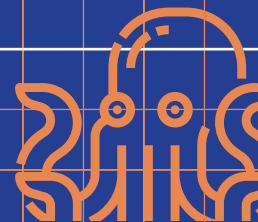
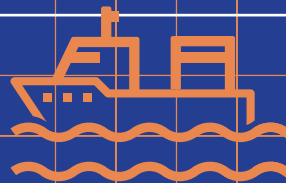


ANACEF
OPP43

ESPECIES



QUE



NOS

CONECTAN



AL

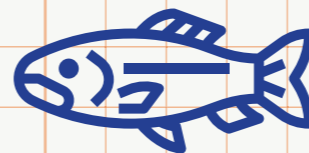
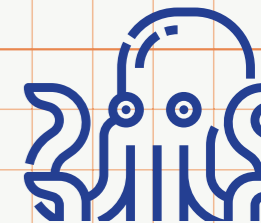
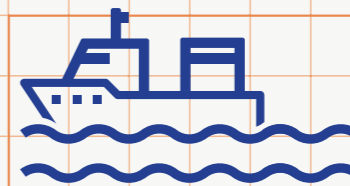
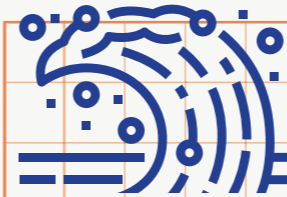


JMAR.

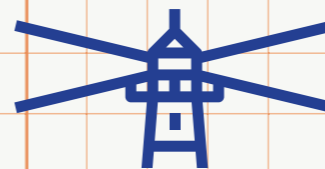
Identidad, biología y
valor pesquero de la
flota de O.P. ANACEF



Cofinanciada por
la Unión Europea



ANACEF
OPP43



Cofinanciado por
la Unión Europea

ANACEF
OPP43

Calle Luis Morote, 6 -6º
35007 - Las Palmas de
Gran Canaria
+34 928 475 942
anacef@anacef.com
anacef.com



La pesca responsable empieza por conocer cada especie.

El mar es una fuente de vida, alimento y actividad económica para numerosas comunidades en todo el mundo. Su equilibrio depende del conocimiento y del respeto hacia las especies que lo habitan.

La flota de la Organización de Productores ANACEF desarrolla su actividad con el compromiso de contribuir a una pesca responsable, basada en el conocimiento científico, la sostenibilidad de los recursos y la valorización de los productos del mar.

Este catálogo nace con el objetivo de acercar al lector a algunas de las especies capturadas por nuestra flota, ofreciendo información clara sobre sus características, su biología y su papel dentro del ecosistema marino y de la actividad pesquera.





La OPP43 u Organización de Productores Pesqueros ANACEF fue reconocida en 1993 con sede en Las Palmas, puerto más importante del Atlántico Central.

Fue constituida con el ánimo de integrar y defender los intereses de los armadores nacionales orientados a faenar en caladeros de África Occidental. En la actualidad está integrada por 12 armadores con un total de 18 buques arrastreros congeladores.

Nuestra flota desarrolla actualmente su actividad en aguas del Noroeste Africano, concretamente en las costas de Mauritania, Senegal, Gambia, Angola, Guinea Bissau y aguas Internacionales del Atlántico Sur, al amparo de acuerdos de pesca sostenible entre los países terceros y la UE o también al amparo de acuerdos privados. Además, parte de nuestra flota faena en aguas internacionales del Atlántico Norte (Zona NAFO).

Con el ánimo de seguir manteniendo la importante fuente de alimento de origen marino para abastecer nuestros mercados, en nuestra organización trabajamos aspectos tan importantes como la sostenibilidad y la mejora tecnológica de nuestros buques.

Nuestras zonas de pesca

La flota de ANACEF opera en diversas regiones del Noroeste Africano. Sus actividades pesqueras se desarrollan en las costas de Mauritania, Senegal, Guinea Bissau, Gambia y Angola, así como en las aguas internacionales del Atlántico Sur Occidental. Estas zonas son ricas en biodiversidad marina y permiten una pesca sostenible y variada.





Nuestras especies

1. Angola

1. Alistado
2. Gamba blanca
3. Carabinero
4. Gerión de Guinea

2. Bissau

5. Jurel
6. Pulpo común
7. Blanquillo
8. Pota negra
9. Brecachata
10. Salmonete barbudo
11. Dentón angoleño
12. Lengua de Canarias
13. Peluda imperial
14. Brótola de barbas

15. Rascacio
16. Sepia gigante africana
17. Cachucho
18. Barbudo enano africano
19. Mojarrita de ley
20. Rape africano
21. Burro ojón
22. Ronco sompat
23. Merluza negra
24. Tollo pajarito
25. Pez de San Pedro
26. Verrugato de Canarias
27. Gallo plateado
28. Reloj de fondo
29. Sardineta africana

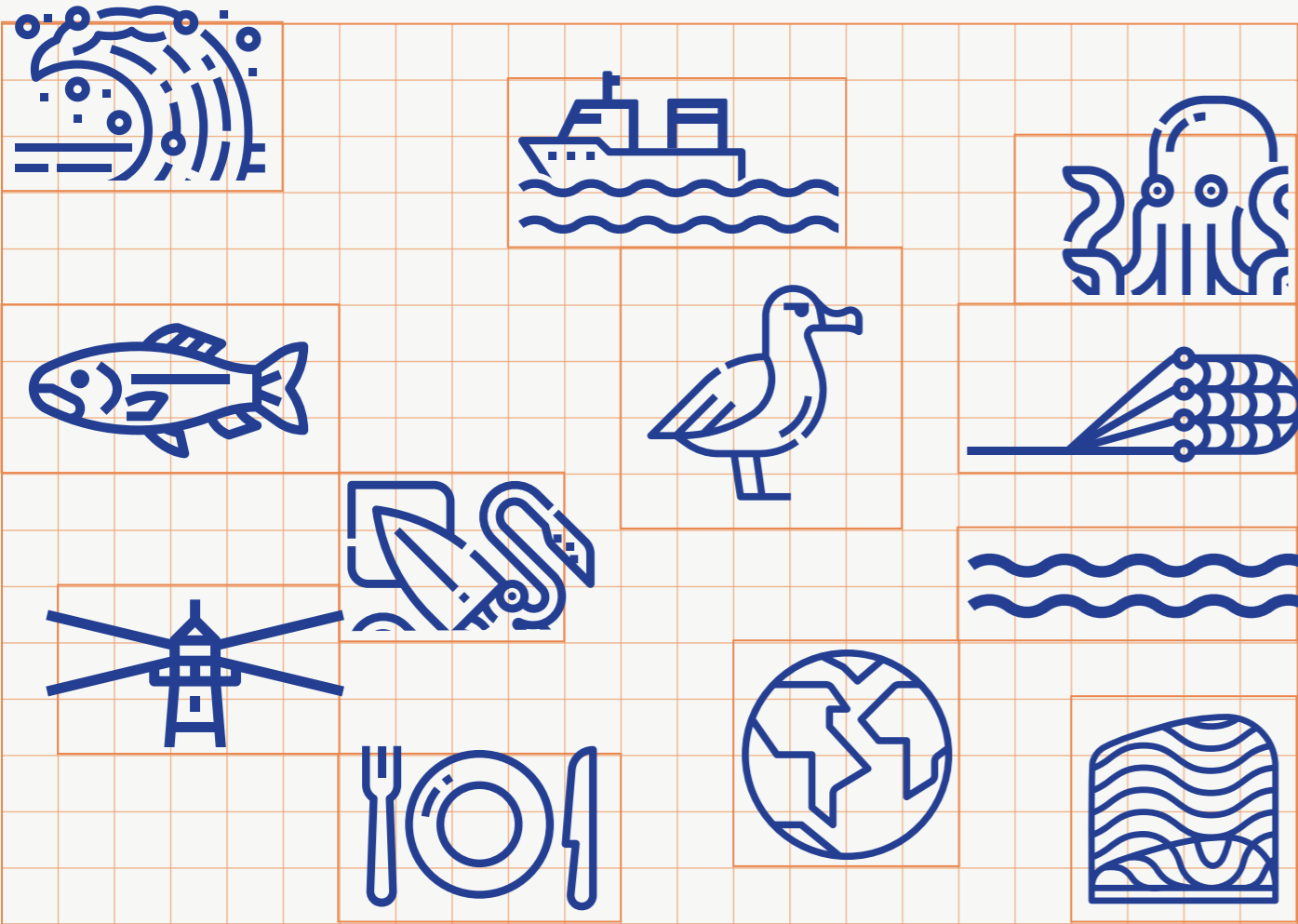
3. NAFO

30. Merluza americana
31. Fletán de Groenlandia

32. Gallineta del Atlántico
33. Platija americana
34. Platija amarilla
35. Locha blanca
36. Fletán del Atlántico
37. Bacalao del Atlántico
38. Rape americano
39. Eglefino

4. Atlántico suroccidental

40. Merluza argentina
41. Pota argentina
42. Calamar patagónico
43. Nototenia coluda
44. Congribadejo rosado
45. Australomerluza negra
46. Raya marmolada
47. Merluza de cola patagónica
48. Bacalao criollo



1. Angola



Alistado

Aristeus varidens

Nombre común español: Alistado, gamba listada.
Familia: Aristeidae
Orden: Decapoda
Código FAO: ARV
Tipo de pescado: Gambas, camarones

Crustáceo

Nombres internacionales:
 Inglés: Striped red shrimp
 Francés: Gambon rayé
 Alemán: Tiefseegarnele
 Italiano: Gambero viola atlantico
 Portugués: Camarão

Descripción: Gamba de gran tamaño, provista de 3 dientes dorsales en la base del rostro, que pueden ser tan largas en los machos como en las hembras. Cabeza grande, casi la mitad de la talla total, caparazón liso con una leve quilla y espinas antenales y branquiostegales, sin espina hepática. Tercer segmento abdominal sin diente posterior; 4º, 5º y 6º segmentos abdominales con diente posterior. Las hembras alcanzan los 20 cm y los machos solo 12 cm. Color blanco nacarado, con bandas transversales anaranjadas, de ahí su nombre de alistado, y manchas de color azul violáceo alrededor de las articulaciones abdominales y del cefalotórax.

Hábitat: Especie de aguas profundas, que vive sobre fondos fangosos del talud continental, cuyos individuos presentan una distribución batimétrica diferenciada en función de la edad: los juveniles se encuentran a profundidades de 300 m o inferiores, mientras que los adultos son más frecuentes entre 400 y 600 m. Se supone que la especie vive semienterrada en el sustrato durante el día.

Biología: Alcanza de media unos dos años de vida y la reproducción comienza al final de la estación fría. Se alimenta de crustáceos, peces y gusanos poliquetos.



Distribución geográfica y áreas de pesca



Distribución: Atlántico Oriental, desde el Sahara (24º) hasta Angola (Cabinda) y Namibia (18º).

Época de pesca:

● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ●
 E F M A M J J A S O N D

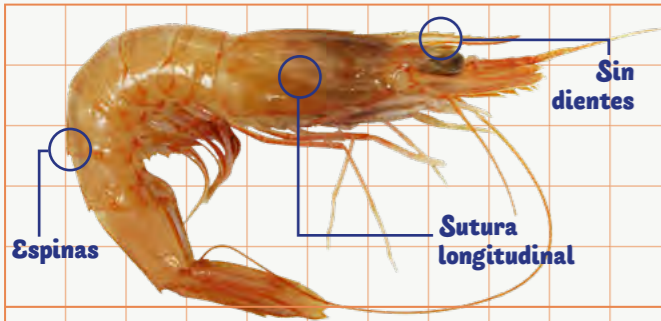
Zona de pesca: Se pesca con redes de arrastre en el talud continental, entre 400 y 800 m, frente a Senegal, Guinea y Angola. El alistado constituye casi la totalidad de las capturas (97,8%) de los arrastreros de ANACEF en aguas de Angola.

Categorías comerciales: ANACEF lo comercializa congelado, entero, separado en 4 categorías: (1, 1X, 2 y 3), Chico y Colas.

Gastronomía: Este crustáceo similar a la gamba roja mediterránea (*Aristeus antennatus*), tiene alto valor económico y es muy apreciado por su tamaño y cabeza de intenso sabor. Es considerado uno de los mariscos más sabrosos, especialmente cotizado en Andalucía. Su carne jugosa y firme lo hace ideal para el consumo en crudo (tartar o carpaccio), así como a la plancha, cocido o en arroces.



Valor nutritivo: Elevado contenido en proteínas de alta calidad (más del 20%) y bajo en grasa (por debajo del 3%), principalmente en forma de ácidos grasos omega 3. Aporte calórico modesto (menos de 100 calorías por cada 100 gramos), aunque posee una cantidad significativa de colesterol, especialmente en la cabeza. Fuente de yodo, fósforo, selenio, calcio y vitaminas del grupo B (especialmente B12 y B3). Su valor nutricional lo convierte en un buen alimento para todas las edades.



Gamba blanca

Parapenaeus longirostris

Descripción: Crustáceo de pequeño tamaño con rostro fino, alargado y ligeramente curvado hacia arriba, provisto de 7-8 dientes en su borde dorsal y sin dientes en el borde inferior. Cefalotorax estrecho con una carena y una sutura longitudinal que recorren casi toda la longitud del caparazón y 3 espinas en su parte anterior. Tres últimos segmentos con espinas dorsales. Antenas notablemente largas. Las hembras alcanzan 19 cm y los machos 16 cm de longitud, comúnmente entre 12 y 16 cm en hembras y entre 8-14 cm en machos. Color naranja rosado, rostro rojo, región gástrica violeta rojiza y ovarios verdosos (verde turquesa en la madurez), lados del abdomen con manchas de color naranja brillante.

Hábitat: Sobre fondos fangosos o arenosos, entre 20 y 700 m de profundidad, común entre 150 y 400 m (o entre 70 y 100 m según la región), a temperaturas entre 8° y 15°.

Biología: Realiza importantes migraciones verticales diarias o mensuales. Además, presenta una distribución batimétrica en función de la talla, ocupando los individuos mayores las aguas más profundas. Especie omnívora, se alimenta de organismos bentónicos (almejas y pequeños crustáceos), materia orgánica y carroña. Desova entre noviembre y abril.

Nombre común español: Gamba blanca o gamba de altura
Familia: Penaeidae
Orden: Decapoda
Código FAO: DPS

Crustáceo

Nombres internacionales:
 Inglés: Deep-water rose shrimp
 Francés: Crevette rose du large
 Alemán: Rosa Geißelgarnele
 Italiano: Gambero bianco
 Portugués: Gamba branca
 Ruso: Креветка розовая глубоководная
 Chino: 长额拟对虾
 Árabe: هاي مل قامة أة يدرو ناي بري!



Distribución geográfica y áreas de pesca



Distribución: Atlántico Oriental desde Portugal hasta Angola, y Mediterráneo; ausente en el Mar Negro y norte del Adriático.

Época de pesca:



Zona de pesca:

De importancia comercial en el Mediterráneo y el Golfo de Guinea. Se pesca al arrastre de fondo entre el sur de Portugal y la costa meridional del Sahara, y frente a Senegal. Los arrastreros de ANACEF la capturan en aguas de Angola, aunque en muy baja proporción (1,1%).



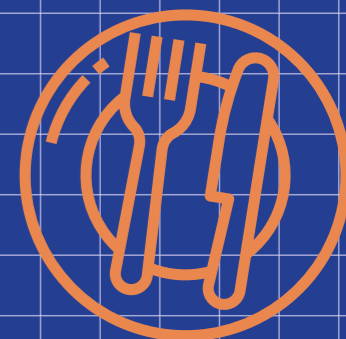
Comercialización: ANACEF la comercializa congelada, separada en 4 categorías: 1, 2, 3, 4.

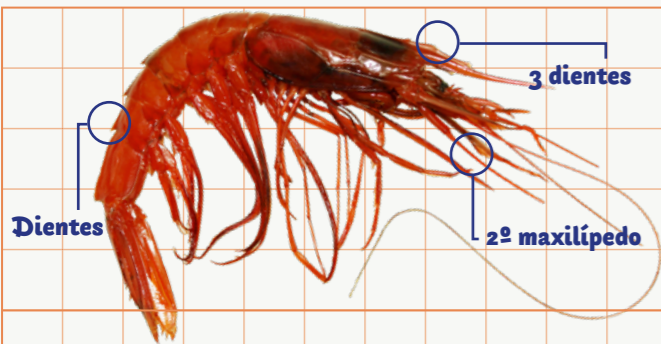
Gastronomía:

Uno de los manjares más apreciados en la cocina española por su carne de textura suave y fina, y su sabor excepcionalmente dulce y aromatizado. Se consume cocida, a la plancha, en fritura, guisos, y cruda, en la cocina contemporánea.

Valor nutritivo:

Es un marisco de alta calidad y valor nutricional, ideal para dietas saludables, por su bajo contenido en calorías (74-100 kcal por 100 g) y en grasas (menos de 1,5 g), y su riqueza en proteínas de alto valor biológico (17-22%). Destaca por su aporte en yodo, fósforo, selenio, zinc, calcio, vitamina B12, niacina y ácidos grasos omega-3.





