
Recursos pedagògics per a una alimentació sana, segura i sostenible



**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/>



Recursos pedagògics per a una alimentació sana, segura i sostenible

Responsable de l'Informe

Pilar Ramos

Autors/es

Pilar Ramos. Agència de Salut Pública de Barcelona

Marina Barroso. Polítiques alimentàries. Ajuntament de Barcelona. Pla Estratègic Metropolità de Barcelona.

Marta Font. Serveis Dietètics

Mario Miranda. Institut dels Aliments

Amb la col·laboració

Consorci d'Educació de Barcelona

Estratègia d'Alimentació Sostenible Barcelona 2030

Cita recomanada

Ramos P, Barroso M, Font M, Miranda, M. Servei de Salut Comunitària, Direcció de Promoció de la Salut. Recursos pedagògics per a una alimentació sana, segura i sostenible. Barcelona: Agència de Salut Pública de Barcelona; Barcelona; 2022.



**Estratègia
d'Alimentació Sostenible
Barcelona
2030**

Índex

Introducció.....	4
Activitats, visites i tallers	6
Programes escolars d'alimentació sostenible	40
Recursos educatius destacats	51
Experiències.....	58
Guies, documentals i altres recursos genèrics	64

Introducció

L'any 2020-2021 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 (MEMSS)" amb un triple objectiu de:

1. Combatre l'emergència climàtica de Barcelona a través de la promoció de menús amb més presència de llegums, fruites i hortalisses i afavorint la reducció del consum de proteïna d'origen animal, fent alhora dels centres escolars espais més sostenibles.
2. Promoure dietes més saludables: les dietes hipercalòriques amb excés de proteïna d'origen animal, greixos saturats, productes ensucrats i ultraprocessats tenen efectes negatius en la salut i incrementen el risc de patir malalties cardiovasculars, diabetis i alguns tipus de càncer.
3. Enfortir l'economia local i de la nostra pagesia i contribuir a la bona salut dels nostres ecosistemes a través d'augmentar el consum d'aliments de proximitat, estacionals, frescos i ecològics.
4. Acompanyar als infants en la presa de consciència d'una alimentació sana i sostenible

La metodologia en el projecte MEMSS es divideix en 5 fases:

- Fase 1. Comunicació i inscripcions (inici del curs)
- Fase 2. Anàlisi de la situació de partida (primer trimestre)
- Fase 3. Disseny i planificació de les accions (gener).
- Fase 4. Implementació de les accions (a partir de febrer)
- Fase 5. Avaluació dels canvis implementats (2-3 anys)

El present document neix amb la voluntat de donar resposta als centres educatius adherits al programa Menjadors escolars més sans i sostenibles que es plantegen impulsar accions divulgatives i de sensibilització amb l'alumnat en paral·lel al procés de transformació dels seus menús i menjadors. És, per tant, un catàleg adreçat especialment a l'equip docent i directiu dels centres educatius on trobareu cinc tipologies de recursos diferents:

- Activitats, visites i tallers: Es tracta de propostes de treball a l'aula (presencials o en línia) així com de visites o tallers puntuals per a realitzar fora del centre educatiu, dinamitzades per empreses o entitats que treballen l'educació agroecològica.
- Programes escolars d'alimentació sostenible: Es tracta de programes impulsats per l'Ajuntament de Barcelona o altres agents educatius clau que giren entorn l'alimentació sana i sostenible i que requereixen una mínima dedicació de professorat i/o alumnat al llarg del curs escolar.
- Recursos educatius destacats: Es tracta de guies o materials didàctics a disposició dels centres educatius perquè el professorat pugui utilitzar de manera autònoma per plantejar o reforçar propostes educatives de treball dins o fora de l'aula.
- Experiències: Es tracta d'iniciatives, casos pràctics o bones pràctiques impulsades per part de centres educatius en relació amb la transformació dels seus menús i menjadors escolars. Conèixer com ho estan fent els altres us pot ser de gran ajuda i inspiració. El canvi és possible, però requereix creativitat, paciència i compartir coneixement i experiència.
- Guies, documentals i altres recursos genèrics: Es tracta d'una selecció de guies, llibres, documents o documentals que poden ser d'interès i utilitat per famílies, monitors de menjadors, etc.

De cadascun dels recursos, trobareu una breu descripció en format de taula. En funció del tipus de recurs, s'hi especifiquen diferents ítems com el públic específic a qui va dirigit o l'etapa educativa, un web o enllaç de referència on podreu ampliar la informació, el cost (en el cas d'activitats i tallers), etc.

Activitats, visites i tallers

Es tracta de propostes de treball a l'aula (presencials o en línia) així com de visites o tallers puntuals per a realitzar fora del centre educatiu, dinamitzades per empreses o entitats que treballen l'educació agroecològica.

La majoria de propostes s'han extret d'altres reculls existents, com la Maleta Pedagògica de la Xarxa agroecològica de Menjadors ecològics de Catalunya (XAMEC) o la web [Agroecologia escolar](#) del Departament d'educació de la Generalitat de Catalunya.

	Títol de l'activitat	Qui ho organitza?	Lloc de realització
1	Visita l'hort urbà La Clandestina de Poblenou	La Clandestina del Poblenou	Barcelona
2	Visita a l'hort ecològic de l'Institut Narcís Monturiol	Institut Narcís Monturiol	
3	L'Aula de Can Calopa: finca municipal de vi ecològic	Can Calopa	
4	Visita a la Finca de verdures i hortalisses can Santoi	Finca Can Santoi	Molins de Rei
5	El Cabàs de Sant Cugat: Associació de consum ecològic	Associació El Cabàs	Prat de Llobregat
6	Visita a projecte d'apicultura sostenible	Melvida Educa	Sant Cugat del Vallès
7	Exposició Menja, Actua i Impacta	Fundesplai	
8	Festival Mamaterra	Associació Vida Sana	Barcelona

9	Camp d'Aprenentatge Juneda	CdA Juneda	Juneda
10	Visitem Mas la Coromina: vaques lleteres ecològiques a la Vall d'en Bas	Mas la Coromina	Garrotxa
11	La maleta agroecològica de la XAMEC: catàleg de tallers i visites	Xarxa Agroecològica de Menjadors Escolars de Catalunya	Diferents llocs
12	Visitem Can Garriga: Productes i conserves ecològiques	Can Garriga	L'Ametlla del Vallès
13	Parem taula! El ritual quotidià de menjar	Fundació Antoni Tàpies	Barcelona
14	Els arbres em parlen	Fundació Miró	
15	Aquí carxofes, allà patates!		
16	Treballo com un jardiner		
17	Envàs, d'on vens? Envasos alimentaris d'ahir i d'avui	Museu del Disseny de Barcelona	
18	Pot contenir traces de... Alimentació i història colonial		
19	Art al rebost	Museu Nacional d'Art de Catalunya	
20	Les receptes de Picasso	Museu Picasso	
21	Històries de pol·len. Flors i insectes al Jardí	Museu de Ciències Naturals	
22	De flor en flor. La seducció vegetal		
23	D'on provenen els aliments que mengem? - Can Cadena i Can Mestres	Programa Com funciona Barcelona. Escoles +	Barcelona

24	Coneguem els animals i les plantes de Can Mestres i Can Cadena	Sostenibles. Ajuntament de Barcelona.	
25	Coneguem els horts urbans de Can Cadena, Can Mestres i Pedralbes (i altres horts 'a la carta')		
26	Un hort ecològic i sostenible a Can Cadena i Can Mestres		
27	Mengem amb sentit!		
28	Para el carro! (Aprenentatge servei / Servei comunitari)		
29	The Snack Lab	Associació Espanyola Contra el Càncer - AECC Catalunya	Al centre educatiu
30	Fogons antirumors	Departament d'Interculturalitat i pluralisme religions	
31	Jo no llenço... menjo!	Districte de l'Eixample	Barcelona
32	Una història per llepar-se'n els dits	El Born Centre de Cultura i Memòria	
33	Nyam, nyam... què hi ha per berenar?	Escola del Consum de Catalunya. Agència Catalana del Consum	Al centre educatiu
34	Com sé què compro?		
35	(En)tens de salut?		
36	El món rural	Espai Natura - Fundació 1859 Caixa Sabadell	Sabadell
37	Fem pa		
38	Fem oli		
39	La llana i les ovelles		

40	Cinefòrum: "Empatia"	Fundació per l'Assessorament i Acció en Defensa dels Animals	Al centre educatiu
41	Alimentació conscient, sostenible i saludable		En línia o al centre educatiu
42	Cuida el teu cos: hàbits saludables d'alimentació	FUNBRAIN	Al centre educatiu
43	Que no et falti res! Alimentació equilibrada		
44	Taller malbaratament alimentari - Prou de malbaratar aliments!		
45	Sensibilització sobre malbaratament alimentari - Dret a l'alimentació (ESO-Batxillerat)	Fundació Banc dels Aliments de Barcelona	
46	Creix amb el peix	Mercabarna	Barcelona
47	Campanya «5 al dia»		
48	De la terra al plat	Nútrim	Centre del barri de Sant Antoni

1. La Clandestina de Poblenou

Descripció	Projecte d'Hort Urbà que ofereix el seu espai per a la realització de tallers pedagògics gratuïts per a centres educatius i públic en general
A qui va dirigit	Famílies i alumnat
Etapa educativa	Educació infantil, primària, secundària, batxillerat i cicles formatius
Dades de contacte	Carrer de Pere IV, 483. 08020 Barcelona Correu electrònic
Cost econòmic	Gratuït
Més informació	Web

