



SANTA MONICA-MALIBU UNIFIED SCHOOL DISTRICT

## SANTA MONICA-MALIBU UNIFIED SCHOOL DISTRICT NEWS RELEASE

**CONTACT: Gail Pinsker**  
**310.450.8338, ext. 70230**  
[gpinsker@smmusd.org](mailto:gpinsker@smmusd.org)

**FOR IMMEDIATE RELEASE**  
May 31, 2022

### Samohi Marine Biology Students Dissect and Consume Classwork



*Samohi life and environmental sciences instructor, Benjamin Kay, explaining squid body parts to his students*

Students in Benjamin Kay's marine biology classes at Santa Monica High School (Samohi) recently took part in the 16th annual squid dissection and cookout, on the rooftop classroom of the Discovery building.

"Kinesthetic and visual parts of experiential learning opportunities are known to bolster student understanding and retention of curricular material. Learning by doing is powerful in this sense," said Kay. "Students will probably not remember even the best lecture I've given this year, but they will probably recall the slimy mantle, sticky suction cups, sharp chitinous beak and the taste and smells of surume squid."

Kay, who is a life and environmental sciences instructor, as well as on the Santa Monica-Malibu Unified School District (SMMUSD) sustainability steering committee, has been hosting the squid cookout for his students since he started teaching at Samohi. He prefers using fresh squid he buys from Mitsuwa Marketplace, a Japanese grocery store, to make the cookouts more sustainable. Since the students consume their specimens after conducting the dissection with sterile instruments and clean hands, there is little waste. Additionally, there is zero exposure to fixatives and chemicals associated with preserved specimens.

"Dissections are a traditional means in marine science to impart understanding about the internal and external physiology of specimens," said Kay. "I disliked the chemicals and the smells associated with preserved specimens that my teachers sometimes used, so I opted to buy fresh squid from the market for the past 16 years I have taught at Samohi. After a student found a spare frying pan in the cafeteria my first year, the rest was history!"



With Kay's guidance the students dissected their squids, learned about different body parts and their functions, played with squid ink and learned how to differentiate a male from a female. Students, then, cut off the edible parts for Kay to prepare and fry for them to eat.

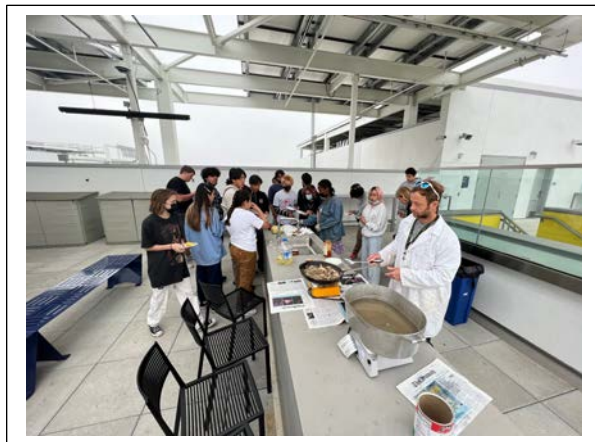
"Even though I thought the entire cookout was amazing, my favorite part would definitely be how hands-on it was," said Samohi senior and marine biology student, Sophie Salem. "Mr. Kay

-more-

allowed us to touch all the parts of the squid while learning what every part does, which was really intriguing. I loved being able to eat the squid at the end. We were able to take the squid apart in order to prepare it to eat, which was so much fun!”

Kay explained that in previous years the cookouts were held in vacant lab stations in classrooms, with just the windows open. For those who do not like the smell of seafood, especially not early in the morning, hosting the cookout within the building became a bother.

“The Discovery rooftop is a perfect setting to do our thing while taking in the ocean view,” said Kay. “My students and I are really grateful to have access to the Discovery building, which is proving an ideal setting to learn and teach in.”



*Written by Diana Bouchaaya, Communications Specialist*

# # #

**SANTA MONICA-MALIBU UNIFIED SCHOOL DISTRICT**  
1651 16<sup>TH</sup> Street, Santa Monica, CA 90404  
ph: 310.450.8338; fax: 310.581.1138  
[www.smmusd.org](http://www.smmusd.org)  
Follow us on Twitter: @SMMUSD  
Follow us on Instagram: @smmusd\_official



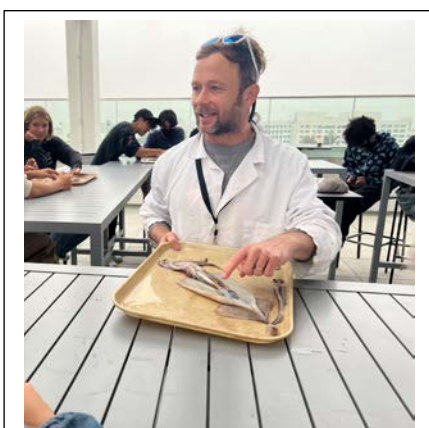
SANTA MONICA-MALIBU UNIFIED SCHOOL DISTRICT

