



Canarias

alimentación.es
Sabér más para comer mejor

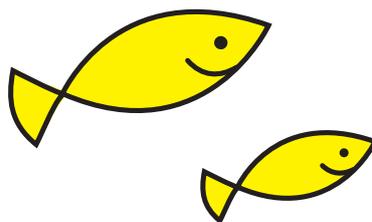


UNION EUROPEA
Fondo Europeo

Por nuestro pescado de hoy
y de mañana



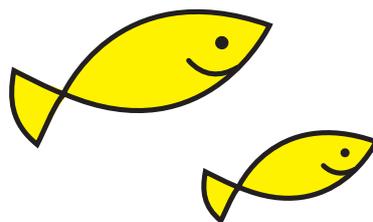
**¡ESTE ES
NUESTRO
LIBRO DEL
PESCADO!**

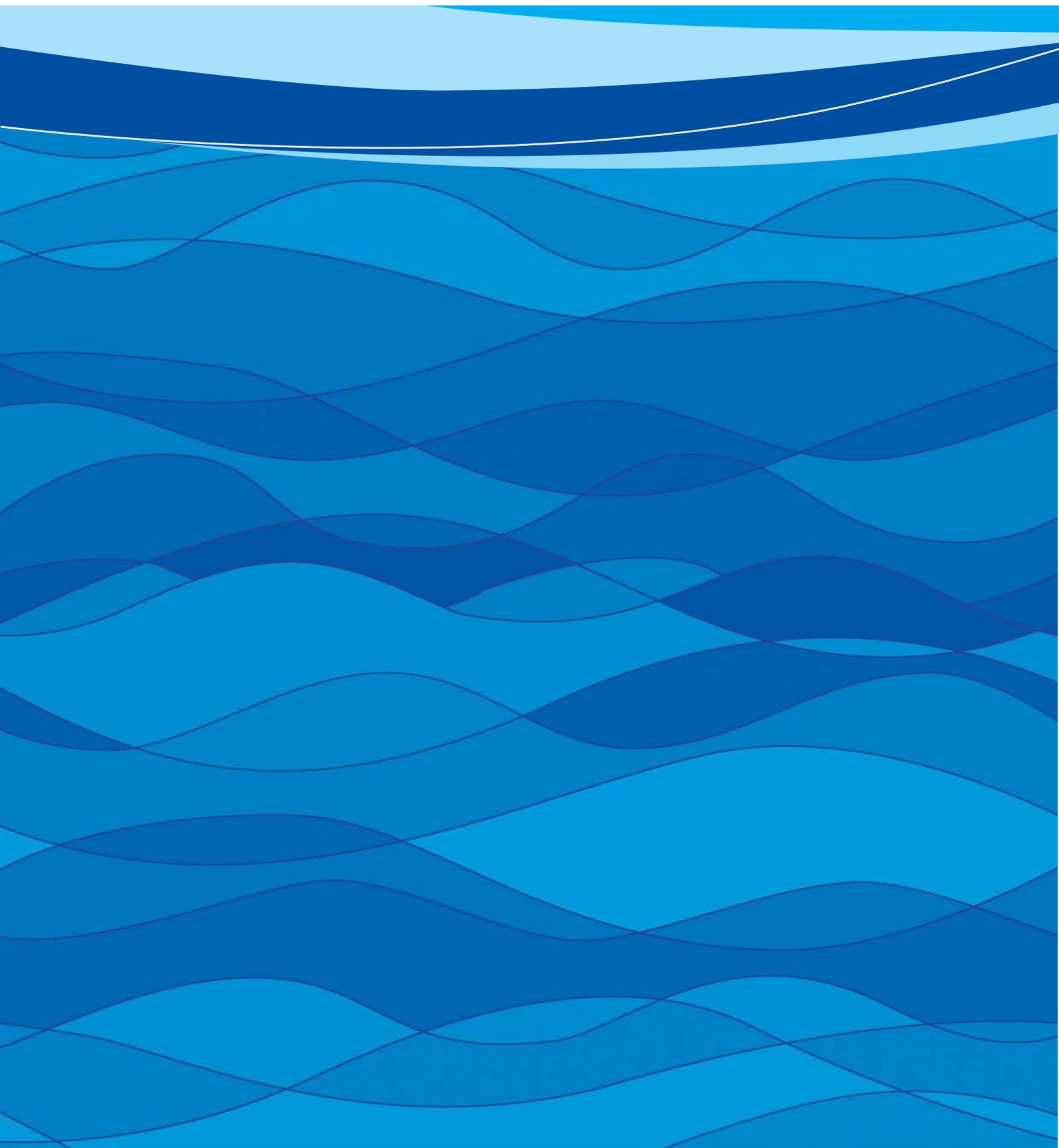


Depósito Legal: M - 2649 - 2010

Imprime: Runiprint S.A.

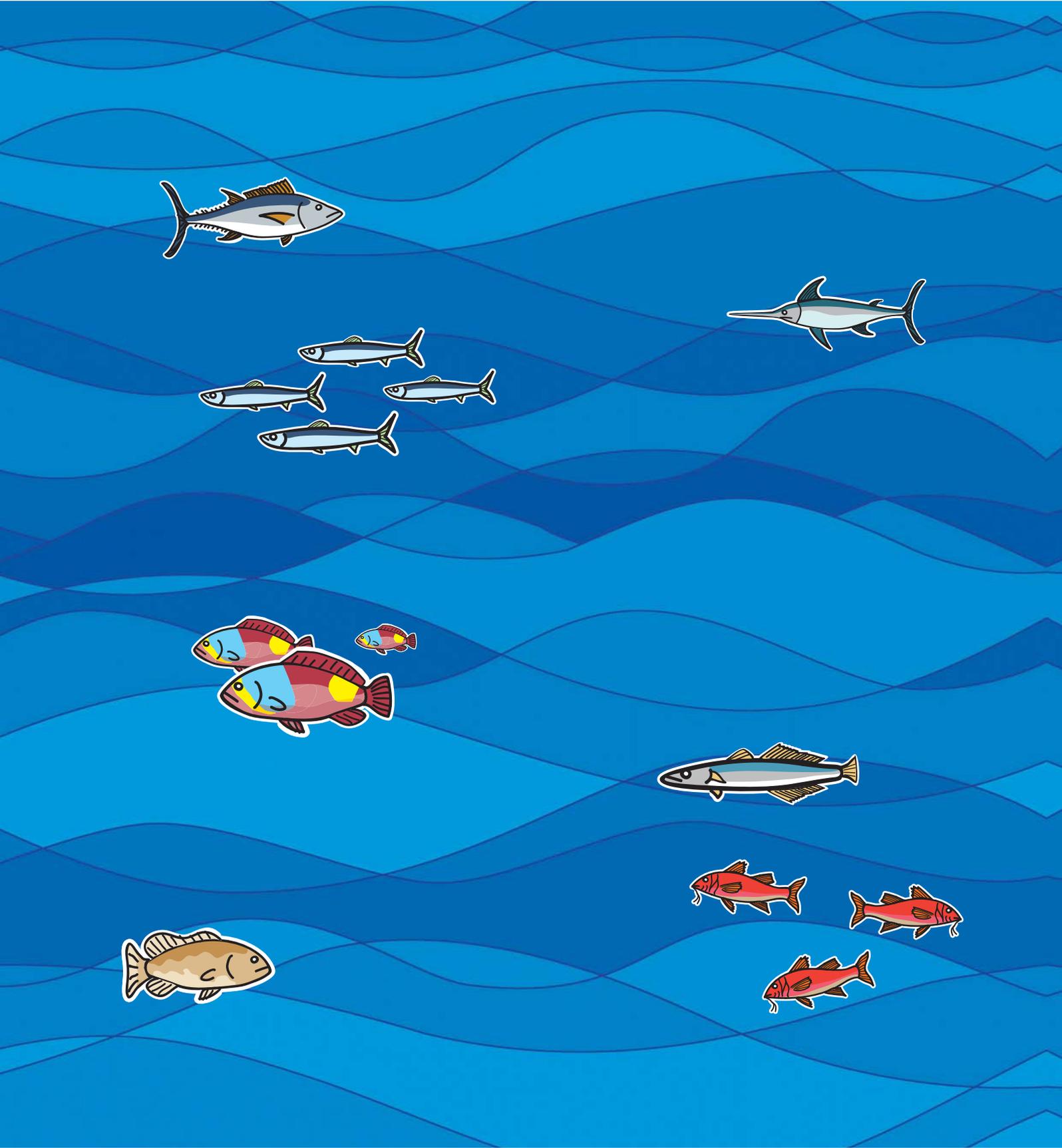
No está permitida la reproducción total o parcial, ni su tratamiento informático, ni la transmisión de ninguna forma o por cualquier medio, ya sea electrónico, mecánico, por fotocopia, por registro u otros métodos de esta obra incluida la cubierta, sin el permiso previo y por escrito del Fondo de Regulación y Organización de los Productos de la Pesca y Cultivos Marinos, FROM.

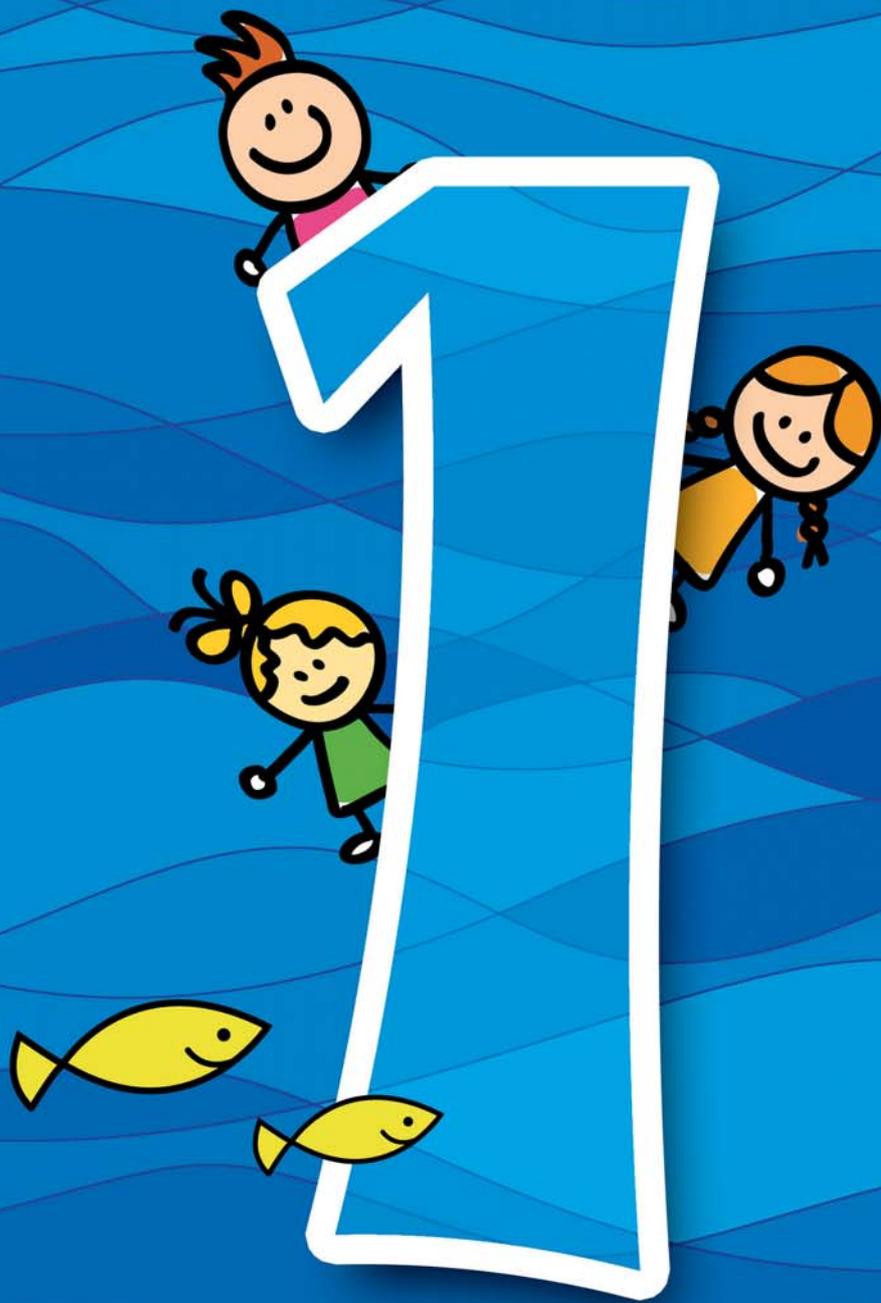




Índice

1. Introducción	7
• ¡Este es nuestro libro del pescado!	9
• Introducción	11
• ¿Comemos suficiente pescado?	12
2. El FROM	15
• ¿Qué es el FROM?	17
• ¿Qué labor desempeña?	17
• Nuestras páginas web	19
3. Pescados y mariscos: la despensa del mar	21
• Los recursos del mar: pescados y mariscos	23
• El pescado azul y el pescado blanco	24
• Características y clasificación de los peces de superficie y fondo, según su tamaño y hábitat	28
• Generalidades previas sobre los peces, crustáceos y moluscos	32
• Los 25 peces y mariscos más frecuentes de los mercados canarios en fichas	36
4. Así se pesca en Canarias: redes, aparejos y útiles de pesca	63
• Sistemas de pesca. Generalidades	65
• Útiles de pesca	67
• Aparejos de pesca	76
• Artes de pesca	90
5. Para una alimentación sana, 4 raciones de pescado por semana	97
• La Dieta Mediterránea y el pescado	99
• ¡Súbete a la Pirámide Alimenticia!	100
• Un alimento muy completo y para todas las edades	101
• ¿Cuántas veces a la semana tienes que comer pescado?	103
• ¿Azul o blanco? ¡Elige tu color!	104
Bibliografía	107

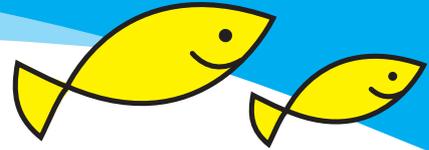




Introducción

¡ESTE ES NUESTRO LIBRO DEL PESCADO!



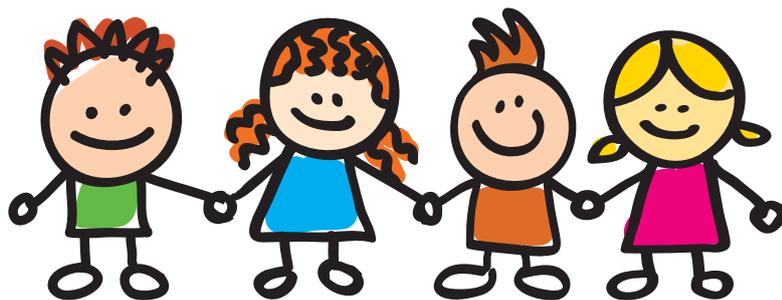


¡Este es nuestro Libro del Pescado!

Seguro que cada vez que te acercas al mar o a la pescadería, sacas la conclusión de que aún te falta muchísimo por aprender sobre el pescado. Son muchas las especies, las formas, los colores, las maneras de capturarlo. Y es que la pesca es todo un mundo.

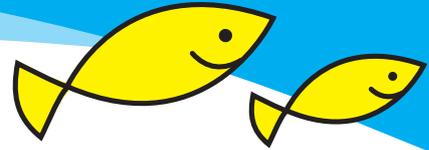
Pero, no te preocupes, todos los que hemos escrito este libro y todos nuestros colaboradores (pescadores, granjeros del mar, pescaderos, cocineros, etc.) llevamos muchos años trabajando en la pesca, y también a nosotros nos queda mucho por aprender.

Todos los días aprendemos algo nuevo. Incluso los pescadores más ancianos, nuestros “lobos de mar” que se han pasado toda su vida pescando, piensan que no ha pasado un solo día en el que el mar no les haya enseñado algo nuevo, algo distinto, algo mágico. Por eso el mar y el mundo de la pesca nos cautivan tanto a todos.



¡ESTE ES NUESTRO LIBRO DEL PESCADO!





Introducción

La guía **“Este es nuestro Libro del Pescado”** la hemos hecho entre todos con mucho cariño, pensando especialmente en ti.

En esta guía te aportamos toda la información que creemos te puede interesar: las especies que se pescan, los sistemas de captura, te contamos por qué el pescado es tan bueno para que los chicos como tú tengan mucha energía y salud. Y cómo beneficia a la salud de todos, desde los mayores hasta los bebés, sin olvidar a los que todavía están en la barriga de su madre.

Seguro que más de una vez has oído lo importante que es el pescado para una buena alimentación. Ahora sabrás por qué realmente es así. Te invitamos a que lo aprendas de una manera sencilla y divertida, ya que este libro está inundado de cosas interesantes, de curiosidades sobre el mar que nos rodea y sobre la gente que cada día realiza el apasionante trabajo de la pesca para que podamos disfrutar de este alimento imprescindible.

Adéntrate en Libro del Pescado y descubre una tradición pesquera que se remonta a la prehistoria, y que todavía hoy nos sorprende a todos.

Una vez que te hayas leído esta guía sobre el pescado, tienes que prometernos algo: que todos los secretos que te contamos en ella no te los vas a guardar para ti solo. Debes ayudarnos a que tus amigos aprendan también todo lo que te estamos enseñando y debes contar a tus padres los trucos para comprar y guardar el pescado en casa en las mejores condiciones.



¿Comemos suficiente pescado?

España es uno de los mayores consumidores de pescado del mundo. Los españoles comemos bastante pescado, algo más de 35 kilos por persona y año. Sin embargo, al analizar el consumo de pescado en las familias se concluye que disminuye bastante. En el caso de Canarias, esta disminución se acentúa mucho más. De hecho, junto con Baleares y Extremadura, somos las comunidades autónomas de toda España que menos pescado consumen en familia.



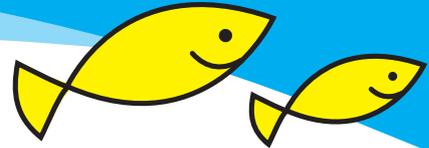
Al igual que nosotros, seguro que te has quedado helado: ¿Canarias?, ¡pero si estamos rodeados de mar! Una vez conocido este importante dato, lo que tenemos que hacer es analizar el porqué y poner una solución. Ya que **los niños canarios no pueden renunciar a uno de los alimentos más completos y necesarios para su crecimiento y su salud: el pescado**. Y mucho menos sabiendo que en nuestras aguas existe una magnífica variedad de especies.

El bajo consumo de pescado en familia se debe a que los padres cada vez tienen menos tiempo libre, y por tanto menos oportunidades para ir a la compra o de cocinar todo lo que quisieran. Además, hay muchos niños que prefieren otros alimentos porque no han aprendido a comer pescado.



En los comedores escolares la situación también necesita mejorar. En los años 2005 y 2006 el FROM analizó más de 1.100 comedores escolares de toda España, donde se incluían nuestros comedores canarios. Las conclusiones del estudio **“El consumo de pescado en los comedores escolares”** indicaban que:

- En los colegios se comía poco pescado (casi tres veces menos que productos cárnicos).
- La variedad que se ofrecía era muy escasa.
- Los niños sólo comían el 85% del pescado que tenían en el plato, y eso que las raciones eran sólo de 103 gramos.



Pero no te preocupes, para eso está tu guía “**Este es nuestro Libro del Pescado**”. Entre todos vamos a conseguir que los niños canarios y de toda España coman mucho más pescado.

Además, desde Canarias estamos seleccionando unas **recetas deliciosas** que nos han propuesto varios cocineros para que disfrutes a tope del pescado en casa con tu familia. Son sanas, divertidas y están riquísimas. Las colgaremos en nuestra página web para que las descargues cuando quieras.

Seguro que estás pensando que con el poco tiempo que tienen tus padres, será difícil conseguirlo. Pero gracias a esta guía, muy pronto vas a ser todo un experto asesor en la compra de pescado y un pinche muy cualificado en la cocina, por lo que podrás ayudarlos mucho. Tendrás tantos argumentos a tu favor, que tus padres y abuelos no podrán negarse a buscar ese ratito para cocinar y saborear estos magníficos platos.

Desde el FROM, nuestro mayor interés es que crezcas sano y fuerte. Y eso sólo es posible tomando, como mínimo, **4 raciones de pescado a la semana**. Sus proteínas y toda la energía que te aportan, te ayudarán a rendir al máximo en los deportes y en los estudios. Además, a través de nuestras páginas web puedes contar con toda nuestra ayuda. En ellas dispones de información muy interesante sobre el mundo del pescado, a través de las campañas y los estudios que realizamos dirigidas a los niños.



- www.from.mapa.es
- www.clubpezquenines.com



Esperamos que muy pronto podamos decir en esos estudios que algo ha cambiado, y que el consumo de pescado en las familias canarias ha aumentado mucho. Si eso ocurre habrá sido gracias a todos los niños canarios que leyeron esta guía, sus padres y amigos.

¡Y ahora, aprende y disfruta con tu Libro del Pescado!

¡ESTE ES NUESTRO LIBRO DEL PESCADO!

La pesca en España y Canarias

En el mundo de la pesca, España es considerado uno de los países más importantes.

Producimos más de un millón de toneladas de pescados y mariscos y la flota española es una de las mayores a nivel europeo y mundial. Está compuesta por más de 11.000 barcos, de los cuales más del 70% se dedican a la pesca de bajura y principalmente a la captura de pescado azul.

La actividad pesquera genera unos 64.000 puestos de trabajo directos (los que se dedican a pescar) y cinco veces más en puestos de trabajo indirectos en tierra (comercializadores, transportistas o rederos que arreglan las artes de pesca).

Canarias es una región que vive en estrecha relación con el mar.

Nuestra flota está compuesta por unos 1.000 barcos de bajura, aproximadamente. Algunos de nuestros puertos, especialmente el Puerto de Las Palmas, son puntos estratégicos de las flotas de altura nacionales, comunitarias y de otros países como China o Japón. Su cercanía a los caladeros africanos hace que sean parada obligatoria, o incluso el puerto base, desde el cual operan muchos barcos. Esto supone una aportación muy importante a nuestra economía.



Quando en Canarias vamos a las pescaderías encontramos una gran variedad de pescados y mariscos que han sido capturados en el Caladero Canario por nuestra flota. Otros han sido capturados en otros caladeros españoles por nuestros pescadores. Y parte de ellos han sido capturados en los caladeros de países africanos (Marruecos, Mauritania, Senegal, etc.) por la flota de altura nacional, europea o de otros países.

Esta gran variedad de peces y mariscos ha sido capturada por más de veinte sistemas de pesca diferentes. Algunas de estas especies han sido criadas en las granjas del mar y podríamos hacer con todas ellas miles de recetas buenísimas.





EI FROM

¡ESTE ES NUESTRO LIBRO DEL PESCADO!



El FROM

¿Qué es el FROM?

FROM son las siglas de "Fondo de Regulación y Organización del Mercado de los Productos de la Pesca y Cultivos Marinos".

Es un Organismo creado en 1980 que pertenece a la Secretaría General del Mar, y por tanto, al Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino.



¿Qué labor desempeña?

Como su propio nombre indica, sus acciones van dirigidas a regular y organizar el mercado de los productos de la pesca, para que nunca nos falte pescado de total garantía en nuestra mesa. Con este fin, el FROM centra sus esfuerzos en las siguientes acciones:

- **Promocionar el consumo de productos pesqueros.**

Realiza campañas de promoción de pescado dirigidas a los niños. Desarrolla campañas donde promociona los distintos tipos de pescado y presentaciones: pescado blanco, pescado azul, de crianza, en conserva y congelados, con un consumo responsable.

Para ello, todos los años realiza campañas de etiquetado y de tallas mínimas. Las campañas de pezqueñines nos recuerdan que no deben consumirse especies de talla antirreglamentaria.



¡ESTE ES NUESTRO LIBRO DEL PESCADO!

Aparte de las acciones dirigidas a los consumidores, el FROM realiza toda una serie de acciones dirigidas a los pescadores, granjeros del mar y empresas comercializadoras, tales como:

- Apoyar a las empresas del sector pesquero para su participación en ferias y exposiciones nacionales e internacionales.
- Detectar las necesidades del sector y estudiar posibles soluciones.

El FROM tiene un **compromiso de calidad** que se muestra en una **Carta de Servicios**, en la que se indica todo a lo que se compromete. Y lo hace, porque el FROM quiere ofrecernos el mejor servicio a todos: consumidores, pescadores, comercializadores, etc. Y para ello, para mejorar cada día, necesita y quiere saber la opinión de todos. Y la tuya en especial.

• Contacta con nosotros

Si tú o tus padres queréis aportar alguna sugerencia, comentario o queja, no dudéis en hacerlo, porque estamos deseando recibirlas. Para ello te puedes poner en contacto con nosotros de cualquiera de las siguientes formas:



- Visitándonos en las dependencias del **FROM**.
- A través de una llamada telefónica al responsable de la Carta de Servicios, en los teléfonos **91 347 36 35 / 91 347 36 40**
- Por fax: **91 347 36 29**
- Por correo postal: **C/ Velázquez, 147, 1º – 28002 Madrid**
- Mediante correo electrónico: **from@marm.es**

Nuestras páginas web

Para que tú y tu familia sepáis todo sobre el mundo de la pesca, el FROM ofrece dos páginas web, una para mayores y otra para vosotros: **el Club Pezqueñines.**

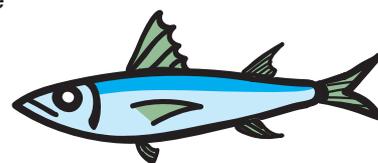
Para los mayores, contactad con: <http://www.from.es>

En esta página tus padres obtendrán muchísima información sobre el mundo de la pesca, también están todos los estudios realizados por el FROM sobre el consumo en comedores escolares, en la familia, nuestros hábitos de consumo de pescado, etc. Además, podrán descargarse muchísimas recetas de pescado y consultar toda la normativa que les interese sobre el etiquetado y las tallas mínimas.