2. Hort ecològic Institut Narcís Monturiol

Descripció	Hort ecològic a l'institut que es pot venir a visitar per part de les escoles o organitzacions amb cita prèvia i de manera gratuïta
A qui va dirigit	Alumnat
Etapa educativa	Educació infantil, primària, secundària, batxillerat i cicles formatius
Dades de contacte	Carrer Harmonia SN. 08035 Barcelona Correu electrònic
Cost econòmic	Gratuït
Més informació	Web

3. L'Aula de Can Calopa

Descripció	L'Aula de Can Calopa és el nou àmbit d'activitats educatives, divulgables i de sensibilització en l'entorn de la finca agroecològica de Can Calopa de Dalt. Aquesta finca acull, des de fa deu anys, un projecte de producció vitivinícola i d'inserció sociolaboral dut a terme per L'Olivera Cooperativa. El nou àmbit d'activitats s'emmarca en 3 grans eixos: L'agroecologia i vida a pagès, la biodiversitat i l'economia social i solidària; i en cada un d'aquests eixos es proposen les diverses activitats.
A qui va dirigit	Famílies i alumnat
Etapa educativa	Educació infantil, primària, secundària, batxillerat i cicles formatius
Dades de contacte	Adreça: Carretera BV1468, km 4,8 08017 Barcelona Correu electrònic
Cost econòmic	De pagament
Més informació	Web

4. Finca Can Santoi

Descripció	Finca Can Santoi, productors de fruita i verdura orgànica, recuperació de varietats tradicionals i antigues
A qui va dirigit	Famílies i alumnat
Etapa educativa	Educació infantil, primària, secundària, batxillerat i cicles formatius
Dades de contacte	Adreça: Carrer del Pont, 12 08750 Molins de Rei Correu electrònic
Cost econòmic	De pagament
Més informació	Web

5. El Cabàs de Sant Cugat

Descripció	S'ofereixen visites a grups al local que tenim a Sant Cugat del Vallès, i es mostra com funciona un grup de consum ecològic (sense ànim de lucre, amb treballadors/es contractats/des). És una visita i pot entrar un grup de 25 màxim a dins, per totes les edats. La visita és voluntària i cal fer-la el dijous al matí o a la tarda, pot fer-se en una hora. Si venen dos grups o tres, hauran d'esperar a fora i les podem fer una mica més curtes.
A qui va dirigit	Alumnat
Etapa educativa	Educació infantil, primària, secundària, batxillerat i cicles formatius
Dades de contacte	Adreça: Carrer Martorell, 32 08172 Sant Cugat del Vallès Correu electrònic
Cost econòmic	Gratuït
Més informació	Web

6. Visita a una finca d'apicultura sostenible

Descripció	Els participants aprendran com treballen els abellaires i les abelles en directe i de manera segura. Es mostraran els tipus de plantes més habituals d'on les abelles n'extreuen el pol·len i el nèctar, per conèixer el cicle vital de la flora i entendre la importància de les abelles en el nostre ecosistema.
A qui va dirigit	Alumnat
Etapa educativa	Educació infantil, primària, secundària, batxillerat i cicles formatius
Dades de contacte	Adreça: Passeig Vall, 40 08197 Sant Cugat del Vallès Correu electrònic
Cost econòmic	De pagament
Més informació	Web

7. Exposició Menja, Actua, Impacta

Descripció	Innovadora exposició de Demà/Fundesplai sobre els efectes que té el nostre sistema alimentari sobre les persones i el planeta. Es pot fer una visita a l'exposició Menja, Actua, Impacta i també ofereixen altres activitats, com Escape Food. Escape Food complementa l'activitat principal "Menja. Actua. Impacta!". Aquest està situat a la seu de Fundesplai. A aquesta activitat poden participar des de 2 fins a 6 jugadors/es o infants durant 60 minuts de proves trepidants on descobriran en primera persona quins efectes té la nostra dieta per al planeta.
A qui va dirigit	Alumnat, comunitat i docents
Etapa educativa	Primària, secundària
Dades de contacte	Fundesplai. Adreça: Carrer Riu Anoia 42-54, 08820, El Prat de Llobregat Correu electrònic
Cost econòmic	De pagament. Si sou centres públics, consulteu possibilitat de finançament al Consorti d'Educació de Barcelona
Més informació	Web

8. Festival Mamaterra

Descripció	Portal web de les activitats relacionades amb el consum responsable per als infants i l'hort escolar de l'Associació Vida Sana. Conté informació sobre el festival Mamaterra que ofereix tallers gratuïts per a les escoles i també recursos, premis, etc.
A qui va dirigit	Docents, Comunitat
Etapa educativa	Escola Bressol, Infantil, Primària, Secundària, Altres
Dades de contacte	Adreça: Carrer Pallars, 85, 2n, 4a 08018 Barcelona Correu electrònic
Cost econòmic	Gratuït
Més informació	Web

9. Camp d'Aprenentatge Juneda

Descripció	Servei educatiu de suport curricular que permet a l'alumnat viure i experimentar la vida rural (agricultura i la ramaderia) sempre tenint en compte criteris de sostenibilitat, respecte i preservació de l'entorn.
A qui va dirigit	Alumnat
Etapa educativa	Primària, Secundària
Dades de contacte	Adreça: Partida Secanet, s/n 25430 Juneda
Cost econòmic	Gratuit
Més informació	Web

10. Visitem Mas la Coromina: vaques lleteres ecològiques a la Vall d'en Bas

Descripció	Finca dedicada a la producció de llet on coneixerem la feina que fan als camps i amb el bestiar i ens explicaran la conversió cap a la producció ecològica.
A qui va dirigit	Alumnat
Etapa educativa	Primària, Secundària
Dades de contacte	Adreça: Joanetes, Vall d'en Bas, Garrotxa Correu electrònic
Cost econòmic	Gratuïta
Més informació	Vídeo

11. La maleta agroecològica de la XAMEC

Descripció	La maleta és un catàleg que mostra de manera simple i clara algunes de les activitats educatives (tallers i sortides) de l'àmbit agroalimentari que s'ofereixen a l'àrea de Barcelona
A qui va dirigit	Docents
Etapa educativa	Infantil, Primària, Secundària
Dades de contacte	Correu electrònic
Cost econòmic	Gratuït o de pagament (consultar catàleg)
Més informació	Fitxa

12. Visitem Can Garriga: Productes i conserves ecològiques

Descripció	Visita guiada a Can Garriga, empresa familiar amb una llarga tradició en l'elaboració e productes i conserves ecològiques.
A qui va dirigit	Alumnat
Etapa educativa	Primària, Secundària
Dades de contacte	Adreça: Polígon industrial Monguit. Carrer Roca Nau A2 - L'Ametlla del Vallès Correu electrònic
Cost econòmic	Gratuït
Més informació	Vídeo

13. Hort ecològic Institut Narcís Monturiol

Descripció	L'activitat parteix de l'interès de Tàpies pels objectes usats vinculats a accions quotidianes i convida a reflexionar en relació amb l'acte de menjar com un procés nutritiu, però també com un acte social condicionat per connotacions culturals.
A qui va dirigit	Alumnat
Etapa educativa	Des de P4 fins a batxillerat
Dades de contacte	Fundació Antoni Tàpies Adreça: Carrer d'Aragó, 255, 08007 Barcelona Correu electrònic
Cost econòmic	De pagament
Més informació	Web

14. Els arbres em parlen

Descripció	L'activitat treballa la importància de la sobirania alimentària i de prendre consciència de les conseqüències que tenen les nostres decisions i pràctiques en relació amb l'alimentació i canviar els hàbits de consum per fer-los més respectuosos amb el nostre cos, amb el nostre entorn més immediat i amb el planeta. Els processos artístics de Miró seran l'eina d'aprenentatge i experimentació per fomentar la creativitat de l'alumnat.
A qui va dirigit	Alumnat
Etapa educativa	Quart, cinquè i sisè de primària
Dades de contacte	Museu Fundació Joan Miró Adreça: Parc de Montjuïc 08038 Barcelona Correu electrònic
Cost econòmic	De pagament
Més informació	Web

15. Aquí carxofes, allà patates!

Descripció	L'activitat proposa la descoberta dels conreus i els seus productes i la importància que tenen per a la nostra alimentació. Els processos artístics de Miró seran l'eina d'aprenentatge i experimentació per fomentar la creativitat de l'alumnat.
A qui va dirigit	Alumnat
Etapa educativa	Primer, segon i tercer de primària
Dades de contacte	Museu Fundació Joan Miró Adreça: Parc de Montjuïc 08038 Barcelona Correu electrònic
Cost econòmic	De pagament
Més informació	Web

16. Treballo com un jardiner

Descripció	L'activitat permet la descoberta dels conreus, els seus productes i la matèria primera del sector primari, i la importància que tenen per a la nostra alimentació. Els processos artístics de Miró seran l'eina d'aprenentatge i experimentació per fomentar la creativitat de l'alumnat
A qui va dirigit	Alumnat
Etapa educativa	Segon cicle d'educació infantil
Dades de contacte	Museu Fundació Joan Miró Adreça: Parc de Montjuïc 08038 Barcelona Correu electrònic
Cost econòmic	De pagament
Més informació	Web

