

INSTITUTO DEL MAR

SERIE DE INFORMES ESPECIALES N° IM-62

INFORMACION BASICA DE LOS PRINCIPALES
PECES DE CONSUMO

por:

Jorge Mejía

Manuel Samamé

Alfredo Pastor

INSTITUTO DEL MAR DEL PERU

INVENTARIO 2008

INDEP PERU

16525



Instituto del Mar del Perú
Control Patrimonial

Informe Especial IMARPE 62.



5403403632-1

Callao, Julio de 1970

DIRECCION TECNICA

IMARPE
INVENTARIO
2010

IMARPE
INVENTARIO
2009

IMARPE
INVENTARIO
2011

INFORMACION BASICA DE LOS PRINCIPALES

PECES DE CONSUMO

Complementando la información sobre los aspectos de mayor interés, referidos a la pesca de consumo y a las investigaciones biológicas y pesqueras que en este campo viene realizando el Instituto del Mar, se incluye en el presente trabajo información biológica básica sobre algunos peces de valor comercial, teniendo como objetivos las siguientes consideraciones:

- Ampliar e intensificar estudios sobre la biología e historia natural de cada especie.
- Conocer la distribución general en tiempo y espacio de las principales especies, su variación y migraciones.
- Proveer información de los aspectos de la pesca y las poblaciones de los peces explotados.
- Estimar la magnitud de los stocks y sus fluctuaciones.
- Proporcionar las recomendaciones pertinentes para la administración pesquera.

A continuación se presenta, en resumen, los aspectos biológicos básicos de las especies consideradas como más importantes desde el punto de vista del volumen de desembarques y su valor comercial.

Los datos referentes a volumen de desembarques y forma de utilización han sido obtenidos de la División de Estadística y Economía del Instituto.

1. Cachema o Ayanque (Cynoscion analis)

En la zona norte se le conoce también como "cholo" o "lorna" y se encuentra disponible a lo largo del litoral, durante todo el año, en mayor concentración entre Máncora y Pimentel. Su explotación se viene efectuando regularmente, desembarcándose en más de 18 centros pesqueros.

Se le considera como una especie relativamente costera y frecuentemente habita sobre fondos arenosos y rocosos.

Por el volumen de su captura y por la aceptación para el consumo, tanto al estado fresco como salado y congelado, se le considera como una de las especies más importantes entre los componentes de la fauna bento-pelágica.

Los tamaños comerciales fluctúan entre 19 y 52 cms., con una longitud promedio de 30 cms. y un peso promedio de 350 gr. La máxima longitud registrada fue un ejemplar de 68 cms. que se obtuvo en Paita, en Marzo de 1970.

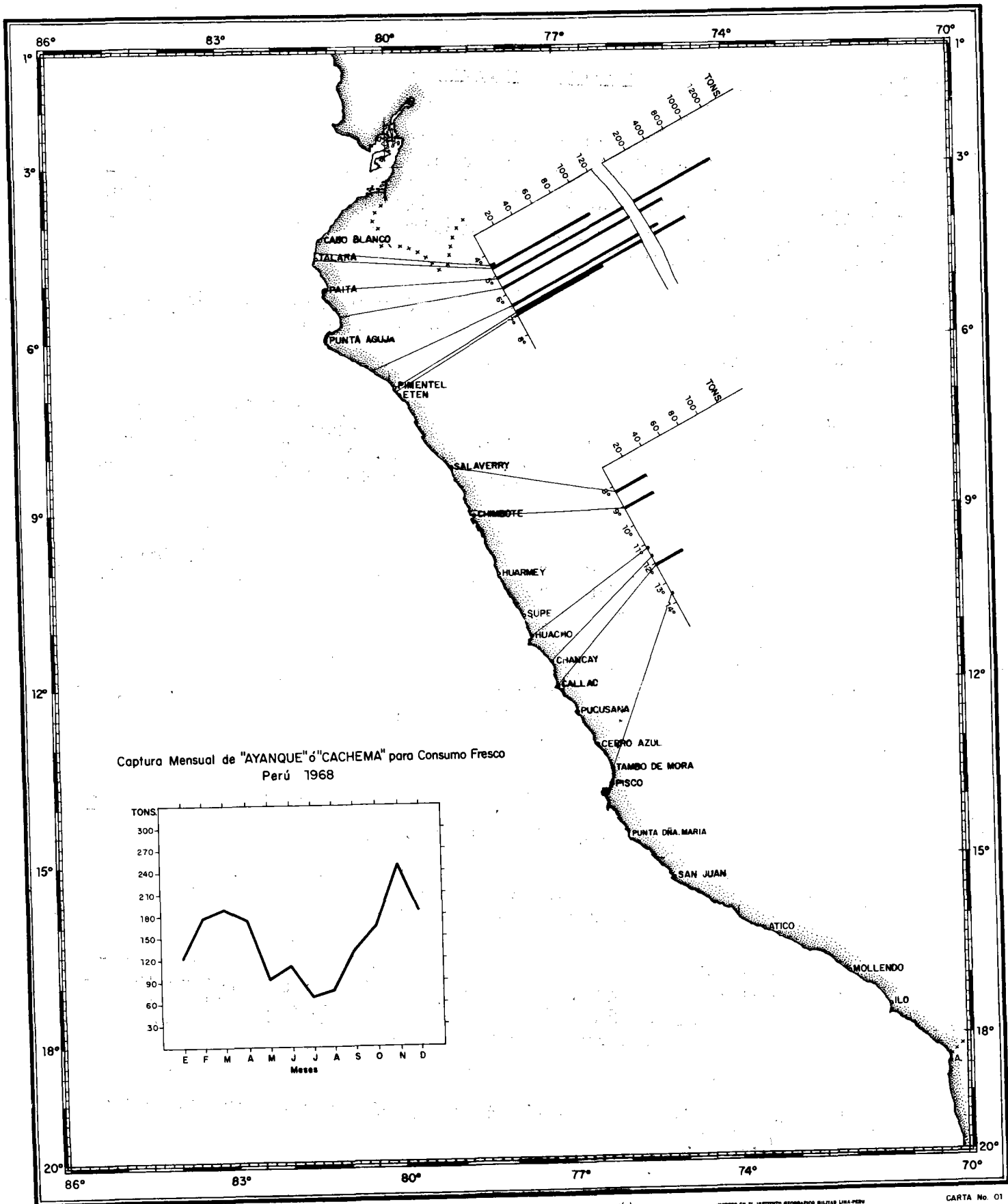
La relación longitud-peso responde a la fórmula $P = 0.006704 L^{3.11}$, que indica que para cada unidad de peso el incremento de su longitud es algo mayor a su cubo.

No se observa dimorfismo sexual por tamaños. La proporción sexual para el área de distribución es de 1:1 ó sea que el número de machos es igual al número de hembras. La madurez sexual de la cachema se presenta a los 19 ó 20 cms. y la longitud media a la cual el 50% están sexualmente maduros es a los 27 cms., observándose que a los 41 cms. todas han desovado por lo menos una vez.

Los desoves ocurren casi todo el año, pero con mayor intensidad en primavera y verano.

El alimento de la cachema está fundamentalmente constituido por peces teleósteos (79% del peso total) siendo frecuentes entre ellos: Anchoa sp. y Ctenosciaena sp. Un segundo grupo está conformado por crustáceos, principalmente eufáusidos.

La bolichera es el tipo de embarcación dedicada generalmente a la pesca de cachema, pero se efectúan también capturas con arrastreras y cortineras.



2. Machete (Brevoortia maculata chilcae)

Es uno de los recursos abundantes para el consumo popular. Al machete se le encuentra a lo largo de todo el litoral y los centros pesqueros de mayor desembarque están comprendidos entre Chimbote y Pisco con mayores volúmenes entre Enero y Octubre. Casi siempre se encuentra próximo a la costa, sobre todo en bahías protegidas.

Su captura anual promedio es de 15,000 toneladas métricas. Aparte de su consumo al estado fresco es utilizado por la industria conservera.

Los tamaños comerciales fluctúan entre 16 y 34 cms. con una longitud promedio de 26.4 cms. y un peso promedio de 206 gr. Pueden presentarse hasta de 20 ó 21 cms. como "machetillos", pero las tallas comerciales más frecuentes están entre los 24 y 28 cms.

La relación longitud/peso responde a la fórmula $P = 0.00805 L^{3.10}$ en donde para cada unidad de peso, el incremento de su longitud es algo mayor a su cubo.