## SANTA MONICA-MALIBU UNIFIED SCHOOL DISTRICT NEWS RELEASE

**CONTACT: Gail Pinsker**  
**310.450.8338, ext. 70230**  
[gpinsker@smmusd.org](mailto:gpinsker@smmusd.org)

**FOR IMMEDIATE RELEASE**  
May 31, 2022

### Los estudiantes de Biología Marina de Samohi analizan y consumen lo que estudian en su clase



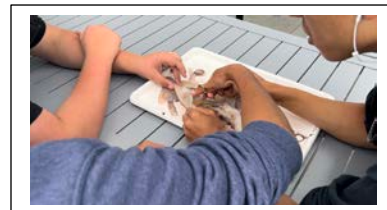
*Benjamin Kay, instructor de ciencias de la vida y ambientales, explica a sus estudiantes las diferentes partes del calamar.*

Los estudiantes de la clase de Biología Marina del profesor Benjamin Kay de la preparatoria Santa Mónica High (Samohi) participaron recientemente en la clase anual número 16 de disección y cocción del calamar, realizada en un salón ubicado en la azotea del edificio *Discovery*.

“Se sabe que el aprendizaje que ofrece oportunidades de experiencias cenestésicas y visuales mejoran el entendimiento y retención del material de estudios en el estudiante. Aprender haciendo es muy poderoso en este sentido”, dijo Kay. “Los estudiantes quizá no recuerden la mejor clase que he dado este año, pero probablemente recordarán el manto resbaloso, las ventosas, el pico quitinoso, el sabor y olor del surume de calamar”.

Kay, quien es un instructor de ciencias de la vida y ambientales, así como integrante del comité guía para la sustentabilidad del Distrito Escolar Unificado de Santa Mónica-Malibú (SMMUSD), ha organizado la cocción del calamar con sus estudiantes desde que empezó a dar clases en Samohi. Prefiere usar calamares frescos que compra en el Mercado Mitsuwa, una tienda de productos japoneses, para que el evento además sea más sustentable. En tanto que los estudiantes consumen el espécimen después de examinarlo con los instrumentos estériles y con las manos limpias, hay muy poco desperdicio. Además, no están expuestos a fijadores y químicos que se utilizan para conservar los especímenes.

“En ciencias marinas, las disecciones son maneras tradicionales en las que se imparten las clases para entender la fisiología interna y externa de los especímenes”, refirió Kay. “No me gustaban los químicos y los olores que normalmente tenían los especímenes conservados que utilizaba mi maestro, así que en los últimos 16 años que he impartido clases en Samohi he optado por comprar calamar fresco del mercado. En una ocasión uno de mis estudiantes encontró en la cafetería un sartén que podíamos usar, ¡el resto es historia!



Con la guía de Kay, los estudiantes analizaron sus calamares, aprendieron acerca de los diferentes órganos y sus funciones, jugaron con la tinta del calmar y aprendieron cómo distinguir entre uno masculino o femenino. Después, los estudiantes cortaron las partes comestibles para que Kay las friera para comerlas.

“Aunque toda esta actividad me pareció fabulosa, la que definitivamente disfruté más fue la parte práctica”, comentó Sophie Salem, estudiante de Biología Marina que cursa el 12º grado en Samohi. “El Sr. Kay me permitió tocar todas las partes del calamar al tiempo que aprendía sobre la función de cada una, lo que fue bastante interesante. Me encantó poder comer el calamar al final. Tuvimos que cortar el calamar para poderlo preparar y comerlo. ¡Fue muy divertido!

Kay explicó que en años anteriores esta actividad se realizaba en estaciones de laboratorio de los salones, con las ventanas abiertas. Para quienes no les gusta el olor de los mariscos, especialmente por la mañana, cocinar en el salón era una molestia.

“La azotea de *Discovery* es el lugar perfecto para realizarlo mientras disfrutamos de la vista del océano”, dijo Kay. “Mis estudiantes y yo estamos muy agradecidos de tener acceso al edificio *Discovery*, que es el lugar perfecto para aprender y enseñar”.



*Escrito por Diana Bouchaaya, especialista en comunicaciones*

# # #

**SANTA MONICA-MALIBU UNIFIED SCHOOL DISTRICT**

**1651 16<sup>TH</sup> Street, Santa Monica, CA 90404**

**ph: 310.450.8338; fax: 310.581.1138**

**[www.smmusd.org](http://www.smmusd.org)**

**Follow us on Twitter: @SMMUSD**

**Follow us on Instagram: @smmusd\_official**