
VII JORNADA PReME

ESTRATÈGIES D'ÈXIT PER A UN MENÚ MÉS SALUDABLE I SOSTENIBLE

29 de juny de 2023, de 10h a 17.30h

Des del 2015, l'Agència de Salut Pública de Catalunya (ASPCAT) en col·laboració amb la Fundació Alícia 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. Enguany, la setena edició de la jornada PReME es focalitza en facilitar la transició dels menjadors escolars cap a un model més sostenible.

Durant la primera part del matí escoltarem experiències d'escoles i empreses que han apostat pel canvi cap a una major sostenibilitat dels menús, implementant diferents estratègies. Seguidament, mostrarem i compartirem receptes a base de llegums i hortalisses amb bona acceptació en el menjador escolar, ja que són una peça clau per aconseguir el canvi.

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

OBJECTIUS:

- Aprendre d'experiències i bones pràctiques que treballen el canvi cap a un model de menjador escolar més saludable i sostenible.
- Mostrar, a partir de l'elaboració de receptes d'èxit, possibilitats d'incorporació de llegum en els menús escolars.
- Debate i construir conjuntament estratègies per iniciar i mantenir el canvi de model a l'escola.



PROGRAMA

9:45-10:00	Arribada i recollida de documentació
10:00-10:15	Benvinguda i presentació de la Jornada Toni Massanés. Director general de Fundació Alícia Imma Cervós. Subdirectora general a la Catalunya Central. ASPCAT Ana Bocio. Subdirectora general de Promoció de la Salut. ASPCAT
10:15-10:30	Què és un menú saludable i sostenible? Maria Blanquer. Agència de Salut Pública de Catalunya
10:30-12:00	Tenim un projecte de canvi i l'apliquem al menjador de la nostra l'escola Presentació d'experiències d'escoles i empreses de restauració escolar: - FRoca. Àngels Roca - Fundesplai/ 7 i Tria. Oriol Carbonell - Escola Espiga (Lleida). Eva Martín Moderació: Gemma Salvador. Agència de Salut Pública de Catalunya
12:00-12:30	Descans actiu i refrigeri
12:30-13:30	Showcooking de plats a base de llegum per a menjadors escolars: elaboració in situ de receptes proposades per les persones participants en la jornada
13:30-15:00	Dinar i passejada
15:00-16:30	Showcooking de plats a base de llegum per a menjadors escolars: elaboració in situ de receptes proposades per les persones participants en la jornada
16:30-17:00	Espai per a dubtes, comentaris i debat
17:00-17:30	Conclusions de la jornada i comiat actiu

	ENLLAÇ D'INSCRIPCIÓ (gratuïta): Es donarà prioritat per rigorós ordre d'inscripció i a un màxim de 3-4 professionals d'una mateixa empresa o escola: https://forms.gle/hc38GYoTYWLpdqox7 Inscripcions exhaurides
	DATA LÍMIT INSCRIPCIÓ: 16 de juny
	SHOWCOOKING: Convidem a les cuineres i cuiners a participar activament enviant-nos receptes d'èxit a base de llegums per poder-ne fer un recull i compartir-lo amb la resta dels menjadors. També us convidem a participar el dia de la jornada fent una demostració culinària en directe de la vostra recepta. A continuació teniu l'enllaç al formulari d'inscripció que haureu d'omplir per tal de poder participar: https://forms.gle/S7PpRtG14MwgA8R4A
	PREU DEL DINAR: 27,5€ (25€+IVA) La jornada està finançada per l'ASPCAT, excepte el dinar, que l'haurà d'assumir cadascú. Si desitgeu compartir l'àpat amb nosaltres al restaurant del Món Sant Benet, caldrà que feu la reserva i aboneu el preu indicat.
	LLOC DE REALITZACIÓ DE LA JORNADA: Fundació Alícia. Mont Sant Benet . Tel +34 938 759 402. Per consultes o incidències en relació a la inscripció, podeu contactar amb inscripcions@alicia.cat