



Educació en higiene alimentària a les escoles:
tallers escolars i enquestes de satisfacció

Data: abril de 2014

Revisió: 00



Generalitat de Catalunya
**Agència de Salut Pública
de Catalunya**

Índex

1. Membres i col·laboradors	2
2. Introducció.....	4
3. Nou material didàctic elaborat en aquesta edició	5
3.1. Els mots encreuats	5
3.2. Les disfresses.....	5
3.3. Els imants d'aliments	5
4. Els tallers que hem impartit.....	6
4.1. A les escoles.....	6
4.2. A la Biblioteca Central de Castelldefels.....	7
4.3. A la festa ExpAliments	8
4.4. Nombre total d'infants que han assistit als tallers.....	8
5. Resultats de l'enquesta adreçada als professors	9
6. Conclusions i propostes.....	15
7. Annexos	16
Annex I. Els mots encreuats	16
Annex II. Programa dels tallers impartits a la Biblioteca Central de Castelldefels	19
Annex III. Adreces d'Internet sobre seguretat alimentària que lliurem als professors	22
Annex IV. Fotografies preses durant les activitats i els tallers realitzats per la CoP...	23

1. Membres i col·laboradors

Moderadora

Cognoms, nom	Professió	Lloc de treball	Correu electrònic
Barberà Orús, Esther	Veterinària	ETSP Barcelonès Sud - Baix Llobregat - Delta Litoral	esther.barbera@gencat.cat

Autors

Cognoms, nom	Professió	Lloc de treball
Gil Jurado, Pilar	Veterinària	Àrea de Salut Alimentària dels SC
Ventayol Martí, Blanca	Veterinària	ASPB. Ajuntament de Barcelona
Bofill de Valls, Lluís	Veterinari	ETSP Barcelonès Sud - Baix Llobregat - Delta Litoral
Baró Salarí, Teresa	Veterinària	ASPB. Ajuntament de Barcelona
Brutau Izquierdo, Oriol	Veterinari	Departament de Qualitat i Higiene. Rost Serv SL (Sant Boi de Llobregat)
Rodríguez Fernández, Manuel J.	Veterinari	ETSP Barcelonès Sud - Baix Llobregat - Delta Litoral
Bertran Padrós, Montserrat	Veterinària	ETSP Maresme
Parrilla Valero, Ferran	Farmacèutic	ETSP Barcelonès Sud - Baix Llobregat - Delta Litoral
Fernández Pellicer, Fèlix	Veterinari	ASPB. Ajuntament de Barcelona
Piella Ferrés, Joan	Veterinari	Ajuntament de Sant Boi de Llobregat
Sala Trevejo, Pilar	Farmacèutica	ETSP Maresme
Mata Soler, Ester	Tecnòleg dels aliments	Departament de qualitat. Campos Estela de Restauración
Muntada Tarrats, Enric	Pedagog i farmacèutic	ETSP Barcelonès Sud - Baix Llobregat - Delta Litoral

Col·laboradors

Sabater Tortajada, Jordi

Veterinari. ETSP Baix Camp. Departament de Salut

Altet Torné, Xavier

Veterinari. ETSP Barcelonès Sud - Baix Llobregat - Delta Litoral. Departament de Salut

Gisbert Loren, Jordi

Veterinari i tècnic assessor en empreses alimentàries

de Miquel Sagnier, Joan Marc

Veterinari. ETSP Vallès Occidental Oest

Llorens Hidalgo, Alba

Veterinària. Servei de Salut Pública. Àrea d'Atenció a les Persones. Diputació Barcelona

Navarrete Navarrete, Eva

Veterinària. Àrea de Seguretat Alimentària. Ajuntament de Granollers

ETSP: equip territorial de salut pública de l'ASPCAT

ASPCAT: Agència de Salut Pública de Catalunya

SC: serveis centrals de l'ASPCAT

ASPB: Agència de Salut Pública de Barcelona

2. Introducció

La comunitat de pràctica (CoP) Educació en higiene alimentària a les escoles neix l'any 2010 amb l'objectiu de proporcionar uns coneixements bàsics en higiene alimentària als escolars que els capaciti per a l'adopció d'uns hàbits higiènics correctes.

En la primera edició de la CoP (curs 2010-2011) vam elaborar uns materials didàctics pensats per a nens des de P5 fins a educació secundària.

En aquesta segona edició hem dut a terme les actuacions següents:

- Dissenyar material didàctic nou (els mots encreuats, les disfresses i els imants d'aliments).
- Dissenyar uns tallers per a nens d'entre 5 i 8 anys que han estat impartits pels membres de la CoP a la Biblioteca Central de Castelldefels.
- Proposar la realització d'activitats/tallers a diferents centres educatius. Aquests tallers han estat portats a terme per 16 professors de segon de primària.
- Facilitar a la Facultat de Farmàcia – Campus de l'Alimentació de Torribera (Universitat de Barcelona) de Santa Coloma de Gramenet el material didàctic i la informació per realitzar dos tallers en l'àmbit de la festa ExpAliments.
- Fer una enquesta de satisfacció als professors de les escoles on s'han impartit els tallers.

3. Nou material didàctic elaborat en aquesta edició

La CoP hem elaborat el material didàctic següent per als tallers adreçats als nens.

3.1. Els mots encreuats

En aquesta activitat, que es pot fer en paper o projectada a la pantalla, cal trobar la paraula per completar frases sobre conceptes relatius a les normes bàsiques de la higiene alimentària. L'exercici està pensat per als infants de segon i tercer de primària.

