



Percebe

XUNTA DE GALICIA



Colección: **A Vida no mar salgado**

Idea e texto: **Fina Mosquera Roel**

Ilustracións: **Ana Sánchez Moreno**

Fotografía: **Miguel Sánchez Ortiz**

Edita:

XUNTA DE GALICIA

Consellería de Pesca e Asuntos Marítimos.

D. X. de Innovación e Desenvolvemento Pesqueiro.

ISBN: 84-453-3358-5

Depósito legal: C1724-2002

Imprime: Gráficas Sementeira





Percebe

Nome científico: *Pollicipes pollicipes*.

Castelán: *Percebe*

Éuscaro: *Lamperna*

Catalán: *Peu de Cabrit*

Inglés: *Barnacle*

Francés: *Barnacle*

Eu son un percebe.

O meu corpo está formado por un pedúnculo carnoso. Polo extremo inferior fíxome nas rochas. O resto do corpo está dentro dunha especie de uña.

Vivo con outros percebes formando colonias de moitos individuos, en zonas moi batidas polo mar.

Aliméntome de pequenas partículas suspendidas na auga: abro a uña e saen uns cirros que se encargan de atrapa-las partículas e introducirmas na boca.



Este grupo de percebes vive nun acuario.
Os humanos din que semellamos un dos seus dedos.

Son hermafrodita. Teño órganos sexuais masculinos e femininos.

Unhas veces actúo como macho, e outras, como femia.

Cando actúo como macho, introduzo o meu pene noutro percebe que nese momento se comporta como femia e que vai incuba-los ovos no seu interior.



O macho introduz os espermatozoos na cavidade do manto da femia.

Cando saen dos ovos, as larvas nadan libremente ata que segregan unha especie de cemento co que se fixan nas rochas.

As larvas de percebe non se parecen nada ós seus pais. Son máis semellantes a outras larvas de cangrexos ou de arneiróns.

Os percebes, como tódolos crustáceos, cando medramos experimentamos mudas.



Larvas saíndo do ovisaco da nai.

Din que sómo-lo marisco máis apreciado do mercado.

Cóllennos con rasquetas para despegarnos das rochas.

Os percebeiros aproveitan os días de mareas vivas, que é cando a beiramar é máis longa. Dese xeito poden chegar a sitios normalmente cubertos polas augas.



A captura de percebe é unha actividade moi perigosa.
Pode facerse desde terra ou desde embarcación.

Os percebes estamos moi bos cocidos en auga con moito sal ou directamente na auga do mar.

O tamaño mínimo legal é de catro centímetros.

Non se deben consumir percebes de menos talla. Isto fano así para deixarnos medrar e reproducirnos.



Prato de percebes.

Outros animais semellantes:



Arneiróns.



Glosario

Ovisaco: Cavidade do manto da femia onde o macho introduce os espermatozoides.

Cirros: Apéndices sedosos que saen da uña dos percebes.



Outros títulos da colección

Polbo
Rodaballo
Ourizo
Xurelo
Mexillón
Peixe Sapo
Centola
Camarón
Percebe



Ourizo



Centola

Na rede estamos en: pescagalicia.com



CONSELLERÍA DE PESCA E
ASUNTOS MARÍTIMOS