

Apreciados Agremiados,

Less adjuntamos la memoria del programa educativo "Crece con el Pescado" de este curso 25-26 que acaba de finalizar.

Observará que después de 16 cursos de funcionamiento, los resultados que se han conseguido siguen siendo excelentes:

- 3.002 alumnos y maestros participantes.
- Desde el curso 2010-2011 nos han visitado más de 102.000 alumnos y maestros y por tanto, hemos incidido en más 102.000 familias.
- 59 centros educativos participantes.
- 112 sesiones de la actividad con sus talleres de alimentación correspondientes.
- Grado de satisfacción de las escuelas de 9,8 sobre 10. Desde el curso 2010-2011 hemos mantenido esta valoración lo que nos demuestra la solidez y el buen funcionamiento del programa educativo.

Además, **seguimos impactando en los hábitos de alimentación saludable de las familias** de los alumnos que han participado en el programa educativo "Crece con el Pescado"

- **El 25% de las familias encuestadas afirman que, después de haber realizado la actividad Crece con el Pescado, han aumentado su consumo de pescado y/o marisco** (respecto a la media del 19% de los cursos anteriores). De este 25% de familias que han aumentado su consumo de pescado y/o marisco, un 58% ha añadido 1 comida más a su menú semanal, un 38% ha añadido 2 comidas más y un 4% de las familias ha añadido 3 comidas más de pescado y/o marisco a su menú semanal, con una media de 1,5 comidas más a la semana.
- **El 22% de las familias encuestadas afirman que, tras haber realizado la actividad Crece con el Pescado, sus hijos han mostrado un cambio positivo en los hábitos de consumo de pescado y marisco** (respecto a la media del 26% de los cursos anteriores). Los cambios más comunes por orden de relevancia han sido: "les gusta más comer pescado", "no se quejan tanto a la hora de comer pescado y lo comen mejor", "están más dispuestos a probar nuevas especies de pescado", "saben que es importante comer pescado para llevar una vida saludable", "saben reconocer especies que antes no conocían". "se interesan más por saber qué especies de pescado comen" y "quieren comer pescado más a menudo.

- **Un 18% de las familias encuestadas afirman que, después de haber realizado la actividad Crece con el Pescado, sus hijos consumen otras especies de pescado y marisco que antes no consumían** (respecto a la media del 13% de los cursos anteriores). Las especies más incorporadas a la dieta, por orden de relevancia, han sido: salmón, calamar, lucio, dorada, sardina, lenguado, lubina, rape, gamba, panga, pulpo, caballa, boquerón, almeja, bacalao, gallo, corvina, cangrejo, gallo de San Pedro, maira, saltón y atún.

Como en otros cursos, hemos recibido la visita de escuelas ubicadas en barrios con riesgo de exclusión social. Y también han visitado el CIP otros colectivos: Asociación Cap a Mar, alumnos universitarios mexicanos en nutrición de GAN Nutrición y Gastronomía, entidades benéficas del 3er sector como ABD que pone en marcha una iniciativa europea que promueve las habilidades y la inclusión laboral y social de jóvenes de 15 a 29 años con discapacidad intelectual leve o moderada, alumnos del Instituto de los Alimentos de Barcelona y del Culinary Institute of Barcelona, altos cargos de las diferentes Administraciones Públicas, empresarios, directivos y empleados, prensa, escuelas de cocina, etc.

Además, hemos seguido manteniendo los Talleres en el Aula promovidos con la pandemia. Y los contenidos didácticos interactivos online que hemos colgado en la web de www.jomenjopeix.com han seguido teniendo una gran acogida entre los más de 11.000 usuarios de la web y los más de 5.300 seguidores en Instagram y Facebook (suponen un incremento anual del 42%).

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

**GREMIO DE MAYORISTAS
DEL MERCADO DEL PESCADO**



Benvolguts agremiats,

Us adjuntem la memòria del programa educatiu "Creix amb el Peix" d'aquest curs 25-26 que acaba de finalitzar.

Observareu que després de 16 cursos de funcionament, els resultats que s'han aconseguit continuen sent excel·lents:

- 3.002 alumnes i mestres participants.
- Des del curs 2010-2011 ens han visitat més de 102.000 alumnes i mestres i per tant, hem incidit en més 102.000 famílies.
- 59 centres educatius participants.
- 112 sessions de l'activitat amb els seus tallers d'alimentació corresponents.
- Grau de satisfacció de les escoles de 9,8 sobre 10. Des del curs 2010-2011 hem mantingut aquesta valoració el que ens demostra la solidesa i el bon funcionament del programa educatiu.

A més a més, **seguim impactant en els hàbits d'alimentació saludable de les famílies dels alumnes que han participat en el programa educatiu "Creix amb el Peix"**

- **El 25% de les famílies enquestades afirmen que, després d'haver realitzat l'activitat Creix amb el Peix, han augmentat el seu consum de peix i/o marisc** (respecte la mitjana del 19% dels cursos anteriors). D'aquest 25% de famílies que han augmentat el seu consum de peix i/o marisc, un 58% ha afegit 1 àpat més al seu menú setmanal, un 38% ha afegit 2 àpats més i un 4% de les famílies ha afegit 3 àpats més de peix i/o marisc al seu menú setmanal, amb una mitjana de 1,5 àpats més a la setmana.
- **El 22% de les famílies enquestades afirmen que, després d'haver realitzat l'activitat Creix amb el Peix, els seus fills han mostrat un canvi positiu en els hàbits de consum de peix i marisc** (respecte la mitjana del 26% dels cursos anteriors). Els canvis més comuns per ordre de rellevància han estat: "els agrada més menjar peix", "no es queixen tant a l'hora de menjar peix i el mengen millor", "estan més disposats a tastar noves espècies de peix", "saben que és important menjar peix per a dur una vida saludable", "saben reconèixer espècies que abans no coneixien", "s'interessen més per saber quines espècies de peix mengen" i "volen menjar peix més sovint.
- **Un 18% de les famílies enquestades afirmen que, després d'haver realitzat l'activitat Creix amb el Peix, els seus fills consumeixen altres espècies de**

peix i marisc que abans no consumien (respecte la mitjana del 13% dels cursos anteriors). Les espècies més incorporades a la dieta, per ordre de rellevància, han estat: salmó, calamar, lluç, orada, sardina, llenguado, llobarro, rap, gamba, panga, pop, verat, seitó, cloïssa, bacallà, bruixa, corball, cranc, gall de Sant Pere, maire, sonso i tonyina.

Com en d'altres cursos, hem rebut la visita d'escoles ubicades en barris amb risc d'exclusió social. I també han visitat el CIP altres col·lectius: Associació Cap a Mar, alumnes universitaris mexicans de nutrició de GAN Nutrición y Gastronomía, entitats benèfiques del 3r sector com ABD que posa en marxa una iniciativa europea que promou les habilitats i la inclusió laboral i social de joves de 15 a 29 anys amb discapacitat intel·lectual lleu o moderada, alumnes de l'Institut dels Aliments de Barcelona i del Culinary Institute of Barcelona, alts càrrecs de les diferents Administracions Públiques, empresaris, directius i empleats, premsa, escoles de cuina, etc.

A més a més, hem seguit mantenint els Tallers a l'Aula promoguts amb la pandèmia. I els continguts didàctics interactius online que hem penjat a la web de www.jomenjopeix.com han seguit tenint una gran acollida entre els més de 11.000 usuaris de la web i els més de 5.300 seguidors a Instagram i Facebook (suposen un increment anual del 42%).

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

**GREMI DE MAJORISTES
DEL MERCAT DEL PEIX**

