



## GUIÓN PECEANDO

**HORARIO:** 09:30 – 13:30 h (reducido a 12:30 h en horario de verano).

**DESTINATARIOS:** centros educativos. Cursos 5º y 6º de primaria.

### Antes de empezar la dinámica (para preparar la dinámica 2):

1. LOCALIZAR 5 PESCADERÍAS, QUE TENGAN
  - 1 especie capturada con redes de enmalle.
  - 1 especie capturada con anzuelos o palangre.
  - 1 especie capturada con nasas y trampas.
  - 1 especie capturada con cerco.
  - 1 especie capturada con arrastre.

A cada pescadería, hay que dejarle la lámina A4 plastificada (fichas DINÁMICA 2) del arte del pescado que tienen en la pescadería (una por pescadería diferente).

2. ASEGURARNOS LAS PESCADERÍAS TIENEN PUESTAS LAS ETIQUETAS DE PESCADO Y QUE SE VEN FÁCILMENTE.

### ACTIVIDADES:

#### 9:30 – 10:00 h: INTRODUCCIÓN.

1. Breve explicación de qué vamos a hacer esa mañana.

Se les dará la bienvenida a los escolares y se les explicará resumidamente qué se va a realizar en el interior del mercado y las horas aproximadas.

2. Explicación del proyecto.

3. Preguntar si comen pescado, cuántas veces a la semana, dónde compran el pescado (pescadería, mercado, supermercado) y qué especies de peces conocen.

Esta parte se hará de una forma un poco más amena, haciendo que participen de forma divertida todos y preguntando diferentes especies, etc.



# Pescados con arte II

Pesca responsable en tu cocina



#### 4. Enseñar las diferentes formas de peces, para que vean que hay muchos más de los que conocen.

Para explicarles la biodiversidad que existe entre los peces, se usará de recurso la ficha de la introducción que se irá pasando uno a uno.

#### 10:00 – 10:30 h: DINÁMICA 1

#### 1. Entrega de la ficha de la dinámica 1 con los dibujos de las especies que tienen que encontrar en las pescaderías.

La ficha irá en una tablilla de madera y con un lápiz por equipo. Divididos en 5 grupos, tendrán que buscarlas. Posteriormente, tendrán que encontrar 5 especies de peces que no conozcan (también indicado en la parte final de la ficha).

#### 2. Puesta en común.

Para la puesta en común se usará el aula gastronómica que hay en la segunda planta. Se revisarán las especies a trabajar en la ficha y las nuevas y se trabajará el concepto de diversidad de especies y de consumo responsable.

#### 10:30 – 11:30 h: DINÁMICA 2

#### 1. Explicación de qué es la pesca artesanal y sus beneficios frente a la pesca industrial.

La pesca artesanal es un tipo de actividad pesquera que utiliza técnicas tradicionales con poco desarrollo tecnológico. La practican pequeños barcos en zonas costeras a no más de 10 millas de distancia, dentro de lo que se llama mar territorial. En la actualidad, se intenta promover este tipo de actividad pesquera con el apoyo de diferentes organizaciones a lo largo del mundo, ya que incluye únicamente métodos no destructivos y selectivos para su ejecución, a diferencia de la pesca industrial que incluye prácticas poco selectivas, en las cuales se ven atrapadas muchas especies que no son objetivo de pesca.

La pesca industrial es un tipo de pesca que tiene como objetivo obtener un gran número de capturas. Para ello, se necesita de buques más grandes y mayor capital para equipar a los barcos con tecnología avanzada para aumentar el volumen de capturas y, por lo tanto, que la actividad sea rentable. Este tipo de pesca se introduce varias millas hacia el interior del mar y no pesca en costa, por lo que secundariamente también afecta a la huella de carbono, al tener las embarcaciones un mayor consumo de combustible que cuando la pesca se hace cerca de la costa, como es el caso de la artesanal. Por todas estas razones, la pesca artesanal es más sostenible que la pesca industrial.



Con la colaboración de:





La pesca artesanal que aún se mantiene en las localidades de las reservas marinas y en su entorno, tiene una importancia extrema en la conservación de los recursos pesqueros por varios motivos que pasamos a enumerar a continuación:

- Se trata de una pesca local y ancestral, que favorece la economía local de la zona, puesto que en estos núcleos pesqueros un gran número de familias viven de la pesca, bien directa (pesca propiamente dicha) o bien indirectamente (comercialización).
- Como su propio nombre advierte, los “artes” de pesca son auténticas obras de arte heredadas por el ingenio humano desde hace miles de años, que forman parte del patrimonio histórico y cultural de los pueblos de origen pesquero. Un patrimonio cultural y pesquero que se debe valorizar hacia la sociedad.
- Es una pesca sostenible: el volumen de capturas es mucho menor que la de los buques industriales, al igual que el consumo de combustible. La huella ecológica del consumo de productos locales es mucho menor que si se consumen productos de otros lugares.
- Los propios pescadores, a lo largo del año van cambiando de artes y de especies objetivo. Esta alternancia hace que el resto de especies de interés comercial puedan llevar a cabo sus ciclos vitales y no sufran presión pesquera determinadas épocas del año.
- Se trata de una pesca profesional realizada en la proximidad de nuestras costas, por lo que nos encontramos con productos pesqueros de extrema frescura en el momento de su venta y capturados de manera artesanal. Adquirir productos de pesca artesanal es un modelo más sostenible que los sistemas productivos más industrializados, contribuyendo a las economías locales, a la conservación del mar y sus recursos (Pescado Fresco de Temporada y Flota Costera Artesanal).
- La flota artesanal difiere en cuanto a sus características técnicas del resto de flotas pesqueras (arrastre, cerco y palangre de superficie), con gran variedad en sus modalidades, alternando y compaginando el uso de diversos artes de pesca, especializándose en temporadas en un grupo reducido de especies.
- Si a esto le añadimos que la captura se ha realizado en una reserva marina (que lleva consigo unas condiciones ambientales marinas excepcionales), podemos darle además un valor añadido de calidad al producto pesquero (Mejora de los recursos pesqueros vs Degradación del medio marino).

