

PEQUEPEIXE

unidade didáctica

10-11 ANOS



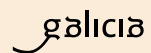
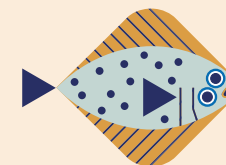
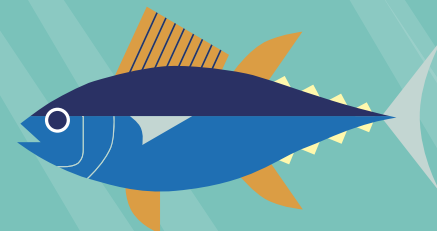
CO PATROCINIO DE:



Xacobeo 2021



XUNTA
DE GALICIA



Xacobeo 2021



XUNTA
DE GALICIA

O MEDIO E BIODIVERSIDADE

COMUNIDADES DOS ECOSISTEMAS MARIÑOS

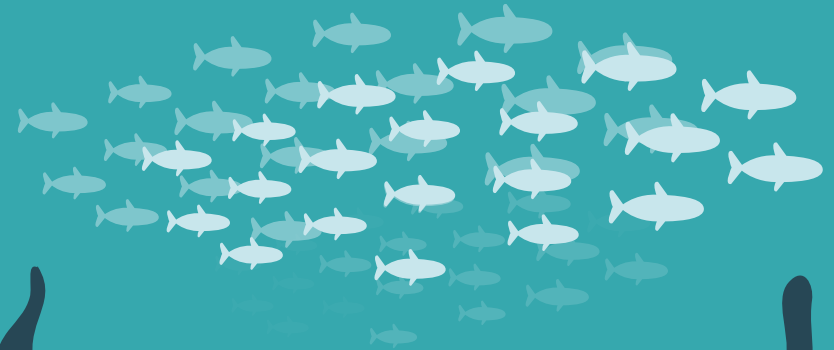
No mar existen moitos animais e plantas, pero non todos viven nos mesmos sitios posto que algunhas características do medio, como a luz, salinidade, temperatura, cantidade de osíxeno ou tipo de fondo, van condicionar quen forma parte de cada ecosistema.

Algúns ecosistemas mariños son as praias, cantís, rías ou as grandes profundidades oceánicas.

As comunidades de animais e plantas son o conxunto de individuos e plantas que viven no mesmo sitio.

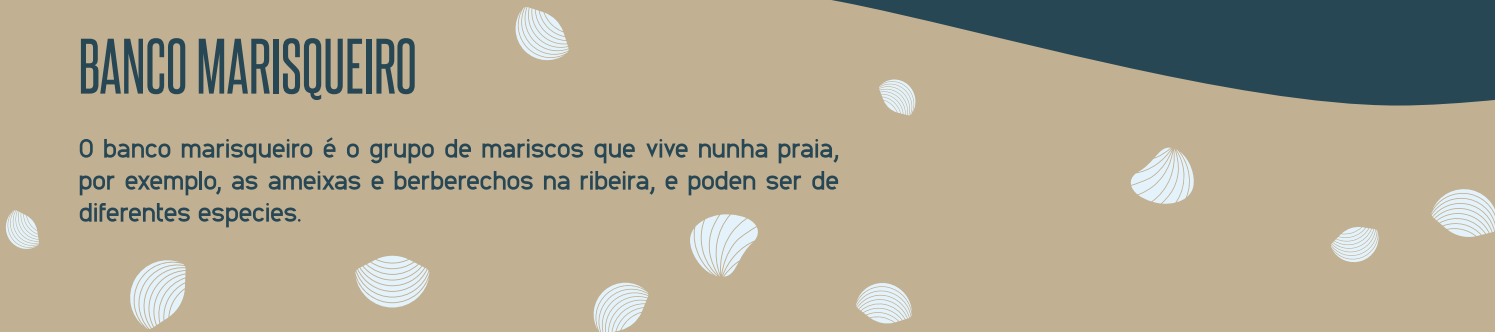
BANCO DE PEIXES

No banco de peixes ou cardume atopamos peixes xeralmente da mesma especie e do mesmo tamaño que se desprazan xuntos para protexerse entre eles. Exemplo: un banco de sardiñas.



BANCO MARISQUEIRO

O banco marisqueiro é o grupo de mariscos que vive nunha praia, por exemplo, as ameixas e berberechos na ribeira, e poden ser de diferentes especies.