A los que les preocupe la alimentación, disponen de numerosos artículos sobre los valores nutritivos de muchísimas especies. No os perdáis el video **“Especies y artes de pesca”**, donde se ven

los sistemas de pesca más utilizados en todos nuestros caladeros. Aparece un pescador gracioso, a ver si lo localizas, ¡y atunes de más de 200 kilos en almadrabas y jaulas de cultivos marinos! No te lo pierdas. Pídele a tus padres que te lo pongan porque te va a gustar mucho.

A través de esta página web, tus padres podrán contactar con nosotros. Estamos deseando ver sus peticiones.



¡ESTE ES NUESTRO LIBRO DEL PESCADO!

Y para ti, el mejor club de la red, el **Club Pezqueñines** en:



Esta página está pensada para los apasionados del pescado y también para los que quieren aprender. Si tienes ganas de divertirte, ¡este es tu club! Entra, en él encontrarás:

- **Juegos y concursos** muy entretenidos.
- Fantásticos **premios**.
- **Recetas de pescado** que te sorprenderán.
- Actualidad muy interesante sobre **el medio marino**.
- Noticias sobre **las actividades exclusivas** que te esperan en nuestro club.
- Todo tipo de **descargas**: tarjetas para felicitar a quien quieras, fondos de escritorio, plantillas para tu horario del cole, etc.

Toda la información que necesitas saber **sobre el mundo del pescado** la encontrarás en el apartado de Educadores. Allí también **podrás descargar esta guía**, para regalársela a tus amigos.

No te pierdas las entregas semanales de **nuestro cómic virtual**: “La aventura de la Pesca, con Pedrito y su Pandilla”. Y para que cocines en casa, **descárgate todas las semanas las recetas que vamos colgando en la red**.

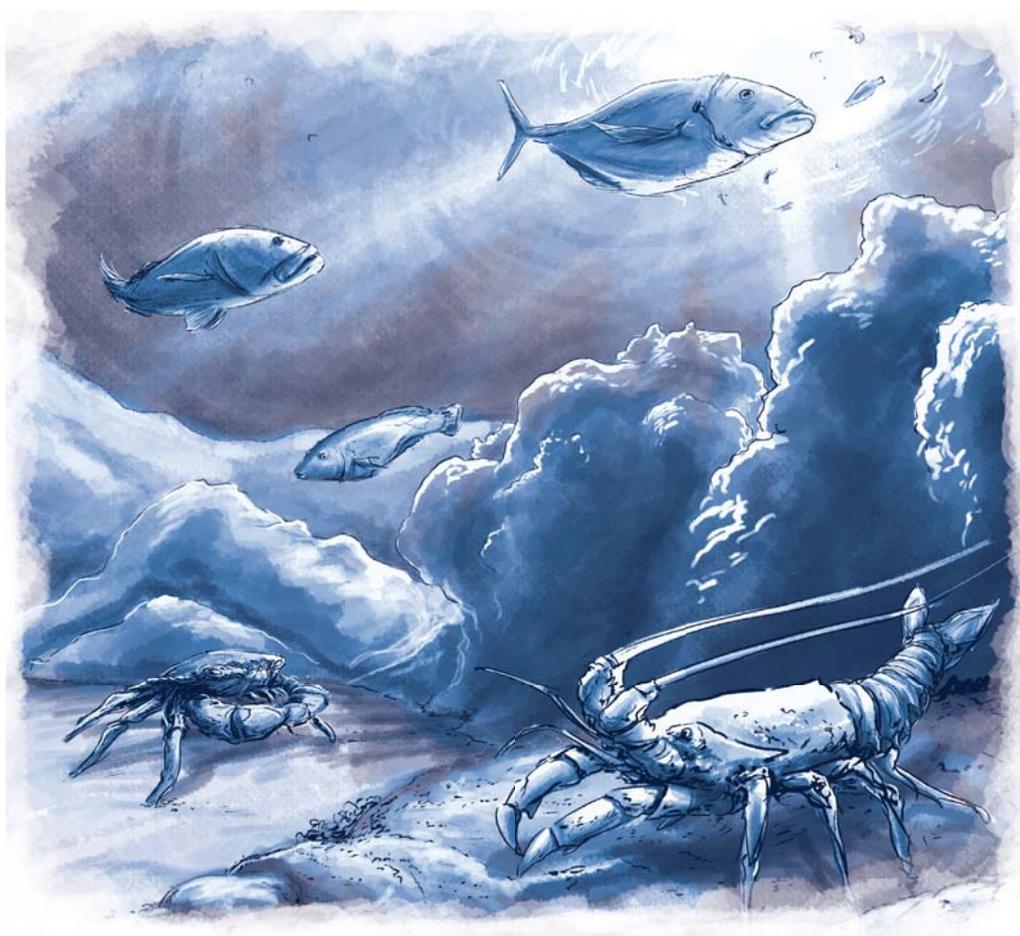


¡Hazte socio del club!



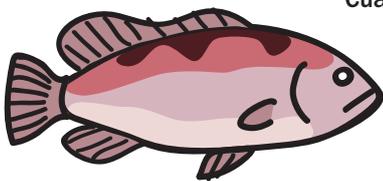
**Pescados y mariscos:
La despensa del mar**

¡ESTE ES NUESTRO LIBRO DEL PESCADO!



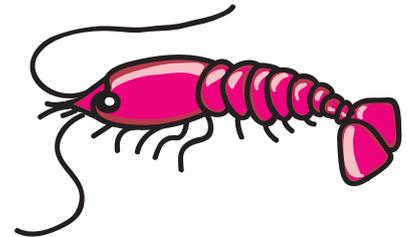
Pescados y mariscos: la despensa del mar

Los recursos del mar: pescados y mariscos

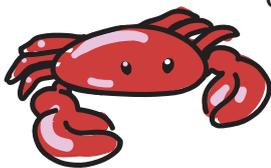


Cuando nos ponemos unas gafas de bucear y margullamos con nuestros padres o hermanos mayores, vemos multitud de especies de peces. Y es que Canarias es sin duda uno de los mejores lugares de España para bucear debido a la riqueza de sus aguas. Cuando vamos al mercado, los peces que vemos en los expositores ya están muertos, por eso lo correcto es utilizar el término **pescado**.

En nuestras pescaderías podemos encontrar una gran cantidad de especies de peces de distintas formas, colores y sabores. También disponemos de mariscos como gambas, langostinos, langostas o centollas (todos ellos son crustáceos), y de pulpos, calamares y chocos (son moluscos cefalópodos) o almejas y mejillones (moluscos bivalvos). Y es que la despensa marina es muy rica y variada.



La mayoría de estas especies han sido capturadas en el Caladero de Canarias por nuestros barcos artesanales y se descargan en nuestros puertos. Otras, en cambio, proceden de los otros tres caladeros de España: el Caladero Cantábrico Noroeste (abarca todo el norte de España), el Caladero Mediterráneo (abarca todo el Mediterráneo español) y el Caladero del Golfo de Cádiz (que abarca Huelva y las aguas atlánticas de Cádiz) y han sido pescadas por el resto de nuestra flota española.



Otros pescados y mariscos provienen de caladeros de todos los océanos y mares del mundo y han sido capturados por barcos de nuestra flota nacional, comunitaria o de otros países (chinos, japoneses, etc.) y entran todas las semanas a través de nuestros puertos y aeropuertos.

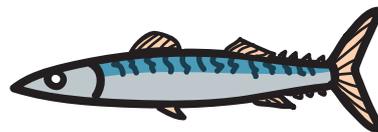
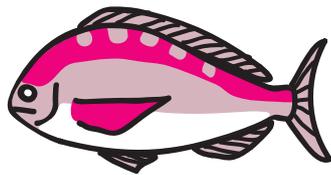
¡ESTE ES NUESTRO LIBRO DEL PESCADO!

El pescado azul y el pescado blanco

Todos los pescados que ves en las pescaderías se clasifican, según el contenido de grasa que tenga su carne, en dos grandes grupos: **pescado azul** y **pescado blanco**. Al primer grupo pertenecen caballas, chicharros, bonitos, atunes, etc. Al grupo de pescados blancos pertenecen la sama, el sargo y la merluza, entre otros.

Hay que aclarar que las grasas de los pescados son grasas saludables. El pescado azul tiene entre un 5% y un 10% de grasa y el pescado blanco menos de un 2%.

Además, se puede hablar de un tercer grupo de pescados que serían los semigrasos, que tienen un porcentaje de un 2% a un 5% de grasa. Destacan especies como el salmonete, la dorada, la lubina, el pez espada y la trucha. El contenido graso de los peces varía bastante a lo largo del año, dependiendo de si están en época reproductiva, su alimentación, etc.



3

Esta clasificación es muy clara, pero no sirve para reconocer si un pescado es blanco o azul. Para eso existen unas características externas que te permiten diferenciarlos claramente. Te tienes que fijar en:

- **El color de la piel**

- **Los pescados azules** presentan **un patrón de coloración** muy similar. Tienen el lomo azul o con tonos grisáceos, y los lados y el vientre son blanco-plateado. Se les llama pescado azul porque las especies más importantes, como la sardina, el boquerón o el jurel tienen un tono azulado, debido a la cantidad de grasa.
- **Los pescados blancos** no obedecen a **ningún patrón de coloración**, los hay gris-plateado como los sargos y la herrera, gris-rosado como las samas, brecas y bocinegros, etc. También los hay marrones como los meros, rojos, amarillos y grises como la vieja, etc.

- **La forma y el aspecto del cuerpo**

- **Los pescados azules** tienen el cuerpo fuerte y musculado. La forma es de torpedo o fusiforme.
- En **los pescados blancos** también existe una gran variedad de formas: planos como el lenguado, con forma de serpiente como la morena y el congrio, redondeados y aplastados por los lados como los gallos o los sargos, etc.



¡ESTE ES NUESTRO LIBRO DEL PESCADO!

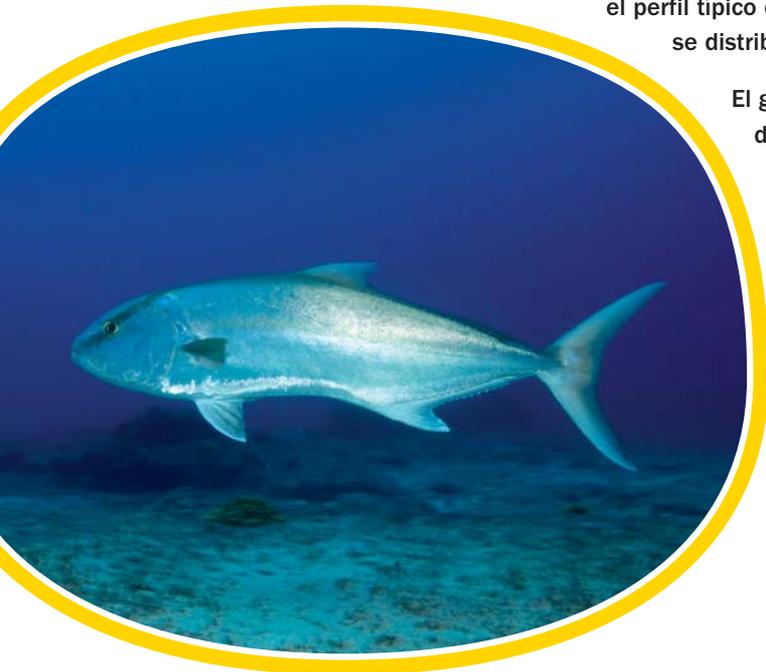
- **La forma de la cola**

Los **pescados azules** tienen la cola o aleta caudal muy fuerte para impulsarse con ella. La forma suele ser **ahorquillada**, es decir, con forma de media luna como los atunes, o **en forma de V**, como la caballa, la sardina o el boquerón.

Los pescados blancos presentan muchas formas de cola: **recta** como el mero, **redondeada** como las viejas, y también **en forma de V** como los sargos, samas o los bocinegros.

Como hemos visto, los pescados blancos no siguen ningún modelo o patrón de coloración, ni de forma de cuerpo, ni de cola. Sin embargo en los azules sí se cumplen todos estos patrones. Cuando tengas la oportunidad, puedes poner dos o tres especies juntas de pescado azul, por ejemplo un chicharro, un bonito y un atún, y verás que todo se cumple.

Está claro que todas estas características tan particulares están relacionadas con el hábitat de cada especie y la actividad que desarrolla. La siguiente ilustración nos muestra el perfil típico del mar en nuestras costas. En él podemos ver cómo se distribuye el pescado azul y el pescado blanco.



El grupo del **pescado azul** engloba a muchas especies de peces que viven cercanas a la superficie, en continuo movimiento. Esto explica la forma y el aspecto fuerte de su cuerpo y su cola, así como el mayor porcentaje en grasa. Se les conoce como **peces de superficie** o **peces pelágicos**.

3

El **pescado blanco**, por el contrario, vive más o menos ligado al fondo marino, entre las rocas, cerca de la arena o entre las algas. Su capacidad de movimiento y actividad en general es mucho menor que la de los pescados azules. Eso explica el menor porcentaje de grasa. Se les conoce como **peces de fondo o peces demersales**.

Aparte de estos peces, también se pueden observar distintas clases de mariscos como gambas, camarones, cangrejos, pulpos, calamares o potas.



¡ESTE ES NUESTRO LIBRO DEL PESCADO!

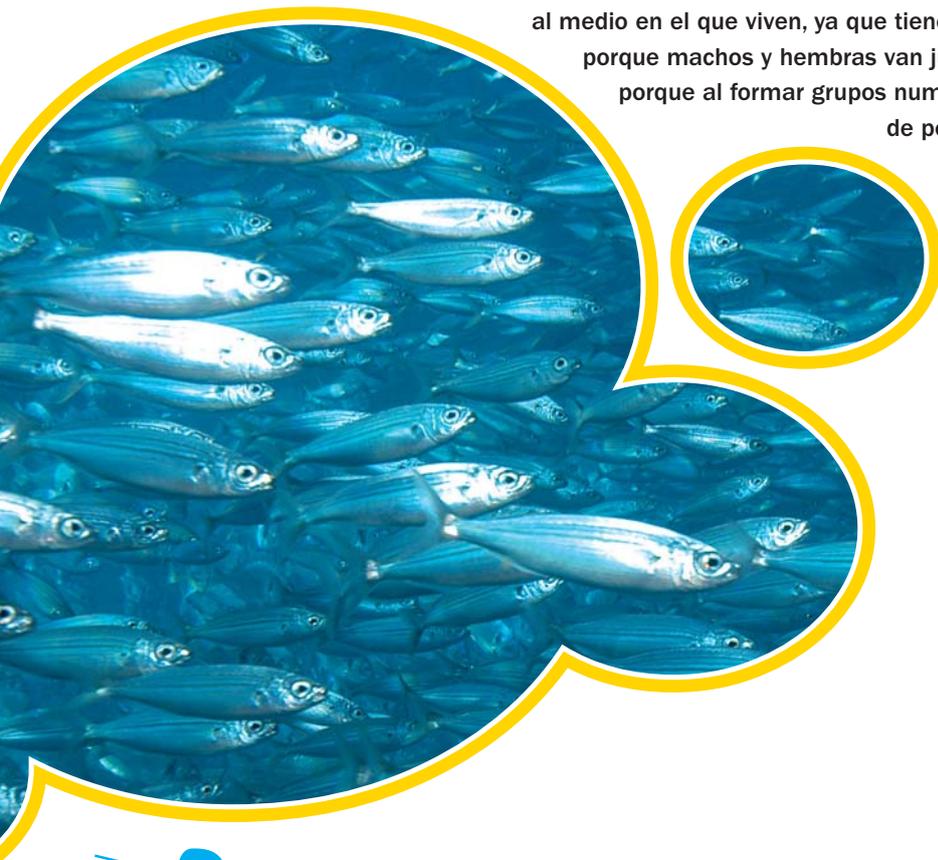
Características y clasificación de los peces de superficie y fondo, según su tamaño y hábitat

PECES DE SUPERFICIE O PELÁGICOS. PESCADO AZUL

- Formación de grandes bancos o cardúmenes

Una de las características más significativas de las especies pelágicas es que se mueven próximas a la superficie formando grupos muy numerosos, que se conocen como bancos o cardúmenes. Este comportamiento facilita una pesca abundante, pero a su vez supone el peligro de que algunas especies sufran sobrepesca (se pesque más de lo que se deba).

La formación de cardúmenes es una estrategia de los peces pelágicos para adaptarse al medio en el que viven, ya que tiene varias ventajas: facilita su reproducción porque machos y hembras van juntos, disminuye el riesgo de ser atacados porque al formar grupos numerosos pueden percibir antes el ataque de posibles predadores, y facilita la natación y búsqueda de alimento.



- **Sus migraciones**

Las especies pelágicas están siempre moviéndose, buscando las condiciones más favorables para su alimentación y reproducción. Estos movimientos pueden ser estacionales y durar meses, como en el caso de los atunes. También pueden ser diarias como en las caballas, que de día se protegen de sus predadores en las aguas profundas y de noche suben a aguas más superficiales para comer. Estas migraciones tienen la desventaja de que requieren un importante gasto energético. Por un lado tienen que desplazarse todos los días, y además dejan de alimentarse cuando se desplazan.

- **Adaptaciones a la natación y patrón de coloración**

Los peces pelágicos son nadadores incansables, hay especies capaces de nadar toda su vida. Esto justifica el aspecto robusto y la forma de su cuerpo y cola, adaptados totalmente a la natación. Evidentemente la formación de los cardúmenes les facilita la natación y ahorran energía.

Todos los peces de superficie o pelágicos obedecen al patrón de coloración ya descrito: azul-grisáceo en el dorso (lomo) y blanco-plateado en los flancos y el vientre. Esto se debe a una estrategia de defensa que les permite pasar desapercibidos: si el predador está por encima de ellos se camuflan con el fondo azul-grisáceo de las aguas en el océano abierto. Si el predador está por debajo, no podrá verlos porque su vientre claro se camuflará con el blanco procedente de los rayos del sol.



¡ESTE ES NUESTRO LIBRO DEL PESCADO!

• Clasificación según el tamaño

Dentro de los pelágicos podemos distinguir tres grandes grupos: los pequeños, los medianos y los grandes.

- Entre los **pelágicos pequeños** destacan **la sardina, el boquerón y los chicharros**.
- En el grupo de **pelágicos medianos** encontramos la especie más capturada en Canarias: el bonito. También destacan otras como **la caballa y la sierra**. Otros recursos pelágicos medianos serían **los calamares y potas** (moluscos cefalópodos).
- Dentro del grupo de **grandes pelágicos** tenemos los túnidos (atún rojo y patudo), los peces con espada (marlín, pez espada y agujas), y por último los tiburones (marrajo, cazón, sarda y tiburón azul). Debemos destacar que algunas especies de atunes, como el atún rojo, alcanzan un alto valor comercial en el mercado asiático, lo cual hace que haya mucho interés en su captura. De hecho, esta especie está sometida a una normativa internacional muy estricta.



• Clasificación según el hábitat

Según el lugar en el que viven podemos distinguir:

- **Pelágicos costeros:** engloban a los pelágicos pequeños, como las sardinas, y a parte de los medianos, como la caballa. Se encuentran cercanos a la costa y se alimentan de plancton. Se suelen pescar de noche, aprovechando sus migraciones nocturnas.
- **Pelágicos oceánicos:** en este grupo encontramos a los pelágicos grandes como los túnidos, y a parte de pelágicos medianos como el listado o la pota. Se hallan más alejados de la costa.

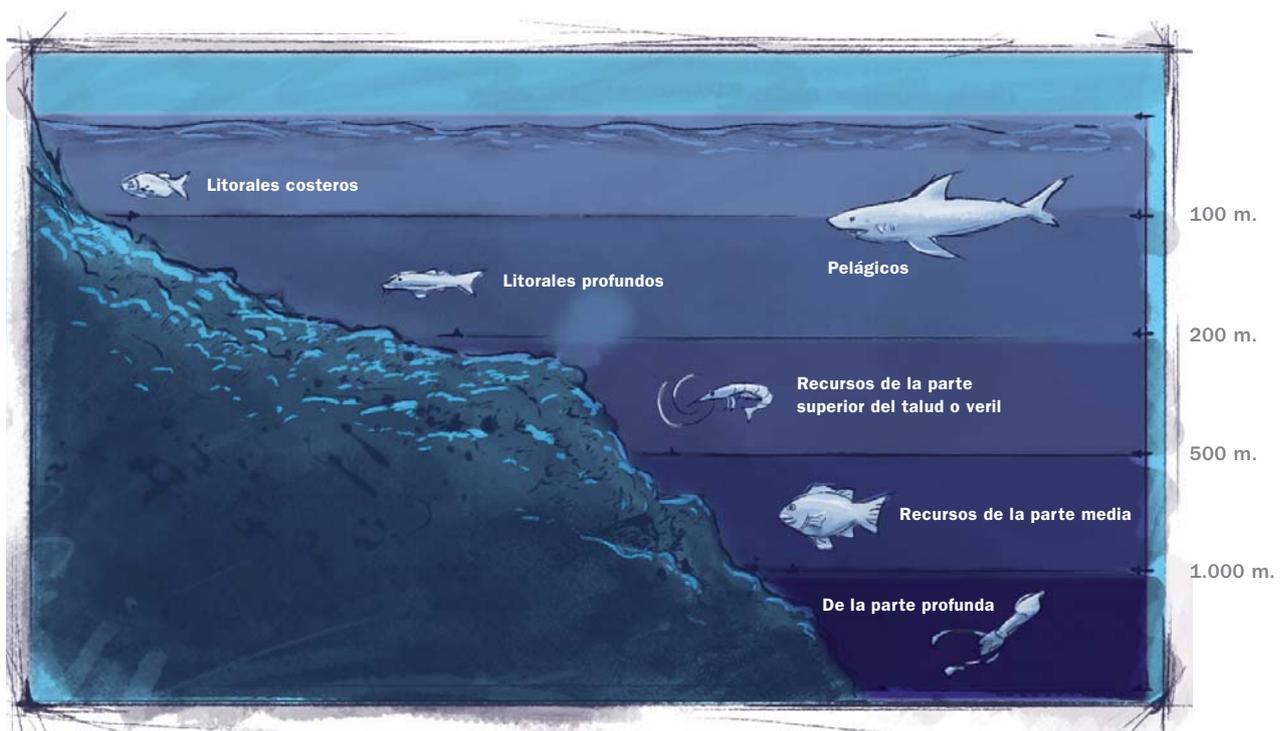
PESCADO BLANCO

Está constituido por muchas especies de formas y colores muy variados. Son especies que para alimentarse y para vivir dependen totalmente de su adaptación al fondo marino (bien sea fango, rocas o sebadales). Para eso desarrollan sistemas de defensa contra sus predadores, de ahí que tengan esa variedad de formas y colores.

- **Clasificación según el hábitat**

Como se puede observar en el gráfico del perfil del mar, en función de la zona y profundidad podemos distinguir cinco grandes grupos de recursos de especies demersales. Los dos primeros en la plataforma y los tres siguientes en el talud o veril:

- **Litorales costeros**, hasta 100 m.
- **Litorales profundos**, hasta 200 m.
- **Recursos de la parte superior** del talud o veril, de 200 m. a 500 m.
- **Recursos de la parte media**, de 500 m. a 1.000 m.
- **De la parte profunda**, más de 1.000 m.

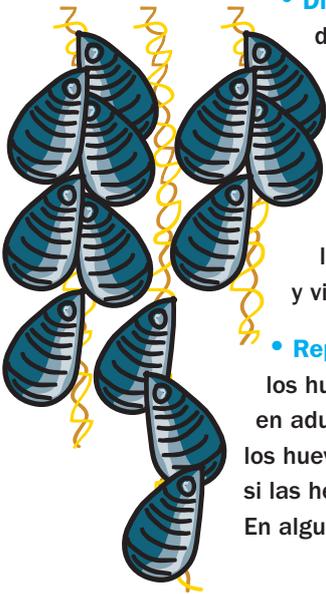


Generalidades previas sobre los peces, crustáceos y moluscos

Los peces son animales vertebrados que viven en el agua. Pueden ser de agua dulce o salada. Existe una gran variedad de especies de diferentes formas, colores y tamaños, desde los más pequeños (10 milímetros y menos de 2 gramos de peso) hasta los más grandes como el tiburón ballena (20 metros y 12 toneladas). Según su alimentación, los hay carnívoros o herbívoros.

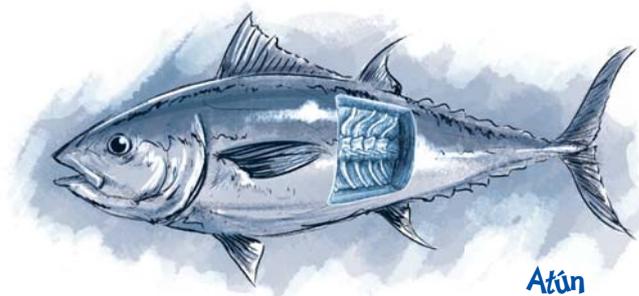
A pesar de su diversidad, todos los peces tienen una serie de características comunes:

- **Respiran por branquias:** las agallas o branquias son un grupo de finas láminas dispuestas en varias hileras y situadas detrás de la cabeza por las que pasa la sangre del pez. En ellas los peces obtienen el oxígeno del agua y liberan el anhídrido carbónico. Están protegidas por el opérculo en los peces óseos y por hendiduras branquiales en los peces cartilagosos.
- **Son animales de sangre fría:** a diferencia de los humanos, su temperatura corporal depende de la temperatura del agua en la que se encuentran.
- **Disponen de aletas:** las utilizan para desplazarse por el agua. Su forma y número dependen del tipo de pez. Por lo general, se puede decir que disponen de aletas dorsales, pectorales, ventrales, anales y caudales.
- **Vejiga natatoria:** muchos peces tienen este órgano. Inflándola y desinflándola controlan su flotabilidad.
- **Línea lateral:** es un órgano sensorial formado por receptores táctiles que recorren los lados del pez, desde la cabeza a la cola. Sirve para detectar los movimientos y vibraciones en el agua.
- **Reproducción:** la mayoría de los peces son **ovíparos**, es decir, que los machos fecundan los huevos cuando ya están en el agua. Posteriormente nacen las larvas que se transforman en adultos. Algunas especies de peces tienen fecundación interna y son **ovovivíparos** si albergan los huevos en su interior hasta su eclosión (por ejemplo algunas especies de tiburones) o **vivíparos** si las hembras mantienen a sus crías dentro del vientre hasta que estén formadas. En algunas especies de peces, al crecer se dan cambios de sexo (hermafroditismo).