17. Envàs, d'on vens? Envasos alimentaris d'ahir i d'avui

Descripció	L'activitat permet reflexionar sobre el consum sostenible, l'ús dels materials i els seus processos de producció, i com el consum massiu de plàstics en l'alimentació, entre altres productes no sostenibles, està afectant el planeta i a la nostra salut. Se cercaran alternatives per repensar el packaging alimentari després d'una exploració de la cultura objectual patrimonial.
A qui va dirigit	Alumnat
Etapa educativa	Educació primària
Dades de contacte	Museu del Disseny de Barcelona Adreça: Pl. de les Glòries Catalanes, 37-38 Correu electrònic
Cost econòmic	De pagament
Més informació	Web

18. Pot contenir traces de... Alimentació i història colonial

Descripció	L'activitat convida a reflexionar sobre com consumim avui en dia i quin és l'origen d'aquests hàbits. A partir dels objectes de la col·lecció es farà una lectura històrica i crítica de la globalització i l'herència colonial dels productes que consumim, siguin els aliments o els envasos que els contenen.
A qui va dirigit	Alumnat
Etapa educativa	Educació secundària, batxillerat i cicles formatius
Dades de contacte	Museu del Disseny de Barcelona Adreça: Pl. de les Glòries, 37-38 Correu electrònic
Cost econòmic	De pagament
Més informació	Web

19. Art al rebost

Descripció	L'activitat proposa una reflexió sobre allò que mengem, com omplim el rebost i com els nostres gestos serveixen per tenir cura del planeta a partir del dibuix i l'observació de les natures mortes de la col·lecció del museu. Descobrir els aliments que es menjaven fa més de tres-cents anys i reflexionar sobre què i com mengem nosaltres avui, descobrir quines diferències i semblances hi ha i què podem aprendre del passat.
A qui va dirigit	Alumnat
Etapa educativa	Educació primària
Dades de contacte	Museu Nacional d'Art de Catalunya. Adreça Palau Nacional, Parc de Montjuïc, s/n, 08038 Barcelona Correu electrònic
Cost econòmic	De pagament
Més informació	Web

20. Les receptes de Picasso

Descripció	L'activitat proposa un projecte per reflexionar sobre què és l'alimentació saludable i el malbaratament alimentari a través de l'art. A partir de les obres de Picasso i altres artistes, es reflexiona sobre com és la nostra dieta i com la podem millorar perquè sigui més saludable. El debat entorn les obres i el procés creatiu són els aspectes essencials a través dels quals us proposem fomentar l'aprenentatge transversal dels alumnes.
A qui va dirigit	Alumnat
Etapa educativa	Educació Primària i 1r d'Educació Secundària Obligatòria
Dades de contacte	Adreça: Carrer de Montcada, 15-23 - 08003 Barcelona Correu electrònic
Cost econòmic	De pagament
Més informació	Fitxa

21. Històries de pol·len. Flors i insectes al Jardí

Descripció	Una activitat en el context de l'exposició 'Més que abelles. Pol·linitzadors i flors, la vida en joc' per descobrir, a través de l'observació, com són les flors i els insectes pol·linitzadors que les visiten i escenificarem aquest encaix de la natura. Permet entendre el fenomen de la pol·linització entomòfila i la diversitat de flors i insectes pol·linitzadors que intervenen en aquest procés i comprendre la relació que hi ha entre la flor i els insectes pol·linitzadors.
A qui va dirigit	Alumnat
Etapa educativa	3r-6é de Primària
Dades de contacte	Museu de Ciències Naturals Adreça: Plaza Leonardo Da Vinci, 4-5, 08019 Barcelona Correu electrònic
Cost econòmic	De pagament
Més informació	Web

22. De flor en flor. La seducció vegetal

Descripció	Un quadern complementari a l'exposició 'Més que abelles. Pol·linitzadors i flors, la vida en joc' que, de manera autònoma, permet connectar l'exposició amb el Jardí, i visitar-lo amb una mirada de pol·linitzador. El quadern està disponible al final de l'exposició pels grups escolars o bé es pot descarregar i utilitzar-se en qualsevol altre espai natural o naturalitzat, com pot ser el mateix pati de l'escola o bé a un parc proper al centre educatiu.
A qui va dirigit	Alumnat
Etape educativa	Educació primària
Dades de contacte	Museu de Ciències Naturals Adreça: Plaza Leonardo Da Vinci, 4-5, 08019 Barcelona Correu electrònic
Cost econòmic	Activitat gratuïta amb el preu de l'entrada al Jardí Botànic de Barcelona
Més informació	Web

23. D'on provenen els aliments que mengem? - Can Cadena i Can Mestres

Descripció	Visites als horts urbans de la Masia Can Mestres i la Masia Can Cadena
A qui va dirigit	Alumnat
Etape educativa	Educació infantil
Dades de contacte	Programa Com funciona Barcelona. Escoles + Sostenibles. Ajuntament de Barcelona. Adreça: Carrer de Menorca, 27. 08020 Barcelona/ Carrer Camí de Can Clos, 1-9 08038 Barcelona Correu electrònic
Cost econòmic	Gratuïta
Més informació	Web CFB Fulletó per centres escolars

24. Coneguem els animals i les plantes de Can Mestres i Can Cadena

Descripció	Les masies de Can Cadena i Can Mestres ofereixen l'oportunitat d'identificar i reconèixer les plantes de l'hort, així com familiaritzar l'alumnat amb alguns conceptes relacionats amb l'agricultura ecològica. La visita permet conscienciar sobre el treball que hi ha darrere un hort i valorar les tasques de cura i preservació del medi, a més del respecte cap a les persones que hi treballen
A qui va dirigit	Alumnat
Etapa educativa	Educació primària
Dades de contacte	Programa Com funciona Barcelona. Escoles + Sostenibles. Ajuntament de Barcelona. Adreça: Carrer de Menorca, 27. 08020 Barcelona/Carrer Camí de Can Clos, 1-9 08038 Barcelona Correu electrònic
Cost econòmic	Gratuït
Més informació	Web CFB Fulletó per centres escolars

25. Coneguem els horts urbans de Can Cadena, Can Mestres i Pedralbes (i altres horts 'a la carta')

Descripció	S'organitzen visites als horts urbans de la Masia Can Mestres i la Masia Can Cadena i Pedralbes (i altres horts 'a la carta')
A qui va dirigit	Alumnat
Etapa educativa	3r, 4t, 5è i 6è d'educació primària
Dades de contacte	Programa Com Funciona Barcelona (CFB) Adreça: Carrer de Menorca, 27. 08020 Barcelona/ Carrer Camí de Can Clos, 1-9 08038 Barcelona Correu electrònic
Cost econòmic	Gratuït
Més informació	Web CFB Fulletó per centres escolars

26. Un hort ecològic i sostenible a Can Cadena i Can Mestres

Descripció	S'organitzen visites als horts urbans de la Masia Can Mestres i la Masia Can Cadena
A qui va dirigit	Alumnat
Etapa educativa	Educació secundària
Dades de contacte	Programa Com Funciona Barcelona (CFB) Correu electrònic Adreça: Carrer de Menorca, 27. 08020 Barcelona/ Carrer Camí de Can Clos, 1-9 08038 Barcelona
Cost econòmic	Gratuïta
Més informació	Web CFB Fulletó per centres escolars

27. Mengem amb sentit!

Descripció	El model actual de consum és ineficient, genera moltes externalitats climàtiques, ambientals i socials i excedeix la velocitat en què el planeta ens proveeix de recursos. L'activitat pretén que les persones participants adoptin una visió crítica en relació amb el seu model de consum i d'alimentació, per tal d'avançar cap a una economia social i solidària.
A qui va dirigit	Alumnat
Etape educativa	3r, 4t, 5è i 6è d'educació primària. Educació secundària
Dades de contacte	Programa Com Funciona Barcelona (CFB) Correu electrònic Adreça: Carrer de Menorca, 27. 08020 Barcelona/ Carrer Camí de Can Clos, 1-9 08038 Barcelona
Cost econòmic	Gratuïta
Més informació	Web CFB Fulletó per centres escolars

28. Para el carro!

Descripció	Projecte amb seguiment presencial semiguait sobre la prevenció de residus relacionats amb el sistema alimentari en l'àmbit metropolità de Barcelona des d'una perspectiva de justícia ambiental i social.
A qui va dirigit	Alumnat
Etape educativa	3r i 4t d'educació secundària. Educació especial
Dades de contacte	Àrea Metropolitana de Barcelona Correu electrònic
Cost econòmic	Gratuïta
Més informació	Web

29. The Snack Lab

Descripció	Des de l'AECC es proposen diferents projectes de centre que tenen per objectiu promoure polítiques que facin de l'escola un entorn més saludable, i que alhora contribueixin a la millora d'hàbits de vida entre el seu alumnat.
A qui va dirigit	Alumnat
Etapa educativa	Educació infantil. Educació primària
Dades de contacte	Associació Espanyola Contra el Càncer - AECC Catalunya Correu electrònic
Cost econòmic	Gratuïta
Més informació	Web

30. Fogons antirumors

Descripció	Mitjançant la cuina, l'activitat pretén potenciar el respecte i el reconeixement de la diversitat, la solidaritat, la cooperació i el compromís amb la ciutadania.
A qui va dirigit	Alumnat
Etapa educativa	3r, 4t, 5è i 6è d'educació primària. Educació secundària. Educació especial
Dades de contacte	Departament d'Interculturalitat i pluralisme religions Correu electrònic
Cost econòmic	Gratuïta
Més informació	Web