En aquest [enllaç](#), que us portarà a l'annex I, hi trobareu els mots encreuats.

3.2. Les disfresses

Per tal de fer més entenedor el tema de la contaminació encreuada, hem ideat una representació teatral. Hem comprat dues màscares per representar els microorganismes patògens, hem fet dues disfresses que representen una poma i un pastís, i utilitzem film transparent o paper d'alumini per protegir els aliments (la poma i el pastís) a la nevera.

3.3. Els imants d'aliments

El material està compost per una pissarra magnètica i uns imants que representen diferents aliments. L'exercici que cal realitzar consisteix a emmagatzemar els aliments en funció de la seva temperatura de conservació, al rebost, a la nevera o al congelador.

4. Els tallers que hem impartit

4.1. A les escoles

Part dels integrants d'aquesta comunitat s'han adreçat a escoles del seu àmbit de treball o familiar (escoles dels fills) per proposar que els professors de segon de primària realitzessin un taller sobre higiene alimentària utilitzant el material didàctic que es va confeccionar a la primera edició de la nostra CoP (en aquest [enllaç](#) trobareu el treball *Educació en higiene alimentària a les escoles*. Febrer de 2012).

En total, hem treballat amb 7 escoles i 11 classes.

Per tal d'homogeneïtzar la presentació dels tallers a les escoles, vam dissenyar un protocol. A grans trets, aprofitant una visita de control oficial a les cuines de les escoles, citàvem el director del centre, el cap d'estudis i el tutor de segon de primària. Durant la reunió, els lliuràvem el material següent:

- El treball *Educació en higiene alimentària a les escoles* que conté, a banda d'informació adreçada al mestre, el material pedagògic per realitzar els tallers següents:
 - Fitxes de treball "Les claus de la seguretat alimentària".
 - Vídeo *Fem una pizza?*
- Relació d'adreces d'Internet sobre seguretat alimentària (annex III).
- Enquesta adreçada als professors de les aules on s'havien de fer els tallers amb l'objectiu de recollir les seves impressions sobre el material didàctic lliurat, així com les seves propostes de millora (punt 6 del treball *Educació en higiene alimentària a les escoles*).

Els tallers s'han impartit a 261 nens de segon de primària de les escoles següents:

Escola	Comarca
La Serreta (1)	Maresme
La Serreta (2)	Maresme
Petit Món	Baix Llobregat
Garbiñe	Maresme
Escola Llor	Baix Llobregat
Frangoal (1)	Baix Llobregat
Frangoal (2)	Baix Llobregat
Sant Joan	Berguedà
CEIP 25 de setembre (1)	Vallès Occidental
CEIP 25 de setembre (2)	Vallès Occidental
CEIP 25 de setembre (3)	Vallès Occidental

4.2. A la Biblioteca Central de Castelldefels

L'Ajuntament de Castelldefels va organitzar, del 5 al 16 de març de 2013, a la Biblioteca Central les Primeres Jornades dedicades als hàbits saludables. En aquestes Jornades es porten a terme un conjunt d'activitats que tenen com a eix principal difondre disciplines relacionades amb la salut, la cuina, la medicina alternativa, l'alimentació ecològica, entre d'altres.

Per tal de fer arribar les Jornades a les escoles, l'Ajuntament de Castelldefels va sol·licitar la col·laboració de l'ETSP Barcelonès Sud - Baix Llobregat - Delta Litoral de l'Agència de Salut Pública de Catalunya (ASPCAT) per a la realització d'uns tallers d'educació en higiene alimentària destinats a escolars des de P5 fins a tercer de primària. Els nens provenien tant de centres públics com privats del municipi.

Els tallers els vam impartir membres i col·laboradors de la CoP, tots inspectors de l'ASPCAT. El programa de les diferents activitats el trobareu descrit a l'annex II.

El nombre total d'assistents als tallers ha estat d'uns 350 nens i 28 professors de les escoles següents:

Escola	Curs	Comarca
Frangoal	P5 A	Baix Llobregat - Delta Litoral
Frangoal	P5 B	Baix Llobregat - Delta Litoral
Frangoal	1er A	Baix Llobregat - Delta Litoral
Frangoal	1er B	Baix Llobregat - Delta Litoral
Frangoal	2n A	Baix Llobregat - Delta Litoral
Frangoal	2n B	Baix Llobregat - Delta Litoral
Frangoal	3er A	Baix Llobregat - Delta Litoral
Frangoal	3er B	Baix Llobregat - Delta Litoral
Els Pins	P5 A	Baix Llobregat - Delta Litoral
Els Pins	P5 B	Baix Llobregat - Delta Litoral
Els Pins	3er A	Baix Llobregat - Delta Litoral
Els Pins	3er B	Baix Llobregat - Delta Litoral
Margalló	3er A	Baix Llobregat - Delta Litoral
Margalló	3er B	Baix Llobregat - Delta Litoral

4.3. A la festa ExpAliments

La Facultat de Farmàcia – Campus de l’Alimentació va sol·licitar la col·laboració de l’ETSP Barcelonès Sud - Baix Llobregat - Delta Litoral per realitzar uns tallers en el marc de la festa ExpAliments al recinte Torribera de Santa Coloma de Gramenet.

