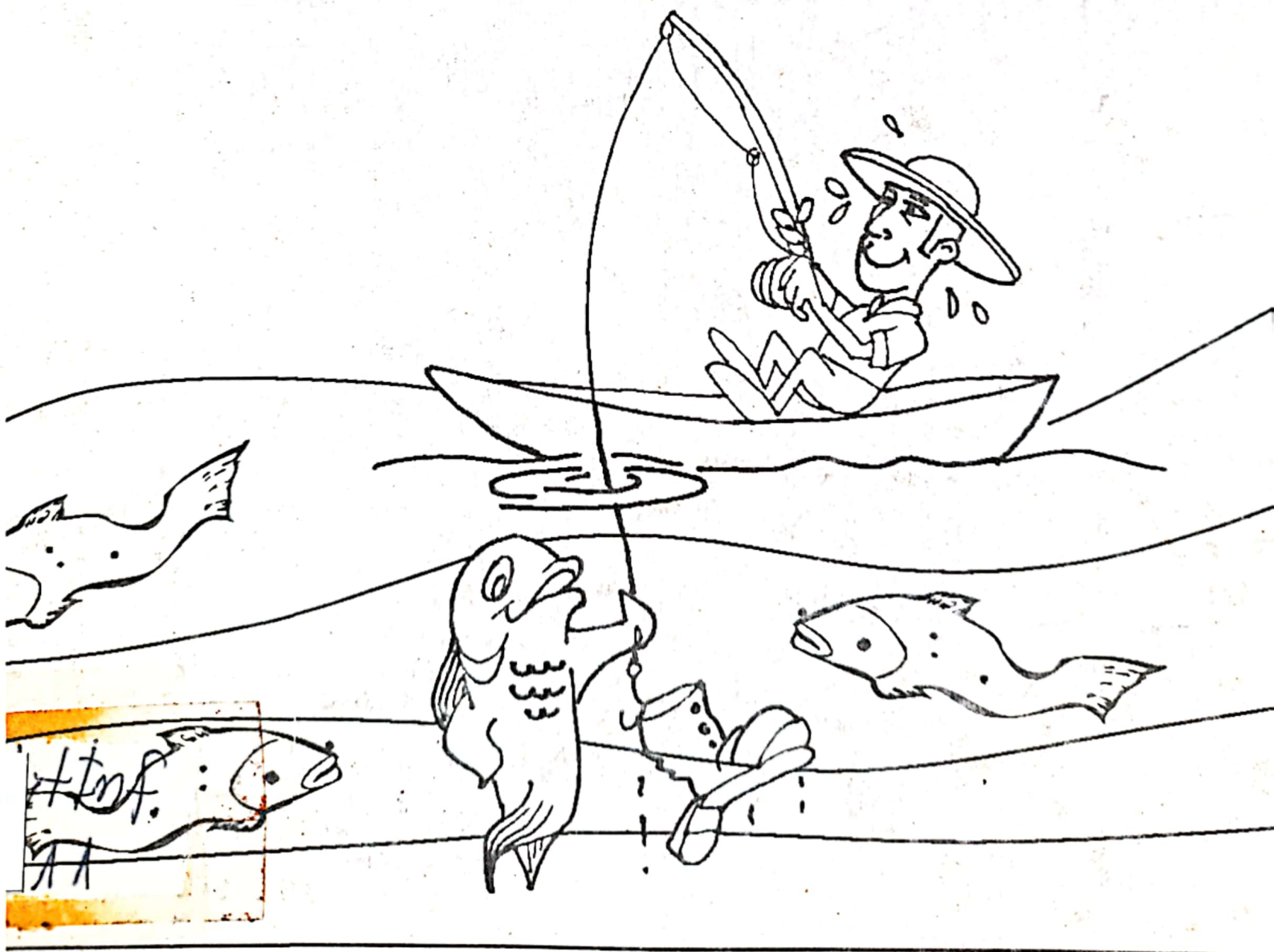


Aprendamos sobre los **Peces**

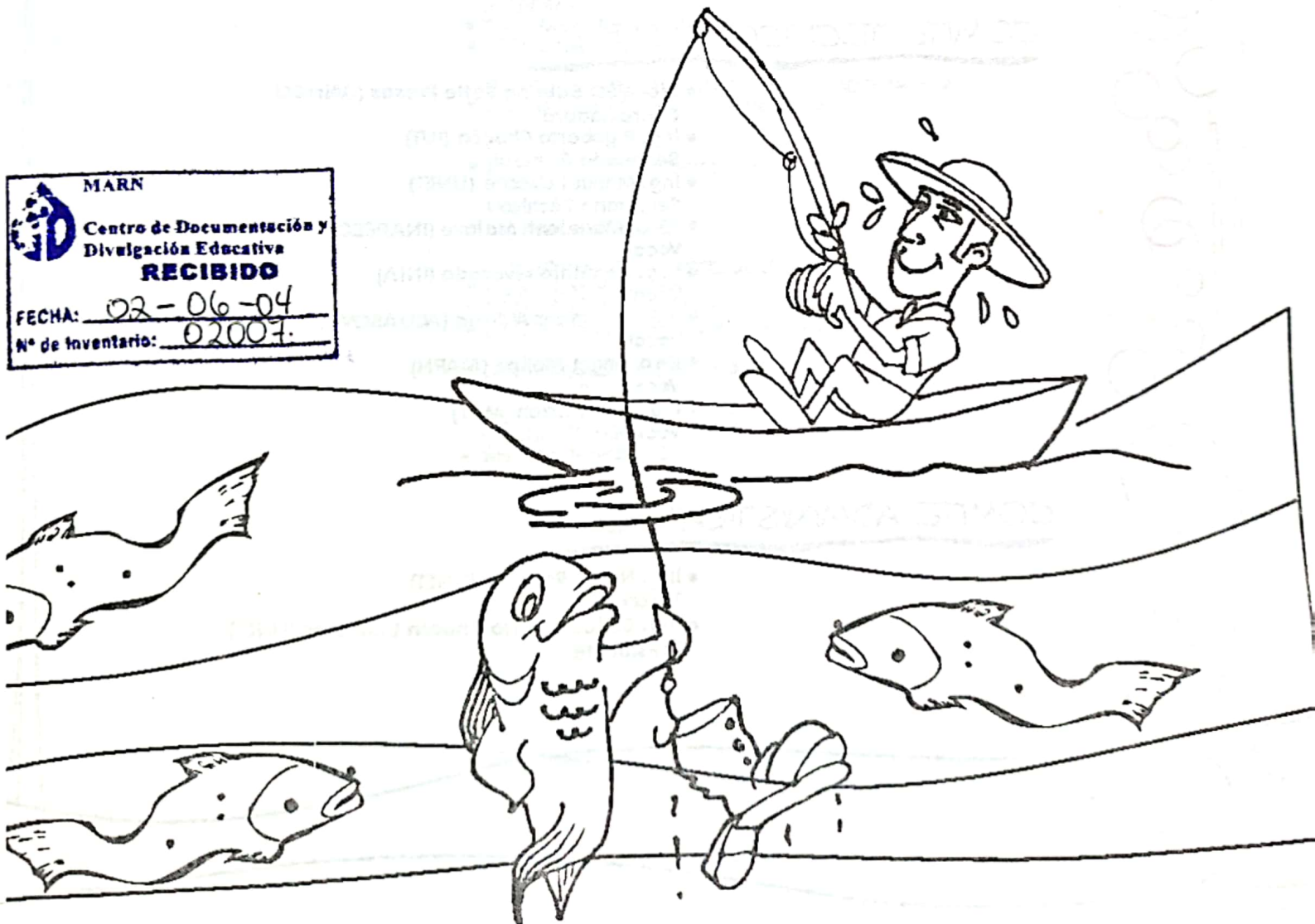
**Sensibilización, Pesca y Acuicultura responsable
en los medios escolares rurales**





Aprendamos sobre los **Peces**

**Sensibilización, Pesca y Acuicultura responsable
en los medios escolares rurales**



Integrantes de la CEAT Comisión Estatal de Acuicultura del Táchira 2001 - 2003

COMITE DIRECTIVO

- Ing. Carlos Alberto Chacón Labrador (UNET)
Presidente
- Ing. Rafael Pacheco (INIA)
Vicepresidente
- Ing. Sergio Pernía (MAT)
Secretario
- TS.U. José L. Contreras Prieto (INAPESCA)
Vocal
- Ing. Franklin Rondón Casariego (DAINCO)
Vocal
- TS.U. Germán Rincón (ACUASOV)
Vocal
- Biol.MSC. Sabrina Sette Presas (DAINCO)
Vocal

COMITE TECNICO

- Biol.MSC. Sabrina Sette Presas (DAINCO)
Coordinadora
- Ing. Rigoberto Chacón (IUT)
Secretario General
- Ing. Manuel Useche (UNET)
Secretario Técnico
- TS.U. Marielena Malave (INAPESCA)
Vocal
- Dra. Heminia Alvarado (INIA)
Vocal
- Ing. Alexander Aldana (ACUASOV)
Vocal
- Geo. Angel Molina (MARN)
Vocal
- Ing. Livia Pinzón (MAT)
Vocal

COMITE ADMINISTRATIVO

- Ing. Nobel Ramírez (UNET)
Tesorero
- Ing. Carlos Alberto Chacón Labrador (UNET)
Presidente



Aprendamos sobre los Peces



RESPONSABLES DEL PROYECTO

MINISTERIO DEL AMBIENTE

- Geog. Angel Molina
- Soc. Darkis Quijano

INAPESCA

- T.S.U. Marielena Malavé
- T.S.U. José Contreras

DIRECCION DE EDUCACION DEL ESTADO TACHIRA

- Lic. Msc. Ana Gregoria de Ramírez

DAINCO

- Biol. Msc. Sabrina Sette

UNET

- Ing. Nobel Ramírez

COORDINACION Y PRODUCCION GENERAL

- Geog. Angel Molina
- T.S.U. Marielena Malave
- Lic. Msc. Ana Gregoria de Ramírez

DIAGRAMACIÓN Y MONTAJE

- Gennaro Pascale C.

ILUSTRACIONES

- Yovanny Pascale C.



PRESENTACION

La Comisión Estatal de Acuicultura del Táchira (CEAT), dentro de su programación del año 2002, adelanta el Proyecto de Capacitación para pescadores y acuicultores.

Entre los subproyectos se tiene el TALLER DE SENSIBILIZACION SOBRE PESCA Y ACUICULTURA RESPONSABLES EN NUCLEOS ESCOLARES RURALES DEL TACHIRA, coordinado por el Ministerio del Ambiente y de los Recursos Naturales (MARN) y la Dirección de Educación del Estado Táchira.

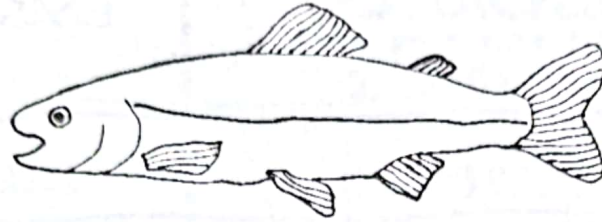
El concepto de pesca responsable fue acuñado en el artículo 9, numeral 3, de la Ley de Pesca y acuicultura como "...la utilización responsable de los recursos pesqueros en equilibrio con el ambiente, el uso de prácticas de captura y acuicultura que no sean dañinas a los ecosistemas, a los recursos ni a su calidad..."