31. Jo no llenço... menjo!

Descripció	Actualment, molts aliments encara comestibles acaben a les escombraries. Entendrem les causes i conseqüències d'aquest problema i aprendrem estratègies de consum i alimentació que ens ajudaran a donar un cop de mà a casa i a l'escola per aprofitar tot el menjar.
A qui va dirigit	Alumnat
Etapa educativa	5è i 6è d'educació primària. Educació secundària. Educació especial
Dades de contacte	Aula Ambiental Sagrada Família. Adreça: Carrer de Lepant, 281 Barcelona Correu electrònic
Cost econòmic	Gratuïta
Més informació	Fitxa

32. Una història per llepar-se'n els dits

Descripció	Què ens diu l'alimentació de la nostra manera de pensar i del món en què vivim? A través d'un joc educatiu al jaciment arqueològic ens endinsarem en la transformació dels hàbits alimentaris al llarg del temps com a expressió dels costums i la manera d'entendre el món de cada època històrica. Al taller participarem en un concurs de cuina dissenyant els nostres menús amb productes històrics!
A qui va dirigit	Alumnat
Etapa educativa	1r, 2n, 3r i 4t d'educació primària
Dades de contacte	El Born Centre de Cultura i memòria Adreça: Pl. Comercial, 12 Barcelona Correu electrònic
Cost econòmic	Pagament
Més informació	Web

33. Nyam, nyam... què hi ha per berenar?

Descripció	Un/a cuiner/a ha decidit obrir una botiga amb dues característiques: només hi ven berenars i només es pot fer servir l'expressió corporal per comunicar-se. Però ningú hi ve a comprar, i per això demana ajut als alumnes. El taller es mou entre l'emoció i la raó de saber quin berenar és més convenient en cada moment i context.
A qui va dirigit	Alumnat
Etapa educativa	1r i 2n d'educació primària
Dades de contacte	Escola del Consum de Catalunya. Agència Catalana del Consum Correu electrònic
Cost econòmic	Gratuïta
Més informació	Web

34. Com sé què compro?

Descripció	<p>A partir del repte d'inventar un producte d'alimentació i emplenar un envàs en blanc (sense cap informació ni etiqueta) es reflexiona sobre quin podria ser el producte venut en aquest envàs i quines informacions hauria de portar a l'etiqueta per ajudar les persones consumidores a respondre la pregunta "Com sé què compro?".</p> <p>Seguidament, es fa una posada en comú dels aspectes que han sortit en l'activitat anterior, es comenten els més significatius de cada informació en relació amb la legislació. Es destaquen les diferències entre la informació general de l'etiqueta (nom, marca, ingredients...) i l'específica de cada producte (comerç just, aliments sense gluten, ecològics...).</p> <p>Finalment, l'alumnat davant d'una situació de compra ha de triar quin producte compraria tot justificant els criteris utilitzats en relació amb els elements de l'etiquetatge treballats durant l'activitat.</p>
A qui va dirigit	Alumnat
Etapa educativa	Educació secundària. Educació especial
Dades de contacte	Escola del Consum de Catalunya. Agència Catalana del Consum Correu electrònic
Cost econòmic	Gratuïta
Més informació	Web

35. (En)tens de salut?

Descripció	Al llarg de la història han estat moltes les aproximacions conceptuals per intentar definir 'salut'. Des de l'òptica del consum, hi ha un únic consens: hi ha diversitat de factors que, determinen la salut, i les decisions, accions i subjectivitat personal defineixen el benestar de la persona.
A qui va dirigit	Alumnat
Etapa educativa	Educació secundària. Educació especial
Dades de contacte	Escola del Consum de Catalunya. Agència Catalana del Consum Correu electrònic
Cost econòmic	Gratuïta
Més informació	Web

36. El món rural

Descripció	Coneixement de la vida al món rural tradicional mitjançant un itinerari per la vida a les masies i pel treball al camp. Durant la visita a la masia, els alumnes descobriran les tècniques constructives, la distribució dels espais i les condicions de vida a pagès a través dels estris i del mobiliari quotidià. En el recorregut per l'hort, tindran contacte directe amb les hortalisses de temporada, n'identificaran les parts comestibles i acabaran recreant les feines de manteniment de l'hort.
A qui va dirigit	Alumnat
Etapa educativa	Educació primària. Educació especial
Dades de contacte	Masia de Can Deu Adreça: Camí de la masia de Can Deu, 1 08207 Sabadell Correu electrònic
Cost econòmic	De pagament
Més informació	Web

37. Fem pa

Descripció	Coneixement del procés tradicional d'elaboració del pa. L'activitat comença a la sala del blat del museu, on es descobreixen les feines i eines emprades en el conreu i la collita del blat. A continuació, els alumnes s'aproparan al camp de blat, on coneixeran la planta al llarg del seu cicle biològic, utilitzaran un molí manual per obtenir-ne farina i visitaran la cuina de la masia, on descobriran els espais i els estris relacionats amb l'elaboració del pa (pastera, forn...). Per acabar, a l'aula elaboraran la massa i couran el pa al forn.
A qui va dirigit	Alumnat
Etapa educativa	3r, 4t, 5è i 6è d'educació primària
Dades de contacte	Masia de Can Deu. Adreça: Camí de la masia de Can Deu, 1 08207 Sabadell Correu electrònic
Cost econòmic	De pagament
Més informació	Web

38. Fem oli

Descripció	Coneixement del procés tradicional d'elaboració de l'oli. L'activitat comença a la sala de l'oli del museu, on es descobreixen les feines i eines emprades en el conreu de l'olivera i la collita de les olives. A continuació, els alumnes s'aproparan al camp d'oliveres, on aprendran els trets característics d'aquest arbre i dels seus fruits. Al trull utilitzaran un molí manual per obtenir oli matxucant olives i visitaran la cuina de la masia, on descobriran els espais i els estris relacionats amb l'elaboració i usos tradicionals de l'oli. Per acabar, a l'aula elaboraran sabó per descobrir un dels usos tradicionals de l'oli.
A qui va dirigit	Alumnat
Etapa educativa	3r, 4t, 5è i 6è d'educació primària
Dades de contacte	Masia de Can Deu. Adreça: Camí de la masia de Can Deu, 1 08207 Sabadell Correu electrònic
Cost econòmic	De pagament
Més informació	Web

39. La llana i les ovelles

Descripció	<p>L'activitat comença davant de la masia amb una presentació de la vida rural. Ja dins de la casa, s'explica com el pastor té cura de les ovelles i el procés d'obtenció i transformació de la llana mitjançant un joc de vinyetes. Seguidament, es visiten les estances emblemàtiques lligades a la vida quotidiana dels pagesos i l'aprofitament de la llana.</p> <p>A continuació, el grup es dirigeix a la granja, on s'expliquen els diferents animals fent especial esment en les ovelles i la seva biologia i aprofitaments. Per acabar, el grup es dirigeix a l'aula, on es veuen els diferents estats pels quals passa la llana en el procés de transformació en fibra tèxtil. Els alumnes acaben l'activitat amb un taller manipulatiu amb els fils de llana.</p>
A qui va dirigit	Alumnat
Etapa educativa	Educació primària
Dades de contacte	<p>Masia de Can Deu</p> <p>Adreça: Camí de la masia de Can Deu, 1 08207 Sabadell</p> <p>Correu electrònic</p>
Cost econòmic	De pagament
Més informació	Web

40. Cinefòrum: Empatia

Descripció	A través del visionament del documental obrirem un debat sobre com tractem els animals i el patiment que els causem. Parlarem de les causes i de les conseqüències per als animals, el medi ambient i els éssers humans i del que podem fer cadascun de nosaltres per canviar la situació i construir un món més harmoniós i amable.
A qui va dirigit	Alumnat
Etapa educativa	Educació secundària. Educació especial
Dades de contacte	Fundació per l'Assessorament i Acció en Defensa dels Animals Correu electrònic
Cost econòmic	De pagament
Més informació	Web

41. Alimentació conscient, sostenible i saludable

Descripció	A partir de preguntes a l'alumnat, analitzarem el que estem menjant actualment i destriarem aquells aliments que afavoreixen una alimentació que ens proporciona un bon estat de salut, que tenen cura també de la salut dels animals i que són més beneficiosos per al medi ambient. Aprendre a buscar alternatives saludables als aliments que consumim avui en dia.
A qui va dirigit	Alumnat
Etapa educativa	3r, 4t, 5è i 6è d'educació primària. Educació secundària. Educació especial. Batxillerat/Cicles formatius
Dades de contacte	Fundació per l'Assessorament i Acció en Defensa dels Animals Correu electrònic
Cost econòmic	De pagament
Més informació	Web

42. Cuida el teu cos: hàbits saludables d'alimentació

Descripció	Com és una dieta equilibrada? La meva alimentació és l'adequada per a les meves necessitats? Tot això quedarà clar gràcies a les activitats proposades. Veurem clarament quins poden arribar a ser els efectes de no seguir una bona dieta.
A qui va dirigit	Alumnat
Etape educativa	5è i 6è d'educació primària
Dades de contacte	FUNBRAIN Correu electrònic
Cost econòmic	De pagament
Més informació	Fitxa

