

# DISECCIÓN DE UN VERTEBRADO: PEZ ÓSEO

## MATERIAL

- Tijeras
- Escalpelo
- Cubeta de disección
- Pez óseo (trucha)
- Aguja enmangada
- Pinzas

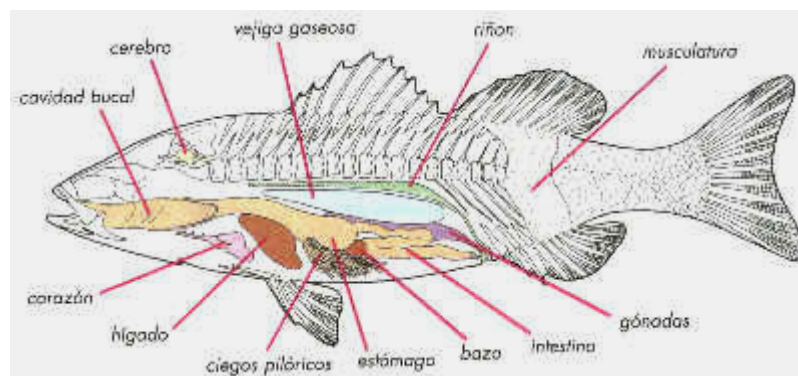
## TÉCNICA

1. Introduce el pez en la cubeta de disección y obsérvalo detenidamente tratando de reconocer las partes más importantes de su anatomía externa. Realiza un dibujo en el



apartado de observaciones.

2. Corta el opérculo y observa en el interior las branquias.
3. Haz un corte rectangular en un lado; empieza cortando la aleta pectoral . Desde el arranque de dicha aleta y siguiendo una línea recta, corta hasta la altura del ano (situado delante de la la aleta anal). Realiza ahora un corte vertical hasta llegar al ano. Corta después desde el ano paralelamente al primer corte hasta llegar a la altura de la base de la aleta pectoral. Termina realizando un corte vertical. Retira el trozo de musculatura y quedarán a la vista las vísceras del pez. Realiza un segundo dibujo.



# DISECCIÓN DE UN VERTEBRADO: PEZ ÓSEO

**NOMBRE:** \_\_\_\_\_

**CURSO:** \_\_\_\_\_

## OBSERVACIONES

### CUESTIONES

1. ¿Tiene dientes el pez? ¿Y lengua?
2. ¿Está la boca comunicada con el opérculo? ¿Qué hay debajo de los opérculos?
3. ¿Cómo son las branquias?
4. ¿Dónde está situado el ano?
5. Rodeando el intestino por delante, está el hígado, ¿qué color tiene?
6. ¿Sabes qué contenía el estómago?