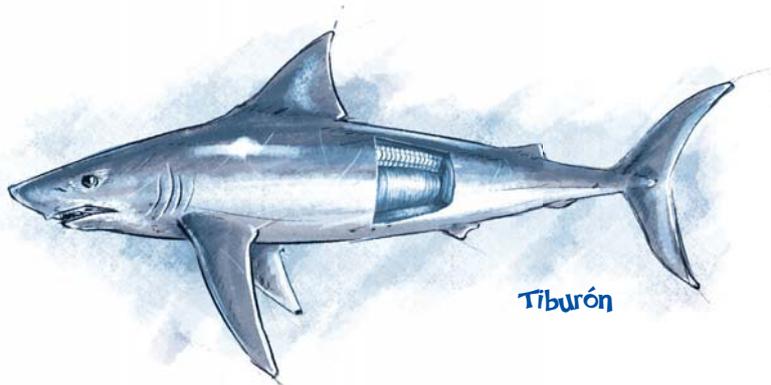
Hay dos grupos principales de peces. Los óseos y los cartilagosos:

Los **peces óseos** se caracterizan por tener el esqueleto formado por huesos o espinas, la piel cubierta de escamas, respiran por las branquias cubiertas por el opérculo, son en su mayoría ovíparos y cuentan con vejiga natatoria. **A este grupo pertenecen la merluza, las sardinas y los atunes, entre otros.**



Atún

En cambio, los **peces cartilagosos** tienen todo su esqueleto formado por cartílagos (como los tiburones y las rayas), no tienen espinas, la piel es áspera y sin escamas, respiran por branquias (a través de tres hendiduras), pueden ser ovovivíparos y vivíparos y no tienen vejiga natatoria.



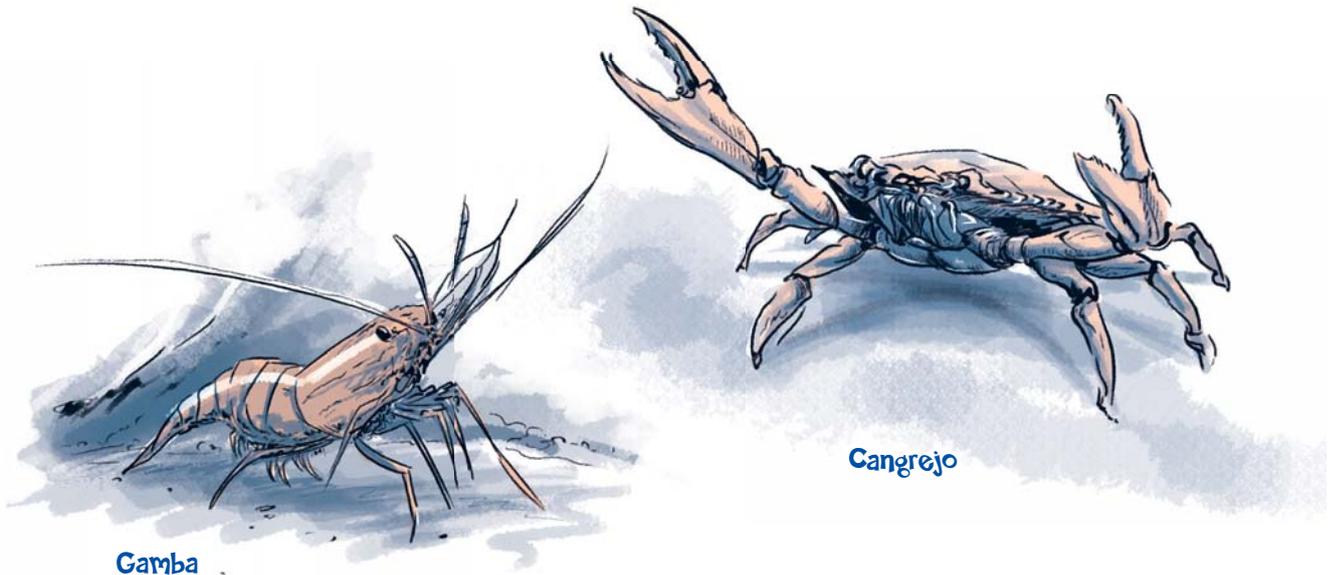
Tiburón

¡ESTE ES NUESTRO LIBRO DEL PESCADO!

Los peces no están solos en el medio marino. Conviven con otros grupos de animales y especies como los crustáceos, moluscos, mamíferos (cetáceos) y reptiles marinos. A continuación vamos a describir las características más importantes de los crustáceos y moluscos conocidos popularmente como “mariscos”.

• **Crustáceos:** son animales invertebrados que, al igual que los peces, respiran por medio de branquias. Tienen dos antenas y la mayoría cuenta con 10 patas. Algunos de ellos tienen las patas delanteras transformadas en pinzas con las que obtienen el alimento y se defienden. Se distinguen por su caparazón rígido que protege las partes blandas de su cuerpo. Hay dos grupos principales:

- Los que se distinguen por “**su cabeza y cola alargadas**” (langosta, bogavante, gamba).
- Los que podríamos denominar “**todo cabeza**”, como el cangrejo, la nécora o el centollo, que disponen de un caparazón corto y ancho, y un abdomen pequeño.



• **Moluscos:** son animales invertebrados de cuerpo blando, que se distinguen de los crustáceos por su concha. Hay tres clases principales:

- **Cefalópodos**, que tienen la boca rodeada de una serie de tentáculos o patas, como el pulpo y el calamar. Su cuerpo no tiene protección externa o concha, sólo una variedad, el nautilus, la conserva. El resto como los calamares y las sepias tienen una concha residual interior llamada pluma.
- **Bivalvos**, que poseen una concha formada por dos piezas que protegen su cuerpo, llamadas valvas. Viven sujetos a las rocas, sobre la arena o enterrados en ella. Destacan las almejas y los mejillones.



Calamar



Mejillón



Almeja

- **Gasterópodos.** Su cuerpo está protegido por una sola concha enrollada en espiral. La mayoría son marinos, como las lapas o los burgaos, aunque también los hay terrestres como el caracol.

Los 25 peces y mariscos más frecuentes de los mercados canarios en fichas

¿Quieres saber más sobre los pescados? A continuación te mostramos unas entretenidas fichas explicativas que contienen las 25 especies más importantes y habituales de nuestras pescaderías. La mayoría procede de nuestro caladero, pero otras no.

Cada una de las fichas contiene una serie de apartados e iconos. Los **apartados** son: ¿Cómo es?, ¿Con qué especie se confunde?, ¿Cómo se cocina?, Hábitat, comportamiento y biología, Abundancia y Curiosidades.

A través de los Iconos, de derecha a izquierda, se aporta la siguiente información:

- **Icono Hábitat:**  Indica si el pez es de fondo o superficie.
- **Icono Tipo de pescado:**  Blanco  Azul  Semigraso



- **Se pesca con:** aquí aparecen tres grandes grupos: Anzuelo (aparejos), Redes y Útiles. En el caso del anzuelo, cuando hay varios aparejos utilizamos términos que los engloben, así el término “Anzuelo” engloba liñas y cañas. El término “Cebo Vivo”, en el caso de los peces de fondo, incluye caña, liña y curricán con cebo vivo. En el caso de peces de superficie, como los atunes, incluye la modalidad de cañas y cebo vivo, liñas con cebo vivo también para atunes y tiburones y curricán con cebo vivo. Si el aparejo es único, por ejemplo liña, se deja tal cual. Los palangres de fondo y superficie se indican ambos como palangre. El tipo, lo verás en el hábitat del pez.
- **Respecto a las Redes:** se generaliza y se indica cerco y enmalle, sin entrar en detalle de si es traña o sardinal (redes de cerco) o si es cazonal o trasmallo (redes de enmalle). Hay algunas especies que se han capturado en los caladeros africanos, especialmente en el banco sahariano, como el pulpo y el calamar, o en la Península como el salmonete y el camarón. Se aclara porque este sistema de pesca está prohibido en Canarias. También el bonito se captura industrialmente con cerco, pero no en Canarias.
- **Respecto a los Útiles:** representamos cada útil con un icono. En el caso de las nasas se indica si es para peces o camarón, debajo de su respectivo icono.



Anzuelo



Redes



Lazo



Fija

Vara
para peto

Nasa



Tambor



Izada

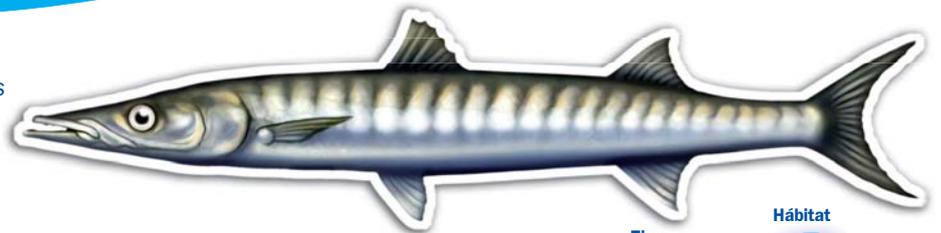
Bicuda, picuda

Pertenece al grupo de: petos y bicudas

Nombre científico: *Sphyraena viridensis*

Nombre FAO: Bicuda

Nombres FROM: No disponibles



Se pesca con



Enmalle y cerco



Cebo vivo



Pescado blanco



Hábitat
Pez de superficie costero
0 a 100 m.

¿Cómo es?

Cuerpo alargado, cabeza grande y puntiaguda, boca grande con numerosos dientes. Lomo gris-azulado con franjas oscuras en la parte superior, vientre blanco-plateado.

¿Con qué especies se confunde?

Se puede confundir con la bicuda europea, aunque raramente está presente en las pescaderías.

¿Cómo se cocina?

Se prepara frita, en caldos o en cazuela de pescado. Nuestros pescadores artesanales, principalmente los majoreros, la recomiendan en los comedores escolares.

Hábitat, comportamiento y biología

Pelágico costero, normalmente en zona litoral costera, la podemos encontrar desde 0 a 100 m. de profundidad. Vive en bajas, veriles, alrededor de roques, arrecifes artificiales y pecios formando grupos. Los individuos grandes son solitarios. Se reproduce desde el final de la primavera hasta el otoño. En invierno, los grandes ejemplares migran a aguas litorales profundas. Carnívora, se alimenta de peces y mariscos (crustáceos y cefalópodos).

Abundancia

Común.

Tallas y pesos

talla máxima 160 cm.

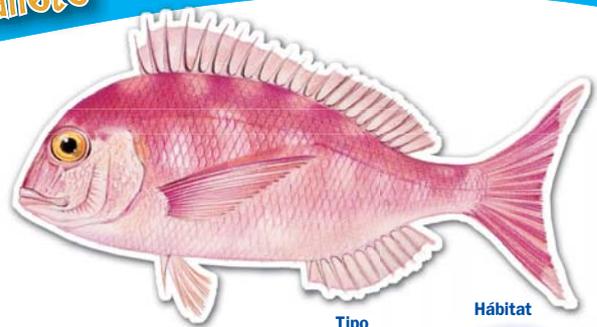
talla mínima autorizada

Curiosidades

- Potente nadador, caza en grupo abalanzándose a gran velocidad sobre los peces para cazarlos.
- Atacan a los bancos de pequeños pelágicos haciendo círculos. Si pestañeas, no te da tiempo a verlos.
- Es un pez inofensivo para bañistas y buceadores, a diferencia de la barracuda del Caribe.
- Si quieres ver a los pezqueñines de bicudas, fíjate bien en los puertos.

Pertenece al grupo de: samas, brechas y similares

Bocinegro, pargo, pallette



Nombre científico: *Pagrus pagrus*

Nombre FAO: Pargo

Nombres FROM: Castellano: Pargo

Catalán: Pagre

Galego: Pargo

Vasco: Txelba arrunta

Se pesca con



Nasa peces



Enmalle



Liña y palangre



Pescado blanco



Hábitat

Pez de fondo
2 a 270 m.

¿Cómo es?

Cuerpo ovalado y alto, en la cabeza tiene una mancha oscura alrededor del ojo y de la boca, de ahí su nombre. Color rosa-plateado en el lomo, plateado en lados y vientre. Cola de color rosa oscuro con las puntas blancas.

¿Con qué especies se confunde?

Se confunde con otras especies de color gris-rosado: sama de pluma, sama roquera y breca. Las claves para diferenciarlas son: pluma o chichón y cola roja con borde negro (sama de pluma), franjas rojas (sama roquera), puntitos azules en el cuerpo y cabeza afilada (breca).

¿Cómo se cocina?

Entera se prepara al horno. Para bocinegros muy grandes, las rodajas fritas, rebozadas o a la plancha. La cabeza para caldos.

Hábitat, comportamiento y biología

Principalmente litoral costero y profundo, lo podemos encontrar desde 2 a 270 m. de profundidad. Vive sobre fondos rocosos y rocosos-arenosos, los alevines y juveniles en sebaales. Forma grandes bancos. Hermafrodita proterogínico (primero hembra y luego macho). Pone huevos entre diciembre y mayo. Carnívoro, se alimenta de caracolas, cangrejos y erizos.

Abundancia

Común.

Tallas y pesos

talla máxima 75 cm. (6,8 kg.)

talla mínima recomendada 33 cm.

Curiosidades

- A los alevines y juveniles se les conoce como "palletes".
- Por la noche cambia de patrón de coloración: aparecen unas manchas blancas en la cabeza y lomo.
- Es una de las especies más curiosas frente al buceador, acercándose con frecuencia.
- Como muchos otros peces, rehúye la mirada. Puede ser que asocien la mirada del buceador con un posible predador. De hecho, en las esperas los pescadores submarinos evitan la mirada, e incluso sus gafas son oscuras, dejando un hueco diminuto para la pupila.

Bonito, listado, bonito listado, rayado

Pertenece al grupo de: pelágicos medianos (bonitos)

Nombre científico: *Katsuwonus pelamis*

Nombre FAO: Listado

Nombres FROM: **Castellano:** Listado
Catalán: Bonítol ratllat
Gallego: Alistado
Vasco: Lanpo sabelmarraduna



Se pesca con



Cercos



Cebo vivo



Pescado azul



Hábitat
Pez de superficie
oceánico y costero
0 a 300 m.

¿Cómo es?

Cabeza pequeña en comparación con el resto del cuerpo. Lomo de color azul oscuro, lados o flancos y vientre plateados. Tiene de cuatro a seis líneas horizontales oscuras que recorren los lados y el vientre. Cola en forma de media luna.

¿Con qué especies se confunde?

Con otros atunes medianos: barrilote o bonito del norte, sierra y melva. Sobre todo si se vende cortado, en lomos, tacos y filetes.

¿Cómo se cocina?

A la plancha, encebollado, en adobo, frito y en marmitako. Idóneo para hamburguesas y albóndigas para los niños. Muchas Cofradías y Organizaciones de Productores lo recomiendan en sus pescaderías a colegios y hogares con niños, por su excelente relación calidad-precio y valor nutricional.

Hábitat, comportamiento y biología

Pelágico oceánico que se acerca a aguas costeras. Suele vivir cerca de la superficie, pero podemos encontrarlo hasta 300 m. de profundidad. Especie migratoria que aparece en Canarias en primavera-otoño, siendo más abundante en los meses de verano. Forman cardúmenes. Se reproduce todo el año. Carnívoro, se alimenta principalmente de pequeños pelágicos y calamares. Posible presa de grandes atunes, tiburones y orcas.

Abundancia

Abundante en su época de paso.

Tallas y pesos

talla máxima	108 cm. (34,5 kg.)
talla mínima autorizada	40 cm.

Curiosidades

- Es la especie más capturada en Canarias.
- Es la especie más importante de la industria conservera. El 80% de la producción mundial se destina a conserva.
- Su nombre científico se origina en su nombre japonés "Katsuwon". En este país tiene un inestimable valor gastronómico y de gran tradición.
- Es frecuente la práctica de canibalismo sobre los ejemplares más jóvenes.
- Buen nadador, es capaz de nadar en un día 100 km. (unas 54 millas náuticas).

Caballa

Pertenece al grupo de: caballas, sardinas y similares

Nombre científico: *Scomber colias*

Nombre FAO: Estornino

Nombres FROM: Castellano: Estornino

Catalán: Bis

Gallego: Pintada

Vasco: Makarela



Se pesca con



Izada
cebo vivo



Cerco



Pescado azul



Pez de superficie
costero
0 a 250 m.

¿Cómo es?

Cuerpo alargado, cabeza con hocico puntiagudo, ojos y boca grande. Lomo de color azul-acero o azul-verdoso en el lomo y claro en lados y vientre. En el lomo tiene unas líneas o bandas oscuras características que le dan un aspecto atigrado. Cola en forma de V.

¿Con qué especies se confunde?

Se confunde con la melva. Se diferencia en la forma del cuerpo, la cola y en que la caballa tiene todo el lomo cubierto de líneas o bandas oscuras y la melva sólo la mitad del lomo.

¿Cómo se cocina?

Se prepara frita, guisada, asada, a la espalda en croquetas, en boloñesa y hamburguesas. Las huevas se fríen.

Hábitat, comportamiento y biología

Pelágico costero, la podemos encontrar desde la superficie a 250 m. de profundidad. Vive en aguas cercanas a la costa formando cardúmenes muy numerosos.

Realiza migraciones estacionales para la reproducción y búsqueda de alimento. Pone huevos entre los meses de diciembre y marzo. Carnívora, se alimenta de pequeños crustáceos (zooplancton) y peces.

Abundancia

Abundante.

Tallas y pesos

talla máxima	52 cm. (1,4 kg.)
talla mínima autorizada	20 cm.

Curiosidades

- Con este pescado como base se harán dos productos transformados del futuro: muselina y maquerela.
- En Canarias la especie que tenemos es el estornino (*S.colias*), que es de la familia de la auténtica caballa (*S. scombrus*).
- Caballas de más de 1 kg. son utilizadas para alimentar a los atunes rojos en las piscifactorías. ¿Quieres verlo? Lo tienes en el DVD del Ministerio "Todos por la Mar".
- Los pescadores usan las caballas pequeñas como cebo vivo para pescar atunes pequeños con caña, y las medianas y grandes para capturar atunes grandes con liña.
- Para muchos pescadores, las mejores croquetas de pescado son las de caballa.

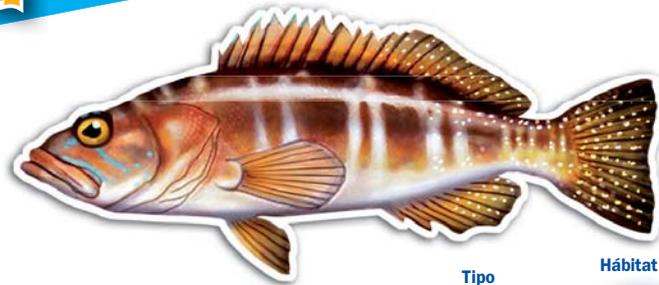
Pertenece al grupo de: meros, abaes, cabrillas y cherne

Cabrilla negra

Nombre científico: *Serranus atricauda*

Nombre FAO: Serrano imperial

Nombres FROM: No disponibles



Se pesca con ...



Nasa peces



Enmalle



Anzuelo palangre



Pescado blanco



Pez de fondo
3 a 350 m.

¿Cómo es?

Cuerpo alargado, cabeza y ojos grandes respecto al resto del cuerpo. En la cabeza presenta dos rayas azul-verdoso, labios y boca grandes. En los lados alterna tres bandas verticales anchas, de color marrón oscuro, con varias más finas del mismo color. La línea lateral forma una franja de color claro a lo largo del pez, desde la cabeza hasta la cola, de forma que corta estas bandas, dejando una especie de manchas marrones cuadradas. Vientre de color crema-rosáceo. Puntitos azules en la aleta dorsal, anal y en la cola.

¿Con qué especies se confunde?

Se confunde con la cabrilla rubia y la vaquita. Se diferencian en el color y forma del pez.

¿Cómo se cocina?

Se prepara frita o a la plancha.

Hábitat, comportamiento y biología

Litoral costero, litoral profundo y parte superior del veril. La podemos encontrar desde 3 a 350 m. de profundidad, sobre todo a más de 50 m. Vive sobre fondos rocosos y rocosos-arenosos. Territorial, defiende su terreno de otros peces. Pone huevos entre mayo y junio. Carnívora, se alimenta de invertebrados y peces.

Abundancia

Común.

Tallas y pesos

talla máxima	45 cm. (1,3 kg.)
talla mínima autorizada	15 cm.

Curiosidades

- Hermafrodita sincrónico, es decir, puede ser macho y hembra al mismo tiempo.
- En el Parque Nacional de Cabrera se han observado al menos dos ejemplares híbridos de cabrilla negra y cabrilla rubia.
- Es un depredador básicamente visual, de ahí sus grandes ojos.
- Es muy voraz, se utilizan anzuelos desproporcionadamente grandes a su tamaño. Caen fácilmente en ellos.
- Especie muy apreciada en Canarias. Una de las más buscadas por nuestros barcos artesanales.

Calamar, calamar de tierra

Pertenece al grupo de: calamares, chocos, potas y pulpos



Nombre científico: *Loligo vulgaris*

Nombre FAO: Calamar

Nombres FROM: **Castellano:** Calamar, calamar europeo
Catalán: Calamar
Gallego: Lura
Vasco: Txipiron

Se pesca con



Arrastre



Potera



Tipo

Molusco
Cefalópodo



Hábitat

Marisco de fondo
10 a 200 m.

¿Cómo es?

Forma de torpedo, las dos aletas triangulares forman juntas un rombo que representa 2/3 de la longitud del cuerpo o manto. El color varía de blanco-rosa a rojizo. Tiene diez patas (rejos) alrededor de la boca, todos con dos filas de ventosas, menos los dos más largos que tienen seis y los utilizan para cazar.

¿Con qué especies se confunde?

Se puede confundir con el Calamar del alto, es más grande, hasta 90 cm. El rombo en proporción es más grande y redondeado. También con varias especies de pota. En ellas la longitud de las aletas es de 1/3 del manto y con forma general de corazón.

¿Cómo se cocina?

Se prepara frito, a la romana (rebozado), relleno, a la plancha o en su tinta.

Hábitat, comportamiento y biología

Litoral costero y en menor medida, litoral profundo. Lo encontramos sobre fondos de 10 a 200 m. de profundidad. Por la noche se levanta del fondo hacia media agua. Para reproducirse se concentra en aguas costeras desde primavera a principios del otoño. Caza por la noche, carnívoro, se alimenta de crustáceos, peces y cefalópodos. Tiene un órgano, el sifón, que le permite moverse a propulsión y soltar tinta para confundir a sus predadores y escaparse de ellos. El pico de loro le sirve para triturar sus presas.

Abundancia

Abundante.

Tallas y pesos

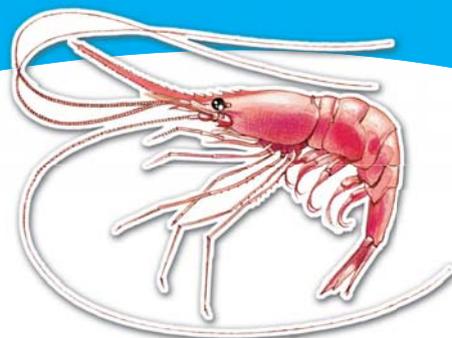
talla máxima	55 cm. el macho y 34 cm. la hembra
talla mínima recomendada	16 cm. de longitud del cuerpo

Curiosidades

- Viven un año y mueren tras la puesta. Ponen de 10.000 a 40.000 huevos en unas cápsulas alargadas de unos 10 - 15 cm.
- Las puestas se agrupan en racimos, que se quedan pegadas a las rocas.
- El calamar que compramos suele ser el sahariano, y es capturado por nuestros arrastreros congeladores. En las pescaderías los descongelan para su venta.
- El que pescan nuestros pescadores lo mantienen vivo en nasas y luego lo usan para la pesca con calamar vivo de samas de pluma, medregal y otros peces.
- Cuando se pesca con potera te pueden manchar de tinta, ¡da para muchas bromas!

Camarón soldado

Pertenece al grupo de: langostas, langostinos, gambas, camarones y cangrejos



Nombre científico: *Plesionika edwardsii*

Nombre FAO: Camarón soldado

Nombres FROM: **Castellano:** Camarón soldado

Catalán: no disponible

Gallego: no disponible

Vasco: Edwards izkira

Se pesca con



Nasa camarón



Arrastre



Crustáceo



Marisco de fondo
50 a 650 m.

¿Cómo es?

Forma de camarón o gamba, con las tres partes bien diferenciadas: cabeza, abdomen y rostro (cuerno). El rostro es largo, robusto y curvado hacia arriba. Tiene cinco pares de patas delgadas y largas. Caparazón, patas y antenas rojas. Cola blanquecina con dos líneas rojas paralelas.

¿Con qué especies se confunde?

Se confunde con el camarón (*Plesionika narval*). Éste tiene el rostro más corto, menos curvado casi recto y de color rosado con dos líneas doradas que recorren el lomo.

¿Cómo se cocina?

Se prepara a la plancha y cocido. A la plancha con sal gorda ¡está buenísimo! Chupa la cabeza, ahí está todo el sabor, pero cuidado con el espadón (cuerno) que pincha.

Hábitat, comportamiento y biología

Parte superior del talud, aunque lo podemos encontrar desde 50 a 650 m. de profundidad, más abundante entre 150 y 350 m. Vive sobre fondos rocosos, arenosos y fangosos. Posiblemente se reproduce todo el año. Carnívoro, se alimenta de carroña.

Abundancia

Abundante.

Tallas y pesos

talla máxima 16,6 cm.

talla mínima recomendada 15,6 cm.

Curiosidades

- Las hembras portan los huevos en el abdomen. Una vez fecundados por el macho, en el momento de la puesta son azules.
- A pesar de ser abundante en algunas zonas y de su calidad, se pesca poco, ya que no es suficientemente conocido ni por los pescadores, ni por el consumidor.
- En La Santa (Lanzarote) y otras localidades canarias, los más grandes alcanzan precios muy elevados.
- El cebo favorito de nasas camaroneras son los muslos de pollo. Da unas capturas abundantes y se evita que, junto al camarón, entre un tiburón pequeño: el galludo. Esto ocurre cuando se ceba con caballa.