Dentro del espíritu de este concepto, con esta publicación se quiere incorporar la actividad lúdica, inherente al ser humano, en el subproyecto de sensibilización sobre pesca y acuicultura responsable, a través de herramientas como la sopa de letras, historietas, cuentos y otra serie de informaciones relacionadas con el tema, que sirvan de estrategias educativo-ambientales para hacer más agradable el proceso de aprendizaje dentro de este taller.



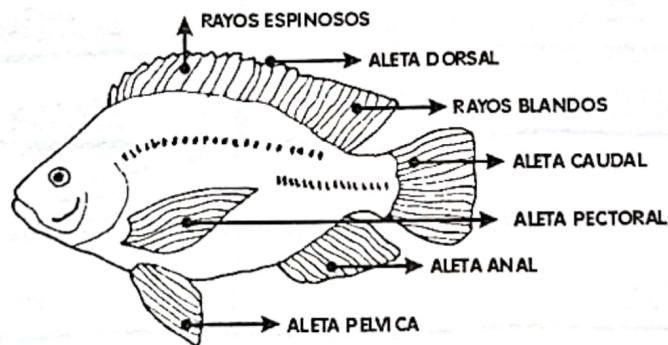
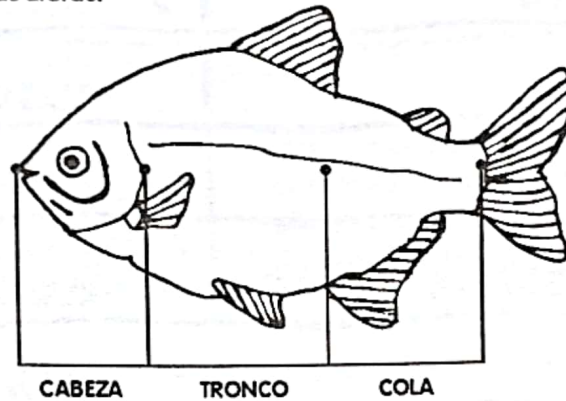
¿Qué son los peces?

Los peces son animales vertebrados adaptados a la vida acuática; que presentan casi siempre forma alargada y respiran a través de las branquias.



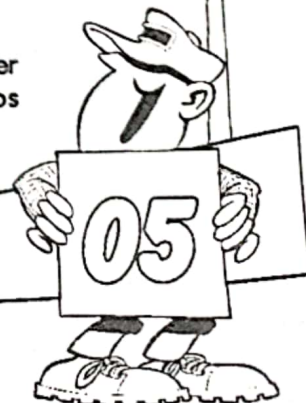
¿Cuáles son las partes de un pez?

Los peces estamos compuestos de cuatro partes: CABEZA, TRONCO COLA Y EXTREMIDADES que vienen siendo las aletas.



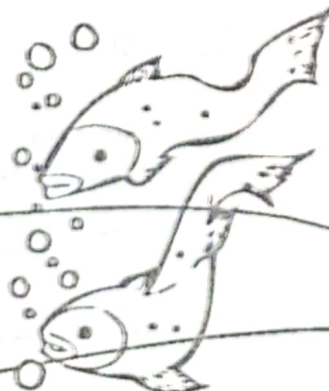
¿Qué es la pesca?

Es toda actividad humana realizada en el ambiente acuático y destinada a extraer recursos hidrobiológicos a efecto de su aprovechamiento directo o indirecto, tanto si los resultados son positivos como si la operación no consigue su objetivo.

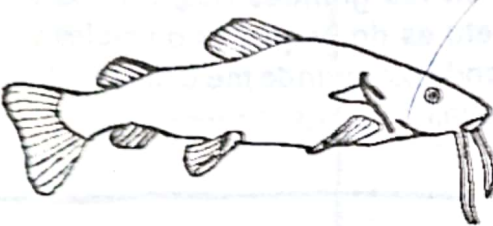
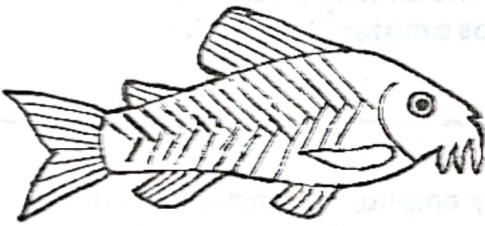
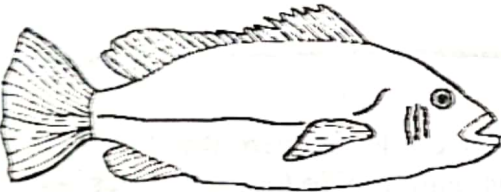


¿SOMOS MUCHOS O POCOS?

PEZ	CANTIDAD EXISTENTE
BAGRE BLANCO POBRE	ABUNDANTE
BAGRE NEGRO (YAQUE)	ESCASO
BAGRE RAYADO	MAS O MENOS
BAGRE SAPO	ABUNDANTE
CACHAMA	MAS O MENOS
COPORO	ABUNDANTE
CUNAGUARO (MANTA NEGRA)	MAS O MENOS
CURITO	ABUNDANTE
PALOMETA	ABUNDANTE
MANA MANA	ESCASA
MIJE	MAS O MENOS
DORADO	ABUNDANTE

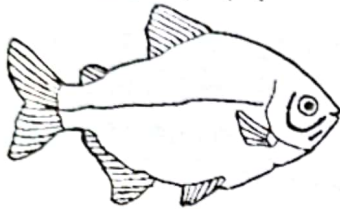
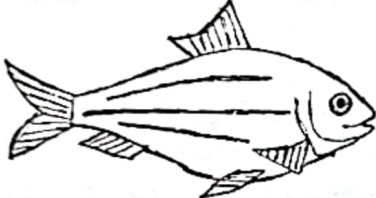
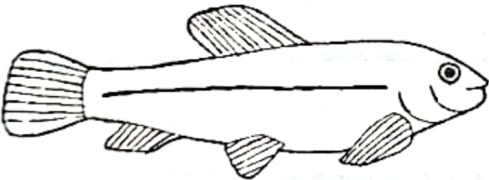
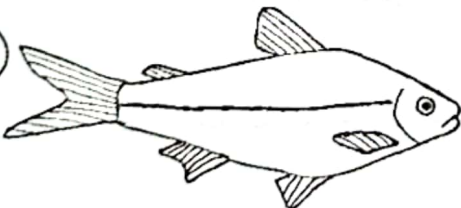


¿Sabes dónde vivo?

PEZ	CARACTERISTICAS DE MI HOGAR
CAJARO 	Me encuentro en el fondo de los ríos y caños de la cuenca del río Orinoco. Me alimento principalmente de peces y algunos cangrejos.
CURITO 	Vivo en el fondo de las aguas de poca corriente y con poco oxígeno. Mi alimentación detritívora, consumo restos de vegetación y organismos que se encuentran en el fondo de los ríos.
PAVON 	Me encuentro en aguas de curso lento, claras y con gran riqueza en peces pequeños, ya que es mi alimento preferido.
COPORO 	Habitó en toda la cuenca del río Orinoco, desde el alto Orinoco hasta los llanos, me alimento de materia orgánica de origen animal y vegetal.

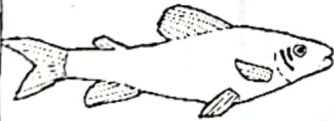
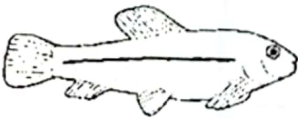


¿Sabes dónde vivo?

PEZ	CARACTERISTICAS DE MI HOGAR
CACHAMA 	Me encuentro en los grandes ríos, esteros y lagunas, mi dieta es de pequeños animales y vegetales. Cuando soy grande me alimento de hojas, frutas y semillas.
SARDINITA 	Vivo en la superficie de las aguas muy transparente y me alimento de todo lo que cae al agua, insectos o material vegetal.
GUABINA 	Mi casa es muy amplia, me encuentro en ríos, caños, lagunas y pequeños cuerpos de agua, también en lagunas llaneras secas como otros peces.
MANAMANA 	Vivo en los ríos de la cuenca del lago de Maracaibo y me alimento de limo y detritus del fondo de las aguas.
BAGRE RAYADO 	Vivo en el fondo de los ríos, lagunas y caños. Soy carnívoro porque me alimento de peces, camarones e insectos.

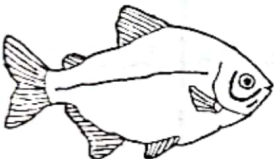
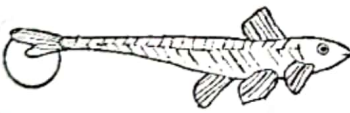
Aprendamos sobre los Peces

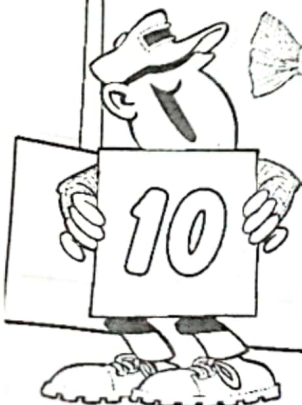
¿Sabes cuáles son mis parientes?

PEZ	FAMILIA	PARIENTES		
TRUCHA 	SALMONIDAE	SALMON	TRUCHA DE RIO	TRUCHA DE ARROLLO
COPORO 	PROCHLODONTIDAE	BOCON	SAPUARA	BOCACHICO
VOLADORITA 	LESBIASINIDAE	VALADOR		
GUABINA 	ERYTHRINIDAE	AGUA DULCE		



¿Sabes cuáles son mis parientes?