Carabinero

Aristaeopsis edwardsiana

Descripción: Crustáceo de gran tamaño, con cuerpo alto y aplastado lateralmente. Rostro alargado y curvado hacia arriba en las hembras, corto en los machos adultos, con tres dientes dorsales en su base. Caparazón duro y robusto con numerosas crestas bien marcadas. Segundo maxilípido bordeado por una doble hilera de setas largas que le dan un aspecto plumoso. Crestas bien desarrolladas con diente en los cuatro últimos segmentos abdominales. Talla máxima: 33 cm en las hembras y 19 cm en los machos. Color rojo oscuro brillante, especialmente intenso en el caparazón y la parte posterior del abdomen.

Hábitat: En fondos fangosos del talud continental, generalmente a profundidades comprendidas entre 400 y 900 m, y temperaturas de entre 5º y 8ºC.

Biología: Depredador muy activo de otros decápodos, peces y, en menor medida, pequeños crustáceos y cefalópodos.

Nombre común español:

Carabinero
Familia: Aristaeidae
Orden: Decapoda
Código FAO: SSH
Tipo de pescado: Gambas, camarones



Nombres internacionales:

Inglés: Scarlet shrimp
 Francés: Gambon écarlate
 Alemán: Rote Riesengarnele
 Italiano: Gambero rosso
 Portugués: Carabineiro cardeal
 Japonés: Sukaretto-shurinpu



Distribución geográfica y áreas de pesca



Distribución: Especie cosmopolita, que se distribuye por las aguas profundas, en particular de las zonas tropicales y subtropicales de los océanos Atlántico, Índico y Pacífico. En el Atlántico Oriental se extiende por toda la costa africana, desde Portugal hasta Sudáfrica, incluidas Azores, Madeira e Islas Canarias.

Época de pesca:



Zona de pesca:

Se captura con redes de arrastre de fondo en aguas de Marruecos y Angola, así como en la costa andaluza, en particular en Huelva. Existe también una pesquería artesanal, con nasas, en la isla de Lanzarote. Los arrastreros de ANACEF lo pescan en aguas de Angola, si bien representa una proporción muy baja de las capturas de marisco (0,3%).

Comercialización:

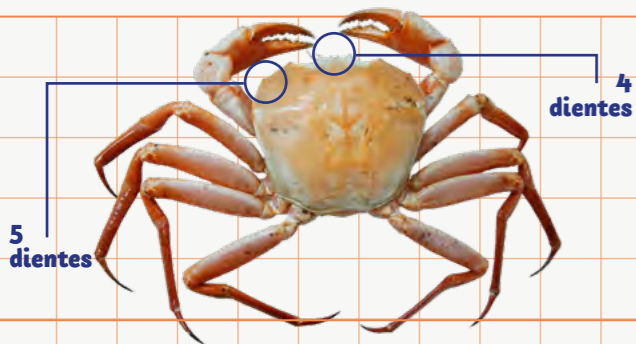
ANACEF lo comercializa congelado, separado en 4 categorías: 1, 2, 3, 4.



Gastronomía:

Marisco muy valorado en la gastronomía mediterránea y atlántica debido a su gran tamaño y a su sabor potente, dulce y yodado, en particular de su cabeza. Se prepara tradicionalmente a la plancha con sal y en arroces, sopas y salsas. Su color rojo no desaparece al cocinarse.

Valor nutritivo: Marisco de gran valor nutricional, con alto contenido en proteínas de calidad (18-20 gr por 100 gr) y bajo en grasas (entre 1-2%) y en contenido calórico (105-115 kcal por 100g). Fuente de minerales, como potasio, fósforo, selenio, hierro, zinc, yodo, y vitaminas del grupo B (especialmente B12). Aunque aporta omega-3, tiene una cantidad significativa de colesterol, especialmente en la cabeza. Alimento excelente para dietas hipocalóricas, siempre que se consuma con moderación.



Gerión de Guinea

Chaceon maritae

Descripción: Cangrejo de gran tamaño con cuerpo hexagonal, más ancho en su parte anterior, y superficie lisa, pero con surcos. Región frontal con 4 dientes cortos y anchos, sin diente medio. Margen anterolateral con 5 dientes romos y oscuros, el segundo y cuarto muy poco definidos. Pinzas ligeramente desiguales en forma y tamaño. Patas marchadoras lisas, sin pelos ni espinas. En los machos el caparazón puede alcanzar 14 cm de largo y 16 cm de ancho, mientras que el de las hembras no sobrepasa los 8,9 cm por 9,5 cm. Color marrón sucio o amarillento, generalmente uniforme y sin patrones o manchas distintivas.

Hábitat: Especie bentónica de aguas profundas que habita sobre fondos fangosos, entre 100 y 936 metros, mucho más frecuente entre 300 y 700 metros.

Biología: Especie con dimorfismo sexual y una segregación batimétrica, los machos alcanzan tallas superiores a hembras, que tienden a migrar más que los machos. Ciclos reproductivos vinculados a la profundidad y la temperatura, con hembras ovígeras que a menudo se localizan a profundidades específicas durante ciertas épocas del año. Especie carroñera y depredadora en el ecosistema bentónico.

Nombre común español: Gerión de Guinea
Familia: Geryonidae
Orden: Decapoda
Código FAO: CGE
Tipo de pescado: Cangrejos, centollas



Nombres internacionales:
 Inglés: West African geryon
 Francés: Géryon ouest-africain
 Alemán: Westliche Rote Tiefseekrabbe
 Portugués: Caranguejo



Distribución geográfica y áreas de pesca



Distribución: África occidental, desde el Sáhara hasta Sudáfrica.

Época de pesca:



Zona de pesca:

Frente a las costas de Angola y Namibia. También se han realizado pescas exploratorias en Costa de Marfil. Se pesca principalmente con redes de arrastre y, en zonas de fondo rocoso o irregular, con nasas o trampas. Los buques de ANACEF lo pescan al arrastre en el talud continental de Angola, si bien la especie no representa ni el 1% de los desembarcos de mariscos procedentes de esta caladero.

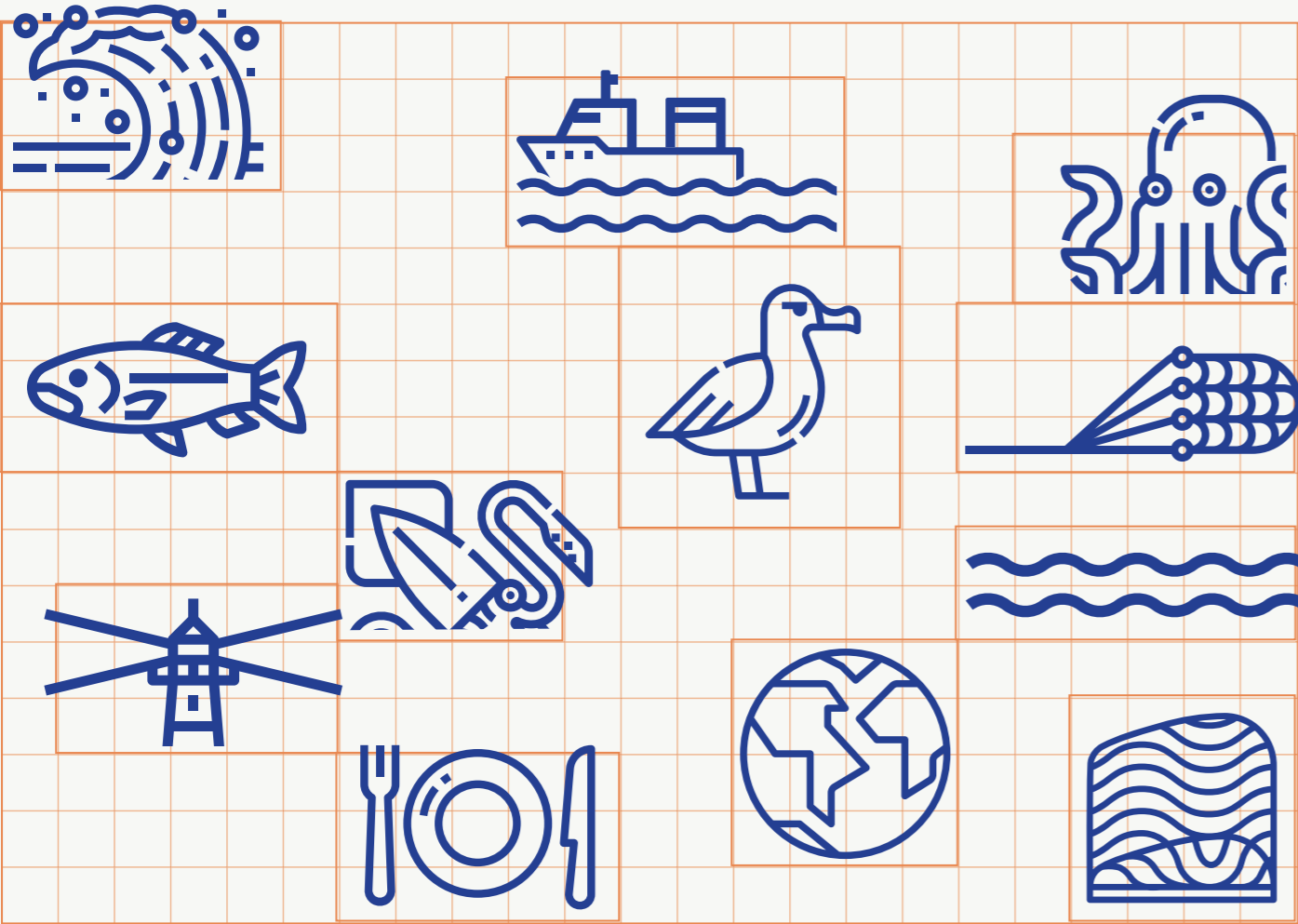
Comercialización:

Se comercializa congelado, entero o normalmente despiezado, como "pechos" (cuerpos), "patas", "bocas" (pinzas) o en clusters (secciones de patas unidas al cuerpo). También se comercializa cocido o envasado en lata o cristal como producto gourmet.

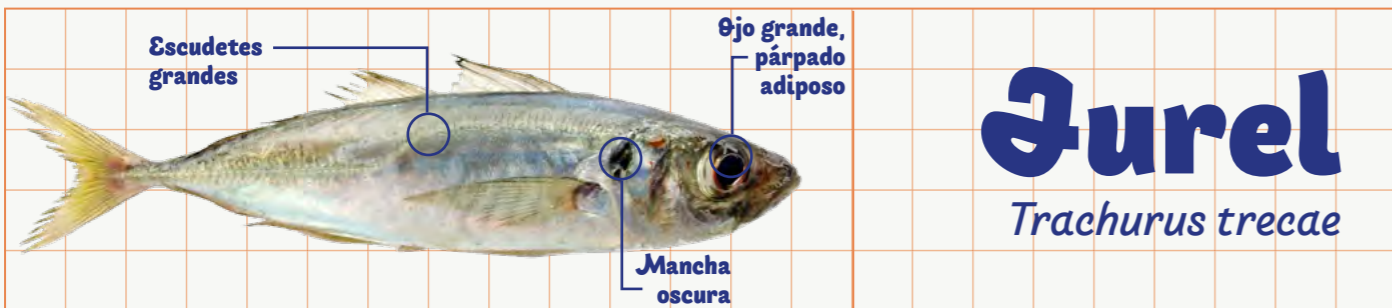
Valor nutritivo: Marisco de excelente perfil nutricional, rico en proteínas de alta calidad (>17 g por 100) y en omega-3 (200 mg por 100 g), pero con bajo contenido en grasas y niveles de colesterol moderados (63-79 mg por 100 g). Excelente fuente de minerales esenciales (zinc, selenio, yodo y cobre). Baja concentración de metales pesados. Las huevas presentan una mayor concentración de proteínas (22 g por 100 g) y son más ricas en grasas totales.

Gastronomía:

Crustáceo de gran valor comercial y gastronómico, muy apreciado por la calidad y suavidad de su carne. Se consume tanto el músculo de las patas y el cuerpo, como los ovarios y el hepatopáncreas. La forma de consumo más común y apreciada es cocido, también en tartares, ensaladas, preparaciones al vapor con aceite y cítricos, o en conserva.



2. Bissau



Jurel

Trachurus trecae

Descripción: Cuerpo alargado y ligeramente comprimido, con perfiles superior e inferior aproximadamente iguales. Ojo grande con un párpado adiposo bien desarrollado. Morro puntiagudo, boca protractil, con mandíbula superior moderadamente ancha y que se extiende por debajo del margen anterior del ojo. Línea lateral a lo largo del costado muy marcada, formada por escamas duras (escudetes), grandes y agudas, tanto en la parte curvada como en la parte recta de la línea lateral. Alcanza una talla máxima de 80 cm de longitud a la horquilla, siendo común hasta 35 cm. Una de las especies más abundantes en Guinea-Bissau. Parte superior de oscura a casi negro o de gris a verde azulado; flancos y vientre más pálidos, de blanquecinos a plateados; mancha oscura sobre el borde superior del opérculo.

Hábitat: Especie gregaria que suele encontrarse cerca del fondo, a una profundidad de entre 20 y 300 m. Los adultos forman grandes bancos sobre la plataforma continental, principalmente entre 100 y 300 m de profundidad.

Biología: Realizan migraciones estacionales a lo largo de la costa. Se alimentan principalmente de crustáceos.

Nombre común español: Jurel, chicharro
Familia: Carangiformes
Orden: Perciformes
Código FAO: HOM
Tipo de pescado: Pescado azul



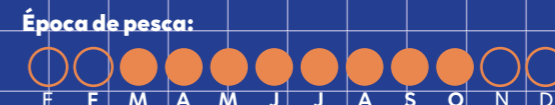
Nombres internacionales:
 Inglés: Horse mackerel
 Francés: Saurel
 Alemán: Stöcker
 Italiano: Suro/Sugarello
 Portugués: Chicharro
 Japonés: Maaji



Distribución geográfica y áreas de pesca



Distribución: Atlántico oriental, desde Mauritania hasta el sur de Angola, incluyendo las islas Canarias (muy raras) y Cabo Verde.

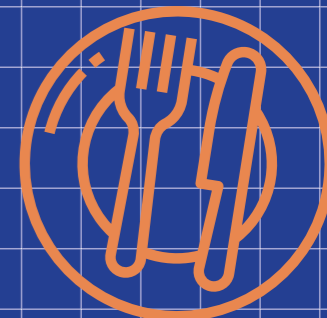


Zona de pesca: Los buques de ANACEF lo pescan al arrastre, actualmente en aguas de Guinea-Bissau, donde representa el 20% de los desembarcos, pero, debido a su bajo precio de mercado, sólo el 7,5% de los ingresos.

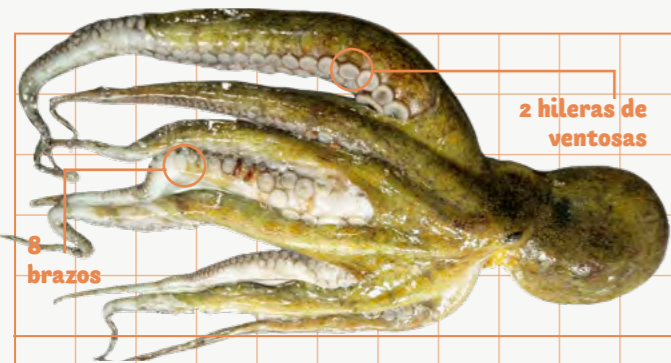
Comercialización: Se comercializa fresco o congelado, normalmente entero. ANACEF lo comercializa entero, congelado, separado en cuatro categorías.

Especie	Formato	Talla (g)	Embalaje
JUREL	Entier	Mix	Bloque
JUREL G	Entier	> 31 cm (> 500 g)	Bloque
JUREL M	Entier	28/31 cm (300/500g)	Bloque
JUREL P	Entier	25/28 cm (< 300 g)	Bloque

Valor nutritivo: Pescado azul, muy saludable, rico en proteínas de alto valor biológico, ácidos grasos omega-3, minerales como el selenio, fósforo, yodo, potasio, y vitaminas A, D, E y del grupo B (riboflavina, B6 y B12). Aporta unas 112 kcal, 15-16 g de proteínas y 6-7 g de grasas saludables por 100 g.



Gastronomía: Pescado económico y muy apreciado en la cocina española. Se consume a la parrilla, al horno o frito, en escabeche o adobo, guisado o en conserva.



Pulpo común

Octopus vulgaris

Descripción: Cuerpo con manto en forma de saco, consistente y musculoso, con 8 brazos provistos de 2 filas de ventosas. Boca situada en el centro de los brazos, armada de fuertes mandíbulas córneas, en forma de pico de loro. Brazos II y III más alargados en los machos adultos (2,5 veces la longitud del brazo) en forma de cuchara. Cuatro papilas en la superficie dorsal del manto, dos sobre los ojos. Puede medir hasta 40 cm de longitud del manto y 1,8 m de longitud total, y pesar hasta 10 kg. Color muy variable en función del entorno y el estado del animal, predominando los tonos grisáceos, amarillentos, pardos y verduscos. Su piel es reticulada y presenta cuatro manchas blanquecinas características en el dorso.

