

## 19-Marzo-2020 : Tarea2-La producción de mejillón en Galicia

Hola de nuevo, hoy os propongo una tarea que os puede interesar :



### **1º Leer las preguntas siguientes :**

- ¿En qué ría gallega se graba el vídeo?
- ¿Qué ría de Galicia es la más grande?
- ¿Qué son las bateas?
- ¿Cuánto tarda, más o menos, un mejillón en crecer desde que se siembra en las cuerdas hasta que se puede recolectar ya para ser consumido?
- ¿Cuánto debe medir la concha, como mínimo, para ser recolectado?
- ¿Qué cantidad de mejillón en kilos se puede obtener de una batea al año?
- ¿A dónde se envía la producción de mejillón después de ser recogido en la batea?¿Dónde se comercializa?
- ¿Cuánto puede costar la estructura de una batea?
- ¿Cómo se sacan del agua las cuerdas cargadas de mejillones?
- ¿Cómo se clasifica el mejillón cuando se recolecta?
- ¿Qué es una marea roja?¿Qué sucede en las bateas?
- ¿Quién hace los controles para decidir si el mejillón es apto para el consumo o no, si tiene aún toxina o ya se puede comercializar?
- En las conserveras, ¿se llenan las latas a mano o lo puede hacer una máquina?
- ¿Cuál es el último proceso al que se somete cada lata de conserva después de cerrada y que garantiza la seguridad alimentaria y la conservación?
- ¿Qué datos aparecen "grabados" en cada lata de conserva sobre la trazabilidad?

Visualizar el siguiente vídeo , luego contestar a las siguientes cuestiones :

### **2º Ver el siguiente vídeo :**

<https://youtu.be/9HI8qZ2QLpU>



### **3º Contestar a las preguntas.**