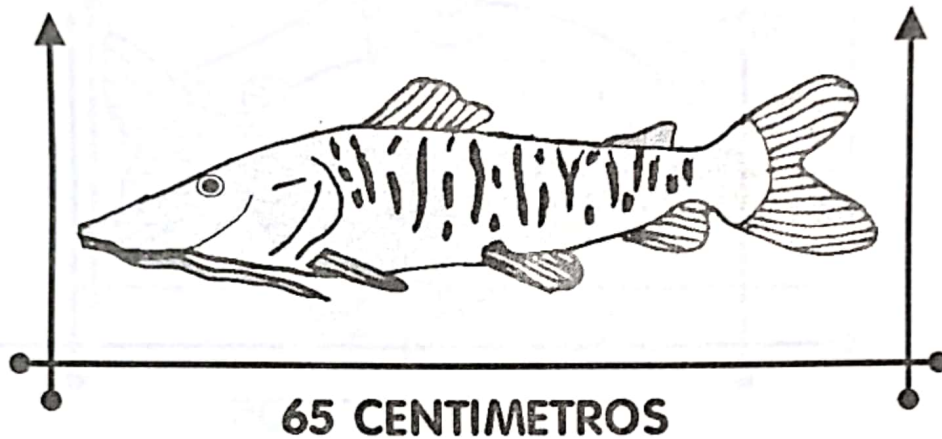
PEZ	FAMILIA	PARIENTES		
BAGRE 	PIMELODIDAE	DORADO	CAJARO	TURUNO
CACHAMA 	CHARACIDAE	PALOMETA	CARIBE	MOROCOTO
CORRONCHO 	LORI CARIDAE	ARMADILLO PINTADO	PANAQUE	PALETA
PAVON 	CICHLIDAE	VEJA	SAN PEDRO	TILAPIA



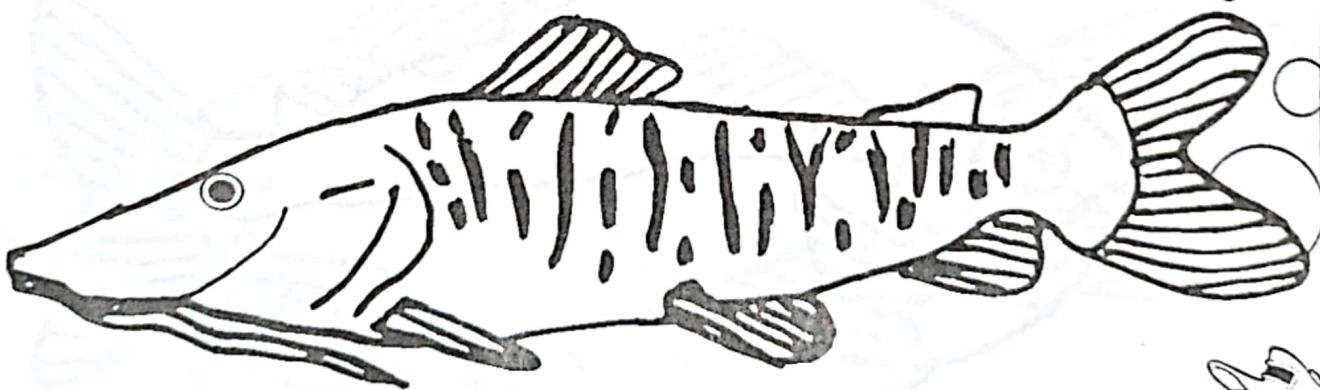
Aprendamos sobre los Peces

TALLAS MINIMAS DE CAPTURA
DE PECES EN VENEZUELA

BAGRE RAYADO



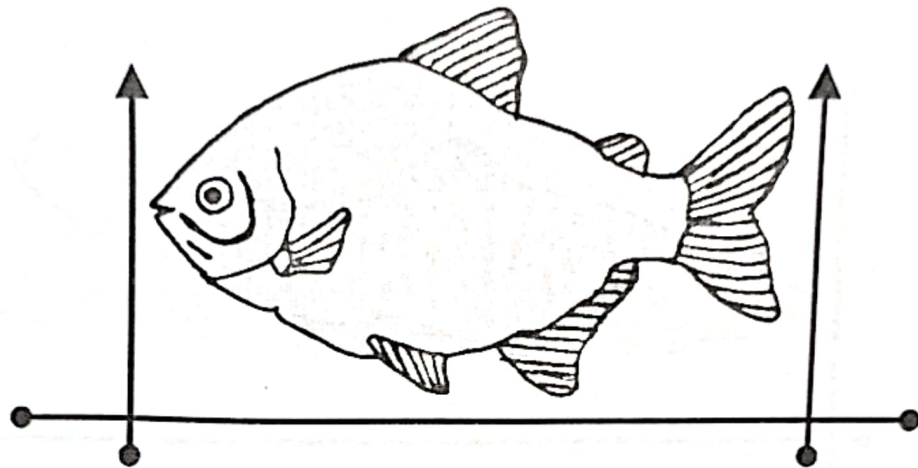
PINTAME



TALLAS MINIMAS DE CAPTURA
DE PECES EN VENEZUELA

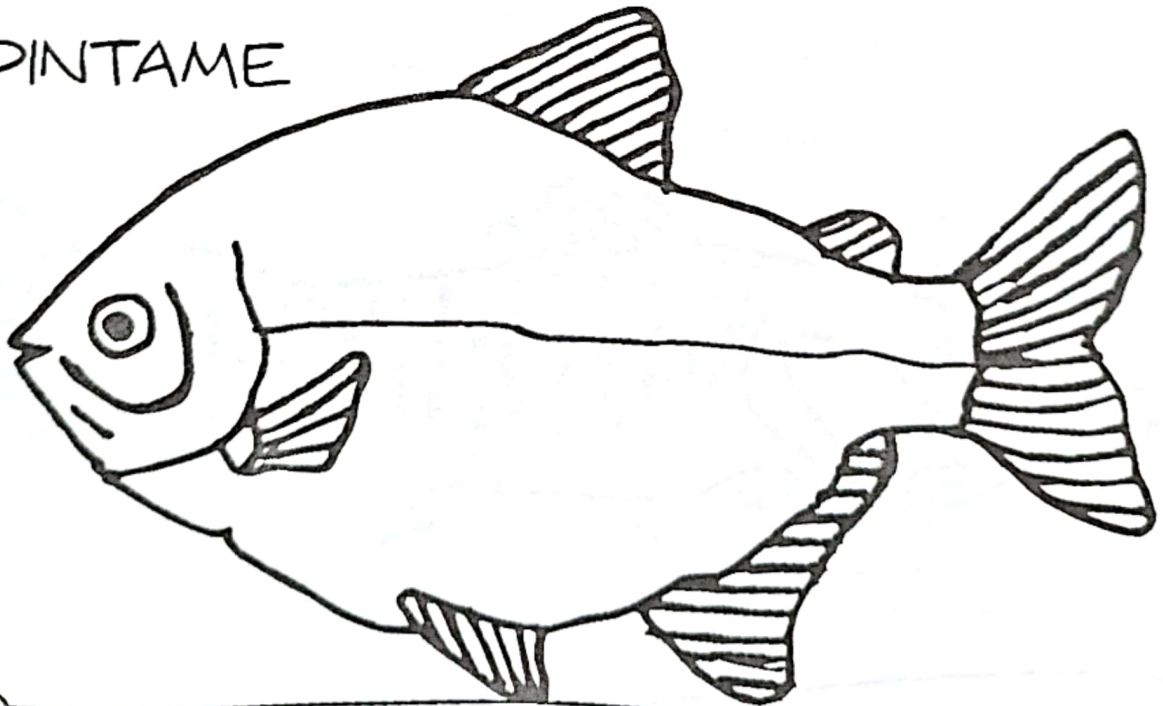
CACHAMA

(BLANCA)



