

# EXPLORA LA RUTA DEL PESCADO

ACUICULTURA MARINA EN  
*La Comunidad Valenciana*



# ANTES DE COMENZAR NUESTRA AVENTURA...

A LO LARGO DEL CÓMIC ENCONTRARÉIS ESTOS SÍMBOLOS



¡ESTO QUIERE DECIR QUE EN ESE LUGAR HAY  
OBJETOS INTERACTIVOS!

PARA PODER INTERACTUAR CON ELLOS  
OS RECOMENDAMOS QUE DESCARGUÉIS ESTE LECTOR DE PDF  
GRATUITO QUE OFRECE ADOBE, OS DEJAMOS UN ENLACE AQUÍ ABAJO.

OBTENER ADOBE READER

[HTTPS://WWW.ADOBE.COM/ES/ACROBAT/PDF-READER.HTML](https://www.adobe.com/es/acrobat/pdf-reader.html)

CTRL + C (COPIAR ENLACE)  
CTRL + V (PEGAR EN TU NAVEGADOR)



TAMBIÉN PUEDES



¡¡AHORA SOLO NOS QUEDA DISFRUTAR Y APRENDER!!!

UN PRECIOSO DÍA EN LA  
DESEMBOCADURA DEL RÍO  
SEGURA EN GUARDAMAR DEL  
SEGURA...

UNOS NIÑOS PASEABAN CON SU  
MADRE CUANDO DIVISARON UNAS  
EXTRAÑAS ESTRUCTURAS  
EN EL MAR...



ACUICULTURA EN LA COMUNIDAD VALENCIANA





ESPECIALMENTE LUBINA, CORVINA O DORADA

¿Y QUÉ TIPO DE PECES SE CRÍAN AHÍ?



¿QUERÉIS VER CÓMO SON?

¡¡¡  
SÍÍÍ  
!!!



ENTONCES VAMOS A VISITAR A KILIAN, QUE ES EL DIRECTOR DE LA EMPRESA DÓNDE EMPIEZA TODO EL PROCESO



¡BUENOS DÍAS, ESTHER! ¿QUÉ HACÉIS POR AQUÍ?

