

El mapa conceptual que presentamos, ‘*el pescadero/ la pescadera*’, tiene como fin último el acercamiento a los inmigrantes que aprenden español como segunda lengua del vocabulario y las expresiones más habituales y comunes que emplean los profesionales de este sector.

Para ello hemos elaborado un mapa-base donde ponemos en relación al trabajador con aquello que puede serle útil y un pilar para realizar su trabajo. Los siguientes mapas que encontramos desarrollan más en profundidad esas primeras ramas que surgían del mapa-base. Las secciones o sub-mapas que hemos establecido son los siguientes:

- **La pescadería.** En este mapa relacionamos léxico y conceptos que están relacionados sobre todo con el establecimiento, el lugar físico en sí donde se realizará principalmente el trabajo. En él incluimos las principales acciones que se realizan a diario, así como los principales objetos y partes en las que podemos subdividir el local. Además, hemos añadido un apartado donde se especifica cómo realizar el etiquetado de un producto de manera esquemática.
- **Pescado.** En un segundo mapa hemos incluido y clasificado los diferentes tipos de pescado, algo que consideramos básico (por lo que cada palabra va acompañada de una imagen que permitirá al estudiante reconocer el referente fácilmente). Es una lista que pretende ser extensa y abarcar los diferentes tipos de especies más habituales del mercado de pescado español.
- **Acciones.** En este mapa conceptual hemos intentado abarcar el momento desde el que entra un cliente hasta que el pescadero tiene que cobrarle, incluyendo las acciones principales que realizará, en orden cronológico, así como los objetos más habituales con los que habrá de realizar las acciones.
- **¿Cómo es?** En este apartado ofrecemos algunos adjetivos o formas de trabajar que podemos relacionar con el profesional. Mencionamos además el requisito indispensable para poder trabajar como pescadero (el carné de manipulador) y también la indumentaria que debería utilizar.
- **Expresiones útiles para tratar al cliente.** Hemos considerado relevante reproducir dos pequeñas conversaciones o diálogos en los que el pescadero/la pescadera se ve ante clientes con los que ha de emplear diferentes tipos de registro: formal e informal. Además, aquí añadimos algunos datos culturales que creemos pueden

ayudar a comprender mejor el trato con el cliente y las costumbres que encontramos en la mayoría de las pescaderías españolas.

- En la lonja/el mercado. Este mapa conceptual se ha constituido como un añadido o anexo que permite acercar el vocabulario y la realidad con la que se puede encontrar un profesional del pescado si se ve en la tesitura de ir también a comprar el género al mercado o a la lonja de madrugada. Este mapa será especialmente útil para aquel empleado que no solo se encargue de realizar el trabajo en la pescadería, sino que también sea responsable de otra gran parte del trabajo, básica y necesaria para poder desarrollar la labor en la pescadería. Sin embargo, en este mapa nos hemos centrado en la labor y trabajo que se realiza principalmente en el local de cara al público.



el pescadero/la pescadera

¿Dónde?



la pescadería

- ▶ Acciones
- ▶ Partes
- ▶ Objetos
- ▶ La etiqueta



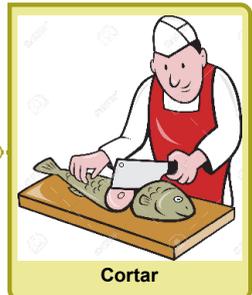
¿Cómo es?

- ▶ La indumentaria
- ▶ La personalidad
- ▶ Los requisitos para trabajar
- ▶ La forma de trabajar

¿Qué hace?

Acciones

- ▶ Atender/Despachar
- ▶ Vender
- ▶ Limpiar



Cortar

- ▶ Empaquetar
- ▶ Desmigar

¿Qué vende?



el pescado

- ▶ Blanco
- ▶ Azul
- ▶ Cefalópodos
- ▶ Marisco
- ▶ Congelado
- ▶ Moluscos

¿Qué dice?

Expresiones útiles para tratar al cliente

- ▶ Trato formal
- ▶ Trato informal
- ▶ Otras situaciones

¿Dónde compra el pescado?