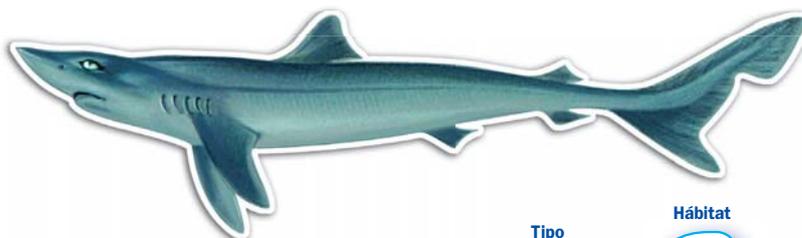
Pertenece al grupo de: tiburones

Cazón dientuso, cazón de altura

Nombre científico: *Galeorhinus galeus*

Nombre FAO: Cazón

Nombres FROM: No disponibles



Se pesca con



Enmalle



Liña y palangre



Pescado azul



Pez de fondo
200 a 500 m.

¿Cómo es?

Tiburón de tamaño medio, no suele superar los 150 cm. El cuerpo es alargado y delgado, hocico cónico, ojos ovalados protegidos por una membrana. El lomo es gris o marrón, lados más claros y vientre blanquecino. Dos aletas dorsales, la primera es triangular y más grande que la segunda.

¿Con qué especies se confunde?

Se confunde con otros tiburones como el cazón o tollo. Se diferencian en la forma y el tamaño del cuerpo.

¿Cómo se cocina?

En Canarias se considera la mejor especie para hacer tollos. Éstos se preparan compuestos (tollo en salsa), asados o a la barbacoa en fiestas populares y verbenas. A parte de tollos, también se prepara en adobo a la plancha y frito.

Hábitat, comportamiento y biología

Parte superior del veril, entre 200 y 500 m. Menos frecuente en zonas litorales costeras y litorales profundas (desde los primeros metros hasta los 200 m.). Es una especie muy activa, excelente nadadora. Forma pequeños grupos que realizan migraciones reproductoras hacia aguas litorales para la puesta en primavera y verano, y alimenticias en verano e invierno. Carnívoro, se alimenta de peces y cefalópodos.

Abundancia

Común.

Tallas y pesos

talla máxima	200 cm.
talla mínima recomendada	185 cm.

Curiosidades

- Hay una red de enmalle en Canarias que se llama cazonal, porque en ellas se enredan los cazones al irse a comer los salmonetes y las viejas.
- Durante el día vive cerca del fondo y cuando anochece asciende a la superficie, excepto cuando hay luna llena.
- De su hígado se extrae aceite para obtener vitamina A y su piel es utilizada para lija.
- Los tollos son tiras de cazón lavadas en agua de mar y puestas a secar.
- Un plato típico andaluz es el cazón en adobo. ¡Está riquísimo!

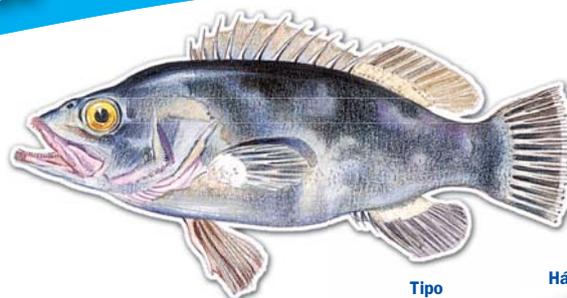
Cherne, cherne romerete

Pertenece al grupo de: meros, abaes, cabrillas y cherne

Nombre científico: *Polyprion americanus*

Nombre FAO: Cherna

Nombres FROM: **Castellano:** Cherna
Catalán: Dot
Gallego: Mero
Vasco: Txerna, Mero beltza



Se pesca con



Liña y palangre

Tipo



Pescado semigraso

Hábitat



Pez de fondo
115 a 800 m.

¿Cómo es?

Parecido al mero, su cuerpo es fuerte, pero más comprimido. Cabeza muy grande y deprimida entre sus grandes ojos (perfil cóncavo). Gran quilla (saliente) en la parte superior de la tapa de las agallas. La coloración es pardo-rojizo o gris-azulado en el lomo y lados, vientre más claro. Borde de la cola redondeado y blanco.

¿Con qué especies se confunde?

No suele confundirse por su color y forma característicos. A veces se confunde con otras especies de meros y chernes. Para diferenciarlos fíjate bien en el color, la quilla, la boca o en la forma de la cola.

¿Cómo se cocina?

Se prepara frito, a la plancha o en "sancocho".

Hábitat, comportamiento y biología

Litoral profundo, aunque lo podemos encontrar desde 115 a 800 m. de profundidad.

Los juveniles se encuentran en superficie, debajo de objetos flotantes a la deriva ("jallos"). Los adultos son solitarios y viven sobre fondos rocosos. Carnívoro, se alimenta de peces, crustáceos y cefalópodos. Caza al acecho, esperando a sus presas en grutas o cuevas. A diferencia de los meros, no es hermafrodita y presenta sexos separados. La reproducción se realiza en verano.

Abundancia

Frecuente.

Tallas y pesos

talla máxima	210 cm. (100 Kg.)
talla mínima autorizada	78 cm.

Curiosidades

- Es una de las especies más emblemáticas de Canarias.
- Con los salazones de cherne se prepara el sancocho, plato tradicional canario típico de Viernes Santo. Contiene cherne desalado, papa y batata, con acompañamiento de mojo verde o rojo al gusto y una peya de gofio.
- La expresión "tiene los ojos como chernes" es debida a que cuando se pescan, sufren una descompresión muy fuerte, porque son elevados muy rápido desde una gran profundidad. Por eso presentan la vejiga natatoria inflada y fuera de la boca y los ojos desorbitados.

Longorón, longuerón, boquerón

Pertenece al grupo de: caballas, sardinas y similares

Nombre científico: *Engraulis encrasicolus*

Nombre FAO: Boquerón

Nombres FROM: Castellano: Boquerón
Catalán: Seitó
Gallego: Bocareau
Vasco: Bokarta



Se pesca con



Izada
cebo vivo



Cerco



Tipo

Pescado azul



Hábitat

Pez de superficie
costero y oceánico
0 a 400 m.

¿Cómo es?

Cuerpo alargado y delgado, ojos y boca muy grandes, de ahí su nombre. Sólo tiene una aleta dorsal en el centro del lomo. El lomo pasa de color azul-verdoso a azul claro, flancos plateados situados por encima de una línea oscura. Cola en forma de V.

¿Con qué especies se confunde?

Se confunde con el gualde blanco, que también se le llama longorón. Se diferencian en que éste tiene la boca pequeña y dos aletas dorsales.

¿Cómo se cocina?

Se prepara frito, rebozado y los filetes en vinagre. En Canarias es muy tradicional usar los longorones y sardinas para hacer pejines. Estos se preparan fritos, asados o quemados con alcohol.

Hábitat, comportamiento y biología

Pelágico costero y oceánico próximo, común en las islas orientales y ocasional en las occidentales. Lo podemos encontrar desde 0 a 400 m. de profundidad. Aparece con frecuencia en determinadas épocas y lugares: norte de Lanzarote, Fuerteventura, Gran Canaria, normalmente en determinadas épocas. Carnívoro, se alimenta de animales planctónicos (crustáceos y moluscos).

Abundancia

Común en las islas orientales y ocasional en las occidentales.

Tallas y pesos

talla máxima	15 cm. (11 g.)
talla mínima autorizada	12 cm.

Curiosidades

- Tiene la boca grande en relación a su cuerpo, de ahí su nombre "boquerón".
- Los pejines son longorones y sardinas salados y secados al sol unos tres días.
- Como en Fuerteventura se hacían muchos pejines, en otras islas a los pejines se les llamaba de broma "majoreros muertos".
- Se cree que los longorones vienen del afloramiento sahariano en unas corrientes profundas "plumas de afloramiento", de ahí su carácter estacional y el lugar de su aparición. Pero queda mucho por investigar.
- Su pesca se remonta a la época de los romanos.
- La venta del gualde blanco o longorón está prohibida.
- Los máximos de puesta se consiguen en luna nueva.
- Son utilizados por los pescadores como cebo vivo para la pesca de atunes y bonitos.

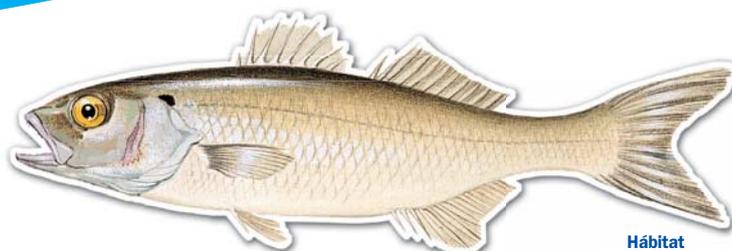
Lubina, róbalo

Pertenece al grupo de: lubinas, bailas y lisas

Nombre científico: *Dicentrarchus labrax*

Nombre FAO: Lubina

Nombres FROM: **Castellano:** Lubina
Catalán: Llobarro
Gallego: Robaliza
Vasco: Lupina arrunta, lupia



Se pesca con



Enmalle



Curricán



Pescado semigraso



Pez de fondo
0 a 100 m.

¿Cómo es?

Cuerpo alargado y esbelto, boca y ojos grandes. El lomo es gris-azulado, plateado en los lados y más claro en el vientre. En el opérculo tiene dos espinas planas y una mancha negra en la parte superior. Cola en forma de V.

¿Con qué especies se confunde?

Con la baila. Se diferencia en que la baila tiene puntos negros en el lomo y a los lados.

¿Cómo se cocina?

Se prepara al horno (a la sal o asada), frita y rebozada. Los filetes salados se utilizan para sancocho.

Hábitat, comportamiento y biología

Litoral costero. Es más habitual en aguas poco profundas hasta 10 m. de batientes rocosos, aunque se puede hallar hasta a 100 m. de profundidad. Suele formar pequeños grupos. Es un predador muy voraz, se alimenta de bancos de pequeños peces, crustáceos y moluscos.

En ocasiones caza en grupo, con una gran coordinación entre los ejemplares. No es raro verla en el interior de los puertos o bahías donde se refugian los alevines.

Abundancia

Ocasional en islas orientales (pesca extractiva). Abundante en acuicultura.

Tallas y pesos

talla máxima	110 cm. (13 kg.)
talla mínima autorizada	36 cm.

Curiosidades

- No se halla en las islas occidentales porque las aguas son demasiado cálidas para ellas.
- En pesca no es una especie relevante. La mayor parte de las lubinas que se venden proceden de la acuicultura.
- En el año 2008, Canarias fue la comunidad autónoma con mayor producción acuícola de lubina: casi 4 millones de kilos.
- Los pescadores deportivos de superficie la capturan con curricán ligero desde orilla o barco. Los submarinistas la capturan haciendo esperas. Consiste en quedarse muy quieto en el fondo, y al rato, al acercarse curiosas, disparar el fusil.
- En ocasiones se escapan de las jaulas, aprovechándose de ello los pescadores deportivos.

Pertenece al grupo de: tiburones

Marrajo, janequín

Nombre científico: *Isurus oxyrinchus*

Nombre FAO: Marrajo dientuso

Nombres FROM: No disponibles



Se pesca con



Enmalle



Liña y palangre



Pescado azul



Pez de superficie oceánico y costero superficie

¿Cómo es?

Tiburón de gran tamaño, cuerpo alargado, hocico en forma de cono, ojos negros grandes y redondos.

El lomo es azul oscuro o grisáceo y el vientre blanco.

La hembra adulta suele ser mayor que el macho adulto.

¿Con qué especies se confunde?

Se confunde con otros tiburones: marrajo sardinero, tiburón tigre y juveniles de tiburón blanco. Se diferencia en la forma del cuerpo, las aletas, la coloración y las rayas en el caso del tiburón tigre.

¿Cómo se cocina?

Se prepara asado, frito, adobado o sancochado.

En la cocina oriental la "sopa de aleta de tiburón" se considera un manjar. Algunos patrones afirman que es uno de los mejores pescados para los niños.

Hábitat, comportamiento y biología

Pelágico oceánico y en menor medida costero.

Se le suele encontrar en la superficie, principalmente de noche. Solitario, realiza migraciones. Carnívoro, se alimenta de peces y cefalópodos. Los mayores pueden alimentarse de pequeños delfines, de peces espada, etc. Ovovivíparo, realiza puestas de hasta 18 individuos.

Abundancia

Frecuente.

Tallas y pesos

talla máxima	300 cm. el macho y 400 cm. la hembra
talla mínima recomendada	290 cm.

Curiosidades

- Es un tiburón muy activo y con una gran musculatura. Llega a alcanzar velocidades de hasta 90 km/h. Probablemente es el tiburón más veloz de los conocidos.
- Realiza grandes saltos de hasta tres metros fuera del agua. Sólo se le conoce un predador: el tiburón blanco.
- El precio que se paga por las aletas de tiburón provoca que se realicen barbaridades. Para su pesca sostenible, la Unión Europea y España crearon unas leyes. Sólo se pueden vender aletas si se aprovecha todo el tiburón.
- No ha existido ningún ataque de janequín en Canarias, pero se aconseja precaución a los pescadores submarinos. Pescadores de Tenerife de cerco, nos han comentado que a veces se han llevado sustos al ver a los janequines tirarse a las sombras de los pescadores en el agua, pensando que eran presas y morder la relinga de corchos. Por eso dicen "al janequín hay que tenerle mucho respeto".

Pertenece al grupo de: medregales y similares

Medregal, loquillo

Nombre científico: *Seriola fasciata*

Nombre FAO: Medregal listado

Nombres FROM: No disponibles



Se pesca con



Nasa peces



Cebo vivo y palangre



Pescado azul



Pez de superficie costero
1 a 400 m.

¿Cómo es?

Cola en V. Lomo oscuro (rosado o violeta), lados mas claros y vientre blanco o plateado.

¿Con qué especies se confunde?

Se confunde con el medregal negro color gris-violeta, el medregal limón color amarillo y el medregal rosa color rosáceo. Es muy fácil confundirlos. Para diferenciarlos, fíjate bien en el color y en la forma del pez.

¿Cómo se cocina?

Se prepara frito, a la plancha, asado, en caldo, en cazuela de pescado o encebollado.

Hábitat, comportamiento y biología

Pelágico costero, lo podemos encontrar desde 1 a 400 m. de profundidad. Viven en el fondo en veriles y bajas, los juveniles en aguas superficiales y costeras. Forma grupos, aunque a veces aparecen solitarios. Carnívoro, se alimenta de pequeños peces y cefalópodos.

Abundancia

Común.

Tallas y pesos

talla máxima 75 cm. (5 kg.)

talla mínima recomendada

Curiosidades

- Suelen observarse bajo objetos flotantes y en barcos hundidos.
- Son muy curiosos, se acercan a los buceadores y a las burbujas que emiten.
- La única especie permitida en el arte de cerco es el Pez limón (*S. dumerili*), para el resto no está autorizada su captura.
- Otras especies de su familia llegan a alcanzar pesos notables, como el Pez limón que llega a pesar hasta 80 kg.

Merluza canaria, merluza del país

Pertenece al grupo de: merluzas, pámpanos y merluza canaria

Nombre científico: *Mora moro*

Nombre FAO: No disponible

Nombres FROM: No disponibles



Se pesca con



Carretes eléctricos y palangre

Tipo



Pescado blanco

Hábitat



Pez de fondo
340 a 1.365 m.

¿Cómo es?

Cuerpo alargado, ojos grandes y cuenta con una pequeña barbilla en el mentón. Todas las aletas sin espinas. La cola tiene forma de media luna. Escamas grandes que se caen fácilmente. Lomo marrón-gris oscuro, con el vientre más pálido.

¿Con qué especies se confunde?

Se confunde con la brota o agriote, se diferencian en que la brota tiene dos filamentos ventrales muy largos. Cuando la merluza canaria se vende en rodajas o sin cabeza puede confundirse con la merluza o pescada.

¿Cómo se cocina?

Se prepara frita.

Hábitat, comportamiento y biología

Partes superior, media y profunda del veril, la podemos encontrar desde 340 a 1.365 m. de profundidad. Vive sobre fondos fangosos o rocosos-fangosos. Pone huevos entre los meses de noviembre y diciembre. Se alimenta de peces, crustáceos y moluscos.

Abundancia

Común.

Tallas y pesos

talla máxima 73 cm. (4,7 kg.)

talla mínima recomendada

Curiosidades

- Es una de las grandes desconocidas de nuestro caladero.
- Sabor excelente, de calidad similar a la merluza. Es un pescado blanco con un alto valor nutritivo. En las pescaderías de las Cofradías, nuestros pescadores la recomiendan a las empresas de catering escolar y a los padres de los niños.
- Al capturar la merluza canaria, la merluza y otras especies de profundidad, los pescadores recogen rápido, porque sino los tiburones se hacen con la presa.
- A estas profundidades los pescadores suelen utilizar cañas con carrete eléctrico e hidráulico.

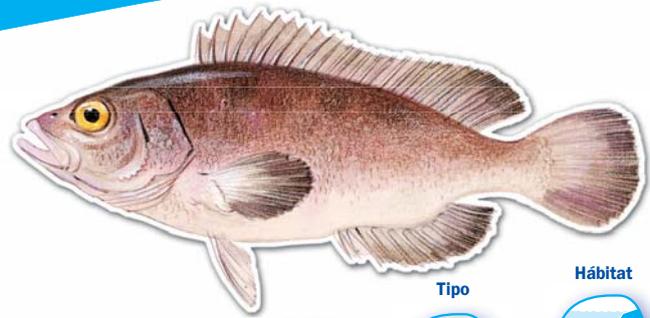
Mero

Pertenece al grupo de: meros, abaes, cabrillas y cherne

Nombre científico: *Epinephelus marginatus*

Nombre FAO: Mero moreno

Nombres FROM: Castellano: Mero
Catalán: Nero
Gallego: Mero
Vasco: Mero zuria



Se pesca con



Nasa peces



Enmalle



Liña
y palangre



Pescado semigraso



Hábitat

Pez de fondo
0 a 200 m.

¿Cómo es?

Cuerpo y cabeza robustos, mandíbula potente y labios gruesos. La coloración más habitual es: lomo y lados marrón-rojizo con manchas blanquecinas irregulares por todo el cuerpo y cabeza, vientre dorado-amarillento. Borde de la cola redondeado.

¿Con qué especies se confunde?

Se confunde con el abae. Se diferencia en la forma de la cola, redondeada en el mero y casi recta en el abae.

¿Cómo se cocina?

Entero se prepara al horno, fritos los filetes y las rodajas, a la plancha, o bien en cazuela de pescado. Las huevas en salpicón o fritas.

Hábitat, comportamiento y biología

Litoral profundo, aunque lo podemos encontrar desde 0 a 200 m. de profundidad. Los ejemplares pequeños se encuentran a menos profundidad que los mayores. Vive sobre fondos rocosos refugiándose en cuevas.

Es solitario, territorial y sedentario.

Pone huevos en verano-otoño. Carnívoro, se alimenta de peces, cangrejos y cefalópodos, sobre todo pulpos, a los cuales los captura por succión al abrir su enorme boca.

Abundancia

Común.

Tallas y pesos

talla máxima	160 cm. (60 kg.)
talla mínima autorizada	45 cm.

Curiosidades

- Los grandes ejemplares pueden alcanzar los 50 años y pesos superiores a 40 - 50 kg. En Canarias existen meros de gran tamaño que se han dado a conocer, como el mero Pancho, en la Reserva Marina de Punta de la Restinga-Mar de Las Calmas.
- Cuando se pesca con liña, el pescador parece un sereno, ya que el anzuelo se ceba con 10 - 15 sardinas, porque el mero es muy glotón. Cuando pica, nada muy rápido para refugiarse en su cueva, por eso hay que tirar muy rápido de él, porque si lo consigue, no hay quien lo saque.
- Cuando detectan la presencia de los submarinistas o pescadores se esconden rápidamente en sus refugios. No obstante, en zonas de buceo acostumbrados a la presencia del hombre, se dejan acariciar.
- Estos grandes ejemplares son muy territorialistas y se suelen acercar al submarinista inflándose. Pero al cabo de poco tiempo, al ver que no suponen una amenaza, son amigables y muy curiosos y se acercan con frecuencia.

Morena, morena negra

Pertenece al grupo de: morenas

Nombre científico: *Muraena augusti*

Nombre FAO: Morena augusta

Nombres FROM: No disponibles



Se pesca con...



Tambor para morena



Nasa peces



Fija



Lazo para morena



Liña y palangre



Pescado blanco



Hábitat

Pez de fondo
0 a 250 m.

¿Cómo es?

Cuerpo robusto con forma de serpiente, sin escamas y viscosa. Boca grande con dientes muy afilados. Color marrón oscuro con muchas manchas negras irregulares y lunares blancos rodeados de negro. Aletas dorsal y anal unidas a la cola.

¿Con qué especies se confunde?

Se confunde con el murión (*Gymnothorax unicolor*). Cuando se vende en trozos, se puede confundir con varias especies de morenas.

¿Cómo se cocina?

Se prepara frita en trozos pequeños.

Hábitat, comportamiento y biología

Fundamentalmente litoral costero. Más abundante a menos de 50 m. de profundidad, aunque se puede encontrar hasta los 250 m. Vive en fondos rocosos, escondida bajo grandes rocas y agujeros. Durante el día, es frecuente observarla asomando la cabeza y parte del cuerpo de su escondrijo. Por la noche lo abandona para salir de caza. Carnívora, se alimenta de pequeños peces, pulpos y crustáceos. Pone huevos todo el año, sobre todo entre junio y septiembre.

Abundancia

Común.

Tallas y pesos

talla máxima 100 cm. (1,9 kg.)

talla mínima recomendada 56 cm.

Curiosidades

- Muchos buceadores opinan que su fama de agresiva es innecesaria, siempre y cuando no se les moleste. De hecho, están acostumbrados a tratarlas sin haber tenido ningún percance.
- A menudo comparten refugios con otras morenas. Es habitual ver salir dos o tres cabezas de la entrada de su cueva.

Patudo, atún rojo

Pertenece al grupo de: atunes

Nombre científico: *Thunnus thynnus*

Nombre FAO: Atún rojo del Atlántico

Nombres FROM: Castellano: Atún rojo, Atún de aleta azul

Catalán: Tonyina

Gallego: Atún

Vasco: Hegalaburra, Zimarroia



Se pesca con



Cebo vivo y palangre

Tipo



Pescado azul

Hábitat



Pez de superficie oceánico
0 a 3.000 m.

¿Cómo es?

Cuerpo robusto con forma de torpedo (fusiforme). Cabeza grande y ojos moderadamente pequeños. Aletas pectorales cortas, no llegan a la altura de la segunda dorsal. La primera aleta dorsal es amarilla o azulada y la segunda es marrón o rojiza. Cola fuerte en forma de media luna. Lomo color azul oscuro, lados y vientre blanco-plateado con algunas líneas o manchas que desaparecen después de morir.

¿Con qué especies se confunde?

Por su color y forma, se confunde con otras especies de atunes como el atún o tuna y el rabil o albacora. Para diferenciarlas fijate bien en: el tamaño del ojo y aletas (tuna) y aletas amarillas grandes (rabil). Cuando se vende como filetes, rodajas, trozos, ventrechas y huevas, la posibilidad de confusión es aún mayor.

¿Cómo se cocina?

Se prepara frito, empanado o a la plancha. Las ventrechas y huevas en salpicón o fritas.

Hábitat, comportamiento y biología

Pelágico oceánico, lo podemos encontrar desde 0 a 3.000 m. de profundidad. Especie migratoria que aparece en Canarias entre febrero y mayo siendo más abundante entre marzo y abril. Forma grupos (cardumen). Carnívoro, se alimenta de pequeños peces y calamares.

Abundancia

Común.

Tallas y pesos

talla máxima	470 cm. (900 kg.)
talla mínima autorizada	115 cm. (30 kg.)

Curiosidades

- La aleta dorsal azulada da lugar a su nombre en inglés: Blue Fin Tuna.
- Es uno de los peces más rápidos que existen, en recorridos cortos puede superar los 70 km/h.
- Especie con alta demanda internacional sometida a gran presión pesquera. En el mercado japonés se ha llegado a pagar hasta 60.000 Euros por un ejemplar.
- Esta presión ha llevado a que se reduzcan mucho las poblaciones de atún y a que se tengan que tomar medidas correctoras: normativa estricta, épocas de veda, establecimientos de TACs, etc.
- En la pesca del atún rojo, las orcas acompañan a los barcos y se comen los atunes atrapados en los sedales. ¿Has visto el DVD "Todos por la Mar"? Lo tienen casi todos los centros canarios de Secundaria para la Celebración del Día Mundial de Los Océanos.

Peto

Pertenece al grupo de: petos y bicudas

Nombre científico: *Acanthocybium solandri*

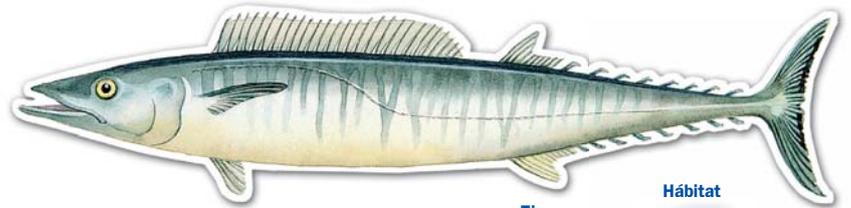
Nombre FAO: Peto

Nombres FROM: Castellano: Peto

Catalán: No disponible

Galego: No disponible

Vasco: No disponible



Se pesca con



Vara para peto



Cebo vivo



Pescado semigraso



Pez de superficie costero y oceánico 0 a 50 m.

¿Cómo es?

Cuerpo alargado con hocico y boca grandes. Lomo verde-azulado, lados y vientre plateados con barras verticales azules. De ocho a nueve aletillas dorsales y anales (pínulas).

¿Con qué especies se confunde?

Por su forma, podría confundirse con la bicuda (*Sphyræna viridensis*), se diferencian en la forma de la cola y en que el peto tiene las aletillas o pínulas y la bicuda no.

¿Cómo se cocina?

Se prepara frito o a la plancha.

Hábitat, comportamiento y biología

Pelágico oceánico, lo podemos encontrar desde 0 a 50 m. de profundidad. Especie migratoria que aparece en Canarias durante todo el año solitario o formando pequeños grupos. Carnívoro, se alimenta principalmente de peces.

Abundancia

Frecuente.

Tallas y pesos

talla máxima

250 cm. (80 kg.)

talla mínima recomendada

Curiosidades

- Se recomienda desangrarlo en fresco antes de ser utilizado para su consumo.
- Potente nadador, puede alcanzar una velocidad de hasta 75 km/h.
- La "vara para petos" se puede utilizar con dos técnicas: al conejo o al señuelo.
- Los señuelos se hacen con réplicas de un peto en madera enfibrada que dan muy buenos resultados.

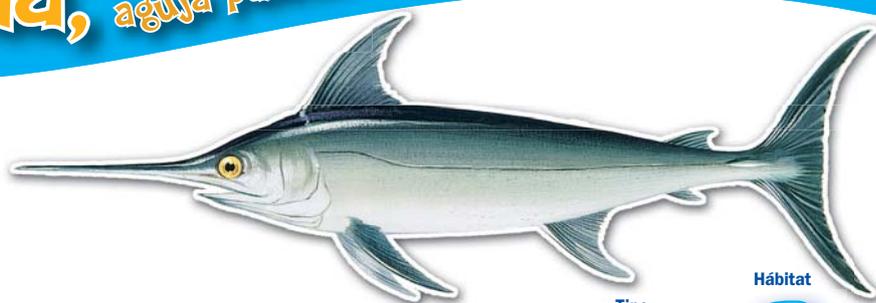
Pez espada, aguja paladar

Pertenece al grupo de: pez espada, agujas y marlines o picudos

Nombre científico: *Xiphias gladius*

Nombre FAO: Pez espada

Nombres FROM: **Castellano:** Pez espada
Catalán: Emperador
Gallego: Peixe-Espada
Vasco: No disponible



Se pesca con



Palangre



Pescado azul



Hábitat
Pez de superficie
oceánico
0 a 700 m.

¿Cómo es?

Su morro termina en forma de gran espada aplastada. No tiene aletas pélvicas, cola de gran tamaño con forma de media luna. Color del lomo negro-azulado, vientre marrón claro.

¿Con qué especies se confunde?

Se confunde con el marlín y las agujas. Se diferencia en la forma, posición de las aletas y el color. Cuando se vende como lomo, filetes o rodajas la posibilidad de confusión es aún mayor y se puede confundir con la tintorera o el marrajo.

¿Cómo se cocina?

Se prepara a la plancha.

Hábitat, comportamiento y biología

Pelágico oceánico, lo podemos encontrar desde 0 a 700 m. de profundidad. Vive en los océanos, especie migratoria y viajera. Realiza migraciones para alimentarse y reproducirse. Pone huevos entre los meses de febrero a mayo. Carnívoro, se alimenta de peces, calamares y potas.

Abundancia

Frecuente.

Tallas y pesos

talla máxima	450 cm. (650 kg.)
talla mínima autorizada	125 cm. (25 kg.) sin la espada

Curiosidades

- El pez espada puede alcanzar hasta 100 km/h. de velocidad debido a la forma de su aleta caudal.
- Su robusta cola le permite realizar grandes saltos en el aire.
- En los adultos el cuerpo está desprovisto de escamas.
- Es un cazador muy especializado. Cuenta con un sistema de conductos que le permite calentar sus retinas y el cerebro, así tiene mayor resolución visual para detectar mejor el movimiento de sus presas.

Pulpo

Pertenece al grupo de: calamares, chocos, potas y pulpos

Nombre científico: *Octopus vulgaris*

Nombre FAO: Pulpo común

Nombres FROM: **Castellano:** Pulpo
Catalán: Pop roquer
Galego: Polbo
Vasco: Olagarroa



Se pesca con



Nasa peces



Arrastre



Potera



Molusco
Cefalópodo



Marisco de fondo
0 a 200 m.

¿Cómo es?

Cabeza voluminosa, ocho patas o rejos robustos con dos filas de ventosas unidas en la base mediante una membrana. En los machos, uno de los rejos es más largo y está modificado en forma de cucharilla, que usa para la reproducción. Color variable marrón, pardo etc.

¿Con qué especies se confunde?

Se confunde con otras especies de pulpos. Diferenciarlos a simple vista es complicado incluso para los expertos.

¿Cómo se cocina?

Se prepara frito o a la plancha, a veces sancochado (hervido), a la gallega ("pulpo a feira"), encebollado y en salpicón.

Hábitat, comportamiento y biología

Litoral costero y profundo, lo podemos encontrar desde 0 a 200 m. de profundidad. Vive sobre fondos rocosos y arenosos-rocosos. Es un activo predador que abandona su guarida para capturar a sus presas: cangrejos, langostas, peces, etc. Generalmente caza por la noche, al amanecer y al atardecer. Durante el día se oculta en su refugio: pequeñas oquedades en las que acumula, de forma característica, piedras, restos de conchas y caparazones. Realiza dos puestas al año: entre abril-mayo y en octubre. Tiene sifón para propulsión y pico de loro para triturar sus presas.

Abundancia

Común, más abundante en las islas orientales.

Tallas y pesos

talla máxima	150 cm. de longitud total
talla mínima autorizada	750 g.

Curiosidades

- Casi todo el pulpo de nuestras pescaderías viene del Banco Sahariano y otros caladeros africanos. Lo pescan nuestros barcos de arrastre.
- Viven entre uno y dos años escasos. Puestas de 100.000 a 500.000 de huevos sin cápsulas, en racimos sobre rocas.
- Tiene un cerebro muy grande que le permite aprender cosas. Cambia de color rápidamente para adaptarse al fondo y camuflarse.
- Cuando cazan inyectan a sus presas una sustancia que las paraliza (cefalotoxina).
- La digestión es externa; sus glándulas salivares segregan una sustancia que separa los músculos y vísceras del caparazón, de manera que el pulpo succiona este contenido.
- Es la presa favorita de algunas especies, como las morenas y los meros.

Salmonete, salmón

Pertenece al grupo de: salmonetes

Nombre científico: *Mullus surmuletus*

Nombre FAO: Salmonete de roca

Nombres FROM: **Castellano:** Salmonete de roca
Catalán: Moll roquer
Gallego: Salmonete da pedra
Vasco: Haitzetaco barbarina



Se pesca con



Nasa peces



Enmalle y arrastre



Pescado semigraso



Pez de fondo
0 a 350 m.

¿Cómo es?

Color rojo-anaranjado con tres líneas amarillas y una roja que le recorren el cuerpo desde el ojo a la cola. Cuerpo alargado, boca pequeña con dos barbillones en la mandíbula inferior. Cola en V.

¿Con qué especies se confunde?

Se confunde con otras especies de salmonete: el salmonete de fango, salmonete barbudo y salmonete amarillo (procedentes del continente africano). Se diferencian, respectivamente en las escamas de la cara, forma de los dientes y la línea amarilla a lo largo del cuerpo.

¿Cómo se cocina?

Generalmente se prepara frito o a la plancha.

Hábitat, comportamiento y biología

Litoral costero. Más abundante a menos de 50 m. de profundidad, aunque se puede encontrar hasta los 350 m. Vive sobre fondos arenosos donde busca con sus barbillones sus presas: gusanos, moluscos y crustáceos. Los alevines crecen en los sebadales. Forma grupos poco numerosos, cercanos a veriles y zonas rocosas. Pone huevos entre los meses de febrero y mayo.

Abundancia

Frecuente.

Tallas y pesos

talla máxima	40 cm. (935 g.)
talla mínima autorizada	15 cm.

Curiosidades

- Muy confiado ante el submarinista. Cuando nos acercamos a él y cuando está activo, los colores se hacen más vivos y se aprecian bien las líneas amarillas y sobre todo la roja.
- Cuando exploran el fondo, otras especies de peces como el sargo, se les pegan para aprovechar las presas que el salmonete va descubriendo.
- Las larvas de salmonete viven muy cerca de la superficie del mar. Son de color azul, para que el sol no les haga daño.
- Es muy apreciado por la delicadeza de su carne.

Pertenece al grupo de: samas, brechas y similares

Sama de pluma, pargo, serruda



Nombre científico: *Dentex gibbosus*

Nombre FAO: Sama de pluma

Nombres FROM: **Castellano:** Sama de pluma

Catalán: Sama de ploma

Gallego: no disponible

Vasco: Hortzandi gandorduna

Se pesca con



Nasa peces



Enmalle



Cebo vivo
y palangre



Pescado blanco



Hábitat

Pez de fondo
2 a 215 m.

¿Cómo es?

Color rojizo con reflejos azules-plateados y parte inferior de la cola blanca. Dos espinas de la aleta dorsal largas en forma de pluma en individuos jóvenes.

¿Con qué especies se confunde?

Se confunde con la sama roquera, el bocinegro y la sama dorada. Para diferenciarlas, fíjate bien en el color y en la forma del pez.

¿Cómo se cocina?

Entera se prepara al horno, las rodajas fritas, rebozadas o a la plancha y la cabeza para caldos. Las huevas fritas.

Hábitat, comportamiento y biología

Litoral costero o profundo, la podemos encontrar desde 2 a 215 m. de profundidad. Vive sobre fondos rocosos y arenosos formando pequeños grupos.

Pone huevos entre abril y septiembre. Carnívora, se alimenta de crustáceos, peces y cefalópodos.

Abundancia

Común.

Tallas y pesos

talla máxima 100 cm. (14,7 kg.)

talla mínima autorizada 35 cm.

Curiosidades

- Cuando pican, casi ni te enteras, por lo que tienes que estar muy atento y tirar muy fuerte para clavarle el anzuelo. Entonces, la sama va a toda velocidad a su cueva y hay que aguantarla con todas tus fuerzas.
- Cambian de sexo a lo largo de su vida. Primero son machos y después se transforman en hembras (hermafrodita proterándico), al contrario que el mero (hermafrodita proterogínico).
- Especie de gran interés pesquero. Los pescadores de Agaete nos cuentan que han llegado a capturar ejemplares de hasta 20 - 23 kg.
- Los pargos en general (samas, bocinegros, etc.) envisten la nasa para intentar escapar, y muchas veces lo consiguen.

Pertenece al grupo de: caballas, sardinas y similares

Sardina, sardina de ley

Nombre científico: *Sardina pilchardus*

Nombre FAO: Sardina

Nombres FROM: Castellano: Sardina
Catalán: Sardina
Gallego: Sardiña
Vasco: Sardina



Se pesca con



Izada y cebo vivo



Cerco



Pescado azul



Pez de superficie costero y oceánico 0 a 250 m.

¿Cómo es?

Cuerpo alargado, morro dorado, escamas caedizas. El lomo es azul-verdoso, lados dorados y vientre blanco plateado con manchas oscuras en la parte superior. Cola en forma de V.

¿Con qué especies se confunde?

Se confunde con la alacha y el machuelo. La alacha tiene una línea dorado-amarillento que atraviesa el pez de lado y una mancha negra en el borde posterior de la tapa de la agalla (opérculo). El machuelo es más grande y tiene una mancha dorada detrás del opérculo.

¿Cómo se cocina?

Se prepara frita o asada.

Hábitat, comportamiento y biología

Pelágico costero y oceánico próximo, la podemos encontrar desde 0 a 250 m. de profundidad. Vive en aguas costeras y oceánicas próximas, formando cardúmenes muy numerosos junto a los machuelos. Realiza migraciones de acercamiento y alejamiento de la costa. Omnívora, se alimenta de algas microscópicas y de pequeños crustáceos (fitoplancton).

Abundancia

Común.

Tallas y pesos

talla máxima	25 cm. (130 g.)
talla mínima autorizada	11 cm.

Curiosidades

- En Morrojaible, en época de calmas cuando entran los bancos de sardinas (septiembre-octubre), se han llegado a ver hasta veinte ballenas en una jornada de pesca.
- La red de cerco "sardinal" recibe su nombre porque una de las especies que más captura es la sardina.
- Uno de los mejores pejines son de sardina. En la isla de Lanzarote los niños aún meriendan un manojo de pejines.
- Los pejines fritos realzan aún más el sabor. ¿Los has probado en bocadillo con mayonesa?
- Las sardinas llegan a vivir 10 años.

Tuna, atún

Pertenece al grupo de: atunes

Nombre científico: *Thunnus obesus*

Nombre FAO: Patudo

Nombres FROM: **Castellano:** Patudo
Catalán: no disponible
Galego: Patudo
Vasco: Moja



Se pesca con



Cebo vivo
y palangre

Tipo



Pescado azul

Hábitat



Pez de superficie
oceánico
0 a 250 m.

¿Cómo es?

Cuerpo robusto fusiforme. En relación a la cabeza tiene unos ojos muy grandes. Aletas pectorales moderadamente largas, llegan a la altura de la segunda aleta dorsal, sin sobrepasarla. Las dos aletas dorsales son amarillas, la primera más intensa y la segunda más suave. Cola fuerte en forma de media luna. Lomo color azul oscuro, lados y vientre blanquecinos.

¿Con qué especies se confunde?

Por su color y forma, se confunde con otras especies de atunes como el rabil y el patudo o atún rojo. Para diferenciarlas, fíjate bien en el tamaño del ojo y aletas (atún rojo) y en las aletas amarillas grandes (rabil). Cuando se vende como filetes, rodajas, trozos, ventrecas y huevas, la posibilidad de confusión es aún mayor.

¿Cómo se cocina?

Se prepara frita, empanada o a la plancha. Las ventrecas y las huevas en salpicón o fritas.

Hábitat, comportamiento y biología

Pelágico oceánico, la podemos encontrar desde 0 a 250 m. de profundidad. Especie migratoria que aparece normalmente en Canarias entre febrero y abril formando cardúmenes. Pone huevos todo el año. Carnívora, se alimenta de pequeños peces, cefalópodos y crustáceos.

Abundancia

Común.

Tallas y pesos

talla máxima	250 cm. (210 kg.)
talla mínima autorizada	3,2 kg.

Curiosidades

- Nuestros atuneros cañeros han llegado a mover manchas de tuna miles de millas, manteniéndolas varios meses y mezclándolas con rabil.
- Suelen agruparse debajo de objetos flotantes, por ello los atuneros cerqueros arrojaban balsas flotantes por el océano.
- A veces se mezclan con rabiles y otras especies en sus cardúmenes.
- Llegan a vivir hasta 11 años.
- Se han iniciado experiencias de engorde en jaulas de acuicultura.

Vieja

Pertenece al grupo de: viejas

Nombre científico: *Sparisoma cretense*

Nombre FAO: Loro viejo

Nombres FROM: No disponibles



Se pesca con



Izada,
gueldera y pandonga



Nasa peces



Enmalle



Anzuelo
y puyón



Pescado blanco



Pez de fondo
0 a 100 m.

¿Cómo es?

Los dientes unidos en forma de pico de loro. Las hembras son de color rojo, gris y amarillo. Los machos son de color gris con una mancha negra por encima de las aletas pectorales. La aleta caudal o cola es casi recta, ligeramente redondeada.

¿Con qué especies se confunde?

Se confunde con otras "viejas" (peces loro) procedentes del continente africano. Fíjate bien en el color, en la forma de la cola y en la boca.

¿Cómo se cocina?

Se prepara sancochada (hervida), frita, en pastel de pescado y en jarea.

Hábitat, comportamiento y biología

Litoral costero, más abundante a menos de 50 m. pero la podemos encontrar hasta los 100 m. de profundidad. Vive en fondos rocosos y rocosos-arenosos con vegetación abundante. Los alevines y juveniles se suelen encontrar también en seadales. Se observa en grandes grupos (cardúmenes) que pueden llegar a cientos de individuos, lo que se conoce como "chorros de viejas". Los grandes machos suelen nadar en solitario. Las hembras ponen huevos varias veces al año entre los meses de junio y octubre. En la época reproductiva se puede ver a la hembra con colores más acentuados y a los machos peleándose entre sí.

Abundancia

Abundante.

Tallas y pesos

talla máxima	71 cm. (5,7 kg.)
talla mínima autorizada	20 cm.

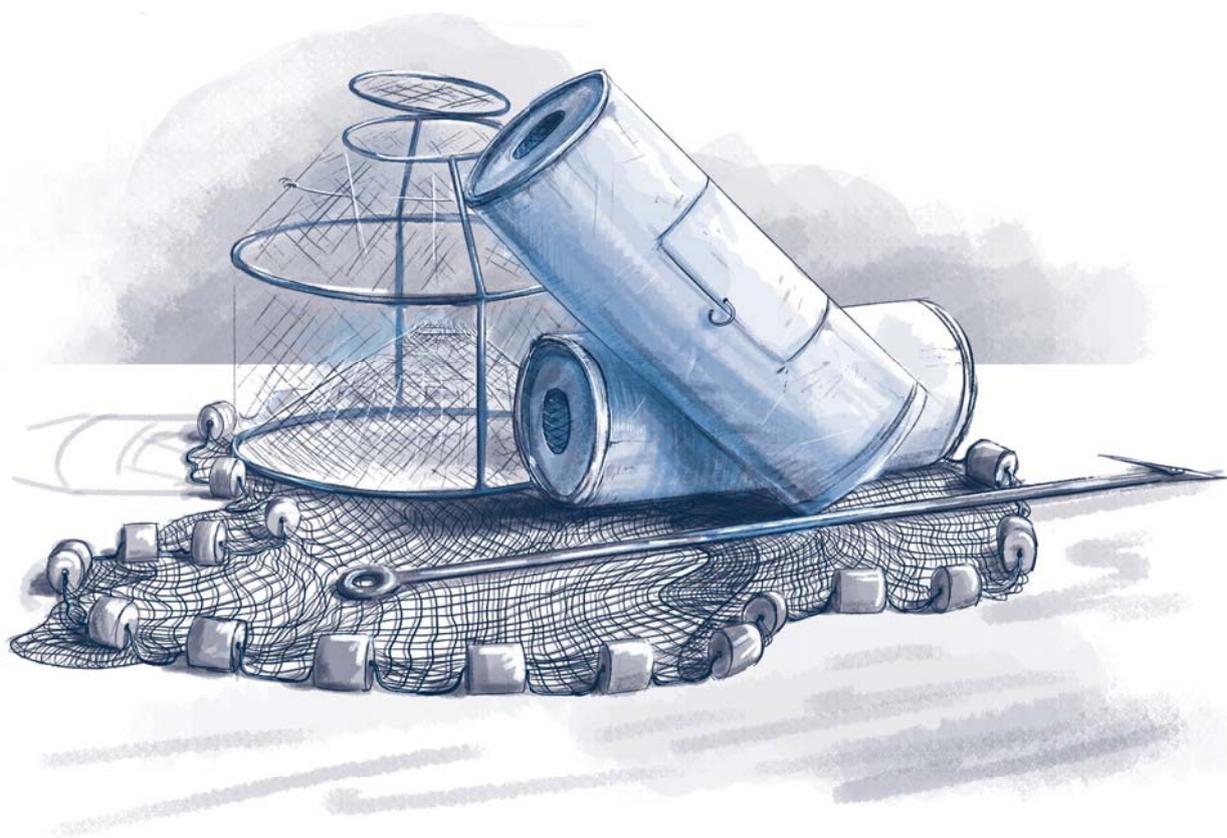
Curiosidades

- La vieja es un pescado muy apreciado y difícil de capturar. Objetivo de pescadores profesionales y deportivos.
- La pesca con caña desde la orilla es una de las modalidades de pesca más tradicionales de Canarias. En ella los pescadores no suelen decir los lugares donde se encuentra.
- Sólo es posible utilizando un cangrejo que se conoce precisamente como "carnada de vieja". Éste ha llegado a ser tan escaso que se ha llegado a pagar hasta a 6 veces más por el kg. de carnada, que por el kg. de vieja.
- En el Muelle de Caleta del Sebo (La Graciosa), cuentan los pescadores de vieja que hay un ejemplar de unos 6 Kg.
- En la pesca con pandorga y gueldera se ata por la boca una vieja al arte. Ésta actúa de reclamo para las otras viejas.



**Así se pesca en Canarias:
Redes, aparejos y útiles de pesca**

¡ESTE ES NUESTRO LIBRO DEL PESCADO!



Así se pesca en Canarias: Redes, aparejos y útiles de pesca

Sistemas de pesca. Generalidades

Clasificación de los sistemas de pesca general

En este apartado vamos a ver, a grandes rasgos, los sistemas de pesca más importantes utilizados en Canarias, describiendo los útiles, aparejos y artes más utilizados en nuestras aguas.



Los aparejos son los sistemas de pesca con anzuelos, las artes son redes, y los útiles serían aquellos sistemas que no se pueden englobar ni en aparejos ni en artes.

Atendiendo a la intervención del hombre, los sistemas de pesca se podrían clasificar en:

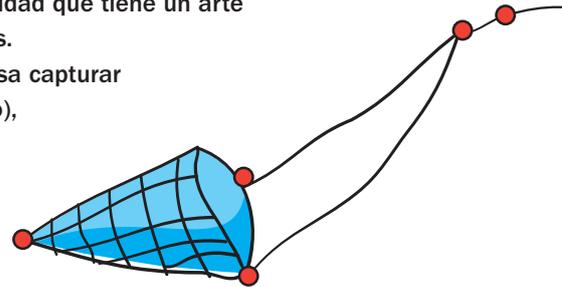
- **Sistemas Pasivos:** sólo requieren la actividad humana en el momento de calarlos (echarlos) en el mar y en el de izarlos (recogerlos) para retirar las capturas.
- **Sistemas Activos:** requieren una participación activa del pescador en todo momento.

Concepto de Selectividad de los sistemas de pesca: por especie y por talla

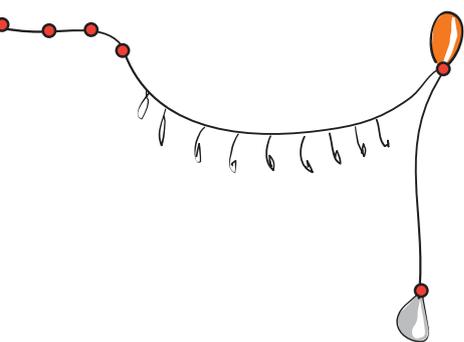


Recuerda:
come sólo los peces
que den la talla.

- La selectividad es la propiedad o capacidad que tiene un arte para capturar lo que realmente queremos. Cuando el pescador va a la mar, le interesa capturar determinadas especies (especies objetivo), pero sin capturar sus pezqueñines, para que esta especie no se agote. Por eso se habla de **Selectividad respecto a la especie** y **Selectividad respecto a la talla**.

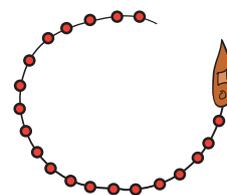


¡ESTE ES NUESTRO LIBRO DEL PESCADO!



Este concepto es muy importante, piensa que si nuestros pescadores apuestan por utilizar sistemas selectivos, el impacto de la pesquería sobre el recurso (las especies que pesquen) y sobre el ecosistema donde vive será mínimo. Lo que tenemos que evitar a toda costa es reducir la cantidad pescada de especies no deseadas.

Como veremos, la selectividad respecto a la talla se conseguirá exigiendo unos tamaños mínimos de los anzuelos o de la luz de malla (tamaño de cada uno de los rombitos que contiene una red). Estos mínimos se reflejan en las normativas pesqueras que el Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino aplica a todos los caladeros de España.



Útiles de pesca

Los útiles de pesca son instrumentos de construcción sencilla y de fácil manejo destinados a la captura de especies pelágicas y de fondo.

Según su modo de trabajar, se pueden clasificar en cuatro grandes grupos:

- **Los útiles de marisqueo:** con los que se recogen moluscos bivalvos y otros mariscos. En Canarias se utilizan los laperos para recoger lapas y mejillones. Otros útiles como los rastrillos, rastros y dragas no se usan.
- **Los que actúan de manera hiriente:** dentro de este grupo tendríamos la vara para peto y las fijas o tridentes.
- **Los que actúan a modo de trampa:** permiten la entrada, atraídas por los cebos, de las especies para las que están destinadas, imposibilitando la posterior salida de las mismas. A este grupo pertenecen las nasas y tambores para morenas.
- **Los utilizados para capturar carnada:** como las artes de izada (pandorga y gueldera).



Las nasas constan de las siguientes partes: un armazón que es el esqueleto de la nasa, al cual se une el forro, que es el conjunto de mallas que dan forma al cuerpo de la nasa (pueden ser metálicas o de plástico).

Una o dos entradas por las que acceden las especies, diseñadas para impedir la salida de las mismas.

Y una puerta por la que se vacía la nasa y se ceba para atraer el pescado.

Las artes de izada se utilizan para la captura de carnada viva, como la boga. Ésta será utilizada con posterioridad para otro sistema de pesca, como la pesca de abae con boga viva (anzuelo). Constan de un aro metálico que puede ser rígido (pandorga) o flexible (gueldera). El arte cuelga de uno o varios cabos con los que se recogerá. Se puede subir tirando del cabo o uniéndolo a un vástago (palo) o maquinilla con el que se recogerá el arte.

A continuación se expondrán en modo de ficha los siguientes útiles de pesca: lazos para morena, fijas y tridentes, vara para peto (arpones), nasas para peces y camarones y tambores de morenas.



¡ESTE ES NUESTRO LIBRO DEL PESCAO!

Lazos para morena



¿Qué capturan?: varias especies de morenas.

Descripción: se trata de un tubo hueco por el que se pasa una cuerda doblada a modo de lazo. En un extremo tiene dientes o clavos y asoma la cuerda con el lazo, y en el otro extremo asoma la cuerda para tirar o aflojar el lazo.

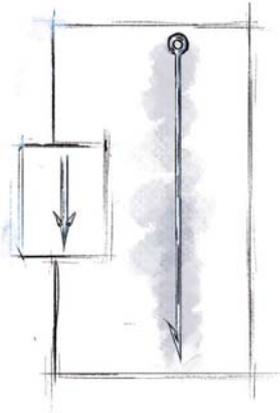
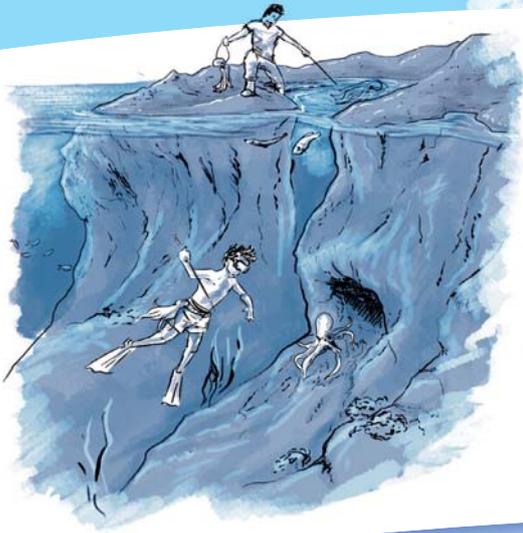
¿Cómo funciona?: para sacar las distintas especies de morenas de las cuevas y oquedades donde viven, se coloca el lazo en la puerta de la cueva, se diluyen en el mar majados de caballa o sardina, o bien se utiliza un pulpo, calamar o choco para golpear en el agua y moverlo bajo la superficie insertado en una fija.

Cuando salen se rodea el cuello con el lazo y se cierra rápidamente, clavándose con el extremo con clavos o dentado. La morena entonces reacciona haciendo un nudo con su cuerpo que corre de la cola hasta la cabeza y suele oponer gran resistencia si encuentra un punto donde agarrarse.

¿Cuándo y dónde se practica?: se usa todo el año en áreas rocosas y charcos de la franja intermareal.

Observaciones y curiosidades:

- El pescador suele cantar o realizar silbidos durante las operaciones de pesca. Algunos pescadores afirman que el pulpo realiza un sonido parecido al machacar los esqueletos de algunos crustáceos.
- Este sistema de pesca está recogido en nuestro saber popular. Recuerda la canción de los Sabandeños “El pescador de morenas”: “¡Oh Morena, Oh!, Oh la morenita pintada que viene el macho y te come la carnada”. ¿Te suena esta canción? ¿No? Pues pregúntale a tu abuela y verás.



Fija y tridentes

¿Qué capturan?: pulpos y chocos para su consumo y erizos para cebar las nasas.

Descripción: consiste en una vara de hierro (80 - 100 cm.) con una empuñadura en un extremo y terminada en un pincho, la fija, o varios pinchos, los tridentes, con forma de media flecha u otro tipo de salientes que impiden que la pieza capturada pueda evadirse mientras es izada a bordo.

Son instrumentos muy simples que pertenecen al grupo de los que trabajan de forma hiriente. Se utilizan como artes de marisqueo y como auxiliar en la pesca con nasas (captura de erizos).

¿Cómo funciona?: funcionan simplemente atravesando la pieza con la fija o el tridente. En el caso de los chocos hay que ser muy rápido. Con los pulpos hay que tener cuidado con que no se "encueven".

¿Cuándo y dónde se practica?: se utiliza todo el año en áreas rocosas y charcos de la franja intermareal, ya sea buceando o bien desde la superficie, en rasas y charcos aprovechando la bajamar.

Observaciones y curiosidades:

- Es el método de iniciación de muchos niños en la pesca submarina. No obstante, conviene recordar que para realizarla hay que sacarse la licencia de pesca de 3ª clase y cumplir con todas las normas.

Limitaciones: existen unas limitaciones diarias de capturas (cinco kilos por persona y día), zonas permitidas y prohibidas, etc. Hay que respetar las distancias de seguridad a las zonas de los bañistas, y ante todo tener prudencia.

¡ESTE ES NUESTRO LIBRO DEL PESCAO!

Vara para peto



¿Qué capturan?: grandes ejemplares de peto.

Descripción: consiste en una vara de madera de 2 a 3 m., en cuyo extremo se instala una punta de hierro en forma de anzuelo de gran tamaño. Se suele disponer con la punta del anzuelón mirando hacia el frente y se amarra a la vara mediante un “falso”, consistente en un cabo de nailon resistente de unos 5 mm. de grosor.

¿Cómo funciona?: estos útiles de pesca son normalmente manejados por uno o dos pescadores. Veamos las formas de pescarlos en Gran Canaria y en El Hierro. En Gran Canaria, la operación inicial consiste en la atracción y concentración de la especie objetivo; el peto (*Acanthocybium solandri*), para lo cual se procede a echar carnada viva al mar. Este pez se caracteriza por nadar pausadamente en superficie, lo que permite arponearlo con habilidad

arrojando la vara contra el lomo del animal. Al chocar contra el pez, se rompe el falso y el anzuelón bascula clavándose en el animal, cuyo chicote ha quedado en el barco.

En El Hierro hay dos modalidades de pesca de peto: “pesca al conejo” y “pesca al señuelo”. La pesca al conejo se realizaba antiguamente y consistía en pescar la noche antes un pez conejo y una bicuda que se amarraban a la boya. Al acercarse el peto para comerse el pez, éste era arponeado. También se utiliza como reclamo un trapo blanco. En la pesca con señuelo, se hace un peto con madera y fibra de vidrio que sirve de reclamo.

¿Cuándo y dónde se practica?:

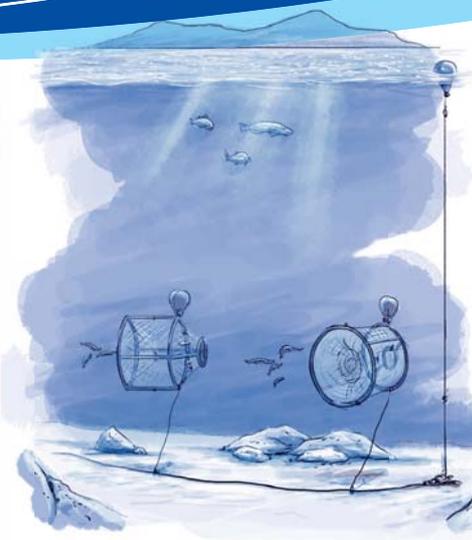
En Gran Canaria, en el sur de la isla, se utiliza desde febrero hasta abril-mayo. En El Hierro, se pesca todo el año, pero los mejores meses son los de septiembre y octubre.

Observaciones y curiosidades:

- Es una pesca espectacular, dado el tamaño de este pez (se han capturado en Canarias ejemplares cercanos a los 60 kg.). En El Hierro, para que no se escapen los petos pequeños utilizan un doble anzuelón con dos puntas.



Nasas para peces y camarones



¿Qué capturan?: las nasas para peces tienen como especies objetivo distintas especies, como salmonetes, samas, sargos, brechas, bocinegros, chopas, viejas, gallitos verdes y moluscos cefalópodos como pulpos y chocos.

En las nasas para camarón las especies objetivo son el camarón narval y el camarón soldado.

Descripción: tal y como ves en la ilustración, las nasas para peces y camarones son una especie de jaulas.

Actúan a modo de trampa, permitiendo la entrada en ella, atraídos por los cebos, a los peces y camarones para los que están destinados, e impiden la posterior salida de los mismos.

Se diferencian una de otra en:

- La forma del esqueleto o armazón.
- La forma de las bocas o entradas.
- La forma y material de las mallas (del forro).

En las nasas de los peces, las mallas suelen ser metálicas (malla de gallinero) y la de camarones es de plástico. Respecto a la forma de la malla, en las nasas de peces son hexágonos y en la de camarones es de cuadradillo.

¿Cómo funciona?: se ceban las nasas y se largan al mar en las zonas de pesca. Se calan amarradas a una boya que señala su posición. Pasado el tiempo correspondiente, que depende de muchos factores como la especie a capturar, abundancia, tipo de fondo y profundidad, se vuelven a virar (recoger) y se abre la puerta para sacar las capturas. Se pueden largar, según convenga, individualmente o en grupos (palangre o cacea de nasas).



Nasas de peces: existen distintos tamaños de nasas, y cada una de ellas está limitada a unas dimensiones máximas, posibilidad o no de cebarlas (se prohíbe en las de mayor tamaño), y el tamaño de la malla al número de nasas autorizadas, profundidades mínimas para calarlas, etc.

Para las nasas de peces se establecen zonas de veda donde están prohibidas (El Hierro, determinadas zonas de Fuerteventura y Lanzarote, etc.), vedas temporales por las que se prohíbe su uso, etc.

Nasas para camarón: se establece un número máximo de nasas que se pueden usar.

Las nasas de peces y de camarones deben estar identificadas con una placa en la que figuren los datos de la embarcación.

Impacto en el medio (selectividad de las especies, malos usos, etc.): en ocasiones, las nasas para peces son mal empleadas ya que se usan un número excesivo o prohibido, no les ponen la placa identificativa o no las balizan adecuadamente.

Por ello, si un temporal o cualquier otra causa mueve las nasas del fondo y pierden la unión con su boya de señalización, la cual permite su recuperación, éstas pueden perderse. En este caso estarían matando pescado hasta que se destruyese, ya que la nasa se va a autocebando.

Por todo ello, las distintas administraciones competentes como la Secretaría General del Mar y la Viceconsejería de Pesca, están tomando en la actualidad y planificando para un futuro, medidas para ir limitando su uso. La normativa de la isla de Fuerteventura es un modelo a seguir, ya que fueron los pescadores

majoreros los que propusieron al Ministerio limitaciones en el número de nasas, épocas de captura, especies objetivo, etc.

Observaciones y curiosidades:

- También existen nasas langosteras que capturan langosta canaria y centolla.
- Algún tatarabuelo de más de un pescador tuvo que ser granjero, porque muchos utilizan las mallas de gallinero en las nasas. Además, muchos ceban las nasas para camarones, aparte de pescado, ¡con muslos de pollo!, con unos resultados excepcionales.
- Las nasas de peces se suelen cebar con erizos u otros pescados, o simplemente no se ceban.



¡ESTE ES NUESTRO LIBRO DEL PESCAO!

Artes de izada: guelderas y pandorgas



¿Qué capturan?: varias especies de pequeños pelágicos como la boga o el guelde, entre otros. A veces se capturan inmaduros, pero está permitido, porque se utilizan como carnada viva para otros sistemas de pesca, no para su consumo.

Descripción: constan de un aro metálico que puede ser rígido (pandorga) o flexible (guelder). El arte cuelga de uno o varios cabos con los que se puede recoger de varias formas: tirando del cabo o uniéndolo a un vástago (palo) o maquinilla.

¿Cómo funciona?: en primer lugar se localiza algún banco de la especie a capturar. Luego se sumerge despacio el arte en el agua y se empieza a echar un engodo preparado a tal efecto. Se suele utilizar una masa hecha a base de pan duro y sardinas. Las bogas o gueldes se colocan sobre o dentro del aro del arte, y el pescador cuando ve que hay bastantes peces, procede a subir despacio el arte. Al sacar

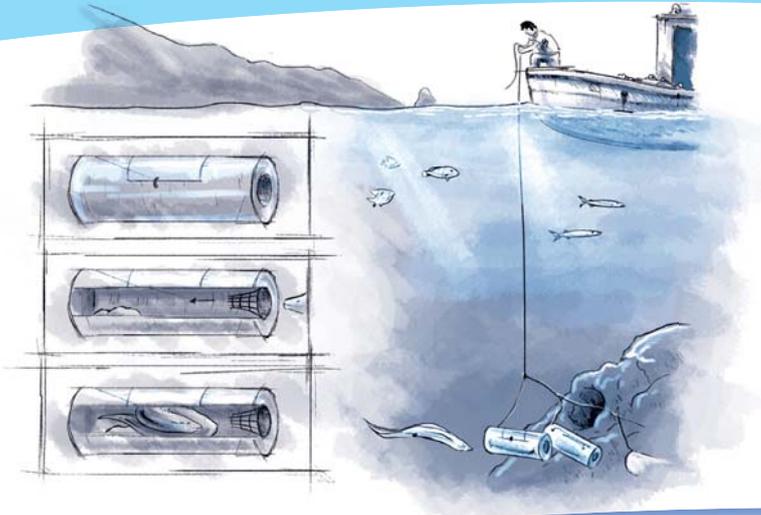
el arte fuera del agua, recoge con un jamo (pequeña red de mano) los pececillos con mucho cuidado y los echa a los tanques de cebo vivo para mantenerlos hasta el momento de utilizarlos.

Limitaciones: los individuos inmaduros sólo podrán ser utilizados como carnada, nunca para ser vendidos.

Observaciones y curiosidades:

- Algunos pescadores hablan de la boga como un pez "muy agradecido", ya que aunque su valor comercial es pequeño, permite capturar especies muy apreciadas como abaes, meros, bicudas o sierras. Además siempre las hay en abundancia cuando necesitan coger carnada viva. En Tenerife, colocan en el fondo de la pandorga una vieja atada por la boca que será el reclamo para pescar más viejas.

Tambores de morenas

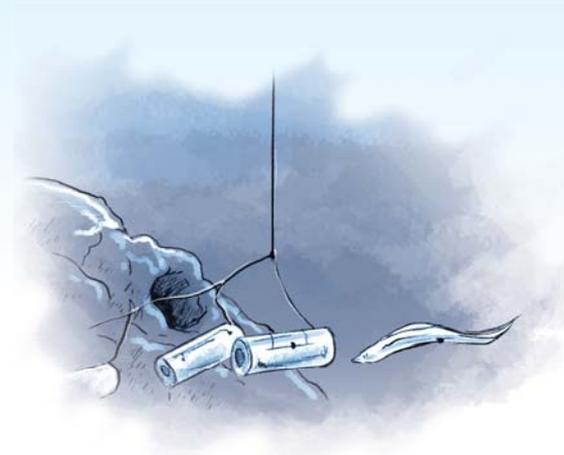


¿Qué capturan?: diversas especies de morenas.

Descripción: los tambores de morenas son trampas cilíndricas en forma de bidón y con un sistema de varillas unidas por elásticos en las entradas. Este “embudo de varillas elástico” permite la entrada de la morena en el tambor, pero no su salida. Poseen además una puerta para cebar y recoger las capturas.

¿Cómo funciona?: se ceban los tambores y se largan al mar en las zonas de pesca. Pasado el tiempo adecuado, que dependerá de la abundancia, del tipo de fondo, profundidad, etc., se vuelven a virar (recoger) y se abre la puerta para sacar las morenas con cuidado. Se pueden largar, según convenga, individualmente o en grupos de varios tambores.

Limitaciones: deben estar identificados con una placa en la que figuren los datos de la embarcación. Se pueden establecer limitaciones respecto al número, tamaño máximo permitido (longitud y diámetro), profundidades mínimas para calarlos, etc.



Aparejos de pesca

¿Qué capturan?

Los aparejos de pesca capturan todo tipo de pescados blancos, pescados azules y moluscos cefalópodos (calamares, potas, chocos y pulpos).

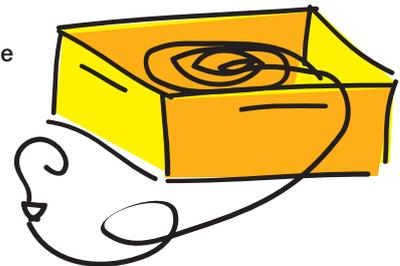
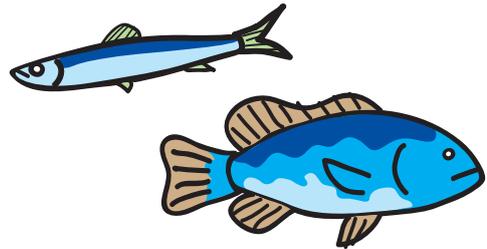
Descripción. Generalidades

El anzuelo es uno de los instrumentos de pesca más antiguos, y su forma no ha variado prácticamente a lo largo de la Historia.

Consta de una parte recta y una curva acabada en un pequeño saliente que se denomina agalla o muerte, cuya finalidad es que el pescado no se escape.

La selectividad del aparejo depende del tamaño del anzuelo.

Los aparejos de pesca o aparejos de anzuelo están compuestos por un cabo o **línea principal** o **línea madre**, de la que nacen otros cabos o **líneas secundarias** más cortos y de menor grosor que reciben el nombre de **sedales** o **brazoladas**, a los que se empatan (se unen) los anzuelos.



Selectividad

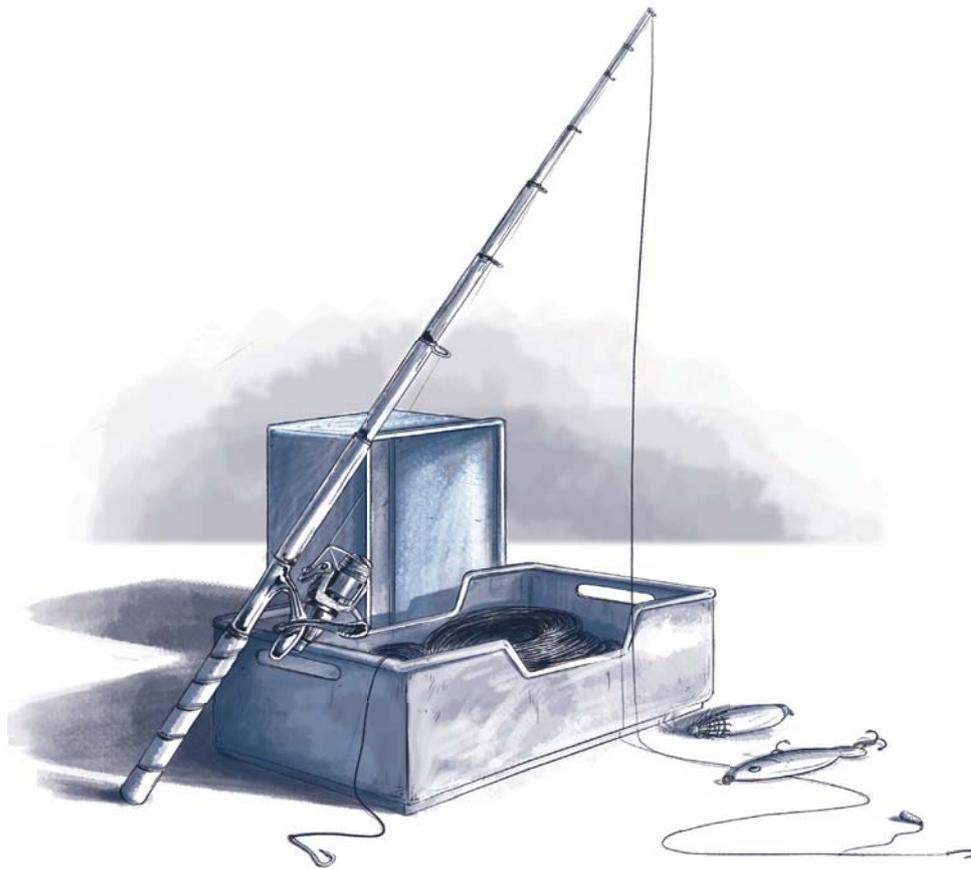
Los aparejos de pesca son muy selectivos, tanto para la talla como para la especie.

El tamaño del anzuelo ayuda a elegir el tamaño del pescado que se captura.

Para poder pescar un pescado grande usaremos un anzuelo grande. Para capturar la especie que queremos, hay que tener en cuenta varios factores como la carnada o el cebo empleado, lugar donde se pesque (profundidad y tipo de fondo), el tamaño del anzuelo, habilidad del pescador, etc.

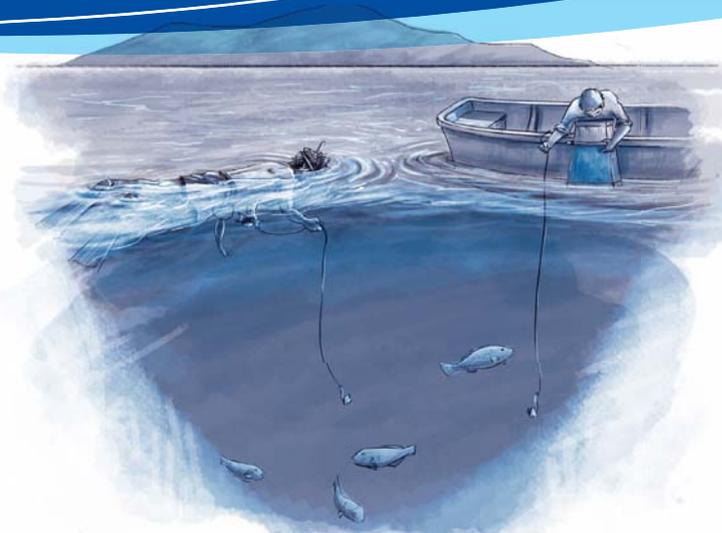
Clasificación:

- Según su **forma de trabajar** se clasifican en **verticales**, que son todos aquellos en los que el cabo madre o principal trabaja más o menos perpendicular al fondo, y **horizontales** que son aquellos en los que el cabo madre queda paralelo al fondo.
- Según la **profundidad a la que se calen**, podemos distinguir aparejos de fondo, intermedios o de media agua y de superficie.



¡ESTE ES NUESTRO LIBRO DEL PESCAO!

Líneas de mano, liñas o cordeles



¿Qué capturan?: existen distintos tipos de liñas o líneas de mano, dependiendo de lo que queramos pescar:

- Liñas para pescado blanco: merluzas, fulas de altura, abaes, cabrillas, etc.
- Liñas para túnidos: patudo (atún rojo), tuna (patudo), rabil y barrilote (bonito del norte).
- Liñas para tiburones: marrajo o janequín, tiburón azul o sarda o quella (*Prionace glauca*), etc.

Las liñas están adaptadas a las especies que capturan y existen variaciones en la profundidad a la que trabajan en el número de anzuelos.

Descripción: es el aparejo más sencillo. Consiste en una línea principal, o línea madre, que cae vertical hacia el fondo. De ella cuelgan uno o varios sedales o brazoladas con sus respectivos anzuelos. Normalmente en el extremo se le pone un peso para que llegue más rápido al fondo.

¿Cómo funciona?: se utilizan habitualmente desde una embarcación. El pescador sujeta la liña con sus manos y, cuando el pez muerde el anzuelo, el pescador siente un tirón y responde con otro tirón para engancharlo. Una vez enganchado recoge el sedal poco a poco.

- Las liñas para pescado blanco pueden pescar desde 40 hasta 1.000 m. de profundidad. El número de anzuelos más habitual es de 1 a 5.
- Las liñas para túnidos poseen un único anzuelo en su extremo, con o sin lastre. La carnada suele ser una caballa grande que se puede utilizar tanto viva como muerta. Las liñas para tiburones son una variante de las de atún, y se usan habitualmente cuando la pesca de atunes ha sido infructuosa. Ambas suelen acabar con cordel de acero, para evitar que los tiburones y atunes las rompan con la boca.

¿Cuándo y dónde se practica?: las liñas para pescado blanco se suelen utilizar en fondos rocosos durante todo el año.

Las liñas para túnidos se usan en zonas de paso de los grandes túnidos, a cuatro o cinco millas de la costa. La profundidad de calado de las liñas varía entre los 20 y los 60 m., llegando excepcionalmente a los 115 m. La época de captura está en función de su época de paso. Normalmente las especies objetivo suelen aparecer en los meses de marzo-abril, y posteriormente en el verano, permaneciendo en la zona hasta octubre-noviembre, aunque pueden existir variaciones.

Observaciones y curiosidades:

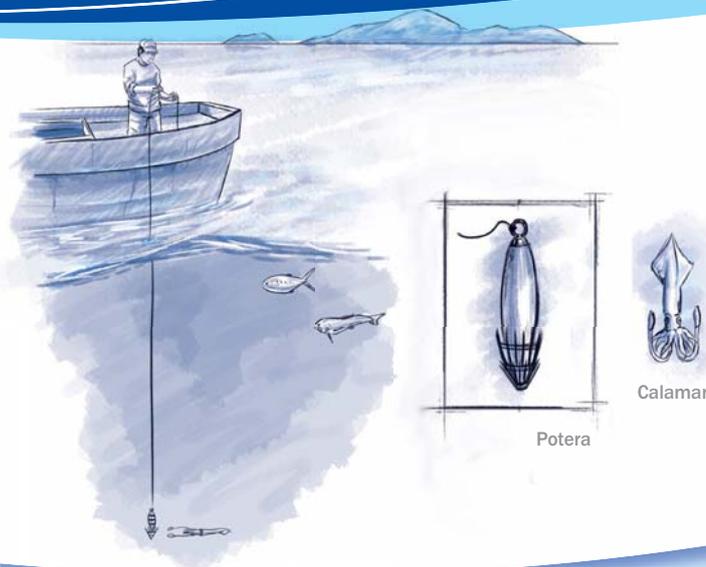
- Los primeros anzuelos y liñas fueron desarrollados a finales del Paleolítico (10.000 años a.C.). Existen citas históricas de finales del siglo XVI y siglo XVII sobre los aborígenes grancanarios, donde se describen los anzuelos hechos con hueso de carnero y con conchas. Para los sedales utilizaban cuerdas de cuero o palma. Algunos de estos anzuelos se hallan expuestos en el Museo Canario.
- En la pesca de la fula de altura (hasta 1.000 m. de profundidad) las liñas tienen habitualmente de 14 a 25 anzuelos, y una plomada o lastre de hasta 1 kg.
- Cuando pescan con liña especies de pescado blanco de gran tamaño, como los medregales, los pescadores suelen utilizar dedales de goma o piel. De este modo evitan cortes profundos en los dedos índice y/o corazón.
- En la pesca de liñas con atún, al enganchar grandes ejemplares y para ayudar a frenar la huida de la presa, se puede amarrar la liña a una boya rígida para agotar al animal.
- La pesca al puyón es una variedad de pesca con liña que se realiza en la isla de El Hierro. La especie objetivo es la vieja. Se trata de una pesca muy selectiva, puesto que el pescador escoge la pieza a capturar bien con mirafondos (desde la barca) o bien buceando en apnea, es decir a pulmón. Una vez escogida la pieza, le deja muy cerca el anzuelo cebado con carnada para vieja. Resulta curioso que la vieja se deje pescar al puyón con facilidad con lo desconfiada que es cuando se pesca a caña. Un pescador diestro puede capturar 20 kg. en una hora.
- Algunos pescadores prefieren usar cañas con carrete en vez de líneas. Cuando la especie está muy profunda, como la merluza canaria, los chernes o la fula de altura, usan carretes de profundidad eléctricos.



Así se pesca en Canarias: redes, aparejos y útiles de pesca

¡ESTE ES NUESTRO LIBRO DEL PESCAO!

Poteras para calamar



¿Qué capturan?: las especies objetivo son el calamar de tierra (*Loligo vulgaris*) y el calamar del alto (*Loligo forbesi*). Se suele pescar sobre fondos de arena de 40 - 50 m. La época de captura varía desde octubre hasta la llegada de las bajas temperaturas, normalmente hasta enero, pudiéndose prolongar hasta marzo-abril.

Descripción: se compone de una pieza cilíndrica muy vistosa y brillante con colores llamativos. En la parte inferior tiene de dos a tres coronas circulares de anzuelos sin muerte y en la parte superior tiene una argolla para amarrar el sedal a la línea madre.

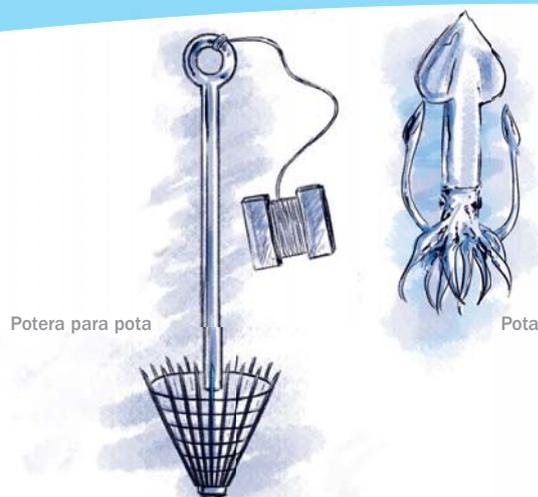
¿Cómo funciona?: no se utiliza cebo, simplemente el pescador deja caer la potera al fondo y cada 3 ó 4 segundos da pequeños tironcitos que levantan la potera del suelo unos centímetros. Los brillos

y colores llamativos de las piezas centrales actúan como reclamo para el calamar, que se abalanza sobre la potera abrazándola. Cuando nota el peso, el pescador da un tirón para clavar la pieza. Una vez clavada, recoge la línea madre a velocidad constante y de forma suave para que el calamar no se desenganche.

¿Cuándo y dónde se practica?: se suelen pescar de noche con luz artificial para concentrar a los calamares. También se puede pescar durante el día.

Observaciones y curiosidades:

- El calamar de tierra es muy apreciado por su sabor. Si lo comes recién pescado es un auténtico manjar, su textura y sabor es dulce. Si vemos este calamar en la plaza, lo normal es que lo haya pescado un barco



Potereras para pota

arrastrero en las costas africanas. Nuestros calamares capturados con potera los utilizan vivos, como cebo, para pescar samas y medregales. Es una pesca divertidísima.

¿Qué capturan?: las especies objetivo son pota o pota de luz, pota voladora, pota negra y pota de ley.

Descripción: como puedes ver en la ilustración, consta de una varilla larga que en su parte superior tiene una anilla para unirla al sedal. En la parte inferior tiene una pieza de madera como si fuera un trompo, al cual se pegan unas agujas muy grandes (agujas de coser alpargatas, varillas de paraguas, etc.). El tamaño de las agujas hace que el aparejo tenga un aspecto agresivo.

¿Cómo funciona?: a diferencia de la potera para calamar, en la potera para pota sí se utiliza carnada. Generalmente se utiliza el manto de una pota capturada el día anterior. Se limpia y se le quita la piel, de forma que queda al aire el **manto** (cuerpo) de un color blanco que resulta brillante y reflectante.

Así se pesca en Canarias: redes, aparejos y útiles de pesca

Algunos pescadores, en vez de utilizar focos, preferían hace años llevar una especie de antorcha, “**mechón**”, que se mojaba de gasoil y se encendía. Cuando cambiaba el viento se llevaban más de un susto.

¿Cuándo y dónde se practica?: se emplea de noche alejados de la costa, en aguas abiertas y en superficie, los meses de agosto y septiembre.

Observaciones y curiosidades:

- ¿Sabes diferenciar un calamar de una pota? Si tienes dudas, repasa el apartado de especies. ¡Que no te den “gato por liebre” o “pota por calamar”!
- Las potas viven en aguas oceánicas, llegando a profundidades de hasta 1.000 m. La pota negra llega hasta 1.500 m. En Tenerife se capturó un ejemplar que pesó 17 kg. su manto (cuerpo) y medía 74 cm.

¡ESTE ES NUESTRO LIBRO DEL PESCADO!

La pesca del atún con caña y cebo vivo



¿Qué capturan?: especies de atunes de tamaño mediano, como el bonito-listado o bonito o listado y barrilote, y menos habitualmente, especies de grandes atunes como el patudo, la tuna y el rabil.

Descripción: es el sistema de pesca que ha hecho que se modernice la flota artesanal canaria, puesto que para alejarse más de la costa y poder pescar más listados, hacían falta barcos más grandes. El origen de esta modalidad de pesca está en Japón, pero a Canarias la trajeron pescadores vascos, los bermeanos (de Bermeo), hace unos 40 - 50 años.

En esta modalidad de pesca se aprovecha el paso de las distintas especies migratorias de atún por las aguas de Canarias. En verano la pesquería del bonito o listado se le conoce como “zafra del bonito”.

- Cada barco lleva muchas **cañas de bambú** de diferentes tipos y tamaños para estar preparados según el atún a pescar.
- El cabo principal o **línea madre** suele ser de acero para evitar que la rompan de un bocado.
- El tamaño de los **anzuelos** es muy variado y depende de la especie: pequeños para el bonito-listado y los de mayor tamaño para la captura de los grandes atunes (tuna, patudo, rabil). Cuando el atún no pica, se le engaña con unos cebos de plástico de forma variada (pulпитos, plumas) y muy vistosos (colores rojizos, anaranjados, plumas de pavo, etc.).

4

Para este tipo de pesca, el cebo o carnada son pequeños de pelágicos pequeños: caballa, sardina, boga, etc., conocido como **cebo vivo**. Lo capturan con redes de cerco y se guarda en el barco en los **tanques de cebo vivo**.

¿Cómo funciona?:

- Capturan el cebo vivo, normalmente un día antes.
- Detectan la mancha de atún. Entonces los pescadores salen a buscar los bancos de atunes, que están en continuo movimiento tras sus presas (los pelágicos pequeños). Para encontrar los cardúmenes de atunes, el pescador se fija si la superficie del agua se mueve, puesto que podría ser un banco de peces probablemente atacado por los atunes. Además, observa la sonda que le indica el pescado que hay bajo el barco. Y por último busca pardelas (una especie de gaviota) y delfines, que también se alimentan del banco de pelágicos.
- Hacen la mancha. Una vez localizado el banco de atunes, el barco se aproxima al mismo. Para atraer a los atunes hacia el barco, uno de los marineros empieza a echar al agua caballas vivas sin parar. A la vez conectan la chinga, que es una manguera agujereada, que produce una especie de ducha o de lluvia a lo largo de todo el costado del barco. Con ello se pretende crear la sensación de chapoteo de un banco de peces en la superficie y evitar que los atunes vean a los pescadores. Ya tenemos hecha la mancha.



Así se pesca en Canarias: redes, aparejos y útiles de pesca

¡ESTE ES NUESTRO LIBRO DEL PESCADO!

- ¡A pescar! Una vez hecha la mancha, los pescadores empiezan a pescar con las cañas con los anzuelos sin muerte. Al principio clavan la caballita en los anzuelos, pero si el atún empieza a picar (comer) de verdad, son tan voraces que se vuelven ciegos y basta con echar el anzuelo al agua y con su propio brillo los atunes se tiran a por él y lo enganchan creyendo que ese brillo procede del vientre de un pescadito. ¿Te acuerdas del patrón de coloración de los pelágicos? Simplemente tirar y lanzar. Es muy importante no dejar de arrojar el cebo vivo al agua, de lo contrario el banco de atunes se irá porque pensarán que “el banco de caballas se ha ido”.



Cuando el pescado está “bobón” y no quiere picar o simplemente para atraer la atención de los atunes, se suelen echar al agua los cebos de plástico, y entonces el pescador los mueve por la superficie del agua. Cuando empiezan a picar y “se ciegan” basta con arrojar otra vez el anzuelo sin carnada. Es muy importante no dejar de arrojar el cebo vivo al agua, de lo contrario el banco de atunes abandonará el área de pesca.

Para atunes de mayor tamaño, por ejemplo patudos de 70 a unos 100 kg., los barcos de mayor eslora llevan un sistema de poleas, de forma que los pescadores clavan con la caña el atún, o se clava solo, pero quien jala (tira) de él es otro marinero mediante un sistema de poleas.

Cuando los atunes son ya muy grandes, más de 100 kg., entonces no podemos usar las poleas, porque los marineros “volarían por los aires”. Cuando los pescadores están con una mancha y de repente ven una tuna o un patudo grande, entonces le largan una liña con una caballa viva. La liña se amarra (ata) a una boya para que el pez se canse de tirar y se pesque solo.

¿Cuándo y dónde se practica? se pesca en superficie, alejados de la costa. La zafra del bonito-listado se lleva a cabo en verano, si bien existen barcos que se dedican a esta pesquería prácticamente todo el año, para lo que se desplazan a diferentes islas.

Curiosidades y Observaciones:

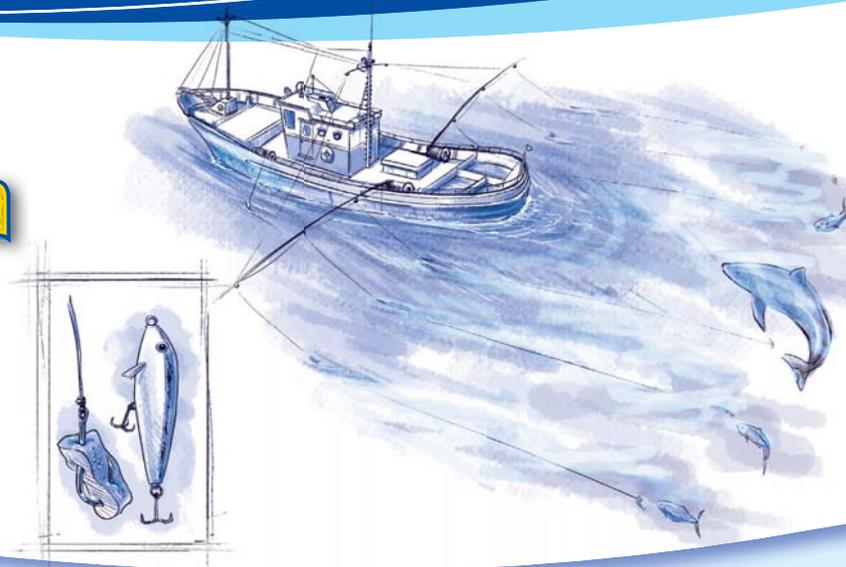
- Es la modalidad de pesca más importante de Canarias. Como dato, comentarte que en el año 2008 la Cofradía de Arguineguín capturó más de un millón de kilos de listado, concretamente 1.009.793,30 según datos aportados por dicha cofradía.
 - Lo triste es que cerca del 90% del atún capturado fué destinado a las industrias conserveras. Al final cuando compramos atún en lata, estamos pagando unas 10 veces más que si lo comprásemos fresco, ya que este pescado tiene un magnífico precio en fresco, a pesar de su elevado valor nutricional.
 - Para que durante todo el año puedas comer listado, desde el Ministerio y sus Oficinas en Canarias (el Área en Las Palmas y la Dependencia en Santa Cruz de Tenerife), estamos trabajando con nuestros pescadores canarios para que en un futuro podamos congelar sus lomos. Esto permitirá que lo puedas comer en tu casa y en el colegio.
 - Para los cebos artificiales se suelen utilizar plumas de pavo.
- Como puedes consultar en las fichas de especies, la tuna pasa por Canarias de febrero a mayo y en septiembre-octubre. Fíjate si los cañeros canarios son buenos que han llegado a mantener manchas de patudos, cinco o seis meses, moviéndolas más de 1.000 millas.
 - Algunos pescadores comparan las manchas y este sistema de pesca con el pastoreo, donde el pescador va agregando a su mancha cada vez más atunes. A veces de distintas especies, pero en todo momento las mantiene cerca de su barco y poco a poco va capturándolas.



Así se pesca en Canarias: redes, aparejos y útiles de pesca

¡ESTE ES NUESTRO LIBRO DEL PESCA DO!

Currica



¿Qué capturan?: en la pesca profesional y deportiva las especies objetivo son medregales, bicudas, peto, etc. En la pesca deportiva hay una modalidad realizada lejos de la costa, que se conoce como pesca de altura, en la que se capturan especies como marlines, agujas, túnidos y tiburones.

Descripción: cuando “curricamos” tenemos que engañar a nuestros pelágicos grandes y hacerles creer que nuestro aparejo de anzuelo es una presa de verdad. Recordad que sus presas reales serían o bien pelágicos pequeños, en el caso de los grandes pelágicos, o bien cefalópodos vivos, fundamentalmente calamares.

Esta pesca puede hacerse con cebo artificial (peces, calamares y pulpitos de plástico que parecen muy

reales unidos a varios anzuelos) o con cebo natural vivo (caballa, boga y otros pelágicos pequeños insertados en anzuelos o poteritas pequeñas). Los cebos se atan a unas líneas reforzadas muchas veces con acero y se unen al cabo principal.

En la pesca al curricán se utiliza una currica o cebo que se va arrastrando detrás del barco y cerca de la superficie, llamando la atención del pescado o, como dicen los pescadores, “dando el cante”. Según la velocidad del barco y la profundidad de la currica, capturaremos una u otra especie, por ejemplo,

si un atún o una barracuda ven pasar una caballa por delante se lanzarán a toda velocidad, creyendo que la caballa huye, y se quedarán enganchados.



4

Se puede pescar con cañas y carretes de curricán que vienen adaptados para este tipo de pesca. Algunos barcos llevan un sistema más complejo, que consiste en dos cañas de fibra llamadas alas, una por cada lado. Las alas tienen varias anillas, por donde pasan los sedales a los que se empatan los anzuelos cebados o rapalas.

¿Cuándo y dónde se practica?: todo el año para algunas especies (barracudas, tiburones) y en las épocas de paso en el caso de los atunes y los marlines.

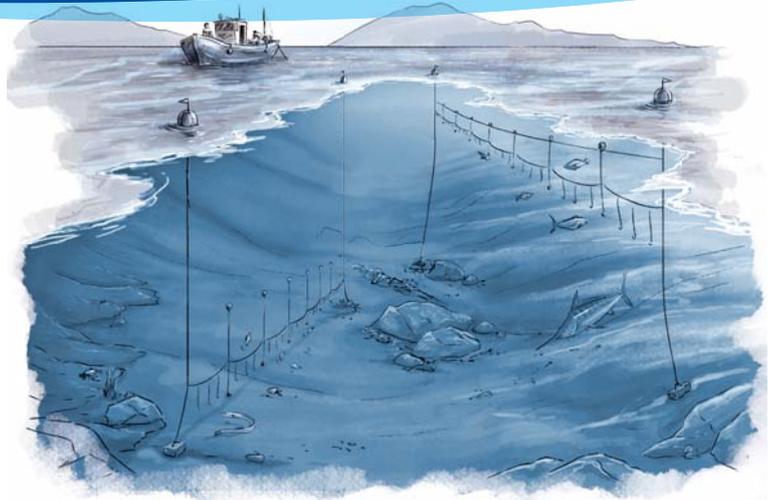
Limitaciones: los pescadores deportivos sólo pueden pescar tres piezas al día. Para pescar algunas especies, como la tuna, el rabil, el pez espada o los marlines, se necesita una licencia de pesca que emite la Viceconsejería de Pesca y una autorización especial que emite el Ministerio. Si capturamos algún pez de estas especies, tendremos que enviar un fax al Ministerio para informar de todo esto. Estas reglas y normas se han puesto para proteger a los grandes atunes de todos los barcos de pesca deportiva que hay. Por ejemplo, el atún rojo (conocido en Canarias como Patudo) se prohíbe capturarlo, al haber disminuido sus capturas a nivel mundial. Si alguna vez lo pescas tienes que devolverlo al mar. Y si se muere hay que informar de ello.

Observaciones: Canarias es un lugar privilegiado para la pesca de altura, destacando la pesca del marlín.



¡ESTE ES NUESTRO LIBRO DEL PESCADO!

Palangres de fondo y de superficie



¿Qué capturan?: los palangres de superficie capturan especies de atunes grandes, pez espada, marrajo y otros tiburones.

Los palangres de fondo, dependiendo del tipo, capturan principalmente merluzas, sargos y varias especies de pescados blancos como morenas, brotas, fulas de altura, chernes, samas y bocinegros.

Descripción: aparejo compuesto por una línea madre, que trabaja paralela al fondo, de la que parten brazoladas con suficiente separación para evitar que los anzuelos puedan enredarse. Para conseguir el emplazamiento adecuado, el palangre tanto en sus extremos o cabeceros, como a lo largo del mismo, se une a elementos de flotación (boyas de señalización) y de fondeo (rezones u otros elementos).

Dependiendo de la profundidad a la que se calen, podemos clasificarlos en palangre de fondo

(captura especies demersales), palangre de superficie (captura especies pelágicas) y palangre de aire e intermedios (los que se calan entre dos aguas).

La limitación existente de 500 anzuelos hace que nuestros palangres sean de dimensiones muy reducidas. Por ello en Canarias apenas se utilizan los palangres de superficie. Por el contrario, el palangre de fondo sí se suele utilizar.

Hay palangres en la Península que pueden llegar a superar los 20 km. de longitud.

Los palangres de fondo canarios tienen una longitud que varía de 500 a 1.600 m. Los anzuelos los llevan clavados y ordenados en cajas de madera, dispuestos para cebarlos (ponerles el cebo) y largarlos (echarlos) al mar.

En función de la especie a capturar, se distinguen tres tipos:

- Para pescado blanco: morenas, brotas, fulas de altura, chernes, samas, bocinegros, etc.
- Para merluza.
- Para sargos.

¿Cuándo y dónde se practica?: el de superficie apenas se utiliza. En caso de hacerlo coincidiría con la época de paso de las distintas especies de pelágicos grandes que quisiésemos pescar.

Los palangres de fondo se utilizan todo el año, estando prohibidos en determinadas zonas (Isla de Fuerteventura y de El Hierro, etc.).

Observaciones y curiosidades:

- En varios puertos españoles, como el Puerto de Las Palmas, se descubrió que muchos barcos palangreros descargaban miles y miles de kilos de aleta de tiburón, especialmente los barcos japoneses.
- Cuando los pescaban, en la cubierta (suelo) de los barcos les amputaban (cortaban) las aletas y los arrojaban al mar, donde morían desangrados o comidos por otros tiburones. Estas aletas se vendían carísimas en Japón y otros países asiáticos, porque con la aleta de tiburón se hace un plato oriental carísimo, típico de las celebraciones y banquetes: la sopa de aleta de tiburón.

- Para evitar esta masacre, la Unión Europea y el antiguo Ministerio de Agricultura y Pesca impusieron unas leyes que prohibían capturar el tiburón si no se aprovechaba todo su cuerpo, no sólo las aletas. Y si no lo hacían, se les ponía una buena multa. Esto es sostenibilidad y sentido común.
- Algunos patrones de barcos palangreros que pescan por todos los océanos del mundo nos han dicho que algunas orcas se pegaban a los barcos y se daban un festín. Los capitanes de los barcos veían salir los anzuelos con las cabezas de los peces espada, ¡pero sin el cuerpo! Para ellas sería un pinchito de pez espada, pero el patrón no pescaba nada.



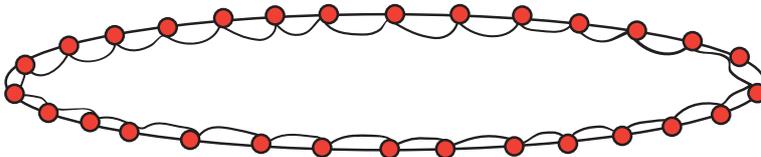
Artes de pesca

Generalidades, partes de una red

En una red o arte de red, la unidad es la malla. Las mallas se agrupan formando los distintos paños que componen la red. Estos paños se unen a unos cabos denominados relingas. Su misión es reforzar la red y a su vez darle la flotabilidad y lastrado o hundimiento necesario para que la red tenga la forma apropiada para poder pescar. Existen dos tipos de relingas:



- **Relinga “del corcho”:** es un cabo situado en la parte superior, que va unido a flotadores o pequeñas boyas. Hace que la red flote.
- **Relinga “del plomo”:** colocada en la parte inferior, va unida con lastres o pesos (normalmente de plomo). Hace que la red se hunda.

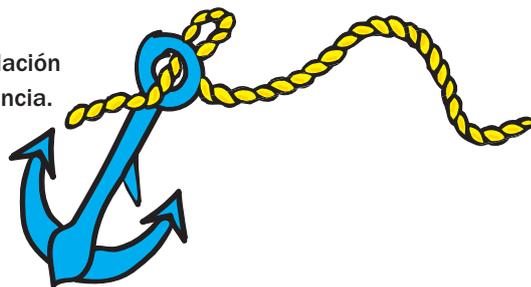


Clasificación de las redes

Se distinguen dos grandes grupos:

- **Artes pasivas:** sólo requieren la actividad humana en el momento de calarlas en el mar y en el de izarlas para retirar las capturas. A este grupo pertenecen las redes de enmalle.
- **Artes activas:** el pescador tiene una participación activa en todo momento. A este grupo pertenecen las redes de cerco y las de arrastre.

Cuanto mayor sea la actividad, se necesitará una mayor tripulación y las embarcaciones tendrán mayores esloras, tonelaje y potencia. Por eso las embarcaciones que pescan con artes de arrastre y cerco (artes activos), son mayores que las que se dedican al arte de enmalle (arte pasivo).



4

Veamos brevemente estos tres tipos de artes y cuáles se dan en Canarias:

- **Artes o redes de enmalle:** están formadas por una serie de paños de red vertical que actúan a modo de cortina o telaraña en la que los peces al intentar atravesarlas se enmallan (enredan).
- **Artes o redes de cerco:** pescan interceptando el paso de los peces, rodeándolos y acumulándolos en una zona determinada del arte. Las artes, como las bogueras, pueden quedar abiertas por su parte inferior, pero lo más habitual es que puedan cerrarse por medio de un cabo o jareta, dando lugar a un embolsamiento. Esto ocurre en las traíñas. Las artes de cerco son utilizadas en Canarias, tanto para la captura de pelágicos pequeños y medianos, como para la captura de cebo vivo, para la modalidad de atún con caña.
- **Artes o redes de arrastre:** son artes remolcadas por una embarcación de forma que son arrastradas, bien por el fondo (arrastre de fondo) o a cualquier profundidad entre el fondo y la superficie (arrastre pelágico). Las primeras capturan especies demersales y las segundas especies pelágicas.

La velocidad de arrastre dependerá de la especie, las condiciones meteorológicas y el tipo de fondo. La capacidad de captura de la red depende de la abertura de la boca del arte. Ésta se regula desde el barco, gracias a las puertas y un sistema de piezas metálicas y cables muy resistentes (calones y vientos).

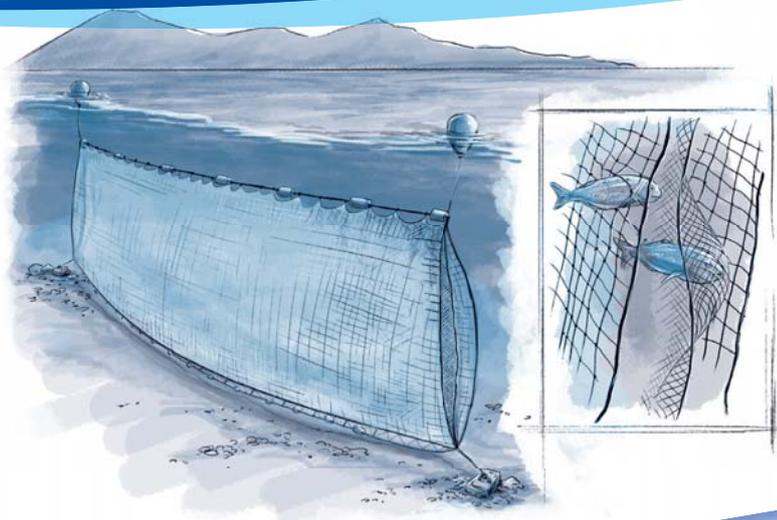
El arte de arrastre de fondo produce grandes alteraciones en el fondo, y dada la escasez de plataforma, en Canarias está prohibido. Únicamente tenemos un arte conocido como “chinchorro de aire”, que es utilizado para capturar carnada. Sería el equivalente a una red de arrastre pelágica.

Por lo tanto en Canarias sólo vamos a tener artes o redes de enmalle y redes de cerco. A continuación veremos cada una de ellas, describiendo las artes de igual manera que hicimos con los útiles y con los aparejos.



¡ESTE ES NUESTRO LIBRO DEL PESCAO!

Artes o redes de enmalle



¿Qué capturan?: las principales especies objetivo son la vieja y el salmonete. Las especies asociadas son el centollo, el pulpo, el choco, entre otros. En el pasado se realizaban importantes capturas de cazón, que se utilizaban como tollos.

Descripción: están formadas por varios paños de red colocados de forma vertical sobre el fondo. Los paños se unen a sus relingas para tener la forma adecuada para pescar. Tienen, además, los elementos de fondeo y señalización correspondientes.

