

### La extracción de los recursos marinos: pesca y acuicultura

(Recomendado para educación primaria y educación secundaria.)

1. Cuando vayas al mercado, ¡tienes que estar informado! Observa qué peces hay y haz preguntas.

- Cómo se pesca el pez que compras: con qué tipo de barco y de arte.
- De dónde viene el pez que compras.
- Qué día ha sido pescado.

Piensa también en preguntar al pescadero o pescadera si la captura del pez que compras tiene época de veda... ¡y comprueba lo que te han dicho cuando llegues a casa! Tienes que saber que hay temporadas en que está prohibido vender ciertos peces e invertebrados y que, para algunas especies, hay unas tallas mínimas autorizadas establecidas para poder venderlas; por ejemplo, esto pasa con las langostas y el atún rojo.

Para saber qué pescado es conveniente comprar (qué peces tienen las poblaciones sobreexplotadas, o en qué época puedes comprar ciertos peces), puedes consultar las guías de consumo de pescado, como, por ejemplo, la que encontrarás en la página web de WWF (<[www.wwf.es](http://www.wwf.es)>).

Reflexiona sobre cómo es tu consumo de pescado y cómo lo puedes mejorar para contribuir a una pesca responsable. Nos gustará que nos hagas llegar tus opiniones ([info@elmarafondo.com](mailto:info@elmarafondo.com)).

# El mar a fondo

## Actividades didácticas

ESPECIE	TALLA MÍNIMA (cm)	ESPECIE	TALLA MÍNIMA (cm)
	20		20
	30		25
	17		45
	33		30
	11		90
	9		9
	115 peso mínimo de 30 kg		10
	18		2,7
	11		peso mínimo de 1 kg
	20		2,5
	15		2,5

Jordi Corbera

Algunas «pistas» que tener en cuenta al comprar el pescado y el marisco, ¡si lo quieres consumir fresco!:

- Intenta comer pescado de la costa.
- Fíjate en la zona de captura, el método de producción y el puerto donde se ha desembarcado, para tener una mejor idea de qué estás comprando (puedes investigarlo más tarde, si tienes curiosidad).
- El pescado fresco debería estar cubierto de hielo, menos la parte expuesta al público.
- El pescado fresco que está fileteado no ha de estar en contacto con el hielo.
- En general, el aspecto del pez es más malo a medida que pierde frescor: cambia de color, está más seco.
- Las branquias del pescado fresco suelen ser de color rojo brillante
- Los ojos del pescado fresco suelen ser brillantes, húmedos y ligeramente saltones.
- La sangre que sale de un pescado fresco tiene que ser roja, no marrón
- Si tocamos un pescado fresco con cierta fuerza, no se deben quedar marcados nuestros dedos en su carne.
- El vientre de un pescado fresco suele ser firme.
  
- Muchos crustáceos suelen mover las antenas y/o las patas cuando todavía son frescos.
- La concha de los crustáceos frescos suele ser brillante, sin zonas ennegrecidas, y la cabeza está fuertemente unida al cuerpo.
  
- Los moluscos bivalvos deben estar cerrados herméticamente dentro de sus conchas o, si estas están abiertas, se deben cerrar inmediatamente si las tocamos.
- En los moluscos cefalópodos frescos, que tienen la piel brillante, nuestros dedos no han de quedarse marcados si los presionamos un poco (la carne es bastante dura).

# El mar a fondo

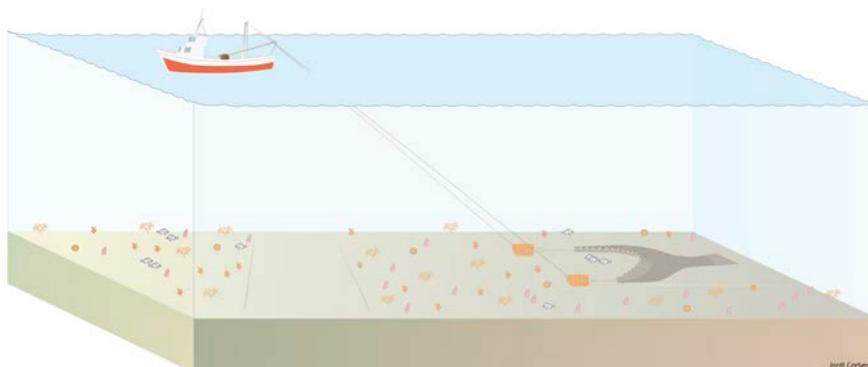
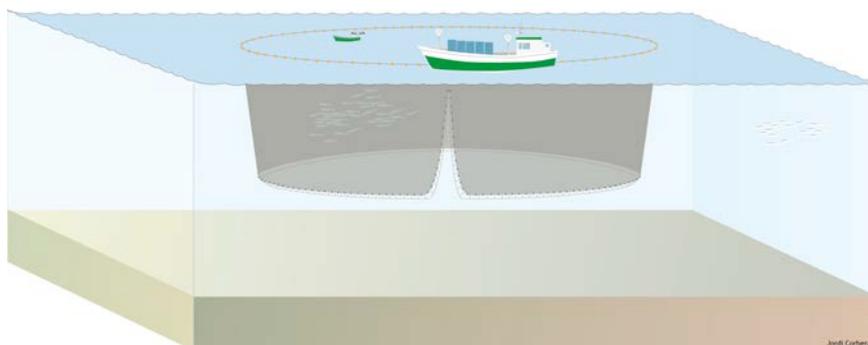
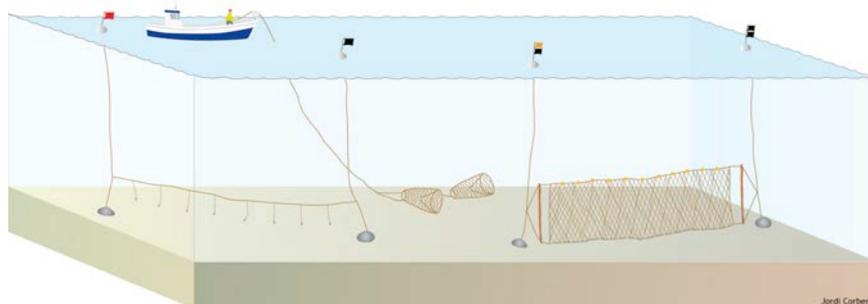
## Actividades didácticas

2. ¿Cómo se llama el tipo de pesca que practica cada uno de estos barcos? Valora y discute el impacto que estos barcos pueden tener sobre el medio marino.

pesca de cerco

pesca de arrastre

pesca artesanal



(Recomendado para educación secundaria.)

3. ¿Sabrías encontrar información sobre la flota pesquera española y debatir si el modelo actual de pesca es sostenible o no? ¿Qué papel crees que puede y debe tener el consumidor, para evitar el colapso de las poblaciones de peces? ¡Envíanos tus conclusiones! ([info@elmarafondo.com](mailto:info@elmarafondo.com)).