

MERCABILBAO RETOMA LOS TALLERES SENSORIALES DE ALIMENTOS DIRIGIDOS A CENTROS ESCOLARES

- **Las alumnas y alumnos conocerán de primera mano el ciclo del pescado, fruta y hortaliza desde que se capturan en el mar o se recogen en el campo hasta que llegan a sus mesas.**
- **Los talleres han comenzado en octubre, y se prolongarán hasta el 10 de junio de 2022. Se realizarán de martes a viernes, a partir de las 9:45 horas.**

Bilbao, a 27 de octubre de 2021.- Mercabilbao retoma un año más los Talleres Sensoriales de pescado, fruta y hortalizas, tras año y medio de parón con motivo de la pandemia del COVID-19. Con el fin de recuperar las iniciativas enmarcadas en su política de apoyo y compromiso social, la Unidad Alimentaria vuelve a invitar a los y las escolares de Bizkaia a visitar sus instalaciones, una actividad que les permite conocer de primera mano el ciclo que realizan los ~~de los~~ alimentos desde que se capturan en el mar o se recolectan ~~recogida~~ en el campo hasta que llegan a sus hogares y mesas.

Las visitas han comenzado en este mes de octubre, se prolongarán hasta el 10 de junio de 2022 y se realizarán de martes a viernes a partir de las 9:45 horas con una duración aproximada de dos horas y media. Debido a las normas de prevención y por la seguridad de las personas que participan, los grupos no podrán exceder de 25 escolares por día. Con el fin de que un mayor número de centros educativos puedan participar, solo se admitirá un curso por centro.

Los y las niñas que a día de hoy toman parte en estos talleres sensoriales son las personas consumidoras del futuro; de ahí la importancia de que aprendan a reconocer los diferentes pescados, frutas y hortalizas que ven en los establecimientos alimentarios o en sus propios hogares. Educar su gusto por los productos frescos y de calidad; fomentar una mayor concienciación y educación alimentaria a favor de la biodiversidad y el respeto al medio ambiente; reconocimiento social de la población rural y arrantzales, y transmitir la importancia del patrimonio gastronómico, son los objetivos principales de Mercabilbao a través de esta iniciativa.

Para ello, las y los escolares, guiados por un monitor o monitora, realizarán un recorrido por las instalaciones donde conocerán las distintas actividades que se realizan en relación con la distribución de alimentos perecederos, además, de descubrir el origen, propiedades y curiosidades de frutas y hortalizas. Para finalizar, se realizará el taller sensorial donde las personas participantes, tendrán contacto con diferentes pescados de temporada, aprenderán a clasificar los pescados entre pescado azul y blancos y verán sus beneficios en una dieta

saludable. La visita concluirá con la degustación de un pintxo elaborado con pescado y un zumo multifruta.

Los Talleres Sensoriales se celebran desde 2008 y cada año participan entorno a 3.500 escolares de Educación Primaria y Secundaria siendo muy bien valorados tanto por el profesorado como por los escolares que acuden al mismo.

Es programa de visitas al Taller Sensorial de Mercabilbao Eskola, se complementa con otro programa de visitas que se desarrolla los lunes y en el que participan centros de formación profesional, escuelas de hostelería así como asociaciones de personas mayores etc....

Más información:

Eneriz Urrutxurtu

BIOK Comunicación Estratégica

637 558 352

eneriz@biokcomunicacion.com