Vam facilitar-los el mateix material que el que es va fer servir per als tallers a les escoles (treball *Educació en higiene alimentària a les escoles*. Febrer de 2012) i el van fer servir en les edicions dels anys 2012 i 2013 de la festa ExpAliments. Els tallers els van impartir un total de vuit becaris i professors titulars de la Facultat.

Van participar en els tallers uns 300 escolars de primària (aproximadament, 150 infants en cada edició).

Festa ExpAliments	Comarca
Edició any 2012	Barcelonès
Edició any 2013	Barcelonès

4.4. Nombre total d’infants que han assistit als tallers

En el total de tallers impartits hi han participat més de 900 alumnes i 35 professors. S’ha projectat en 25 ocasions els vídeos educatius sobre higiene alimentària (*Fem una pizza?* i *Quatre normes per garantir la seguretat dels aliments que preparem*) i s’han repartit unes 1.200 fitxes d’activitats educatives (imatges per acolorir i mots encreuats) i uns 700 exemplars del còmic *Quatre normes. Llitem contra els bacteris*, elaborat per l’Agència Catalana de Seguretat Alimentària (ACSA).

5. Resultats de l'enquesta adreçada als professors

Amb l'objectiu de recollir les impressions dels professors de les escoles que han utilitzat el nostre material didàctic per realitzar els tallers i per recollir propostes de millora, vam confeccionar una enquesta de satisfacció.

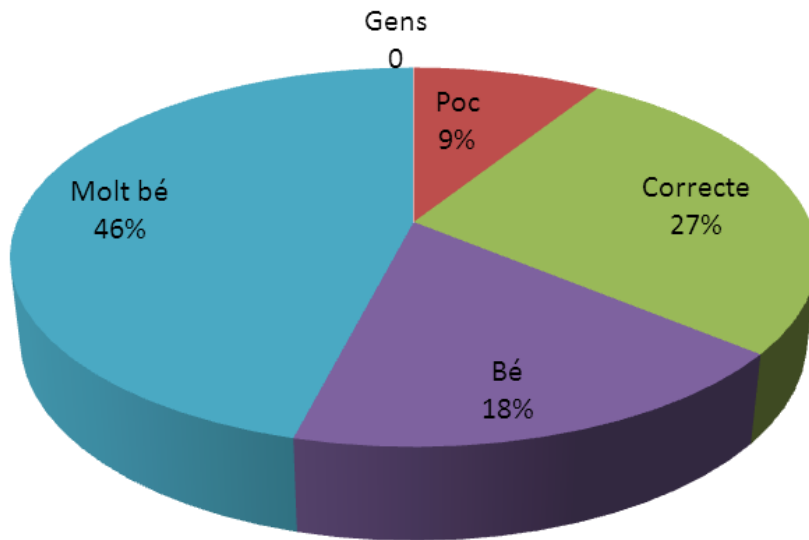
Els aspectes que planteja l'enquesta són els següents:

- Adequació de les activitats proposades a l'edat dels alumnes.
- Adequació del temps proposat per a cada activitat.
- Adequació del material adreçat als alumnes (fitxes i vídeo).
- Adequació del material de suport adreçat al professorat (fitxes i vídeo).
- Mesura del grau de coneixements assolits pels alumnes en relació amb:
 - Rentat de mans
 - Separació dels aliments crus dels cuinats
 - Cocció o reescalfament dels aliments
 - Manteniment dels aliments a temperatures segures
- A més, l'enquesta conté un apartat de suggeriments i observacions en el qual el professorat de les escoles participants podien expressar tant els aspectes positius com els aspectes negatius relacionats amb els materials, els continguts i la posada en marxa d'aquest projecte.

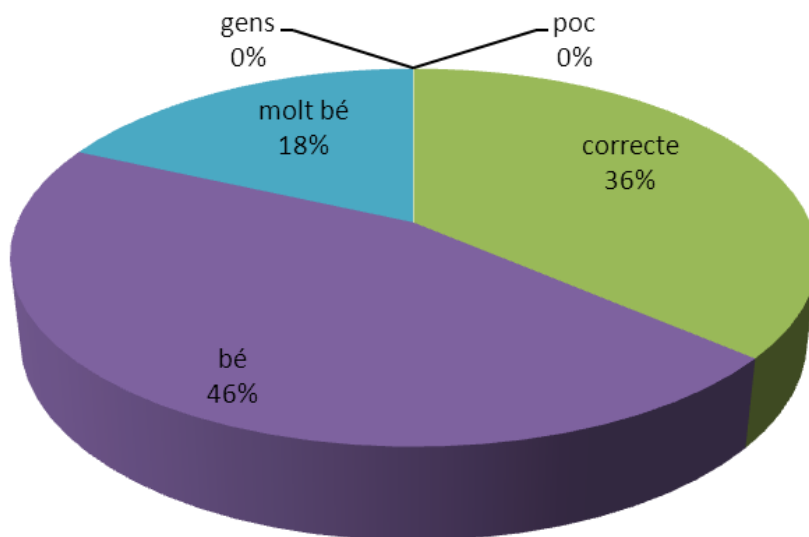
Per cadascuna de les preguntes hem establert 5 opcions de resposta que van de l'1 al 5 segons el següent criteri: gens (1), poc (2), correcte (3), bé (4) i molt bé (5).

En els gràfics següents presentem els resultats de l'enquesta.