43. Que no et falti res! Alimentació equilibrada

Descripció	El nostre cos, igual que un cotxe, funciona amb carburant, però en el nostre cas el carburant és el menjar. Amb diverses dinàmiques, farem entendre què és una bona alimentació i quins beneficis té per al nostre dia a dia.
A qui va dirigit	Alumnat
Etape educativa	3r i 4t d'educació primària
Dades de contacte	FUNBRAIN Correu electrònic
Cost econòmic	De pagament
Més informació	Fitxa

44. Taller malbaratament alimentari - Prou de malbaratar aliments!

Descripció	<p>És una proposta didàctica basada en dades recollides a l'escola.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Primera fase: Pesar el menjar llençat a l'hora del pati i omplir una graella de dades. A continuació, fer una pluja d'idees reflexionant sobre el resultat de les dades. - Segona fase: Sensibilització sobre el malbaratament alimentari. Recull d'idees per reduir el malbaratament. - Tercera fase: Omplir el formulari de propostes de millora. <p>Proposta: Fer la mateixa activitat a l'hora del menjador.</p>
A qui va dirigit	Alumnat
Etapa educativa	3r, 4t, 5è i 6è d'educació primària. Educació secundària. Educació especial
Dades de contacte	Fundació Banc dels Aliments de Barcelona Correu electrònic
Cost econòmic	Gratuïta
Més informació	Web

45. Sensibilització sobre malbaratament alimentari - Dret a l'alimentació

Descripció	És una activitat que us permetrà donar a conèixer al vostre alumnat conceptes com ara la sostenibilitat alimentària, el dret a l'alimentació i estratègies per combatre el malbaratament alimentari. La feina que desenvolupa el Banc dels Aliments en els tres camps citats anteriorment. És una activitat de curta durada (una o dues sessions d'una hora) amb informació, vídeos i activitats.
A qui va dirigit	Alumnat
Etapa educativa	3r, 4t, 5è i 6è d'educació primària. Educació secundària. Batxillerat i cicles formatius
Dades de contacte	Fundació Banc dels Aliments de Barcelona Correu electrònic
Cost econòmic	Gratuïta
Més informació	Web

46. Creix amb el peix

Descripció	Habitualment, l'eix central de la campanya «Creix amb el peix» consisteix en una visita a les instal·lacions del Mercat Central del Peix de Mercabarna i al Centre Interactiu del Peix. Però a causa de la situació actual, «Creix amb el peix» també es trasllada a les escoles per continuar impulsant el seu missatge d'alimentació saludable i sostenible, fent una immersió en el món del peix des de la pesca i l'aqüicultura fins que arriba al nostre plat. Els educadors/es de «Creix amb el peix» realitzen tallers d'una hora i trenta minuts, entre les 9.00 i les 16.00 h, de dilluns a divendres.
A qui va dirigit	Alumnat
Etapa educativa	3r, 4t, 5è i 6è d'educació primària
Dades de contacte	Adreça: Carrer Major de Mercabarna, 76 Centre Directiu, 5 ^a planta, 08040, Barcelona Correu electrònic
Cost econòmic	De pagament
Més informació	Web

47. Campanya «5 al dia»

Descripció	<p>És una iniciativa que té com a objectiu principal promoure el consum de fruita i hortalisses entre els infants, com també entre les seves famílies i les escoles que els formen. L'eix central de la campanya consisteix en una visita a les instal·lacions de Mercabarna, entre les 10.00 h i les 15.00 h, on es desenvolupen activitats de sensibilització i promoció sobre hàbits d'alimentació saludable i la visita al mercat central de fruites i hortalisses. L'activitat es complementa amb el treball a l'escola i a casa. Abans de la visita s'envia a les escoles un dossier d'informació amb activitats i, després de la visita, els alumnes s'enduen material didàctic per consolidar els aprenentatges.</p>
A qui va dirigit	Alumnat
Etapa educativa	3r, 4t, 5è i 6è d'educació primària
Dades de contacte	<p>Adreça: Mercabarna. Carrer Major de Mercabarna, 75 Pavelló G, 2a. Planta, 08040, Barcelona Correu electrònic</p>
Cost econòmic	De pagament
Més informació	Web

48. De la terra al plat

Descripció	Com trobem els aliments que consumim a la natura? Amb aquesta activitat treballarem el procés dels aliments des que surten de la terra fins que els consumim. Identifiquem i classifiquem les fruites, les verdures i les hortalisses segons el seu color, el tipus de planta de la qual provenen i l'estació de l'any a què pertanyen. Després ens endinsem al món de la cuina i experimentem les diferents maneres de consumir els aliments: crus, cuits, amb pell... Convertits en petits xefs elaborem una macedònia de fruites i la degustem entre tots els companys.
A qui va dirigit	Alumnat
Etapa educativa	1r i 2n d'educació primària. Educació especial
Dades de contacte	Nútrim Correu electrònic
Cost econòmic	De pagament
Més informació	Web

Programes escolars d'alimentació sostenible

Es tracta de programes impulsats per l'Ajuntament de Barcelona o altres agents educatius clau que giren entorn l'alimentació sana i sostenible i que requereixen una mínima dedicació de professorat i/o alumnat al llarg del curs escolar.

	Nom del programa	Qui ho organitza?
1	Creixem sans	ASPB
2	Creixem més sans	
3	Menjadors escolars més sans i sostenibles	
4	Ens fem grans!	
5	Bon dia, somriu!	
6	Canvis	
7	Pla d'Alimentació Saludable, Segura i Sostenible i d'Activitat Física (PASSSAF)	
8	Tallers virtuals sobre alimentació saludable, segura i sostenible i activitat física	
9	Curs 'L'Hort escolar'	Escoles + Sostenibles. Ajuntament de Barcelona
10	Microxarxa 'Alimenta't amb seny'	
11	Microxarxa 'Embolcalls + sostenibles / Esmorzars + saludables'	
12	Microxarxa 'Ens ho mengem tot'	

13	Menjo sa i sostenible, de mercat	Institut Municipal de Mercats de Barcelona
----	----------------------------------	--

1. Creixem sans

Descripció	Programa de promoció de l'alimentació i nutrició saludable així com de l'activitat física i un descans equilibrat. El programa es desenvolupa a l'aula pel mateix professorat dels centres educatius. A més, les escoles interessades poden complementar el programa demanant una activitat per treballar amb les famílies. Inclou formació per al professorat.
A qui va dirigit	Docents, alumnat i famílies
Etapa educativa	4t de primària
Dades de contacte	Agència de Salut Pública de Barcelona (ASPB)
Cost econòmic	Gratuït
Més informació	Web

2. Creixem més sans

Descripció	Intervenció de reforç per a 6è de primària per tal de donar continuïtat als continguts treballats prèviament a 4t de primària amb el programa 'Creixem sans' de l'alimentació i nutrició saludable així com de l'activitat física i un descans equilibrat. Inclou formació per al professorat.
A qui va dirigit	Docents, alumnat i famílies
Etapa educativa	6è de primària
Dades de contacte	Agència de Salut Pública de Barcelona (ASPB)
Cost econòmic	Gratuït
Més informació	Web

3. Menjadors escolars més sans i sostenibles

Descripció	Programa per promoure una alimentació infantil més equilibrada, saludable i sostenible tant a l'escola com a casa. Les escoles, i en particular els menjadors escolars, juguen un rol important en l'alimentació d'infants i adolescents, no només garantint-los accés a una alimentació saludable i sostenible, sinó com una eina d'aprenentatge i formació, i com a nexa d'unió de tota la comunitat educativa: professionals, alumnat i famílies. Té una durada d'entre 1 i 3 cursos escolars. Ofereix formació a: professorat/direcció, empreses de restauració, empreses de monitoratge i famílies.
A qui va dirigit	Alumnat, docents, empreses de restauració i monitoratge
Etapa educativa	Educació infantil, primària, secundària, batxillerat i cicles formatius
Dades de contacte	Agència de Salut Pública de Barcelona (ASPB)
Cost econòmic	Gratuït
Més informació	Web

4. Ens fem grans!

Descripció	Programa de promoció de l'alimentació i nutrició saludable així com de l'activitat física i un descans equilibrat. El programa es desenvolupa a l'aula per les i els mateixos mestres dels centres educatius, mitjançant 10 activitats a desenvolupar de l'entorn escolar al llarg del curs escolar. Es complementa amb un fulletó per a les famílies.
A qui va dirigit	Docents, alumnat i famílies
Etape educativa	P-4 d'educació infantil
Dades de contacte	Agència de Salut Pública de Barcelona (ASPB)
Cost econòmic	Gratuït
Més informació	Web

5. Bon dia, somriu!

Descripció	Programa de promoció de salut bucodental, higiene personal i salut alimentària. El programa consta d'un mòdul d'aula, a desenvolupar per les i els mestres, i un mòdul d'entorn que permet complementar el treball realitzat a l'aula mitjançant una revisió bucodental, una sessió de titelles, el programa de distribució de fruita gratuïta a l'escola i el lliurament d'un raspall d'higiene bucodental
A qui va dirigit	Docents, alumnat i famílies
Etape educativa	1r d'educació primària
Dades de contacte	Agència de Salut Pública de Barcelona (ASPB)
Cost econòmic	Gratuït
Més informació	Web

