



Setembre de 2017

Benvolgut/-uda docent:

Ens posem en contacte amb tu per presentar-te el **Programa Educatiu en Alimentació i Hàbits Saludables "Energia per a Créixer"**, quehem impartit des de 2012, de manera gratuïta, en col·legis de primària d'arreu del país, amb l'objectiu de promoure entre els més petits l'alimentació sana i els hàbits de vida saludables. I, d'aquesta manera, ajudar en la mesura de les nostres possibilitats a reduir la preocupant taxa de sobrepès i obesitat infantil que tenim a hores d'ara a Espanya.

A dia d'avui ja han participat en el programa 2.821 centres educatius, mitjançant els quals hem arribat a més de 400.000 nens i nenes d'Educació Primària, xifra que fa que aquest programa sigui capdavanter a Espanya entre els d'aquestes característiques. Durant el pròxim curs escolar 2017-2018, aspirem a continuar augmentant aquestes xifres, per a la qual cosa ens agradaria comptar amb la teva participació.

Com ja saps, el PAT (Pla d'Acció Tutorial) inclou una sèrie de temes transversals que han de ser tractats en les programacions didàctiques de cada àrea. La Fundació Eroski pretén facilitar la teva tasca educativa aportant materials situats dins d'un d'aquests, el que correspon a "Hàbits Saludables". Per això, hem desenvolupat una Unitat Didàctica, formada per 10 sessions temàtiques, que es poden impartir com un tot o bé de manera parcial, segons com consideris. Són sessions lúdiques i participatives en les quals els nens i nenes porten a terme diversos projectes de grup basats en l'alimentació sana i en els hàbits de vida saludables, fomentant sempre una actitud positiva i responsable.

Com a extensió d'aquestes 10 sessions temàtiques que s'imparteixen a l'aula, el Programa inclou tres tipus de tallers pràctics a fi que els escolars practiquin els conceptes apresos a classe. Un d'aquests tallers es porta a terme en una botiga, i els escolars hi fan una compra real per elaborar un menú saludable. Un altre té com a finalitat reconèixer la importància del consum d'aliments produïts de manera local a la regió. Amb aquest objectiu, els escolars visiten les explotacions dels productors locals de la zona. I el tercer taller consisteix a cuinar un menú saludable amb l'ajuda de cuiners del Basque Culinary Center (BCC), el centre mundial de referència en gastronomia i cuina. Aquests dos darrers tallers no es fan en totes les comunitats autònomes i, per això, disposem de vídeos d'aquests tallers perquè es puguin visionar a l'aula.

A més del BCC, el Programa Educatiu compta, des del començament, amb la col·laboració d'entitats de prestigi referents a Espanya en àmbits diversos relacionats amb l'alimentació, com ara UNICEF, WWF i la Fundació Espanyola del Cor. A totes aquestes entitats, el nostre agraïment més profund perquè ens ajuden a inculcar en els més petits hàbits de vida saludables i valors com la importància de la salut, la sostenibilitat i la responsabilitat social.

Tant els continguts del Programa Educatiu com l'opinió d'altres professors que ja l'han dut a terme els pots trobar al nostre web **[www.escueladealimentacion.es](http://www.escueladealimentacion.es)**. Et convidem a visitar-lo. I si vols, recorda que et podem facilitar la inscripció de la teva escola en el Programa. Ens encantaria comptar amb la teva participació per a permetre'ns continuar formant persones saludables i amb criteri.

Moltes gràcies.

