

**Sara Atsarà Adán\***

**REVISIÓ DE MENÚS ESCOLARS A LA CIUTAT DE REUS**

**TREBALL DE FI DE GRAU**

**dirigit per la Dra. Cristina Jardí Piñana**

**Grau de Nutrició Humana i Dietètica**



**UNIVERSITAT ROVIRA I VIRGILI**

**Reus**

**2025**

**\*Treball grupal realitzat amb Carolina Bernad Magriñá**

**Nom i cognoms dels estudiants:**

Carolina Bernad Magriñá; Sara Atsarà Adán

**Nom i cognoms tutor/a:** Cristina Jardí Piñana. PhD, Medicina preventiva i salut pública, Facultat de Medicina i Ciències de la Salut, Universitat Rovira i Virgili, C/Sant Llorenç 21, 43201 – Reus (Tarragona, Espanya) (e-mail: [cristina.jardi@urv.cat](mailto:cristina.jardi@urv.cat))

**Resum:**

**Introducció:** Els menjadors escolars son una eina clau per promoure hàbits alimentaris saludables i prevenir l'obesitat infantil. El programa PReME, impulsat per l'Agència de Salut Pública de Catalunya, estableix criteris nutricionals per avaluar la qualitat dels menús escolars. Tot i la seva consolidació a Barcelona, a la ciutat de Reus la seva implantació és encara limitada.

**Objectius:** L'objectiu del present estudi és avaluar la qualitat dels menús escolars oferts als centres d'educació primària de la ciutat de Reus durant el curs 2024-2025, segons les freqüències de consum recomanades i els criteris del programa PReME. **Materials i mètodes:** Es tracta d'un estudi observacional descriptiu amb enfocament qualitatiu. Es van analitzar 24 menús mensuals d'hivern i es van recollir dades complementàries mitjançant un qüestionari a 14 escoles. Es va valorar el compliment de les freqüències de consum d'aliments i l'adequació als ítems de qualitat del programa PReME.

**Resultats:** El compliment de les freqüències recomanades va ser alt per a verdures i fruita fresca, però només un 20,8% dels centres assolien les sis racions mensuals de llegums com a segon plat. Les carns vermelles i processades excedien la freqüència recomanada en un 33,3% dels centres. L'adherència global als criteris del programa PReME mostrava mancances importants: un 100% dels centres no variava la presentació de la fruita, un 95,8% no especificava correctament la preparació dels plats i un 91,6% no detallava les guarnicions.

**Discussió:** Els resultats evidencien un desequilibri rellevant en la qualitat nutricional dels menús escolars a Reus. Malgrat algunes bones pràctiques, persisteixen dèficits en aspectes clau com la presència de proteïna vegetal i la concreció informativa dels menús, dificultant la transparència i el control nutricional. **Conclusions:** Els resultats mostren un grau desigual de compliment dels criteris nutricionals, amb especial dèficit en la presència de llegums i l'excés de carns vermelles. Es detecta la necessitat d'una millor concreció en la planificació dels menús i d'una major implementació del programa PReME per millorar la qualitat, sostenibilitat i equitat dels menjadors escolars a la ciutat de Reus.