

Nome Cognome Classe Data

1 CLASSIFICAZIONE DEI PRODOTTI DELLA PESCA
Scrivi alcuni prodotti della pesca in base alla loro appartenenza.

Pesci di mare:

.....

Pesci di acqua dolce:

.....

Molluschi:

.....

Crostacei:

.....

PUNTEGGIO OTTENUTO / 20

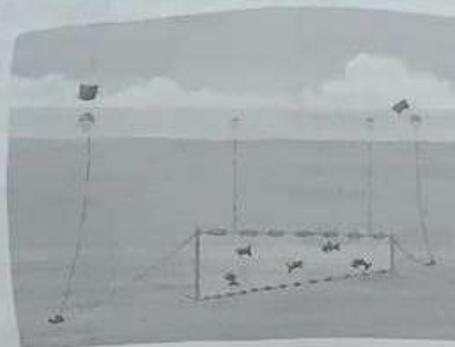
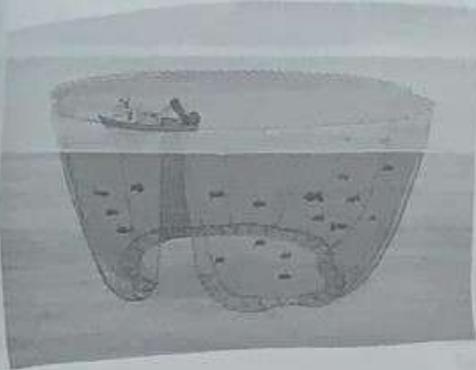
3 PESCA DEI MOLLUSCHI
Collega l'inizio di ciascuna frase al suo completamento.

- 1 La pesca delle vongole...
- 2 Le draghe idrauliche penetrano nel fondo marino...
- 3 I rastrelli sono attrezzi da pesca...
- 4 L'acquacoltura è l'allevamento...

- ... che staccano e trattengono i molluschi.
- ... e raccolgono tutti gli organismi presenti.
- ... viene fatta soprattutto sui fondali sabbiosi.
- ... di pesci, molluschi e crostacei.

PUNTEGGIO OTTENUTO / 8

2 METODI DI PESCA
Completa i disegni utilizzando i termini sotto elencati.



palangari • nasse • rete a circuizione •
rete a strascico • rete da posta

PUNTEGGIO OTTENUTO / 10

VALUTAZIONE

TOTALE PUNTEGGIO OTTENUTO / 38

Nome Cognome Classe Data

1 METODI DI PESCA

Scrivi il termine corretto.

- 1 Sono trappole che vengono messe sul fondale marino per catturare seppie, polpi, aragoste, granchi e gamberi; al loro interno vengono messe le esche e hanno una bocca d'ingresso a forma di imbuto che permette al pesce di entrare ma non di uscire:
2 Sono simili a enormi sacchi con una "bocca" di 50 m di larghezza e vengono trascinate sui fondali per poter catturare gamberi, moscardini, seppie e naselli:
3 Sono costituiti da un cavo principale (trave) a cui sono collegati cavi più piccoli che portano molti ami; sono impiegati per catturare naselli, cernie, gronghi, pagelli, rombi, rane pescatrici, razze, palombi e saraghi:
4 Sono a forma di rettangolo e possono raggiungere anche gli 800 m di lunghezza e i 120 m di altezza; sono utilizzate per catturare il pesce azzurro e i grossi pesci come il tonno e il pesce spada:
5 Sono rilasciate in mare nell'attesa che il pesce vi rimanga impigliato; sono utilizzate per catturare seppie, polpi, triglie, naselli, gallinelle, scorfani e saraghi, però possono diventare trappole mortali anche per molti mammiferi:

PUNTEGGIO OTTENUTO / 10

2 INDUSTRIA DEL PESCE

Completa i seguenti testi utilizzando i termini sotto elencati.

- 1 L'industria del pesce si occupa essenzialmente della e dell' del pesce. I pesci industriali sono quelli lavorati dall' conserviera.
2 I prodotti della pesca destinati all' sono i pesci, i crostacei e i molluschi. La richiesta sempre crescente di prodotti della insieme ai problemi legati all' delle acque, sta provocando a livello mondiale un notevole delle risorse naturali. Una soluzione al problema può essere rappresentata dall'
3 Le acciughe si conservano sotto mentre le aringhe e il salmone vengono Le anguille vengono invece i pesci, lavati e tagliati in piccoli pezzi, sono infilati su uno spiedo e cotti in forno. Successivamente sono immersi in un liquido e messi in scatola.

marinate • alimentazione • affumicati • conservazione • impoverimento • aromatizzato • inscatolamento • sale • acquacoltura • inquinamento • industria • pesca

PUNTEGGIO OTTENUTO / 24

3 CONSERVAZIONE DEL PESCE

Collega l'inizio di ciascuna frase al suo completamento.

- 1 La salatura...
2 Durante l'essiccamento...
3 Durante l'affumicamento...
4 La marinatura...
... il pesce viene esposto al fumo prodotto da una lenta combustione di segatura di legno o di torba.
... si effettua con sale da cucina e può essere in salamoia o a secco.
... è il metodo usato, ad esempio, per la conservazione delle anguille.
... il pesce viene esposto al sole e al vento per provocare una notevole perdita d'acqua.

PUNTEGGIO OTTENUTO / 12

4 PESCA ED ECOLOGIA

Rispondi alle seguenti domande.

- 1 Come viene praticato lo sfruttamento intensivo del patrimonio ittico?
2 Perché queste imballazioni hanno superato i limiti ecologici degli oceani?
3 Che cosa si intende con l'espressione "catture accidentali"?
4 Quali sono gli effetti dei cambiamenti climatici sul patrimonio ittico?

PUNTEGGIO OTTENUTO / 16