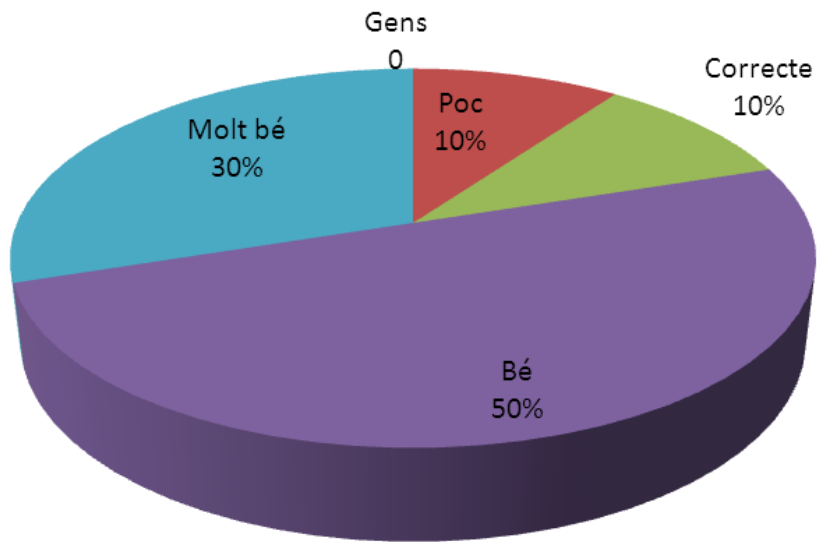
Gràfic 1. Adequació de les activitats proposades a l'edat dels alumnes



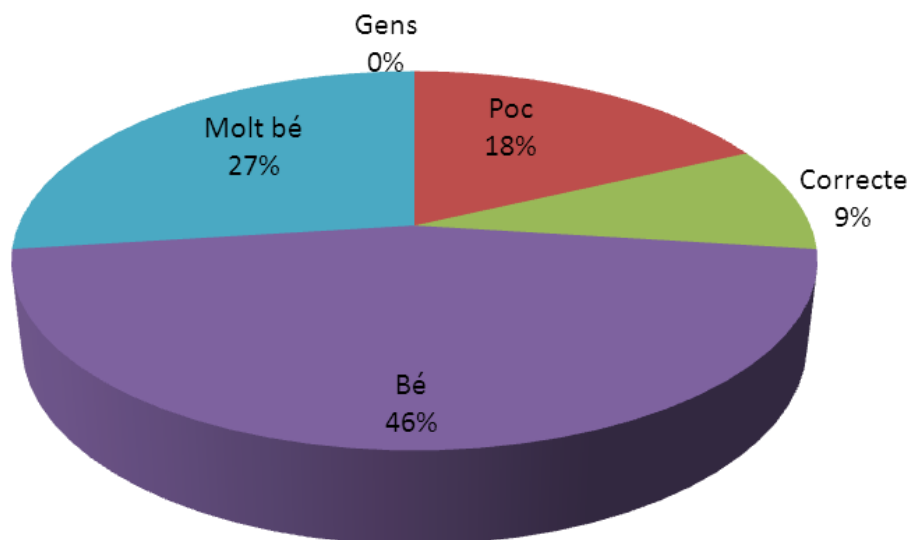
Gràfic 2. Adequació del temps proposat per a cada activitat



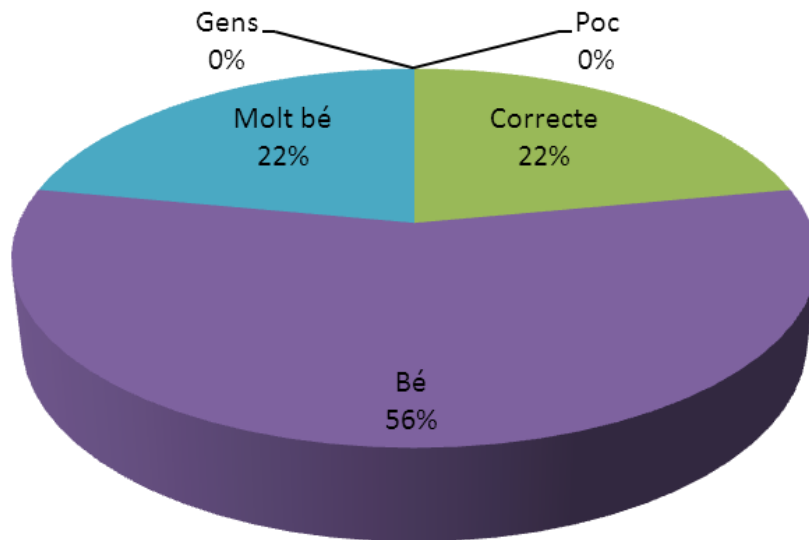
Gràfic 3. Adequació del material adreçat als alumnes (fitxes)



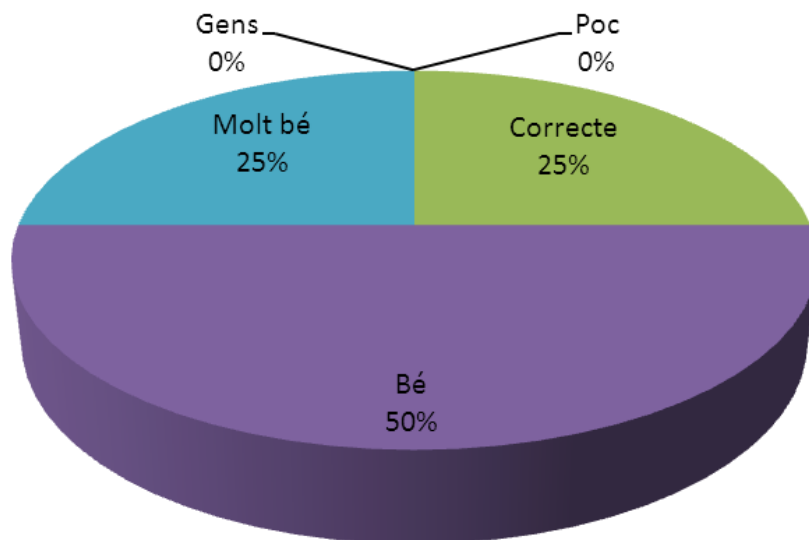
Gràfic 4. Adequació del material adreçat als alumnes (vídeo)