Hábitat: Vive en el fondo o cerca de él. Habita desde aguas litorales muy someras, desde 5 m hasta el borde de la plataforma, por encima de los 200 metros de profundidad. Suele asociarse a hábitats rocosos o pedregosos donde encuentra refugio.

Biología: Especie caracterizada por un crecimiento muy rápido y una esperanza de vida corta, estimada en unos 2 años. Las hembras mueren tras reproducirse. Su dieta es variada e incluye peces óseos, crustáceos, bivalvos y otros cefalópodos.

Nombre común español: Pulpo común
Familia: Octopodidae
Orden: Octopoda
Código FAO: OCC
Tipo de pescado: Calamares, jibias, pulpos

Molusco cefalópodo



Nombres internacionales:
 Inglés: Common octopus
 Francés: Pieuvre
 Alemán: Gewöhnlicher Krake
 Italiano: Polpo di scoglio
 Portugués: Polvo
 Japonés: Ma-dako tako



Distribución geográfica y áreas de pesca



Distribución:

Especie cosmopolita, en todos los océanos templados y tropicales. Abundante en el Mediterráneo y Atlántico oriental.

Época de pesca:



Zona de pesca:

El Atlántico Centro-Oriental (Área 34) es el caladero más importante del mundo para el pulpo común, en particular el Banco Sahariano; España (especialmente Galicia y el Mediterráneo) y Portugal son los países pesqueros más importantes. La flota de ANACEF lo captura en los caladeros de Guinea-Bissau, donde la especie representa el 16,3% de los desembarcos anuales y debido a su elevado precio de mercado, casi la mitad de los ingresos (47,1%).

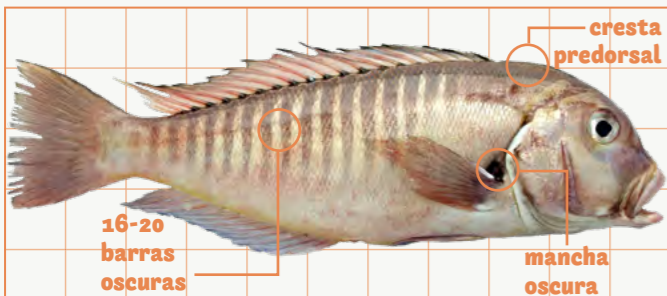
Comercialización:

ANACEF lo comercializa congelado, entero, separado en 8 categorías.

Especie	Formato	Talla	Presentación	Embalaje
CABEZUTO	Entero	-/200	Bloque	Petaca
POULPE GG	Entero	1600/2000	Bloque	
POULPE GGG	Entero	2100/3000	Bloque	
POULPE G	Entero	1100/1500	Bloque	
POULPE M	Entero	600/1000	Bloque	
TAKO T-1	Entero	4500/+	Bloque	Petaca
TAKO T-1	Entero	4500/+	Bloque	Solapa
TAKO T-1	Entero	4500/+	Bloque	Cajón
TAKO T-1	Entero	4500/+	Envuelto	Cajón
TAKO T-2	Entero	3000/4500	Bloque	Petaca
TAKO T-2	Entero	3000/4500	Bloque	Solapa
TAKO T-2	Entero	3000/4500	Bloque	Cajón
TAKO T-2	Entero	3000/4500	Envuelto	Cajón

Valor nutritivo: Alimento altamente nutritivo, bajo en calorías (aprox. 70–86 kcal/100 g), grasas (0,9–1,8 g) y rico en proteínas de alto valor biológico (10–15 g). Destaca por su alto contenido en minerales como selenio, yodo, fósforo y zinc, además de aportar vitaminas B6, B12 y E.

Gastronomía: Uno de los recursos más valorados en los mercados de marisco y en la gastronomía mundial, especialmente en la costa atlántica española (Galicia) y la cuenca mediterránea. Se consume cocido, a la plancha, a la brasa o barbacoa, guisado o en arroces.



Blanquillo

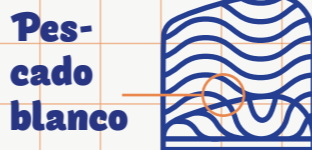
Branchiostegus semifasciatus

Descripción: Cuerpo alargado y comprimido. Cabeza redondeada, con una cresta predorsal elevada, oscura. Ojo relativamente grande. Aleta dorsal larga y continua, con 6 espinas y generalmente 16 radios blandos. Aleta anal con 1 espina y 13 radios blandos. Cola con margen truncado. Mide entre 20 y 40 cm, pudiendo alcanzar los 60 cm. Color amarillo dorado en los flancos con una serie de 16 a 20 barras verticales oscuras (gris-violáceas) y una gran área oscura entre la axila de la aleta pectoral y el margen dorsal del opérculo.

Hábitat: Es un pez bentónico que habita sobre fondos blandos de arena o fango cerca del borde de la plataforma continental, entre 50 y 200 metros de profundidad.

Biología: Puede vivir en madrigueras o montículos como otras especies de la familia. Sus larvas son pelágicas y espinosas. Se han encontrado hembras maduras en los meses de septiembre y enero. Se alimenta de pequeños crustáceos y otros organismos bentónicos.

Nombre común español: Blanquillo, blanquillo cebra, futbolista
Familia: Malacanthidae
Orden: Eupercaria
Código FAO: UAE
Tipo de pescado: Pescado blanco



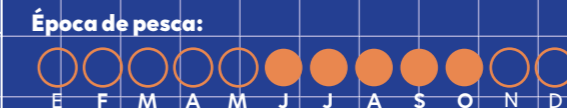
Nombres internacionales:
 Inglés: Zebra tilefish
 Francés: Tile zebre
 Alemán: Gestreifter Ziegelbarsch
 Italiano: Tubo zebrato
 Portugués: Zebra
 Japonés: Zebura-amadai



Distribución geográfica y áreas de pesca



Distribución: Especie endémica del Atlántico Centro-Oriental tropical. Se distribuye desde Casablanca (Marruecos) hasta Angola, pero raramente se encuentra al norte de Dakar (Senegal).

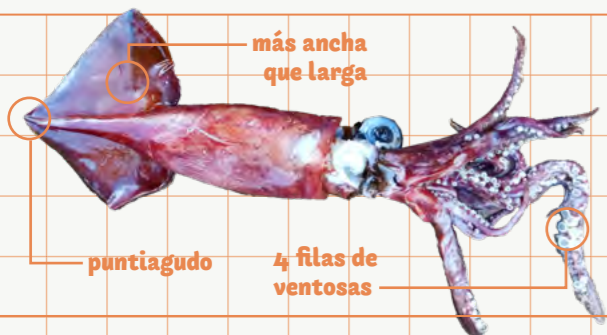


Zona de pesca: Pesca extractiva mediante redes de arrastre de fondo. Los arrastreros congeladores de ANACEF lo captura en los caladeros de Guinea-Bissau, donde representa el 9,4% de los desembarcos anuales.

Comercialización:	Especie	Formato	Talla (g)	Embalaje
ANACEF lo comercializa entero	AMADAI (Zebra)	Entero	Mix	Bloque
congelado, separado en cuatro categorías.	AMADAI G	Entero	500 - 1000 g	Bloque
	AMADAI M	Entero	300 - 500 g	Bloque
	AMADAI P	Entero	<200	Bloque

Valor nutritivo: Pescado blanco con un contenido de grasa inferior al 2% y proteína de alta calidad (18 - 20 g por 100 g). Fuente rica en vitaminas del grupo B (B12, B6 y niacina) y en minerales (fósforo, potasio, yodo, magnesio y calcio).

Gastronomía: Pescado blanco, considerado de alta calidad por su carne firme, textura suave y sabor delicado, muy apreciado en la cocina japonesa. Se prepara habitualmente a la espalda, plancha, horno, frito o en guisos y caldos.



Pota negra

Todarodes sagittatus

Descripción: Cuerpo alargado, cónico y terminado en punta. Aletas más anchas que largas. Maza tentacular muy larga con 4 filas longitudinales de ventosas provistas de un diente central grande y 8-10 dientes más pequeños. Debajo del sifón tiene una marca estriada característica en forma de abanico. Mide entre 30 y 40 cm de longitud del manto, pudiendo alcanzar los 75 cm, si bien las poblaciones africanas alcanzan tallas inferiores a las europeas. Color rojo púrpuro oscuro con motas claras.

Hábitat: Especie típica nerítica-oceánica bien adaptada a los sistemas de upwellings. Vive desde profundidades inferiores a 20 metros hasta 4.500 metros.

Biología: Forma grandes bancos, realizando importantes migraciones verticales diarias y migraciones horizontales siguiendo las principales corrientes. Su esperanza de vida se estima entre 12 y 15 meses. Las hembras tienen una alta fecundidad, produciendo cientos de miles de huevos. Se alimenta de peces, pequeños crustáceos y otros cefalópodos, constituyendo una importante presa de peces pelágicos y mamíferos marinos.

Nombre común español: Volador, pota europea, pota negra
Familia: Ommastrephidae
Orden: Oegopsida
Código FAO: SQE
Tipo de pescado: Calamares, jibias, pulpos

Molusco cefalópodo



Nombres internacionales:
 Inglés: European flying squid
 Francés: Toutenon commun
 Alemán: Pfeilkalmar
 Italiano: Totano
 Portugués: Pota europeia
 Japonés: Yōroppa-meika



Distribución geográfica y áreas de pesca



Distribución: Atlántico Nororiental, desde el Ártico hasta el Golfo de Guinea, incluido el Mediterráneo.

Época de pesca:



Zona de pesca:

Área 18: océano Ártico.
 Área 27: sector nororiental del océano Atlántico. Área 34: sector centro-oriental del océano Atlántico. Área 37: mar Mediterráneo y mar Negro. Área 47: sector suroriental del océano Atlántico.
 La flota de ANACEF lo captura en los caladeros de Guinea-Bissau, donde la especie representa el 8% de los desembarcos anuales.

Comercialización: ANACEF la comercializa congelada, entera, separada en 5 categorías.

Especie	Formato	Talla (cm)	Presentación	Embalaje
POTA GG	Entera	26/30	Bloque	Petaca
POTA GG	Entera	22/26	Bloque	Petaca
POTA M	Entera	18/22	Interfoliado	Cajón
POTA P	Entera	15/18	Interfoliado	Cajón
POTA PP	Entera	15/18	Bloque	Petaca

Valor nutritivo: Molusco altamente nutritivo, bajo en grasas y calorías (90-100 kcal), pero rico en proteínas de alto valor biológico (15-16 g). Destaca por su contenido en minerales (potasio, zinc, fósforo, hierro) y vitaminas B3, B6 y B12.

Gastronomía: Cefalópodo versátil y sabroso, alternativa económica al calamar, muy apreciado en la cocina marinera mediterránea y atlántica. Por su textura firme admite múltiples técnicas de cocción, a la plancha, en guisos, arroces, frituras crujientes y encebollado.

	<h1>Breca chata</h1> <h2><i>Pagellus bellottii</i></h2>
<p>Descripción: Cuerpo ovalado y comprimido lateralmente. Perfil de la cabeza ligeramente, pero regularmente convexo, volviéndose más empinado desde la nuca hacia abajo en los adultos. Boca baja, pequeña, ligeramente oblicua. Aleta dorsal con 12 espinas y entre 11 y 12 radios blandos. Aleta anal con 3 espinas y 10 radios blandos. Mide alrededor de 25 cm, aunque puede alcanzar los 42 cm. Hay 8 especies de <i>Pagellus</i> en el área, siendo la breca chata una de los espáridos más abundantes en la costa noroccidental de África. Color rojo más o menos brillante con reflejos plateados. A menudo, con filas de puntos azules siguiendo las hileras de las escamas en los costados y margen de la aleta caudal rojo o naranja. Una pequeña mancha roja oscura en el origen de la línea lateral y a lo largo del borde superior del opérculo. Zona inter-orbital oscura.</p>	<p>Nombre común español: Breca chata Familia: Sparidae Orden: Eupercaria Código FAO: PAR Tipo de pescado: Besugos, pargos</p>
<p>Hábitat: Especie demersal que vive sobre diversos tipos de fondo (arena, fango, roca o praderas de fanerógamas marinas), en un rango de profundidad comprendido entre 15 y 300 metros, aunque es más común en los primeros 100 metros. Los ejemplares de mayor tamaño suelen ocupar las zonas más profundas.</p>	<p>Pescado blanco</p> 
<p>Biología: Es un hermafrodita protógino, la mayoría de los individuos son primero hembras y se convierten en machos al alcanzar una talla de entre 18 y 23 cm. Especie omnívora, con una dieta predominantemente carnívora, que incluye crustáceos, cefalópodos, peces pequeños, y gusanos.</p>	<p>Nombres internacionales: Inglés: Red pandora Francés: Pageot à tache rouge Alemán: Meerbrasse Italiano: Pagello atlantico Portugués: Bica</p>



Distribución geográfica y áreas de pesca



Distribución:

Atlántico oriental, desde el Estrecho de Gibraltar hasta Angola, incluyendo las Islas Canarias. También está presente en el Mediterráneo sudoccidental.

Época de pesca:



Zona de pesca:

Se pesca mediante arrastre de fondo en el Área 34; en particular frente al Sahara (26°N) y en Canarias con línea y nasas. La flota de ANACEF lo captura en los caladeros de Guinea-Bissau, donde representa el 1,5% de los desembarcos anuales. Atlántico.

Comercialización:

ANACEF la comercializa congelada y entera, bajo una sola categoría MIX, embalada en formato bloque.



Valor nutritivo: Pescado blanco de carne bastante magra, con perfil nutricional similar al de otras especies de su género. Destaca su contenido en proteínas de alto valor biológico (17-20%) y su aporte en ácidos grasos poliinsaturados omega-3, fósforo, potasio, vitaminas del grupo B y liposolubles (A y D).

Gastronomía: Su carne es altamente estimada y considerada de excelente calidad, similar a la del besugo o la breca común, aunque algo más magra. Se consume a la sal, al horno, frita, a la parrilla o la plancha.



Salmonete barbudo

Pseudupeneus prayensis

Descripción: Cuerpo moderadamente alargado, un poco comprimido lateralmente. Hocico algo puntiagudo, perfil cefálico levemente convexo. Boca en posición inferior, con mandíbula que no alcanza la vertical anterior del ojo. Un par de barbillones largos en el mentón y una espina en el margen posterior del opérculo. Primera aleta dorsal con 8 espinas, ligeramente más alta que la segunda, con una única espina y 8 radios blandos. Comúnmente mide hasta 35 cm de longitud, alcanzando un máximo de 55 cm. Color rojo rosado con 3 o 4 líneas longitudinales de color rojo oscuro a amarillo parduzco.

Hábitat: Vive sobre sustratos fangosos o arenosos hasta los 300 m de profundidad, aunque suele encontrarse en la plataforma interior, hasta los 50 m.

Biología: Se alimenta de pequeños invertebrados bentónicos, como crustáceos, poliquetos y moluscos, Utilizan su par de barbillones sensoriales para detectar y buscar a las presas escondidas en la arena o el fango, "arando" el sedimento para desenterrarlas.

Nombre común español: Salmonete barbudo, salmonete africano.
Familia: Mullidae
Orden: Mulliformes
Código FAO: GOA
Tipo de pescado: Pescado blanco

Pescado blanco

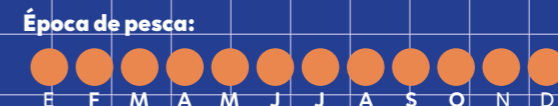
Nombres internacionales:
 Inglés: West African goatfish
 Francés: Rouget du Sénégal
 Alemán: Meerbarbe
 Italiano: Triglia atlantica
 Portugués: Salmonete
 Ruso: Султанка западноафриканская



Distribución geográfica y áreas de pesca



Distribución: Atlántico oriental, desde Marruecos hasta Angola, incluyendo las islas de Cabo Verde, Sao Tomé y Príncipe, llega ocasionalmente al Mediterráneo occidental.



Zona de pesca: Se captura comúnmente con artes de arrastre de fondo en el Área 34, siendo una especie importante en los caladeros africanos. Los arrastreros congeladores de ANACEF lo capturan en aguas de Guinea-Bissau, donde representa el 5,3% de los desembarcos anuales.

Comercialización: A menudo se comercializa bajo denominaciones de otros salmonetes, como *Mullus surmuletus* o *Mullus barbatus*. ANACEF lo comercializa entero, congelado, envasado en bloques, separado en cuatro categorías: G; M, P y MIX.

Especie	Formato	Talla (g)	Embalaje
SALMONETE G	Entero	125/250	Bloque
SALMONETE M	Entero	85/125	Bloque
SALMONETE P	Entero	65/85	Bloque
SALMONETE MIX	Entero	Mix	Bloque

Valor nutritivo: Pescado blanco de alto valor nutricional, especialmente apreciado en las pesquerías artesanales de los países costeros de África occidental. Es una buena fuente de proteínas de alto valor biológico, bajo contenido en grasa y fuente importante de selenio.

Gastronomía: Pescado semigraso, muy valorado en la cocina tradicional de África occidental e islas de la Macaronesia, especialmente en Canarias y Cabo Verde. Especie apreciada por su carne blanca, firme y con un sabor intenso que recuerda al marisco. Se consume frito, a la parrilla o a la plancha, en guisos, sopas y arroces.



Dentón Angoleño

Dentex angolensis

Descripción: Cuerpo ovalado, moderadamente alto y comprimido lateralmente. Perfil de la cabeza recto, boca baja y ligeramente oblicua. Ojos proporcionalmente grandes. Escamas en las mejillas y parte anterior del preopérculo. Varias filas de dientes caninos, los 4 a 6 anteriores en cada mandíbula son los más grandes, los superiores son visibles con la boca cerrada. Aleta anal con 3 espinas. Alcanza una longitud máxima de 35 cm, aunque el tamaño común es de 24 cm. Color rojo con reflejos plateados; la cabeza es más oscura y el vientre más claro. Presenta una pequeña mancha oscura justo por encima de la inserción de las aletas pectorales. Iris de color amarillo brillante.

Hábitat: Vive sobre diversos tipos de fondos, con preferencia de fango arenoso, entre 15 y 300 metros de profundidad, aunque se ha encontrado hasta 700 m. Los ejemplares de mayor edad suelen encontrarse en las zonas más profundas de este rango.

Biología: Es un hermafrodita protógino; la mayoría de los individuos nacen como hembras y se transforman en machos al alcanzar una talla de entre 18 y 23 cm. Presenta dos temporadas de puesta, siendo la más importante la que transcurre de mayo a julio. Especie carnívora, se alimenta principalmente de pequeños crustáceos epibentónicos, aunque también consume peces y, ocasionalmente, moluscos y gusanos.

Nombre común español: Dentón angoleño
Familia: Sparidae
Orden: Eupercaria
Código FAO: DEA
Tipo de pescado: Pescado blanco

Pescado blanco

Nombres internacionales:
 Inglés: Angolan dentex
 Francés: Denté angolais
 Alemán: Meerbrasse
 Italiano: Dentice atlantico
 Portugués: Dentão



Distribución geográfica y áreas de pesca



Distribución:

Atlántico oriental, a lo largo de la costa occidental de África, desde Marruecos hasta Angola, incluyendo las islas Canarias.

Época de pesca:



Zona de pesca:

Se captura mediante arrastre y palangre de fondo, de importancia comercial en África Occidental. La flota de ANACEF lo captura en los caladeros de Guinea-Bissau, donde representa el 5% de los desembarcos anuales.

Comercialización:

ANACEF lo comercializa entero, congelado, como dentón angolano, separado en 7 categorías. Posiblemente esté mezclado con otras dos especies similares y muy abundantes en el área, *Dentex maroccanus* y *Dentex congoensis*.

Especie	Formato	Talla (g)	Embalaje
DENTON G	Entero	1000g ++	Bloque
DENTON M	Entero	500-1000	Bloque
DENTON P	Entero	400-500	Bloque
DENTON 2P	Entero	300-400	Bloque
DENTON 3P	Entero	200-300	Bloque
DENTON 4P	Entero	150-200	Bloque
DENTON MIX	Entero	Mix	Bloque

Valor nutritivo: Espárido magro con un perfil nutricional equilibrado que aporta aproximadamente un 18% de proteínas de alto valor biológico y solo un 2% de grasa. Es rico en minerales como el fósforo (210 mg/100 g) y el yodo (7 mg/100 g), además de contener vitaminas A, E y del grupo B (B6, niacina).

Gastronomía: Pescado blanco de carne firme y sabor delicado, ideal para cocinar a la sal, a la brasa o al horno. Su piel resistente permite cocinarlo sin que se rompa, manteniendo su jugosidad.



Lengua de Canarias

Cynoglossus canariensis

Descripción: Pez plano con el cuerpo alargado y comprimido dorso-ventralmente, ojos pequeños situados en el costado izquierdo. Carece de aletas pectorales. Dos aletas pelvianas, la izquierda casi vestigial con solo 1 a 3 pequeños radios. Las aletas dorsal y anal están unidas a la aleta caudal, terminando en punta. Tres líneas laterales en el lado ocular y una línea en el lado ciego. Mide unos 40 cm, pudiendo alcanzar los 60 cm. Lado ocular marrón uniforme, lado ciego blanquecino.

Hábitat: Vive en fondos fangosos y arenosos entre 10 y 300 m, aunque normalmente se captura entre 10 y 80 m. Juveniles y algunos adultos se pueden encontrar en estuarios.

Biología: Especie con una alta tasa de crecimiento, alcanzando el 50% de su talla máxima durante el primer año de vida. Las hembras crecen más despacio, pero alcanzan tallas superiores a las de los machos. Dos épocas de puesta, al principio y final de la estación seca. Realiza movimientos estacionales hacia aguas más someras. Se alimenta de pequeños invertebrados y detritus.

Nombre común español: Lengua de Canarias
Familia: Cynoglossidae
Orden: Pleuronectiformes
Código FAO: YOI
Tipo de pescado: Platijas, halibuts, lenguados



Nombres internacionales:
 Inglés: Canary tonguesole
 Francés: Sole-langue canarienne
 Alemán: Kanaren-Hundszunge
 Italiano: Lingua di cane
 Portugués: Língua
 Japonés: Kanaria-inunoshita
 Chino: Jiānàlì shétà
 Árabe: Samak Musa-Lisan Kanari



Distribución geográfica y áreas de pesca



Distribución:

Atlántico oriental. Especie endémica de la costa de África occidental, distribuida desde Mauritania hasta Angola y en las islas de Cabo Verde y Canarias.

Época de pesca:



Zona de pesca:

Se pesca en las Áreas 34 y 47. Capturada por las pesquerías artesanales locales e industriales mediante arrastre y artes de enmalle fijos. Muy común y abundante en algunas áreas, como Senegal.

Comercialización:

ANACEF la comercializa entera, congelada en 5 categorías. Posiblemente se descarguen varias especies mezcladas, ya que son muy difíciles de separar. En Guinea-Bissau se citan tres especies de *Cynoglossus*, de las cuales las más abundantes son *C. canariensis* y *C. monodi*.

Especie	Formato	Talla (cm)	Presentación	Embalaje
LENGUA	Entero	Mix	Bloque	Petaca
LENGUA G	Entero	30/35	Bloque	Petaca
LENGUA GG	Entero	35/+	Bloque	Petaca
LENGUA M	Entero	26/30	Bloque	Petaca
LENGUA M	Entero	26/30	Bloque	Cajón
LENGUA P	Entero	22/26	Bloque	Petaca

Valor nutritivo: Pescado blanco con un alto valor nutricional, caracterizado por ser muy bajo en calorías y grasas. Aporta proteínas de alto valor biológico (18-24 gr por 100 g) y es fuente excelente de micronutrientes esenciales: vitaminas B12 y D, y minerales como fósforo, selenio, hierro, magnesio y yodo.

Gastronomía: Pez plano, semejante en sabor y textura al lenguado, de carne blanca, magra y fina. Se consume hervido, a la plancha, frito, rebozado o al horno.



Peluda imperial

Arnoglossus imperialis

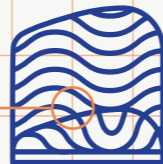
Descripción: Pez plano de cuerpo ovalado y muy comprimido lateralmente. Cabeza relativamente pequeña con morro más corto que el ojo. Ojos situados en el lado izquierdo del cuerpo, separados por una cresta ósea. Boca pequeña, oblicua, con dientes finos. Aleta dorsal larga que comienza cerca de la cabeza y se extiende a lo largo de casi todo el cuerpo; los radios segundo a quinto o sexto están alargados y engrosados en los machos maduros, mientras que no lo están, o solo ligeramente, en machos inmaduros y hembras. Aleta anal también larga y paralela a la dorsal; caudal redondeada y pectorales bien desarrolladas, especialmente en el lado ocular. Línea lateral con un arco distintivo sobre la aleta pectoral. Alcanza 25 cm de longitud máxima. Lado ocular grisáceo o parduzco, con marcas más oscuras irregulares distribuidas por el cuerpo, y lado ciego de color claro. Los machos tienen una mancha negra distintiva en la parte posterior de las aletas pélvicas y una coloración roja evidente en el lado ciego.

Hábitat: Especie bentónica que vive a profundidades de entre 15 y 350 m, sobre fondos de lodo, arena, conchas y coral, aunque se encuentra con mayor frecuencia entre 40 y 200 m de profundidad.

Biología: Vive posado sobre el fondo marino y tiene una gran capacidad de camuflaje. Es una especie principalmente nocturna y un depredador que se alimenta de crustáceos, moluscos y peces de pequeño tamaño.

Nombre común español: Peluda imperial, gallo
Familia: Bothidae
Orden: Pleuronectiformes
Código FAO: RLI
Tipo de pescado: Platijas, halibuts, lenguados

Pescado blanco



Nombres internacionales:
 Inglés: Imperial scaldfish
 Francés: Arnoglosse imperial
 Alemán: Plattfisch (genérico)
 Italiano: Arnoglosso imperiale
 Portugués: Carta
 Japonés: Hirame-ruí (genérico)



Distribución geográfica y áreas de pesca



Distribución:

Atlántico oriental, desde Escocia hasta Namibia, incluyendo las Islas Canarias (rara) y Madeira. También está presente en el Mediterráneo occidental.

Época de pesca:



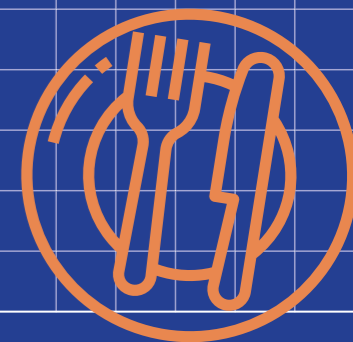
Zona de pesca: Costas de la península ibérica (especialmente Galicia, Portugal y Golfo de Cádiz), África occidental, y Mediterráneo occidental y central. La flota de ANACEF lo captura en los caladeros de Guinea-Bissau, donde representa el 2,9% de los desembarcos anuales.

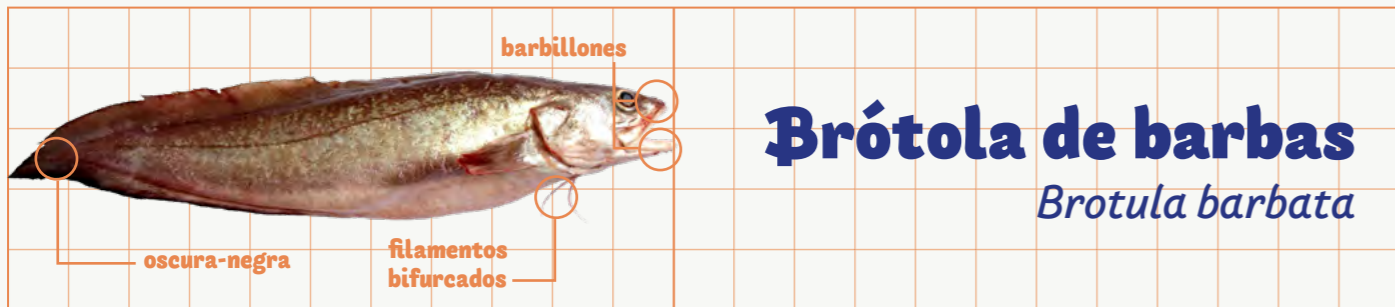
Comercialización: ANACEF comercializa la peluda entera, en bloque, separada en cuatro categorías. Aunque es la especie de Bothidae más frecuente en Guinea-Bissau, en el caladero coexisten al menos 5 especies de la familia, y hasta 13 en la costa occidental de África. Por ello probablemente los desembarcos deben estar compuestos por una mezcla de varias especies.

Especie	Formato	Talla (g)	Presentación
PELUDA G	Entero	22/+	Bloque
PELUDA M	Entero	18/22	Bloque
PELUDA MIXTE	Entero	Mix	Bloque
PELUDA P	Entero	-/18	Bloque

Valor nutritivo: Pescado blanco con elevado contenido en proteínas de alta calidad (16-18 g/100 g) y bajo contenido en grasa (1-3 g/100 g). Contiene omega-3 en pequeñas cantidades y es rico en vitaminas del grupo B (B6, B12), vitamina D y minerales como fósforo, yodo y selenio.

Gastronomía: Pescado blanco de excelente calidad, de carne fina y delicada, de textura similar a la del gallo, muy apreciada en los mercados de las zonas costeras de Andalucía y Galicia. Se consume a la plancha, al horno o frito, formando parte del típico "pescaíto frito" andaluz.





Brótola de barbas

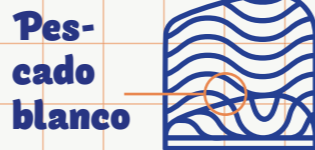
Brotula barbata

Descripción: Cuerpo alargado, aplanado lateralmente, que se estrecha hacia la parte posterior, con 6 barbillones sensoriales en el morro y otros 6 en la barbilla. Aletas dorsal, caudal y anal unidas formando una única aleta. Aletas pelvianas transformadas en filamentos bifurcados. Alcanza hasta 1 metro de longitud total. Color marrón-rosáceo, más claro en el vientre. Aletas ventrales oscuras, que gradualmente se vuelven negruzcas hasta su extremo.

Hábitat: Especie bentopelágica. Los adultos viven en o cerca del fondo, sobre sustratos de arena y fango, a menudo escondida en cuevas o agujeros, alcanzando profundidades de hasta 650 metros. Los juveniles son frecuentes en ambientes arrecifales.

Biología: Pez carnívoro activo, depredador oportunista, que se alimenta principalmente de pequeños crustáceos, peces y calamares.

Nombre común español: Brótola, brótola de barbas.
Familia: Brotulidae
Orden: Ophidiiformes
Código FAO: BRD
Tipo de pescado: Pescado blanco



Nombres internacionales:
 Inglés: Bearded broctola
 Francés: Brotule barbée
 Alemán: Brotula o mostelle
 Italiano: Brotula
 Portugués: Abrótea
 Japonés: Reddoheiku



Distribución geográfica y áreas de pesca



Distribución:

En las regiones tropicales y subtropicales del Atlántico Oriental y Occidental. En la costa africana se encuentra desde Marruecos hasta Angola. Recientemente se ha detectado su presencia en las Islas Canarias

Época de pesca:



Zona de pesca:

Existen pesquerías en ambos lados del Atlántico, en las Áreas 31, 34, 41 y 47 de FAO. La flota de ANACEF la captura en los caladeros de Guinea-Bissau, donde representa el 1,7% de los desembarcos anuales.

Comercialización:

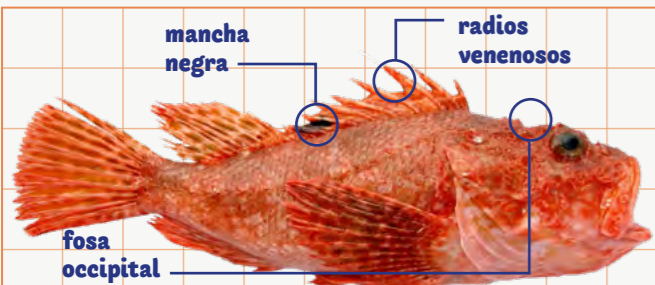
ANACEF comercializa la brótola congelada, entera con cabeza, y descabezada en tres categorías, grande, muy grande y mediana.

Categoría	Talla
BROTOLA C/C	Mix
BROTOLA S/C G	800/1200
BROTOLA S/C GG	1200/1500
BROTOLA S/C M	500/800

Valor nutritivo: Pescado blanco y magro, muy apreciado por su bajo contenido calórico (70-90 Kcal por 100 gramos), bajo contenido en grasas (menos 2%) y aporte en proteínas de alta calidad (17-19 gr por 100 gramos). Rico en fósforo, potasio y magnesio, vitaminas del grupo B (B12 y niacina), A y D.

Gastronomía: Pescado de gran relevancia comercial y culinaria, especialmente en Andalucía, de textura semejante a la merluza. Se consume frita rebozada o en adobo, a la plancha o al horno, acompañada de salsas suaves, y en guisos.





Rascacio

Scorpaena stephanica

Descripción: Cuerpo robusto y comprimido lateralmente, con apariencia rugosa y espinosa. Cabeza, ojos y boca grande. Fosa occipital presente. Sin tentáculos o cirros en la mandíbula inferior. Aleta dorsal larga y continua con 12 espinas venenosas en la parte anterior; aletas pectorales grandes y redondeadas, que utiliza para apoyarse en el fondo; aleta caudal relativamente corta y redondeada. Mide hasta 40 cm de longitud. Color naranja a rosado, con una mancha negra irregular entre las espinas de la aleta dorsal. Aletas caudal, dorsal y pectoral con manchas oscuras; manchas similares en la aleta anal, difusas o ausentes.