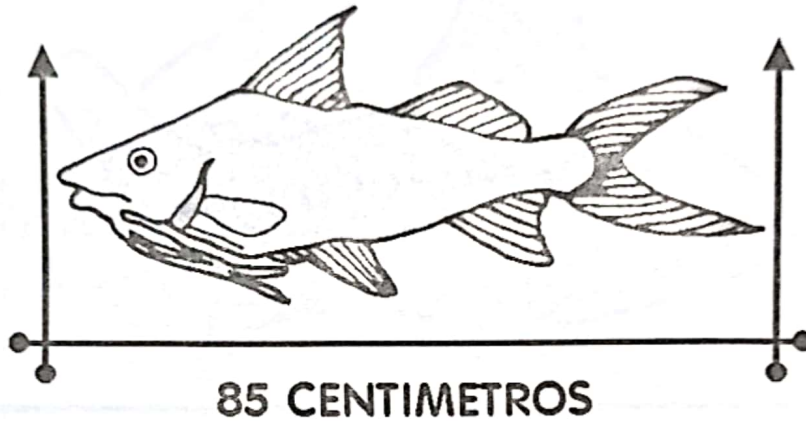
55 CENTIMETROS

PINTAME

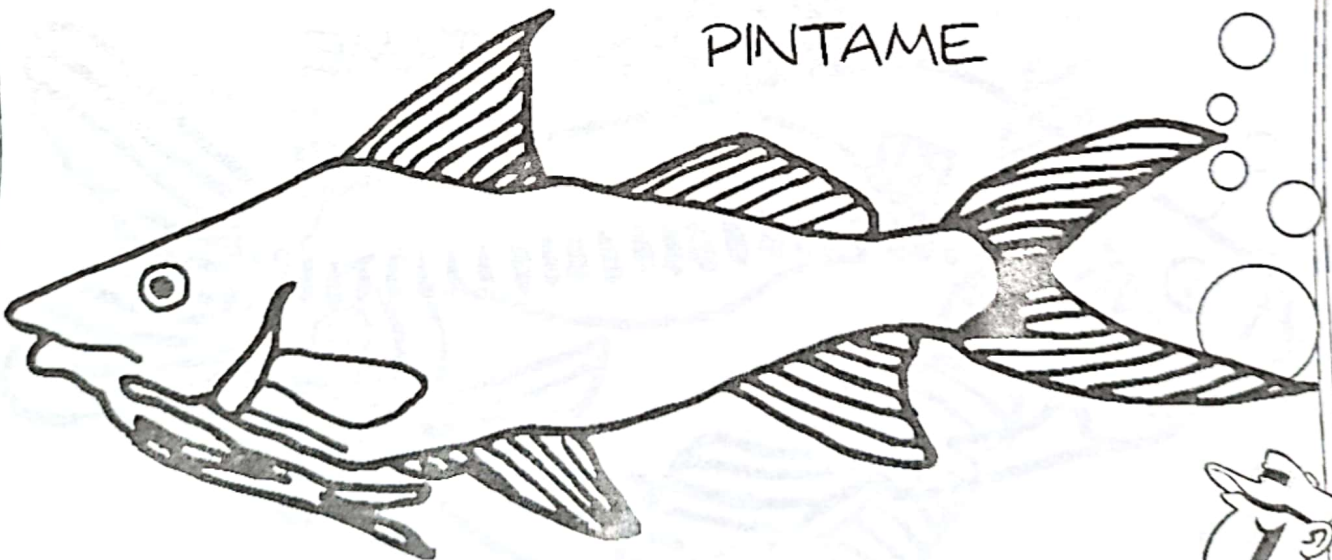


TALLAS MINIMAS DE CAPTURA
DE PECES EN VENEZUELA

DONCELLA

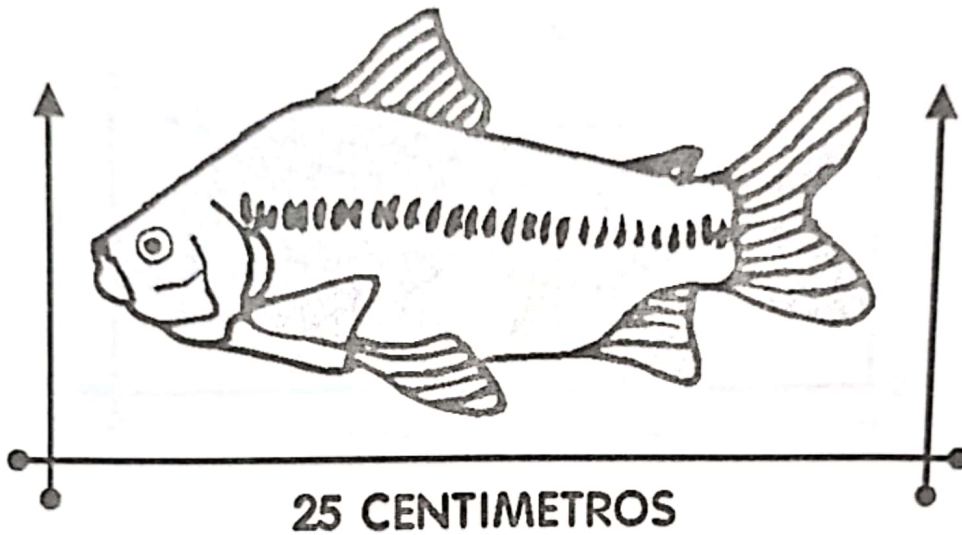


PINTAME

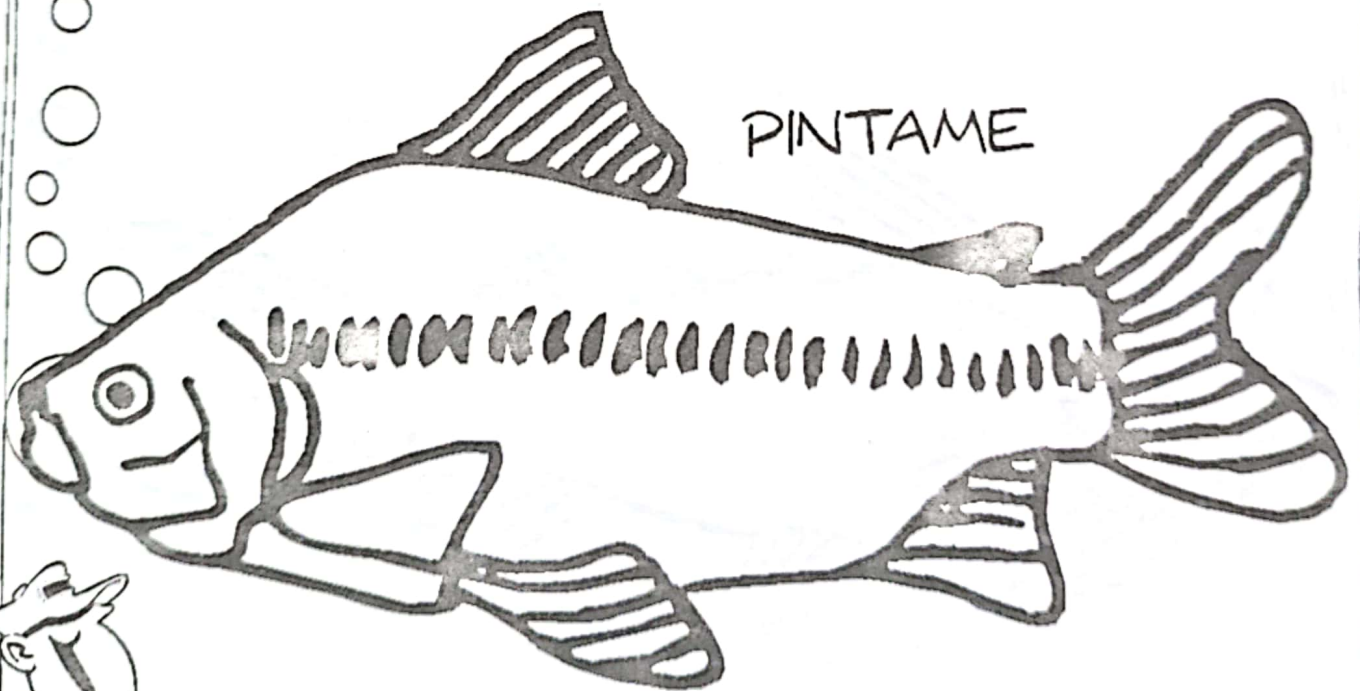


TALLAS MINIMAS DE CAPTURA
DE PECES EN VENEZUELA

COPORO



PINTAME

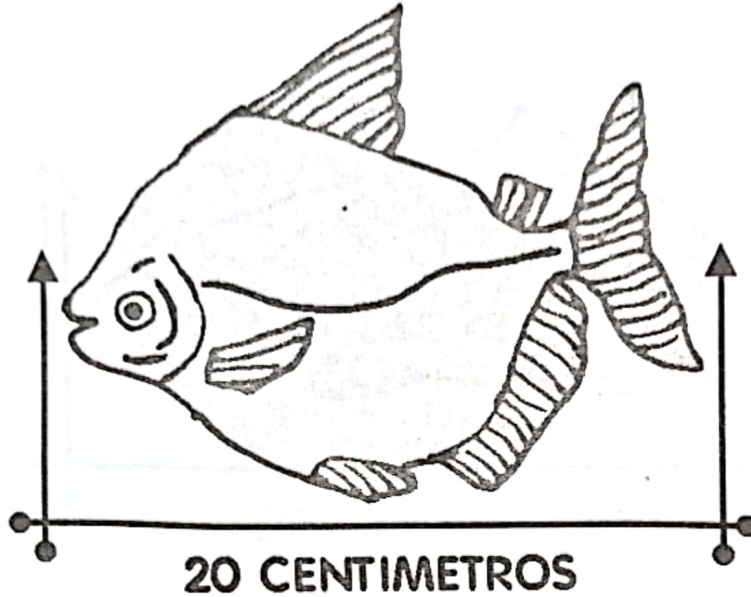


14

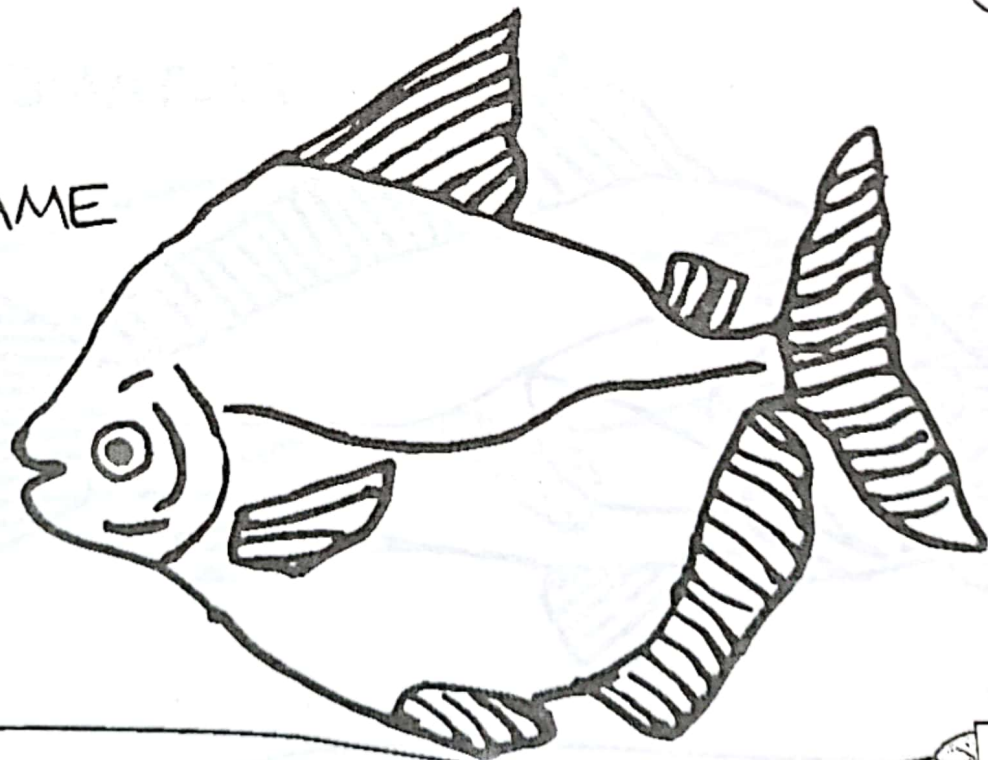
Aprendamos sobre los Peces

TALLAS MINIMAS DE CAPTURA DE PECES EN VENEZUELA

PALOMETTA

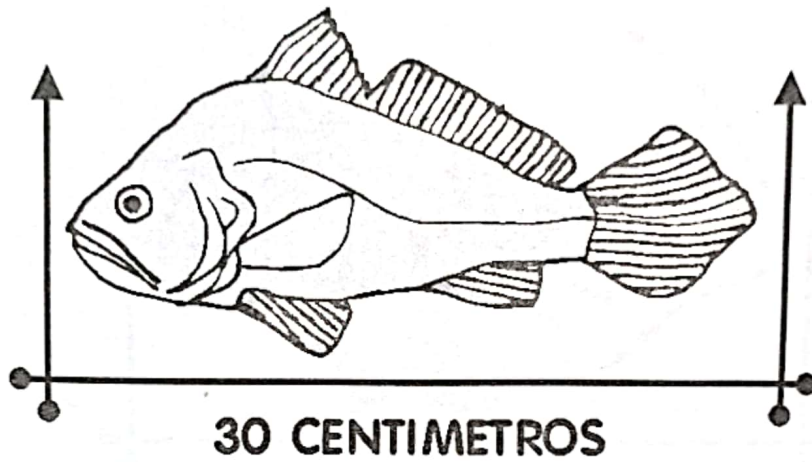


PINTAME

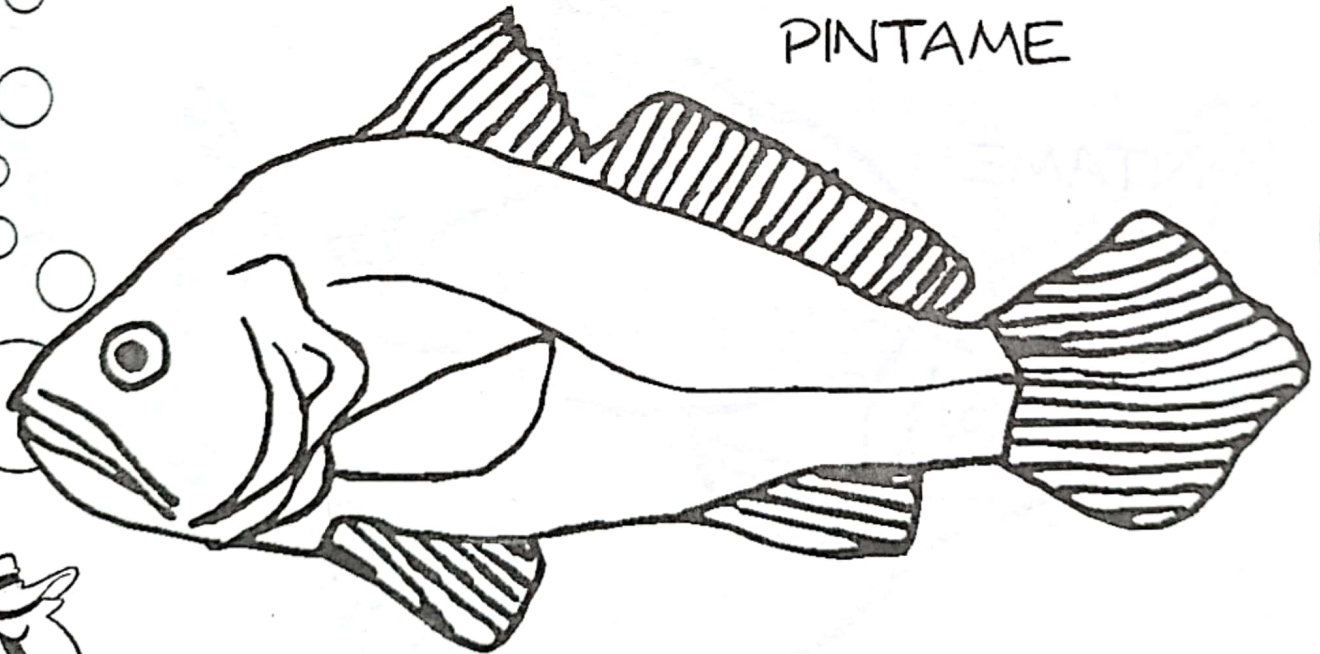


TALLAS MINIMAS DE CAPTURA
DE PECES EN VENEZUELA

CURBINATA

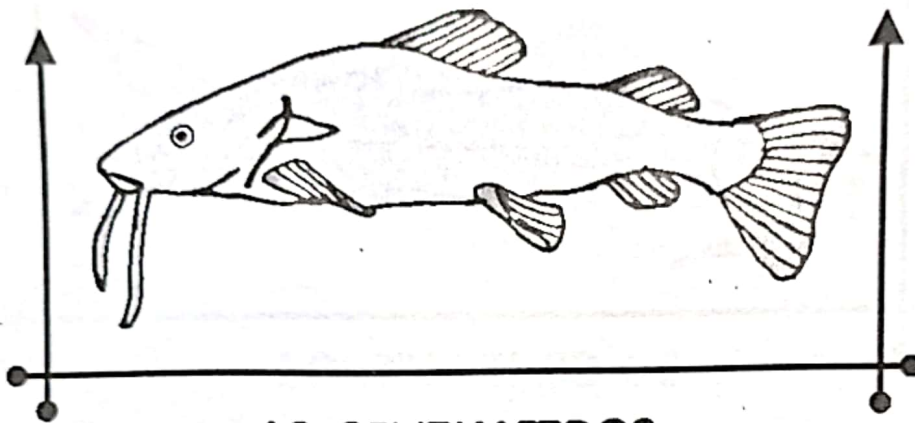


PINTAME



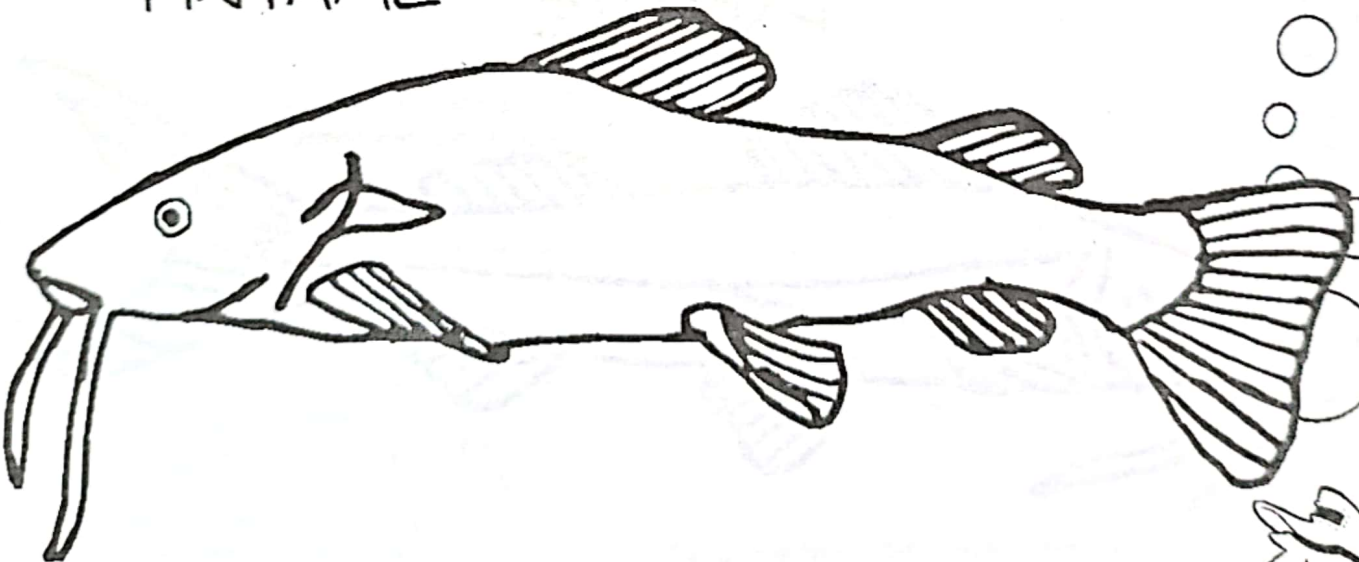
