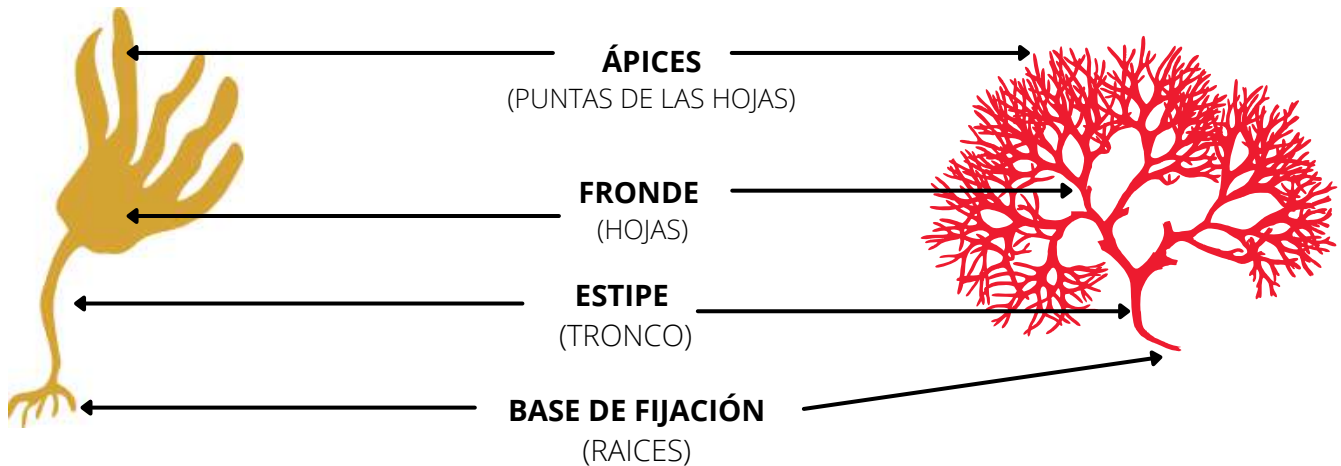


¿COMO IDENTIFICAR UN ALGA?

PARTES DE UN ALGA



**ALGAS
ROJAS**

**ALGAS
PARDAS**

**ALGAS
VERDES**

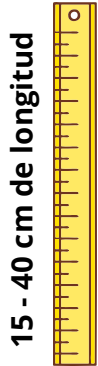


¿COMO IDENTIFICAR UN ALGA?

TIPOS DE ALGAS



FUCUS



ALGA PARDA

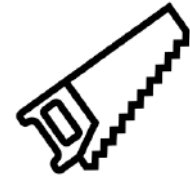
- Color pardo-verdosa
- Frondes aplanados y ramificados
- Correosa
- presenta un "**nervio central**" característico de Fucus

¿SABÍAS QUE?

Existen 3 especies diferentes de *Fucus* en las costas de Galicia. Si te fijas es fácil diferenciarlas



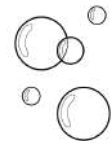
Serratus



Bordes aserrados



Vesiculosus



Vesículas redondas



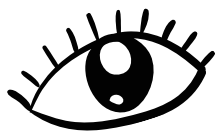
Spiralis



Frondes retorcidos en espiral

Chondrus

" MUSGO DE IRLANDA "



20 cm de longitud



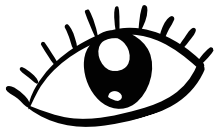
ALGA ROJA

- Color rojo oscuro - púrpura
- Frondes aplanados
- Cartilaginosa

¿SABÍAS QUE?

El *Chondrus* es una especie que tienen muchas vitaminas y minerales y de ella se extraen compuestos que son utilizados en la fabricación de muchos **alimentos** (flanes, helados y sopas) y algunos **medicamentos**.





Ulva

"LECHUGA DE MAR"



Entre 20 y 40 cm de longitud



ALGA VERDE

- Color verde intenso
- Láminas aplanadas y muy finas, casi transparentes
- Parecida a las hojas de la lechuga

¿SABÍAS QUE?

Hay especies de agua salada y de agua dulce.

Cuando hace calor y hay muchos nutrientes en el agua crecen muy rápido produciendo "**mareas verdes**".

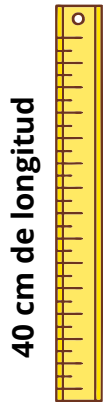
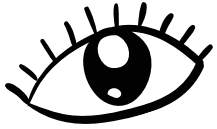


Es comestible y tiene un intenso sabor a mar ¡contiene 10 veces mas **hierro** que las espinacas!



Codium

"PERCEBE DE MAR"



ALGA VERDE

- Cilíndrica o ligeramente aplanada
- Color verde intenso
- Textura suave y aterciopelada

¿SABÍAS QUE?

Codium es un alga comestible, con un intenso sabor a mar que recuerda al percebe.



