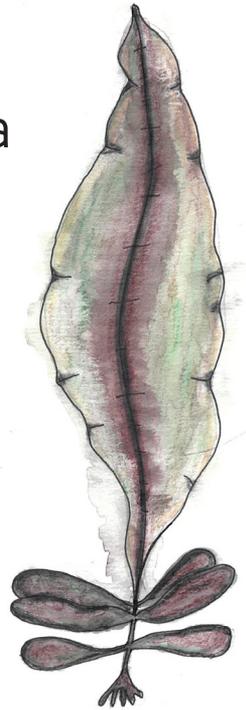




# MONTEREY BAY ALGAE

Una guía ilustrada para  
apreciar las algas



**SANTA CRUZ MUSEUM OF  
NATURAL HISTORY**





# Diversidad de Piscinas de Marea

*It is advisable to look from the tide pool to the stars and then back to the tide pool again.*

*—John Steinbeck, The Log from the Sea of Cortez*

Las piscinas de marea son pequeños mundos llenos de vida.

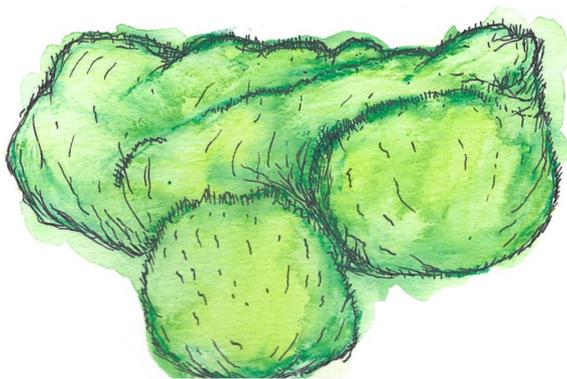
Encuentre una piscina y siéntese allí.

¿Cuántos animales, plantas, fósiles y algas diferentes ve?

Siéntese quieto.

Esté atento al movimiento.

Busque colores específicos, busque ciertas formas. Escuche las olas llegar, las salpicaduras, al rasgar, al viento. Huela el aire salado.



## GREEN PIN CUSHION

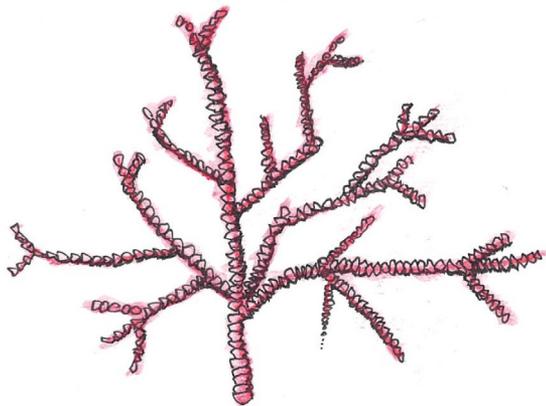
*Cladophora columbiana*

Parece musgo  
¿No le parece?

## CORALLINE

*Calliarthon spp.*

Se siente crujiente debido al carbonato de calcio en sus paredes celulares, ¡el mismo material que forma las conchas!





## TAR SPOT

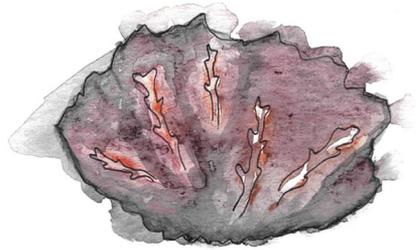
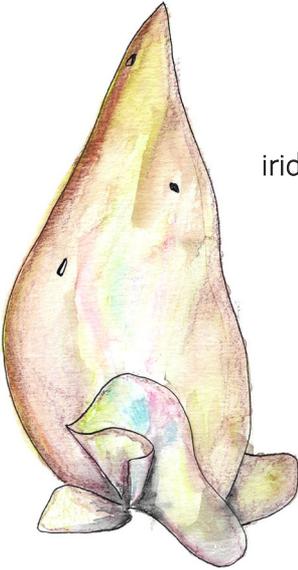
*Mastocarpus spp.*

Esta es una etapa diferente de la vida de las algas turcas que verá más adelante en esta guía.

## IRIDESCENT

*Mazzaella flaccida*

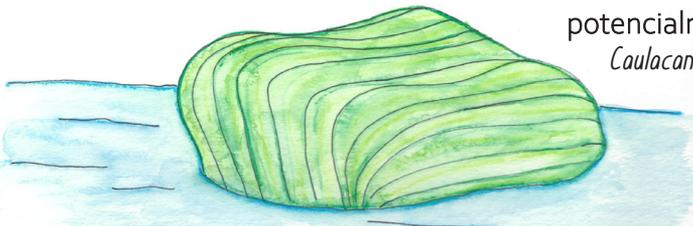
Compare su calidad brillante e iridiscente cuando está fuera del agua con cuando está sumergido.