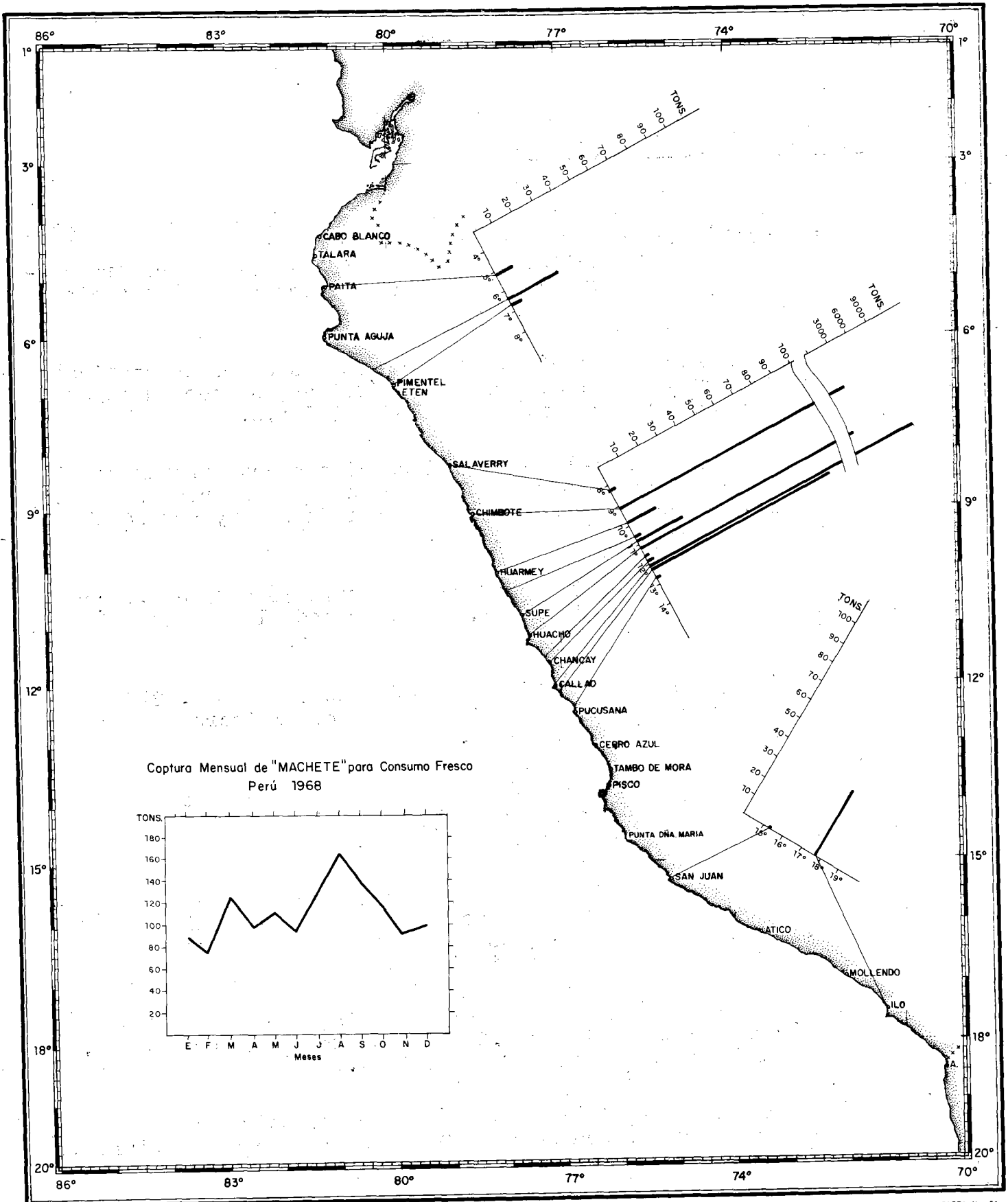
La proporción sexual aparentemente está próxima a ser 1:1, en análisis efectuados pudo notarse que los machos son más numerosos hasta los 25 cms. aproximadamente, y las hembras más numerosas a partir de los 26 cms.

La madurez sexual del machete se produce entre los 18 y 24 cms., la longitud media a la cual el 50% están sexualmente maduros se sitúa entre los 20 y 21 cms.

El desove es prolongado de Enero a Octubre, ocurriendo con mayor frecuencia entre Marzo y Setiembre.

Es un pez pelágico nerítico de la comunidad vital que alberga la Corriente Peruana. Vive cerca de la costa formando pequeños cardúmenes. Su alimentación es a base de fitoplancton, por lo que se le considera como un competidor de la anchoveta.

El número de vértebras varía de 46 a 52, con mayor frecuencia en 49 (40.25%).



3. Lorna (Sciaena deliciosa)

Es una especie relativamente costera, pelágica, pero que habita también sobre fondos arenosos cercanos a las playas. Es de amplia distribución, de preferencia al norte y centro donde se consume en grandes cantidades debido a su abundancia, aceptación y bajo costo.

Se le desembarca en más de 23 centros pesqueros en cantidad promedio anual de 4500 toneladas métricas, siendo su mayor concentración entre los grados 05° y 12° L.S.

Su captura se efectúa durante todo el año con diferentes tipos de artes de pesca y la red que mejor se adapta es el chinchorro. A veces es capturada en cantidades muy apreciables conjuntamente con la anchoveta.

La amplitud de las tallas fluctúan entre 16 y 32 cms., con una longitud promedio de 21.3 cms., siendo las tallas más frecuentes comprendidas entre los 18 y 24 cms.

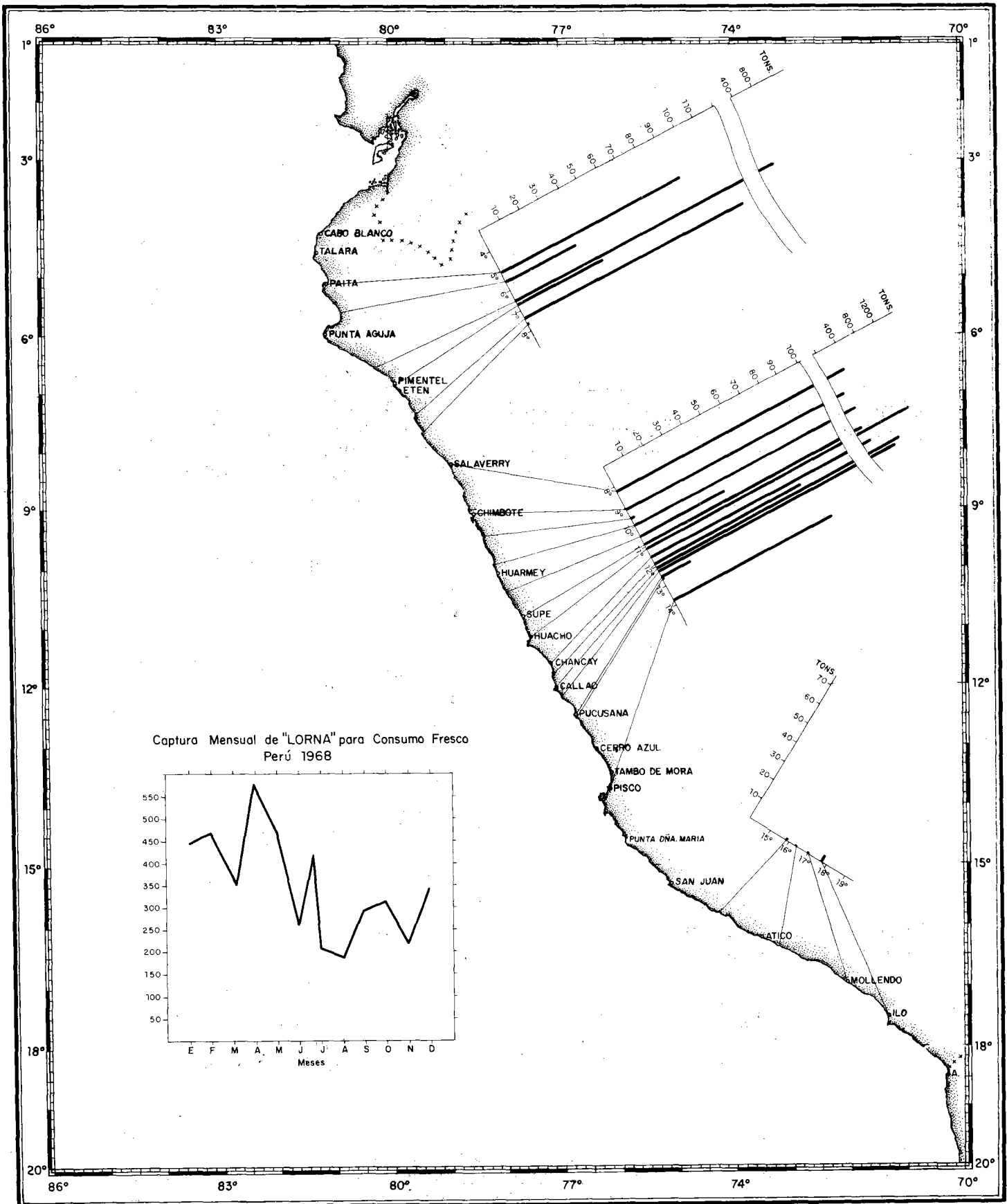
La fórmula en la relación peso/longitud es: $P = 0.02177 L^{2.81}$, que indica que para cada unidad de peso, el incremento de su longitud es inferior al cubo.

Los análisis de proporción por sexos de la lorna demuestran que está próxima a alcanzar 1:1, es decir, que tanto machos como hembras se presentan casi en 50%.

La longitud promedio a la cual, por lo menos el 50% de ejemplares alcanza su primera madurez sexual es aproximadamente 17.5 cms., siendo los meses de desove los comprendidos en las estaciones de otoño e invierno.

Los integrantes de su dieta alimenticia, encontrados en 573 estómagos son: anélidos 36.5% (poliquetos), crustáceos 29.6% y peces 19.6% (anchoveta en especial).

La amplitud de variación del número de vértebras abarca de 23 a 27, con mayor frecuencia en 26 (64.35% de 878 ejemplares).



4. Sardina (Sardinops sagax)

No obstante ser abundante esta especie, su captura en nuestro litoral es muy irregular. Las estadísticas de desembarque de muestran que éstos se efectúan en mayor proporción en la zona comprendida entre Paita y Chimbote, sin dejar de ser abundante al sur, cerca de Ilo y norte de Chile. Se le desembarca en 9 centros pesqueros y los mejores meses de pesca son normalmente de Enero a Octubre. La menor intensidad de su explotación arroja un promedio anual de 1000 toneladas métricas y se estima que el 70% de esta cantidad es utilizado por la industria.

En 1967, la flota bolichera de Paita capturó 5900 toneladas métricas de pescado, de las cuales 2400 correspondieron a la sardina. La relación captura/esfuerzo para la pesca con boliche, para ese mismo año, fue de 3.74 toneladas por viaje/día y a base de esto se obtuvo el rendimiento promedio correspondiente a la sardina que fue de 1.48 toneladas por unidad de esfuerzo.

De las pescas comerciales se obtiene que la amplitud de tamaños oscilan entre 22 y 37 cms. con una longitud promedio de 25.4 cms. y un peso promedio de 165.2 gr.

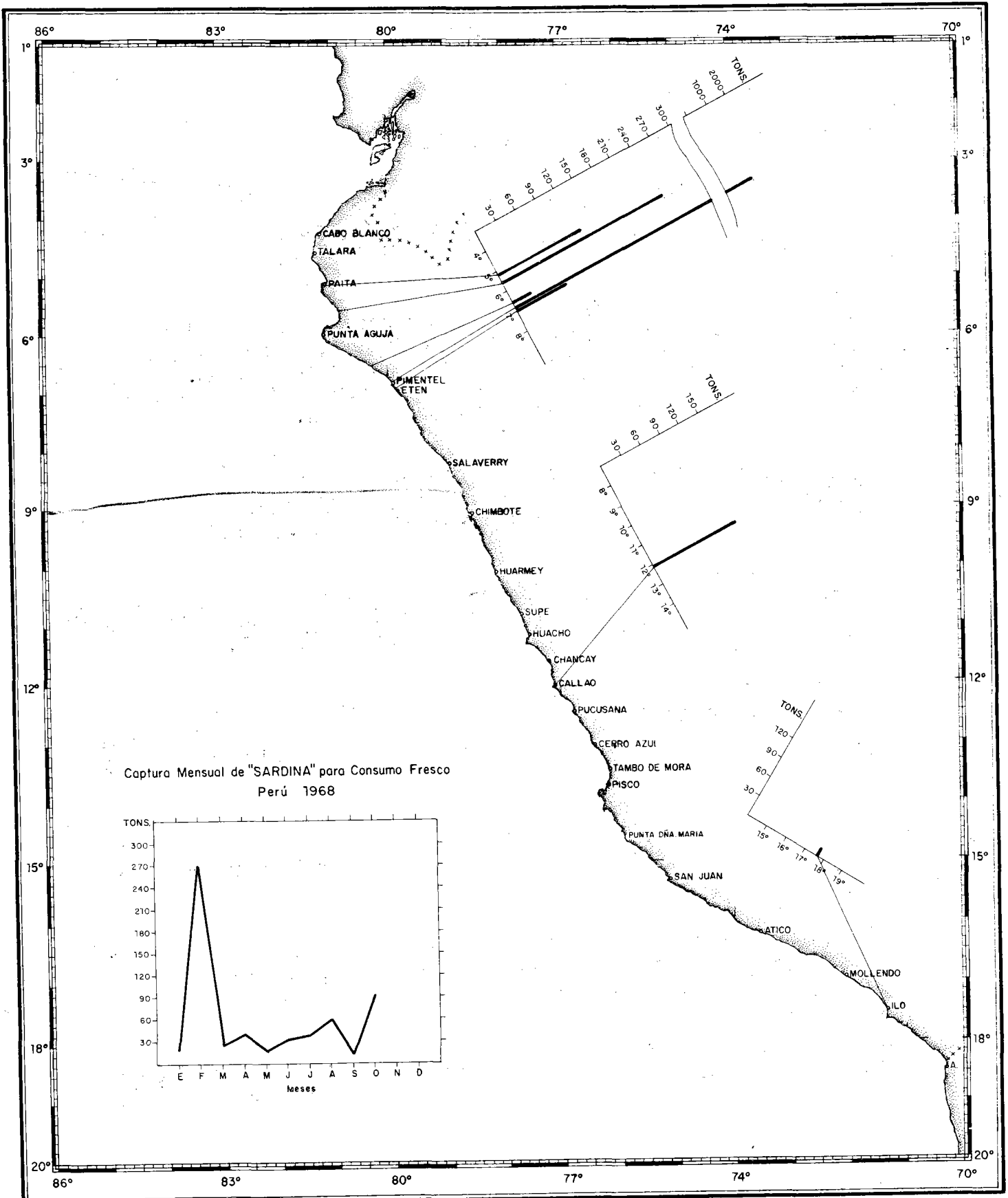
La fórmula de relación peso/longitud de esta especie correspondiente a las estaciones de invierno y primavera, responde a $P = 0.00228 L^{2.75}$ y $P = 0.02585 L^{2.70}$ respectivamente; en ambas, para cada unidad de peso el incremento de su longitud es inferior al cubo.

Su madurez sexual la alcanzan cuando llegan a medir de 18 a 20 cms., siendo su peso promedio de 200 gr., presentándose gran porcentaje de desovantes en los meses de invierno.

Los componentes de su dieta alimenticia son preferentemente zooplanctónicos con gran abundancia de diatomeas y dinoflagelados, siendo también parte del alimento: copépodos, náuplios, huevos de peces y otros organismos.

La sardina es eminentemente de vida pelágica y constituye cardúmenes que llegan a formar cientos de toneladas. Es una especie migratoria, al parecer en dos formas, una hacia la costa en busca de alimento y otra de alta mar en la época de la puesta.

La distribución de la sardina, se puede decir que no es homogénea, existe un grupo entre el norte de Chile y el sur del Perú, otro que se presenta entre el norte y centro del Perú y un tercero en aguas de las islas Galápagos. Esta diferencia en la distribución podría estar ligada a la existencia de diferentes unidades de población.



5. Pejerrey (Odonthestes regia regia)

Especie pelágica muy costera, se reúnen en cardúmenes especialmente en los meses de reproducción, la cual se efectúa con mayor intensidad entre Mayo y Diciembre.

Tiene gran aceptación al estado fresco. Los principales centros de desembarque son Chimbote, Callao, Pisco e Ilo, pudiendo capturarse en menor escala hasta el grado 05° L.S. aproximadamente. Las mejores capturas ocurren de Agosto a Octubre, efectuadas con redes cortineras y anzuelos.

En las pescas comerciales se registran longitudes de 14 a 30 cms., siendo las más frecuentes de 14 a 24 cms., con longitud promedio de 18.4 cms. y peso promedio de 43.5 gr.

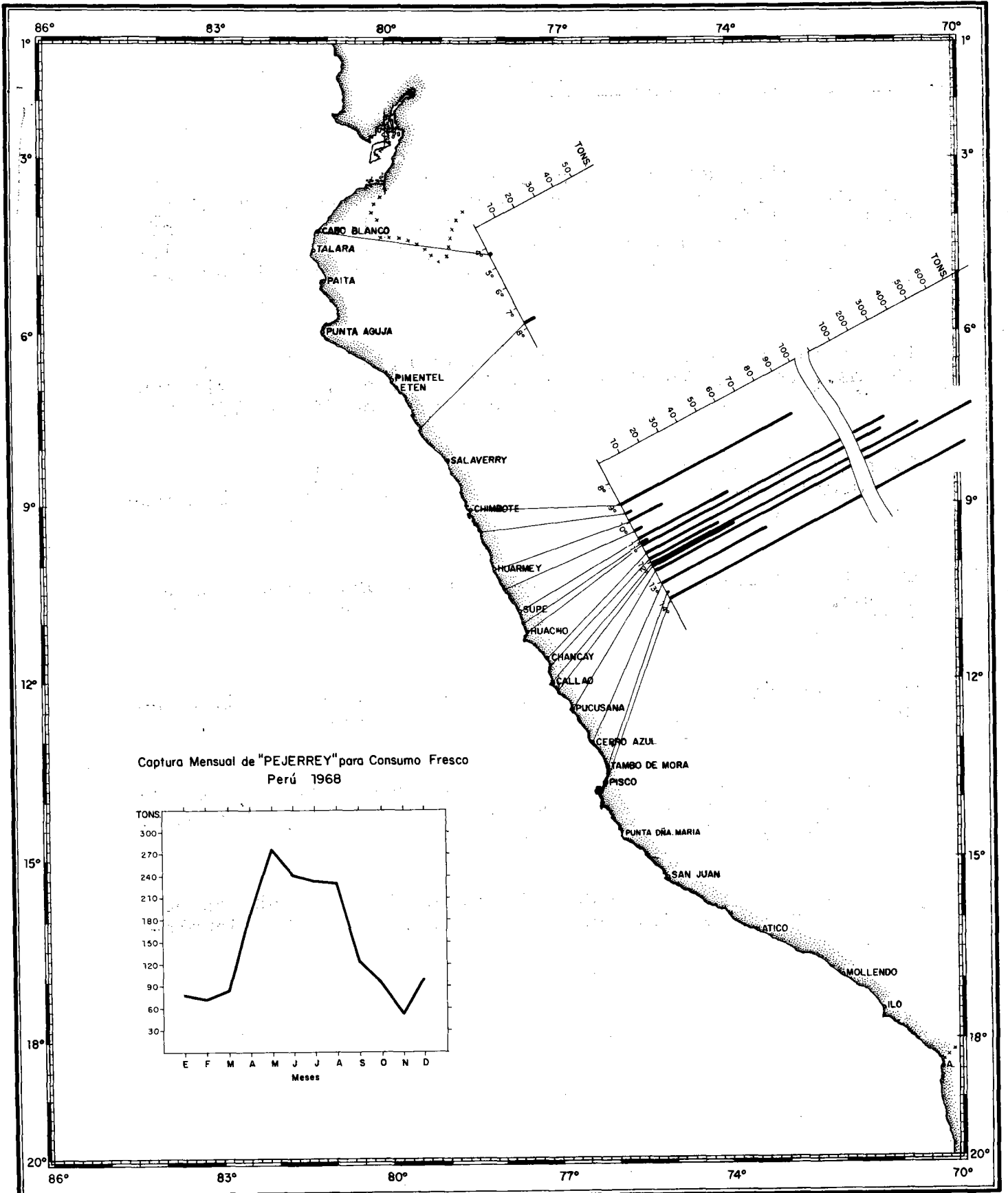
La proporción sexual llega a ser muy variable en algunos meses, aunque el total de las muestras indican que la proporción de machos y hembras no se aparta de la razón 1:1.

La talla mínima de hembras sexualmente maduras corresponde a ejemplares de 13.5 cms. de longitud. Desovan prácticamente todo el año, pero los mayores porcentajes se registran de Mayo a Diciembre.

El alimento del pejerrey es a base de organismos planctónicos y de detritos orgánicos costeros cercanos a las desembocaduras de los ríos donde frecuentan.

La ecuación para la relación longitud/peso responde a la fórmula $P = 0.00421 L^{3.18}$, que nos indica para cada unidad de peso, el incremento de su longitud, es algo superior a su cubo.

La amplitud de variación vertebral comprende de 48 a 54, con mayor frecuencia en 51 vértebras (31.8% de 887 ejemplares).



6. Cabinza (Isacia conceptionis)

Esta especie regularmente se encuentra asociada a la lorna durante todo el año y en gran parte de la costa, principalmente en el área de pesca de Chimbote, Callao e Ilo, siendo su valor comercial y abundancia muy comparable al de la lorna, por lo que las capturas se efectúan con las mismas artes de pesca.

Las tallas más frecuentes están comprendidas entre los 16 y 24 cms., con una longitud promedio de 21 cms. (se registran longitudes hasta de 32 cms.) y un peso promedio de 125 gr.

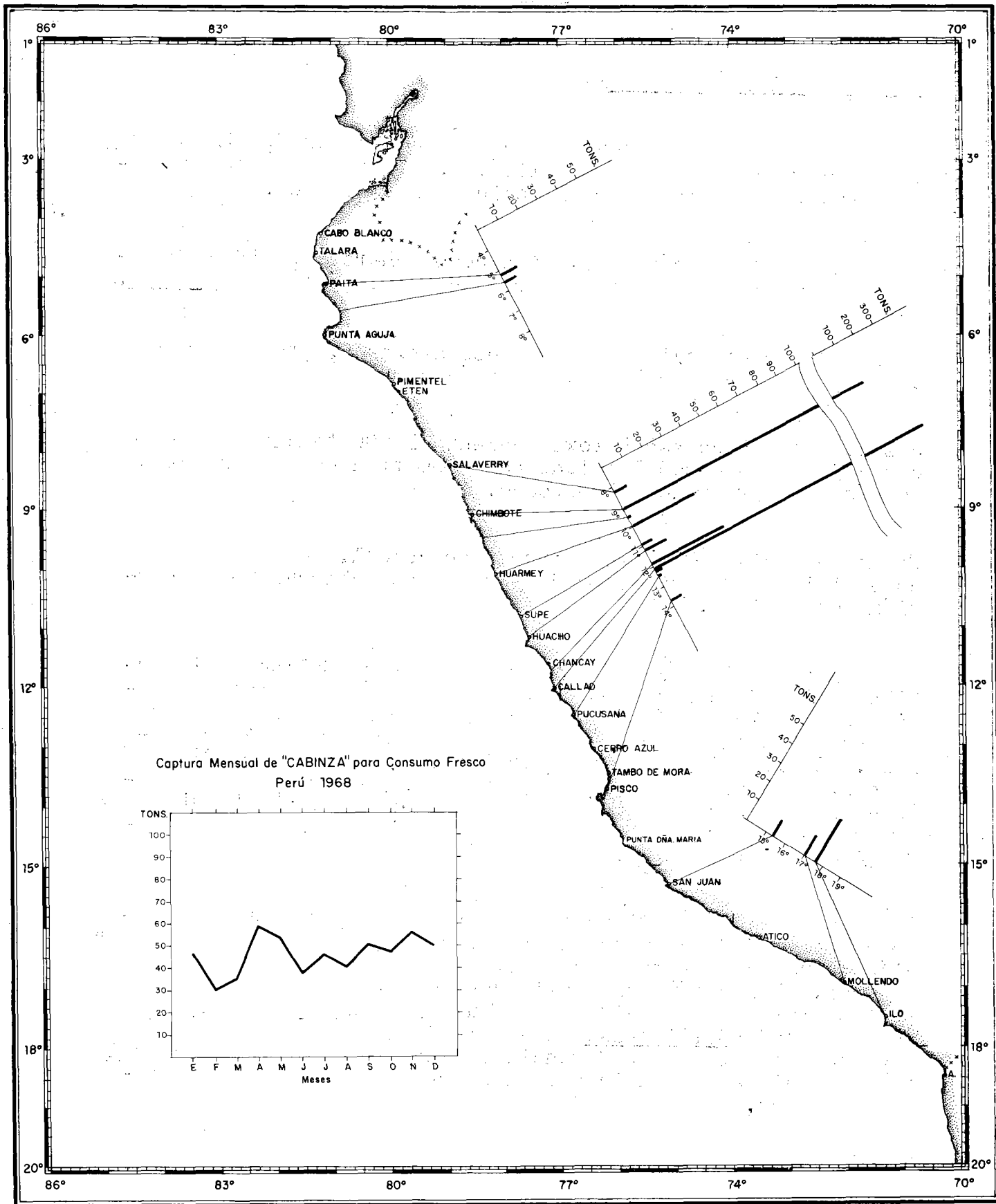
Su relación longitud/peso responde a la fórmula $P = 0.01394 L^{3.00}$, en donde por cada unidad de peso el incremento de su longitud es igual al cubo.

La talla promedio a la que alcanza la madurez sexual es de 17 cms. para ambos sexos y los desoves ocurren entre Agosto y Diciembre.

La proporción de machos y hembras no se aparta de 1:1, aunque en algunos meses la desproporción es significativa.

Análisis de contenidos estomacales han demostrado que la cabinza se alimenta preferentemente de pequeños crustáceos, algas, plancton y larvas de peces.

La amplitud de variación del número de vértebras abarca de 24 a 28, con mayor frecuencia en 27 (63.75% de 596 ejemplares).



7. Corvina (Sciaena gilberti)

Esta especie se distribuye por casi toda la costa, siendo abundante en el centro y sur del litoral. Se captura durante todo el año, pero con mayor intensidad en el verano.

En el norte del Perú es conocida como "cherela", diferenciándola de la "corvina dorada" corresponde al género Micropogon.

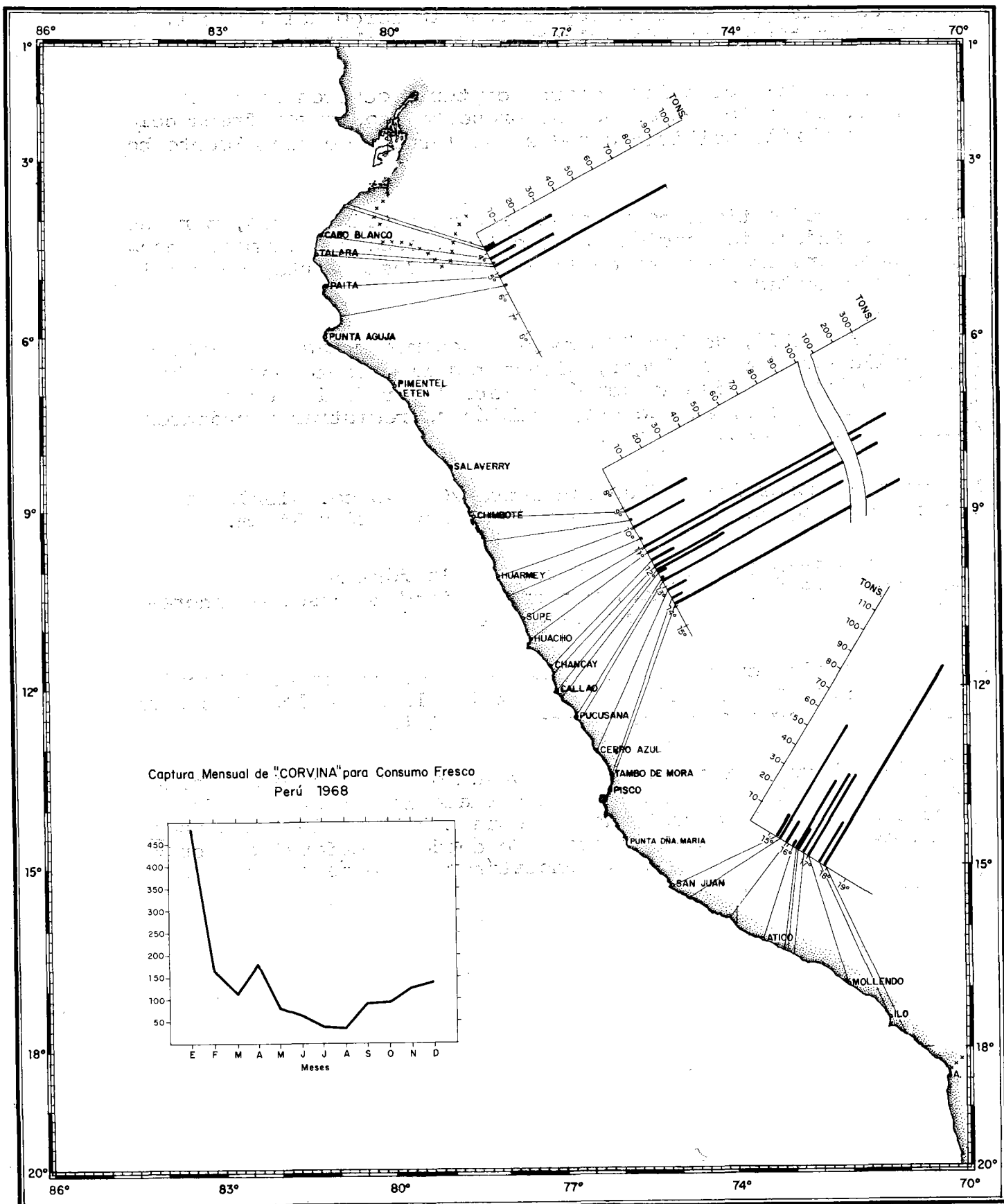
Habita de preferencia en los fondos arenosos, próximos a las playas, donde se alimenta de crustáceos y peces pequeños.

Sus capturas alcanzan aproximadamente 1,600 toneladas métricas y juntamente con los lenguados constituyen las especies de más alto precio en el mercado.

Es una especie que se le captura con cordel, pero su pesca comercial se efectúa con redes agalleras, chinchorros y también con boliche.

Las tallas de los ejemplares procedentes de Callao e Ilo oscilan entre 25 cms. y 100 cms., los especímenes grandes llegan a pesar 18 Kg. ó más, pero son comunes los pesos de 2 a 5 Kg. Ejemplares pequeños reciben el nombre de "corvini-lla". En Ilo, las tallas comerciales fluctúan entre 21 y 45 cms. con un peso promedio de 840 gr. y la relación longitud-peso responde a la fórmula: $P = 0.006025 L^{3.18}$, la misma que indica que por cada unidad de peso, el incremento de su longitud es mayor al cubo.

Para esta misma localidad (Ilo) se ha comprobado que los desoves son más frecuentes en primavera y verano y que la proporción sexual es altamente significativa (4:1) a favor de las hembras. Los estómagos analizados demostraron que el alimento esencial de la corvina es el "muy muy" (Emerita analoga) y la "marucha" (Callianassa sp.), el 13% incluye peces teleósteos en donde tiene preferencia la anchoveta, y además constituyen su dieta alimenticia muchos organismos propios de fondos arenosos.



8. Caballa (Scomber japonicus peruanus)

Es una especie que se distribuye a todo lo largo del litoral, es migratoria y tiene marcadas fluctuaciones de abundancia.

En las áreas del Norte las mejores capturas ocurren de julio a noviembre, en tanto que al Sur se presentan con mayor frecuencia de enero a abril; utilizando redes agalleras y ocasionalmente bo liche.

En nuestro medio tiene poca aceptación al estado fresco, pero es objeto de industrialización en el salado, secado y ahumado, consumiéndose preferentemente en la Sierra y Costa Norte, en considerables cantidades.

Desde 1963 a 1967, de las 30 especies desembarcadas en Chimbote, la caballa ocupó el 7° lugar, siendo más importante por su abundancia en 1968 y 1969 que ocupó el 3er. lugar de la pesca en esta zona. Al Norte, en Sechura, también se registran abundantes desembarques de esta especie.

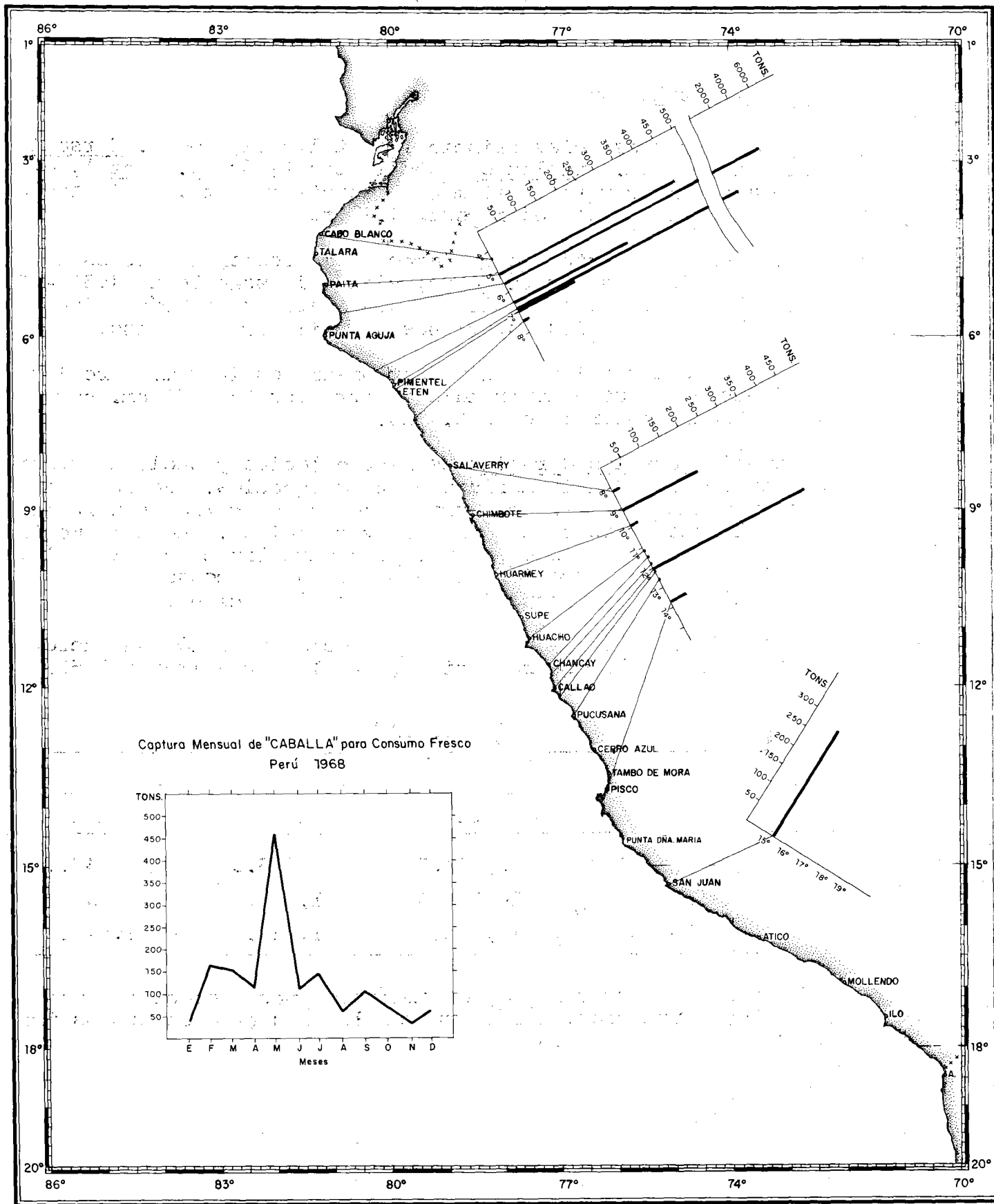
Los tamaños comerciales fluctúan entre 20 y 45 cm. siendo las más frecuentes, las tallas comprendidas entre 26 y 34 cm.

La relación longitud-peso se expresa en la fórmula:

$P = 0.00126 L^{3.65}$, en donde, por cada unidad de peso, el incremento de su longitud es mucho mayor al cubo.

El desove suele ocurrir durante todo el año, con mayor intensidad en el verano. Su primera madurez la alcanza a los 27 cm. de longitud y la proporción por sexos es de 1:1.

Análisis del contenido estomacal revelan que la especie se alimenta de teleósteos, entre los que destaca la anchoveta. En oportunidades se ha encontrado pequeñas caballas, lo que demuestra la existencia de canibalismo. Copépodos y eufaúsidos ocupan un segundo lugar en su dieta, constatándose además la presencia de huevos de peces.



9. Tollos (Mustelus spp.)

Comprende tres especies principales: tollo blanco (M. dorsalis), tollo pintado (M. maculatus) y tollo con fajas (M. mento), de los cuales el primero es el más abundante y el tollo pintado el más grande, pudiendo medir hasta 1.9 mts.

Sus capturas se efectúan a lo largo de la costa, con redes arrastreras, bolicheras y cortineras, siendo la zona Norte (05° - 07°) entre Paita y San José donde los desembarques son más voluminosos, sobre todo en las estaciones de primavera y verano.

Las tallas comerciales suelen sobrepasar los 100 cm. pero las más frecuentes están comprendidas entre los 55 y 70 cm. con un peso promedio aproximado de 2.4 Kg.

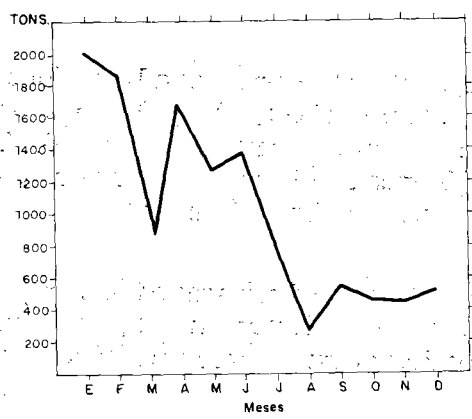
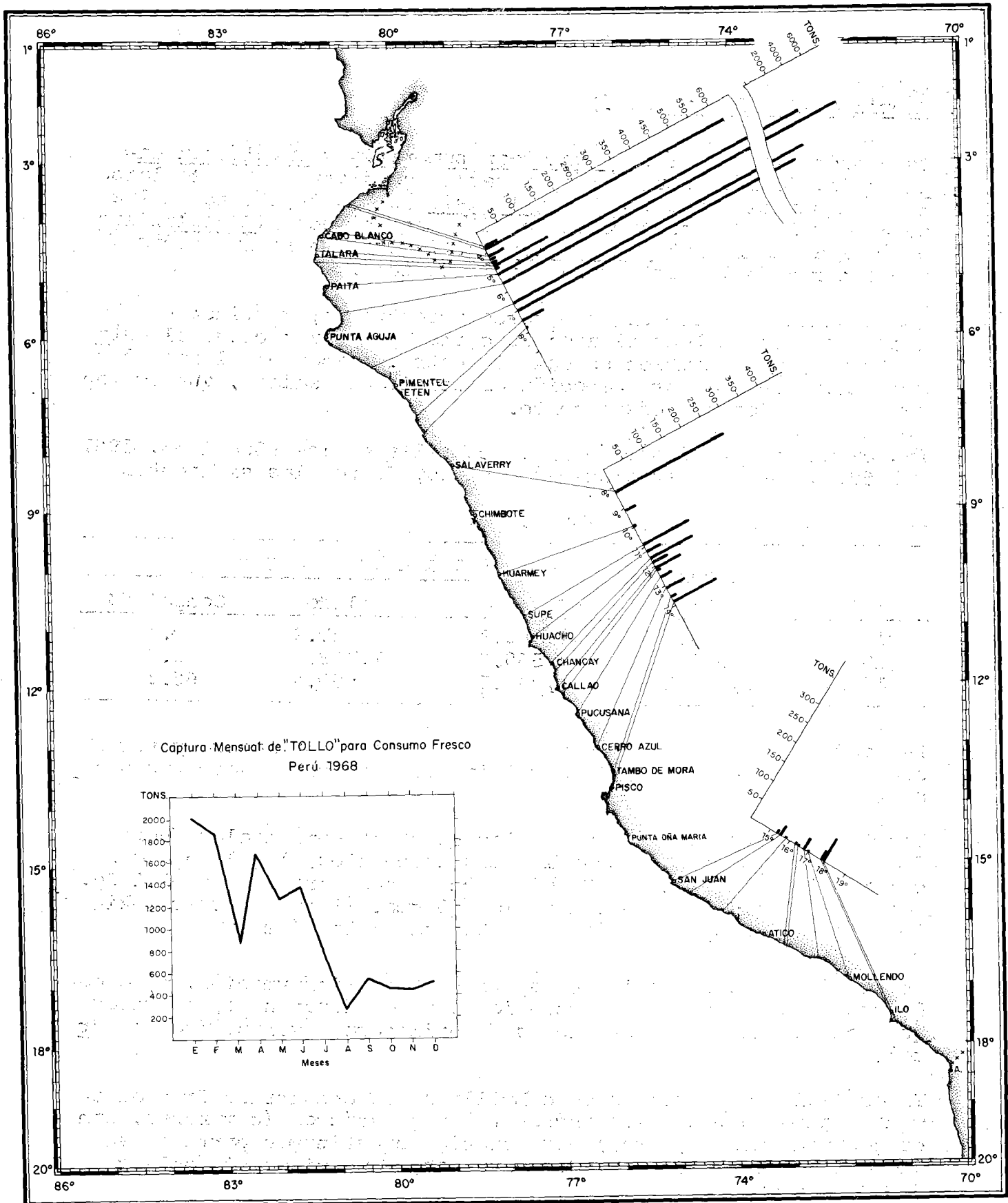
La especie Mustelus dorsalis es bentopelágica y suele capturarse juntamente con la merluza y otras especies. Se le considera importante por sus capturas y porque su carne es apreciada tanto al estado fresco como salado y congelado. Recientemente se le está dando importancia a la industrialización del tollo, especialmente en forma de salado-seco, que se consume como "baca_lao" y tiene gran aceptación en el mercado nacional.

Las estadísticas revelan que esta especie ha tenido un incremento considerable de producción entre los años 1966 a 1968.

(En T.M.B)

Años	Captura Total	U T I L I Z A C I O N		
		Fresco	Congelado	Salado
1966	6,996.9	6,074.5	475.3	447.1
1967	11,879.2	10,176.4	1,064.6	638.2
1968	15,301.1	11,942.0	1,545.4	1,813.7

Su alimento es muy variado, es omnívoro, pero parece que prefiere los crustáceos, por lo que se le encuentra en fondos arenosos cercanos a la costa.



10. Cabrilla (Paralabrax spp.)

Comprende dos especies: Paralabrax humeralis y Paralabrax callaensis, la más común es la primera y se distribuye a lo largo de la costa mientras que P. callaensis es más frecuente en las sub-áreas A y B y juntamente con el "peje blanco" (Caulolatilus sp.) y la "doncella" Hemianthias sp.), viven entre las peñas y rocas cerca de la costa donde se le captura.

Las capturas se efectúan con redes arrastreras, cortineras y bolicheras durante todo el año; su carne es muy apreciada al estado fresco, pero también se está industrializando en el salado y congelado teniendo gran acogida especialmente salado, que se consume en la sierra y costa norte.

Las capturas y utilización de la cabrilla en los años 1966, 1967 y 1968, según las estadísticas básicas, fueron las siguientes:

(En T.M.B)

Años	Captura Total	UTILIZACION		
		Fresco	Salado	Congelado
1966	3,084.6	2,360.3	723.9	0.4
1967	4,939.9	3,565.0	1,368.1	6.8
1968	4,864.2	4,237.5	560.4	66.3

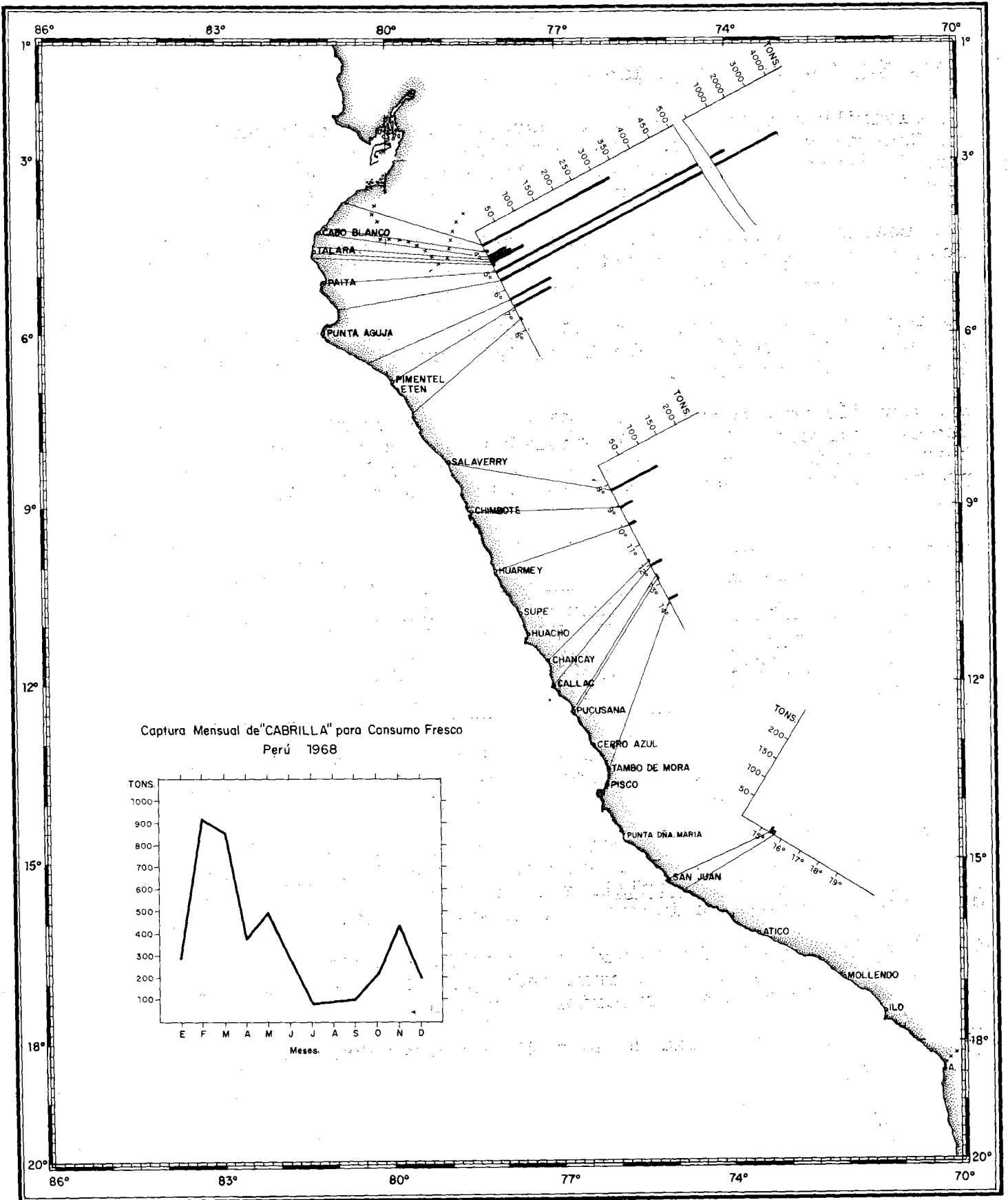
Las mejores pescas ocurrieron en los meses de primavera y verano siendo las sub-áreas A, B, C y D las que mayores desembarques presentaron.

Las tallas extremas tomadas de las capturas comerciales fueron de 17 cms. y 59 cms. siendo las más frecuentes, las longitudes comprendidas entre 22 y 42 cms. Con un peso promedio de 1.2 Kg. (Ejemplares comprendidos entre los 45 cms. llegan a pesar 2 kilos). Y la relación talla-peso responde a la fórmula:
 $P = 0,02297 L^{2.81}$.

Acerca de su reproducción no se tiene mucha información, pero con la frecuencia que se presentan los estados desovantes, asumimos que ocurra entre las estaciones de primavera y verano (costa norte).

En análisis de estómagos de cabrilla se ha encontrado frecuentemente peces (entre ellos anchoveta) y crustáceos (camarones, canchales, etc.) pero también constituyen parte de su dieta alimenticia cefalópodos pequeños, Nemertinos, fitoplancton y gasterópodos.

El número de vértebras varía de 24 a 25.



11. Cojinoba (Seriolella violacea)

Se distribuye a lo largo de la costa, principalmente en la parte Central y en el Sur. Los ejemplares pequeños reciben el nombre de "palmerona, palmereta o palmerita" y sus desembarques son frecuentes, siendo escasas las tallas intermedias.

Las pescas se efectúan con redes cortineras (tipo cojinobera), boliche y arrastre, en ciertas ocasiones. Es una especie pelágica y se aproxima estacionalmente a la costa donde es capturada.

Su carne es muy estimada por el público y se consume al estado fresco, pero también es objeto de industrialización en el salado y poco en el congelado.

Las estadísticas para 1966, 1967 y 1968 nos muestran que su producción sobrepasó las 5 mil toneladas por año y las mejores capturas ocurrieron en los meses de verano y otoño. Para 1968, el puerto de mayor desembarque fue Sechura con más de 1000 toneladas.

(En T.M.B)

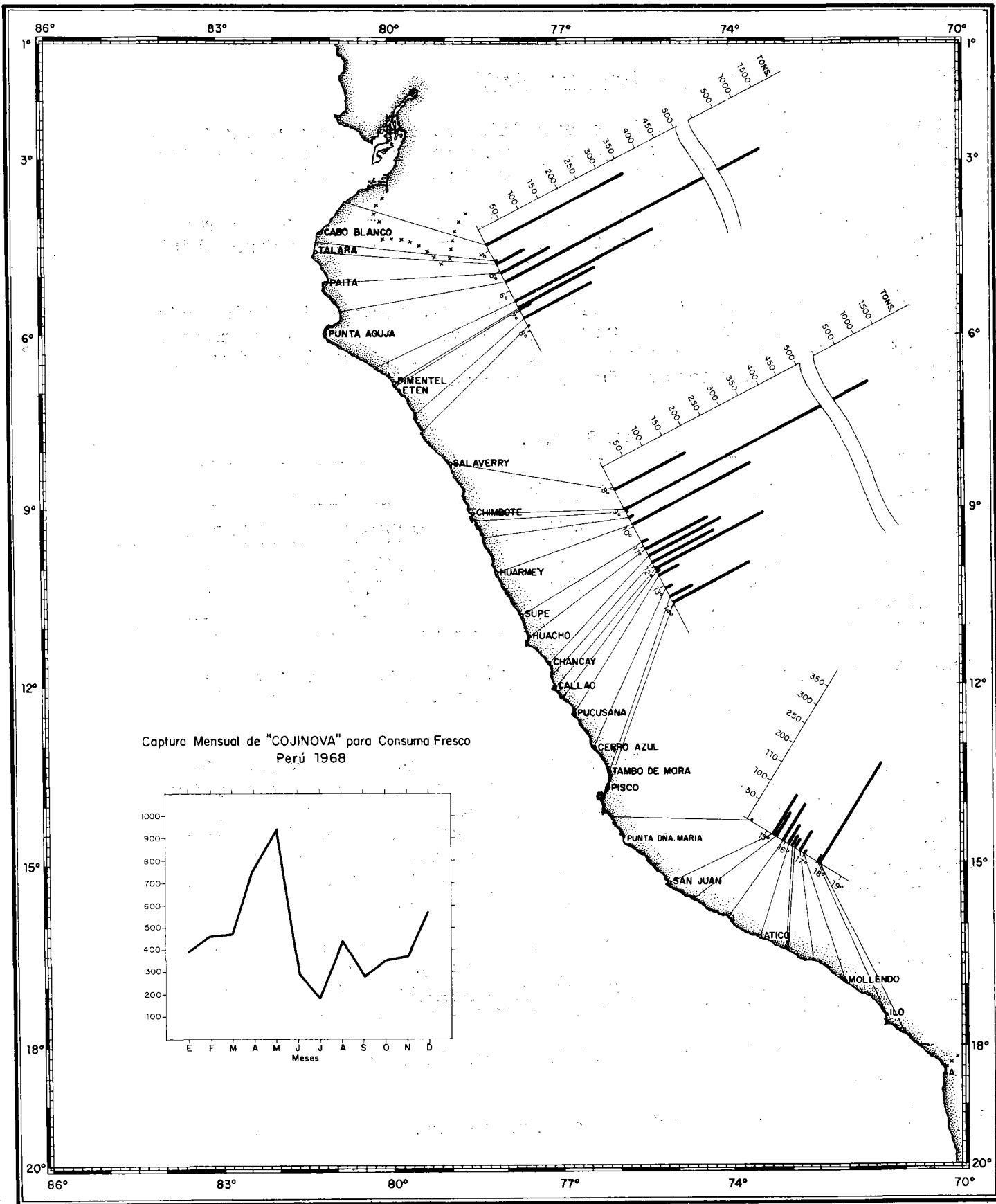
Años	Captura Total	UTILIZACION		
		Fresco	Salado	Congelado
1966	5,379.1	5,106.7	272.4	-
1967	5,556.2	4,622.4	933.8	-
1968	6,030.2	5,224.6	475.4	30.2

Las tallas comerciales están comprendidas entre 54 y 67 cms. con un peso promedio de 2.7 K. y los ejemplares pequeños fluctúan entre 19 y 30 cms. y 300 Gr. de peso promedio.

La dieta alimenticia de la cojinoba está constituida por: peces (en especial anchoveta) y crustáceos: eufaúsidos, (Nyctiphanes sp), Pleuroncodes monodon y Squilla sp., pudiendo encontrarse en menor cantidad copepodos, anfípodos y pequeñas medusas, entre otros.

La relación peso-longitud está dada por la fórmula:
 $P = 0.00051 L^{3.67}$, en donde para cada unidad de peso el incremento de su longitud es muy superior a su cubo.

El número vertebral varía de 24 a 26 con mayor frecuencia en 25 vértebras.



12. Jurel (Trachurus symmetricus murphyi)

Es una especie pelágica de aguas libres, forma cardúmenes y se acerca a la costa en los meses de verano, pudiendo ser capturada con mayor intensidad con redes cortineras y bolicheras.

Se distribuye a lo largo de casi toda la costa, pero en mayor concentración se le encuentra en la parte central entre Chimbote y Callao.

Se consume generalmente al estado fresco, aunque la industria utiliza parte de las capturas para su transformación a conservas, que tienen buena aceptación en el mercado. Para los años 1966, 1967 y 1968 la producción fue la siguiente:

(En T.M.B.)

Años	Captura Total	UTILIZACION		
		Fresco	Conserva	Congelado
1966	4,270.5	3,066.6	1,203.9	-
1967	3,071.4	2,891.7	179.7	-
1968	2,790.0	2,622.6	165.2	2.2