TALLAS MINIMAS DE CAPTURA
DE PECES EN VENEZUELA

CAJARO



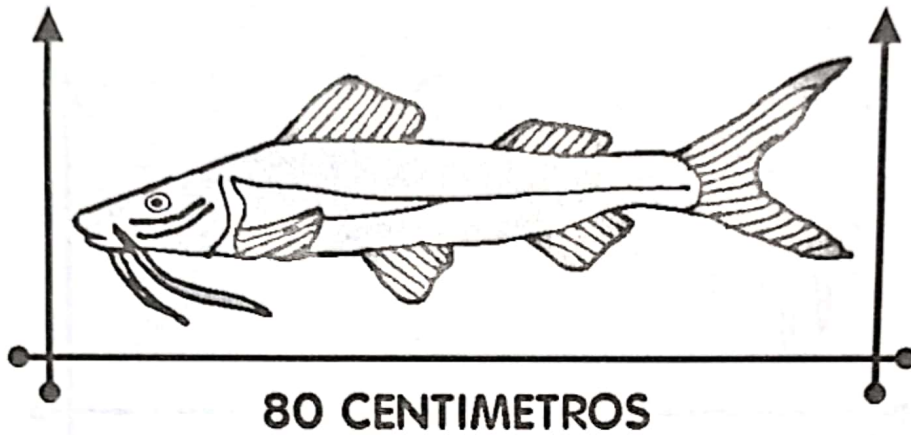
60 CENTIMETROS

PINTAME

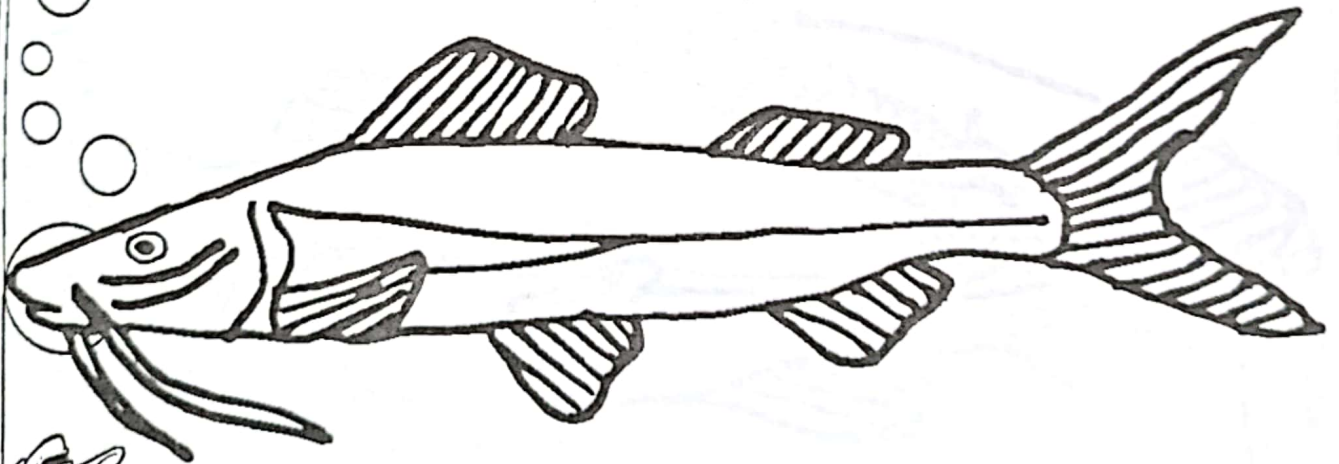


TALLAS MINIMAS DE CAPTURA
DE PECES EN VENEZUELA

DORADO

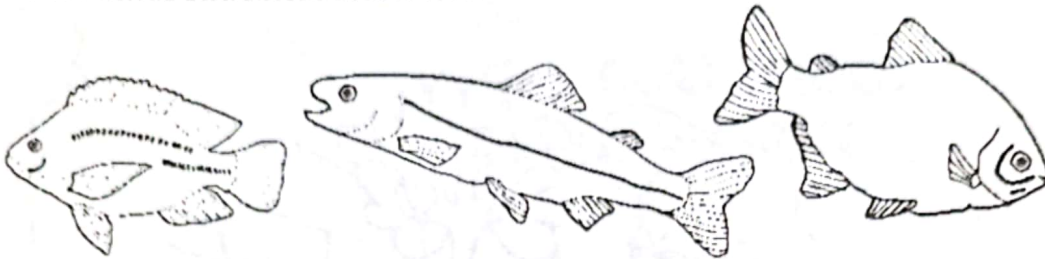


PINTAME

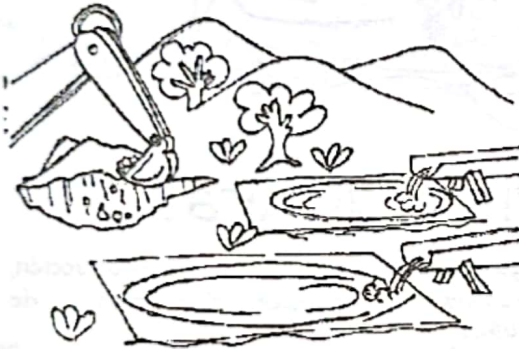


¿Cómo se cultivan los peces?

Primero identificamos la especie a cultivar, de acuerdo a las condiciones del medio ambiente donde está ubicada la tierras.

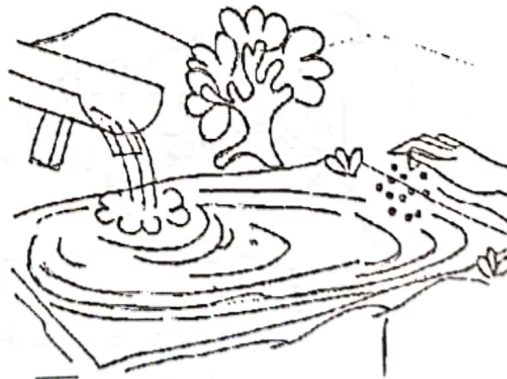
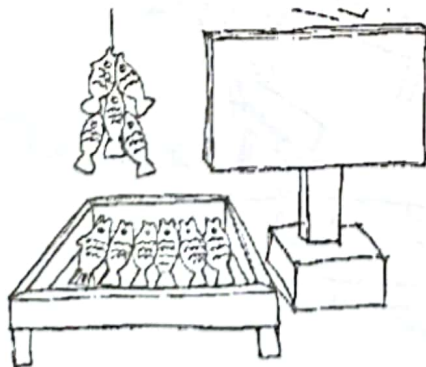


Luego ubicamos el lugar más adecuado para realizar las lagunas donde se cuente con buenas tierras gredosas y abundante agua de excelente calidad. ▶



◀ Seleccionado el terreno se marca, cava y estandarizan las lagunas.

