitoratge, famílies i direcció / professorat dels 41 centres educatius inscrits. El 100% van valorar la formació d'activitat física a monitoratge com a molt satisfet. El 100% van valorar la sessió de temporalitat i rodes de menú com a molt satisfet. El 100% van valorar la sessió fitxes tècniques i temporalitat dels aliments com a satisfet. El 90% van valorar la sessió proveïdors / productes ecològics i de proximitat com a molt satisfet i el 10% com a satisfet. El 63% van valorar la sessió de comissió de menjadors i projectes educatius com a molt satisfet i un 37% com a satisfet. El 50% van valorar la sessió de càlcul de la partida alimentària com a molt satisfet i un 38% com a satisfet.

Eren 21 centres els que van utilitzar el **servei de consultes i assessorament** ofert per part de l'Oficina tècnica (Tècniques de salut pública i polítiques alimentàries, dietista, nutricionista, L'Ortiga cooperativa i Menjadors ecològics). Els mitjans d'assessorament van ser: via correu electrònic, via telefònica i reunions online. Un 25% va opinar que el seu grau de satisfacció amb el servei d'atenció a consultes i assessorament va ser molt alt, un 37,5% el va considerar alt, un 25% el va considerar moderat i un 12,5% el va considerar molt baix.

La cobertura total era d'un 10,1% de centres participants del total de 445 centres que hi havia a Barcelona ciutat. Es revisava un 14,7% dels centres públics i un



11,5% dels privats de la ciutat. Un 4,6% dels centres prioritzats (barris que presenten altes condicions de vulnerabilitat com delictes violents, dèficit en habitatge i entorn, baix desenvolupament social i comunitari, falta de seguretat i prevenció en grups de risc) i un 11,4% dels centres no prioritzats eren participants. Hi havia una menor participació en el districte de la Ciutat Vella (5,5%) i una major participació en el districte Horta-Guinardó (15,4%). La participació de centres en **barris** prioritzats (en el marc del Programa de Barcelona Salut als Barris) era d'un 9% dels centres.

Segons la **titularitat**, es veu una major participació dels centres públics (57,8%) en comparació amb els centres privats-concertats (42,2%). No hi havia diferències destacables en els primers plats (verdures i hortalisses, pasta, arròs i altres cereals), en els segons plats (carns blanques i ous), en els postres no ensucrats, en els precuinats, en els fregits tant com a guarnicions com a segons plats, en la presència de pa integral, aigua accessible i l'oli per amanir. Tampoc es veuen diferències en el càlcul de la partida alimentària i presència de productes ecològics.

Les diferències més destacables dels centres públics respecte els centres privats-concertats són: disposaven de major informació sobre el preu del menú i de la partida alimentària (54%), tenien molta més presència de proteïnes vegetals en els segons plats (28%), les programacions tenien una millor adequació de fruita fresca en les postres (7%), destacaven per oferir més varietats integrals, com són l'arròs (33%) i la pasta (16%), hi havia un major ús de sal iodada (16%), tenien un major nombre de centres que disposaven d'un equip de cuina i uns horaris laborals suficients (9%), hi havia més presència de productes de temporada (23%), el preu pel menú era baix (una mitjana de 6,3€), tenien comissió de menjador constituïda (54%), tenien menys presència de llegums en els primers plats (6%) i disposaven d'una partida alimentària menor a la recomanada (34%).

Per contra, les característiques més destacables dels centres privats-concertats sobre els públics era: feien un major ús de l'oli recomanat per fregir (11%) i per cuinar (11%), les programacions tenien més presència de productes frescos (26%) i de proximitat (9%), hi havia menor informació sobre els preus dels menús i de la partida alimentària (54%), un 82% no informava o no sabia la partida alimentària, un 47% no informava o no sabia el preu del menú, el preu pel menú era més alt (una mitjana de 8,95€), els menús tenien més presència de carns vermelles i/o processades (9%) i de carns totals (suma de carns blanques i carns vermelles i/o processades) (13%) i contenien més racions de peix de les recomanades (14%).

---

# Conclusions

---

En relació a la situació de partida dels menús i la gestió del menjador cal treballar per millorar els ítems que es detallen a continuació: augmentar la presència d'aliments ecològics (100%), augmentar les racions mensuals de llegums (89,7%), reduir la presència de proteïna d'origen animal als primers plats (92,5%), reduir l'excés de carns totals (85%) ide carns vermelles i processades (95%), augmentar la proteïna d'origen vegetal en els segons plats (92,5%), treballar amb productors locals (85%), augmentar la presència d'aliments de temporada (78,4%), facilitar o disposar del càlcul de la partida alimentària del preu del menú (49%), crear i/o dinamitzar una comissió de menjador (39%), augmentar la presència de productes frescos (32,4%) i augmentar la partida alimentària inferior a 1,5€(26%).

D'altra banda, durant aquest segon curs de desplegament del projecte, s'han assentat els pilars del seu enfoc i plantejament, i s'ha identificat propostes de millora a implementar durant els propers cursos. En destaquem les següents àrees:

- El primer any de participació al programa és l'any de treballar complicitats entre els diferents agents de la comunitat educativa, oferir formació i sensibilització, analitzar el punt de partida (qüestionari de diagnosi) i elaborar el pla d'acció. Serà a partir del segon any on es podran dedicar més esforços a la implementació de les accions. Per al curs 22-23 es recomanarà als centres participants que un representant de cada col·lectiu (direcció, professorat, empresa de menjador, famílies, monitoratge) signi la carta de compromís d'adhesió al programa.
- Cal implicar al màxim als diferents agents de la comunitat educativa abans, durant i després de la posada en pràctica dels canvis.
- En l'avaluació dels menjadors cal tenir en compte aspectes estructurals de la gestió del servei com el càlcul de la partida alimentària, la ràtio del personal de cuina o l'equipament disponible.
- Un altre aspecte clau ha estat l'acompanyament necessari per part de l'Oficina Tècnica i la facilitació d'exemples i recursos pràctics que s'han dissenyat diferents materials per aquest motiu dirigits a implementar aquells canvis de certa

complexitat com, per exemple, garantir una bona acceptació de nous plats (a base de proteïna vegetal) o calcular la partida alimentària.

- Cal reforçar el suport del programa i explicar per què és important. En aquesta línia: facilitar els materials de suport de les sessions formatives i/o d'assessorament grupal, elaborar un document d'orientacions per a la tramesa dels materials divulgatius adreçats a les famílies, realitzar un recull d'activitats i recursos que s'ofereixen des de l'Ajuntament i que puguin ser d'interès de les famílies, amb un especial èmfasi en tallers i visites vivencials per connectar amb el camp i organitzar una trobada dels centres participants a final de curs amb l'objectiu, entre d'altres, de donar veu a les bones pràctiques, compartir i reconèixer els èxits entre les escoles.

**C S B** Consorci Sanitari  
de Barcelona



Promoció de la salut

Connectem  
f t y in

[www.aspb.cat](http://www.aspb.cat)