



Mercat del Peix · MERCABARNA
08040 BARCELONA
Tel. 93 556 72 70 / 93 556 72 71 - Fax 93 556 72 73
info@gmpbcn.com · gremi@gmpbcn.com
www.gmpbcn.com

Benvolguts agremiats,

Tal i com ja us vam informar a principis d'aquest curs 20-21, el programa educatiu "Creix amb el Peix" s'ha adaptat a les noves circumstàncies i s'ha traslladat a les escoles amb els "Tallers a l'Aula Creix amb el Peix" i s'ha traslladat també a l'entorn online amb els "blocs didàctics online Creix amb el Peix".

<https://jomenjopeix.com/centre-interactiu-del-peix/>

La setmana passada vam publicar el segon bloc didàctic *online* que podreu veure en el següent enllaç.

<https://jomenjopeix.com/segon-bloc-creix-amb-peix/>

Donat l'èxit que estan tenint aquests blocs didàctics, ja estem treballant en el tercer bloc didàctic *online*.

I quan les autoritats sanitàries ho permetin, tornarem a rebre escoles al Centre Interactiu del Peix de Mercabarna on com sabeu els alumnes fan una immersió en el món del peix, ja que a més a més de la visita al CIP, fan una visita a una empresa de manipulació de peix i un taller d'alimentació que finalitza amb un dinar a base de peix. Des del curs 2010 – 2011 hi han passat més de 60.000 alumnes!!

Aprofitem per convidar-vos a que ens seguiu a les xarxes socials de #JoMenjoPeix on ja hem superat els 1.200 seguidors a Instagram :

<https://www.instagram.com/jomenjopeix/>

<https://www.facebook.com/JoMenjoPeix/>

I per seguir dinamitzant la campanya #JoMenjoPeix, considerem molt interessant i necessari que graveu petits vídeos amb gent que treballa al Mercat Central del Peix amb informació d'interès i, també, trucs per posar en valor el paper tan fonamental que desenvolupeu dins de la cadena de comercialització del peix i marisc. Per exemple:

- Trucs per cuinar el peix o marisc.
- El peix de temporada.
- Com reconèixer el peix més fresc (ensenyant una peça).
- Una recepta ràpida.
- Curiositats sobre el peix.
- Un "Jo menjo peix" perquè....
- A casa el peix que més ens agrada és...i el cuinem...
- Història professional d'algú que treballi al Mercat Central del Peix i l'expliqui.
- Etc...

Recomanacions pels vídeos :

- *Sempre horitzontal.*
- *Màxim un minut.*
- *A l'entorn del mercat.*
- *Si podeu triar mòbil, que tingui una bona càmera.*
- *Si és possible, gravar dues versions.*

Desitjant que aquesta informació sigui del vostre interès i agraint una vegada més la vostra col·laboració, rebeu una cordial salutació,

Gremi de Majoristes del Mercat Central del Peix de Mercabarna



Mercat del Peix · MERCABARNA
08040 BARCELONA

Tel. 93 556 72 70 / 93 556 72 71 - Fax 93 556 72 73
info@gmpbcn.com · gremi@gmpbcn.com
www.gmpbcn.com

Estimados agremiados,

Tal y como ya os informamos a principios de este curso 20-21, el programa educativo "Creix amb el Peix" se ha adaptado a las nuevas circunstancias y se ha trasladado a las escuelas con los "Tallers a l'Aula Creix amb el Peix" y se ha trasladado también al entorno online con los "bloques didácticos online crece con el Pescado".

<https://jomenjopeix.com/centre-interactiu-del-peix/>

La semana pasada publicamos el segundo bloque didáctico online que podrá ver en el siguiente enlace.

<https://jomenjopeix.com/segon-bloc-creix-amb-peix/>

Dado el éxito que están teniendo estos bloques didácticos, ya estamos trabajando en el tercer bloque didáctico online.

Y cuando las autoridades sanitarias lo permitan, volveremos a recibir escuelas en el Centro Interactivo del Pescado de Mercabarna donde como sabéis los alumnos hacen una inmersión en el mundo del pescado, ya que además de la visita al CIP, hacen una visita a una empresa de manipulación de pescado y un taller de alimentación que finaliza con una comida a base de pescado. Desde el curso 2010 - 2011 han pasado más de 60.000 alumnos !!

Aprovechamos para invitaros a que nos siga en las redes sociales de #JoMenjoPeix donde ya hemos superado los 1.200 seguidores en Instagram :

<https://www.instagram.com/jomenjopeix/>

<https://www.facebook.com/JoMenjoPeix/>

Y para seguir dinamizando la campaña #JoMenjoPeix, consideramos muy interesante y necesario que grabe pequeños vídeos con gente que trabaja en el Mercado Central del Pescado con información de interés y, también, trucos para poner en valor el papel tan fundamental que desarrolla dentro de la cadena de comercialización del pescado y marisco. Por ejemplo :

- Trucos para cocinar el pescado o marisco.
- El pescado de temporada.
- Cómo reconocer el pescado más fresco (enseñando una pieza).
- Una receta rápida.
- Curiosidades sobre el pescado.
- Un "Yo como pescado" porque ...
- En casa el pescado que más nos gusta es ... y lo cocinamos ...
- Historia profesional de alguien que trabaje en el Mercado Central del Pescado y la explique.
- Etc ...

Recomendaciones para los vídeos :

- Siempre horizontal.
- Máximo un minuto.
- En el entorno del mercado.
- Si puede elegir móvil, que tenga una buena cámara.
- Si es posible, grabar dos versiones.

Deseando que esta información sea de su interés y agradeciendo una vez más su colaboración, reciba un cordial saludo,

Gremio de Mayoristas del Mercado Central del Pescado de Mercabarna