



GUIÓN UN MAR DE PLATOS

HORARIO: 10:00 – 14:00 h.

DESTINATARIOS: público en general inscrito en la actividad.

CONTENIDOS:

10:00 – 11:00 h: INTRODUCCIÓN.

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

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

2. Explicación del proyecto.

3. 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.

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).

4. 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.

» 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 traíñas.

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.



5. 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 posterior en sus etiquetas, para que aprendan a identificarla. En este momento se repasará brevemente qué información debe contener una etiqueta y en cuál deberemos de fijarnos para nuestra dinámica posterior:

Para productos frescos:

- Denominación comercial de la especie.
- Nombre científico de la especie.
- Zona de captura o de cría.
- Método de producción.
- Indicación de si el producto ha sido descongelado (excepto para productos que se venden congelados).
- Precio del producto.
- Arte de pesca utilizado en la captura.
- Ingredientes o coadyuvante tecnológico presentes en los alimentos que causen alergias o intolerancias alimentarias.

10:00 – 11:00 h: DINÁMICA EN PESCADERÍAS DE FRESCO.

1. Explicación de la dinámica que van a realizar en las pescaderías del interior de la plaza de abastos.

Se divide a los participantes en 5 grupos y se nombra un portavoz de grupo.

A cada grupo, se le entregan los siguientes materiales:

- Anexo I. Ficha de la actividad (en papel).
- Anexo II. Ficha de una etiqueta de pescado fresco (plastificada).
- Anexo III. Ficha de Zonas de Pesca FAO (plastificada).
- Anexo IV. Ficha de artes de pesca (plastificada).

Estos materiales irán en una tablilla de madera y con un lápiz por grupo.

Cada grupo rellenará su tabla según ciertos criterios:

- Grupo 1: buscarán especies capturadas con artes de pesca artesanales.
- Grupo 2: buscarán especies capturadas con artes de pesca industriales.
- Grupo 3: buscarán dos especies que procedan tanto de acuicultura como de pesca extractiva.
- Grupo 3: rellena con especies cuya zona de captura NO sea el Mar Mediterráneo.
- Grupo 4: rellena con especies cuya zona de captura SEA la Región de Murcia.



Tras la explicación, se dejará a todos los grupos 20 minutos para realizar la actividad. Transcurrido este tiempo, subirán al Aula Gastronómica donde realizaremos, entre todos, la puesta en común y el posterior debate.

Es importante en este punto resaltar la importancia de realizar un consumo responsable de pescado y las claves para conseguirlo, fijándonos en las etiquetas a la hora de realizar la compra. Es en este momento cuando repasamos el decálogo del consumidor responsable de pescado:

Decálogo del Consumidor responsable de pescado

Como ciudadano:

- Exige a los políticos que trabajen por el cumplimiento de la legislación vigente.
- Denuncia ante autoridades y medios de comunicación los incumplimientos de los que tengas noticia.
- Exige que las aguas residuales de tu localidad y las industrias cercanas sean depuradas antes de ser vertidas.
- Exige a la cadena de comercialización que cumpla la normativa legal de elaboración y venta de productos de la pesca, sobre todo en lo que se refiere a tallas mínimas.
- Solicita a los proveedores, sobre todo en los supermercados, que desarrollen una compra de política sostenible.
- Solicita información a la Administración sobre normativa y medidas dirigidas a mantener la sostenibilidad de la actividad pesquera.

Como consumidor:

- Pide información sobre el origen del pescado y de cómo se ha capturado.
- Elige productos frescos de proximidad procedentes de nuestro litoral y de temporada. De esta forma estaremos apoyando a nuestros pescadores y reduciendo la huella de carbono asociada a la pesca.
- Prioriza productos pesqueros capturados por la pesca artesanal -con artes menores como las redes de enmalle, líneas y anzuelos (líneas de mano o palangre), así como nasas y trampas.
- Elige tu compra teniendo en cuenta no sólo el precio o la calidad. Piensa también en la forma de obtención. Siempre hay opciones para hacer una compra responsable, de calidad y a buen precio. Pregunta en tu pescadería.
- Evita el consumo de inmaduros. Censura y denuncia la venta y consumo por parte de otros en puntos de venta y hostelería (bares, restaurantes).
- Añade a tu dieta especies de pescado y marisco no sobreexplotadas. Diversificando nuestro consumo, reduciremos la presión sobre las especies más consumidas.
- Infórmate sobre los factores que afectan a los recursos pesqueros y divulga su conocimiento en tu entorno.
- Es importante no ir a comprar pescado con una idea fija, es siempre preferible mirar la etiqueta de los productos disponibles, preguntar, y elegir el pescado fresco que más nos convenga.



12:00 – 14:00 h: DINÁMICA GASTRONÓMICA.

Tras el debate sobre nuestra forma de comprar pescado y sobre la capacidad que tenemos como consumidores de elegir un pescado más sostenible, pasaremos a realizar la parte gastronómica de la actividad.

Con los mismos grupos previamente realizados, se dispondrán en las diferentes zonas de trabajo. Cada zona estará equipada con una tabla de corte, una placa de inducción, unas ollas y diferentes cuchillos y materiales para limpiar el pescado. Siguiendo los pasos del chef, cada grupo irá realizando la receta diseñada para la ocasión. El protagonista de la receta siempre será un pescado fresco comprado en el interior de la plaza, procedente de pesca artesanal local. Tras la preparación paso por paso, se degustará, finalizando así la actividad.



Unión Europea
Fondo Europeo Marítimo y de Pesca (FEMP)



Con la colaboración de:





Nombre Equipo:

	Nombre comercial	Zona de captura	Método de producción	Primer expedidor	Distancia aproximada desde el primer punto de venta (primer expedidor) hasta la pescadería	Arte de Pesca	Fecha de captura	Precio
Ejemplo	Chanquete	Mar Mediterráneo Occidental (FAO 37.1)	Capturado	Cofradía de Pescadores de Lo Pagán, San Pedro del Pinatar	48 km	Redes de tiro	23/01/2018	55,00 €/kg
1								
2								
3								
4								



Con la colaboración de:



Responded a las siguientes preguntas:

1. De la(s) especie(s) que habéis buscado, ¿qué artes de pesca creéis que son artesanales?

2. ¿Qué ventajas tienen estas artes de pesca artesanales para:
 - a. Los ecosistemas marinos:

 - b. Los peces:

 - c. Los pescadores de la zona:

3. ¿Por qué creéis que cambia el precio de venta de una misma especie según el método de producción o el arte de pesca?



Unión Europea
Fondo Europeo Marítimo y
de Pesca (FEMP)



Con la colaboración de:





ZONAS DE CAPTURA

- Atlántico Noroeste
- Atlántico Centro Oeste
- Atlántico Centro Este
- Atlántico Suroeste
- Atlántico Sureste
- Océano Índico
- Océano Pacífico

Otra: _____

- Mar Mediterráneo y Mar negro
- Atlántico Noreste

Subzona/División: _____

Aclaración: _____

MÉTODO DE PRODUCCIÓN

CAPTURADO

CAPTURADO EN AGUA DULCE

DE CRÍA

ARTES DE PESCA

- Redes de tiro
- Redes de arrastre
- Redes de enmalle y similares
- Redes de cerco y redes izadas
- Sedales y anzuelos
- Rastras
- Nasas y trampas
- Otras: _____

PAÍS DE ORIGEN

MASA DE AGUA DULCE
PAÍS DE ORIGEN

Nombre comercial
(Nombre científico)

P.V.P. € KILO



Pescados con arte

Pesca responsable en tu cocina

ACTIVIDAD. UN VISTAZO A LA PESCADERÍA

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:	
5,25	Capturado	c/c	
Sin Aditivos Conservacion: 0 a 5 C			
N.Caja: 82			
Envase: Córcho GRAND Cajas: 1			
Barco: (00016) CONCEPCION		/ CT-5-922	
Arte Pesca: REDES DE TIRO			
Fecha de Captura: 23/01/2018			
			
Lote: FIM23011800010000062			
			
Pescado fresco del Litoral de Murcia			



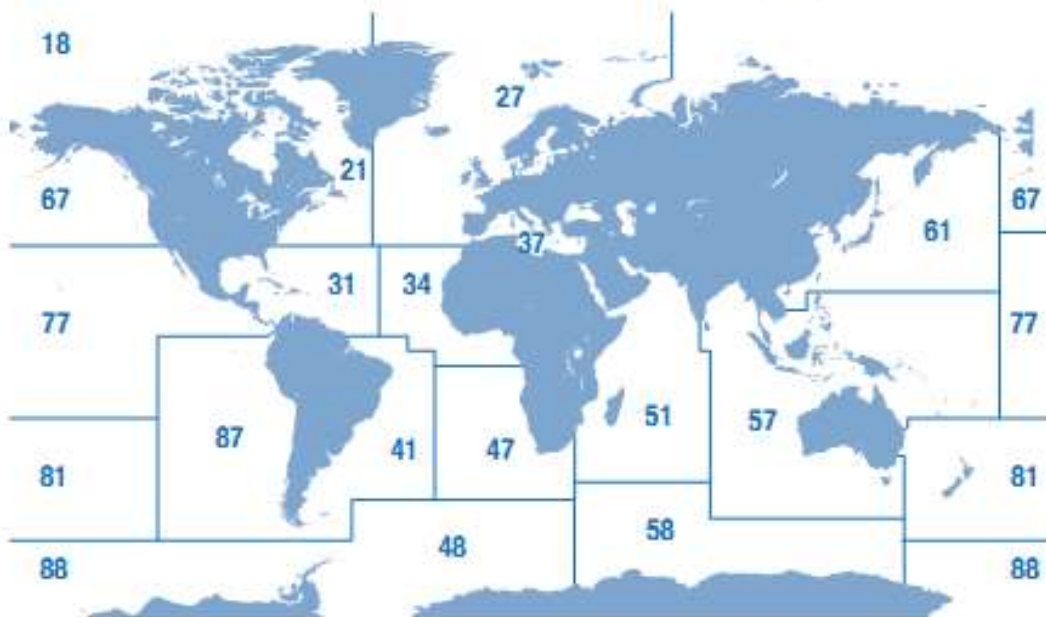
Con la colaboración de:





Pesca extractiva

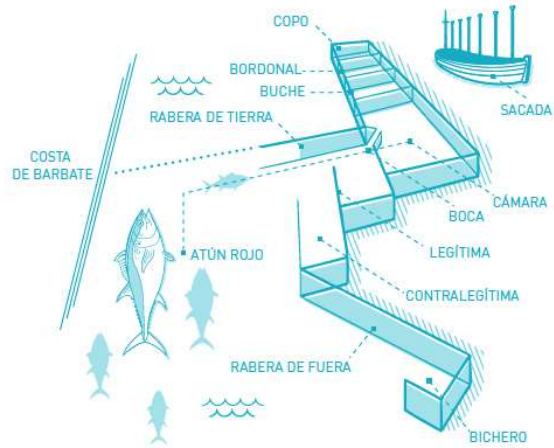
Zona de captura	Definición de la zona
Atlántico Noroeste	Zona FAO nº 21
Atlántico Noreste	Zona FAO nº 27
Mar Báltico	Zona FAO nº 27, III d
Atlántico Centro-Oeste	Zona FAO nº 31
Atlántico Centro-Este	Zona FAO nº 34
Atlántico Suroeste	Zona FAO nº 41
Atlántico Sureste	Zona FAO nº 47
Mar Mediterráneo	Zona FAO nº 37.1, 37.2 y 37.3
Mar Negro	Zona FAO nº 37.4
Océano Índico	Zona FAO nº 51 y 57
Océano Pacífico	Zona FAO nº 61, 67, 71, 77, 81 y 87
Antártico	Zona FAO nº 48, 58 y 88



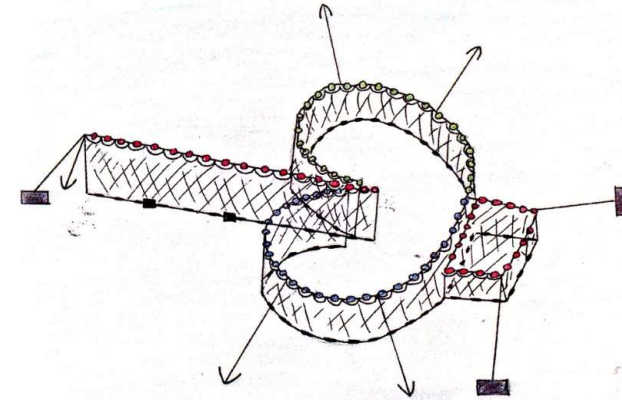


ACTIVIDAD. UN VISTAZO A LA PESCADERÍA

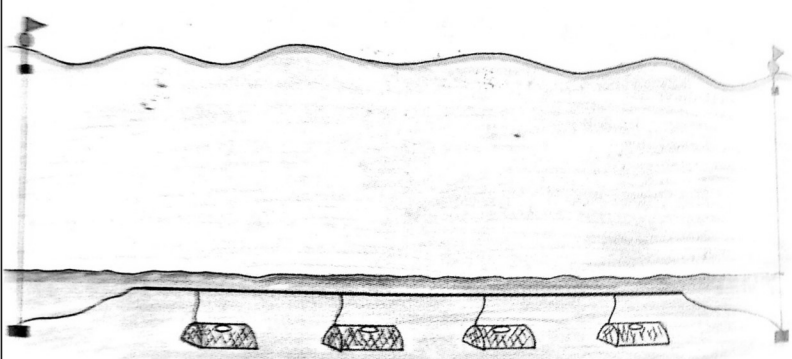
ALMADRABA: atún, bonito, lecha, melva, bacoreta



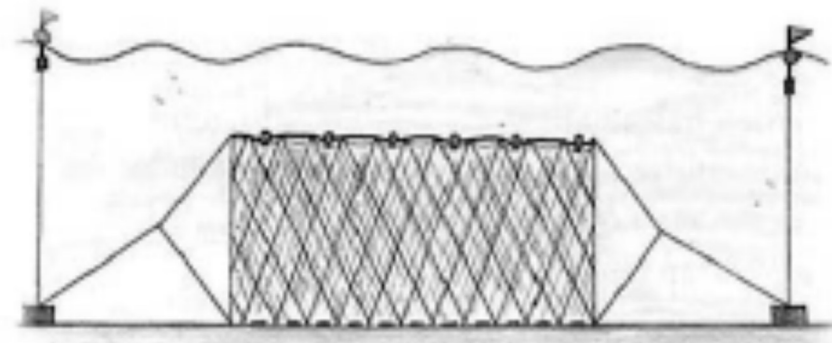
MORUNA: melva, bacoreta, espetón, lecha, chirrete o pejerrey



NASAS: langosta, bogavante, gamba, anguila, morena, pulpo



TRASMALLO: sepia, salmonete, herrera, lenguado, espetón, magre, mújol



Con la colaboración de:



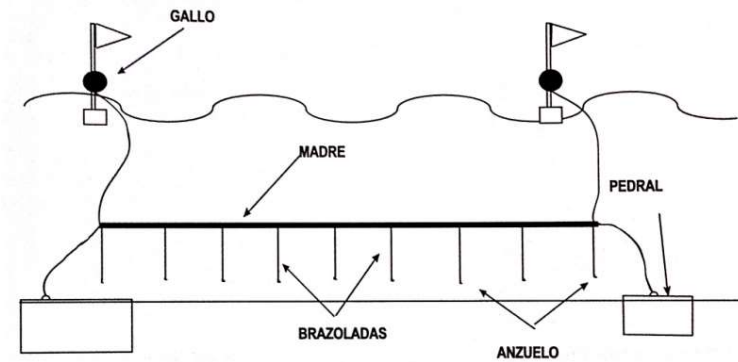


ACTIVIDAD. UN VISTAZO A LA PESCADERÍA

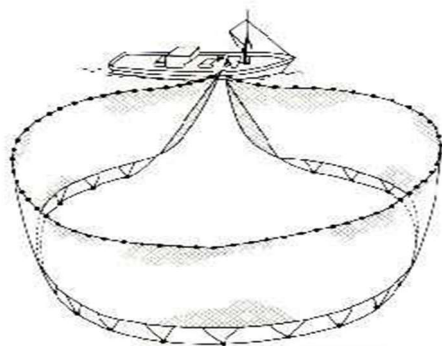
ENCAÑIZADA: dorada, lubina, mújol, magre, respallón, lenguado



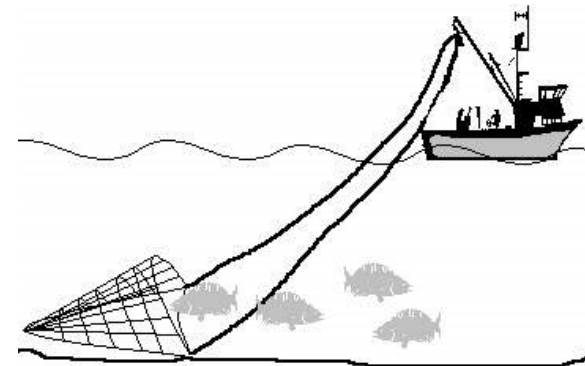
PALANGRE: pez espada, merluza, sargo, melva, magre, espetón, dorada, breca



RED DE CERCO: sardina, boquerón, caballa



ARRASTRE: Gamba, lenguado, rape



Con la colaboración de:

