

INSTITUTO NACIONAL DE PESCA

SEGUIMIENTO A LA PESQUERÍA DE PECES PELÁGICOS PEQUEÑOS Monitoreo en Puerto (Febrero 2020)

Personal técnico del programa “Peces Pelágicos Pequeños” ejecuta el seguimiento a esta pesquería en los diferentes puertos de desembarque.

Entre el 16 y 22 de febrero se visitó los puertos de Salango, Machalilla y Crucita, La Libertad, Palmar, Anconcito, Chanduy y Posorja (27 febrero). Los desembarques en los puertos de Salango y Machalilla estuvieron constituidos mayormente por botella (49%), macarela (13%), pinchagua (7%) y "otras" especies (29%).

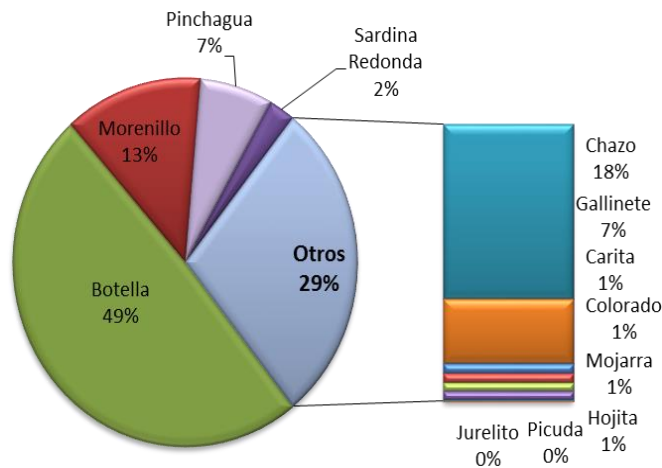


Figura 1. Composición capturas febrero 2020

ZONAS DE PESCA

De acuerdo a los reportes de los capitanes de pesca, la flota cerquera-sardinera desarrolló sus faenas de pesca en el estuario externo del Golfo de Guayaquil y alrededor de la Puntilla de Santa Elena donde se capturó especies pelágicas como macarela, botella, pinchagua, entre otros.

Las capturas de botella, al igual que macarela, se realizaron mayormente alrededor de la Puntilla de Santa Elena y en el Golfo de Guayaquil. Para el caso de pinchagua, se concentraron frente a Bahía de Caraquez, Crucita, Playas y Puná, en zonas más costeras.

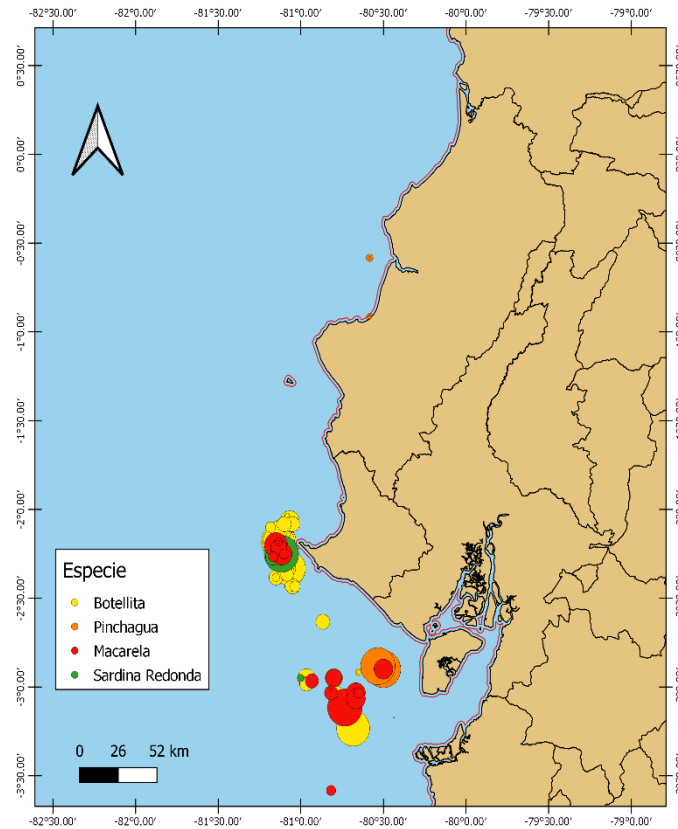
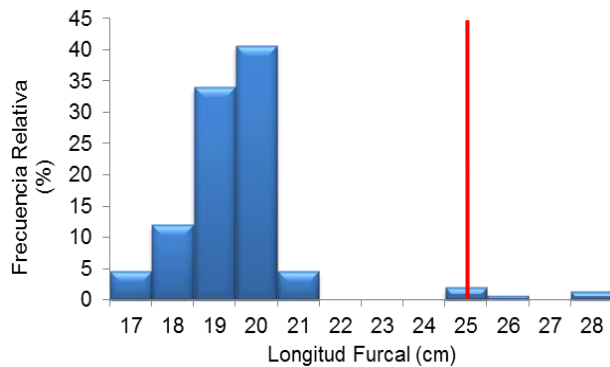


Figura 1. Zonas de pesca reportadas, febrero 2020 (Zona Norte y Sur).

ASPECTOS BIOLÓGICOS

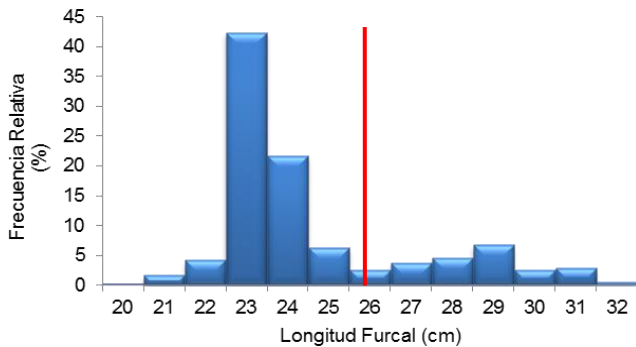
Macarela (*Scomber japonicus*)



PARAMETROS	RESULTADOS
Rango de tallas:	17 - 28 cm LF
Mayor Frecuencia talla:	20 cm LF
Talla Promedio Captura:	20,1 cm LF
% Hembras	60 %
% Machos	4 %
< TMMS (LT _{50%})*:	98%
> TMMS (LT _{50%})*:	2 %
Estadios de Madurez	Sexualmente inmaduros (94%)
Zonas pesca:	Golfo de Guayaquil
Puertos desembarque:	Salango, Posorja
Destino de la pesca:	Harina pescado, congelado

(*) TMMS: Talla Media de Madurez Sexual (25,3 cm LF)

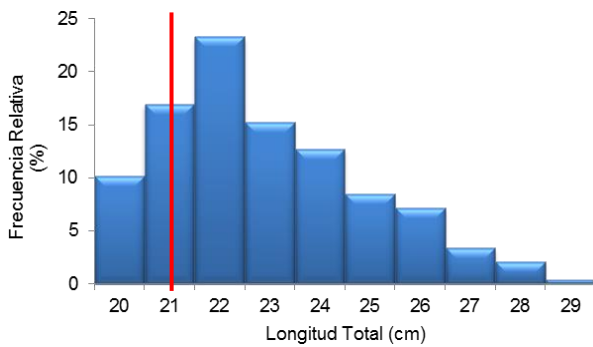
Botella (*Auxis rochei*)



(*) TMMS: Talla Media de Madurez Sexual (26,2 cm LF)

PARAMETROS	RESULTADOS
Rango de tallas:	20 - 32 cm LF
Mayor Frecuencia talla:	23 cm LF
Talla Promedio Captura:	25,1 cm LF
% Hembras	64 %
% Machos	36 %
< TMMS (LT _{50%})*:	79 %
> TMMS (LT _{50%})*:	31 %
Estadios de Madurez	Desovados/evacuados 44%, sexualmente maduros 31%
Zonas Pesca:	Puntilla Santa Elena
Puertos desembarque:	Salango
Destino de la pesca	Fresco/congelado, harina de pescado

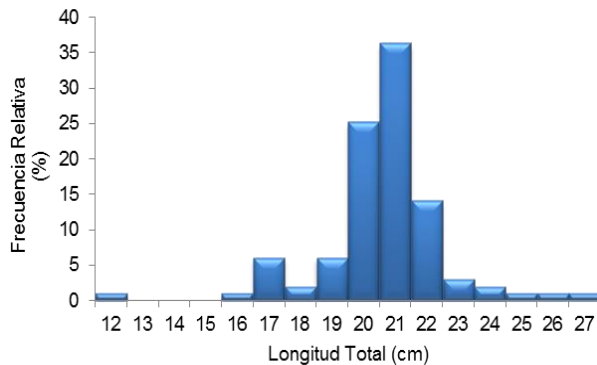
Pinchagua (*Opisthonema spp*)



(*) TMMS: Talla Media Madurez Sexual (21,6 cm LT)

PARAMETROS	RESULTADOS
Rango de tallas:	20 - 29 cm LT
Mayor Frecuencia talla:	22 cm LT
Talla Promedio Captura:	23,4 cm LT
% Hembras	61 %
% Machos	39 %
< TMMS (LT _{50%})*:	27 %
> TMMS (LT _{50%})*:	73 %
Estadios de Madurez	Desovados/evacuados 47%, prox desovar/evacuar 29 %
Zonas pesca:	Golfo Guayaquil, frente Manabí
Puertos desembarque:	Crucita, Posorja, Machalilla
Destino de la pesca	Conserva

Chazo (*Peprilus medius*)



PARAMETROS	RESULTADOS
Rango de tallas:	12 - 27 cm LT
Mayor Frecuencia talla:	21 cm LT
Talla Promedio Captura:	21,1 cm LT
% Hembras	38 %
% Machos	62 %
Estadios de Madurez	Sexualmente maduros (63 %)
Zonas pesca:	Golfo Guayaquil, Frente Machalilla, Machalilla, Chanduy,
Puertos desembarque:	Posorja
Destino de la pesca	Consumo

CONSIDERACIONES GENERALES

Del monitoreo realizado en estos puertos, se registraron las siguientes novedades:

- Las capturas de macarela y botella presentaron longitudes que variaron entre 17 - 28 cm y 20 - 32 cm, respectivamente, siendo evidente la presencia de individuos juveniles.
- El 98% de los individuos capturados de macarela se encontraba por debajo de la Longitud Media de Madurez Sexual (LMMS) calculada para esta especie (25,3 cm LF)
- Similar situación se registra para la botella, donde el 80% de individuos se encontraban en (26,2 cm LF), afectando directamente al ciclo biológico y repoblación natural de estas especies.
- Los desembarques realizados se destinaron para consumo directo (fresco/congelado) y para su reducción para harina de pescado.
- Los individuos capturados de macarela se encontraban el 94% inmaduros sexualmente. El 44% de la botella se encontraba desovado/evacuado, al igual que la pinchagua (47%).

“La información y datos producidos o generados dentro del presente informe, estudio, investigación, artículo, etc., de carácter científico y/o técnico son de propiedad exclusiva del IPIAP, por tanto no podrá ser reproducido total ni parcialmente, para ello se requerirá autorización expresa de la Dirección del IPIAP. Cualquier contravención a lo expuesto dará derecho a ejercer las acciones legales que correspondan.”