## 2. Explicación de los diferentes artes de pesca.

Para todas estas explicaciones se utilizarán de apoyo: las artes de pesca reales, la ficha cerco-arrastre y la ficha etiqueta de pescado. Para la explicación de la dinámica 2 se utilizarán las fichas correspondientes a esa dinámica.

### » ARTES DE ARRASTRE (no es pesca artesanal)

Este grupo comprende aquellas redes que presentan un cuerpo en forma de cono, cerrado por un copo, que se ensancha en la boca mediante bandas o alas y que pescan siendo arrastradas y remolcadas por una o dos embarcaciones y, según el tipo, se utilizan en el fondo (demersal) o a profundidad media (pelágica, no



legalizado). En el arrastre de fondo el borde inferior de la boca está protegido normalmente por una relinga gruesa lastrada con plomo y cadena. El principal problema de las redes de arrastre es que producen el arado del fondo marino (que puede provocar la destrucción de hábitats) y generan gran cantidad de descartes.

Ejemplos de especies que se pescan con artes de arrastre: gamba, pescadilla.

## » CERCO (no es pesca artesanal)

Los artes de cerco se utilizan para capturar especies pelágicas que se mueven en grandes grupos. La red es rectangular y muy larga y captura los peces rodeándolos por los lados y cerrándose por abajo. Presenta en la cuerda superior (relinga alta) una serie de flotadores para asegurar la abertura vertical y en la relinga inferior un cabo que cierra el saco por su parte baja. Excluyendo el cerco de altura y gran altura, las embarcaciones de esta modalidad se conocen como trañías.

Ejemplos de especies que se pescan con artes de cerco: boquerón, sardina, caballa.

## » NASA

Especie de cesta o caja con una entrada con forma de embudo y dentro se le pone un cebo para atraer a la especie objetivo. Una vez dentro no son capaces de salir.

Ejemplos de especies que se pescan con nasas: morena, pulpo.

## » TRASMALLO

Se trata de uno de los artes de pesca más extendido y utilizado en nuestras aguas, tanto litorales como interiores. Está formado por tres paños de red superpuestos, de forma que los dos exteriores, llamados "albitanas" y de luz de malla mayor que la del paño central, están colocados de forma que coincidan sus mallas, es decir, simétricos. De esta manera el pez, al atravesar un cuadro de una de las mallas de la albitana, tropieza con el paño central y al forzarlo introduce a ésta por el cuadro de la malla de la segunda albitana, formándose de esta manera una bolsa que es la que captura al pez. Los tres paños van montados sobre las "relingas" superior, donde van instalados los flotadores que hacen que la misma quede suspendida del fondo, e inferior, donde se colocan los plomos o "lastre", dando verticalidad a la red.

Ejemplos de especies que se pescan con trasmallo: espetón, magre, mújol, araña, chapa o raspallón.

## » PALANGRE

Es un aparejo formado por un cabo o línea madre paralelo al fondo, del que penden ramales o brazoladas más finas acabadas en un anzuelo que se ceba para atraer a los peces y que varía de tamaño según la especie. Se fija por medio de pedrales y, con ayuda de las plomadas, permiten alcanzar mayor o menor profundidad.

Ejemplos de especies que se pescan con palangre: rubio, morena, sargo, melva, magre, espetón, brótola de roca, araña, dorada, chapa o raspallón, breca.



## Pescados con arte II

Pesca responsable en tu cocina



### 3. Explicación de una etiqueta de pescado y de qué pueden hacer ellos para ser consumidores responsables de pescado, mirando las etiquetas.

Con las etiquetas de pescado originales se les explicarán los diferentes apartados de los que consta y la información que deberán buscar durante la dinámica 2 en sus etiquetas para que aprendan a identificarla.

### 4. Explicación de la dinámica 2.

A cada grupo se le entregará un sobre que tiene una ficha de pescado vacía y el nombre de un arte de pesca. Cada grupo tiene que buscar una pescadería que tenga una foto del arte de pesca que les ha tocado. Cuando la encuentren, buscar un pescado capturado con ese arte y, utilizando la etiqueta de este pescado, rellenar la ficha vacía con la información. Para esta dinámica se dejarán 15 minutos.