En la lonja/mercado

- ▶ Las paradas/ los puestos
- ▶ El vehículo
- ▶ La fábrica de hielo
- ▶ Comprar y cargar el género
- ▶ Algunas expresiones

Otros datos

Cultural

- ▶ Ya está todo el pescado vendido
- ▶ Expresión que se utiliza cuando se acaba de realizar un trabajo con éxito
- ▶ Ser un pez gordo
- ▶ Se dice de aquellas personas que consideramos importantes socialmente y normalmente ricas



## Acciones

Abrir

Limpiar el establecimiento

Barrer

Fregar

Preparar el pescado

Montar el mostrador

Recoger el pescado

Limpiar el mostrador

Limpiar el establecimiento

Barrer

Fregar

Cerrar

## Partes

la cámara frigorífica

Conservar

Pescado

Perejil

El (arcón) congelador

Los sacos de hielo

Productos congelados

Mostrador

## Objetos

el peso/la balanza

cantidad de pescado

1 gramo

1 g.

250 gramos = un cuarto de kilo

500 gramos = medio kilo

750 gramos = Tres cuartos de kilo

1000 gramos = 1 kilogramo

1 kg.

la caja registradora

pagar en efectivo

el datáfono

pagar con tarjeta

lugares donde cortar

la tabla

el pilón

la pila/el fregadero

la manguera

los recipientes

la caja de corcho

la caja de plástico

el cubo

el capazo

la palangana

el escurridor

el dispensador de papel

## La etiqueta



Debe indicar

el precio = €/kg

el nombre

común

en latín

la presentación

eviscerado

con cabeza

sin cabeza

fileteado

descongelado

el método de producción/ tipo de pesca

extractiva

aguas dulces

acuicultura

marisqueo

la procedencia/ el origen del pescado

País

Océano/ Mar

Mar Mediterráneo

Océano Pacífico

Atlántico Sureste

Atlántico Suroeste

Atlántico Noreste

# Pescado

## Blanco

- el abadejo/bacalao
- el bacaladito
- el besugo
- el cabracho
- el congrio
- la corvina
- la dorada
- la faneca
- el gallo
- el lenguado
- la lubina
- el lucio
- la merluza
- el mero
- la palaya
- la perca
- el filete de perca
- la pescadilla
- el rape
- la raya
- el rodaballo
- la trucha
- asalmónada
- común

## Azul

- la anchoa
- las angulas
- la anguila
- el arenque
- el atún
- el bonito
- la caballa/el verde
- la carpa
- el cazón
- el chicharro
- el esturión
- el caviar
- la japuta/la palometa
- el jurel
- la lamprea
- el pargo
- el pez espada/emperador
- la cortada de emperador
- el platero
- el salmón
- el salmonete
- la sardina

## Marisco

- el bogavante
- el buey de mar
- el camarón
- el cangrejo
- de mar
- de río
- el carabinero
- el centollo/la centolla
- la cigala
- la galera
- la gamba
- roja
- blanca
- rayada
- la langosta
- el langostino
- cocido
- crudo
- la nécora
- la quisquilla

## Moluscos

- las almejas
- de carril
- chirla
- japónica
- los berberechos
- las clóchinas
- los mejillones
- las navajas
- la ostra
- los percebes
- las tellinas/coquinas
- la vieira
- las zamburiñas

## Congelado

- los aros/las anillas de calamar
- el bacalao
- lomos
- supremas
- cocochas
- las bocas de mar/de cangrejo
- la cortada de emperador
- la gamba pelada
- el lenguado
- la merluza
- lomos
- centros
- cocochas
- medallones
- los muslitos de cangrejo

## Cefalópodos

- el calamar
- el choco/la jibia/la sepia
- limpia
- sucia/de playa
- la pota/la lura
- el pulpo
- los pulpitos
- las puntillas/los chopitos
- los voladores