Hábitat: Vive en fondos rocosos, coralígenos o con algas, entre 35 y 200 m de profundidad.

Biología: Depredador oportunista de pequeños peces, crustáceos y cefalópodos.

Nombre común español:

Rascacio de altura, rascacio de aleta manchada, cabracho

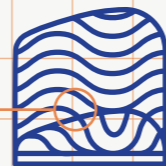
Familia: Scorpaenidae

Orden: Perciformes

Código FAO: SVV

Tipo de pescado: Pescado blanco

Pescado blanco



Nombres internacionales:

Inglés: Spotted-fin rockfish
 Francés: Rascasse à nageoires tachetées
 Alemán: Rotbarbe
 Italiano: Scorfano atlantico
 Portugués: Rascasso
 Japonés: Onikasago



Distribución geográfica y áreas de pesca



Distribución:

Atlántico Oriental, desde Mauritania hasta Angola, incluyendo Sao Tomé y Príncipe.

Época de pesca:



Zona de pesca:

La flota de ANACEF lo captura en los caladeros de Guinea-Bissau, donde representa el 2% de los desembarcos anuales.

Comercialización:

ANACEF lo comercializa entero y congelado, separado en tres categorías. Debido a las dificultades

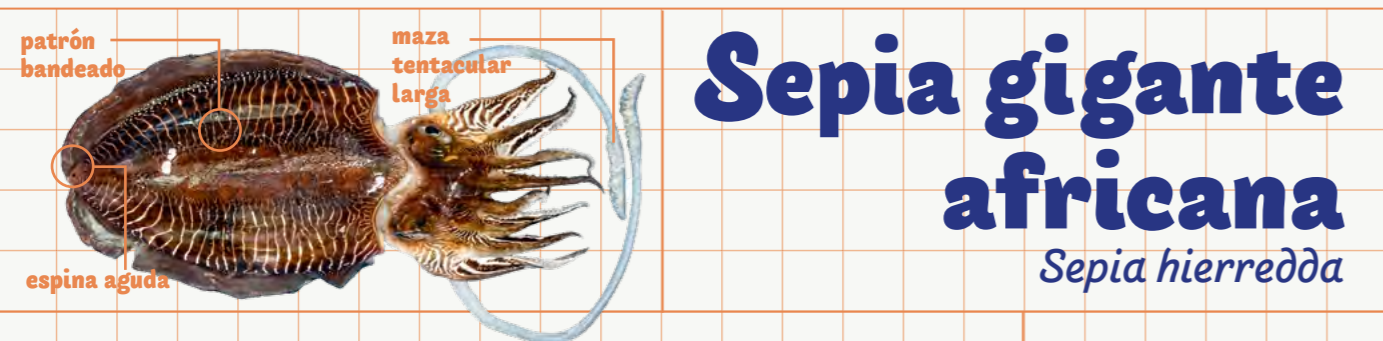
en la diferenciación de las especies del género Scorpaena, es muy posible que las capturas estén compuestas por varias de ellas. En Guinea-Bissau se han citado al menos seis especies de Scorpaena diferentes, siendo las mejor representadas Scorpaena stephanica y Scorpaena normani.



Valor nutritivo: Pescado bajo en grasa, caracterizado por su alto contenido en proteínas de alta calidad (hasta 19 g por 100 g). Fuente de omega-3 y rico en minerales, en particular selenio (aporta aproximadamente el 66% de la ingesta diaria recomendada), fósforo, magnesio, hierro, y vitamina B6, vitamina A y ácido pantoténico.

Gastronomía: Carne blanca, firme y muy sabrosa. Pez de roca de altísima calidad, similar a la del cabracho. Muy valorado en gastronomía para la elaboración de sopas y caldos porque su cabeza, espinas y piel aportan mucho sabor y gelatina. También se consume al horno, a la plancha o frito, en arroces y calderos.

Especie	Formato	Talla (g)	Presentación	Embalaje
RASCACIO	Entero	Mix	Bloque	Petaca
RASCACIO G	Entero	1000/+	Bloque	Petaca
RASCACIO M	Entero	500/1000	Bloque	Petaca



Sepia gigante africana

Sepia hierreda

Descripción: Cuerpo ovalado y robusto, con manto ancho cuyo borde dorsal anterior se proyecta en un ángulo obtuso y romo. La maza tentacular es larga y provista de 5 o 6 ventosas de diferentes tamaños dispuestas en filas transversales, las centrales el doble de grandes que el resto. La parte anterior de la concha interna termina en una espina muy aguda, nunca cubierta por quitina, con una zona estriada que ocupa casi la mitad de su longitud. La longitud máxima del manto alcanza los 50 cm. Muy similar a *Sepia officinalis*, de la que se ha considerado una subespecie hasta que los análisis genéticos han confirmado que se trata de dos especies diferentes del mismo género. Color variable en el dorso, desde pardo-amarillento a marrón-grisáceo, a veces con un patrón bandeado (cebreado), similar al de la sepia común (*S. officinalis*); zona ventral blanca.

Hábitat: Se localiza desde aguas costeras someras (7 m) hasta el borde de la plataforma continental (aprox. 200 m).

Biología: Especie de crecimiento rápido (hasta 26 mm por mes durante las etapas juveniles) y una esperanza de vida de unos 2 años. Realizan migraciones hacia la costa para desovar. Depredador activo sobre pequeños cangrejos, camarones, peces demersales, cefalópodos y poliquetos.

Nombre común español: Sepia gigante africana
Familia: Sepiidae
Orden: Sepiida
Código FAO: CVT
Tipo de pescado: Calamares, jibias, pulpos



Nombres internacionales:
 Inglés: Giant African cuttlefish
 Francés: Seiche géante africaine
 Alemán: Tintenfisch
 Italiano: Seppia
 Portugués: Choco
 Japonés: Mongyoika



Distribución geográfica y áreas de pesca



Distribución:

Se encuentra en la costa de África occidental, desde Cabo Blanco (Mauritania) hasta la Baía dos Tigres (Angola).

Época de pesca:



Zona de pesca:

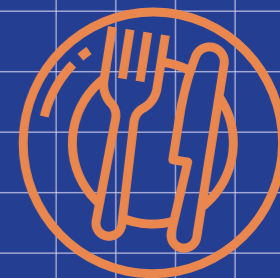
La flota de ANACEF lo captura en los caladeros de Guinea-Bissau, donde representa el 1,8% de los desembarcos anuales.

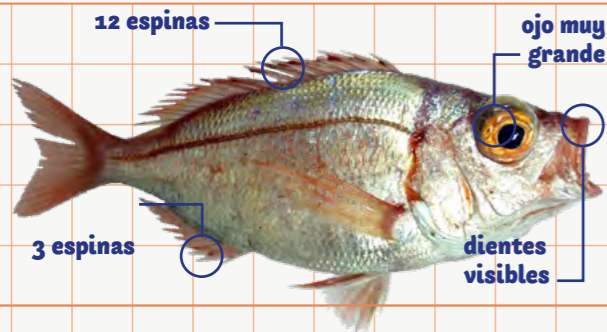
Comercialización: ANACEF la comercializa entera congelada, separada en 7 categorías en embalaje de petaca o cajón.

Especie	Formato	Talla (g)	Presentación	Embalaje
CHOCO 2P	Entero	100/150	Bloque	Petaca
CHOCO 2P	Entero	100/150	Bloque	Cajón
CHOCO 3P	Entero	50/100	Bloque	Petaca
CHOCO 3P	Entero	50/100	Bloque	Cajón
CHOCO 4P	Entero	-/50	Bloque	Petaca
CHOCO 4P	Entero	-/50	Bloque	Cajón
CHOCO G	Entero	250/400	Bloque	Petaca
CHOCO G	Entero	250/400	Bloque	Cajón
CHOCO M	Entero	200/250	Bloque	Petaca
CHOCO M	Entero	200/250	Bloque	Cajón
CHOCO MIXTE	Entero	Mix	Bloque	Petaca
CHOCO MIXTE	Entero	Mix	Bloque	Cajón
CHOCO P	Entero	150/200	Bloque	Petaca
CHOCO P	Entero	150/200	Bloque	Cajón

Valor nutritivo: Molusco bajo en calorías (aprox. 75-80 kcal/100g) y grasas (1%), pero muy rico en proteínas de alto valor biológico (aprox. 16-17g/100g). Es una excelente fuente de minerales, especialmente selenio, yodo, fósforo y hierro, además de vitaminas B12, B3 y E. Contenido elevado de colesterol.

Gastronomía: Uno de los cefalópodos más apreciados en la gastronomía mediterránea por su carne firme y sabrosa, que se adapta tanto a preparaciones rápidas a la plancha como a platos marineros, como arroces y guisos de patatas.





Cachucho

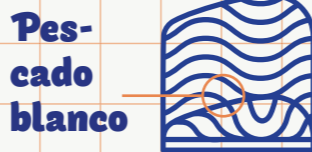
Dentex macrophthalmus

Descripción: Cuerpo ovalado y comprimido lateralmente. Ojos muy grandes, característica que da nombre a la especie. Perfil de la cabeza regularmente inclinado desde la nuca. Dientes anteriores en la mandíbula superior bien desarrollados, visibles cuando la boca está cerrada. Escamas presentes en las mejillas y preopérculo, excepto en su margen posterior. Aleta dorsal con 11 o 12 espinas y 10 u 11 radios blandos; aleta anal con 3 espinas y 8 radios blandos. Generalmente alcanza hasta 24 cm y longitud máxima de 65 cm. Cuerpo y aletas rojizas, línea lateral rojo más brillante. Porción espinosa de la aleta dorsal blanquecina en la base; aleta anal con borde blanco; margen inferior del lóbulo inferior de la aleta caudal blanco. La coloración se intensifica durante la época de puesta.

Hábitat: Pez demersal que vive sobre fondos rocosos o arenosos entre 30 y 500 m; los individuos descienden gradualmente a mayores profundidades con la edad.

Biología: Migra estacionalmente entre aguas costeras y aguas más profundas según las condiciones hidrográficas locales y su ciclo de vida. La reproducción comienza a partir del segundo año, con desove intermitente de octubre a abril. Depredador voraz que caza al acecho. Los adultos son carnívoros, alimentándose principalmente de peces, crustáceos y calamares, mientras que los juveniles se alimentan de plancton.

Nombre común español: Cachucho, dentón de ojo grande
Familia: Sparidae
Orden: Eupercaria
Código FAO: DEL
Tipo de pescado: Pescado blanco



Nombres internacionales:
 Inglés: Large-eye dentex
 Francés: Denté à gros yeux
 Alemán: Meerbrasse
 Italiano: Dentice occhione
 Portugués: Cachucho
 Japonés: Oome-renko
 Ruso: Bolsheglazy zuban



Distribución geográfica y áreas de pesca



Distribución:

Atlántico oriental, a lo largo de la costa occidental de África, desde el estrecho de Gibraltar hasta Namibia, incluyendo las Islas Canarias, Cabo Verde, Sao Tomé y Príncipe; también frente a Portugal y en el mar Mediterráneo.

Zona de pesca:

En la parte norte de su área de distribución, el cachucho es la más abundante entre las especies de Dentex. Una pesquería estacional tiene lugar en el momento de las concentraciones de desove. Capturado con redes de arrastre, palangre de fondo, con anzuelo y línea. La flota de ANACEF lo captura en los caladeros de Guinea-Bissau, aunque no alcanza el 1% de los desembarcos anuales.

Época de pesca:



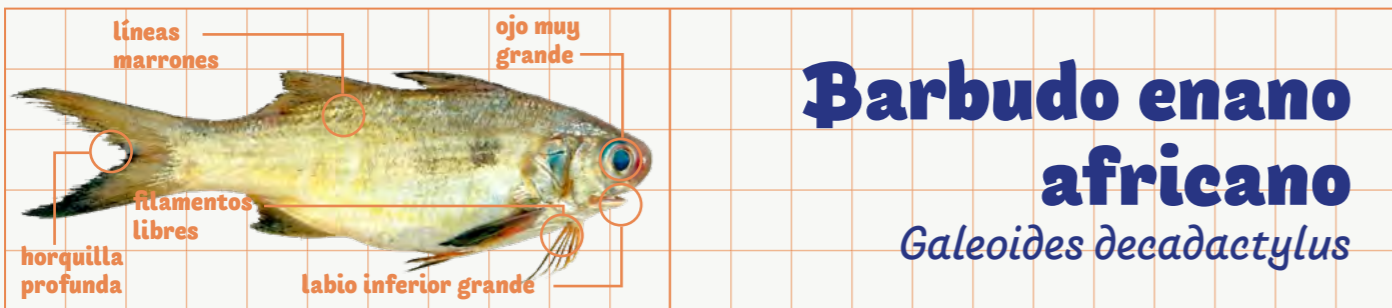
Comercialización:

ANACEF lo comercializa entero y congelado separado en cuatro categorías.

Especie	Formato	Talla (g)	Presentación
CACHUCHO G	Entero	Mix	Bloque
CACHUCHO G	Entero	> 1000	Bloque
CACHUCHO M	Entero	500 - 1000	Bloque
CACHUCHO P	Entero	< 500	Bloque

Valor nutritivo: Espárido magro que aporta aproximadamente 90-100 kcal/100 g, con proteínas de alto valor biológico y bajo en grasa. Es rico en minerales como el fósforo, potasio, selenio, hierro y calcio, además de en vitaminas del grupo B (B12, B6 y B3).

Gastronomía: Pescado blanco de excelente calidad y alto valor comercial, en particular en las Islas Canarias y los caladeros del Atlántico oriental. Entre magro y ligeramente semigraso, con carne blanca y firme, similar a la del besugo o el dentón, de sabor delicado. Ideal para cocinar a la espalda, plancha, al horno, frito o en guisos marímeros.



Barbudo enano africano

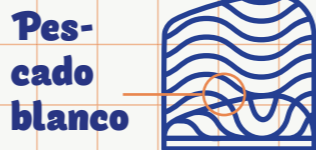
Galeoides decadaetylus

Descripción: Especie de morfología peculiar. Cuerpo alargado, moderadamente alto y comprimido. Cabeza grande, boca terminal, con labio inferior bien desarrollado. Ojo con párpado adiposo. Primera aleta dorsal con 8 espinas, la segunda con una espina y 13 o 14 radios blandos; aleta anal con tres espinas y 10 u 11 radios blandos. De 9 a 11 filamentos pectorales libres. Aleta caudal profundamente bifurcada. Generalmente alcanza hasta 30 cm, con una longitud máxima de 45 cm. Color marrón en el dorso, plateado hacia la zona ventral; con varias rayas marrones longitudinales. Primera y segunda aleta dorsal, aleta caudal y pectoral negras; aleta pélvica y anal blancas; filamentos pectorales blancos que se vuelven negruzcos hacia las puntas.

Hábitat: Pez demersal asociado a fondos fangosos en aguas costeras poco profundas entre 10 y 70 m; se encuentra frecuentemente en estuarios y lagunas.

Biología: El desove de la especie ocurre a lo largo de todo el año, alcanzando su punto máximo en la estación seca y cesando durante la estación lluviosa (en aguas nigerianas). Alrededor del 25% de las hembras se desarrollan directamente en las etapas juveniles, las demás pasan por una etapa hermafrodita no funcional después de desarrollar gónadas femeninas. Se alimenta de crustáceos y peces pequeños, los especímenes estuarinos son detritívoros.

Nombre común español: Barbudo enano africano
Familia: Polynemidae
Orden: Carangaria
Código FAO: GAL
Tipo de pescado: Pescado blanco



Nombres internacionales:
 Inglés: Lesser African threadfin
 Francés: Petit capitaine
 Alemán: Fingerfisch
 Italiano: Galeoide / Polidattilo a dieci dita
 Portugués: Barbudo-de-dez-barbas



Distribución geográfica y áreas de pesca



Distribución: Atlántico oriental, a lo largo de la costa occidental de África, desde Marruecos hasta Angola; se encuentra raramente en Argelia (norte de África) y Namibia.

Época de pesca:



Zona de pesca:

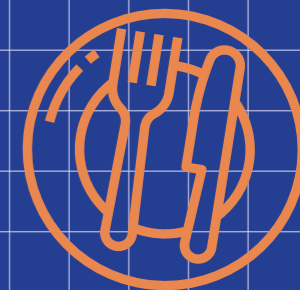
Se pesca intensamente a lo largo de toda la costa occidental africana, donde tiene importancia comercial. Los arrastreros congeladores de ANACEF lo capturan en los caladeros de Guinea-Bissau, donde representa el 1,2% de los desembarcos anuales.