## SCOURING PAD

*Endocladia muricata*

Esta especie nativa es muy similar visualmente a una especie potencialmente invasora.  
*Caulacanthus ustulatus*.



## SURF GRASS

*Phyllospadix spp.*

Extendiéndose sobre las mareas de Pleasure Point en Capitola CA. Esta es una de las pocas plantas en el océano. ¡Mire si puede ver sus flores!

# Búsqueda de comida

Las personas que hablaban Awaswas de Santa Cruz, llamaban al queipo rukchena y en toda la costa de California, han cosechado el queipo y otros tipos de algas durante miles de años. Las siguientes son algas comestibles apreciadas.

Antes de comenzar a buscar comida del océano

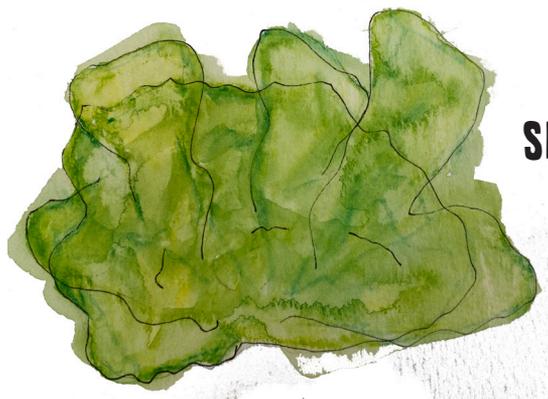
1. Investigue Leyes de recolección y reglamentos
2. Sepa lo que está tomando.
3. Sea un buen cuidador del océano al dar prioridad a la recolección de especies invasoras, solo tomando lo que puede usar y cosechando en un forma que permite que las algas continúen creciendo.



**NORI**

*Pyropia spp.*

Las algas del sushi

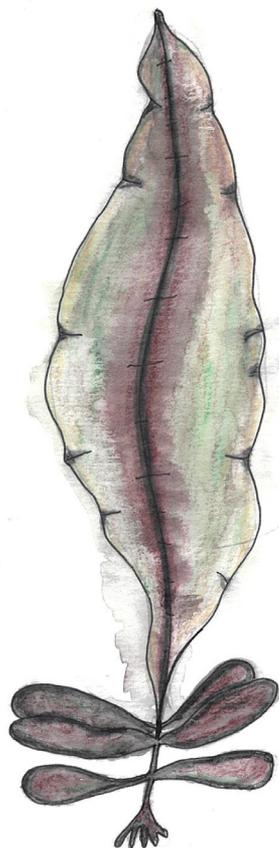
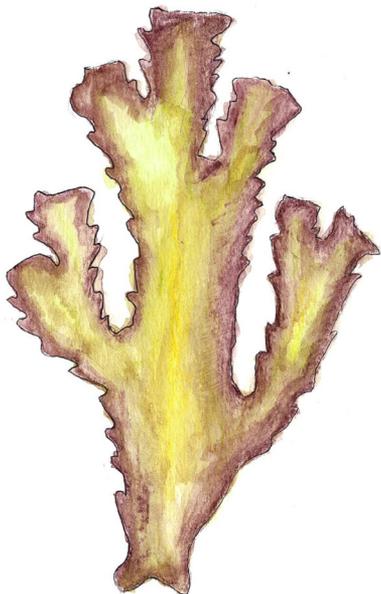


## SEA LETTUCE

*Ulva spp.*

## ROCKWEED

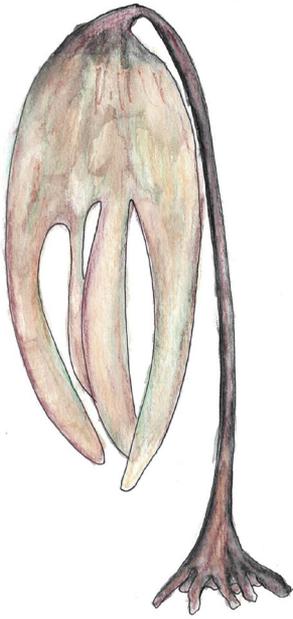
*Fucus distichus*



## WAKAME OR WINGED KELP

*Alaria marginata*

Si bien esta es la especie nativa, recomendamos cosechar la *Undaria pinnatifida* visualmente similar, que es invasiva en California.



## BULLWHIP KELP

*Nereocystis luetkeana*



## KOMBU OR STIFF-STIPED KELP

*Laminaria setchellii*



## TURKISH WASHCLOTH

*Mastocarpus papillatus*



## GIANT KELP

*Macrocystis pyrifera*

# Apuntes:

# Apuntes:

# Gracias a

Nos basamos en gran medida en el trabajo de Kirk Lombard, en su libro *The Sea Forager's Guide to the Northern California Coast* y el plataforma de ciencia ciudadana LiMPETS.

Esta guía fue escrita e ilustrada por Marisa Gómez, Gerente Pública de Programas en el Museo de Historia Natural de Santa Cruz.



**SANTA CRUZ MUSEUM**  
of natural history

**SANTACRUZMUSEUM.ORG**