



## 24

### **CONSUME PESCADO CON SUMO CUIDADO**

Profesores coordinadores: Victoria García, Pedro Pablo Santamaría, Patricia Toledo

Rosana Cerezo, Elena Hermida, Lidia Rodríguez,

M<sup>a</sup> Carmen Pruaño , Christian Romero

**IES Castillo de Luna**

Navalcán, s/n. 11520 Rota (Cádiz)

[victoriagarcia@acceda.com](mailto:victoriagarcia@acceda.com)

La idiosincrasia de un pueblo, tradicionalmente marinero como Rota, y su relación con la pesca nos sirvió de motivación para la realización de este proyecto de investigación en el que han confluído distintas áreas y se ha desarrollado en varias fases. La primera etapa consistió en conocer la frecuencia de consumo de pescado en Rota, analizar la variedad de especies que forman parte de su gastronomía, así como los hábitos de consumo y su comercialización. La segunda etapa se desarrolló en el laboratorio y durante el estudio de la anatomía de los peces se encontró en la cavidad visceral el gusano “anisakis”, parásito que puede ocasionar problemas de salud cuando se ingiere el pescado crudo o insuficientemente cocinado. En tercer lugar, desde el área de Lengua y Literatura, se buscó conocer la importancia del pescado en la cultura popular analizando la pervivencia de determinados “marinerismos” propios del habla roteña así como el empleo de refranes, dichos o adivinanzas en los que los peces tuvieran un papel estelar. Para llevar a cabo este trabajo multidisciplinar se confeccionó una encuesta que se aplicó a una muestra estratificada de la población de Rota durante el mes de febrero. Tras la introducción de los datos en una hoja de cálculo, se representaron gráficamente y se analizaron los resultados. Para finalizar el proyecto, se ha diseñado una campaña informativa basada en murales y en originales juegos para concienciar a la población de que el pescado es un producto muy destacado por sus propiedades nutricionales y además, con medidas preventivas sencillas, es un alimento seguro. Por lo que: consume pescado, pero, eso sí, ¡con sumo cuidado!

Palabras clave: *anisakis, marinerismo, pescado, refranero.*