Se preparan y llenan las lagunas para la siembra de los alevines (peces pequeños). ▶



◀ Se alimentan hasta que alcanzan un tamaño bueno para comerlo o venderlo.



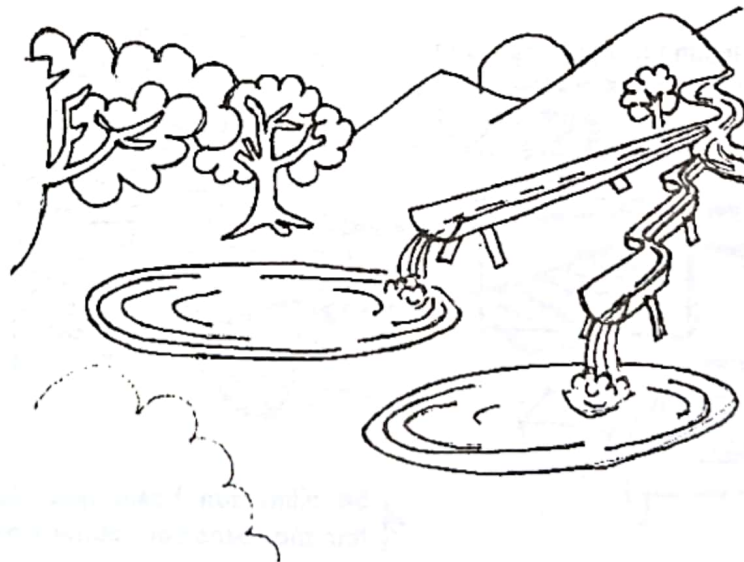
¿Qué conocemos como acuicultura?

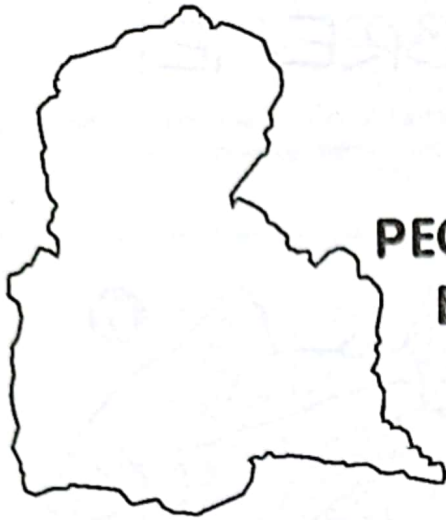
Es el cultivo o la cría de organismos acuáticos (peces, algas, crustáceos, moluscos, etc) bjo condiciones controladas o semi controladas por el hombre.



¿Qué es la Piscicultura?

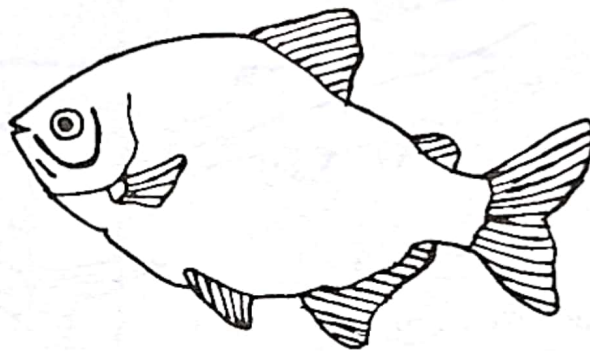
Es el cultivo de peces que tiene por objeto la regulación de su crecimiento y reproducción, pueden destinarse a la comercialización, al autoconsumo, a la repoblación o siembra de las aguas e incluso al ornato de estanques y acuarios.



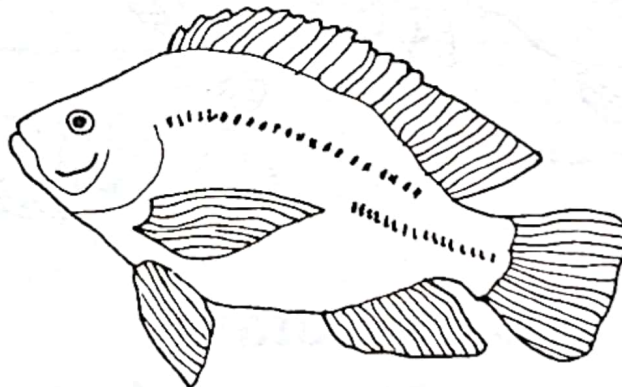


PECES CULTIVADOS EN LA REGION

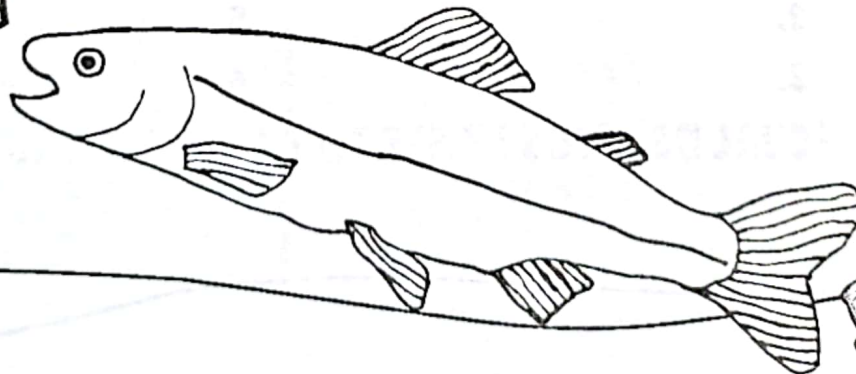
Cachama



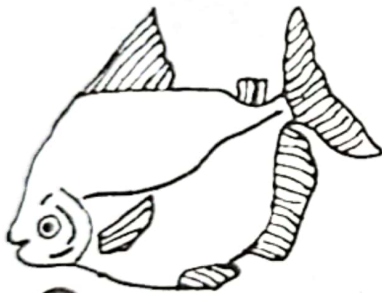
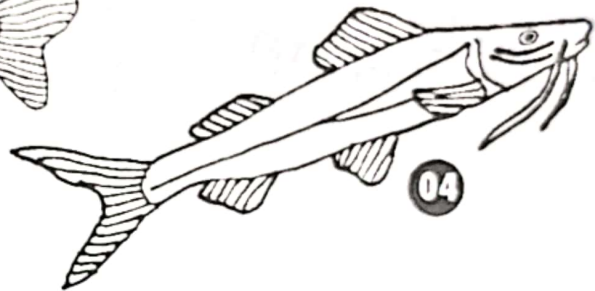
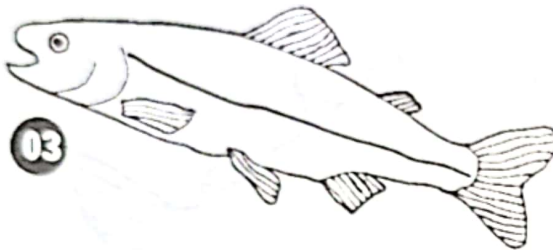
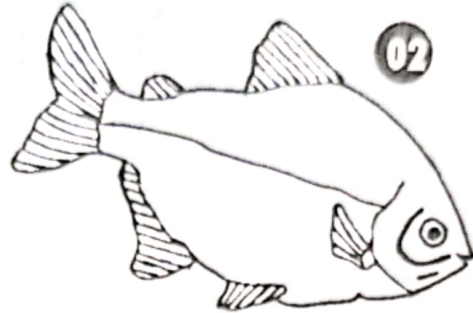
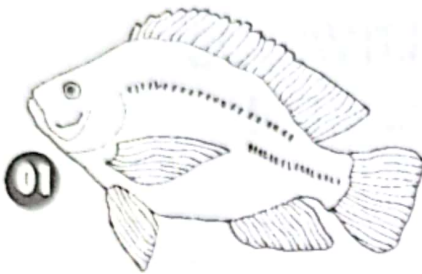
Tilapia



Trucha



¡DESCUBREME!



¿QUE PECES RECONOCISTES?

1.

4.

2.

5.

3.

6.

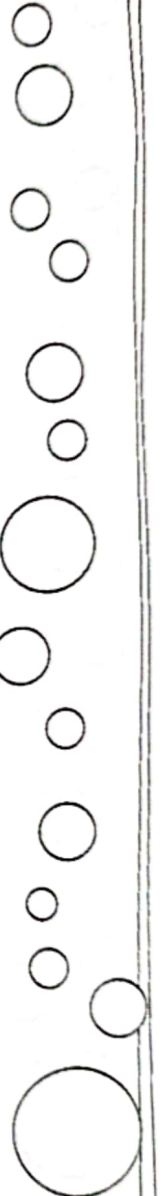
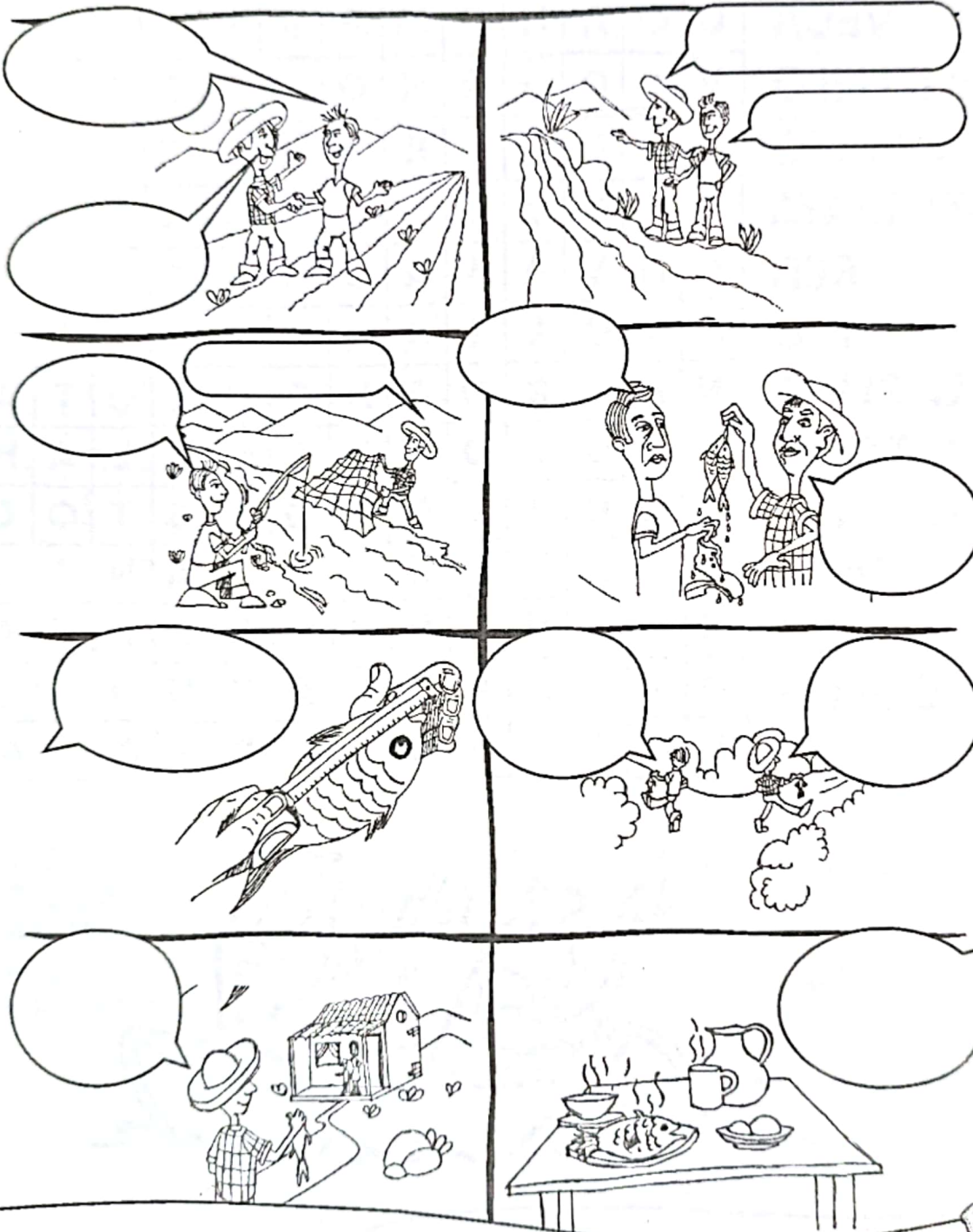
¿CUAL DE ESTOS EXISTE EN TU COMUNIDAD?



