



## COMUNICADO

### *Gobierno de Gibraltar*

## **Profesoras de Westside y Bayside colaboran para ofrecer una experiencia de aprendizaje única: “Del mar al plato”**

Gibraltar, 7 de noviembre de 2023

En una notable muestra de trabajo en equipo y dedicación al alumnado, las profesoras Grech, de Westside, y Baitson, de Bayside, organizaron recientemente un viaje educativo que dejó una huella imborrable en sus alumnos del A-Level de Preparación de Alimentos y Nutrición. La aventura introdujo el concepto “from sea to plate” (del mar al plato) de la forma más práctica posible.

La experiencia educativa llevó a los alumnos a la Bahía, donde pudieron aprender a pescar ellos mismos atún blanco con el experto local, Lee Torres. Los alumnos se lanzaron a la faena con entusiasmo, lanzando sus sedales y aprendiendo el ancestral oficio de la pesca. La emoción de la captura era palpable mientras pescaban el atún blanco, una experiencia que pocos de ellos habían vivido antes.

Lo que hizo esta salida aún más especial fue la conexión inmediata entre la naturaleza y la preparación de los alimentos. De vuelta a tierra, los alumnos recibieron junto a los barcos una lección sobre el arte de eviscerar y limpiar las capturas. Torres se explayó sobre la importancia de las prácticas de pesca sostenibles y el respeto por el medio ambiente, inculcando un sentido de la responsabilidad en estos jóvenes estudiantes.

De regreso a la escuela, comenzó la verdadera aventura culinaria. Guiados por las profesoras Grech y Baitson, los alumnos pusieron a prueba sus habilidades en la cocina y prepararon el pescado recién capturado. La sensación de logro y satisfacción fue evidente durante toda la experiencia.

Los profesores constataron el genuino entusiasmo y compromiso de los alumnos a lo largo de toda la excursión. Sonrisas, carcajadas y un auténtico sentido de la curiosidad irradiaban de sus rostros, poniendo de relieve el gran valor que tienen estas oportunidades de aprendizaje experimental para nuestros jóvenes.

La aventura "del mar al plato", organizada por las profesoras Grech y Baitson y facilitada por el experto en pesca, Lee Torres, es un buen ejemplo de cómo los educadores pueden ir más allá para ofrecer experiencias de aprendizaje prácticas y significativas. No solo amplió los horizontes de los alumnos, sino que les inculcó un aprecio más profundo por el medio ambiente y los alimentos que nos sustentan.



**INFOGIBRALTAR**

SERVICIO DE INFORMACIÓN DE GIBRALTAR

## COMUNICADO

### Nota a redactores:

**Esta es una traducción realizada por el Servicio de Información de Gibraltar. Algunas palabras no se encuentran en el documento original y se han añadido para mejorar el sentido de la traducción. El texto válido es el original en inglés.**

Para cualquier ampliación de esta información, rogamos contacte con Servicio de Información de Gibraltar

Miguel Vermehren, Madrid, [miguel@infogibraltar.com](mailto:miguel@infogibraltar.com), Tel 609 004 166

Sandra Balvín, Campo de Gibraltar, [sandra@infogibraltar.com](mailto:sandra@infogibraltar.com), Tel 637 617 757

Eva Reyes Borrego, Campo de Gibraltar, [eva@infogibraltar.com](mailto:eva@infogibraltar.com), Tel 619 778 498

Web: [www.infogibraltar.com](http://www.infogibraltar.com), web en inglés: [www.gibraltar.gov.gi/press](http://www.gibraltar.gov.gi/press)

Twitter: [@InfoGibraltar](https://twitter.com/InfoGibraltar)

## PRESS RELEASE

No: 755/2023

Date: 7th November 2023

---

### **Westside and Bayside Teachers Collaborate to Provide Unique Learning Experience: 'From Sea to Plate'**

In a remarkable display of teamwork and dedication to their pupils, Ms. J. Grech from Westside and Ms. L. Baitson from Bayside recently orchestrated an unforgettable educational trip that left a lasting impression on their Food Preparation and Nutrition A Level students. The adventure introduced the concept of 'from sea to plate' in the most hands-on way possible.

The educational experience took students out into the Bay, where they were able to develop a life-skill in catching their own Albacore fish with local expert Lee Torres. The students eagerly took to the waters, casting their lines and learning the age-old craft of fishing. The thrill of the catch was palpable as they reeled in their Albacore, an experience that few of them had ever encountered before.

What made this outing even more special was the immediate connection between nature and food preparation. Back onshore, right beside the boats, the students were given a lesson in the art of gutting and cleaning their catches. Mr Torres took the time to explain the importance of sustainable fishing practices and respect for the environment, instilling a sense of responsibility in these young learners.

Upon returning to school, the real culinary adventure began. Guided by Ms. Grech and Ms. Baitson, the students put their culinary skills to the test as they prepared and cooked their freshly caught fish. The sense of accomplishment and satisfaction was evident throughout the experience.

The teachers noted the genuine excitement and engagement of the pupils throughout the entire journey. Smiles, laughter and a genuine sense of curiosity radiated from their faces, underscoring the immense value of such experiential learning opportunities for our youth.

The 'sea to plate' adventure organised by Ms. J. Grech and Ms. L. Baitson and facilitated by fishing expert Lee Torres is a shining example of how educators can go above and beyond to provide meaningful, hands-on learning experiences. It not only broadened the horizons of the pupils but also instilled in them a deeper appreciation for the environment and the food that sustains us.

ENDS