BUENOS DÍAS, KILIAN, VENÍAMOS A VER CÓMO SE CRÍAN LOS PECES EN UNA INSTALACIÓN DE ACUICULTURA

¡QUÉ BUEN PLAN! PASAD





AHORA MISMO LAS TÉCNICOS ESTÁN CON LAS TAREAS DE CONTROL DE CALIDAD

GENIAL, ASÍ LOS NIÑOS APRENDERÁN UN MONTÓN



ENCANTADA, YO SOY MARINA

AQUÍ OS DEJO CON LAURA Y MARINA, DOS DE LAS TÉCNICAS DE CALIDAD

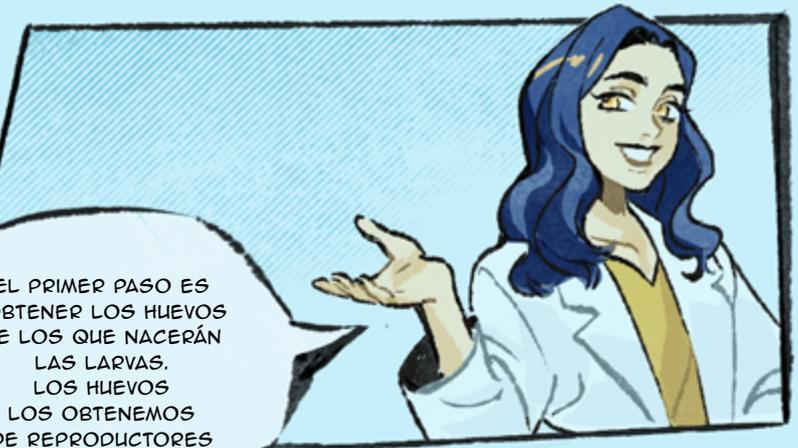
HOLA CHICOS, YO SOY LAURA



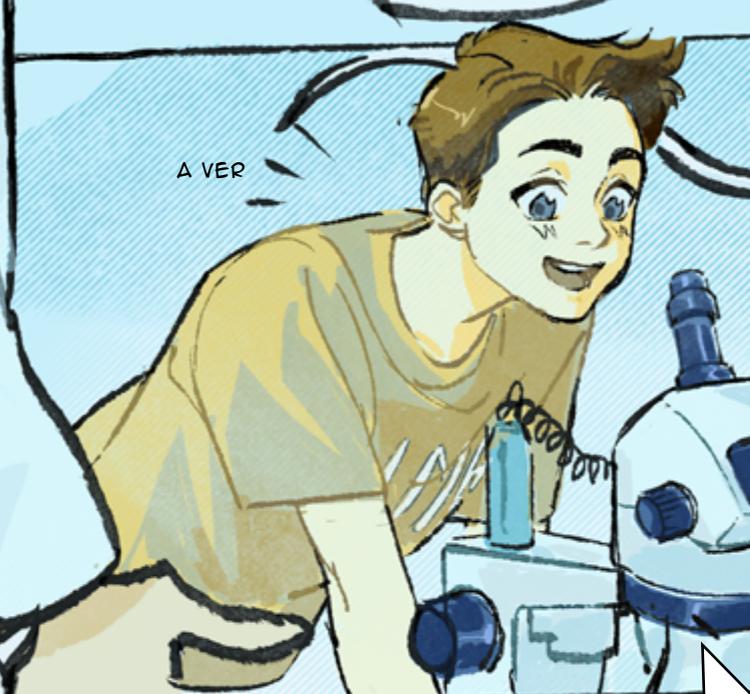
BIENVENIDOS, EN ESTE LABORATORIO NOS ENCARGAMOS DE LA CRIANZA DE PECES DESDE SU ECLOSIÓN HASTA QUE SE COMERCIALIZAN



¿Y CÓMO SE CRÍAN?



EL PRIMER PASO ES OBTENER LOS HUEVOS DE LOS QUE NACERÁN LAS LARVAS. LOS HUEVOS LOS OBTENEMOS DE REPRODUCTORES



A VER



MIRAD, CON LA LUPA PODEMOS VER CÓMO SON



¡¡QUÉ CHULO!!



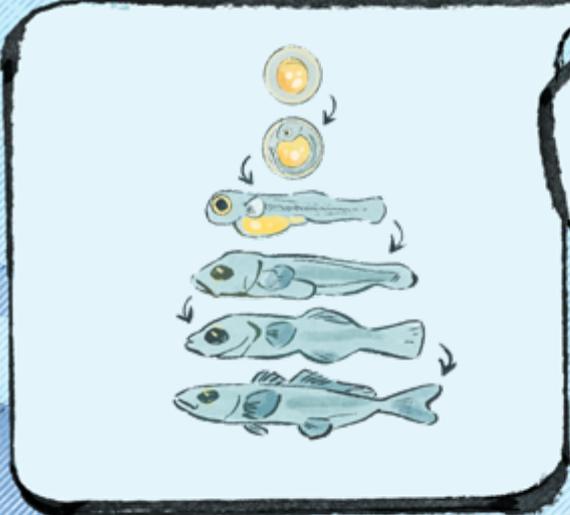
CUANDO ECLOSIONAN LOS HUEVOS, LAS LARVAS SE PASAN A TANQUES COMO ESTOS



WOW, ¡QUÉ PEQUEÑAS SON!



LOS PRIMEROS DÍAS ESTAS LARVAS NO COMEN PORQUE TIENEN LA BOCA Y EL ANO CERRADOS, SE ALIMENTAN DE SU SACO VITELINO.  
ALREDEDOR DE LOS 50 DÍAS DE VIDA, CUANDO SON JUVENILES, SE PASAN A TANQUES DE PRE-ENGORDE Y A LOS 8-10 MESES A LOS VIVEROS FLOTANTES QUE VEMOS EN EL MAR



¿Y QUÉ COMEN?



¡JJI!  
HAMBURGUESAS SEGURO QUE NO

CUANDO EMPIEZAN A COMER, LOS ALEVINES SE ALIMENTAN DE ROTÍFERO Y ARTEMIA.