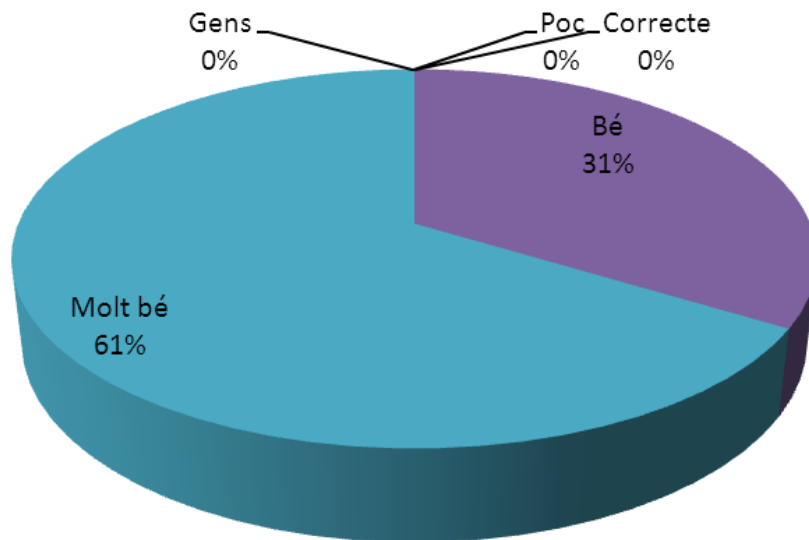
Gràfic 5. Adequació del material de suport adreçat al professorat per dur a terme les activitats de les fitxes



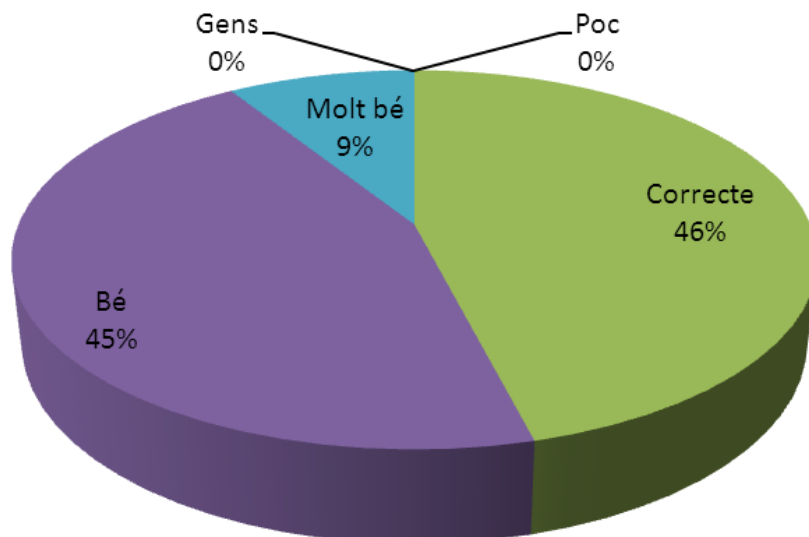
Gràfic 6. Adequació del material de suport adreçat al professorat per dur a terme les activitats del vídeo *Fem una pizza?*



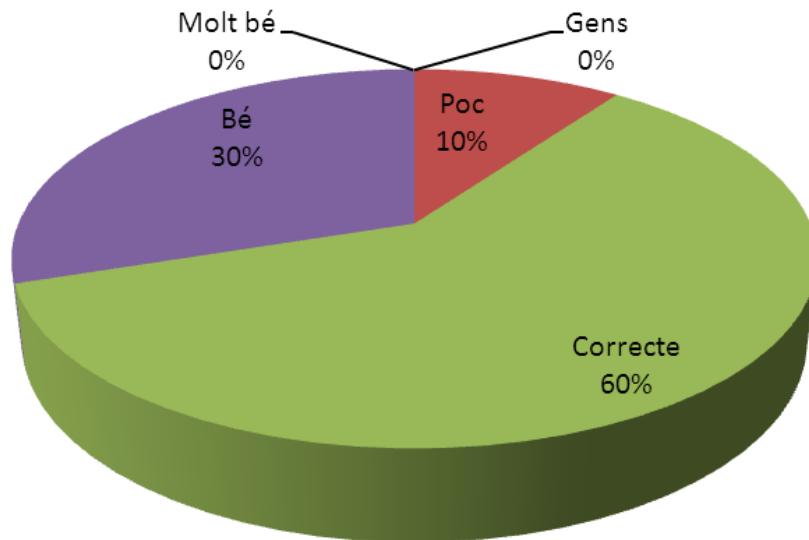
Gràfic 7. Coneixements assolits pels alumnes respecte al rentat de les mans