6. Canvis

Descripció	Programa de promoció dels hàbits alimentaris saludables i l'activitat física. El programa es desenvolupa a l'aula pel mateix professorat dels centres educatius i està format per quatre blocs temàtics: Canvis en l'adolescència; Valoració personal; Influència de les pantalles i xarxes socials; Alimentació, activitat física i descans.
A qui va dirigit	Docents, alumnat i famílies
Etapa educativa	2n curs de l'Educació Secundària Obligatòria (ESO)
Dades de contacte	Agència de Salut Pública de Barcelona (ASPB)
Cost econòmic	Gratuït
Més informació	Web

7. Pla d'Alimentació Saludable, Segura i Sostenible i d'Activitat Física (PASSSAF)

Descripció	Aquest pla proposa el treball coordinat als centres educatius dels programes d'alimentació saludable, segura i sostenible i d'activitat física, de tal forma que cada centre educatiu disposi d'un currículum alimentari, nutricional i d'activitat física en el qual es vagin treballant els diferents continguts adequats a cada etapa escolar al llarg de tota l'escolarització obligatòria, des de l'educació infantil fins a l'Educació Secundària Obligatòria (ESO). Aquests programes son: Ens fem grans! (p-4 educació infantil); Bon dia, somriu! (1r educació primària); Creixem sans (4t educació primària); Creixem més sans (6è educació primària) i CANVIS (2n ESO).
A qui va dirigit	Docents, alumnat i famílies
Etapa educativa	Educació infantil, primària i secundària
Dades de contacte	Agència de Salut Pública de Barcelona (ASPB)
Cost econòmic	Gratuït
Més informació	Correu electrònic

8. Tallers virtuals sobre alimentació saludable, segura i sostenible i activitat física

Descripció	Es tracta de dos tallers virtuals adreçats a complementar la feina portada a terme a les aules per les i els mestres mitjançant els programes escolars Creixem sans (adreçat a 4t educació primària) i Creixem més sans (adreçat a 6è d'educació primària). El programa Creixem sans es complementa amb el taller "Un pla pel canvi" i el programa Creixem més sans amb el taller "Millorem la salut familiar". Aquests tallers tenen com a objectiu aconseguir que els infants i les seves famílies treballin de forma conjunta conceptes relacionats amb l'alimentació i l'activitat física i facin una revisió dels seus hàbits diaris respecte a aquests estils de vida.
A qui va dirigit	Docents, alumnat i famílies
Etapa educativa	4t i 6è d'educació primària
Dades de contacte	Agència de Salut Pública de Barcelona (ASPB)
Cost econòmic	Gratuït
Més informació	Taller "Un pla pel canvi" Taller "Millorem la salut familiar" (pendent de penjar-se a l'espai web del programa Creixem més sans de l'ASPB)

9. Curs 'L'Hort escolar'

Descripció	Curs que permet potenciar l'hort com a espai d'aprenentatge i per prendre consciència de l'alimentació de proximitat i sostenible. El curs pretén oferir les nocions bàsiques per iniciar un hort o millorar el què ja es té.
A qui va dirigit	Docents
Etapa educativa	Infantil i primària
Dades de contacte	Escoles + Sostenibles. Ajuntament de Barcelona
Cost econòmic	Gratuït
Més informació	Web

10. Microxarxa 'Alimenta't amb seny'

Descripció	Programa per descobrir els pilars fonamentals per a una alimentació sana, justa i sostenible. Es convida a reflexionar en el centre educatiu sobre el model actual de sistema alimentari, l'oportunitat de millores en els menús, el coneixement d'alternatives, el valor de la pagesia i/o la importància d'un consum conscient d'aliments, entre altres.
A qui va dirigit	Alumnes
Etapa educativa	Educació infantil, primària, secundària, batxillerat i cicles formatius
Dades de contacte	Escoles + Sostenibles. Ajuntament de Barcelona
Cost econòmic	Gratuït
Més informació	Web

11. Microxarxa 'Embolcalls + sostenibles / Esmorzars + saludables'

Descripció	Programa per reflexionar sobre els hàbits alimentaris lligats a l'esmorzar, entenent que no només afecten el nostre organisme sinó també a l'entorn on vivim i a la vida de la resta de persones. L'esmorzar esdevé una oportunitat d'aprenentatge que permet explorar aspectes relacionats amb el tipus d'aliment que consumim i la manera amb què el transportem, convidant-nos a investigar sobre el model alimentari.
A qui va dirigit	Alumnat
Etapa educativa	Educació infantil, primària, secundària, batxillerat i cicles formatius
Dades de contacte	Escoles + Sostenibles. Ajuntament de Barcelona.
Cost econòmic	Gratuit
Més informació	Web

12. Microxarxa 'Ens ho mengem tot'

Descripció	Programa per treballar amb l'alumnat i les persones educadores del menjador –i l'equip de mestres o professorat, si es vol– aspectes tan importants com el malbaratament alimentari, l'origen dels aliments, la producció de proximitat, el consum conscient, la petjada ecològica i el cost ambiental d'allò que se serveix en el menjador escolar.
A qui va dirigit	Alumnat
Etapa educativa	Educació infantil, primària, secundària, batxillerat i cicles formatius
Dades de contacte	Escoles + Sostenibles. Ajuntament de Barcelona.
Cost econòmic	Gratuït
Més informació	Web

13. Menjo sa i sostenible, de mercat

Descripció	Programa per transmetre el valor del mercat com a espai i servei de qualitat i salut, de proximitat i de relació social i la importància de mantenir una dieta equilibrada amb productes de temporada, frescos i propers juntament amb la pràctica habitual de l'esport.
A qui va dirigit	Alumnat
Etapa educativa	P-4, P-5, educació primària i secundària
Dades de contacte	Institut Municipal de Mercats de Barcelona
Cost econòmic	Gratuït
Més informació	Web

Recursos educatius destacats

Es tracta d'una selecció de guies o materials didàctics elaborats per l'Ajuntament de Barcelona, la Generalitat de Catalunya o altres organismes públics a disposició dels centres educatius perquè el professorat pugui utilitzar de manera autònoma per plantejar o reforçar propostes educatives de treball dins o fora de l'aula.

	Nom del recurs	Autoria
1	Orientacions per a la tramesa de materials divulgatius per a un menjador més sa i sostenible	Agència de Salut Pública de Barcelona
2	Guia Alimentació	Escoles+Sostenibles. Ajuntament de Barcelona
3	Guia Alimenta't amb seny	
4	Aprenentatge i Servei per a una alimentació sana, justa i sostenible	Barcelona Activa
5	Ara, aquí, les escoles. Orientacions per al professorat	Consorci d'Educació de Barcelona.
6	Maleta de l'alimentació sostenible	Servei de Documentació d'Educació Ambiental (SDEA)
7	Maleta literària 'Tothom a taula!	Associació de mestres Rosa Sensat i CRPs de cada districte
8	"Sabies que...?"	Mamaterra
9	Maleta pedagògica "De l'hort a casa"	
10	Del camp a la cuina. L'aventura de la producció ecològica	SetmanaBio
11	El Compostatge. Guia d'activitats	Escoles Xesc

12	Aliments ecològics	Producció Agroalimentària Ecològica
----	--------------------	-------------------------------------

1. Orientacions per a la tramesa de materials divulgatius per a un menjador més sa i sostenible

Descripció	Recull dels materials divulgatius més destacats que us ofereix el programa MEMSS amb un text adjunt per facilitar-ne la difusió per correu electrònic o grups de WhatsApp. S'ofereix una selecció de materials agrupats per temàtiques, per tal que els centres educatius pugueu escollir i prioritzar el material que voleu treballar o difondre entre les famílies.
A qui va dirigit	Comissió de menjador i/o responsable de la gestió del servei de menjador
Format del recurs	Document PDF
Més informació	Web

2. Guia Alimentació

Descripció	Guia informativa i proposta d'activitats per promoure l'alimentació agroecològica.
A qui va dirigit	Professorat i públic en general
Format del recurs	Document PDF
Més informació	Guia

3. Guia Alimenta't amb seny

Descripció	Guia adreçada a professorat que inclou 32 unitats didàctiques per treballar l'alimentació en diferents etapes educatives. A la pàgina 10, hi ha la relació de totes les activitats proposades, amb els seus objectius i els continguts principals.
A qui va dirigit	Professorat i públic en general
Format del recurs	Document PDF
Més informació	PDF Repositori municipal Material de suport

4. Aprenentatge i Servei per a una alimentació sana, justa i sostenible

Descripció	Document que explicita idees a tenir en compte per planificar un projecte d'Aprenentatge i Servei en l'àmbit de l'alimentació sana, justa i sostenible.
A qui va dirigit	Professorat i públic en general
Format del recurs	Document PDF
Més informació	Document

5. Ara, aquí, les escoles. Orientacions per al professorat

Descripció	Document de suport de la iniciativa Ara, aquí, les escoles; proposta educativa adreçada als centres educatius de la ciutat de Barcelona amb motiu de la Capital Mundial de l'Alimentació Sostenible 2021 que va culminar amb una exposició i un catàleg virtual de pòsters sobre alimentació sostenible.
A qui va dirigit	Professorat i alumnat
Format del recurs	Document PDF
Més informació	Dossier Catàleg de pòsters

6. Maleta de l'alimentació sostenible

Descripció	Maleta que inclou un ampli ventall de recursos pedagògics per iniciar o complementar un treball de descoberta o investigació a l'aula o en altres espais educatius sobre l'alimentació, sana, justa i sostenible.
A qui va dirigit	Professorat i alumnat
Format del recurs	Contes, materials experimentals, guies, jocs, etc.
Més informació	Web

7. Maleta literària 'Tothom a taula!

Descripció	Maleta que ofereix una selecció de més d'un centenar de llibres de lectures de qualitat narrativa, gràfica i documental, així com generadores d'interès pels infants i de tipologies ben diverses i per a totes les edats, que tenen el nexa d'unió en un o més àmbits de l'Alimentació Sostenible.
A qui va dirigit	Professorat i alumnat
Format del recurs	Contes
Més informació	Web Catàleg en línia Contacte o podeu adreçar-vos al vostre CRP de referència

8. "Sabies que...?"