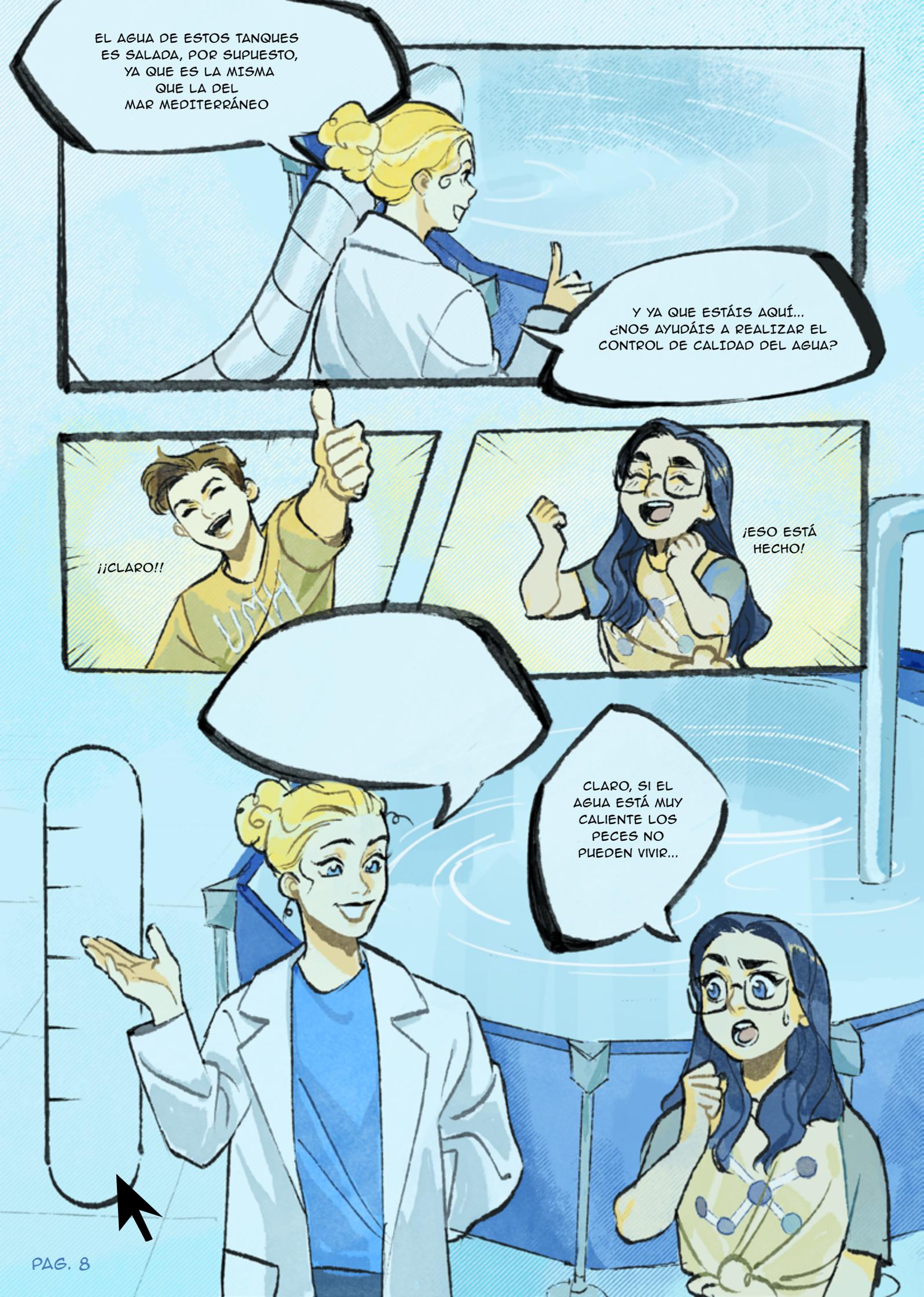


CUANDO CRECEN, COMEN DISEÑADOS  
POR NUTRICIONISTAS ESPECIALIZADOS  
PARA ASEGURAR QUE CUBREN SUS NECESIDADES  
NUTRICIONALES...

MIRAD, ESTO DE AQUÍ ES UN  
DISPENSADOR AUTOMÁTICO CON EL  
QUE SUMINISTRAMOS EL PIENSO  
VARIAS VECES AL DÍA

¡HALA! SE PARECE  
AL PIENSO DE MIS  
PERROS...

