

MENJADORS ESCOLARS MÉS SANS I SOSTENIBLES

Programa promogut per l'Agència de la Salut Pública de Barcelona (ASPB).

El programa es desenvolupa als centres educatiu i es treballa des de quatre àmbits: famílies, professorat, empreses de monitoratge i restauració.

Els equips de salut comunitària de l'ASPB proporcionen formació i assessorament per a la implementació del programa.



A QUI VA ADREÇAT

Centres públics i concertats

ETAPA

Educació infantil, primària i secundària

DURADA

1-3 cursos

CONTEXT

L'Organització Mundial de la Salut (OMS) considera l'obesitat "l'epidèmia del segle XXI" per les dimensions que ha adquirit al llarg de les últimes dècades i pel seu impacte sobre la morbiditat i mortalitat, la qualitat de vida i la despesa sanitària. Per tot això, com que el sobrepès i l'obesitat que es desenvolupen en la infància i adolescència tenen una forta tendència a persistir en la vida adulta i com que està àmpliament demostrat que l'excés de pes en l'edat adulta redueix les expectatives de vida a causa de la comorbiditat associada, la prevenció des de la infància és prioritària.

OBJECTIUS

- Promoure, tant a l'escola com a casa, una alimentació infantil més saludable, equilibrada i sostenible tot impulsant dietes més saludables i reduint el consum de productes ensucrats, processats i càrnics, ja que tenen efectes negatius en la salut i incrementen el risc de patir malalties (cardiovascular, diabetis i càncer).



- Fomentar el consum de productes locals i de temporada al menjador escolar i sensibilitzar en la necessitat d'enfortir l'economia local, de la nostra pagesia i contribuir a la bona salut dels nostres ecosistemes mitjançant l'augment de consumir aliments pròxims, frescos i ecològics (fruites, verdures, llegums, fruits secs...)
- Proposar menús i dietes amb menys carn vermella i/o processada i més proteïna d'origen vegetal que no contaminin l'ecosistema, i sensibilitzar en la necessitat de combatre l'emergència climàtica de Barcelona i fent dels centres escolars espais més sostenibles.
- Assessorar i facilitar material didàctic i formació per part de l'equip del Servei de Salut Comunitària de l'ASPB el professorat, les famílies, educadors del servei de menjador i personal de cuina i restauració.

A QUI VA ADREÇAT

Aquest programa va dirigit a centres educatius públics i concertats d'educació infantil i primària i d'educació secundària amb servei de menjador.

DURADA

És un programa que té com a durada entre un i tres cursos.

DESCRIPCIÓ

L'ASPB ha dissenyat el programa basant-se en les recomanacions de l'Organització de la Salut (OMS).

L'ASPB proporciona gratuïtament el material, la formació i assessorament per part de l'equip del Servei de Salut Comunitària de l'ASPB. El material didàctic per al professorat, famílies, monitoratge i restauració els ajudarà a impulsar aquest projecte.

El programa fomenta utilitzar productes locals, de temporada, provinents de programari, es proposen nous menús amb menys carn vermella i/o processada i més proteïna d'origen vegetal, a banda d'altres recomanacions nutricionals, com apostar per un menú sostenible la pagesia local de circuits curts de comercialització. Per tant, es vol promoure una alimentació infantil més saludable, equilibrada i sostenible tant a l'escola com a casa.

FORMACIÓ ASSOCIADA

L'ASPB ofereix, al inici de curs, formacions a famílies, professorat, monitoratge i restauració, on se'ls explicarà el funcionament del programa. És essencial que a les formacions assisteixin la majoria de persones que realitzaran el programa per primera vegada. Rebran suport de l'ASPB al llarg de curs.

QUÈ SE N'ESPERA

S'espera que es prengui consciència de la importància d'una bona alimentació equilibrada, saludable i sostenible. També aquest programa hagi contribuït a millorar els hàbits alimentaris en els centres educatius.



CONTACTE

Agència de la Salut Pública de Barcelona: prevenció.escola@aspb.cat

Anabel Roselló

arosello.ceb@gencat.cat

Consorci d'Educació de Barcelona