### 11:30 – 12:00 h: ALMUERZO

Se realizará una pausa de media hora en los exteriores del mercado para hacer la puesta en común de la dinámica 2 y, tras ello, almorzar. Tras el almuerzo los escolares se prepararán, poniéndose el delantal, y se lavarán las manos en los servicios del interior del mercado antes de subir a la segunda planta donde realizaremos el taller gastronómico en el interior del Aula Gastronómica.

### 12:30 – 13:30 h: TALLER GASTRONÓMICO

Tras toda la mañana trabajando los conceptos, se pasará a la parte gastronómica. Organizados dentro del aula, cada escolar tendrá una tabla de corte, un cuchillo y una brocheta de madera. Siguiendo las instrucciones del chef, irán realizando paso por paso una receta con pescado (normalmente brochetas de pescado con verdura). Siempre manejarán productos frescos, comprados esa misma mañana en los comercios de la plaza de abastos. Tras su preparación, los monitores los cocinarán mientras los menores elaboran una salsa de acompañamiento y recogen toda la cocina y materiales usados. Finalmente, degustarán las brochetas y se dará por concluida la actividad.

Siempre se trabajará con especies de pescado frescas, procedentes de pesca artesanal y de temporada.



Con la colaboración de:



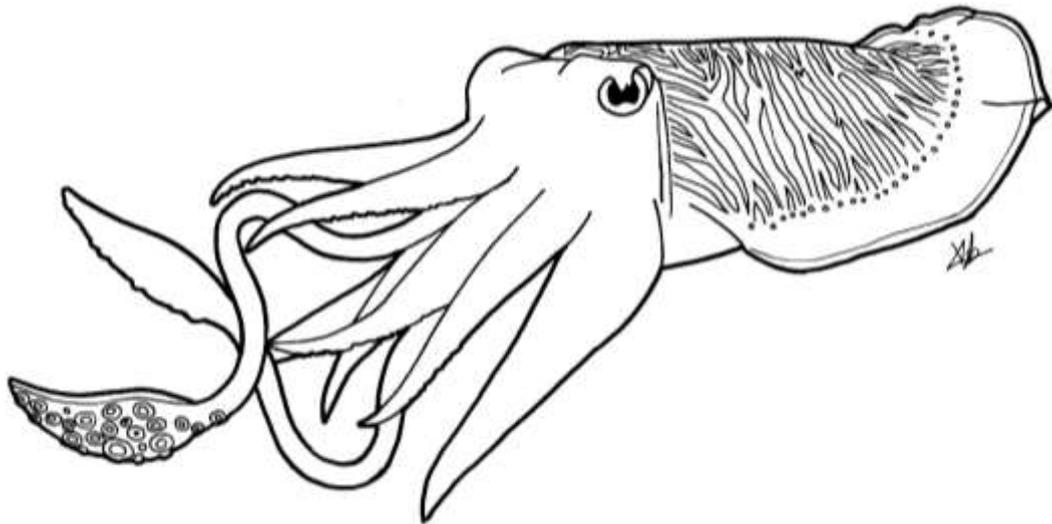


# Pescados con arte II

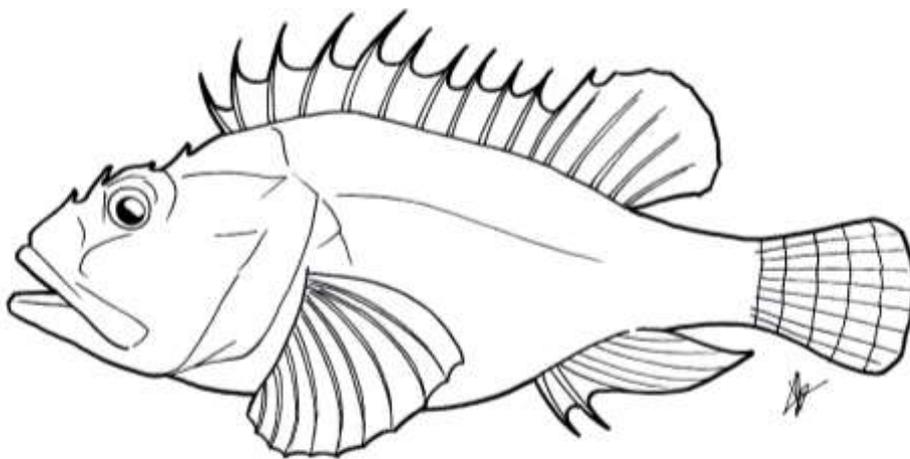
Pesca responsable en tu cocina

## DINÁMICA 1

¿Cómo se llaman éstos pescados?