# Acciones

## Atender a/ Despachar a



## Vender



## Pesar

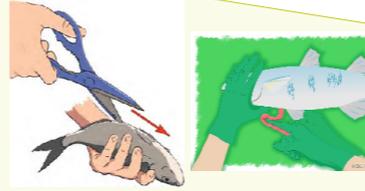


## Limpiar

### Quitar la cabeza



### Quitar la tripa



### Quitar las escamas/ Desescamar/ Escamar



se hace con

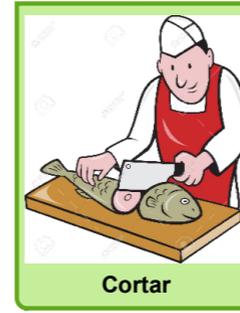
### el desescamador/ el descamador



### Quitar la piel



### Quitar las espinas/Desespinar



## Cortar

### Instrumentos

#### el cuchillo



#### las tijeras



### Maneras de hacerlo



#### En filetes



#### En tacos



#### En lomos



#### En rodajas

## Empaquetar



### Papel parafinado o papel para uso alimentario



### Bolsa transparente

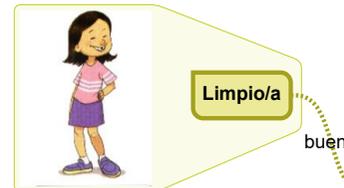


### Bolsa de asas

## Cobrar



el cliente/la clienta



**La personalidad**

bueno

malo

**¿Cómo es?**

**La forma de trabajar**

bueno

malo

**La indumentaria**

el gorro



los guantes



el delantal



las botas impermeables



**Requisitos para poder trabajar**

tener

el carné de manipulador de alimentos

# Expresiones útiles para tratar al cliente

## Trato formal



### Saludo e inicio de la venta

Pescadero: ¡Hola! Buenos días, dígame, ¿qué desea?/ ¿qué quería?

### El cliente pide

Cliente: ¿Tiene cigalas?

### Sigue la venta, se pregunta la cantidad

Pescadero: Sí, muy buenas. ¿Cuántas le pongo?

### El cliente especifica

Cliente: Póngame un kilo.

### El pescadero pregunta por si quiere más productos

Pescadero: ¿Quiere algo más?

### El cliente pide más cosas

Cliente: Sí, quería una merluza. La más grande que tenga.

### El pescadero pregunta cómo tiene que prepararla

Pescadero: Muy bien, ¿cómo se la hago?

### El cliente responde

Cliente: Pues... La limpia y me la hace toda en lomos menos la cola. La cola me la hace en filetes, por favor.

### El pescadero hace lo que quiere el cliente y sigue intentando vender.

Pescadero: Muy bien, ¿qué más le ponemos?

### El cliente ya no quiere nada más y quiere pagar:

Cliente: Mmm... nada más, ya está. ¿Cuánto es?

### El pescadero repasa lo que se lleva el cliente y le dice el precio y le pregunta cómo quiere pagar

Pescadero: De acuerdo, lleva cigalas y merluza. En total son 33€. ¿Pagará con tarjeta o en efectivo?

### El cliente paga y se despide

Cliente: Con tarjeta. Muchas gracias, hasta luego.

### El pescadero muestra gratitud y se despide:

Pescadero: Gracias a usted. Hasta luego, que tenga un buen día.

## Trato informal



### Saludo y refuerzo de la relación personal

Pescadero: ¡Hola! Buenos días, Pedro. ¿Qué tal?

### El cliente contesta

Cliente: ¡Buenas, Andrés! Pues muy bien, ahora luego voy a recoger a mi nieto a la escuela. María me ha enviado a comprar y aquí estoy.

### Sigue la conversación inicial y comienza la venta

Pescadero: Ya te ha tocado ir a comprar, ¿eh? Bueno, Pedro, ¿que te ponemos?

### El cliente pide:

Cliente: ¿Tienes más bacaladitos de los que hay en el mostrador?

### El pescadero contesta y sigue la venta

Pescadero: Creo que me quedan unos pocos más en la cámara. Espera, que ahora te los saco. ¿Cuántos querías?

### El cliente responde

Cliente: Es que creo que vienen mis hijos a comer, ya sabes, nunca avisan hasta el final... Quería dos kilos para hacer una fritura.

### El pescadero pregunta cómo tiene que prepararlo y si quiere algo más

Pescadero: Muy bien, entonces, ¿cómo te los hago? ¿Le quito la tripa y le dejo la cabeza? Y mira, los boquerones y los salmonetes están muy bien, ¿te los llevas y los arreglo bien de precio?

Arreglar el precio = Hacer una oferta o descuento

### El cliente pide más cosas

Cliente: Sí, venga, vale. Pónmelos también y me los limpias de la misma manera.

### El pescadero pregunta por si quiere más productos

Pescadero: Vale, ya está. ¿Quieres algo más? ¿Unas clóchinas para picar o...?

### El cliente contesta

Cliente: No, no, nada más. Otro día me llevaré clóchinas, que luego mi mujer me dice que tiene que limpiarlas y solo hago que darle faena. ¿Cuánto es?

No es habitual que el pescadero limpie las clóchinas y los mejillones.

