

---

# IX JORNADA PReME de Menjadors Escolars

## INNOVACIÓ, REGULACIÓ I TERRITORI

2 de juliol de 2026, de 9h a 14:30 h

---

Des del 2015, l'Agència de Salut Pública de Catalunya (ASPCAT), en col·laboració amb la Fundació Alícia (FA) i en el marc del [Pla integral per a la promoció de la salut mitjançant l'activitat física i l'alimentació saludable \(PAAS\)](#), organitza les jornades PReME ([Programa de Revisió de Menús Escolars](#)). Enguany, la novena edició de la jornada PReME es centra en la innovació, també en aspectes de regulació i especialment en la identificació de bones pràctiques relacionades amb l'adquisició i incorporació d'aliments de producció local i estacional.

**ADREÇADA A:** Responsables i professionals de cuines i menjadors escolars, empreses de restauració escolar i tècnics/ques de salut pública i comunitària.




### OBJECTIUS:

- Conèixer les innovacions del Programa PReME.
- Conèixer la nova regulació estatal sobre l'oferta alimentària en menjadors escolars.
- Identificar les limitacions i barreres en l'adquisició i preparació d'aliments de proximitat.
- Descobrir experiències i bones pràctiques d'escoles, d'empreses de restauració col·lectiva i/o de distribució d'aliments, que treballen per a una oferta alimentària més saludable i sostenible.
- Construir conjuntament recursos per facilitar el canvi de model al menjador de l'escola i l'adhesió d'infants i famílies.



## PROGRAMA

8:45-9:00	<b>Arribada i recollida de documentació</b>
9:00-9:30	<b>Benvinguda i presentació de la IX Jornada PReME</b> Toni Massanés. Director general de la Fundació Alícia Imma Cervós. Subdirectora de la Regió de la Catalunya Central. ASPCAT Jordina Capella. Cap del Servei de Vida Saludable. ASPCAT
9:30-10:30	<b>Presentació de:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Actualització de la guia: L'alimentació saludable a l'etapa escolar, 2026</li> <li>- Nova plataforma digital PReME</li> <li>- Reial decret 315/2025</li> </ul> <b>Torn de preguntes i aportacions.</b> Subdirecció General de Promoció de la Salut. ASPCAT
10:30-11:00	<b>Descans actiu i refrigeri</b>
11:00-12:45	<b>Impulsant els aliments de proximitat als menjadors escolars: oportunitats i limitacions</b> Presenta: Núria May, Fundació Alícia  <b>Experiències de bones pràctiques:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ecocentral (Alejandro Guzmán)</li> <li>- Menjadors ecològics (Nani Moré)</li> <li>- Frescoop (Isabel Álvarez)</li> <li>- Quàlia (Lluís Nadal)</li> <li>- MEMSS (Agència de Salut Pública de Barcelona)</li> </ul> <b>Torn de preguntes i aportacions</b> Moderen: Núria May, Fundació Alícia i Gemma Salvador, ASPCAT
12:45-13:00	<b>Què cal tenir en compte des de la perspectiva de la seguretat alimentària?</b> Raquel Arpa. Agència Catalana de Seguretat Alimentària
13:00-13:30	<b>Presentació del "Manual de cocina para colectividades. Cocinas escolares"</b> Xavi Abadal i Kiku Busquets. Menjadors ecològics
13:30-14:15	<b>Showcooking de receptes</b> (facilitades per menjadors relacionats amb les bones pràctiques) Modera: Mireia Riba. Fundació Alícia
14:15-14:30	<b>Conclusions de la jornada i comiat</b>

	<b>DINAR:</b> Al finalitzar la jornada s'oferirà una bossa pícnic-dinar per emportar. Si teniu algun requeriment alimentari especial, al fer la inscripció podeu especificar el motiu (celiaquia, al·lèrgia, dieta vegana)
	<b>LLOC DE REALITZACIÓ DE LA JORNADA:</b> <a href="#">Fundació Alícia. Món Sant Benet</a> . Tel +34 938 759 402.
	<b>ENLLAÇ A LA INSCRIPCIÓ:</b> <a href="#">JORNADA PREME 2026 – Emplena el formulari</a> El nombre màxim d'inscripcions per centre educatiu o empresa es limita a 2-3 professionals Per a consultes o incidències en relació a la inscripció, podeu contactar amb <a href="mailto:inscripcions@alicia.cat">inscripcions@alicia.cat</a>