

## As espécies marinhas mais consumidas em casa

Segundo os dados apurados no inquérito realizado, as espécies mais consumidas nas casa dos alunos são: o salmão, a pescada, o polvo, a sardinha, a dourada, o bacalhau, o red fish, o robalo e o peixe- espada .

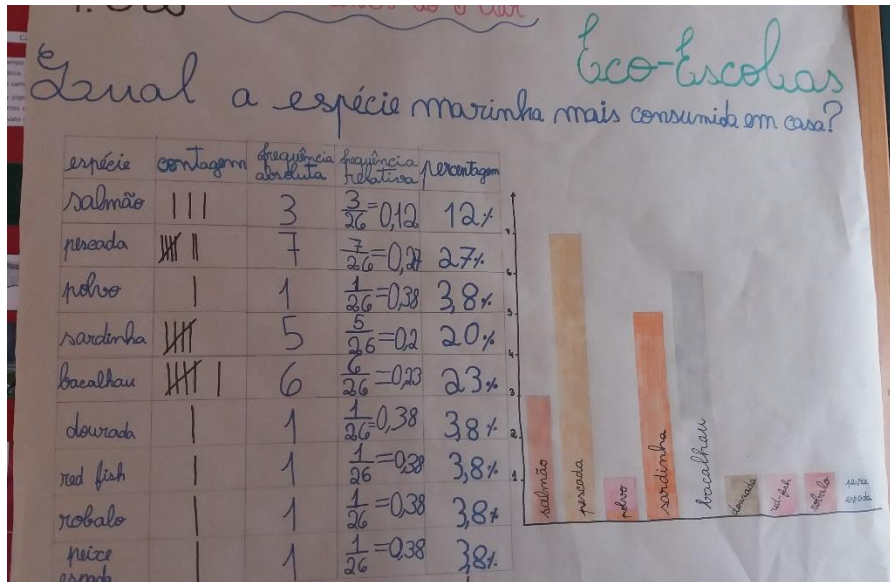


Fig. 1 A pescada é a espécie marinha mais consumida na casa dos alunos do 4G2.

Os alunos pesquisaram a pares sobre as espécies marinhas indicadas pelos resultados do inquérito e escreveram textos sobre cada um deles referindo a sustentabilidade da espécie, tipo de pesca e origem, se a espécie consumida é selvagem ou de cultura, benefícios e malefícios do seu consumo.

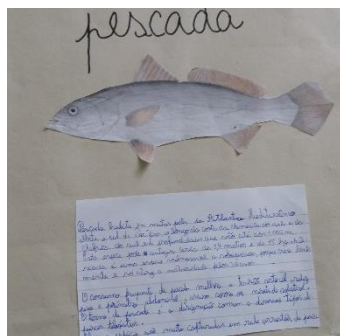


Fig.2 A pescada é uma espécie vulnerável à sobrepesca, pois cresce muito lentamente .

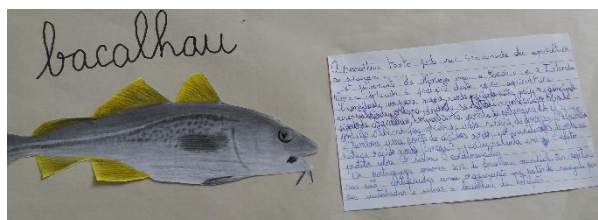


Fig. 3.O bacalhau é uma espécie em que as capturas são certificadas para se consiga uma pesca sustentada e que proteja a espécie da extinção.

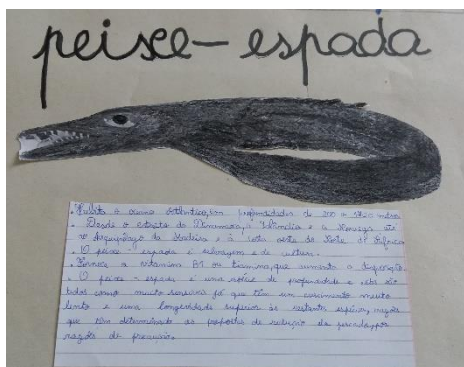


Fig. 4 O peixe-espada é uma espécie de profundidade e tem um crescimento muito lento. Tem sido proposta a redução da pesca desta espécie por razões de precaução.

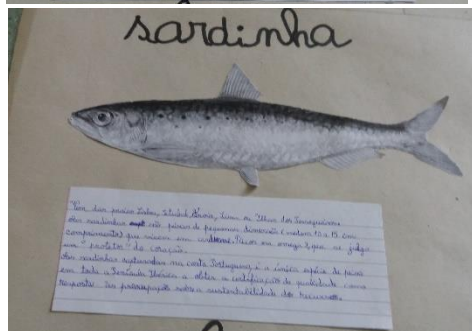


Fig. 5 A sardinha capturada na costa portuguesa possuiu certificação de qualidade como resposta às preocupações sobre a sustentabilidade da espécie.

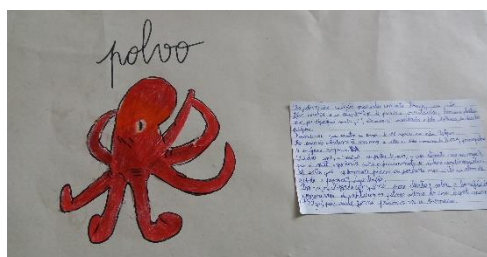


Fig.6 Têm sido feitas campanhas para que na pesca do polvo seja respeitado o peso legal de captura (750g), para garantir a preservação da espécie.

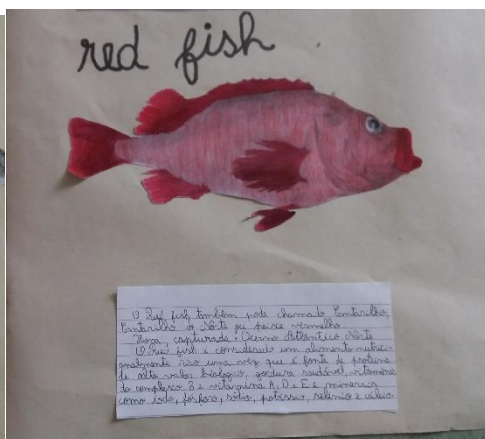
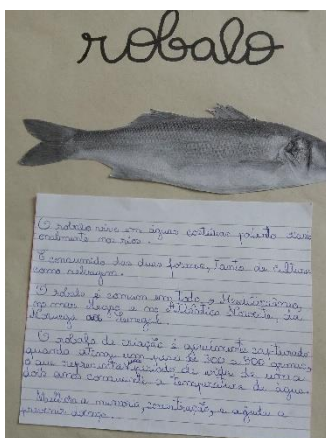
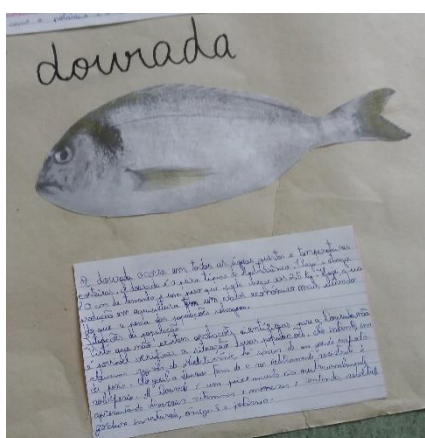


Fig. 7 A dourada ,o robalo e o red fish são espécies cuja produção em aquacultura tem vindo a aumentar tendo um impacto económico maior do que a captura de populações selvagens.