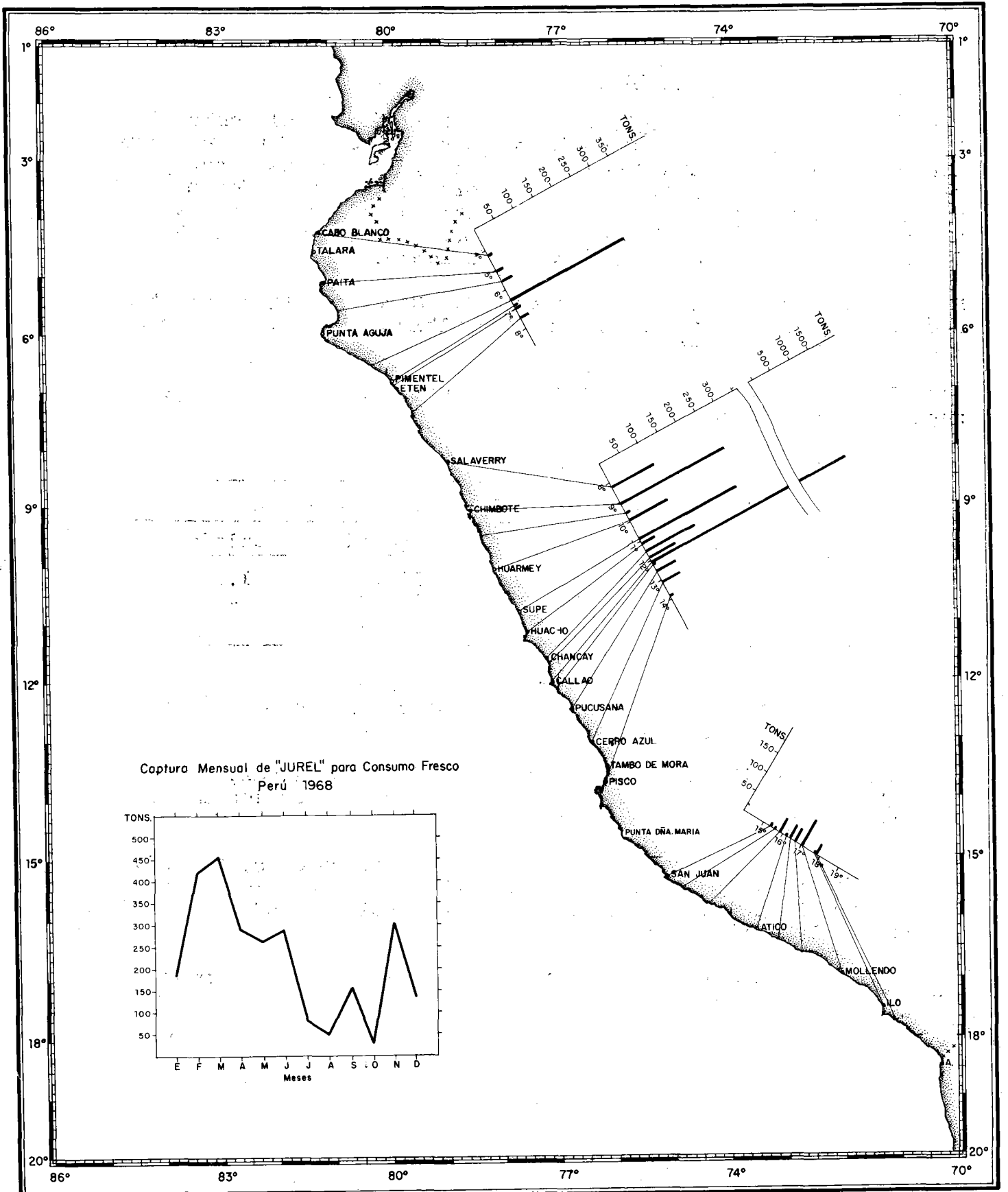
Las tallas comerciales están comprendidas entre 41 y 74 cms. siendo las más frecuentes de 45 a 70 cms. con peso promedio de 2.2 K.

Exámenes de muestras de plancton, en las que se encontró larvas y huevos de jurel, nos dan más indicios sobre su reproducción encontrándose en agosto, setiembre, octubre, noviembre y febrero, pero con mayor intensidad a fines de invierno. Se determinó que la zona de desove se encuentra a 120 millas de la costa entre San Juan y Mollendo, aunque existen pequeñas áreas dispersas de desove frente a Callao, Chimbote y Pimentel.

La dieta alimenticia del jurel está constituida por peces (anchoveta, con mayor frecuencia) y crustáceos, entre los que destacan los eufáusidos y Pleuroncodes monodon; también se encuentran copépodos, isópodos y cefalópodos (Loligo sp).

La relación peso-longitud está dado por la fórmula:
 $P = 0.24670 L^{2.19}$.

El número de vértebras más frecuente es 25.



13. Coko (Paralongchurus peruanus)

Es una especie bentopelágica, conocida también con el nombre de "suco" o "roncador" y se distribuye entre la zona Norte y Centro donde se le captura con redes arrastreras, bolicheras y cortineras durante todo el año, pero las mayores capturas se desembarcan en los meses de verano, y preferentemente en los puertos pesqueros comprendidos entre los 05° y 09° L.S. especialmente en Paita donde la pesca se efectúa con redes de fondo.

Se consume mayormente al estado fresco. Congelado tiene aceptación en el mercado nacional, y en los últimos años viene incrementándose su producción.

Para los años 1966, 1967 y 1968 la pesquería del suco y su utilización son las siguientes:

(En T.M.B.)

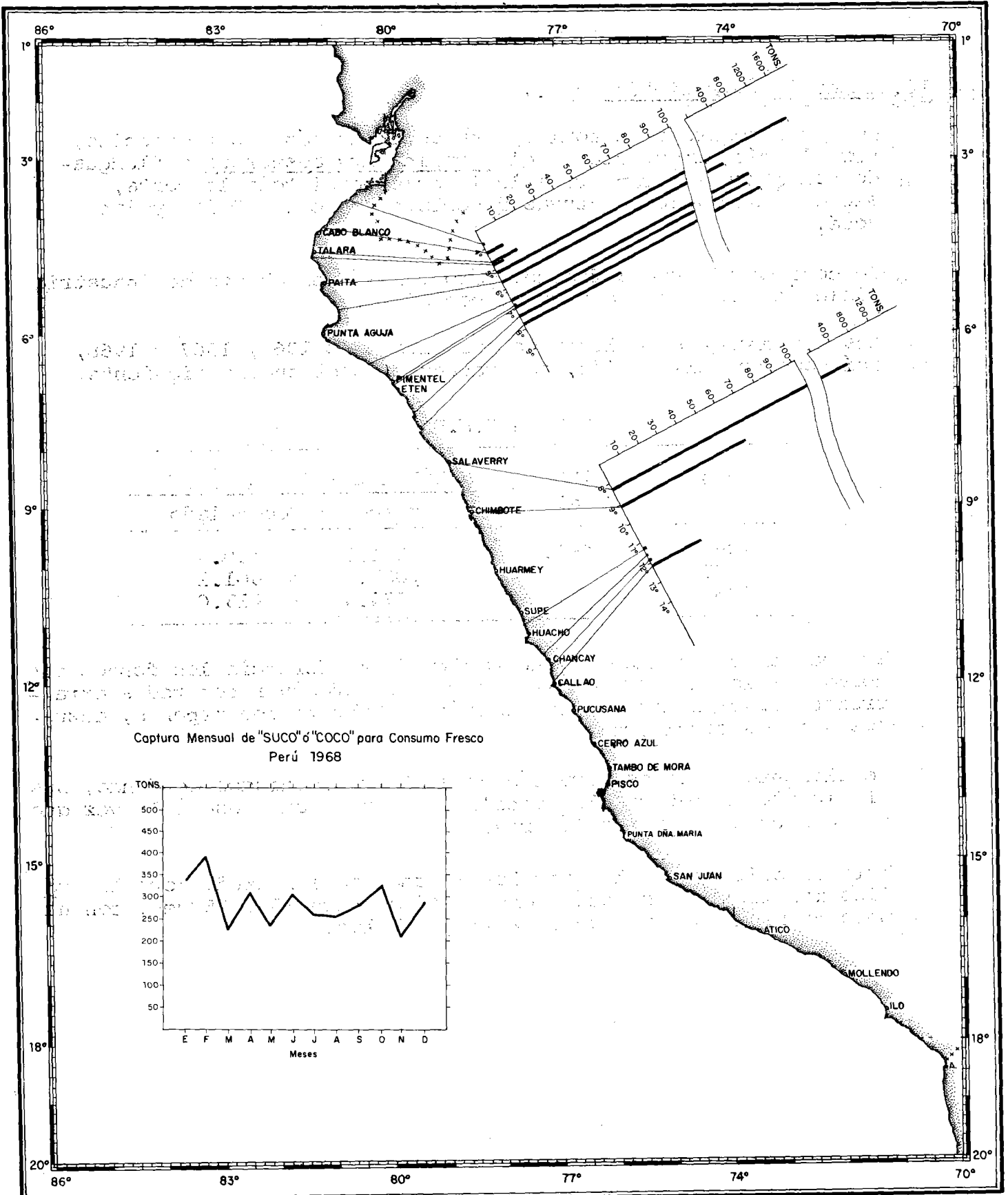
Años	Captura Total	UTILIZACION		
		Fresco	Congelado	Salado
1966	3,155.9	3,027.6	127.0	1.3
1967	2,805.8	2,603.6	202.2	-
1968	4,086.3	3,409.0	677.3	-

Las tallas extremas tomadas de muestras comerciales correspondieron a 17 y 56 cms., siendo los más frecuentes los comprendidos entre 25 y 46 cms. con peso promedio de 800 gramos.

Por la distribución de frecuencia de estados desovantes, se presume que esta especie desova con mayor intensidad en los meses de primavera y verano.

El alimento del suco está conformado por: Gasterópodos, Crustáceos, Anélidos y fitoplancton, pero también pueden alimentarse de peces como "bereches" y equinodermos como "holoturias" y de otros individuos bentónicos.

La variación del número vertebral es de 24 a 26, con una mayor frecuencia de 25 vértebras.



14. Lenguado (Paralichthy spp.)

Con este nombre se denominan una serie de géneros y especies, pero la más importante es el Paralichthys adspersus o "lenguado común" que se captura a lo largo de casi toda la costa, siendo sus mayores capturas desembarcadas entre Paita y San José.

Se consume al estado fresco, pero también es objeto de industrialización, empleándose para el congelado.

Los desembarques de lenguado para los años 1966, 1967 y 1968, así como su utilización, se presentan en el cuadro siguiente:

(En T.M.B)

Años	Captura Total	U T I L I Z A C I O N	
		Fresco	Congelado
1966	652.5	514.1	138.4
1967	1,384.2	1,083.1	301.1
1968	987.4	774.4	213.0

Es una especie bentónica que habita de preferencia los fondos arenosos por lo que sus capturas se pueden efectuar con redes arrastreras principalmente pero también se captura con arpones, anzuelos y redes cortineras.

Se alimenta de peces, crustáceos y otros organismos de fondo, sus propiedades miméticas les facilita capturar su presa a la vez que se defienden de sus predadores.

Esta especie puede alcanzar los 80 cms. de longitud, pero las tallas más frecuentes están comprendidas entre 35 y 55 cms. con un peso promedio aproximado entre 1 y 3 kilos.