DIFERENCIACIÓN DE ESPECIES

PEIXE BRANCO E PEIXE AZUL

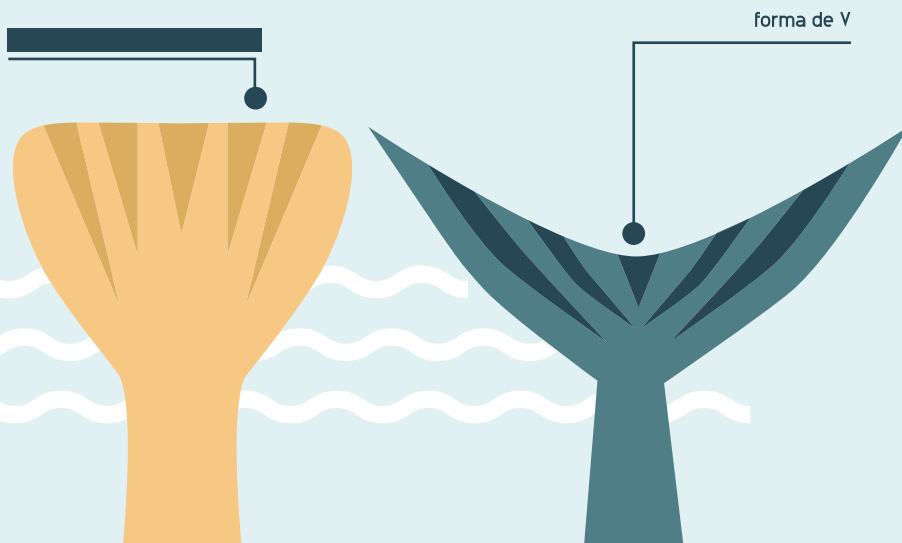
Ambos os tipos de peixe son unha excelente fonte de proteínas de alta calidade, vitaminas e minerais.

O peixe branco ao vivir pousado no fondo do mar ten unha menor cantidade de graxas, polo que nos achega menos calorías.

O peixe azul móvese moito e nada activamente na superficie, o que fai que teña máis graxas saudables. Ademais, estes pescados teñen moito omega-3 que protexe o noso corazón.

Como diferenciamos o peixe branco do azul

Se pensas como vive un peixe branco como o rodaballo que está pousado na area do fondo mariño, é moi diferente a un bocarte que nada formando grandes bancos. Por isto teñen as colas diferentes. Fíxate na cola. Nos peixes azuis remata en forma de V para impulsarse e nadar velozmente, mentres que nos peixes brancos remata recta ou redondeada.



PRINCIPAIS MARISCOS DE INTERESE

O marisco é un animal invertebrado mariño con interese comercial.

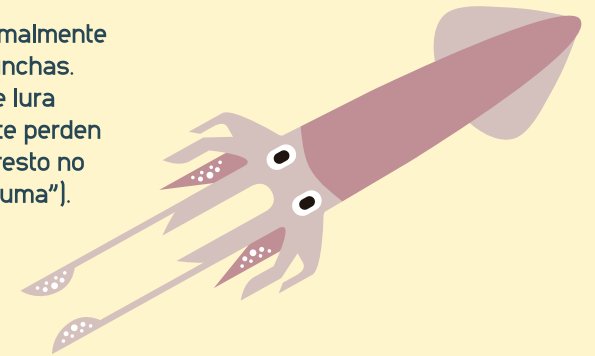
Por iso non lle chamamos marisco a un insecto que é terrestre ou a una esponxa que non se come, aínda que os dous son invertebrados.

Existen tres grupos de animais invertebrados con moito interese comercial:

Moluscos

Animais de corpo brando normalmente recuberto dunha ou varias cunchas.

Exemplos: berberecho, ostra e lura (ao desprazárense velozmente perden a cuncha e so lles queda un resto no interior que lle chamamos "pluma").



Crustáceos

Animais que teñen un esqueleto externo endurecido, como as centolas ou o lumbrigante.



Equinodermos

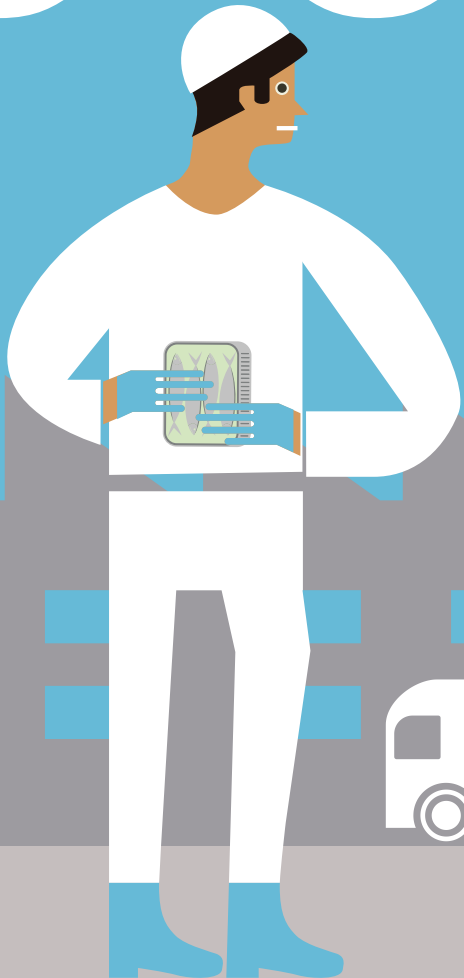
Animais con simetría radial, esqueleto formado de placas de calcio das que ás veces saen espiñas que recubren o corpo, como o ourizo de mar.

PESCA E ACUICULTURA

APAÑANDO NO MAR

Os produtos do mar son produtos que se deterioran con rapidez, polo que resulta complicada a súa comercialización.

Na actualidade existe unha industria especializada na transformación dos produtos do mar que procura alongar o tempo do consumo, a presentación e a conservación.

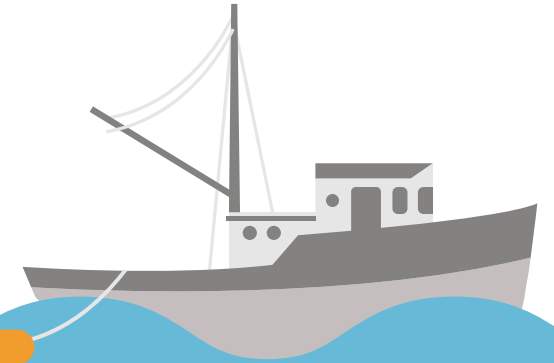
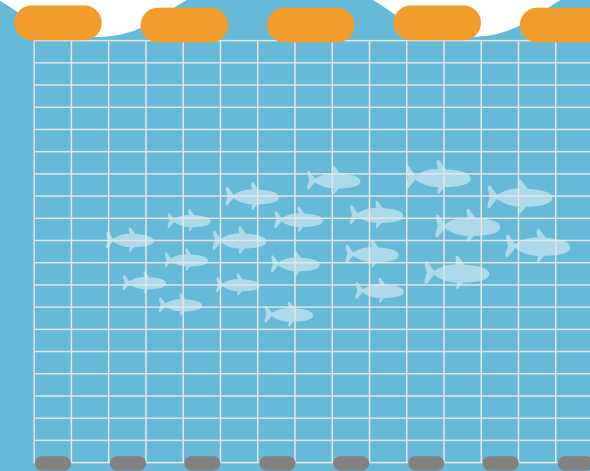


As conserveiras:

Dende hai máis dun século, a industria mellorou os sistemas de conservación dos produtos mariños, facendo que estes cheguen á xente que vive lonxe das costas en boas condicións.

Piscifactorías:

As piscifactorías ou a acuicultura, a pesar de que xa se facía na antigüidade, non é ata hai 40 anos que comeza a desenvolverse de xeito industrial. Consiste na cría de peixes de xeito controlado para o consumo humano.



Criadeiras de moluscos:

Existen tamén criadeiras de moluscos bivalvos que producen a semente de ameixas: pequenas ameixas que logo se sementan nas praias para axudar a que aumente a produción de bivalvos nunha praia.



NUTRICIÓN E CONSERVACIÓN

A PROTEÍNA MARIÑA, A ALIMENTACIÓN CON PRODUTOS DO MAR

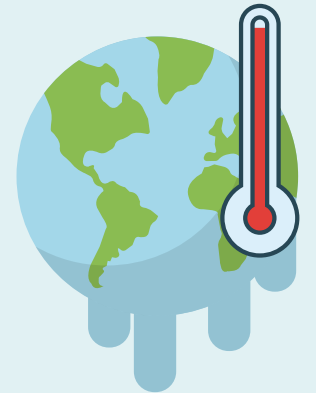
A alimentación dos seres humanos depende en gran medida da posibilidade de obter unha proteína de calidade que sexa económica para poder alimentar os 7500 millóns de persoas que vivimos na terra. A proteína procedente do mar é barata pois para obtela non se necesita de fertilizantes ou auga doce, cousas importantes nos países pobres. Ademais, os alimentos do mar poden consumirse regularmente pois son beneficiosos para o noso organismo. Por isto de momento a nosa supervivencia como especie está moi relacionada co aproveitamento equilibrado dos produtos do mar.