### El pescadero repasa y cobra:

Pescadero: Mira, llevas tres cosas. Bacaladitos, boquerones y salmonetes. El boquerón estaba a 7,50€/kg y te lo he puesto a 6€/kg y los salmonetes te los he puesto a 8,50€/kg, ¿vale? Pues serán 21€.

### El cliente paga

Cliente: Vale, aquí tienes, 50€

### El pescadero le devuelve el cambio, le ofrece perejil y se despide

Pescadero: Muy bien, toma tu cambio. Espera, ¿quieres un poco de perejil? Mira, te lo pongo en esta bolsita. Dale recuerdos a María. Hasta luego, Pedro.

Es habitual que en las pescaderías regalen perejil a los clientes cuando compran algo.

## Otras situaciones

Cuando se va un cliente y el pescadero tiene que atender a otro:

¿Quién va ahora?

¿A quién le toca?

¿Quién es el siguiente?

Para ofrecer un producto

Te recomiendo que te lleves...

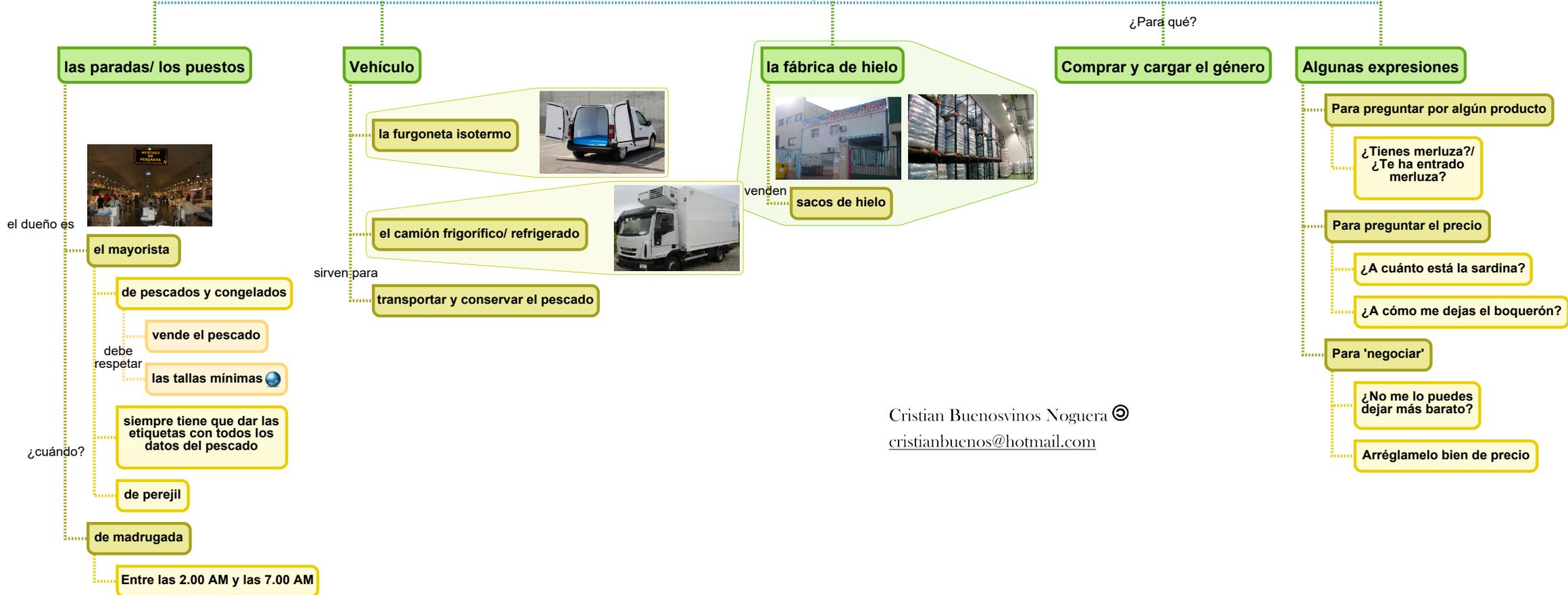
Yo me llevaría sardinas, que están muy buenas.

Le aconsejo probar el atún.