---



---



PROGRAMA  
**pleamar**



Unión Europea  
Fondo Europeo Marítimo y  
de Pesca (FEMP)

**INTE**MARES



Asociación  
Columbares



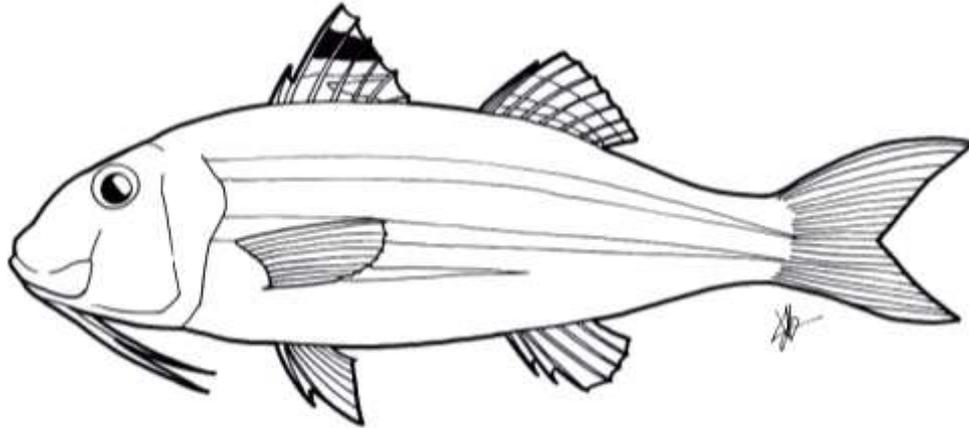
Con la colaboración de:





# Pescados con arte II

Pesca responsable en tu cocina



Averiguad al menos 5 especies de pescado nuevas (preguntad al pescadero/a):

- 
- 
- 
- 
- 



Unión Europea  
Fondo Europeo Marítimo y de Pesca (FEMP)



Asociación Columbares



Con la colaboración de:

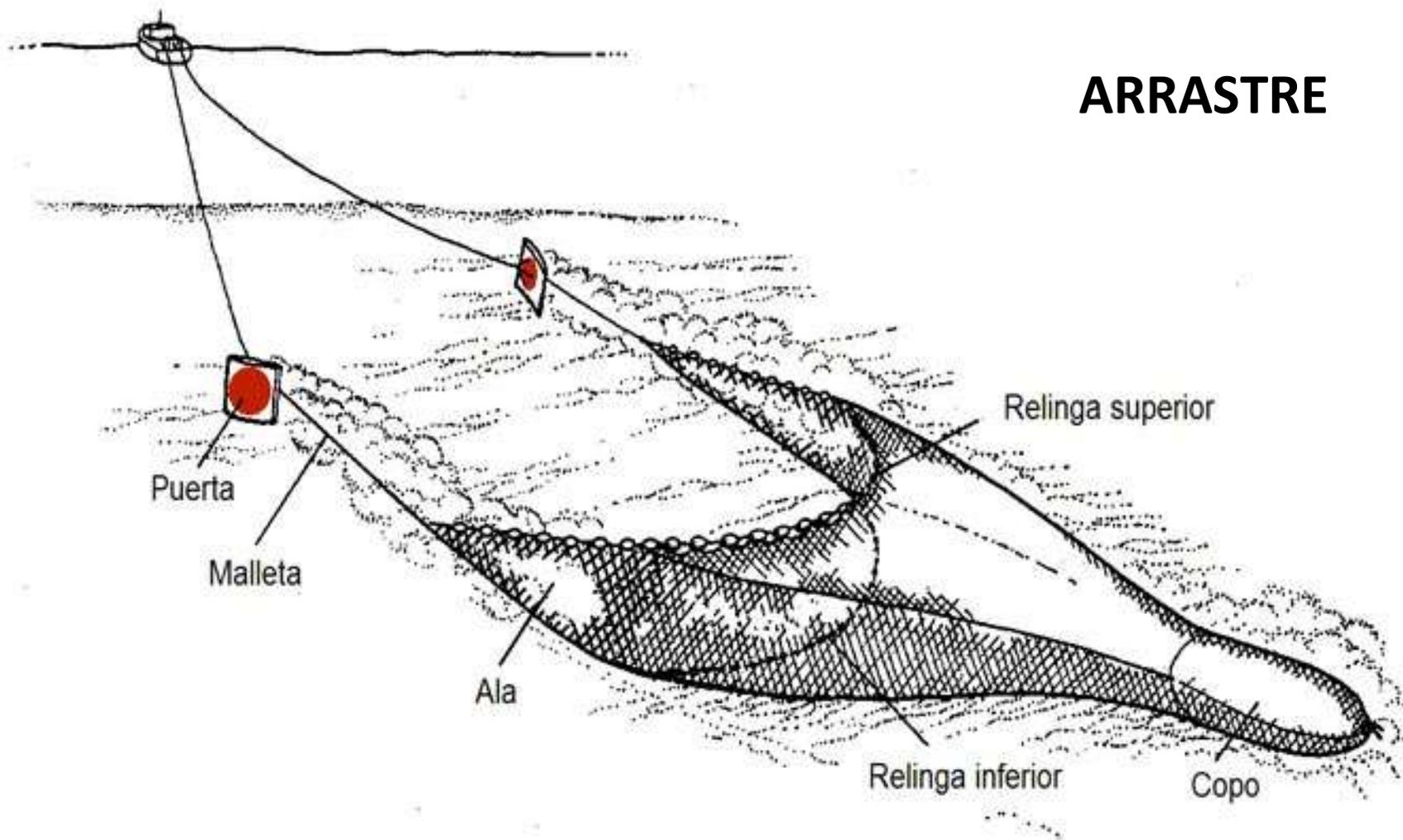




# Pescados con arte II

Pesca responsable en tu cocina

## ARRASTRE



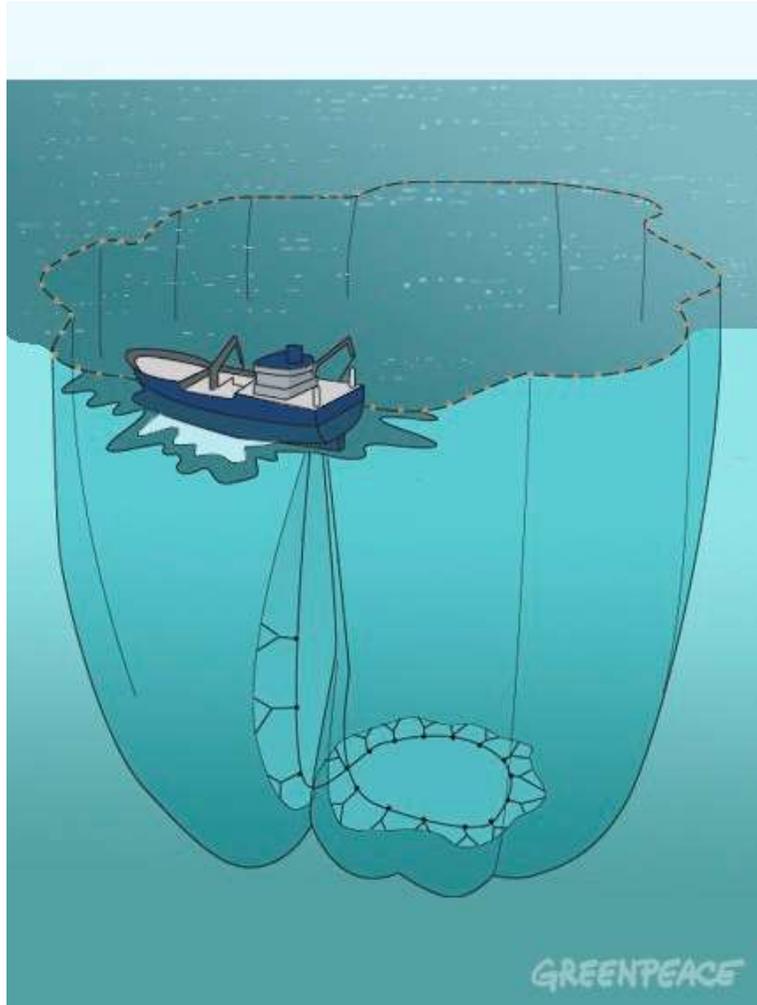
Con la colaboración de:





# Pescados con arte II

Pesca responsable en tu cocina



## CERCO



Unión Europea  
Fondo Europeo Marítimo y de Pesca (FEMP)



Asociación Columbares



ASOCIACIÓN DE PESCADORES ARTESANALES PARQUE NATURAL CABO DE GATA-NIJAR

Con la colaboración de:



Zona de captura:  
Mar Mediterraneo  
Occidental FAO 37.1

Primer expedidor:  
Nombre: COFRADIA DE PESCADORES  
Domicilio: Lo Pasan San Pedro Pi  
30740 San Pedro del Pinatar

Nom. Comercial: **CHANQUETE** [FIM]

Nom. Cientifico: **APHIA MINUTA**

Peso Neto [Kg.]	Met. Produccion:	Modo Presentacion:
<b>5,25</b>	<b>Capturado</b>	<b>c/c</b>

Sin Aditivos Conservacion: 0 a 5 C

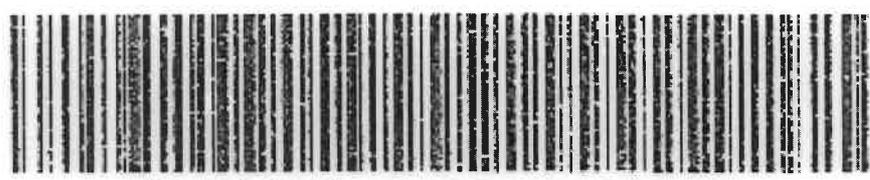
N. Caja: 82

Envase: CORCHO GRAND Cajas: 1

Barco: (00016) CONCEPCION / CT-5-922

Arte Pesca: REDES DE TIRO

Fecha de Captura: 29/01/2018



Lote: FIM230113000132000000

**Pescado fresco del Litoral de Murcia**

Zona de captura:  
Mar Mediterraneo  
Occidental FAO 37.1

Primer expedidor:  
Nombre: COFRADIA DE PESCADORES  
Domicilio: Lo Pagan San Pedro Pi  
30740 San Pedro del Pinatar

Nom. Comercial: **RUBIO**

**[BSS]**

Nom. Científico: *Trigla spp.*

Peso Neto [Kg.]