Las redes de enmalle se clasifican en función del número de paños o paredes que utilicen. Pueden tener de uno a tres paños o paredes. En Canarias, lo más común es la red de una sola pared, la de dos y tres paredes son menos habituales. Estas paredes se colocan superpuestas, siendo más claras (malla más grande) las exteriores y más tupida

la pared central. Los nombres locales más usados para estas redes son “cazonal”, para el arte de una sola pared, y “trasmallos” para el arte de dos y tres paredes.

El término “cazonal” se debe a que antiguamente se capturaba mucho cazón. En la actualidad esto ya no ocurre, y las especies objetivo son la vieja y el salmonete. El cazón y otros tiburones caían al intentar comerse las viejas y salmonetes enmallados en el arte. No obstante, en cada lance, es habitual que caiga enredado alguno.

¿Cómo funciona?: actúan a modo de telaraña o cortina, en la que los peces al intentar atravesarlas se enmallan (enredan). Su constitución es de hilo muy fino y de coloración adecuada, en algunos casos transparente, para que los peces no puedan detectarlas.

Para las maniobras de largado y virado del arte, las embarcaciones suelen ir provistas de maquinillas hidráulicas.

¿Cuándo y dónde se practica?:

Sólo están permitidas en determinadas zonas de Gran Canaria, Tenerife y La Palma, y en algunas de ellas se limita sólo a algunos meses. En el resto de Canarias están prohibidas.

Para capturar las viejas y salmonetes se faena en aguas poco profundas de fondos mixtos de arena-roca. Se suelen calar las redes paralelas a la costa al atardecer, y recoger o virar al amanecer.

La selectividad depende de su uso:

- Si se cala en aguas poco profundas ocupando toda la columna de aguas (práctica habitual) **NO ES NADA SELECTIVO** (capturan todas las especies que intentan atravesarlas).
- Si se cala sin ocupar toda la columna y dirigida a especies concretas, vieja y salmonete principalmente, **SÍ ES SELECTIVO**.

Una práctica ilegal bastante dañina es calar el arte cerrando las bahías.

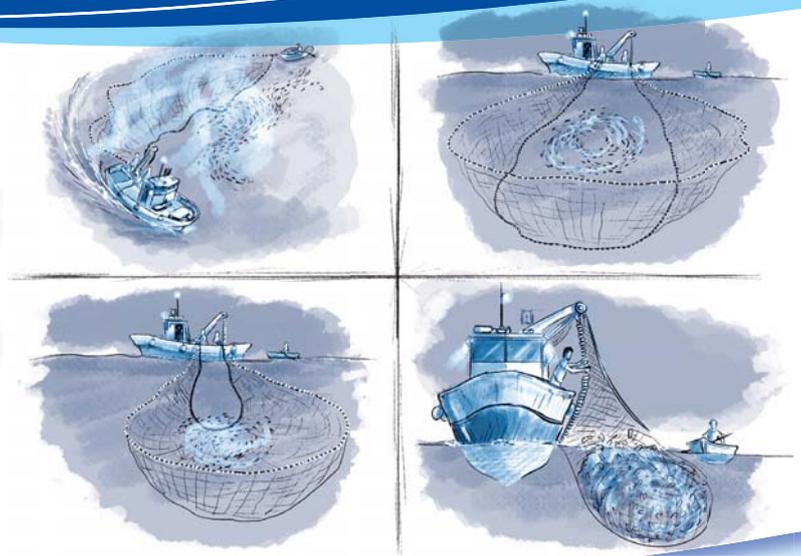
Al final de verano pueden producirse capturas accidentales de tortuga boba.

Limitaciones: se restringe su uso en determinadas épocas y zonas de las islas de Gran Canaria, Tenerife y La Palma.

Respecto al arte se establecen limitaciones en el número de paños, tamaño, longitud total del arte y luz de malla.



Artes o redes de cerco



¿Qué capturan?: varias especies de pelágicos pequeños como la sardina, la boga, la salema y el longorón. También pescan pelágicos medianos como la caballa y capturan cebo vivo, que son pezqueñines de peces pelágicos, pero sólo pueden utilizarse en la modalidad de atún con caña.

Descripción: son artes de forma rectangular, en las que los paños se unen a sus relingas de plomo y de corchos. Tienen una parte más reforzada, que es donde se acumula el pescado: el copo. Algunas de ellas tienen un cabo que se llama jareta. Su función es cerrar el arte por debajo y formar una bolsa. La jareta pasa a través de unas anillas que van unidas a la relinga de plomos.

¿Cómo funciona?: en primer lugar los barcos cerqueros detectan el banco de peces, interceptan su paso y largan las redes al mar, de forma

que se haga un círculo que lo rodee. Las artes pueden quedar abiertas por su parte inferior o cerrarse por medio de la jareta, dando lugar a un embolsamiento. Esto es lo más habitual. Una vez rodeado el banco y realizado el embolsamiento, se va recogiendo el arte, por lo que el círculo se va haciendo cada vez más pequeño. Al final se acumulan los peces en el copo y se procede a recoger las capturas, poco a poco, con el jamo o salabre, echándolas a bordo.

Dónde pescan: se pueden calar en lugares de poca profundidad en contacto con el fondo, siempre y cuando sean fondos suaves y limpios (sin muchas rocas). Aquí se pueden utilizar artes sin jareta, como la boguera (que captura bogas) o con jareta, como la salemera (que captura salemas).

Las artes de cerco también se pueden calar en aguas abiertas, que son las alejadas de la costa y de gran profundidad.

En ellas se ha de usar obligatoriamente la jareta para evitar que el banco de peces se escape por debajo de la red. Los sistemas de cerco más extendidos de Canarias son los sardinales y las traíñas. Pero ojo, estos también pueden faenar en aguas costeras poco profundas.

La diferencia entre sardinales y traíñas es el tamaño de la red, de la luz de malla, y por consiguiente de las especies que capturan. Las traíñas son las artes de cerco artesanal de mayor tamaño. Dentro de éstas, los pescadores distinguen las traíñas grandes y las chicas. Las traíñas grandes pueden capturar caballas grandes (30 - 40 cm.). Las traíñas menores pueden capturar otras especies como boga, chicharro, sardina, etc.

Los sardinales tienen una malla más pequeña ideal para coger sardina, su especie objetivo. Además, capturan otras especies de pelágicos pequeños como los chicharros o la boga.

Descripción de la maniobra de pesca: la caballa se pesca siempre de noche y “con oscuro”, es decir sin luna. Para la pesca de noche se usan unos focos de gran potencia que dan luz artificial. Ésta atrae a los bancos de peces de caballas y otras especies: chicharro, boga, sardina, etc.

De día se puede capturar salemas, bogas y también sardinas. El cebo vivo es más habitual cogerlo de noche, porque es más fácil y vienen

atraídos a la luz, aunque también se puede capturar de día. En Tenerife se habla de los “chorrisqueros” en las zonas de playa, refiriéndose a los bancos de peces que se detectan por el chapoteo del agua. Pero esto es menos frecuente.

Cuando son de grandes dimensiones, el barco cerquero se ayuda de un pequeño barco auxiliar (lucero). Su misión es la de retener una de las puntas del arte mientras el cerquero realiza la maniobra de rodear el banco de peces.

Para toda esta maniobra, los buques de porte mediano o grande cuentan con medios hidráulicos para poder cobrar la red y con un halador (“yoyo”).

En los barcos pequeños la maniobra se realiza a mano. Es común verlos pescar con dos embarcaciones para hacer la maniobra.

En Fuerteventura es habitual el uso de chinchorros de aire y jamacas. Se trata de artes con forma de redes de arrastre, pero que pescan al cerco. Se suelen utilizar para capturar cebo vivo.

Antiguamente se usaban en las playas.



¡ESTE ES NUESTRO LIBRO DEL PESCADO!



Limitaciones: en el Caladero Canario, en todas las modalidades de cerco se establecen limitaciones al tamaño y luz de malla del arte.

Sólo pueden capturarse las especies que están autorizadas, entre las que se encuentran los pelágicos pequeños y medianos (sardinas, boquerones, caballas, jureles, etc), y especies que habitualmente predan sobre éstos (bicuda, pejerrey y medregal).

Impacto en el medio (selectividad de las especies, malos usos, etc.): en la modalidad de cerco para cebo vivo, a veces se venden los inmaduros.

A menudo se calan en fondos de fanerógamas marinas, lo cual es muy dañino dado el papel fundamental que realizan estas plantas al dar refugio a los alevines de muchas especies.

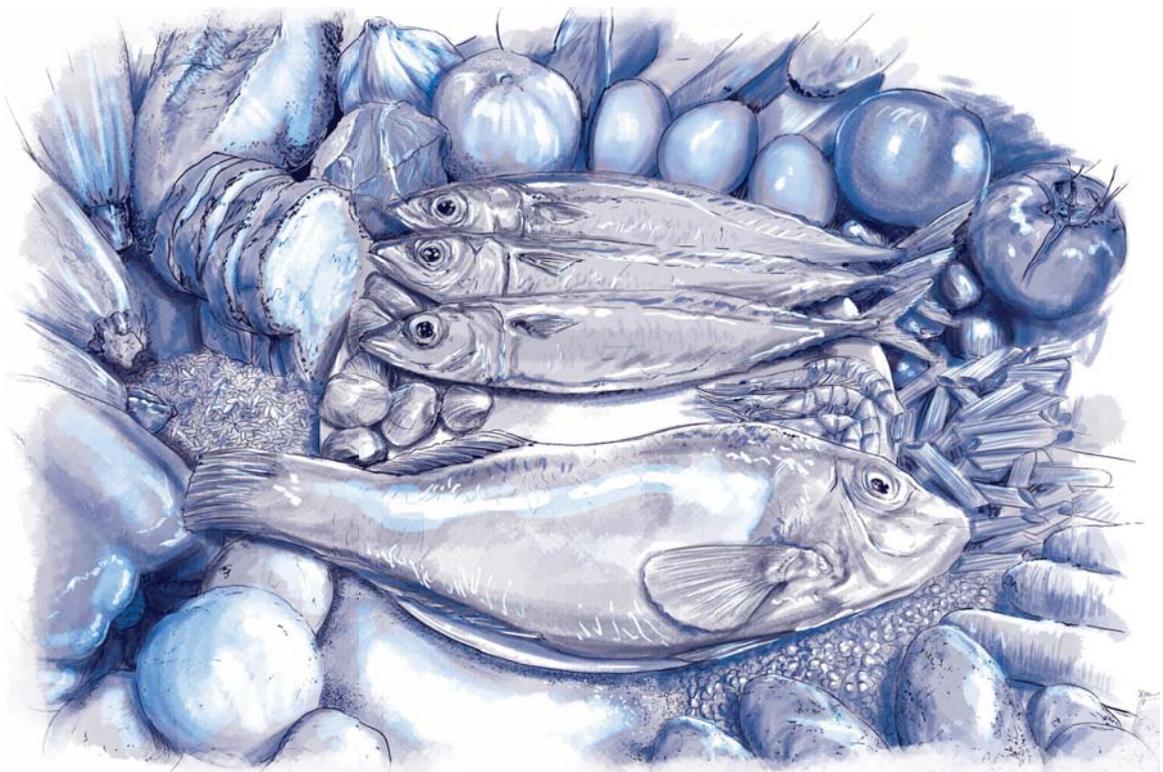
Curiosidades: las dimensiones de una traiña pueden ser del orden de 120 - 130 brazas de altura por 130 - 150 brazas de longitud, con una malla de 30 mm.

En los grandes cerqueros atuneros (900 m. - 1.500 m. de longitud por 200 - 250 m. de altura) el barco auxiliar se llama panga, y además de retener un puño, en la maniobra de cerco, luego mantiene al barco cerquero fuera del cerco creado por la red. Su potencia puede superar los 1.000 C.V. Estos barcos son los que capturan el atún que nos comemos en conserva. Tienen una tecnología punta para detectar los cardúmenes, por ello cuentan con prismáticos potentísimos, radares de pájaros, balsas con radiobalizas detectables vía satélite, para formar manchas de atún, gracias al efecto sombra, etc. España tiene una flota muy importante en todos los océanos.



**Para una alimentación sana,
4 raciones de pescado
por semana**

¡ESTE ES NUESTRO LIBRO DEL PESCADO!



Para una alimentación sana, 4 raciones de pescado por semana

La Dieta Mediterránea y el pescado

Seguro que has oído decir muchas veces a tus padres o abuelos que tienes que comer bien para estar fuerte y crecer mucho. Pues comer bien va unido a una palabra que seguro te suena: dieta.

La dieta no sólo se refiere a comer ciertos alimentos para adelgazar. **Una dieta es el conjunto de costumbres o hábitos de alimentación y nutrición de una persona**, que dependen mucho de su estilo de vida y su cultura.

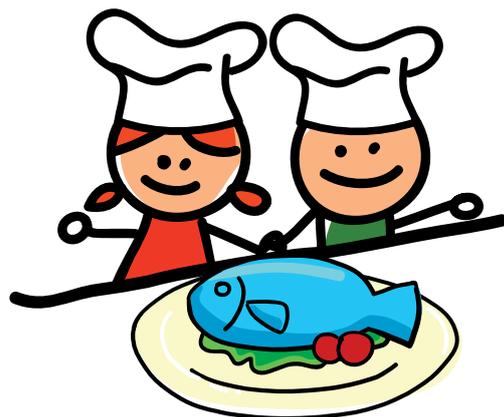
Tu dieta se ve afectada por factores sociales y económicos, es decir, si vas o no a muchos asaderos y celebraciones de cumpleaños, o si en tu casa comen también tus abuelos, el presupuesto destinado a la compra, etc.

Partimos de la base de que ningún alimento contiene todos los nutrientes esenciales para nuestro organismo. Así, cada alimento contribuye a nuestra nutrición de una manera especial.

Por eso **necesitamos comer todo tipo de alimentos, pero en unas cantidades y proporciones adecuadas**.

Una de las dietas más saludables que existen es la Dieta Mediterránea, basada en la combinación de una serie de alimentos muy importantes:

- **Nuestro pescado**
- **El aceite de oliva**
- **Los cereales**
- **Las frutas y verduras**



¡Súbete a la Pirámide Alimenticia!

Para disfrutar de una buena salud y para que los niños crezcáis sanos y fuertes, muchos científicos expertos en nutrición nos aconsejan seguir la Dieta Mediterránea y realizar ejercicio físico frecuentemente.

Para entenderlo mejor, los nutricionistas han diseñado la **Pirámide Alimenticia**, que nos muestra los tipos de alimentos y las cantidades que debes tomar diariamente para asegurarte una buena alimentación.

Como puedes ver, la pirámide está dividida en tres niveles: base, parte media y vértice, con un total de siete pisos:



- **Vértice de la pirámide:** los alimentos situados en los dos últimos pisos, son los que debes consumir de forma moderada, y por tanto sólo **algunas veces al mes**. Aquí estarían los dulces, bollería y carnes rojas.

- **Parte central:** con dos pisos, corresponde a los grupos de alimentos que debes comer **algunas veces por semana**. En este grupo están alimentos tan importantes como **el pescado** y los mariscos, pollo, huevos y legumbres.

- **Base:** los tres pisos inferiores muestran los alimentos que debes consumir **cada día**, como el pan, arroz, pasta, cereales, verduras, frutas, patatas, leche, queso, yogurt, aceite de oliva, etc.

Un alimento muy completo y para todas las edades

El pescado es un alimento muy completo y necesario **en todas las etapas de tu vida: desde que eras bebé, ahora de niño, de adolescente y para cuando seas adulto.**

El pescado te da mucha energía para jugar, hacer deporte, estudiar, crecer y luego dar el estirón. Además, es un alimento muy completo, porque te aporta casi todos los nutrientes que necesitas, tales como:

- **Proteínas de gran valor nutricional y fáciles de digerir:** en las fases de crecimiento como la infancia y la adolescencia, necesitas gran cantidad de proteínas, ya que son fundamentales para la formación de los músculos. Además son muy fáciles de digerir, por lo que nuestro cuerpo es capaz de absorber la mayor parte de las proteínas y tener digestiones ligeras.
- **Vitaminas:** el pescado nos aporta vitaminas del grupo A, B (B1, B2, B3, B12), D y E. Éstas desarrollan funciones muy importantes en la vista (A), en el sistema inmunológico (A y E), en la mineralización en los huesos (D), en las estructuras de las membranas celulares (E), etc.
- **Minerales:** al vivir en un medio hipermineralizado, los peces son ricos en minerales. Cada uno de ellos tiene una función:
 - **El calcio:** fortalece tus huesos y te ayuda a crecer.
 - **El fósforo:** te ayuda a pensar y a estudiar, mejorando tu memoria y tu retentiva.
 - **El potasio:** facilita el trabajo de los músculos.
 - **El hierro:** aumenta tu resistencia física y te hace más fuerte.
 - **El yodo:** te ayuda a quemar grasa, manteniéndote en buena forma física.



Para una alimentación sana, 4 raciones de pescado por semana

¡ESTE ES NUESTRO LIBRO DEL PESCADO!

• **Ácidos Omega-3 (grasas saludables):** el pescado es uno de los alimentos más ricos en estos compuestos. Nuestro cuerpo no es capaz de producirlos, por lo que es necesario ingerirlos con la dieta. Los ácidos grasos Omega-3 son muy importantes para nuestro organismo, porque:

“Omega3”

- Te dan mucha energía.
- Regulan el “colesterol malo”.
- Ayudan a proteger tu corazón y tu sistema circulatorio.

Cuando oímos hablar de grasas nos produce cierto rechazo, pero es necesario aclarar que las grasas del pescado son **saludables**.

En los **adolescentes** el pescado sigue siendo fundamental en la dieta, ya que cuando se da el “estirón” se producen muchos cambios en el cuerpo, se gasta mucha energía haciendo deporte y en los estudios, y no puede faltar un alimento tan importante como el pescado.

En los adultos también sigue siendo aconsejable. A tus padres les viene muy bien tomar más pescado que carne, porque las digestiones del pescado son más fáciles y ligeras.

También se ha demostrado que el Omega-3 es muy importante para las **madres embarazadas y durante la lactancia**. En estas etapas,

los ácidos omega-3 son fundamentales para la formación del cerebro y de la retina **del futuro bebé**. Una vez que nace

el niño, la madre le sigue aportando este Omega-3 con su leche materna. **Así se termina de formar adecuadamente su cerebro y retina.**

Por eso debemos tomar siempre pescado azul, ¡incluso antes de nacer!



¿Cuántas veces a la semana tienes que comer pescado?

Después de ver todos los beneficios del pescado y darte cuenta de que es completamente necesario para que crezcas sano y fuerte, seguro que te estarás preguntando cuánto pescado necesitas comer semanalmente, cuál es la cantidad o ración recomendada para los niños, y por último de qué tipo: blanco o azul.

El FROM te recomienda: **“para una alimentación sana 4 raciones de pescado por semana”**.

Por otro lado, el FROM aconseja de una a tres raciones de pescado azul a la semana, también como plato principal.

Además de estas raciones, debes tomar pescado como ingrediente acompañante de algún otro plato principal, como por ejemplo arroces, ensaladas o pastas. Así estarás dando a tu cuerpo todos los nutrientes necesarios para crecer.



¿Cuál es la cantidad recomendada para los niños?

Las cantidades o raciones dependerán de tu edad y tu esfuerzo físico y mental. Por lo general, para los niños entre 6 y 10 años se aconseja una ración de unos 100 - 120 gramos de pescado limpio, es decir en filetes, tacos, lomos, etc. Si algún día te pasas un poco no pasa nada, porque el pescado es muy fácil de digerir.

Ya sea en el cole o en tu casa, **¡pide siempre tus 4 raciones por semana!**



Para una alimentación sana, 4 raciones de pescado por semana

¡ESTE ES NUESTRO LIBRO DEL PESCADO!

¿Azul o blanco? ¡Elige tu color!

Antes de escoger tu color, conviene recordar lo que ya hemos visto en el Apartado 3 “Pescados y mariscos: la despensa del mar” y lo que acabamos de ver ahora. Ambos tipos de pescado, el azul y el blanco, son una excelente fuente de proteínas de alta calidad, vitaminas y minerales. La diferencia está en el porcentaje de grasas saludables que te aporta cada uno, y sobre todo en la presencia de Omega-3 en el pescado azul y sus beneficios para tu salud.

Recuerda que:

- **El pescado azul** es el que vive cerca de la superficie del mar y al moverse mucho tiene un mayor porcentaje de grasas saludables (5 - 10%), que te proporciona más calorías, y por tanto mucha energía. No te olvides de que los pescados azules te aportan grandes cantidades de Omega-3, que te ayudarán a regular el colesterol malo y a proteger tu corazón.
- **El pescado blanco** vive en el fondo del mar y es más sedentario, esto hace que su contenido en grasa sea inferior al 2%, por lo que te aporta menos calorías.

A la hora de escoger tu color piensa a quién te pareces más: ¿al pescado azul o al blanco?:

- Si todo el día te estás moviendo, bailando, jugando al fútbol o haciendo otros deportes y no paras un minuto quieto, entonces te pareces más a un pescado azul, y necesitas esas grasas saludables y la energía que te aporta.
- Si por el contrario eres más tranquilo, practicas deporte de forma moderada y lo tuyo son las aficiones más tranquilas, entonces tú te pareces más al pescado blanco, y con las calorías que éste te aporta, tienes suficiente.
- ¡Pero ojo! En cualquier caso no puedes renunciar a todo lo bueno que te aporta el Omega-3. Siempre hay que comer al menos una ración de pescado azul.

5

Estas comparaciones se realizan para que sepas que, cuando seas mayor, debes comer en función de tu actividad física. Por ejemplo, no consume la misma energía un deportista que alguien que trabaje en una oficina. Ahora que eres niño gastas mucha energía en jugar, estudiar, hacer deporte, etc., así que las calorías que te aporta el pescado azul no son relevantes.



Para una alimentación sana, 4 raciones de pescado por semana

¡ESTE ES NUESTRO LIBRO DEL PESCADO!

¿Sabías qué?

- El consumo del pescado no es nada nuevo. Existen constancias de que hace unos 100.000 años los hombres de Neanderthal ya comían pescado.
- En Canarias existen muchas citas desde el año 1400 en las que se indica que los canarios eran unos grandes pescadores. En ellas se mencionaban las especies capturadas: viejas, sargos, morenas, etc. Y es que nuestros antepasados ya sabían lo bueno que es el pescado.
- Las personas que comen mucho pescado, como los japoneses y los esquimales, sufren menos enfermedades en las arterias y viven más años.
- El pescado a la plancha y las sardinas enlatadas tienen mucho calcio y fósforo. Comerlos te ayudará a crecer y a mejorar tu memoria.
- Los “palitos de mar” y “las gulas del norte” están hechos de surimi. Este término japonés significa “músculo de pescado picado”. Se trata de una pasta hecha con pescados de excelente calidad, pero con escasa salida comercial, como el abadejo de Alaska, la corvina y diversos tipos de tiburones. De esta forma, todas las especies son aprovechadas.
- Si tienes hermanos menores o mayores que tú, dale a tu madre esta tabla de raciones recomendadas de pescado por edades:



	3 - 6 años	7 - 12 años	13 - 16 años	16 - 18 años
Ración pescado	80 - 100 gr.	100 - 120 gr.	120 - 150 gr.	150 - 180 gr.

Bibliografía

- Arguiñano, K. (2000). Pescados y Mariscos I. **Guías de Alimentación y Nutrición**. Editorial Debate S.A. y Asegarce, S.A.: 254 pp.
- Espino Rodríguez F., Boyra López A., Tuya Cortés F., Haroun Tabraue Ricardo J. (2006). **Guía visual de Especies Marinas de Canarias**. Oceanográfica: Divulgación, Educación y Ciencia S.L. Las Palmas de Gran Canaria. 481 pp.
- Franquet, F. & A. Brito (1995). **Especies de interés pesquero de Canarias**. Consejería de Pesca y Transportes. Gobierno de Canarias. 143 pp.
- FROM (2007). **Manual Básico del Pescado, campaña promoción pescado a los niños**. Curso escolar 2007 - 2008.
- Hanquet, S. (2005). **100 Peces de Canarias**. Editado por el autor. 287 pp.

Webgrafía

- <http://www.from.es>
Página web del FROM, Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino, para adultos. Contiene gran información sobre El mundo de la pesca (especies, artes, comercialización, transformación, biología pesquera y acuicultura), Consumo (Tallas mínimas, etiquetados, estudios), Gastronomía y Nutrición, (artículos nutricionales y recetas).
- <http://www.clubpezquenines.com>
Página web del FROM, Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino. Para niños.
- <http://ww.gobcan.org/agricultura/pesca>
Página web de la Viceconsejería de Pesca del Gobierno de Canarias.
- <http://www.delamaralplato.com>
Página web de Asociaciones de Mayoristas y Minoristas de Pescado de Mercabilbao, AZTI-Tecnalia, con el apoyo del Gobierno Vasco para fomentar el consumo de pescado.

¡ESTE ES NUESTRO LIBRO DEL PESCADO!

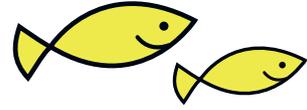
Agradecimientos

Esta guía se ha desarrollado dentro de la campaña nacional 2009 - 2010 de promoción de pescado para los niños, realizada por el FROM. Y ha sido posible gracias a dicho organismo.

Esta obra es fruto de la experiencia del autor en su trabajo diario con el sector pesquero canario, así como de la amplia labor de divulgación realizada en numerosos centros de educación infantil y primaria de Canarias, cuyo objetivo principal ha sido promover la importancia de la pesca y el incalculable valor de sus productos en nuestra alimentación.

La idea inicial, así como la coordinación general del trabajo, realización y redacción de los textos ha corrido a cargo de José Manuel Ortiz Sánchez, Jefe de Sección de Pesca del Área Funcional de Agricultura y Pesca de la Delegación del Gobierno en Canarias, y se ha podido materializar, gracias al FROM.

La elaboración de este libro ha sido posible gracias a la inestimable ayuda del personal del Área Funcional de Agricultura y Pesca: Luis Ortín Trujillano, Director del Área y María Dolores Pereda Zurita.



alimentación.es
Saber más para comer mejor



UNION EUROPEA

Fondo Europeo

Por nuestro pescado de hoy
y de mañana



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN
Y MEDIO AMBIENTE