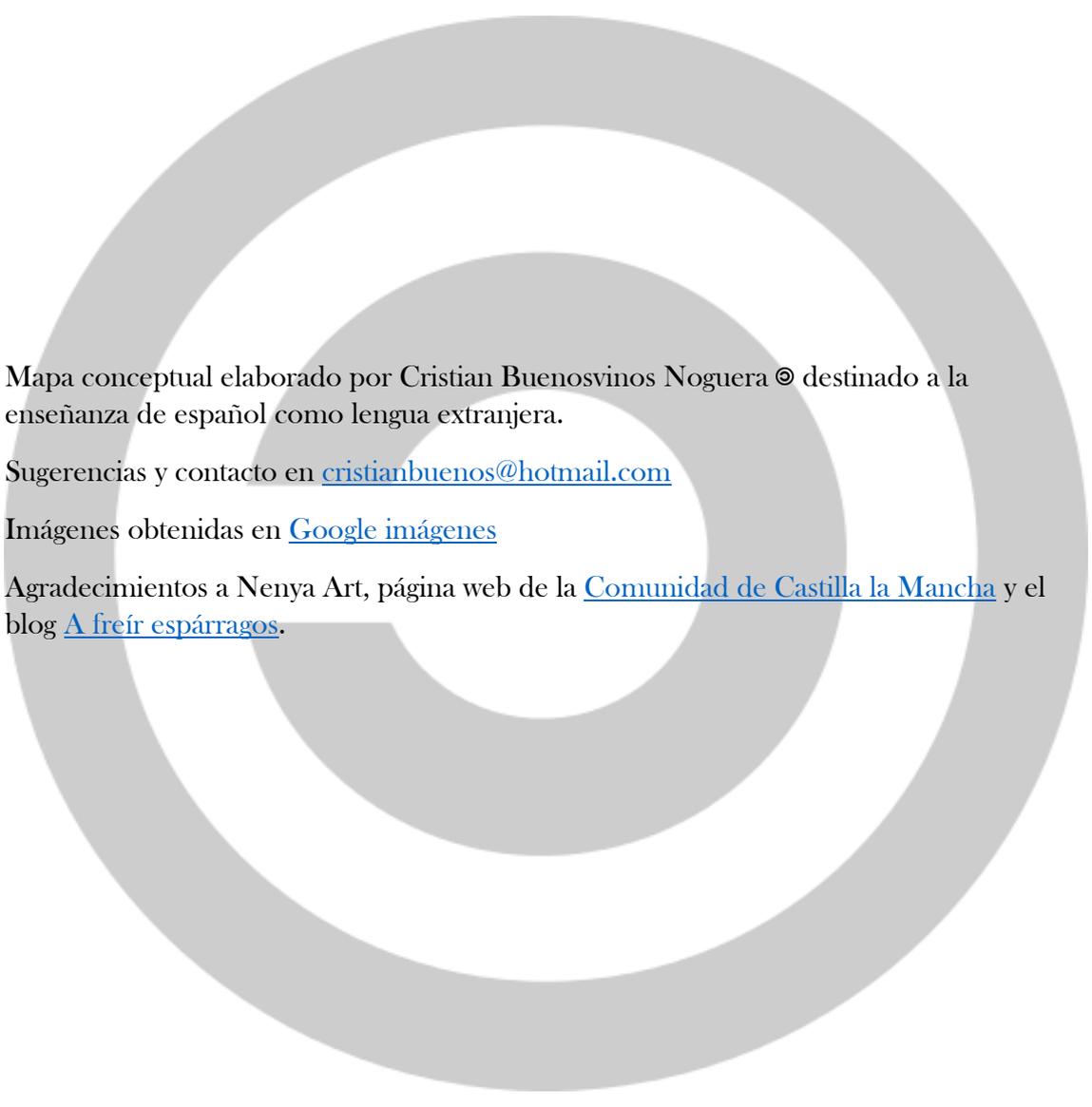
Venga, si te lo llevas todo te lo dejo bien de precio

Cristian Buenosvinos Noguera ©  
[cristianbuenos@hotmail.com](mailto:cristianbuenos@hotmail.com)

# En la lonja/el mercado



Cristian Buenosvinos Noguera ©  
[cristianbuenos@hotmail.com](mailto:cristianbuenos@hotmail.com)



Mapa conceptual elaborado por Cristian Buenosvinos Noguera © destinado a la enseñanza de español como lengua extranjera.

Sugerencias y contacto en [cristianbuenos@hotmail.com](mailto:cristianbuenos@hotmail.com)

Imágenes obtenidas en [Google imágenes](#)

Agradecimientos a Nanya Art, página web de la [Comunidad de Castilla la Mancha](#) y el blog [A freír espárragos](#).