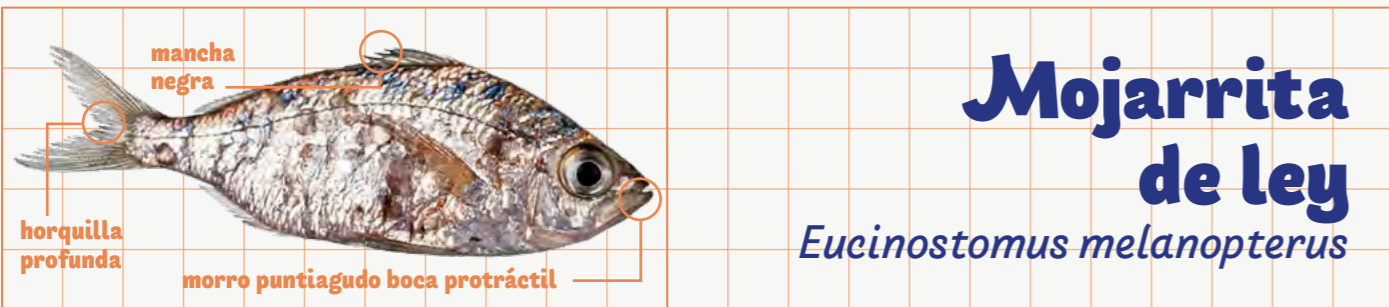
Comercialización: ANACEF lo comercializa congelado, entero, separado en cuatro categorías. Podría venir mezclado con el barbudo real (Pentanemus quinquarius), especie muy próxima que ocupa el mismo rango de distribución geográfica y batimétrica.

Especie	Formato	Talla (g)	Presentación
CARACAS	Entero	Mix	Bloque
CARACAS G	Entero	>1000	Bloque
CARACAS M	Entero	500 - 1000	Bloque
CARACAS P	Entero	<500	Bloque

Valor nutritivo: Pez magro con bajo contenido en grasas (por debajo del 5%). Contiene entre un 17% y un 20% de proteínas de alto valor biológico. Es rico en minerales, destacando el magnesio, fósforo, hierro y calcio, así como ácidos grasos omega-3 y vitamina A.

Gastronomía: Carne blanca, firme y sabrosa, muy apreciado en la cocina africana, en la que se usa fresco, seco o fermentado.





Mojarrita de ley

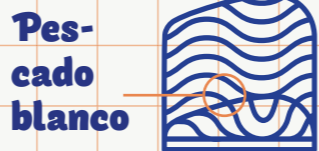
Eucinostomus melanopterus

Descripción: Especie de pequeño tamaño. Cuerpo oblongo y comprimido lateralmente. Morro puntiagudo y boca fuertemente protractil. Aleta dorsal continua con una muesca profunda entre la primera y la segunda sección; la primera dorsal con 9 espinas (la primera muy corta) y 10 radios blandos. Aleta caudal notablemente ahorquillada. Normalmente mide unos 15 cm, aunque puede alcanzar los 27 cm de longitud. Color verde oliva en el dorso, costados plateados. Su rasgo más distintivo es una mancha negra en el extremo del segundo al sexto radio espinoso de la aleta dorsal. Aletas pelvianas ligeramente negras.

Hábitat: Especie costera que habita sobre fondos de arena y fango. Poco común a profundidades mayores de 25 metros. Tolera variaciones de salinidad, por lo que entra frecuentemente en estuarios, manglares y lagunas costeras.

Biología: A menudo forma cardúmenes (bancos) de tamaño considerable. Se alimenta de pequeños animales que viven enterrados en el fondo marino, particularmente de gusanos.

Nombre común español: Mojarrita de ley
Familia: Gerreidae
Orden: Eupercharia
Código FAO: MFF
Tipo de pescado: Pescado blanco



Nombres internacionales:
 Inglés: Flagfin mojarra
 Francés: Blanche drapeau
 Alemán: Schwarzflossen-Gerres
 Portugués: Carapicu-bandeira, beicinho
 Japonés: Kuro-sagi



Distribución geográfica y áreas de pesca



Distribución: Atlántico oriental desde Senegal hasta Angola, incluyendo las islas de Cabo Verde. También se encuentra en el Atlántico occidental, desde Carolina del Norte (Estados Unidos) hasta el sur de Brasil, incluyendo el Golfo de México y el Mar Caribe.

Zona de pesca:

Especie de interés pesquero para las pesquerías artesanales de los países costeros africanos. Se captura mediante cerco de playa, arrastre de fondo y línea de mano. La flota de ANACEF lo captura en los caladeros de Guinea-Bissau, donde representa el 1% de los desembarcos anuales.

Época de pesca:

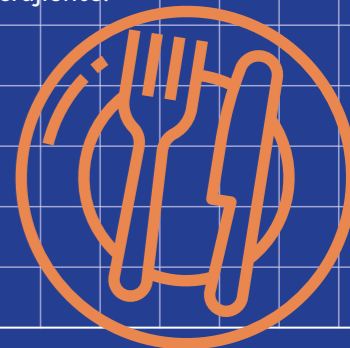


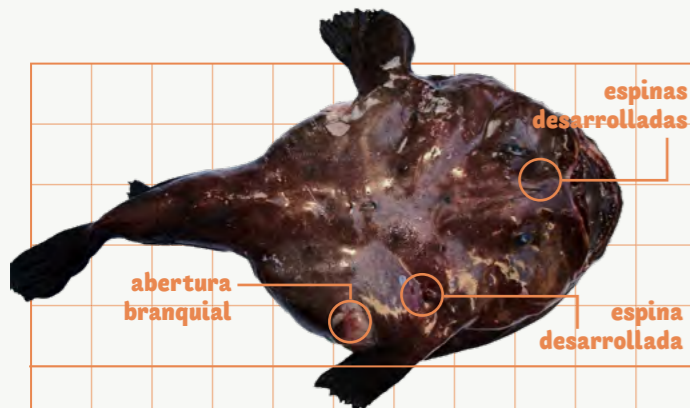
Comercialización:

Se comercializa fresco, o ahumado en el mercado local africano, ocasionalmente transformado en harina de pescado. ANACEF comercializa la especie entera, sin separar en categorías (Mix), en formato bloque. Podría venir mezclado con la mojarra guineana (Gerres nigri), especie muy próxima que ocupa la misma distribución geográfica y batimétrica.

Valor nutritivo: Pescado blanco de alto valor nutricional, apreciado por constituir una fuente de proteína magra (18-20 gr), por su bajo aporte calórico (85-130 kcal), alto contenido en ácidos grasos esenciales omega-3 y riqueza en minerales, como fósforo, potasio y sodio, y vitaminas D, B3 (niacina) y B9 (ácido fólico).

Gastronomía: Se caracteriza por tener una carne blanca, magra, de sabor suave pero definido, muy valorada por su textura fina. La forma más común de consumirla es entera y frita, técnica que resalta su sabor natural y deja la piel crujiente.





Rape africano

Lophius vaillanti

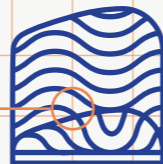
Descripción: Cabeza y parte anterior del cuerpo muy anchas y fuertemente deprimidas dorso-ventralmente, porción posterior del cuerpo en forma de huso. Cabeza con numerosas espinas afiladas en las superficies dorsal y lateral; delante de las bases de las aletas pectorales presenta espinas largas, rectas y bien desarrolladas, ocasionalmente con 2 espinas más pequeñas que surgen de los lados; espinas desarrolladas justo detrás de los ojos; crestas frontales casi lisas. Mide hasta 25 cm, aunque puede alcanzar los 50 cm. Color marrón oscuro uniforme en las superficies dorsal y ventral, superficie dorsal ocasionalmente con manchas oscuras dispersas y difusas.

Hábitat: Especie exclusivamente bentónica, que se encuentra en el talud continental a profundidades que oscilan entre los 200 y casi los 800 m.

Biología: Aunque posee larvas pelágicas, jóvenes y adultos son exclusivamente bentónicos. Es un depredador de crustáceos y peces de pequeño y mediano tamaño. Captura a sus presas mediante la emboscada: permanece inmóvil en el fondo y atrae a las víctimas hacia su boca utilizando el primer radio de su aleta dorsal como un cebo.

Nombre común español: Rape africano
Familia: Lophiidae
Orden: Lophiiformes
Código FAO: MVA
Tipo de pescado: Pescado blanco

Pescado blanco



Nombres internacionales:
 Inglés: Shortspine African angler
 Francés: Baudroie africaine
 Alemán: Seeteufel
 Italiano: Rana pescatrice africana
 Portugués: Tamboril
 Japonés: Ankō



Distribución geográfica y áreas de pesca



Distribución:

Costa occidental de África, entre Mauritania y Angola, incluyendo las islas de Cabo Verde.

Época de pesca:



Zona de pesca: Pesca extractiva mediante redes de arrastre de fondo. Los arrastreros congeladores de ANACEF lo capturan en los caladeros de Guinea-Bissau, donde representa el 1% de los desembarcos anuales.

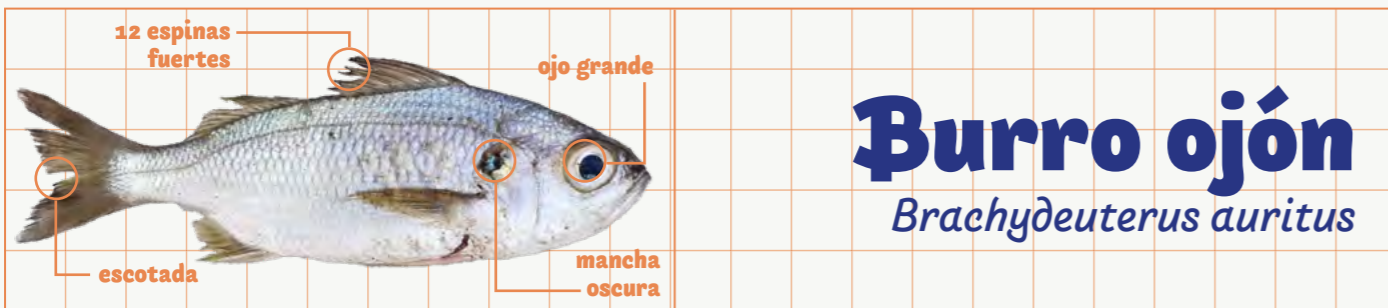
Comercialización: ANACEF comercializa las colas congeladas, separadas en 6 categorías en función del peso, normalmente envuelto y embalado en petaca o cajón.

Especie	Formato	Talla (g)	Presentación	Embalaje
RAPE 2P	Cola	50/100	Envuelto	Petaca
RAPE 2P	Cola	50/100	Envuelto	Cajón
RAPE E	Cola	1000/+	Envuelto	Petaca
RAPE E	Cola	1000/+	Envuelto	Cajón
RAPE G	Cola	500/1000	Envuelto	Petaca
RAPE G	Cola	500/1000	Envuelto	Cajón
RAPE M	Cola	250/500	Envuelto	Petaca
RAPE M	Cola	250/500	Envuelto	Cajón
RAPE MIXTE	Cola	100/200	Envuelto	TPF
RAPE MIXTE	Cola	Mix	Envuelto	Cajón
RAPE MIXTE	Cola	Mix	Bloque	Petaca
RAPE P	Cola	100/250	Envuelto	Petaca
RAPE P	Cola	100/250	Envuelto	Cajón

Valor nutritivo: Es un pescado blanco muy magro y nutritivo. Aporta aproximadamente 65-82 kcal, 14-18 g de proteínas de alto valor biológico, menos de 1 g de grasa y 0 g de carbohidratos por cada 100 g. Es rico en minerales, sobre todo fósforo, potasio, hierro, zinc, selenio, y vitaminas del grupo B (B12 y B3).

Gastronomía: Pescado muy versátil y valorado en la gastronomía por su carne blanca, firme y de sabor suave, similar a la de otras especies de rape. Se consume al horno, a la plancha, rebozado, frito o en guisos y calderetas. Se aprovecha todo: la cola para platos principales y la cabeza para caldos potentes.





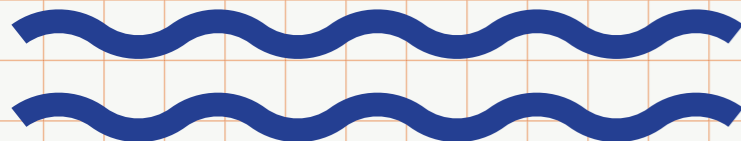
Burro ojón

Brachydeuterus auritus

Descripción: Especie de pequeño tamaño, la única de su género. Cuerpo oblongo y comprimido lateralmente, boca alargada, oblicua y protractil; ojos grandes. La aleta dorsal tiene 12 espinas moderadamente fuertes y entre 11 y 13 radios blandos; la aleta anal presenta 3 espinas y 9 o 10 radios blandos. Aleta caudal profundamente escotada. Mide de media 23 cm, aunque puede alcanzar los 30 cm. Color azulado en el dorso, con pequeñas manchas oscuras en la base de la aleta dorsal y una mancha oscura sobre el opérculo.

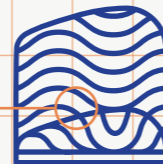
Hábitat: Especie demersal que vive en aguas costeras de la plataforma interior, entre 10 y 100 m de profundidad, aunque es más común entre los 30 y 80 m.

Biología: Especie gregaria que forma densos bancos. Su reproducción ocurre a lo largo de varios meses con picos estacionales que dependen de la zona. Generalmente se alimenta de crustáceos, moluscos, poliquetos y peces pequeños.



Nombre común español: Burro ojón
Familia: Haemulidae
Orden: Eupercaria
Código FAO: GRB
Tipo de pescado: Pescado blanco

Pescado blanco



Nombres internacionales:
 Inglés: Bigeye grunt
 Francés: Lippu pelon
 Alemán: Grunzbarsch
 Italiano: Pellon
 Portugués: Roncador-olhudo



Distribución geográfica y áreas de pesca



Distribución:

Atlántico oriental, a lo largo de la costa occidental africana, desde Mauritania hasta Angola, incluyendo las islas de Santo Tomé y Príncipe, raramente se ha encontrado en Marruecos.

Época de pesca:



Zona de pesca:

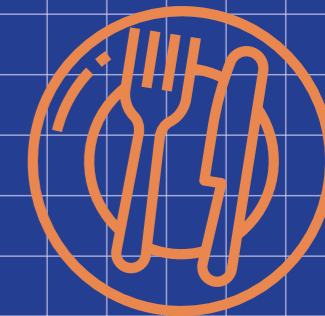
Especie explotada intensamente a lo largo de toda su área de distribución por las pesquerías artesanales de arrastre de fondo, cerco y enmalle. Los arrastreros congeladores de ANACEF lo capturan en los caladeros de Guinea-Bissau, donde representa el 0,8% de los desembarcos anuales.


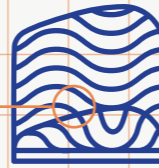
Comercialización:

Recurso fundamental para la seguridad alimentaria de las poblaciones locales en África occidental, de gran valor en los mercados africanos, en particular en Guinea-Bissau, Ghana y Guinea Ecuatorial. ANACEF comercializa la especie entera congelada, sin separar en categorías (Mix), en formato bloque.

Valor nutritivo: Pez magro con bajo contenido en grasas (1-3%) y entre 18%-20% de proteínas de alto valor biológico. Es rico en minerales esenciales, en particular hierro, calcio y fósforo. Contiene ácidos grasos esenciales, entre ellos omega-3 y vitaminas del grupo B.

Gastronomía: Ampliamente utilizado por su carne blanca y firme, característica de la familia de los hemúlidos. Se consume, tanto fresco, especialmente frito, como ahumado, seco o salado, en guisos y sopas. También se utiliza para la producción de harina de pescado.



	<h1>Ronco sompat</h1> <h2><i>Pomadasys jubelini</i></h2>
<p>Descripción: Cuerpo oblongo y comprimido lateralmente. Hocico largo y puntiagudo en individuos grandes. Boca ligeramente oblicua, ojo moderadamente pequeño. Aleta dorsal con 12 espinas y 15 a 17 radios blandos; aleta anal con 3 espinas, la segunda y tercera bien desarrolladas; aleta caudal fuertemente emarginada, forma semilunar. Como otros miembros de su familia (roncadores) produce sonidos semejantes a un gruñido al frotar sus dientes faríngeos, especialmente cuando se siente amenazado o es sacado del agua. Mide hasta 60 cm de longitud, aunque lo común es alrededor de 40 cm. Fondo plateado, dorso y costados con numerosos puntos negruzcos o marrones de pequeño tamaño; mancha oscura redondeada sobre el borde superior del opérculo. Aletas grises, la dorsal con una banda longitudinal clara; una mancha amarilla dorada en el hocico y otra de amarillo dorado a oscura en el ángulo superior del opérculo.</p>	<p>Nombre común español: Ronco sompat, ronco moteado, trota Familia: Haemulidae Orden: Eupercaria Código FAO: BUR Tipo de pescado: Pescado blanco</p>
<p>Hábitat: Especie bentónica que vive sobre sustratos arenosos o fangosos, en aguas litorales poco profundas y estuarios, hasta unos 25 m de profundidad, aunque se ha observado que puede extenderse hasta los 90 m. Periódicamente pelágica.</p>	<p>Pescado blanco</p> 
<p>Biología: Suele formar pequeños grupos o cardúmenes. Carnívoro demersal, que se alimenta principalmente de crustáceos (cangrejos y camarones), gusanos poliquetos y moluscos, y en su etapa adulta de pequeños peces. Es más activo al amanecer y al anochecer. Desova normalmente en estuarios y lagunas salobres.</p>	<p>Nombres internacionales: Inglés: Sompat grunt Francés: Grondeur sompat Alemán: Sompat-Grunzer Italiano: Ronco sompat Portugués: Roncador Japonés: Juberini ishimochi</p>



Distribución geográfica y áreas de pesca



Distribución: Atlántico oriental, desde Mauritania hasta Angola.

Época de pesca:



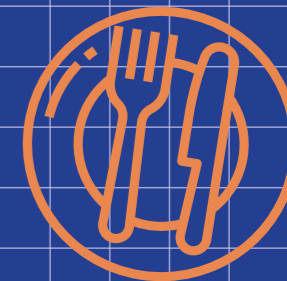
Zona de pesca: Especie muy apreciada en las pesquerías artesanales y comerciales de la costa occidental africana. Los arrastreros congeladores de ANACEF lo capturan en los caladeros de Guinea-Bissau, donde representa menos del 0,5% de los desembarcos anuales.

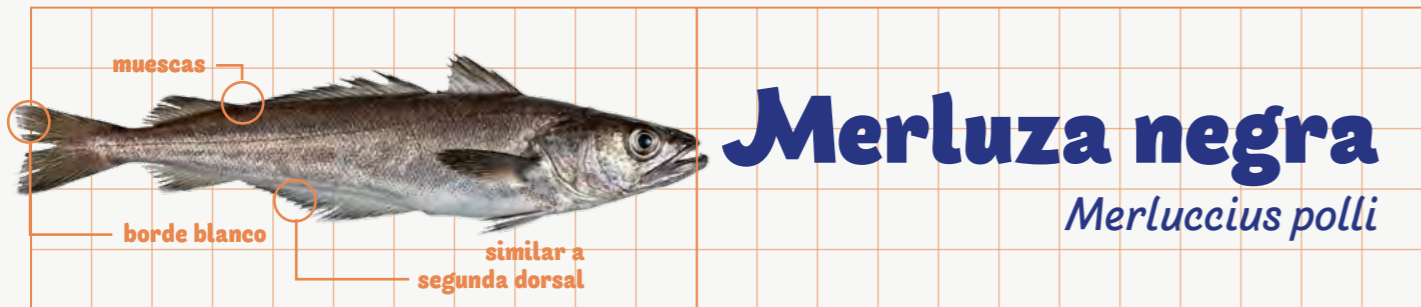
Comercialización: No existen estadísticas específicas para esta especie; probablemente las capturas agrupan a varias especies del género *Pomadasys* ("roncadores") muy similares entre sí, como *Pomadasys rogerii*, *Pomadasys incisus* y/o *Pomadasys perotaei*. ANACEF lo comercializa congelado, entero, separado en cinco categorías.

Especie	Formato	Talla (g)	Presentación
TROTA G	Entero	1000 g ++	Bloque
TROTA M	Entero	500 à 1000	Bloque
TROTA MIXTE	Entero	Mix	Bloque
TROTA P	Entero	300 - 500	Bloque
TROTA F	Entero	200 - 300	Bloque

Valor nutritivo: Pescado blanco bajo en grasas (1-3 g/100 g). Fuente de proteínas de alta calidad y omega-3. Aporta vitamina A y del grupo B, y minerales como calcio, zinc, hierro y selenio.

Gastronomía: Carne blanca y firme, de sabor suave, considerada de excelente calidad. Se consume a la brasa o parrilla, frito, al horno o hervido; también seco y ahumado en guisos. Constituye una opción preferida para el plato nacional de arroz con pescado senegalés, el "thieboudienne".





Merluza negra

Merluccius polli

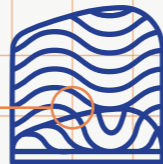
Descripción: Cuerpo fusiforme. Boca grande, con la mandíbula inferior ligeramente o no sobresale más allá de la superior. Dos aletas dorsales separadas, la primera de base corta, triangular y más alta que la segunda, de base larga, que presenta una muesca distintiva; aleta anal similar en longitud y tamaño a la segunda aleta dorsal. Aletas pectorales largas y estrechas. Aleta caudal truncada o cóncava. Talla común entre 16 y 42 cm, si bien puede alcanzar 80 cm. Dorso negruzco, gris acero a negruzco en el vientre. Su aleta caudal con borde blanco es la característica más evidente que la diferencia de *Merluccius senegalensis*. Boca y lengua oscuras.

Hábitat: Especie demersal que vive en la plataforma continental y el talud, generalmente a profundidades de entre 50 y 600 metros, aunque puede alcanzar hasta los 1,000 metros.

Biología: Depredador voraz que se alimenta principalmente de pequeños peces, algunos calamares y crustáceos nadadores.

Nombre común español: Merluza negra, merluza de Benguela, merluza de Angola
Familia: Merlucciidae
Orden: Gadiformes
Código FAO: HKB
Tipo de pescado: Pescado blanco

Pescado blanco



Nombres internacionales:
 Inglés: Benguela hake
 Francés: Merlu d'Afrique tropicale
 Alemán: Seehecht
 Italiano: Nasello atlántico o merluzzo atlantico
 Portugués: Pescada de Angola
 Japonés: Merurūsa o Heiku



Distribución geográfica y áreas de pesca



Distribución:

Atlántico oriental, desde Mauritania hasta Namibia, incluyendo las islas Canarias. También se encuentra, en baja abundancia, en el Golfo de Guinea.

Época de pesca:



Zona de pesca: Atlántico Centro-Oriental (Área 34), desde Cabo Barbas (Marruecos) hasta el Golfo de Guinea; Atlántico Sudoriental (Área 47), frente a las costas de Angola y norte de Namibia.



Comercialización: ANACEF comercializa la merluza como colas congeladas, separada en ocho categorías, bajo distintas presentaciones y embalaje. Muy difícil de diferenciar de la merluza senegalesa (*Merluccius senegalensis*), por lo que las estadísticas se dan de forma conjunta para ambas especies, que se desembarcan mezcladas.

Especie	Formato	Talla (g)	Presentación	Embalaje
MERLUZA M-0	Cola	200/400	Interfoliado	Petaca
MERLUZA M-0	Cola	200/400	Lámina	Petaca
MERLUZA M-0	Cola	200/400	Envuelto	Cajón
MERLUZA M-00	Cola	100/200	Interfoliado	Petaca
MERLUZA M-00	Cola	100/250	Interfoliado	TPF
MERLUZA M-00	Lámina	100/200	Lámina	Petaca
MERLUZA M-00	Cola	100/200	Envuelto	Cajón
MERLUZA M-000	Cola	-/100	Interfoliado	Petaca
MERLUZA M-000	Cola	-/100	Lámina	Petaca
MERLUZA M-000	Cola	-/100	Envuelto	Cajón
MERLUZA M-1	Cola	400/650	Envuelto	TPF
MERLUZA M-1	Cola	400/650	Envuelto	Petaca
MERLUZA M-1	Cola	400/650	Envuelto	Cajón
MERLUZA M-1X	Cola	350/450	Lámina	Petaca
MERLUZA M-1X	Cola	350/450	Envuelto	Cajón
MERLUZA M-2	Cola	650/850	Envuelto	Cajón
MERLUZA M-3	Cola	850/1200	Envuelto	TPF
MERLUZA M-3	Cola	850/1200	Envuelto	Petaca
MERLUZA M-3	Cola	850/1200	Envuelto	Cajón
MERLUZA MIXTE	Cola	Mix	Bloque	Petaca

Valor nutritivo: Pescado blanco de alto valor nutricional, muy bajo en grasas (1,7-2,8 g/100 g) y calorías (64-90 kcal/100 g), y alto en proteínas (aprox. 12-16 g/100 g). Aporta vitaminas del grupo B, destacando las B3, B6 y B12, y minerales (fósforo, potasio y selenio).

Gastronomía: Merluza de carne blanca y magra, firme, de textura suave y sabor ligero. Se consume a la plancha o a la romana, al horno o al vapor, en guisos y salsas.



Tollo pajarito

Deania calcea

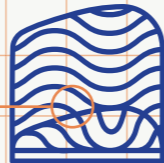
Descripción: Especie de tiburón de cuerpo robusto y comprimido lateralmente. La forma de su hocico, extremadamente largo y aplanado, es su característica más distintiva, que le da nombre "pajarito" o "flecha". Dentículos dérmicos del dorso con coronas altas y cúspides que se asemejan a pequeñas horquillas. Aletas dorsales con una espina cada una, siendo la de la segunda aleta más larga; pectorales de forma redondeada, libres en su extremo posterior; aleta caudal con una muesca subterminal bien desarrollada. Pedúnculo caudal sin quillas dérmicas, ni depresiones subcaudales. Los adultos suelen medir entre 70 y 90 cm, pudiendo alcanzar los 120 cm. Cuerpo de color variable pero uniforme, desde gris claro hasta oscuro o marrónáceo, aletas más oscuras, con la membrana entre gris oscura y negra.

Hábitat: Vive en aguas profundas de la plataforma externa y talud continental, y en zonas de cañones, entre 460 y 1430 m.

Biología: Carnívoro que se alimenta de peces demersales de pequeño y mediano tamaño, cefalópodos de profundidad, crustáceos y otros invertebrados bentónicos.

Nombre común español: Tollo pajarito, tolo flecha
Familia: Centrophoridae
Orden: Squaliformes
Código FAO: DCA
Tipo de pescado: Rayas, tiburones

Pescado blanco



Nombres internacionales:
 Inglés: Birdbeak dogfish
 Francés: Squale savate
 Alemán: Vogelschnabel-Dornhai
 Italiano: Squalo becco d'uccello
 Portugués: Cação-bico-de-ave
 Japonés: Torikawa-zame



Distribución geográfica y áreas de pesca



Distribución: Amplia distribución, pero discontinua. En el Atlántico oriental, desde Islandia hasta Senegal, incluyendo el Mediterráneo occidental, Namibia y Sudáfrica. En el Pacífico se encuentra en Japón, Chile, Australia meridional y Nueva Zelanda.

Zona de pesca:

No se han publicado estadísticas específicas para esta especie debido a que se captura de forma incidental, no siendo el objetivo principal de ninguna pesquería. Los buques de ANACEF lo capturan al arrastre en los caladeros de Guinea-Bissau, donde representa menos del 0,5% de los desembarcos anuales

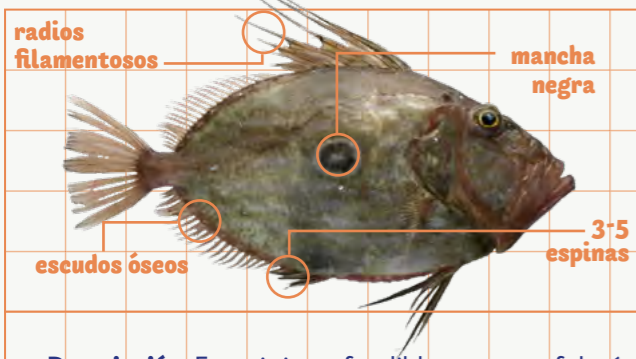
Época de pesca:



Comercialización: Constituye una especie accesoria en las pesquerías de arrastre de fondo y palangre, catalogada a nivel mundial como en peligro, y regulada por las restricciones a la pesca de los tiburones de profundidad. Se aprovecha su carne, hígado (para aceite), piel y cartilago. ANACEF lo comercializa bajo la denominación de "tollo", congelado entero, sin cabeza, en formato bloque.

Valor nutritivo: Pescado blanco bajo en grasas (1-3 g/100 g), excelente fuente de proteínas de alta calidad (21 g/100 g). Aporta vitaminas del grupo B, en particular B12 (2,00 µg) y E (2,00 mg); también aporta minerales como fósforo y potasio, y sobre todo calcio (19,8 mg).

Gastronomía: Muy apreciado por su carne blanca y firme, y sabor suave en regiones como Canarias y el sur de España. Posee un esqueleto cartilaginoso, ya que carece de espinas óseas, lo que lo hace muy cómodo para comer. Se consume, al igual que otros elasmobranquios (por ej. ,el cazón y la musola) frito, en adobo, calderetas o guisos. En Canarias se cocina seco o salado en un plato típico de las islas, el "tollo en salsa".



Pez de San Pedro

Zeus faber

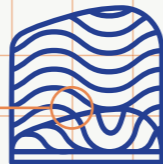
Descripción: Especie inconfundible por su morfología característica. Cuerpo muy alto y comprimido lateralmente. Cabeza masiva, con crestas óseas y espinas, perfil dorsal recto o convexo. Boca grande con mandíbulas anchas, dos espinas en el extremo posterior de la mandíbula inferior. Aleta dorsal con 9 a 11 espinas y 21 a 25 radios blandos, los primeros radios muy largos; aleta anal con 3 a 5 espinas y 20 a 24 radios blandos; aletas pélvicas con 1 espina y 6 o 7 radios. Con escudos óseos a lo largo del dorso y la zona ventral. Alcanza los 90 cm de longitud y puede pesar hasta 8 kg. Color gris verdoso dorado con una mancha negra rodeada por un borde estrecho grisáceo o amarillento en la mitad del costado; membrana de la aleta dorsal espinosa oscura, las de las aletas anal y pélvica espinosas negras.

Hábitat: Se encuentra cerca del fondo o en aguas intermedias, desde la costa hasta al menos 400 m, pero es más común entre 20 y 160 m.

Biología: Especie generalmente solitaria. Se alimenta de una amplia gama de peces (especialmente de especies que forman cardúmenes) y también de cefalópodos y crustáceos. Alcanza la madurez a los 4 años y tiene larvas pelágicas.

Nombre común español: Pez de San Pedro, gallo, San Martiño
Familia: Zeidae
Orden: Zeiformes
Código FAO: JOD
Tipo de pescado: Pescado blanco

Pescado blanco



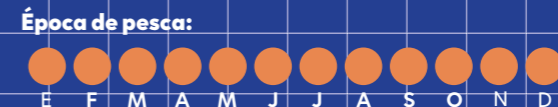
Nombres internacionales:
 Inglés: John dory
 Francés: Saint Pierre
 Alemán: Sankt Petersfisch
 Italiano: Pesce S. Pietro
 Portugués: Peixe-São-Pedro
 Japonés: Matōdai



Distribución geográfica y áreas de pesca



Distribución: Especie cosmopolita. Atlántico oriental, desde Noruega hasta Sudáfrica, incluyendo el Mar Mediterráneo, el Mar Negro, las Islas Feroe y las Islas Canarias. Indo-Pacífico occidental, desde Sudáfrica hasta Kenia, incluyendo Australia, Nueva Zelanda y Japón.



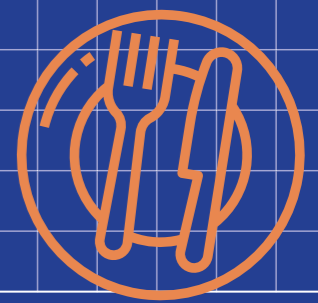
Zona de pesca: En todas las áreas de su distribución. Los arrastreros congeladores de ANACEF lo capturan en los caladeros de Guinea-Bissau, donde representa el 0,4% de los desembarcos anuales.

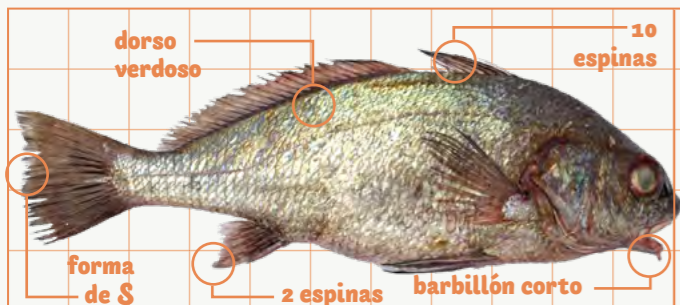
Comercialización: Se comercializa fresco, congelado, seco-salado y ahumado. También se procesa para obtener harina y aceite de pescado en flotas pesqueras de altura. ANACEF lo comercializa entero o en colas, separado en nueve categorías bajo distintas modalidades de presentación y embalaje.