AS AMEAZAS DO MEDIO MARIÑO

Na actualidade existen algunhas ameazas sobre o equilibrio dos océanos:

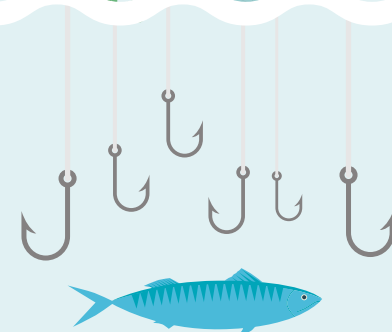
O cambio climático é un fenómeno de alteración do clima no ámbito global, no que se modifica o equilibrio climático do planeta por influencia da actividade humana nos últimos tempos. O océano é o gran regulador do clima e a súa deterioración aféctanos a todos.



A contaminación do mar prodúcese por moitas causas, pero a consecuencia é a perda de especies e a diminución da gran despensa de alimento que é o océano.



A sobrepesca é un abuso dos recursos naturais, de xeito que capturamos tantos peixes e tan rápido que estes non son capaces de ter crías suficientes para manter as poboacións naturais.



SABÍAS QUE?

ALGÚNS GALEGOS EN PROBLEMAS

Sabías que en Galicia tamén hai especies que teñen problemas debido ás actividades humanas? E está en risco a súa conservación:

- A Toniña (*Phocoena phocoena*): Mamífero mariño de pequeno tamaño que habita preto da costa.
- Arao dos cons (*Uria aalge*): E unha ave mariña parecida a un pingüín, que antes tiñamos nos nosos cantís e que actualmente só vén de visita a Galicia.
- O Corno (*Charonia lampas*): É un caracol mariño de gran tamaño que sofre pola sobrepesca e a contaminación.
- A Camariña (*Corema album*): É unha planta das dunas e actualmente só a atopamos nalgúns áreas protexidas.

Podedes buscar máis información interesante en Internet sobre os problemas que teñen e facer un traballo na clase.

TIRALIÑAS

SITÚA ESTES ANIMAIS NO SEU GRUPO

Recorda as descripcións dos grupos de animais e intenta relacionar cada animal co seu grupo unindo cunha liña.

- | | |
|----------------------------------|------------------------------------|
| Nécora <input type="radio"/> | <input type="radio"/> Molusco |
| Polbo <input type="radio"/> | <input type="radio"/> Equinoderno |
| Estrelamar <input type="radio"/> | <input type="radio"/> Peixe azul |
| Bonito <input type="radio"/> | <input type="radio"/> Peixe branco |
| Rapante <input type="radio"/> | <input type="radio"/> Crustáceo |

GLOSARIO DE TERMOS

ALGÚNS NOMES DE APARELLOS E FERRAMENTAS DO MAR

- Anzol: Dispositivo metálico curvado que serve para capturar peixe.
- Batea: Estrutura flotante que se usa para cultivar mexillón e ostra.
- Curricán: Liña de anzois que son arrastrados por unha embarcación.
- Endeño: Rastro cunha rede que serve para coller moluscos nos fondos de area.
- Fisga: Ferramenta metálica en forma de frecha que se usa para apañar navallas.
- Gancha: Rastro terminado nun cope de varillas metálicas e que está enganchado a unha longa vara.
- Forquita: Aparello formado por un mango que leva no seu extremo dúas pugas curvadas, e se emprega para coller ourizo, polbo ou centola.
- Liña: Cabo que pode levar un ou varios anzois.
- Miño: Rede que se deixa no fondo, usada por pequenas embarcacións costeiras.
- Nasa: Trampa para capturar polbo, nécoras, camaróns ou peixes.
- Palangre: Liñas con varios anzois que quedan no fondo ou na superficie.
- Rede: Pano de fíos con nós usada para a pesca.
- Sacho: Ferramenta do campo que tamén se usa no marisqueo.
- Trueiro: Ferramenta formada dun pau cun círculo de metal no que se pon unha rede.
- Volanta: Grandes redes que se deixan no mar para pescar os bancos de peixes.
- Xeito: Redes que son movidas polas embarcacións e pescan nas rías.