Es muy rica en vitamina A y posee propiedades regeneradoras e hidratantes para la piel.



Se está estudiando su aplicación en **medicina** y como **alimento para peces** de acuicultura.



Sargassum

¿SABÍAS QUE?

Es un alga **INVASORA** originaria de
Japón.



Llegó a nuestra costas **transportada** en el
agua de lastre de los barcos y dentro de ostras
y otros moluscos.

Compite con otras algas por el espacio, la luz y
el alimento y casi siempre gana!!!

Más de 1 m de longitud

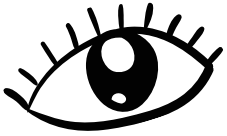


ALGA PARDA

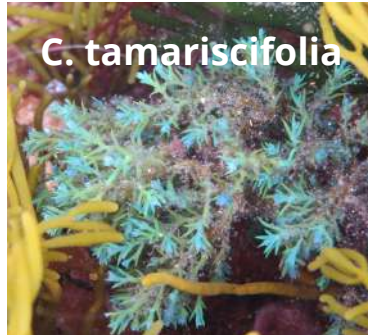
- Cilíndrica
- Color verde oliva-marrón
- Tiene vesículas redondas separadas del talo
- Puede llegar a medir varios metros de longitud



Cystoseira



Más de 50 cm de longitud



C. tamariscifolia

¿SABÍAS QUE?

La *Cystoseira tamariscifolia* es **IRIDISCENTE** es decir, que se ven de color azul-verdoso debajo del agua.

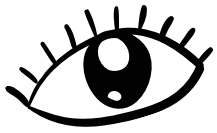
Es muy común encontrar *Cystoseira* depositada en nuestras playas
¡ **Búscala!**



ALGA PARDA

- Cilíndrica con aspecto de arbusto
- Color verde oliva-marrón
- Tiene vesículas incrustadas en el estipe
- Pueden llegar a medir varios metros de longitud

Dentro del género *Cystoseira* encontramos alguna de las especies de algas más **longevas**.
¡¡¡ Pueden vivir más de 45 años!!!!



Himanthalia

Puede llegar a los 3 m de longitud



¿SABÍAS QUE?

Se utiliza en alimentación humana y se conoce con el nombre de **"espagueti de mar"**

Tienen un alto contenido en minerales y vitamina C



ALGA PARDA

- Color verde oliva-marrón
- Cintas carnosas gruesas y aplanadas
- Pueden llegar a medir varios metros de longitud y formar densas matas

También es utilizada en medicina y en cosmética, en la fabricación de cremas

Laminariales

"Kelps"



¿SABÍAS QUE?

Estas algas crecen formando **bosques submarinos** en aguas poco profundas, claras y ricas en nutrientes.

Pueden medir más de 30 m de longitud



Los **bosques submarinos** son el hábitat de multitud de especies animales que encuentran alimento y protección frente a los depredadores

La especie *Undaria pinnatifida* ("wakame") es invasora y originaria de Japón. Se cultiva para el consumo humano



ALGA PARDA

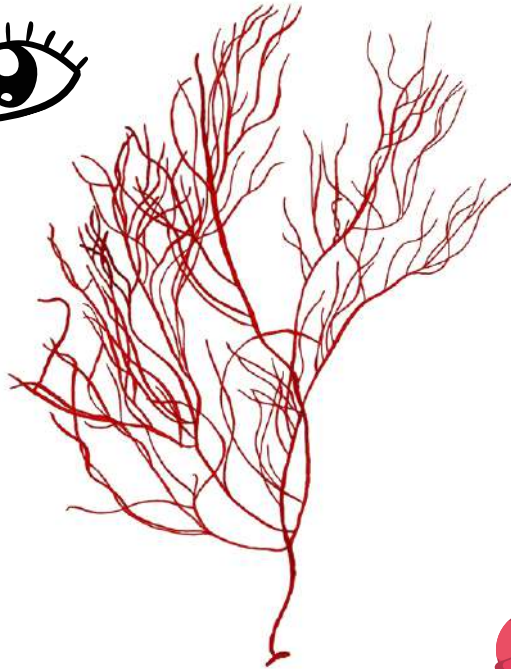
- Color verde oliva-marrón
- Estipe cilíndrico y largo
- Frondes laminares y largos



Gracilaria



Hasta 60 cm de longitud



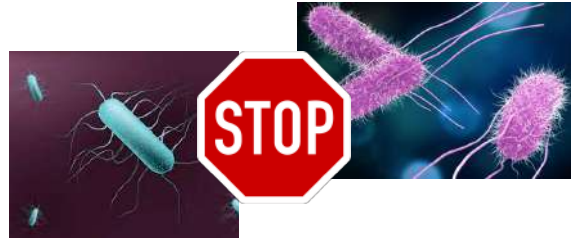
ALGA ROJA

- color rojo o púrpura (puede ser verdosa o blanquecina por decoloración)
- ramificada y de consistencia cartilaginosa



¿SABÍAS QUE?