Descripció	Vídeos realitzats pel Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural en el marc de la Setmana Bio 2022 per tal de divulgar i donar a conèixer els aspectes més característics de la producció agroalimentària ecològica
A qui va dirigit	Docents de secundària
Format del recurs	Informe
Més informació	Web

9. Maleta pedagògica "De l'hort a casa"

Descripció	Promoguda per l'Obra Social "la Caixa" i la Generalitat de Catalunya, és un recull de materials didàctics adreçats a l'alumnat i el professorat de primària de Catalunya per treballar l'hort escolar ecològic. A l'interior de la maleta es troben propostes d'activitats fàcils d'integrar en projectes escolars destinats a desenvolupar, a partir de l'hort escolar ecològic, competències orientades a fer un ús responsable dels recursos naturals i tenir cura del medi ambient.
A qui va dirigit	Docents i a l'alumnat d'escoles bressol, educació infantil, primària i secundària. Comunitat en general
Format del recurs	Kit, Joc, Llibre, Interactiu, Informe, Guia, Pòster, Fitxes
Més informació	Web

10. Del camp a la cuina. L'aventura de la producció ecològica

Descripció	Àlbum interactiu pels infants d'educació primària orientat a conèixer la pagesia i la producció agroalimentària ecològica des de la producció fins a la comercialització i consum dels productes.
A qui va dirigit	Docents i alumnat d'educació primària
Format del recurs	Interactiu
Més informació	Web

11. El Compostatge. Guia d'activitats

Descripció	Portal web amb activitats per oferir al professorat una eina útil per treballar de forma transversal dins el currículum tots els aspectes relacionats amb el procés del compostatge.
A qui va dirigit	Docents i alumnat d'educació primària i secundària
Format del recurs	Virtual, Guia, Fitxes
Més informació	Web

12. Aliments ecològics

Descripció	Publicacions i materials pedagògics de referència sobre agricultura ecològica. Inclou guies, exposicions, fitxes didàctiques, etc.
A qui va dirigit	Alumnat de primària
Format del recurs	Diversos
Més informació	Web

Experiències

Es tracta d'iniciatives, casos pràctics o bones pràctiques impulsades per part de centres educatius en relació amb la transformació dels seus menús i menjadors escolars o també el seu hort escolar.

Conèixer com ho estan fent els altres us pot ser de gran ajuda i inspiració. El canvi és possible, però requereix creativitat, paciència i compartir coneixement i experiència!

	Títol de l'experiència	Qui ho organitza?
1	Les cistelles ecològiques de La Nau	Escola El Calderí
2	Activitats Setmana BIO a l'Escola	
3	Mengem Sants	Institut Sants
4	Esmorzar i berenars saludables	Escola Prim
5	La Huerta del Javimi	CEIP Javier de Miguel
6	Experiències, projectes i recursos de la xarxa d'escoles de Sant Cugat	Escoles de Sant Cugat
7	Consum responsable	Escola Artur Martorell
8	Iniciem l'hort a l'escola	Escola San Roc i l'Escola Espígol
9	De l'hort al taller de cuina!	Institut Poeta Maragall
10	Presentem l'hort a tot l'alumnat de l'escola	Escola Jaume

1. Les cistelles ecològiques de La Nau

Descripció	Projecte portat a terme per l'alumnat de 2n de CFGM de Producció Agroecològica i del CFGS de Paisatgisme i Medi Rural. Consisteix a promocionar el consum i facilitar la distribució de productes ecològics dels dos espais de pràctiques d'aquest institut als alumnes i les seves famílies, per promocionar el consum de productes ecològics entre la comunitat escolar i els hàbits de consum lligats a una dieta saludable i sostenible. Guanyador de la 8a edició del premi Escola, Agricultura i Alimentació ecològica.
A qui va dirigit	Docents
Etapa educativa	Secundària, Altres
Format del recurs	Informe
Més informació	Web

2. Activitats Setmana BIO a l'Escola

Descripció	Projecte, finalista del premi Escola, Agricultura i Alimentació Ecològica, que explica totes les activitats portades a terme a L'escola El Calderí amb motiu de la Setmana Bio a l'Escola per cadascun dels grups des de P4 fins a 6è.
A qui va dirigit	Docents
Etapa educativa	Infantil, Primària
Format del recurs	Informe
Més informació	Web

3. Mengem Sants

Descripció	Projecte impulsat per l'Institut Sants de Barcelona amb l'objectiu de crear un grup de consum conscient d'entre les famílies. L'alumnat s'encarrega, entre d'altres, d'organitzar les cistelles ecològiques i millorar el terrat del centre
A qui va dirigit	Docents
Etapa educativa	Secundària, Batxillerat, Altres
Format del recurs	Audiovisual
Més informació	Vídeo

4. Cuinem Barri. Esmorzar i berenars saludables

Descripció	Campanya impulsada per l'Escola Prim de Barcelona per a millorar l'alimentació i els hàbits de compra: menjar saludable sense gastar més i comprant en el comerç local. Proposa millorar els hàbits alimentaris a través del mètode del plat saludable, demostra que menjar saludable no té un major cost, promou l'increment del consum de verdures de temporada i de proximitat així com la compra d'aliments en les botigues del barri. També ha treballat exemples d'esmorzars, berenars i receptes.
A qui va dirigit	Famílies, docents i alumnat
Etapa educativa	Educació infantil, primària, secundària
Format del recurs	Blog
Més informació	Web

5. La Huerta del Javimi

Descripció	Projecte impulsat pel CEIP Javier de Miguel de Madrid; un bon exemple de com l'hort escolar pot esdevenir un projecte de centre.
A qui va dirigit	Docents, Alumnat, Comunitat
Etapa	Infantil, Primària
Format del recurs	Web- Blog
Més informació	Web

6. Experiències, projectes i recursos de la xarxa d'escoles de Sant Cugat

Descripció	Recull de les experiències, propostes, activitats i programes. S'hi troben els recursos recollits per l'experiència santcugatena, tant els que encara estan vigents com els anteriors
A qui va dirigit	Docents, Alumnat, Comunitat
Etapa educativa	Escola Bressol, Infantil, Primària, Secundària, Altres
Format del recurs	Kit, Audiovisual, Experiment, Visita / Taller, Virtual, Joc, Article, Llibre, Interactiu, Informe, Guia, Pòster, Fitxes, Manual
Més informació	Web

7. Consum responsable

Descripció	Projecte impulsat per l'Escola Artur Martorell. S'adreça a tota l'escola i consta de 4 activitats diferents: l'hort de l'escola, mengem fruita per esmorzar, menjador sostenible i el grup de consum Artur Martorell. El projecte pretén sensibilitzar i comprometre la comunitat educativa del centre quant al consum responsable. Hi participa tota la comunitat educativa i l'organització de cada una de les activitats recau sobre un grup de treball diferent, coordinat pel comitè ambiental.
A qui va dirigit	Alumnat
Etapa educativa	Educació Infantil (P3, P4 i P5) i primària.
Format del recurs	Informe
Més informació	Web

8. Iniciem l'hort a l'escola

Descripció	Conjunt d'activitats per a dissenyar i portar a terme un hort a l'escola Sant Roc i l'Escola Espígol, basades en el coneixement de l'entorn proper
A qui va dirigit	Alumnes i professors
Etapa educativa	Educació Primària
Format del recurs	Informe
Més informació	Web

9. De l'hort al taller de cuina!

Descripció	A la SIEI de l'Institut Poeta Maragall es van plantar bledes a una jardinera que tenen de l'hort urbà. Es va fer la collita i es va pensar en una recepta per preparar en el taller de cuina: bledes amb patates i ceba. Van fregir les patates tallades a daus, van picar la ceba i van afegir les bledes bullides.
A qui va dirigit	Alumnat
Etapa educativa	Educació infantil i primària
Format del recurs	Notícia del Butlletí Escoles + Sostenibles
Més informació	Web

10. Presentem l'hort a tot l'alumnat de l'escola

Descripció	Aprofitant el Dia Mundial del Medi Ambient, a l'Escola Jaume I van fer una festa per presentar l'hort a tot l'alumnat. Van visitar-lo i van poder xerrar sobre les hortalisses que hi tenim plantades. Després, tots els nens i nenes van plantar un enciam en un pot de iogurt per trasplantar-lo a casa a un test més gran.
A qui va dirigit	Alumnat
Etapa educativa	Educació infantil i primària
Format del recurs	Notícia del Butlletí Escoles + Sostenibles
Més informació	Web

Guies, documentals i altres recursos genèrics

Es tracta d'una selecció de guies, llibres, documents o documentals que poden ser d'interès i utilitat per famílies, monitors de menjadors, etc.

