1. Fes una cerca per internet i emplena el següent quadre sobre les espècies marines què consumim:

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nom** | **Característiques** | **Tipus de peix/ marisc** | **Lloc on es pesca** | **Consum** | **Presentació Comercial** | **Imatge** |
| Besuc |  |  |  |  |  |  |
| Calamar |  |  |  |  |  |  |
| Cloïssa |  |  |  |  |  |  |
| Escamarlà |  |  |  |  |  |  |
| Gamba |  |  |  |  |  |  |
| Llagosta |  |  |  |  |  |  |
| Llagostins |  |  |  |  |  |  |
| Llenguado |  |  |  |  |  |  |
| Llobarro |  |  |  |  |  |  |
| Lluç |  |  |  |  |  |  |
| Musclo |  |  |  |  |  |  |
| Orada |  |  |  |  |  |  |
| Ostra |  |  |  |  |  |  |
| Pop |  |  |  |  |  |  |
| Rap |  |  |  |  |  |  |
| Salmó |  |  |  |  |  |  |
| Sardina |  |  |  |  |  |  |
| Seitó |  |  |  |  |  |  |
| Sípia |  |  |  |  |  |  |
| Tonyina |  |  |  |  |  |  |
| Truita |  |  |  |  |  |  |
| Verat |  |  |  |  |  |  |

1. Busca 4 espècies de peix, 1 marisc, 1 cefalòpode, 1 gasteròpode , 1 bivalve i 1 crustaci.
   1. De cadascuna fes una descripció, digues quin és l’avantatge nutricional i enganxa una imatge.
   2. Busca alguna recepta de cadascuna de les espècies triades, si no t’agrada les que hi ha a la web, pots buscar altres.
   3. Com pots consultar a la web de la sirena els seus productes són congelats, de cadascuna de les espècies escollides imagina que a l’hora de preparar el plat el producte el tens congelat, explica quina és la forma d’us.

Dades:

Enllaç per buscar espècies:

<http://www.maremundi.com/especies.asp?id=18>

Enllaç d’espècies que es capturen a Espanya:

<http://www.magrama.gob.es/es/pesca/temas/mercados-economia-pesquera/LISTADO_WEB_tcm7-356538.pdf>

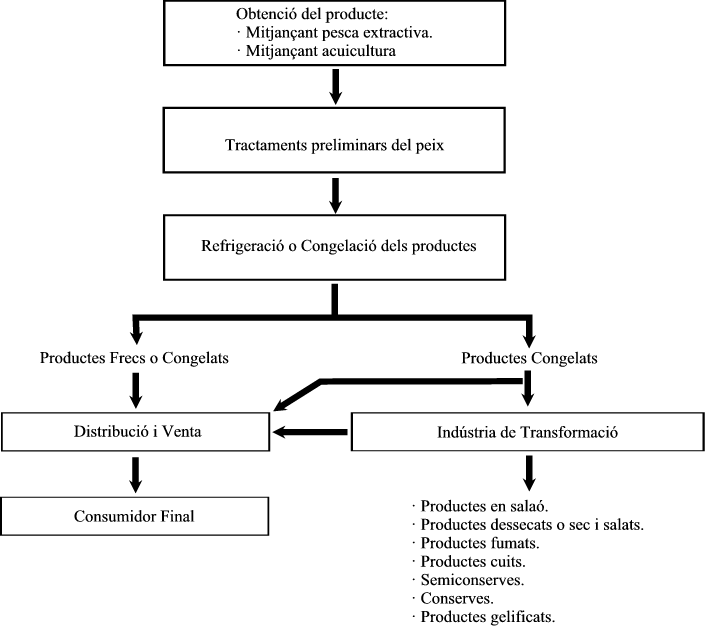
Enllaç per buscar usos en la indústria:

<http://www.lasirena.es/categoryproduct/&ID=27>

1. Dóna una definició de peix.
2. Quin és el nutrient predominant del peix?
3. Per què és més fàcil digerir el peix que la carn?
4. Quin tipus de greix predomina al peix?
5. Digues com es pot classificar el peix segons el contingut en greix.
6. Esmenta les principals vitamines i minerals presents al peix.
7. Indica al següent quadre els signes d’alteració del peix.

|  |
| --- |
|  |

1. Quina és la freqüència setmanal de consum de peix i el pes per ració recomanat?
2. El peix té temporada com la fruita i la verdura? Quins avantatges té consumir el peix de temporada?
3. Fes una llista dels peixos que trobem tot l’any.
4. Apunta 5 espècies de peix de cada temporada:
   1. Estiu:
   2. Tardor:
   3. Hivern:
   4. Primavera:
5. Dóna una definició de marisc.
6. Valor nutritiu del peix, i del marisc.
7. Diferències entre peix blanc i blau.
8. Quines condicions han de complir els vaixells, establiments i locals on es manipula el peix.
9. Perquè la refrigeració del peix ha de ser més immediata i més intensa que la de la carn.
10. Observa el següent quadre:



* 1. A què fa referència el 2on pas?
  2. A quina temperatura es refrigera el peix? A quina es congela?
  3. Posa exemples de productes de peix
     1. En salaó:
     2. Fumat:
     3. Semiconserva:
     4. Conserva:
     5. Gelificats:

1. Defineix i posa exemples dels següents tipus d’animals marins:
   1. Crustaci
   2. Mol·lusc gasteròpode
   3. Mol·lusc bivalve
   4. Mol·lusc cefalòpode
2. En què consisteix:
   1. El glacejat
   2. La congelació
   3. La ultracongelació
3. La major part dels gèrmens que colonitzen el peix, d’on provenen.
4. En què consisteix la depuració obligatòria dels mol·luscs bivalves vius?
5. Què és l’anisakis? A quin ordre i familia del regne animal pertany ?
6. Quins peixos pot infectar l’anisakis?
7. A quina part del peix es localitza l’anisakis?
8. Com s’anomena la malaltia que provoca l’anisakis? Quins són els símptomes?
9. Quins són els productes alimentaris que estan implicats en infeccions de l’anisakis a humans?
10. Què es fa a nivell industrial i amb els vaixells factoria per evitar la presència dels anisakis?
11. Quins controls fan les autoritats sanitàries?
12. Tres consells per prevenir les infeccions per anisakis:
    1. Primer consell:
    2. Segon consell:
    3. Tercer consell:
13. Quines són les recomanacions d’una dieta sana i equilibrada pel consum de peix i marisc?
14. Esmenta 4 raons per consumir peix i marisc.
    1. Raó 1:
    2. Raó 2:
    3. Raó 3:
    4. Raó 4:
15. Exemples de peixos blancs a les nostres costes.
16. Exemples de peixos blaus a les nostres costes.
17. A quins trets et fixaries per saber si un peix és fresc o està alterat?
18. Exemples de crustacis de les nostres costes. Com reconeixeries la seva frescor?
19. Exemples de mol·luscs gasteròpodes i bivalves de les nostres costes. Com reconeixeries la seva frescor?
20. Exemples de mol·luscs cefalòpodes de les nostres costes. Com reconeixeries la seva frescor?

Per fer les següents activitats pots consultar les següents pàgines: <http://agricultura.gencat.cat/ca/ambits/pesca/dar_comercialitzacio_peix/etiqueta-peixateria/>

<https://drive.google.com/file/d/1FiIy4SEGgsWII8j7taA7CoTbiJT2AhNf/view>

1. Què diu la legislació sobre l’etiquetatge de peix i marisc?
2. Què s’especificarà a l’etiqueta?
3. Copia com és l’etiqueta tipus segons la norma de la UE.
4. Què té l’etiqueta de tercers països que no hi és a la de la UE?
5. La zona de captura de la Mediterrània a quines zones de la FAO defineix?
6. Què diu sobre els productes pescats en aigües dolces o cultivats?
7. Què diu l’article 4 sobre les comunitats amb llengua cooficial pròpia?
8. Què s’especifica en l’etiqueta de venda a l’engròs (granel)?
9. Què diu el pòster sobre la protecció al consumidor?
10. Quina relació hi ha entre traçabilitat i responsabilitat?
11. Quina informació hem de trobar a l'etiqueta d’identificació d’un peix o marisc?
12. Quina és la primera pràctica d’higiene en el transport de productes de la pesca? Pots il·lustrar-ho amb alguna imatge.
13. Què hem de tenir en compte en quan al vehicle destinat al transport de peix i marisc?
14. Com ha de ser la manipulació del peix i marisc?
15. Quins productes i denominacions contenen peix?
16. Quins productes i denominacions contenen marisc?
17. Quins nutrients ens poden afegir els aliments que procedeixen del peix o marisc?
18. Quins són els productes que poden contenir o contenen peix o marisc?
19. Quins additius poden derivar del peix?
20. Quines espècies de peix són més al·lergèniques?
21. Quins són els al·lèrgens principals del peix?
22. Quin és el tractament en cas d’intoxicació per al·lèrgia al peix?
23. Quin és l’al·lergen principal del marisc?
24. El peix i el marisc són potents al·lèrgens, com poden provocar reacció?
25. S’ha demostrat la reacció creuada entre peix i marisc?