



Anfaco crea un Taller Didáctico sobre las Conservas de Pescados y Mariscos, dentro de “La Semana del Atlántico”

En la carpa situada frente al R.C. Náutico de Vigo se desarrolla la muestra titulada “Galegos e Cataláns, 1758-2008, a industria do mar”. Esta exposición es el evento estrella de la semana internacional que viene celebrándose en nuestra ciudad del 10 de octubre al 2 de noviembre.

Dentro de este marco, la Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas de Pescados y Mariscos, en la que ANFACO colabora, se desarrollará un taller didáctico, dirigido esencialmente a los más jóvenes, bajo el slogan “**Móntate tu comida sana con conservas de pescado y marisco**”.

Esta acción se engloba dentro de la Campaña de Promoción de Conservas de Pescados y Mariscos que ANFACO lleva a cabo todos los años junto con el FROM y financiada con fondos de la Unión Europea.

El taller tiene una vertiente lúdica predominante que sirve de hilo conductor para dar a conocer un poco más de la historia, origen natural y cualidades nutricionales de los productos del mar enlatados. En el espacio acondicionado los más peques dispondrán de ordenadores en los que, a través de un juego interactivo creado al efecto, explorarán los fondos marinos con su submarino para hallar un tesoro perdido. Divertidos personajes les facilitarán pistas para superar las distintas pruebas. Entre fase y fase, irán descubriendo los beneficios y ventajas para la salud que reporta el consumo de los productos del mar en conserva.

En una macropantalla se proyectarán vídeos que introducirán, al visitante en general y a los niños, en los procesos de elaboración de las conservas de pescados y mariscos así como en las rigurosas medidas de seguridad alimentaria que aplica la industria conservera.

Asimismo, las paredes del taller estarán revestidas con 17 paneles informativo/didácticos que, con un tratamiento ameno y divertido, contarán curiosidades sobre la historia de las conservas, singularidades de las principales especies enlatadas, cualidades nutricionales con sus tablas de datos y posición de la industria conservera a nivel nacional e internacional.

Este taller es una actividad más de promoción que busca aproximar a todos, a la realidad de un sector en constante crecimiento relacionado directamente con uno de los factores más importantes de nuestra vida cotidiana, **disfrutar de una alimentación sana y saludable**. La contribución de las conservas de pescado y marisco a este fin es incuestionable, además de su obvia practicidad.

Educar y dar a conocer que, dentro de algo tan rígido como una lata, hay un producto natural, exquisito y nutritivo es uno de los grandes objetivos de **Anfaco y el FROM** junto a la coordinación e impulso de un sector que es motor económico de muchas regiones.