¿EL AGUA DE LOS  
TANQUES  
ES DULCE  
O SALADA?



EL AGUA DE ESTOS TANQUES  
ES SALADA, POR SUPUESTO,  
YA QUE ES LA MISMA  
QUE LA DEL  
MAR MEDITERRÁNEO

Y YA QUE ESTÁIS AQUÍ...  
¿NOS AYUDÁIS A REALIZAR EL  
CONTROL DE CALIDAD DEL AGUA?

¡¡CLARO!!

¡ESO ESTÁ  
HECHO!

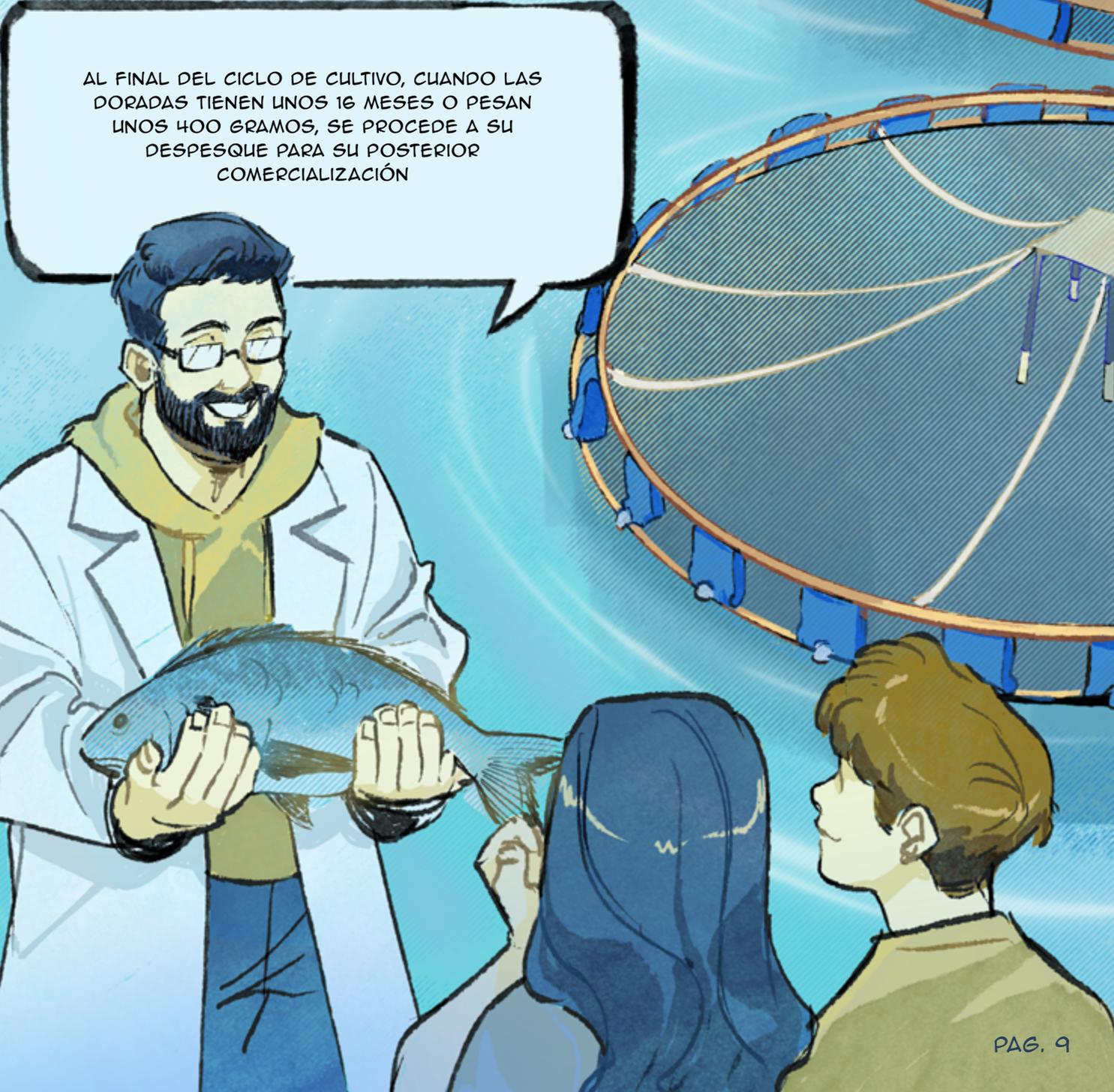
CLARO, SI EL  
AGUA ESTÁ MUY  
CALIENTE LOS  
PECES NO  
PUEDEN VIVIR...



