

MERCABILBAO ORGANIZA POR PRIMERA VEZ UN TALLER SENSORIAL DE FRUTA DURANTE LAS VISITAS DE LOS CENTROS ESCOLARES A LAS INSTALACIONES ALIMENTARIAS

- Esta actividad se suma al ya habitual taller de pescado que realiza el alumnado durante las visitas.
-
- Las visitas de escolares y los Talleres Sensoriales ya han iniciado y durarán hasta el 7 de junio. Los centros educativos ya pueden solicitar su participación en el teléfono 94 424 58 42 o vía e mail mercabilbaobisitak@hazian.eus.
- Mercabilbao también ha renovado el aula didáctica con un nuevo espacio para la realización de la nueva iniciativa, una mejor iluminación y con la colocación de un photocall, entre otras actuaciones.

Bilbao, a 26 de octubre de 2023.- Comienza el curso escolar 2023-2024 y Mercabilbao llega con novedades en las visitas que ofrece anualmente dirigidas al alumnado de los centros educativos de Bizkaia. De hecho, durante esta actividad los y las niñas participan por primera vez en un Taller Sensorial de Fruta de temporada donde las y los participantes conocen sus propiedades, aprenden a reconocer los productos a través de sus características y elaboran una brocheta que luego pueden degustar.

Esta iniciativa se suma al taller de pescado que Mercabilbao viene ofreciendo desde hace años, en el que los y las escolares aprenden a diferenciar los diferentes productos pesqueros, descubren las características saludables que ofrecen el pescado azul y blanco y tienen la oportunidad de experimentar con sus propias manos las múltiples texturas de los pescados. "Esta actividad tiene un gran índice de aceptación por parte de los niños y las niñas, además del profesorado que les acompaña así que hemos apostado por incluir un taller de fruta para que se familiaricen de forma consciente sobre todos los beneficios que les aportan los productos del campo en su día a día", indican desde la Unidad Alimentaria.

Para iniciar la jornada y antes de trasladarse al aula didáctica, el alumnado realiza un recorrido por los pabellones de fruta y hortaliza y pescado y marisco para conocer las distintas actividades que se desarrollan en Mercabilbao en relación a la distribución de alimentos. Guiados y guiadas por un monitor o monitora, las personas participantes descubren el origen, propiedades y curiosidades de las frutas, hortalizas, pescados y mariscos que llegan a las instalaciones alimentarias y que, tras la venta a las empresas minoristas, se distribuyen a las fruterías y pescaderías de nuestros barrios.

Abierto el plazo de inscripción

Las visitas y los Talleres Sensoriales ya han iniciado en Mercabilbao y se desarrollarán hasta el 7 de junio de 2024, de martes a viernes, con una duración aproximada de tres horas: de 10:00 a 13:00 horas. Los grupos no pueden exceder los 25 alumnos y alumnas por día y sólo se admite un curso por centro. El plazo de inscripción aún está abierto y la solicitud se puede realizar en el teléfono 94 424 58 42 o vía e mail mercabilbaobisitak@hazian.eus.

Esta iniciativa educativa se celebra desde 2008 y en el curso 2022-2023 un total de 2.335 niñas y niños participaron en las visitas a las instalaciones alimentarias. Para este nuevo curso escolar, Mercabilbao ofrece un total de 3.050 plazas.

Renovación del aula didáctica

Además, Mercabilbao ha renovado el aula didáctica ubicada en el pabellón comercial adaptándola a las nuevas necesidades y dotándola de una imagen más visual. Entre otras actuaciones, se ha modificado la primera sala incluyendo un nuevo espacio de mesas y utensilios para poder manejar las frutas del nuevo taller sensorial, se ha instalado un photocall y se ha mejorado la iluminación de las salas.

Mercabilbao sostenible

Con las visitas y los Talleres Sensoriales, Mercabilbao busca educar el gusto de las y los niños por los productos frescos y de calidad, que sean conscientes de que una dieta saludable y completa no hace más que ser beneficiosa para su presente y futuro. Además, fomentan una mayor concienciación y educación alimentaria a favor de la biodiversidad y el respeto al medio ambiente y se hace un esfuerzo por reconocer socialmente a la población rural y arantzales y se transmite la importancia del patrimonio gastronómico local. De esta forma, Mercabilbao se alinea con los Objetivos de Desarrollo Sostenible en la búsqueda de un mercado cada vez más sostenible.

Más información:

Eneriz Urrutxurtu Sainz

BIOK Comunicación Estratégica

637 558 352

eneriz@biokcomunicacion.com