Atès a la gran quantitat de recursos disponibles, s'ha prioritzat aquells en format audiovisual (i disponibles en línia), aquells que tracten de manera específica la transformació del menjador escolar i/o aquells promoguts per l'Ajuntament de Barcelona (en motiu de la Capital Mundial de l'Alimentació Sostenible 2021) o altres organismes públics.

	Recursos	Autoria
1	Alimentar el Futur	TV3. Programa Sense Ficció (2021)
2	Què mengem?	
3	El plat o la vida	Claraboia, la cooperativa del vídeo (2012)
4	The Meatrix	Louis Fox i Jonah Sachs (2003)
5	Tres historias y un vaso de leche	Pablo Fraguas i Álvaro Porro (2008)
6	Grocery Store Wars	Louis Fox (2005)
7	Dos tomates y dos destinos	Veterinarios sin fronteras (2012)
8	Nosotros alimentamos el mundo	Erwin Wagenhofer (2005)
9	Stranger pigs	Salvados. Jordi Evole (2021)
10	Tothom a Taula. Retrats de l'ecosistema alimentari sostenible d'una Barcelona en transformació	Jordi Bes Lozano (2021)
11	Manual per a ciutats	Pla Estratègic Metropolità de Barcelona i Àrea Metropolitana de Barcelona (2020)

12	Guia Menú 2030	Carles Soler i Nani Moré (2020)
13	Una mà de contes	Manuel Barrios (2001)
14	Benvinguts a pagès	Benvinguts a pagès (2021-Actualment)

1. Alimentar el Futur

Descripció	Mostra els greus problemes que genera el sistema alimentari actual, des de malalties i epidèmies a contaminació, passant per l'empobriment de la dieta o la precarietat laboral. Davant d'aquest panorama, el documental segueix diverses experiències de la cadena alimentària, que ens mostren com una altra manera d'alimentar-se és possible. Al costat d'aquestes experiències, el documental dona veu a diversos experts en l'àmbit de l'alimentació, com la xef Carme Rusalleda; l'activista rural Vanesa Freixa; el director de la Fundació Alícia, Toni Massanés, o l'epidemiòleg Carlos Alberto González.
Format del recurs	Documental (durada: 48 minuts)

2. Què mengem?

Descripció	Què mengem amb el que mengem? És segur el que arriba a la nostra taula? Quina quantitat de productes químics, metalls pesants, antibiòtics o additius que podrien ser perjudicials per a la salut ingerim amb la nostra dieta?
Format del recurs	Documental (durada: 70 minuts)

3. El plat o la vida

Descripció	Una eina per les famílies i escoles que vulguin plantejar-se l'alimentació dels seus infants com una necessitat i un dret: una elecció entre el Plat o la Vida- Un documental sobre 'la diferència entre omplir panxes i alimentar persones' i una crítica a la situació del sector de les col·lectivitats i els seus interessos.
Format del recurs	Documental (durada: 53 minuts)

4. The Meatrix

Descripció	En una sàtira fosca de la pel·lícula The Matrix del 1999, Moopheus, un toro antropomòrfic, s'acosta a Leo, un porc en una granja familiar aparentment bucòlica. Moopheus mostra a Leo que la granja que ha conegut és una il·lusió i que en realitat està atrapat en una horrible granja industrial. Leo i Moopheus després treballen per sortir de Meatrix i ajudar els altres a fer el mateix, amb l'ajuda d'un tercer personatge, Chickity. El curtmetratge animat té com a objectiu animar els consumidors a comprar productes alimentaris orgànics i carns de corral.
Format del recurs	Documental (durada: 4 minuts)

5. Tres historias y un vaso de leche

Descripció	Se centra en una causa quotidiana dels problemes ambientals: els models agrícoles i ramader i el tipus de consum alimentari que generen. Viatgem per conèixer les històries que hi poden haver darrere, per exemple, un got de llet. Històries que ens explicaran els seus protagonistes: Jorge (un pagès paraguaià), Modesto i Pilar (uns ramaders càntabres); Alex (consumidor de Barcelona), Ali (un pagès colombià)...Al darrer bloc seran les alternatives les que prenguin la paraula.
Format del recurs	Documental (durada: 26 minuts)

6. Grocery Store Wars

Descripció	Grocery Store Wars és una pel·lícula de paròdia de Star Wars creada per l'Associació de Comerç Orgànic. La pel·lícula pretén promoure la compra d'aliments ecològics per sobre d'aliments no saludables processats químicament. Com a tal, tots els personatges de la pel·lícula estan retratats per verdures i altres aliments.
Format del recurs	Documental (durada: 6 minuts)

7. Dos tomates y dos destinos

Descripció	Dos tomàquets, un de transgènic i un altre de pagès, se citen en un bar després d'haver-se conegut a través d'un xat a internet... Una producció de VSF basada en la idea Original d'Aníbal Gómez interpretada per Joaquín Reyes i Carlos Areces.
Format del recurs	Documental (durada: 9 minuts)

8. Nosotros alimentamos el mundo

Descripció	Pel·lícula sobre el menjar i la globalització, sobre pescadors i agricultors, camioners i executius corporatius, sobre la circulació de productes i dels diners, sobre l'escassetat envoltada de l'abundància. Amb les seves imatges inoblidables, la pel·lícula ens informa sobre la producció del nostre menjar i ens diu per què tenim alguna cosa a veure amb la gana al món. Cada dia a Viena, la quantitat de pa que no venen i tornen per llençar seria suficient per subministrar Graz, la segona ciutat més gran d'Àustria. Unes 350.000 hectàrees de terra agrícola, sobretot a Sud-amèrica, estan dedicades al cultiu de soja per alimentar el bestiar d'Àustria mentre que el 25% de la població local passa gana.
Format del recurs	Pel·lícula (durada: 96 minuts)

9. Stranger pigs

Descripció	La indústria càrnica d'Espanya és una potència internacional, però amaga algunes ombres? Jordi Évole mostra l'altra cara del sector de la carn al nostre país. Per això, vaig entrevistar Salvados a experts sobre el model de producció. També, propietaris de granges i escorxadors sobre les condicions dels animals i els treballadors d'aquest camp per conèixer-ne de prop les condicions.
Format del recurs	Documental (durada: diversos vídeos)

10. Tothom a Taula. Retrats de l'ecosistema alimentari sostenible d'una Barcelona en transformació

Descripció	Llibre dirigit per Álvaro Porro, Amaranta Herrero i Montse Peiron que recull una mostra dels múltiples projectes que ens posen més a prop, a Barcelona, l'alimentació sostenible, bona per a les persones, els territoris i el planeta.
Format del recurs	Llibre

11. Manual per a ciutats

Descripció	Té com a objectiu aportar una definició accessible sobre alimentació sostenible i identificar de manera clara accions concretes per orientar els diversos agents socials del sistema agroalimentari a desplegar aquesta agenda transformadora des de la perspectiva de les ciutats i amb vocació de ser útil i aplicada a la presa de decisions i el disseny de polítiques. El manual està dividit en tres parts: en la primera s'aborda la necessitat de transformar el nostre sistema agroalimentari i el paper que hi exerceixen les ciutats, en la segona es defineix el concepte d'alimentació sostenible i s'exposen els nou àmbits d'actuació que interpel·la i en la tercera es descriu amb detall cada un d'aquests nou àmbits d'actuació en relació amb les problemàtiques a les quals respon.
Format del recurs	Manual

12. Guia Menú 2030

Descripció	<p>Guia creada per Menjadors Ecològics que ofereix les eines i coneixements necessaris per transformar el menú de les col·lectivitats en un de més saludable, sostenible i just, recolzant així la transició agroecològica del sistema alimentari dels seus territoris. El contingut inclou tot el ventall de coneixements necessaris per transformar el menú d'escoles, centres socio-sanitaris, universitats, menjadors laborals, etc. en un de més saludable, sostenible i just: des de les bases per a una alimentació saludable i sostenible i l'estructura del menú, fins a temes més tècnics, com la ràtio del personal de cuina, la partida alimentària o la incorporació de criteris específics a les licitacions públiques .</p>
Format del recurs	Guia

13. Una mà de contes

Descripció	<p>A cada capítol d'Una mà de contes una veu en off explica una història al mateix temps que s'il·lustra. El que realment fa innovador i diferent aquest programa són les mans dels diferents artistes que hi participen i que dibuixen cada conte utilitzant els colors i les formes provinents de les aquarel·les, d'eines informàtiques o digitals, d'objectes quotidians, dels aliments, etc.</p>
Format del recurs	Programa (durada: diversos capítols)

14. Benvinguts a Pagès

Descripció	Benvinguts a Pagès (BaP) és un projecte que va néixer l'any 2016 per tal de donar a conèixer tots els productors de Catalunya que obren les portes de casa seva per compartir el seu treball al camp, la pastura, la granja o l'obrador. És la forma de mostrar d'on neix tot allò que mengem i qui hi ha darrere dels aliments que arriben a les nostres taules. Una oportunitat per apropar-se a les explotacions i omplir el rebost comprant directament al productor. L'oferta de productors agroalimentaris es complementa amb altres agents turístics (restauradors, hotelers i promotors d'activitats complementàries) que contribueixen a la promoció del producte local i de proximitat.
Format del recurs	Durada: diversos vídeos

C S B Consorci Sanitari
de Barcelona



Promoció de la salut

Connectem
f t y in

www.aspb.cat