Y LA PROPIEDAD QUÍMICA MÁS RELEVANTE ES LA SALINIDAD

SI CONSUMES SAL MARINA COMO LA DE LAS SALINAS DE SANTA POLA, SÍ

¿Y ES LA MISMA SAL QUE USAMOS NOSOTROS?



AL FINAL DEL CICLO DE CULTIVO, CUANDO LAS DORADAS TIENEN UNOS 16 MESES O PESAN UNOS 400 GRAMOS, SE PROCEDE A SU DESPEQUE PARA SU POSTERIOR COMERCIALIZACIÓN

¿VAMOS A LA  
PESCADERÍA A  
VER LOS  
PESCADOS  
CRIADOS  
EN EL MAR  
MEDITERRÁNEO?

¡¡¡VALE!!!

¡¡ADIÓS!!

TRAS DESPEDIRSE, LLEGAN A  
LA PESCADERÍA LOCAL

¡BUENOS DÍAS,  
TONI!

QUÉ ALEGRÍA  
VOLVER A  
VEROS, ¿QUÉ  
OS APETECE  
COMER HOY?



¿QUÉ SON ESTAS ETIQUETAS AL LADO DEL PESCADO?



PUEES...  
¡¡ YO QUIERO DORADA O LUBINA, ME ENCANTAN CON ENELDO Y PEREJIL !!

¡¡YO PREFIERO CORVINA CON PIMIENTA!!



¡OÍDO COCINA!

PERFECTO, AQUÍ TIENE SU CAMBIO

LA COMUNIDAD VALENCIANA ES LA MAYOR PRODUCTORA DE ACUICULTURA DE PECES EN ESPAÑA, LAS INSTALACIONES DE ACUICULTURA SE ENCUENTRAN TANTO EN VALENCIA COMO EN CASTELLÓN Y ALICANTE.

AQUÍ PODRÉIS ENCONTRAR ALGUNAS DE LAS INSTALACIONES DE ACUICULTURA ACTIVAS A DÍA DE HOY EN LA COMUNIDAD VALENCIANA PINCHANDO EN LAS DISTINTAS PROVINCIAS

FECHA 10/2024



DORADA

LUBINA

CORVINA

LOS DATOS PROPORCIONADOS ANTERIORMENTE SE REFIEREN A LOS MÁXIMOS QUE PUEDEN  
ALCANZAR ESTAS ESPECIES EN EL MEDIO NATURAL.

LOS PECES EN CULTIVO SUELEN ESTAR ENTRE 15 Y 18 MESES Y SU PESO VARÍA ENTRE 400 G  
Y 1 KG APROXIMADAMENTE

# Artemia



# Rotífero

¿QUÉ ES?

LOS ROTÍFEROS SON UNOS ANIMALES ACUÁTICOS  
MICROSCÓPICOS.

SE UTILIZAN EN LAS INSTALACIONES DE ACUICULTURA PARA  
LA ALIMENTACIÓN DE LAS LARVAS DE PECES.

# ¿Por qué el agua de mar es salada?

Los océanos cubren cerca del 70% de la superficie de la Tierra y alrededor del 97% de toda el agua presente en nuestro planeta es agua salada. Aunque tiene numerosos elementos disueltos, el cloruro de sodio, es decir, la sal común, es el más abundante.

!!!DATO CURIOSO!!



¿A QUE NO  
SABÍAS QUE...?



El nivel de salinidad no es el mismo en todos los océanos y mares del mundo. Por ejemplo, las aguas del Mar Caspio tienen unos 12 gramos de sal disuelta por litro de agua (casi dulce), mientras que el Mar Muerto puede alcanzar hasta 370 gramos por litro. Las aguas del mar Mediterráneo rondan los 36-39 gramos por litro y las del océano Atlántico se sitúan entre los 33 y los 36.