**5,25**

Met. Produccion:

**Capturado**

Modo Presentacion:

**c/c**

Sin Aditivos Conservacion: 0 a 5 C

N.Caja: **81**

Envase: COPCHO GRAND Cajas: 1

Barco: (00030) ESTRELLA DEL MAR

/ CT-5-884

Arte Pesca: ENMALLE O SIMILARES

Fecha de Captura: 23/01/2018



Lote: **BSS2301180007000001**

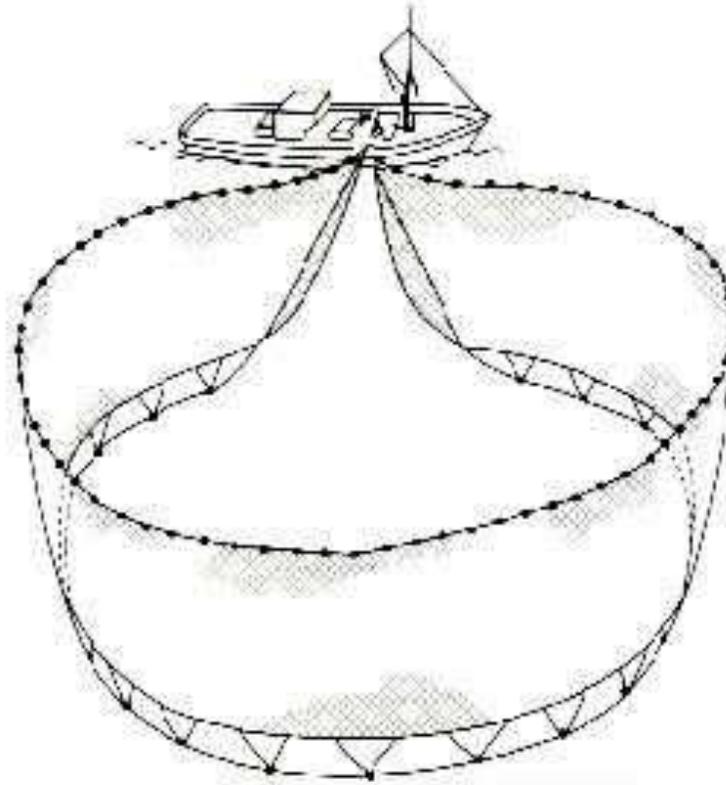
**Pescado fresco del Litoral de Murcia**



# Pescados con arte II

Pesca responsable en tu cocina

## DINÁMICA 2 - ¿DÓNDE ESTÁ MI ARTE?



Unión Europea  
Fondo Europeo Marítimo y  
de Pesca (FEMP)



Asociación  
Columbares



Con la colaboración de:



### DINÁMICA 2 - ¿DÓNDE ESTÁ MI "ARTE"?

Encuentra qué especie marina ha sido pescada con vuestro "arte" y completa la información que aparece en su etiqueta de pescado aquí debajo:

Zona de captura:		Primer expedidor: Nombre: COFRADIA DE PESCADORES Domicilio:
Nom. Comercial:		[FIM]
Nom. Científico:		
Peso Neto [Kg.]	Met. Producción:	Modo Presentación: C/C

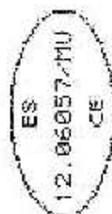
Sin Aditivos      Conservación: 0 a 5 C

Envase: CORCHO GRAND Cajas: 1

Barco:  
Arte Pesca:  
Fecha de Captura:



Lote: FIM23011800010000062



Pescado fresco del Litoral de Murcia

### DINÁMICA 2 - ¿DÓNDE ESTÁ MI "ARTE"?

Encuentra qué especie marina ha sido pescada con vuestro "arte" y completa la información que aparece en su etiqueta de pescado aquí debajo:

Zona de captura:		Primer expedidor: Nombre: COFRADIA DE PESCADORES Domicilio:
Nom. Comercial:		[FIM]
Nom. Científico:		
Peso Neto [Kg.]	Met. Producción:	Modo Presentación: C/C

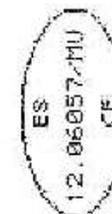
Sin Aditivos      Conservación: 0 a 5 C

Envase: CORCHO GRAND Cajas: 1

Barco:  
Arte Pesca:  
Fecha de Captura:



Lote: FIM23011800010000062



Pescado fresco del Litoral de Murcia

**CERCO**

**ARRASTRE**

**PALANGRE**

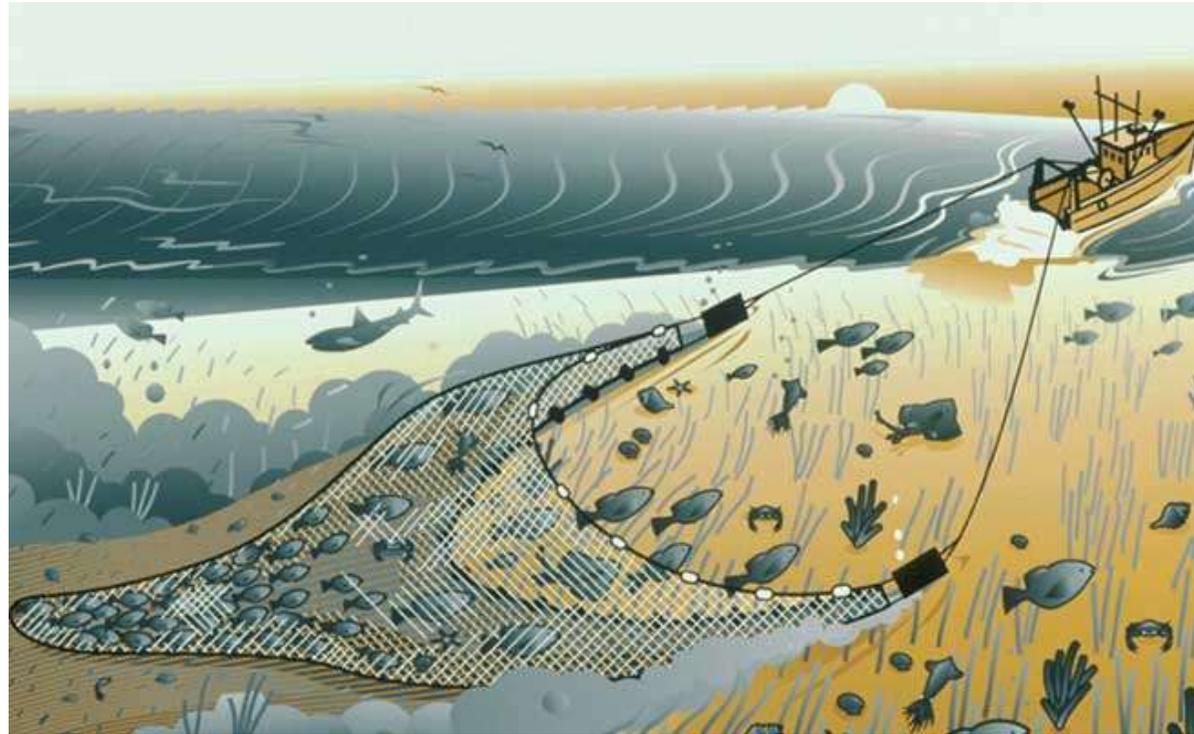
**TRASMALLO**



# Pescados con arte II

Pesca responsable en tu cocina

## DINÁMICA 2 - ¿DÓNDE ESTÁ MI ARTE?



Unión Europea  
Fondo Europeo Marítimo y de Pesca (FEMP)



Asociación Columbares



Con la colaboración de:

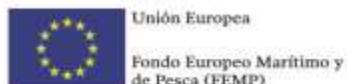




# Pescados con arte II

Pesca responsable en tu cocina

## DINÁMICA 2 - ¿DÓNDE ESTÁ MI ARTE?



Con la colaboración de:

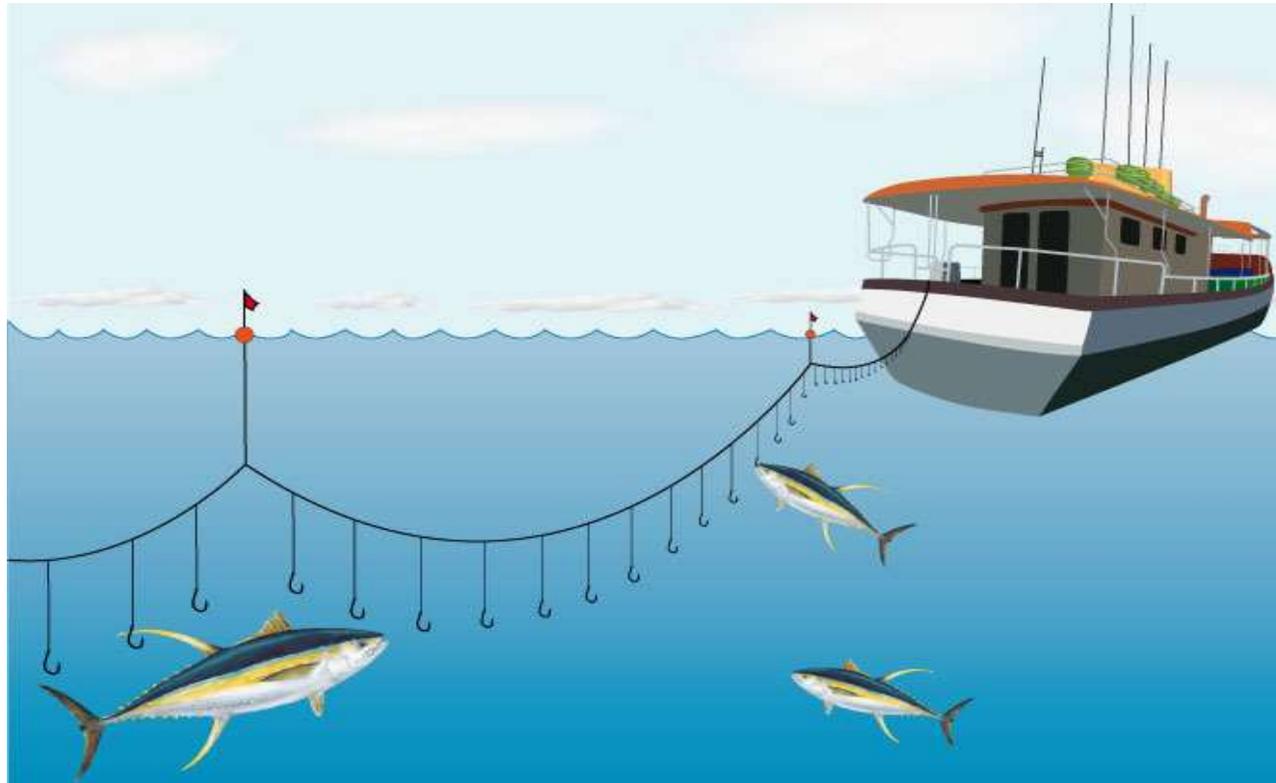




# Pescados con arte II

Pesca responsable en tu cocina

## DINÁMICA 2 - ¿DÓNDE ESTÁ MI ARTE?



Unión Europea  
Fondo Europeo Marítimo y de Pesca (FEMP)



Asociación Columbares



Con la colaboración de:

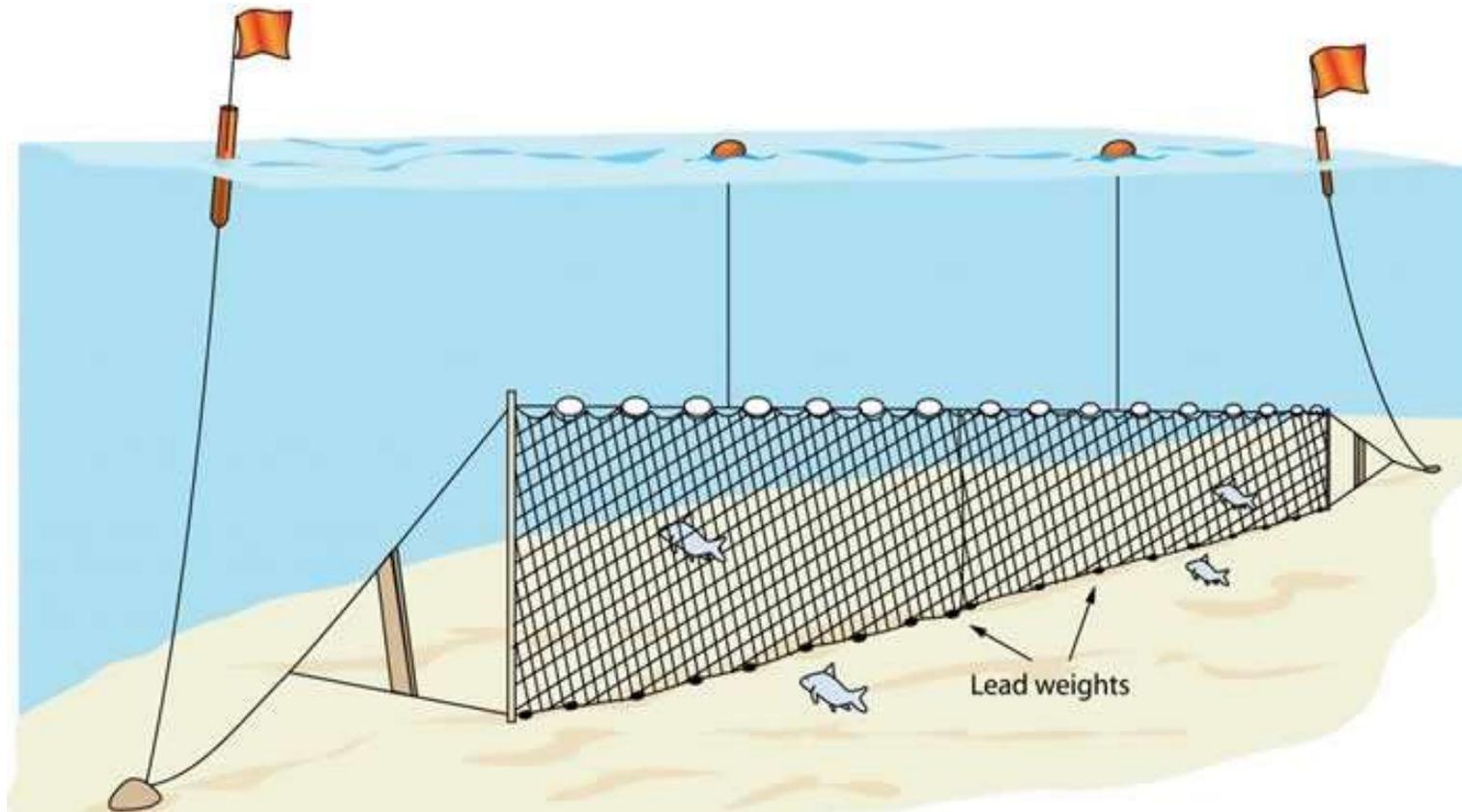




# Pescados con arte II

Pesca responsable en tu cocina

## DINÁMICA 2 - ¿DÓNDE ESTÁ MI ARTE?



Unión Europea  
Fondo Europeo Marítimo y de Pesca (FEMP)



Asociación Columbares



ASOCIACIÓN DE PESCADORES ARTESANALES  
PARQUE NATURAL CARO DE GATA-ALJAR

Con la colaboración de:

