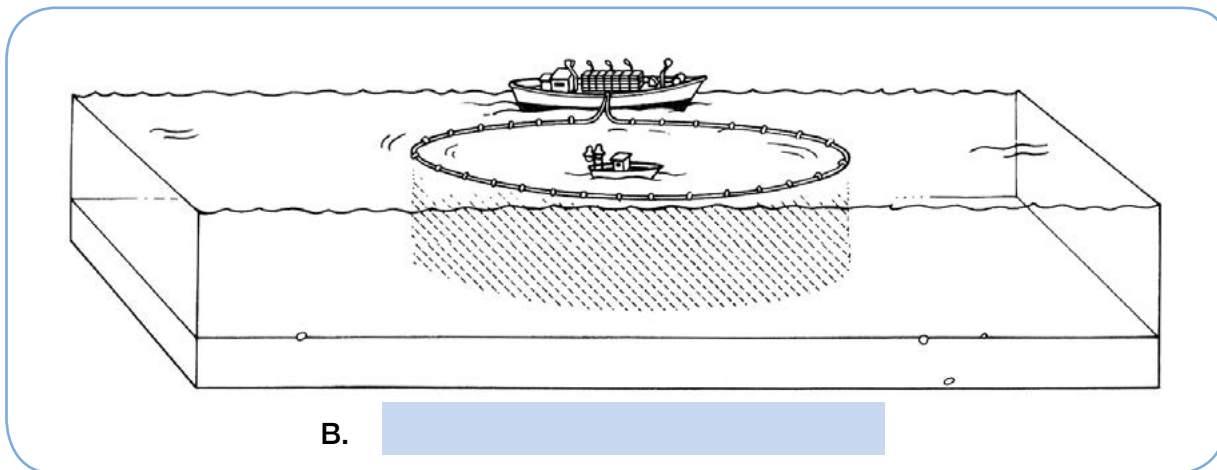
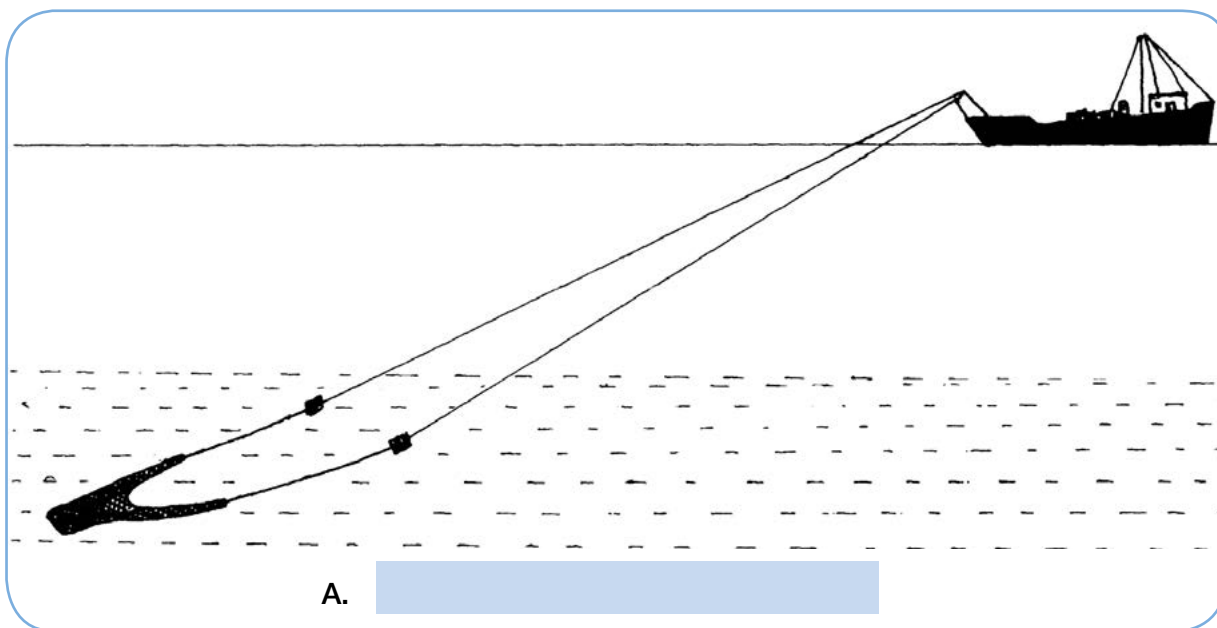


**Fitxa 1: Tècniques de pesca**

1. Els dibuixos representen les dues tècniques de pesca principals a Barcelona. Posa el seu nom a sota i digues a quin dibuix correspon cada frase.



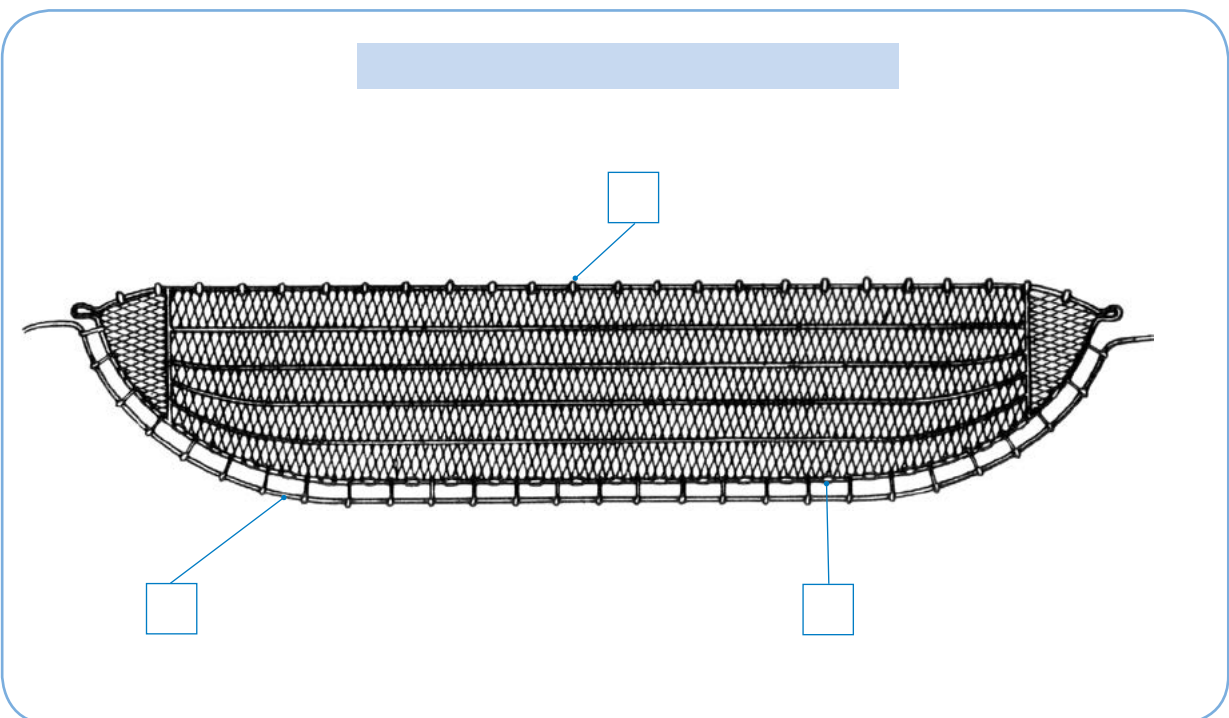
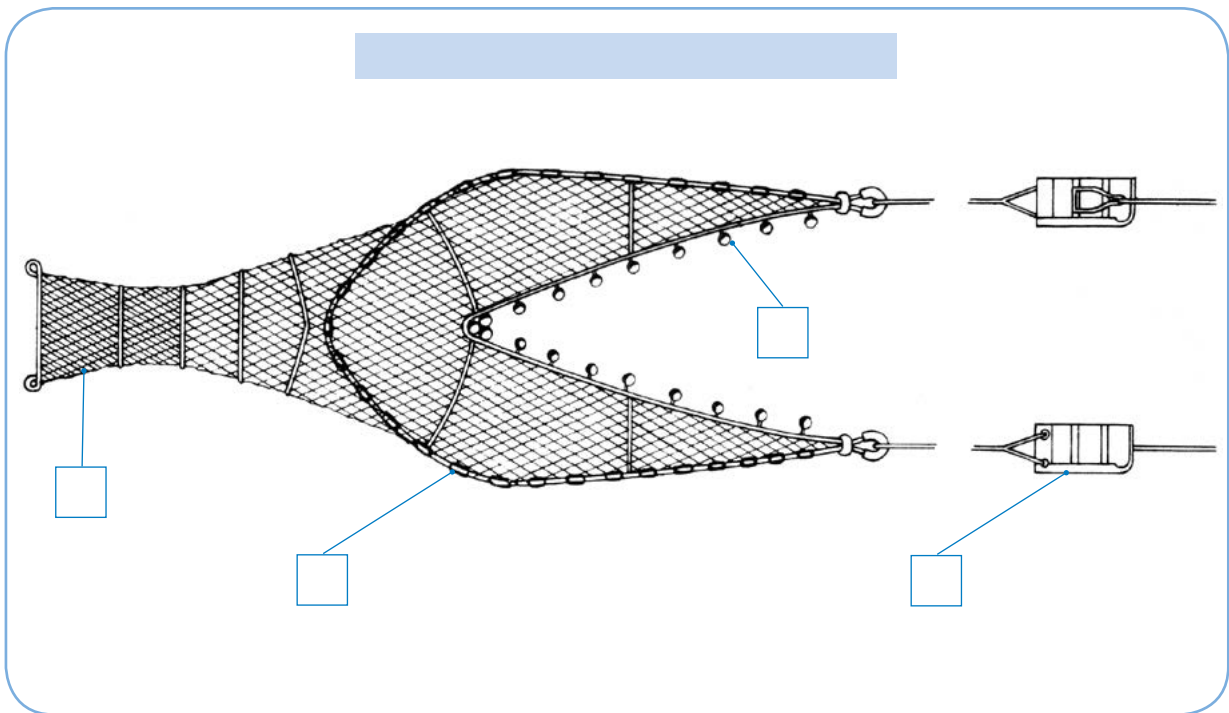
- a) Surten a pescar de nit.
- b) La xarxa es manté oberta amb les portes.
- c) Es capturen al mateix temps gran varietat d'espècies.
- d) Es capturen els peixos quan pugen a la superfície.
- e) Cal que l'embarcació tingui un motor molt potent.
- f) La xarxa es cala allà on el sonar o la sonda assenyalen que hi ha peix.



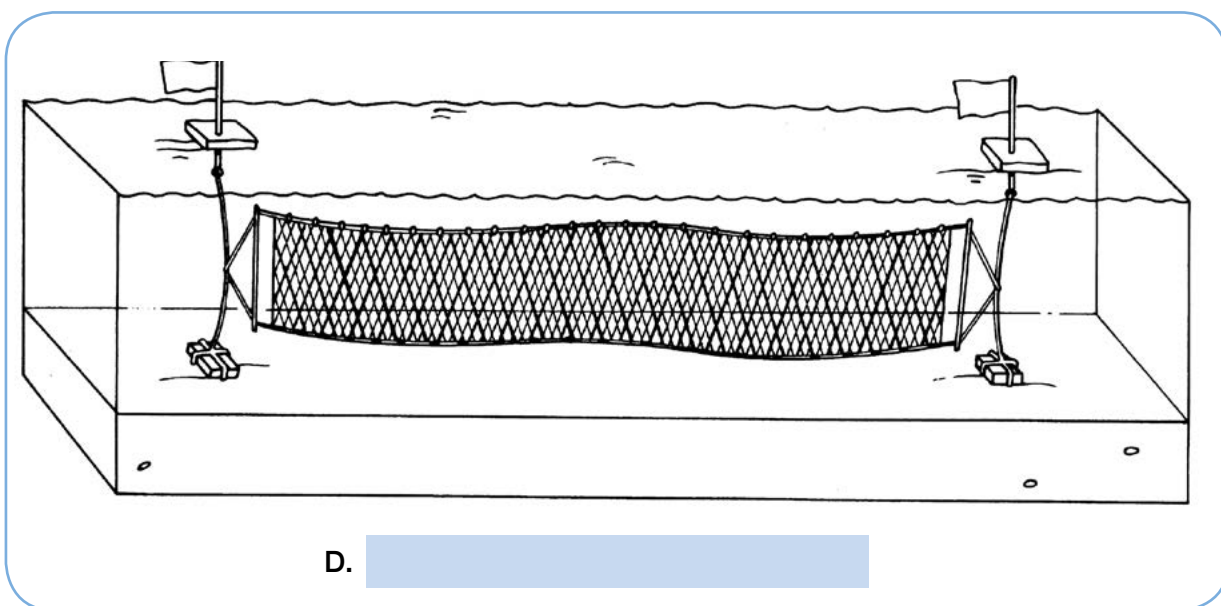
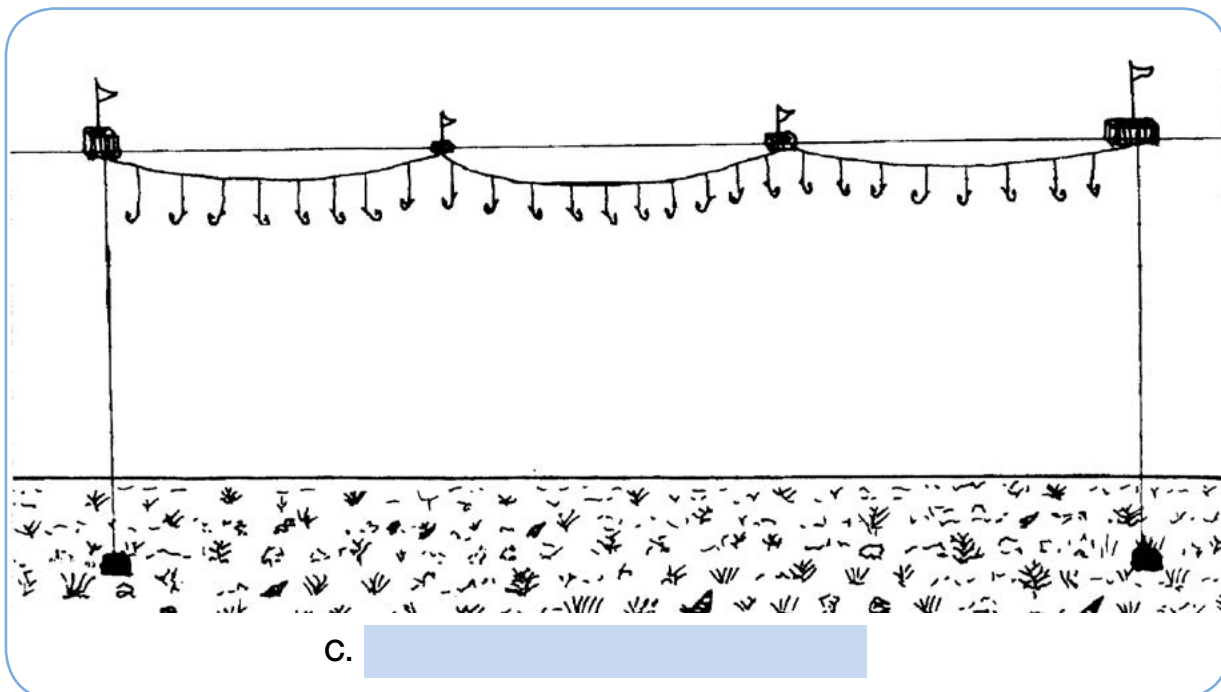
## La pesca

2. Observa el dibuix de les dues xarxes. Identifica a quina tècnica de pesca correspon cadascuna d'elles i omple els requadres amb l'ajut de les definicions.

- A. **Portes:** peces de ferro que serveixen per mantenir la xarxa oberta al fons.
- B. **Suros:** peces de plàstic situades a la part alta de la xarxa.
- C. **Ploms:** pesos situats a la part baixa de la xarxa.
- D. **Cóp:** part de la xarxa d'arrossegament on s'acumula el peix.
- E. **Sàgola:** cap (corda) gruixuda que permet tancar la xarxa d'encerclament.



3. Al port de Barcelona també es pesca de forma artesanal. Escriu el nom de les dues tècniques que estan dibuixades a continuació.



4. Digues si aquestes frases són veritat (V) o mentida (M).

- a) Amb els palangres no es pot triar el tipus de peix que es pesca.
- b) El palangre i el tremall es fixen sobre el fons i s'espera que el peix quedi atrapat.
- c) Amb aquestes tècniques de pesca es captura gran quantitat de peix.
- d) El tremall és un ormeig de pesca amb gran quantitat d'hams que pengen de les braçolades.



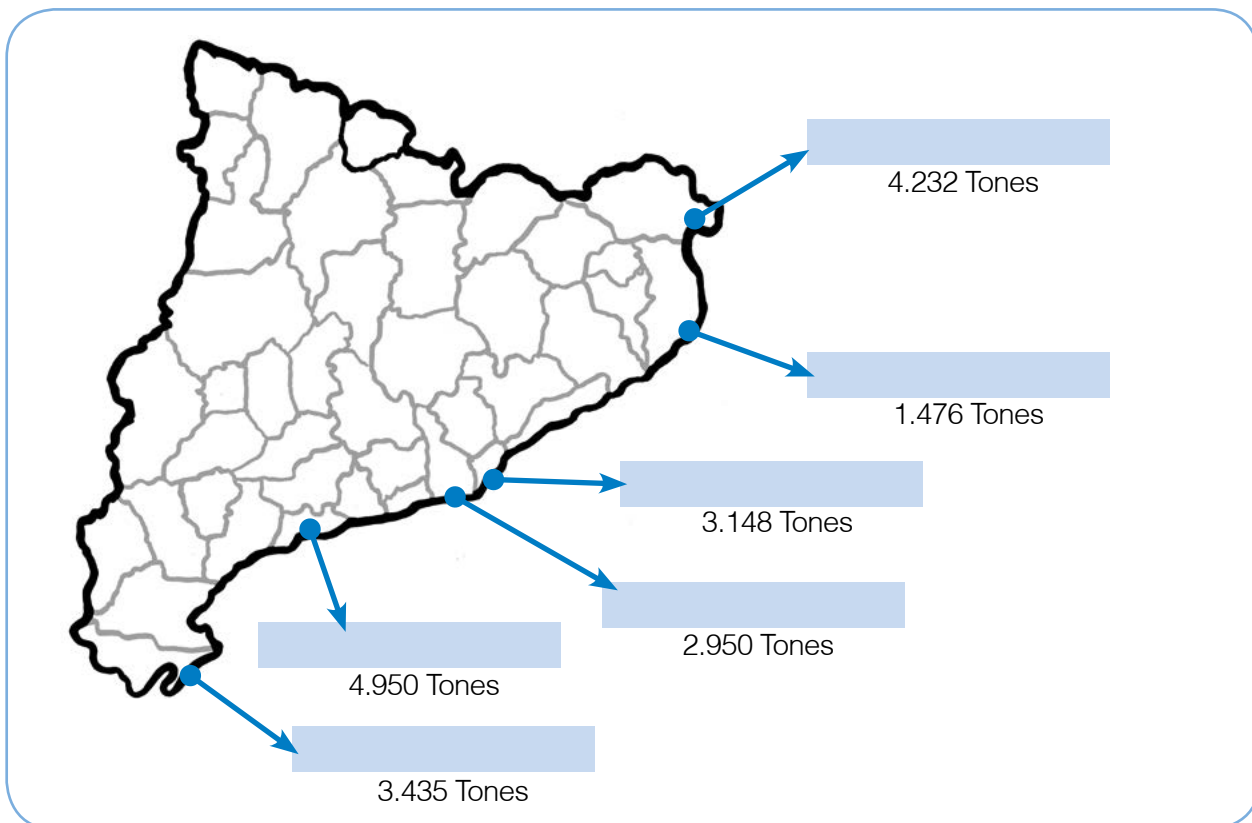
**Fitxa 2: La comercialització del peix**

1. Situa en el mapa de Catalunya els ports pesquers que tens a continuació.


Barcelona  
Tarragona

Sant Carles de la Ràpita  
Roses

Palamós  
Vilanova i la Geltrú



2. Ordena'ls de major a menor segons la quantitat de captures de peix.



3. Ordena les frases següents per reconstruir què passa a la llotja.

- a) Els compradors seuen en una grada i esperen l'inici de la subhasta.
- b) Es pesen les caixes dins la llotja i es mostren als compradors sobre una cinta transportadora.
- c) Els consumidors compren a la peixateria i cuinen a casa.
- d) Un comprador atura la subhasta i es queda el lot de peix.
- e) Els vaixells de pesca amarran al moll.
- f) El pes i el tipus de peix surt en pantalla. El preu va disminuint a la mateixa pantalla.
- g) Es desembarquen les caixes de peix classificat per espècies.
- h) El comprador transporta el peix al mercat o a un restaurant.

Ordre:

**Fitxa 3: Un dia de pesca**

L'activitat pesquera és una activitat del sector primari. Cada dia surten dels ports de la nostra costa els vaixells que ens portaran el peix al nostres mercats.

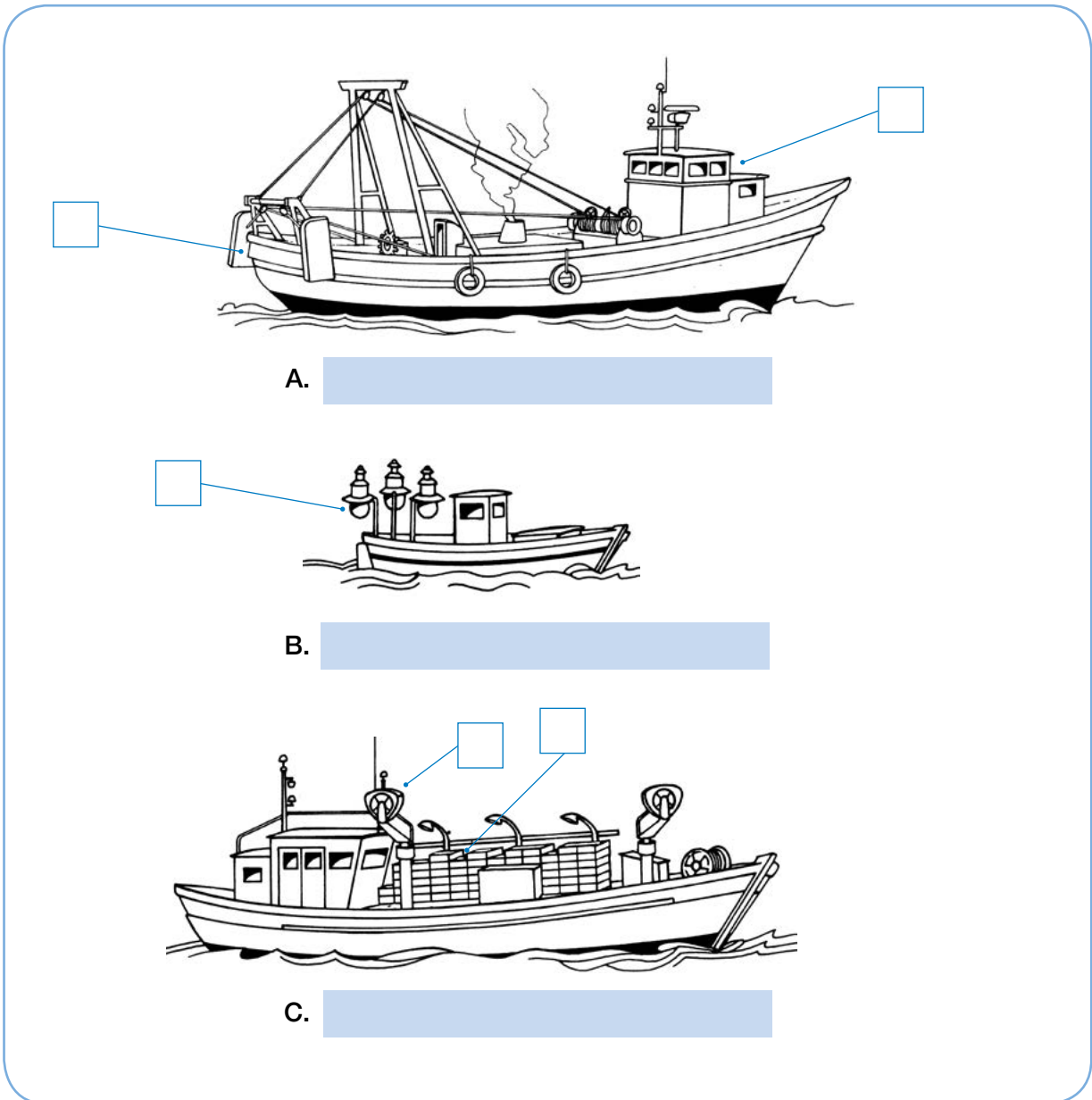
**DESENVOLUPAMENT**

1. A continuació tens 6 fotografies que et mostren diferents moments d'un dia de pesca amb un vaixell d'arrossegament. Retalla-les, ordena-les cronològicament i explica amb una frase que està succeint en cada fotografia.



## La pesca

2. Observa les barques de pesca. Posa el seu nom a sota i omple els requadres amb l'ajut de les definicions.



The image shows three different types of fishing boats, each with a label pointing to a specific part:

- A.** Points to the stern of a boat with a large crane-like structure (port) and a cabin.
- B.** Points to a light on a boat with a cabin and a mast.
- C.** Points to the cabin of a boat with a large deck and a mast.

- A. Portes:** Peces de ferro, situades a popa, que serveixen per mantenir la xarxa al fons.  
**B. Llevador:** Aparell en les teranyines per pujar la xarxa a bord.  
**C. Gabieta:** Cabina de les barques de pesca des d'on es governa el vaixell.  
**D. Llums:** Focus que atreuen les sardines i els seitons a la nit.  
**E. Caixes:** Recipients per transportar el peix a la llotja.

**Fitxa 4: L'alimentació**

El peix és un dels elements bàsics de la dieta mediterrània, la seva ingesta ens aporta vitamines i elements fonamentals pel nostre organisme. Una correcta alimentació és fonamental per gaudir de bona salut.

**DESENVOLUPAMENT**

1. Demana als teus pares o avis que t'expliquin una recepta de cuina on el peix sigui l'element principal.

a) Fes una llista amb tots els ingredients.

--	--	--

b) Descric els passos de la recepta.

c) Separa els ingredients en:

Peixos, mariscs i carn	Vegetals, llegums i cereals	Condiments

d) El peix que has utilitzat per fer la teva recepta és un peix blanc o blau?

e) Amb quina tècnica de pesca s'obté?



## La pesca

2. A l'hora de consumir el peix és important reconèixer si és fresc o no. Investiga i discuteix amb els teus companys quines característiques ha de tenir el peix perquè sigui fresc. Omple els espais amb les frases que tens a continuació.

Diagrama de dos peixos per identificar característiques de frescor. El peix superior és fresc, amb ulls brillants i sortits, i branquies vermells. El peix inferior és ranc, amb ulls enfonsats i branquies blancs, i té olors desagradables representades per onades de línia ondulada que surten de la boca i les branquies. Els espais buits són per a l'etiquetatge de les característiques.

- A. brànquies vermell intens
- B. olor pudent
- C. carn ferma i sencera
- D. ulls brillants i sortits
- E. carn tova
- F. aspre i aspecte apagat
- G. olor de mar
- H. ulls enfonsats