



Septiembre de 2017

Estimado/a docente:

Nos ponemos en contacto contigo para presentarte el **Programa Educativo en Alimentación y Hábitos Saludables "Energía para Crecer"** que llevamos impartiendo, de manera gratuita, desde 2012 en colegios de primaria de todo el país, con el objetivo de promover entre los más pequeños la alimentación sana y los hábitos de vida saludables. Y ayudar así, en la medida de nuestras posibilidades, a reducir la preocupante tasa de sobrepeso y obesidad infantil que tenemos actualmente en España.

A día de hoy ya han participado en el Programa 2.821 centros educativos, a través de los cuales hemos llegado a más de 400.000 niñas y niños de Educación Primaria, lo que hace a este programa líder en España entre los Programas de sus características. Durante el próximo curso escolar 2017-2018 aspiramos a continuar aumentando estas cifras, para lo cual nos gustaría contar con tu participación.

Como sabes, el PAT (Plan de Acción Tutorial) incluye una serie de temas transversales que deben ser tratados en las programaciones didácticas de cada área. Fundación Eroski pretende facilitar tu labor educativa aportando materiales ubicados dentro de uno de ellos, el que corresponde a "Hábitos Saludables". Para ello, hemos desarrollado una Unidad Didáctica, compuesta por 10 Sesiones Temáticas, que pueden impartirse como un todo o de manera parcial, según consideres. Son sesiones lúdicas y participativas en las que los niños y niñas realizan pequeños proyectos grupales basados en la alimentación sana y en los hábitos de vida saludables, fomentando siempre una actitud positiva y responsable.

Como extensión a estas 10 Sesiones Temáticas que se imparten en el aula, el Programa incluye tres tipos de Talleres Prácticos con el fin de que los escolares practiquen los conceptos aprendidos en clase. Uno de ellos se lleva a cabo en una tienda, y en él los escolares realizan una compra real para elaborar un menú saludable. Otro tiene como fin reconocer la importancia del consumo de alimentos producidos de manera local en la región. Para ello los escolares visitan las explotaciones de los productores locales de la zona. Y el tercer taller consiste en cocinar un menú saludable con la ayuda de cocineros profesionales del Basque Culinary Center (BCC), el centro mundial de referencia en gastronomía y cocina. Estos dos últimos talleres no se realizan en todas las comunidades autónomas y, por ello, contamos con vídeos de dichos talleres para que puedan ser visionados en el aula.

Además del BCC, el Programa Educativo cuenta desde sus inicios con la colaboración de entidades de prestigio referentes en España en diferentes ámbitos relacionados con la alimentación, como son UNICEF, WWF y la Fundación Española del Corazón. A todas ellas nuestro más profundo agradecimiento por ayudarnos a inculcar en los más pequeños hábitos de vida saludables y valores como la importancia de la salud, la sostenibilidad y la responsabilidad social.

Tanto los contenidos del programa Educativo como la opinión de otros profesores que ya han realizado el programa puedes encontrarlas en nuestra web [www.escueladealimentacion.es](http://www.escueladealimentacion.es). Te invitamos a visitarla. Y si lo deseas, recuerda que podemos facilitarte la inscripción de tu colegio en el Programa. Nos encantaría contar con tu participación para permitirnos continuar formando personas saludables y con criterio.

Muchas gracias.