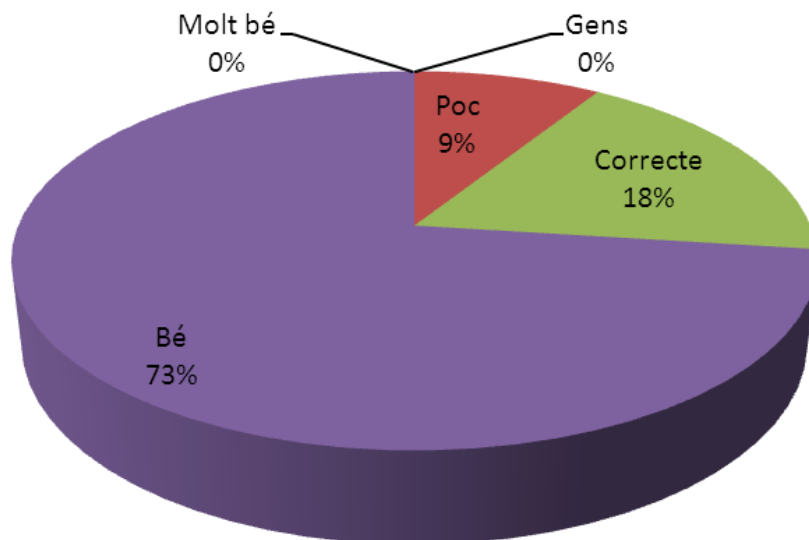
Gràfic 8. Coneixements assolits pels alumnes respecte a la separació d'aliments crus i cuinats



Gràfic 9. Coneixements assolits pels alumnes respecte a la cocció segura dels aliments



Gràfic 10. Coneixements assolits pels alumnes respecte al manteniment dels aliments a temperatures segures



6. Conclusions i propostes

En les enquestes i converses mantingudes amb els professors hem observat que la incorporació d'aquests tallers en el projecte educatiu de l'escola és difícil ja que el professorat té la sensació de no estar suficientment format i perquè els currículums escolar estan molt atapeïts. No obstant això, les escoles, en general, tenen un gran interès a incorporar aquests tallers en les jornades de salut que s'organitzen en l'àmbit municipal.

Pensem que és important presentar aquestes experiències en els fòrums educatius i de salut. En aquest sentit, en el Congrés SESAL 2012 de Saragossa i la 3a Jornada del Pla de Salut 2011-2015 de Sitges (amb el lema *Canviar per millorar*), vàrem presentar els materials didàctics elaborats per aquesta CoP.

Com a proposta, creiem que és important la integració de les activitats de promoció de la salut en les tasques de protecció de la salut pròpies dels inspectors: les campanyes de consum diari de fruites i verdures, de pujar per les escales, exercici físic en escolars, classe sense fum, etc. Així doncs, creiem que és important la continuïtat dels tallers d'higiene alimentària a les escoles. A les properes edicions, hi volem integrar temes de promoció de la salut. D'aquesta manera, el benefici per a la població, en un termini mitjà i llarg, serà evident i el cost per a l'Administració serà mínim, ja que aprofita els recursos de què ja disposa: els inspectors i les visites periòdiques que es fan a les escoles per inspeccionar les cuines i els menjadors.

7. Annexos

Annex I. Els mots encreuats

En les tres pàgines següents presentem els mots encreuats que vam elaborar en relació amb els continguts treballats als tallers destinats als infants de segon i tercer de primària.