Esta macroalga posee propiedades **antibacterianas** y es la especie más usada para obtener el **agar**.



El **Agar** es un producto que si lo disuelves en agua caliente y despues lo enfrías se vuelve **gelatinoso** y se utiliza en un montón de productos: gelatinas, caramelos, dulces, mermeladas, cubierta de pasteles, tartas y donuts. Tambien en los yogures, postres lácteos y leches fermentadas que tanto os gustan!!.

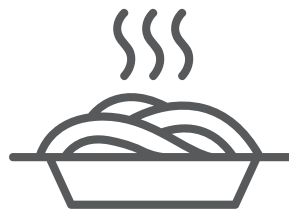
Espirulina

"Espiral pequeña"



¿SABÍAS QUE?

- Viven en el agua dulce
- Son microorganismos azulados, debido a la **FICOCIANINA**, uno de los pocos pigmentos azules presentes en la naturaleza.



Se considera un **SUPERALIMENTO** por su alto contenido en proteína, y vitaminas, minerales.

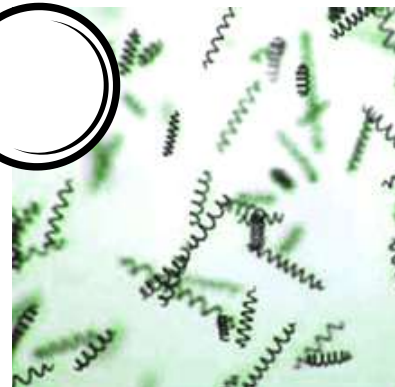
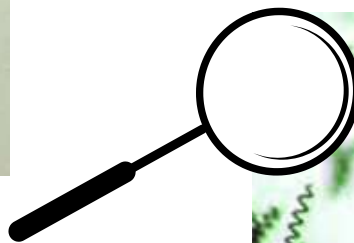
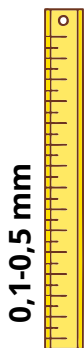
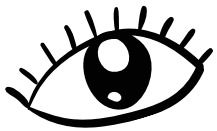


Foto de espirulina vista
al microscopio
Vista agrandada x 100





Chlorella

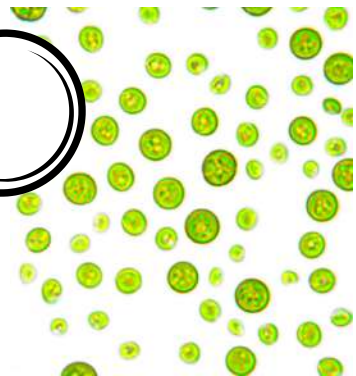
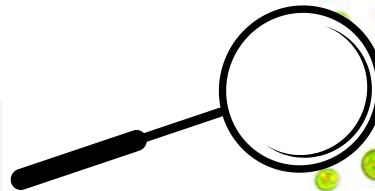
¿SABÍAS QUE?

- Viven en el agua dulce.
- Tiene un alto contenido en **CLOROFILA**: pigmento de color verde que está también en vegetales. **LUTEINA**: pigmento amarillo que protege vista.



También se considera un **SUPERALIMENTO**, tiene mucha proteína.

2 - 10 micrómetros de
diámetro



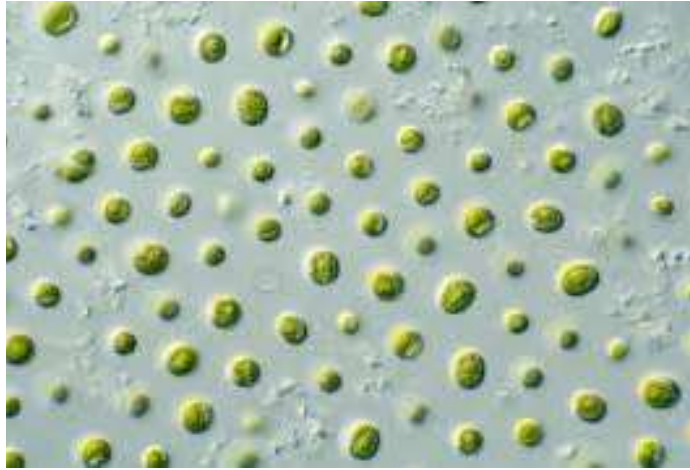
*Pequeña esfera NO más grande
que un glóbulo rojo !!!*

Nannochloropsis



Existen 6 especies diferentes de *Nannochloropsis* la mayoría de agua salada

¿SABÍAS QUE?



- Producen aceites como los que hay en el pescado que ayudan a que funcione bien nuestro corazón.



- Tienen pigmentos como:
ASTAXANTINA que le da el color rojo al salmón, a los langostinos o a los flamencos.
ZEAXANTINA que protege la vista.



2 - 3 micrómetros de diámetro



Pequeñas esferas inmóviles
más pequeñas que *Chlorella*!!!!