Aprendamos sobre los Peces

PESCA

Amiguito, rellena los globos con el texto que consideres es el indicado y construye la historia que a continuación de presentamos.



LABORES DE PESCA

VEDA
 ANZUELO
 PERMISO
 ATARRAYA
 RED
 RIO
 LAGUNA
 NAYLON
 CARNADA
 CAÑA
 HOMBRE
 CANOA

L	A	M	P	A	R	A	O	R	M	O	M	R
D	O	A	H	O	M	B	R	E	A	T	I	C
V	E	D	A	R	H	O	L	T	O	O	C	A
N	O	R	A	T	R	S	A	L	C	P	S	Ñ
O	A	N	M	M	O	R	E	A	O	M	T	A
C	H	Y	A	I	A	U	R	N	A	O	O	L
A	M	O	L	I	S	N	A	A	T	E	O	H
N	A	T	R	O	A	N	O	O	L	O	T	A
O	E	U	O	D	R	N	L	M	S	L	A	H
A	C	R	A	E	O	E	O	I	S	T	O	C
S	U	R	T	A	U	A	M	O	A	N	A	N
C	A	N	N	Z	P	R	M	O	P	R	E	A
O	I	O	N	C	E	L	A	G	U	N	A	L
L	A	A	O	P	A	Y	A	R	R	A	T	A



Aprendamos sobre los Peces

ECOPEZ

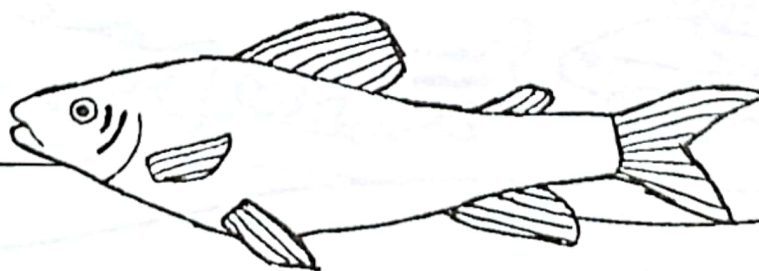
C	C	O	S	A	R	D	E	I	P	V	A	M	O	P	S	O	A
A	O	A	C	I	H	A	E	P	E	I	P	O	N	M	X	L	L
E	O	N	L	A	A	P	T	H	S	T	E	A	O	P	I	T	L
M	S	A	S	I	L	C	O	A	C	A	N	R	M	M	S	A	O
N	E	C	P	E	Z	I	T	A	A	M	L	E	E	T	A	O	P
H	A	R	A	O	R	M	D	O	D	I	A	N	L	A	E	N	O
A	N	L	C	M	S	V	P	A	O	N	M	A	E	C	L	U	D
B	H	T	T	A	A	N	A	T	R	A	O	S	T	S	S	O	A
I	F	A	E	O	D	S	A	R	S	S	E	A	A	O	O	T	R
T	A	N	O	P	A	O	O	E	P	O	N	N	O	R	P	N	B
E	L	B	I	N	E	T	S	O	S	M	I	O	O	A	A	E	E
P	O	E	B	A	H	N	O	N	A	E	O	F	A	N	O	M	T
P	E	C	E	R	A	M	A	N	T	S	S	T	E	U	P	I	R
N	C	P	O	T	S	A	O	O	A	O	P	E	A	A	G	L	E
H	A	B	I	T	A	T	R	N	F	R	I	A	N	L	S	A	V
A	N	O	P	Q	R	P	O	P	N	O	A	T	O	A	O	O	B

PEZ
PESCADO
AGUA
FRIA
MERCADO

DULCE
CALIDAD
ALIMENTO
FOSFORO
SOSTENIBLE

VERTEBRADO
ESCAMAS
PIEDRAS
ARENA
PECERA

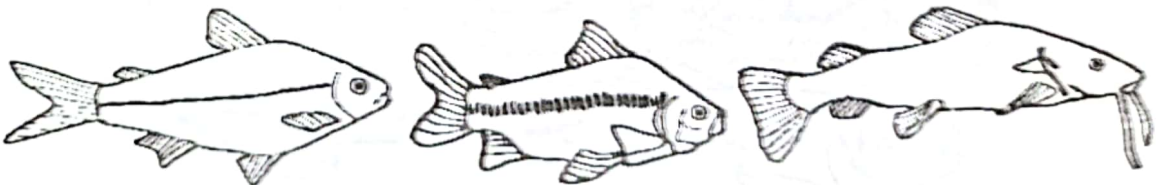
VITAMINAS
PROTEINAS
HABITAT
CONSERVAR



SOPA DE PESCADO

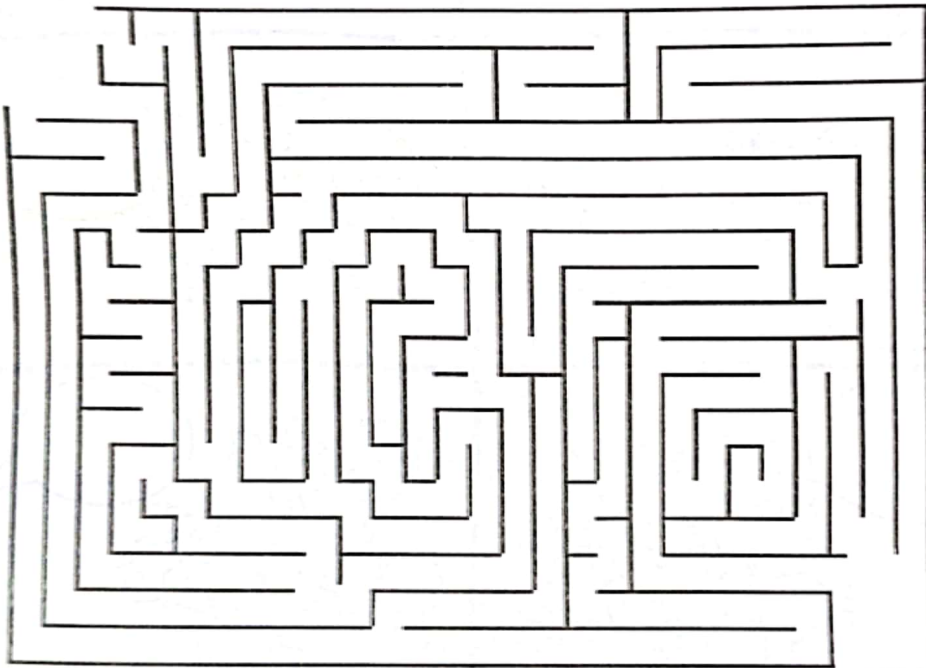
BAGRE
VOLADOR
SARDINA
CORRONCHO
PALOMETA
CARIBE
TORUMO
TEMBLADOR
TONINA
JOJOTO
OCUMO
ÑAME
APIOYUCA
PAPA
CILANTRO
PEREJIL
SAL
AGUA
CEBOLLITA

C	Y	P	E	R	E	L	A	S	P	T	G	T
A	O	U	P	Ñ	A	E	P	A	E	O	A	E
Ñ	C	R	C	S	O	B	A	R	R	C	A	M
O	A	R	R	A	N	I	L	D	E	I	Ñ	B
O	M	M	O	O	A	R	T	I	J	L	A	L
A	O	U	E	A	N	A	O	N	I	A	T	A
T	C	A	R	T	P	C	O	A	L	N	I	D
E	U	P	S	O	T	R	H	L	R	T	L	O
M	M	A	I	M	T	O	O	O	S	R	L	R
O	O	P	O	N	T	B	D	S	A	O	O	P
L	A	L	A	O	E	A	R	P	O	C	B	A
A	A	L	J	C	L	Ñ	A	G	U	A	E	R
P	I	O	I	O	N	I	N	A	A	T	C	O
C	J	U	V	O	T	Ñ	A	B	A	G	R	E