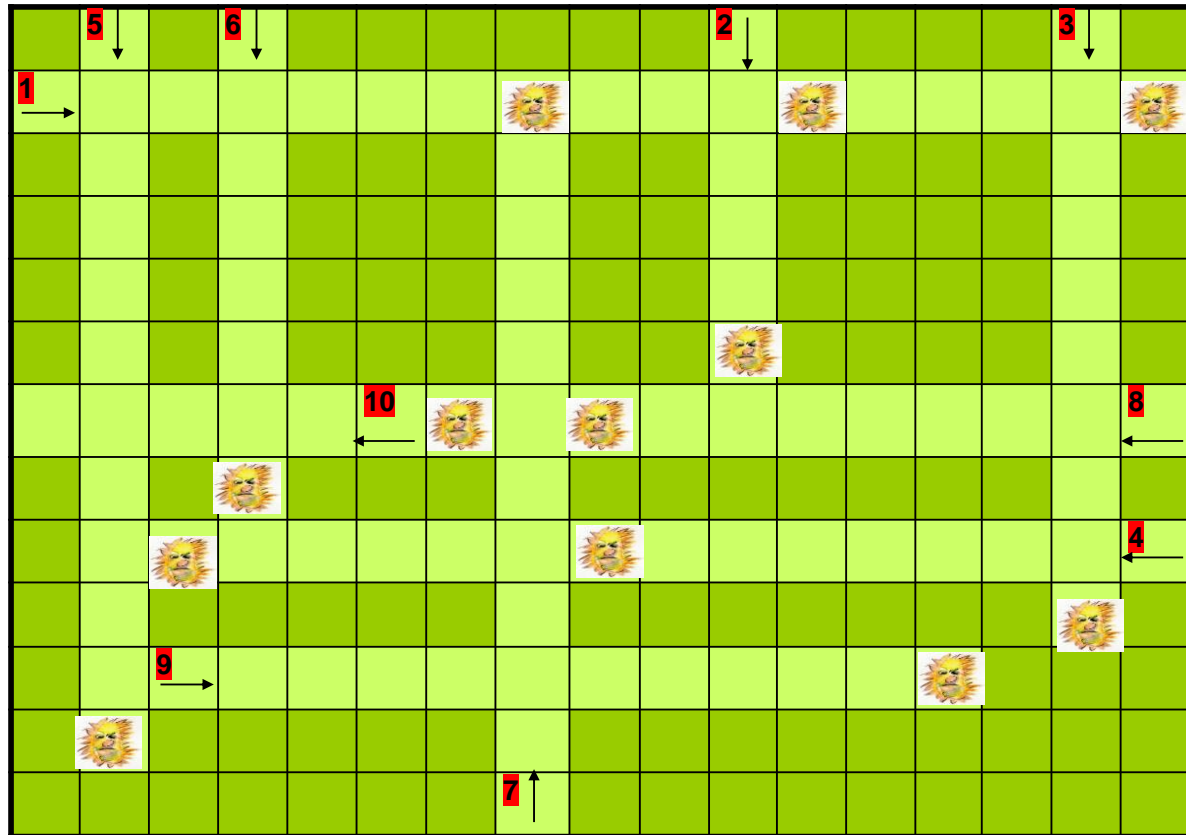
MOTS ENCREUATS

PISTES

Omple els requadres amb la resposta a les pistes següents. Has de tenir en compte que algunes respostes tenen més d'una paraula i que les fletxes t'indiquen en quin sentit has d'escriure.

Recordes tot allò que has après? Endavant!

1. Sempre DESPRÉS d'anar al bany (WC), de tocar animals i de mocar-me, i ABANS de cuinar m'he de **R... L... M...** (rentar les mans).
2. Per rentar-me les mans utilitzo aigua tèbia i **S...**(sabó).
3. Dins de la nevera els aliments crus i cuinats els guardem **S...**(separats).
4. Cuino completament els aliments a un mínim de **S... G...** (setanta graus).
5. També hem de cuinar bé els aliments quan els **R...** (reescalfem).
6. Un cop cuinats els aliments els guardem a la **N...** (nevera).
7. també al **C...**(congelador).
8. Descongelar els aliments a temperatura **A...** (ambient) pot fer créixer bacteris i crear una toxiinfecció alimentària.
9. Per això els aliments els descongelarem un dia abans al **F...** (frigorífic).
10. Si sobra menjar el posarem a la nevera ben **T...** (tapat) amb film de plàstic.





Annex II. Programa dels tallers impartits a la Biblioteca Central de Castelldefels

Programa dels taller *Fem d'inspectors de salut*. Infants de P5 i de primer de primària

ACTIVITATS

Activitat 1. La salut pinta bé

Projectem i expliquem les fitxes *Les claus de la seguretat alimentària*, elaborades per aquesta CoP en l'edició anterior (treball *Educació en higiene alimentària a les escoles. Febrer de 2012*). Anem fent preguntes senzilles als infants (p. ex.: "A veure, quan ens hem de rentar les mans? Qui m'ho explica?") En arribar a la fitxa sobre la contaminació encreuada, fem una petita representació teatral amb les disfresses confeccionades per la CoP (apartat 3 d'aquest treball).

Durada: 10-12 minuts

A continuació, organitzem els nens en grups, repartim les fitxes en paper perquè els nens pintin els dibuixos dels bacteris vius. En acabar, cada grup explicarà on ha posat els bacteris vius.

Durada: 10-12 minuts

Activitat 2. La salut al rebost

Per fer aquesta activitat utilitzarem la pissarra magnètica i els imants, que representen aliments. Aquest material també ha estat dissenyat per la CoP (apartat 3 d'aquest treball).

Cada nen agafarà l'imant corresponent a un aliment i haurà de col·locar-lo on correspongui: al rebost, a la nevera o al congelador. Organitzem els nens en una fila i els fem passar amb rapidesa (si cal, els donem nosaltres mateixos l'imant que han de col·locar) per tal que l'activitat no s'allargui massa. Tindrem alguns aliments per duplicat (peix, carn, etc.), ja que es poden conservar en més d'una instal·lació (p. ex.: la nevera i el congelador).

Si el grup és superior a 25 infants, hem d'anar preguntant als nens, que estan asseguts, quin aliment representa cada imant i on l'hem de col·locar.

Durada: 20 minuts

Activitat 3. Projectió del vídeo *Fem una pizza?*

Aquest vídeo el vam elaborar la CoP en la darrera edició (treball *Educació en higiene alimentària a les escoles. Febrer de 2012*). Tracta sobre les pràctiques correctes d'higiene durant l'elaboració d'una pizza.

Durada: 8-10 minuts

Activitat 4. Projectió del vídeo *Quatre normes. Llitem contra els bacteris*

El vídeo, de l'ACSA, tracta les quatre normes bàsiques per garantir la seguretat dels aliments que preparem.

Durada: 3-12 minuts, en funció de si en projectem un sol capítol o bé els quatre

En acabar el taller, fem una enquesta al professorat present amb l'objectiu de recollir les seves impressions sobre el taller així com, les seves propostes de millora (punt 6 del treball *Educació en higiene alimentària a les escoles. Febrer de 2012*).