Esto es debido a la que la salinidad de las diferentes masas de agua de nuestro planeta depende de varios factores como la cantidad de agua que se evapora, el aporte de ríos o de las precipitaciones o incluso la temperatura, la cual modifica la solubilidad del agua.

La dorada, lubina y corvina son especies eurihalinas, esto quiere decir que son capaces de vivir y crecer en condiciones de salinidad muy diferentes. En el medio natural, cuando son juveniles, pueden vivir zonas como desembocaduras de ríos donde el agua es casi dulce. Cuando son adultos se mueven a zonas más profundas con salinidades más altas.

# ¿QUÉ INFORMACIÓN PUEDO ENCONTRAR EN EL ETIQUETADO EN PRODUCTOS DE LA PESCA?

DENOMINACIÓN  
COMERCIAL

DENOMINACIÓN  
CIENTÍFICA

DENOMINACIÓN  
de PRODUCCIÓN

Zona de captura: <b>Mar Mediterráneo Santa Pola</b>	País de origen: <b>España</b> Conservar entre 0 y 4 °C	FAO <b>SBG</b>
Denominación comercial: <b>Dorada</b> Denominación científica: <b><i>Sparus aurata</i></b>		Peso Neto: <b>9 kg</b>
Fecha envasado: <b>22/02/2024</b>	Método de producción: <b>Cría</b>	Modo de presentación: <b>Entero</b>

LOTE: **SM856794**



ES  
12.08840/CA  
CE



## ¿Qué significa este sello?

# FIN

## créditos

### Guión y Concepto Narrativo:

MARINA CANO LAMADRID<sup>1</sup>, KILIAN TOLEDO<sup>2</sup>, ESTHER SENDRA NADAL<sup>1</sup>

<sup>1</sup> INSTITUTO DE INVESTIGACIÓN E INNOVACIÓN AGROALIMENTARIA Y AGROAMBIENTAL (CIAGRO-UMH), UNIVERSIDAD MIGUEL HERNÁNDEZ, CARRETERA DE BENIEL, KM 3.2, 03312, ORIHUELA, ALICANTE, SPAIN

<sup>2</sup> DEPARTAMENTO DE CIENCIAS MARINAS Y BIOLOGÍA APLICADA, UNIVERSIDAD DE ALICANTE, ALICANTE, ESPAÑA

### Diseño artístico:

MARÍA LUCÍA MOSCA

### Supervisión y Coordinación:

MARINA CANO LAMADRID<sup>1</sup>, KILIAN TOLEDO<sup>2</sup>, ESTHER SENDRA NADAL<sup>1</sup>

<sup>1</sup> INSTITUTO DE INVESTIGACIÓN E INNOVACIÓN AGROALIMENTARIA Y AGROAMBIENTAL (CIAGRO-UMH), UNIVERSIDAD MIGUEL HERNÁNDEZ, CARRETERA DE BENIEL, KM 3.2, 03312, ORIHUELA, ALICANTE, SPAIN

<sup>2</sup> DEPARTAMENTO DE CIENCIAS MARINAS Y BIOLOGÍA APLICADA, UNIVERSIDAD DE ALICANTE, ALICANTE, ESPAÑA

## Financiación

ESTE CÓMIC FORMA PARTE DEL PROGRAMA THINKINAZUL Y HA SIDO APOYADO POR MCIN CON FONDOS DE LA UNIÓN EUROPEA NEXTGENERATIONEU (PRTR-C17.I1) Y POR LA GENERALITATVALENCIANA (GVA-THINKINAZUL/2021/019; INVESTIGADORA PRINCIPAL: ESTHER SENDRA NADAL, UMH).

## Agradecimientos Especiales

AGRADECIMIENTOS ESPECIALES A VICTORIA UPV POR EL ASESORAMIENTO PREVIO PARA LA BÚSQUEDA DE LA DISEÑADORA.  
DERECHOS Y LICENCIAS

Licencia: ESTE CÓMIC SE PUBLICA BAJO LA LICENCIA " CC BY-NC-ND 4.0"