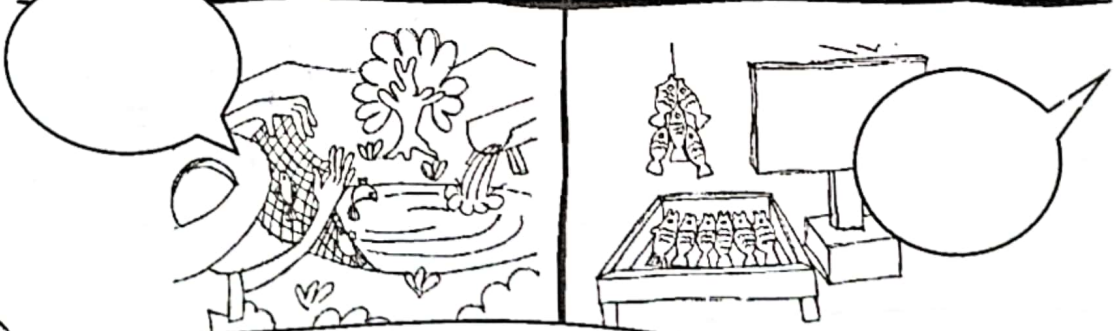
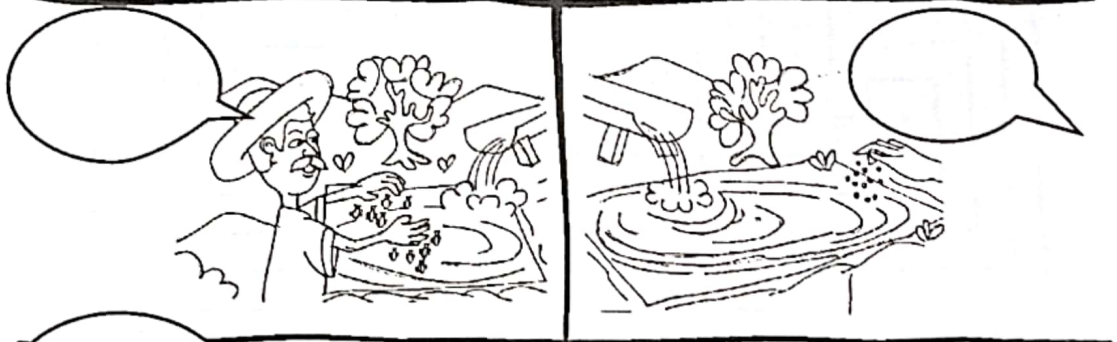
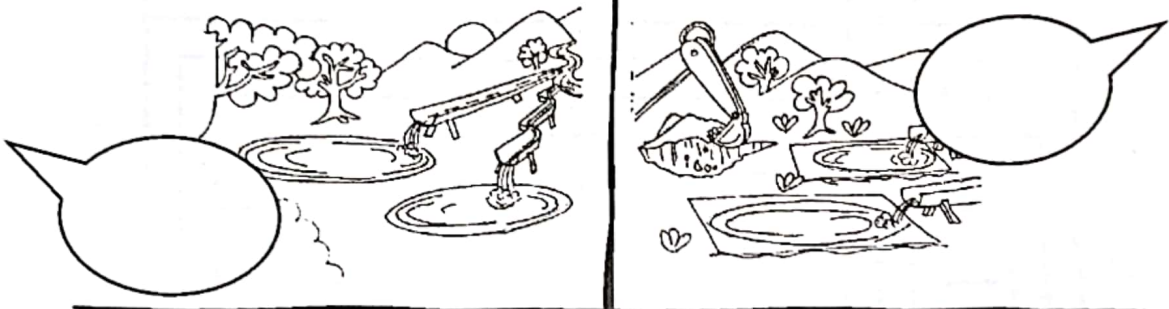
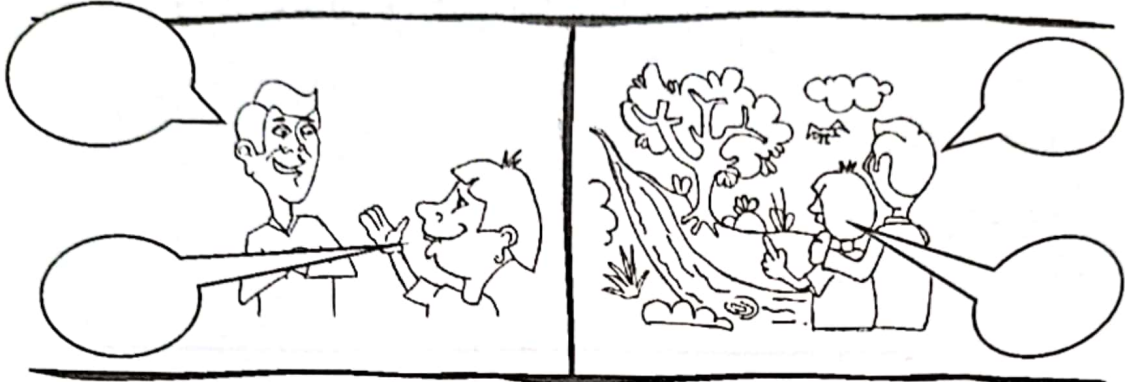
LaBerinto

Amiguito, ayuda al pez a conseguir su alimento para que crezca sano y saludable y llegue a un tamaño optimo para su captura o cosecha.



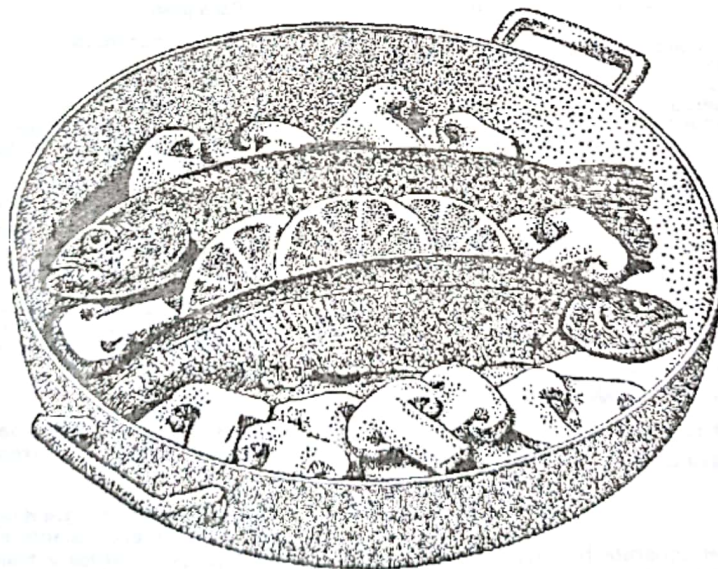
ACUICULTURA

Amiguito, al igual que en la historieta de la pesca, rellena los globos con el texto que consideres es el indicado.

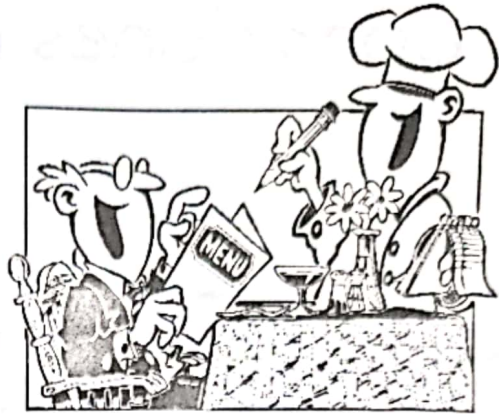


Condiciones para el consumo

	PESCADO FRESCO	PESCADO ALTERADO
AGALLAS	ROJO BRILLANTE, LIMPIAS Y SIN OLOR DESAGRADABLE.	COLOR PARDO ROJIZO.
OJOS	ABULTADOS, BRILLANTES, FIRMES Y TRANSPARENTES	OPACOS Y HUNDIDOS.
ESCAMAS	BRILLANTES, ADHERIDOS CON FIRMEZA A LA PIEL.	OPACOS Y SE DESPRENDEN.
CARNE	ELASTICA, CONSISTENTE Y FIRME.	BLANDA.



RECETAS



● Sancocho de Cachama

Ingredientes:

- * 1.5 Kg. de Cachama
- * 1 taza de aceite
- * 1/4 de Kg. de auyama
- * 1/4 de Kg. de ocaño
- * 2 plátanos verdes
- * 500 gr. De tomates
- * 2 cebollas grandes
- * 2 ajíes dulces
- * 6 dientes de ajo
- * 1ajo porro
- * 1 ramillete de compuesto (cilantro, perejil, hierbabuena, apio España)
- * Sal al gusto

Coloque en una olla (preferiblemente de barro) unos 3 litros de agua, ponga a hervir las verduras cortadas en trozos regulares junto con las ramas de compuesto, cuando ablanden las verduras agregue las cachamas cortada en trozos regulares, no muy grandes.

Aparte corte la cebolla, ají dulce y los ajos pequeños, y póngalos a sofreír en el aceite bien caliente, cuando dore agregue los tomates bien troceados, deje hervir lentamente y agregue a la olla, deje hervir por unos 30 minutos y sirva en una cazuelita de barro.

● Crema de Tilapia

Ingredientes:

- * 2 Aguacates maduros
- * 2 cucharaditas de vinagre
- * Pimienta Negra molida
- * 1/4 Taza de crema de leche
- * 100 grs de carne de Tilapia ahumada
- * 4 cucharaditas de pure de tomate
- * Unas gotas de salsa tabasco
- * Jugo de limón

Pele y deshuese el aguacate haciendo un pure con el vinagre hasta que este suave añada sal y pimienta al gusto. Bata la crema e incorpore el aguacate. Limpie la carne de Tilapia ahumada, piel, aletas, espina corte en cuadro, incorpore a la mezcla y refrigérela, luego sirvala acompañada de pan tostado o galletas ideales para fiesta.

● Pastelitos de Pescado

Ingredientes:

- * 350 grs de pescado (Tilapia, Cachama o Trucha)
- * 3 papas medianas, peladas
- * 2 cucharadas de mantequilla
- * 1 huevo batido
- * 1 Cucharada de cebolla finamente picada
- * 2 Cucharadas de pure de tomate
- * 1 cucharada de perejil picado
- * Pimienta Negra
- * 1/2 Taza de harina de trigo
- * 2 Huevos batidos
- * Sal al gusto
- * 1 taza de pan molido
- * Aceite para freír

Para secar las papas hervidas, cuele el agua y coloque en un paño de cocina doblado durante 3 a 4 minutos.

Para obtener las secas y harinosas, triture bien el pescado con una cuchara de madera para que quede bien desmenuzado.

Cocine las papas, escurra, seque y haga pure, añadiendo la mantequilla, el huevo, la cebolla, el pure de tomate, perejil, sal, pimienta al gusto y batiendo agrega el pescado.

Haga la mezcla de harina para pasteles, mezcle el huevo batido con el pan molido presionándolo con una espátula.

En un recipiente agregue el aceite hasta alcanzar una altura de 1 centímetro caliente el aceite con mucho cuidado ponga los pastelitos y fríalos hasta que este dorados dándole una sola vuelta. Escorra sobre el papel absorbente y sirvalos.

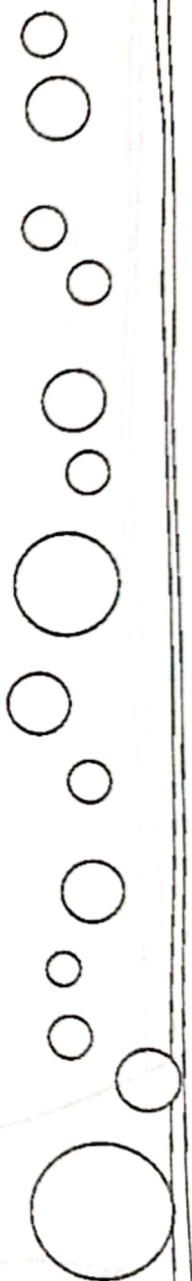


Aprendamos sobre los Peces



Juguemos al Periodista

Amiguito, ahora con tus conocimientos vas a poner en práctica tu capacidad para escribir. Participa de este PEZ AVENTURA redactando un cuento con los personajes del mundo acuático que has conocido. Luego realiza la lectura frente a tus compañeros y comenta tu historia.



Completa aquí tu historia