Lliurem als professors el còmic *Les quatre normes*, de l'ACSA, per a cadascun dels nens i una relació d'adreces d'Internet sobre seguretat alimentària (annex III d'aquest treball)

Programa dels taller *Fem d'inspectors de salut*. Infants de segon i tercer de primària

ACTIVITATS

Activitat 1. La salut pinta bé

Projectem i expliquem les fitxes *Les claus de la seguretat alimentària*, elaborades per aquesta CoP en l'edició anterior (treball *Educació en higiene alimentària a les escoles. Febrer de 2012*). Anem fent preguntes als nens (p. ex.: "A veure, quan ens hem de rentar les mans? Qui m'ho explica?"). En arribar a la fitxa sobre la contaminació encreuada, fem una petita representació teatral amb les disfresses confeccionades per la CoP (apartat 3 d'aquest treball).

Durada: 10-12 minuts

Repàs de l'activitat amb els mots encreuats:

Organitzem grups i repartim els fulls de mots encreuats perquè els emplenin. Un cop fets (deixar 10-12 minuts), es resolen tots junts preguntant als infants què han posat. I també es projecta el document en Power Point a la pantalla.

Activitat 2. La salut al rebost

Per dur a terme aquesta activitat utilitzarem la pissarra magnètica i els imants, que representen aliments. Aquest material també ha estat dissenyat per la CoP (apartat 3 d'aquest treball). Cada nen agafarà l'imant corresponent a un aliment i haurà de col·locar-lo on correspongui: al rebost, a la nevera o al congelador. Organitzem els nens en una fila i els fem passar amb rapidesa (si cal els donem nosaltres mateixos l'imant que han de col·locar) per tal que l'activitat no s'allargui massa. Tindrem alguns aliments per duplicat (peix, carn, etc.), ja que es poden conservar en més d'una instal·lació (p. ex.: la nevera i el congelador).

Si el grup és superior a 25 infants, hem d'anar preguntant als nens, que estan asseguts, quin aliment representa cada imant i on l'hem de col·locar

Durada: 20 minuts

Activitat 3. Projectió del vídeo *Fem una pizza?*

Aquest vídeo el vam elaborar la CoP en la darrera edició (treball *Educació en higiene alimentària a les escoles. 2011*). Tracta sobre les pràctiques correctes d'higiene durant l'elaboració d'una pizza.

Durada: 8-10 minuts

Activitat 4. Projectió del vídeo *Les quatre normes. Llitem contra els bacteris*

El vídeo, elaborat per l'ACSA, tracta les quatre normes bàsiques per garantir la seguretat dels aliments que preparem.

Durada: 3-12 minuts, en funció de si projectem un sol capítol o bé els quatre

En acabar el taller, fem una enquesta al professorat present amb l'objectiu de recollir les seves impressions sobre el taller així com, les seves propostes de millora (punt 6 del treball *Educació en higiene alimentària a les escoles.2011*).

Lliurem als professors el còmic *Les quatre normes*, de l'ACSA, per a cadascun dels nens i una relació d'adreces d'Internet sobre seguretat alimentària (annex III del treball *Educació en higiene alimentària a les escoles*).

Annex III. Adreces d'Internet sobre seguretat alimentària que lliurem als professors

Us presentem el llistat següent amb material de suport per si voleu aprofundir en aquest tema o heu de consultar dubtes:

- Vídeo *Fem una pizza?* (CoP. *Educació en higiene alimentària a les escoles*)

<http://www.youtube.com/watch?v=1ap1bgr0gdo>

- Material educatiu (Agència Catalana de Seguretat Alimentària)

<http://www.gencat.cat/salut/acsa/html/ca/dir2915/index.html>

- Normes de manipulació i consells d'alimentació (Agència Catalana de Seguretat Alimentària)

<http://www.gencat.cat/salut/depsalut/html/ca/dir1921/index.html>

- Rentat de mans

<http://www.gencat.cat/salut/depsalut/html/ca/dir2827/rentatsabo2009.pdf>

<http://www.unicef.es/contenidos/872/index.htm?idtemplate=1>

- Les 5 claus de la seguretat alimentària (Organització Mundial de la Salut)

<http://www.who.int/foodsafety/publications/consumer/5keys/en/>

- Fitxes per a alumnes de primària sobre la cadena alimentària (Agència Catalana de Seguretat Alimentària)

<http://www.gencat.cat/salut/acsa/html/ca/dir1349/doc13402.html>

- Campanya "5 al dia" i "A l'escola la fruita entra sola" (Agència de Salut Pública de Catalunya)

<http://www20.gencat.cat/portal/site/DAR/menuitem.3645c709047c363053b88e10b031e1a0/?vgnextoid=ebf2917db15c7110VgnVCM1000008d0c1e0aRCRD&vgnextchannel=ebf2917db15c7110VgnVCM1000008d0c1e0aRCRD&vgnextfmt=default>

Annex IV. Fotografies preses durant les activitats i els tallers realitzats per la CoP

En les fotografies següents mostrem inspectors de l'Agència de Salut pública de Catalunya impartint els tallers.



Il·lustració 1. Activitat de la pissarra magnètica. Fira de Salut a Begues.



Il·lustració 2. Una altra imatge de l'activitat de la pissarra magnètica. Taller a la biblioteca central de Castelldefels.



Il·lustració 3. Representació teatral de la contaminació encreuada (apartat 3 i annex II d'aquest treball).



Il·lustració 4. Acolorint les fitxes de l'activitat Les claus de la seguretat alimentària. Biblioteca Central de Castelldefels.



Il·lustració 5. Taller a la Fira d'hàbits saludables a Castelldefels.



Il·lustració 6. Preparant el material per al taller de la Fira d'hàbits saludables a Castelldefels