Especie	Formato	Talla (g)	Presentación	Embalaje
MARTIND 2P	Entera	100/300	Petaca	Petaca
MARTIND 2P	Entera	100/300	Lámina	Petaca
MARTIND C/C	Entera	Mix	Bloque	Petaca
MARTIND C/C	Cola	Mix	Lámina	Petaca
MARTIND C/C/P	Entera	300/500	Bloque	Petaca
MARTIND S/C/G	Cola	1000/+	Bloque	Petaca
MARTIND S/C/G	Cola	1000/1500	Lámina	Cajón
MARTIND S/C/G	Cola	1000/1500	Interfoli	Cajón
MARTIND C/C/G	Entera	1000/1500	Bloque	Petaca
MARTIND S/C/M	Cola	500/1000	Lámina	Petaca
MARTIND S/C/M	Cola	500/1000	Bloque	Petaca
MARTIND S/C/M	Cola	500/1000	Interfoli	Cajón
MARTIND S/C/M	Cola	500/1000	Lámina	Cajón
MARTIND S/C/M	Cola	500/1000	Interfoli	Petaca
MARTIND C/C/M	Entera	500/1000	Bloque	Petaca
MARTIND S/C MIX	Cola	Mix	Interfoli	Cajón
MARTIND S/C MIX	Cola	Mix	Bloque	Cajón
MARTIND S/C MIX	Cola	Mix	Interfoli	Petaca
MARTIND S/C/P	Cola	-/500	Bloque	Petaca
MARTIND S/C/P	Cola	-/500	Lámina	Petaca
MARTIND S/C/P	Cola	-/500	Interfoli	Cajón
MARTIND S/G/P	Cola	300/500	Lámina	Cajón
MARTIND S/C/P	Cola	300/500	Interfoli	Petaca
MARTIND S/C	Cola	Mix	Bloque	Petaca

Valor nutritivo: Pescado blanco semigraso, de gran valor nutritivo, por su alto contenido en proteínas (18-21 gr/100 gr), bajo aporte de grasa (0,7-1,7 gr/100 gr) y fuente de omega-3. Rico en fósforo, potasio, magnesio y sodio, y vitaminas del grupo B (B12 y B3) y vitamina A.

Gastronomía: Uno de los pescados más valorados en la alta gastronomía por su carne extremadamente blanca y firme, con sabor delicado y ligeramente dulce, comparable a la del rodaballo o el lenguado. Espinas relativamente grandes y fáciles de retirar. Se consume al horno, su mejor receta, a la plancha, frito o guisado.





Urrugato de Canarias

Umbrina canariensis

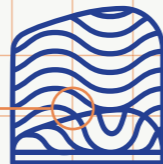
Descripción: Especie de talla mediana. Cuerpo robusto, comprimido lateralmente, con perfil dorsal fuertemente arqueado. Mentón provisto de un barbillón corto, romo y rígido, perforado por un poro en la punta y 4 poros marginales; morro con 10 poros (5 superiores y 5 marginales). Aleta dorsal espinosa con 10 espinas, porción posterior con 1 espina y de 26 a 30 radios blandos; aleta anal con 2 espinas y 7 radios (raramente 8); aleta caudal truncada o ligeramente en forma de S. Alcanza hasta 63 cm de longitud, común hasta 30 cm. Color gris plateado, dorso más oscuro con un tinte verdoso, flanco con rayas onduladas oblicuas punteadas a lo largo de las hileras de escamas, que se extienden hasta la cabeza y se difuminan ventralmente.

Hábitat: Vive sobre fondos arenosos y fangosos poco profundos de la plataforma y el talud superior hasta 300 m de profundidad, siendo común entre 160 y 180 m, a temperaturas de 14 a 15°C. Los alevines se localizan principalmente en profundidades inferiores a 100 m.

Biología: Se alimenta de pequeños invertebrados bentónicos como crustáceos, moluscos y gusanos.

Nombre común español: Urrugato de Canarias
Familia: Sciaenidae
Orden: Eupercaria
Código FAO: UCA
Tipo de pescado: Pescado blanco

Pescado blanco



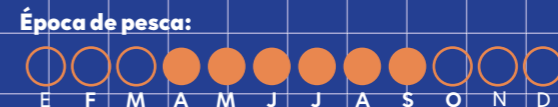
Nombres internacionales:
 Inglés: Canary drum (=Baardman)
 Francés: Ombrine bronze
 Italiano: Ombrina oceanica
 Portugués: Calafate-das-Canárias



Distribución geográfica y áreas de pesca



Distribución: Atlántico Oriental, desde Gibraltar hasta Sudáfrica, incluyendo las islas Canarias y Cabo Verde. También se encuentra desde el Golfo de Vizcaya hasta el Mediterráneo occidental.



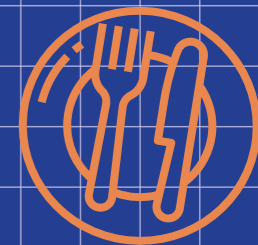
Zona de pesca: La flota de ANACEF lo captura en los caladeros de Guinea-Bissau, donde representa el 0,5% de los desembarcos anuales.

Comercialización: ANACEF lo comercializa entero congelado, separado en cinco categorías. Podría descargarse mezclada con otras especies del género Umbrina, que se encuentran en la zona, como Umbrina cirrosa y Umbrina roncus.

Especie	Formato	Talla (g)	Presentación
CORVINATO 2P	Entero	200 - 300	Bloque
CORVINATO G	Entero	>1000	Bloque
CORVINATO M	Entero	500 - 1000	Bloque
CORVINATO MIX	Entero	Mix	Bloque
CORVINATO P	Entero	< 500	Bloque

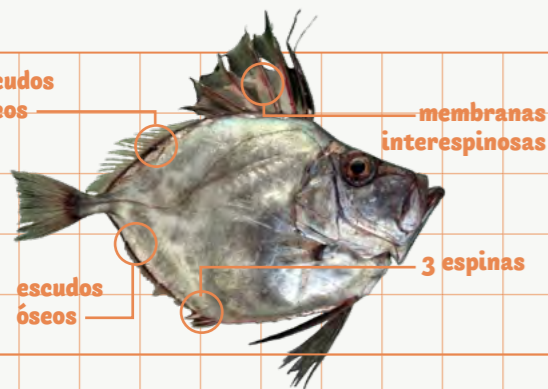
Valor nutritivo: Pescado blanco, con excelente perfil nutricional para dietas equilibradas, debido a su bajo contenido en grasas y su aporte en proteínas de alto valor biológico (18-20 g/100g), ácidos grasos omega-3, minerales como el selenio, yodo, fósforo, potasio, y vitaminas A, D, y del grupo B (B3, B6 y B12).

Gastronomía: Pescado blanco de la familia de las corvinas, muy apreciado en la gastronomía canaria y mauritana, por su carne firme, jugosa y de sabor suave, que se asemeja al marisco. Muy versátil, se consume a la plancha, a la espalda, al horno o a la parrilla, frito o rebozado, en escabeche, cazuelas y guisos.



Gallo plateado

Zenopsis conchifer



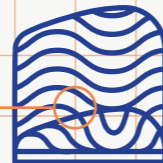
Descripción: Cuerpo fuertemente comprimido. Cabeza grande y robusta. Ojos pequeños. Aleta dorsal con 9 o 10 espinas y de 24 a 27 radios blandos, la porción espinosa con filamentos membranáceos interespinosos aproximadamente tan largos como las espinas; aleta anal con 3 espinas y de 24 a 26 radios blandos; aletas pelvianas insertadas debajo, a la altura del ojo, con 6 radios. Cuerpo sin escamas, pero con una línea de grandes escudos óseos (cada uno con una espina central corta), en ambos lados, a lo largo de las bases de las aletas dorsal y anal. Puede alcanzar 80 cm de longitud y 3 kg de peso. Color gris plateado; manchas negras en forma de ojo presentes en los juveniles.

Hábitat: Se localiza cerca del fondo o en aguas intermedias profundas entre 100 y 600 m, sobre fondos blandos, siendo más común entre 200 y 300 m.

Biología: Nadador lento, forma grupos pequeños. Depredador, se alimenta principalmente de una gran variedad de peces más pequeños y crustáceos, que encuentra cerca del fondo marino

Nombre común español: Gallo plateado, San Pedro plateado.
Familia: Zeidae
Orden: Zeiformes
Código FAO: JOS
Tipo de pescado: Pescado blanco

Pescado blanco



Nombres internacionales:
 Inglés: Silvery John dory
 Francés: Saint Pierre argenté
 Alemán: Silberner Petersfisch
 Italiano: Zeo oceánico
 Portugués: Galo-branco
 Japonés: Medai-modoki



Distribución geográfica y áreas de pesca



Distribución: Atlántico oriental, desde el Golfo de Vizcaya hasta Sudáfrica, incluyendo las islas de Cabo Verde; Atlántico occidental desde Canadá hasta Argentina; y océano Índico occidental desde la India y Somalia hasta Sudáfrica.

Época de pesca:



Zona de pesca: Costas de España y Portugal; Marruecos y África occidental; Atlántico de Brasil y Argentina; y algunas capturas en Mediterráneo occidental. No suele ser una especie objetivo, sino captura secundaria en pesquerías profundas dirigidas a la merluzas, gallos, rape, etc. Los arrastreros congeladores de ANACEF lo capturan en los caladeros de Guinea-Bissau, donde representa el 0,4% de los desembarcos anuales.

Comercialización: Se comercializa fresco, congelado o seco-salado; también como harina y aceite de pescado. ANACEF lo comercializa como colas, separado en cuatro categorías bajo distintas modalidades de presentación y embalaje.

Especie	Formato	Talla (g)	Presentación	Embalaje
PLATERO G	Cola	1000/+	Bloque	Petaca
PLATERO G	Cola	1000/+	Lámina	Petaca
PLATERO G	Cola	1000/+	Interfóli	Cajón
PLATERO M	Cola	500/1000	Bloque	Petaca
PLATERO M	Cola	500/1000	Lámina	Petaca
PLATERO M	Cola	500/1000	Interfóli	Cajón
PLATERO MIXTE	Cola	Mix	Bloque	Petaca
PLATERO MIXTE	Cola	Mix	Lámina	Petaca
PLATERO MIXTE	Cola	Mix	Interfóli	Cajón
PLATERO P	Cola	-/500	Bloque	Petaca
PLATERO P	Cola	-/500	Lámina	Petaca
PLATERO P	Cola	-/500	Interfóli	Cajón

Valor nutritivo: Pescado blanco muy saludable, de alto valor nutricional, caracterizado por ser muy bajo en grasas (1-2 g/100 g) y calorías (85-100 kcal/100 g), y alto en proteínas (17-19 g/100 g). Aporta vitaminas del grupo B (B12 y B6). Destaca su aporte de fósforo, potasio, yodo y selenio.

Gastronomía: Pescado de excelente calidad culinaria caracterizado por su carne blanca y firme, sabor suave, ligeramente dulce y textura delicada. Con pocas espinas en los lomos, es ideal para los niños. Se consume a la plancha, al horno, rebozado o en guisos, como encebollados.

	<h1>Reloj de fondo</h1> <h2><i>Gephyroberyx darwinii</i></h2>
<p>Descripción: Cuerpo alto y comprimido lateralmente. Cabeza grande con cavidades mucosas cubiertas de piel, grandes mandíbulas y espinas en opérculo y preopérculo. Ojos muy desarrollados. Aleta dorsal larga con fuertes espinas en la parte anterior. Aleta caudal ahorquillada, con 4-8 espinas en los lóbulos superior e inferior. Piel dura cubierta de escamas rugosas y ásperas al tacto; espacio entre las aletas pelvianas y anal con escudos óseos. Escamas en la línea lateral con pequeñas espinas. Alcanza un tamaño máximo de 48 cm de longitud, incluso 60; común hasta 25 cm. Color naranja - rosado intenso en la cabeza, dorso y aletas, más claro en los flancos.</p>	<p>Nombre común español: Reloj de fondo, reloj de Darwin. Familia: Trachichthyidae Orden: Trachichthyiformes Código FAO: GXW Tipo de pescado: Pescado blanco</p>
<p>Hábitat: Especie bento-pelágica, vive sobre fondos rocosos en los taludes continentales e islas, a profundidades de entre 75 y 1250 m. Los adultos prefieren aguas profundas, mientras que los juveniles se encuentran en aguas más costeras.</p>	<p>Pescado blanco</p> 
<p>Biología: Forma agregaciones cerca del fondo. Ciclo de vida extremadamente lento. Se alimenta principalmente de pequeños peces, crustáceos, cefalópodos y zooplancton profundo.</p>	<p>Nombres internacionales: Inglés: Darwin's slimehead Francés: Hoplostète de Darwin Portugués: Imperatriz, peixe-vidro</p>



Distribución geográfica y áreas de pesca



Distribución:

Atlántico centro-oriental, desde Mauritania hasta Angola, incluidas las islas Canarias, Cabo Verde, y Azores; Atlántico centro-occidental, Índico y Pacífico.

Época de pesca:



Zona de pesca:

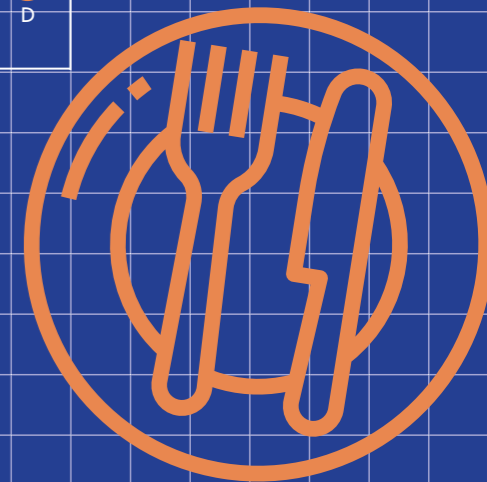
Se captura de forma accidental en las pesquerías de aguas profundas. Especie muy apreciada, especialmente popular en Canarias y el Caribe venezolano. Los arrastreros congeladores de ANACEF lo capturan en el talud de Guinea-Bissau, donde representa menos del 0,5% de los desembarcos anuales.

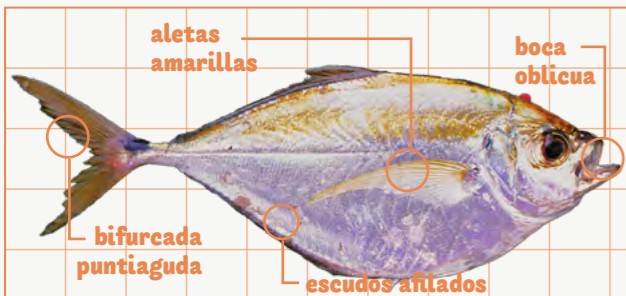
Gastronomía:

Carne blanca y firme, de textura consistente y con pocas espinas, muy apreciado por su alto contenido graso y excelente sabor, suave y delicado. Se consume a la plancha, a la brasa, al horno, frito o rebozado, y en guisos.

Valor nutritivo:

Pescado blanco del que no existe información detallada sobre su valor nutricional. Como especie de aguas profundas tiene bajo contenido en grasas y calorías, alto aporte de proteínas, ácidos grasos y minerales. Aporta vitaminas del grupo B, y pequeñas cantidades de vitamina D.





Sardineta africana

Ilisha africana

Descripción: Cuerpo alto y comprimido con una serie completa de escudos afilados y aserrados a lo largo del abdomen, desde la abertura branquial hasta el ano. Boca dirigida oblicuamente hacia arriba, con la mandíbula inferior proyectada más allá de la superior. Ojos grandes. Aleta dorsal única y corta, sin radios espinosos, con 14 a 18 radios; aleta anal larga, con 41 a 50 radios y aletas pectorales moderadas, con 13 a 16 radios. Aletas pélvicas pequeñas, con 6 a 8 radios y caudal bifurcada, con lóbulos delgados y puntiagudos. Sin línea lateral. Especie de pequeño tamaño cuya talla máxima no supera los 28 cm. Dorso gris, flancos gris pálido o plateado, con una tenue mancha oscura en el cuerpo en la parte posterior al opérculo (verde/dorado cuando está vivo); aletas amarillas.

Hábitat: Se encuentra en aguas costeras a lo largo de playas arenosas y en estuarios; se captura cerca del fondo hasta 25 m o en superficie.

Biología: Especie de rápido crecimiento y corta vida (vive unos 4 años). Se alimenta de pequeños animales planctónicos, incluyendo una variedad de peces pequeños, zooplancton, crustáceos y camarones. Período máximo y mínimo de puesta en diciembre y marzo.

Nombre común español:

Sardineta africana

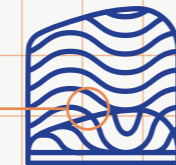
Familia: Pristigasteridae

Orden: Clupeiformes

Código FAO: ILLI

Tipo de pescado: Pescado azul

Pescado azul



Nombres internacionales:

Inglés: West African ilisha

Francés: Alose rasoir

Alemán: Afrikanische sardinelle

Italiano: Sardinella africana

Portugués: Capasseca



Distribución geográfica y áreas de pesca



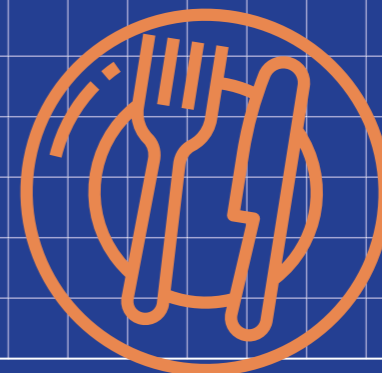
Distribución: Atlántico oriental, desde el sur de Mauritania hasta el Congo, probablemente se extiende hasta Angola.

Época de pesca:



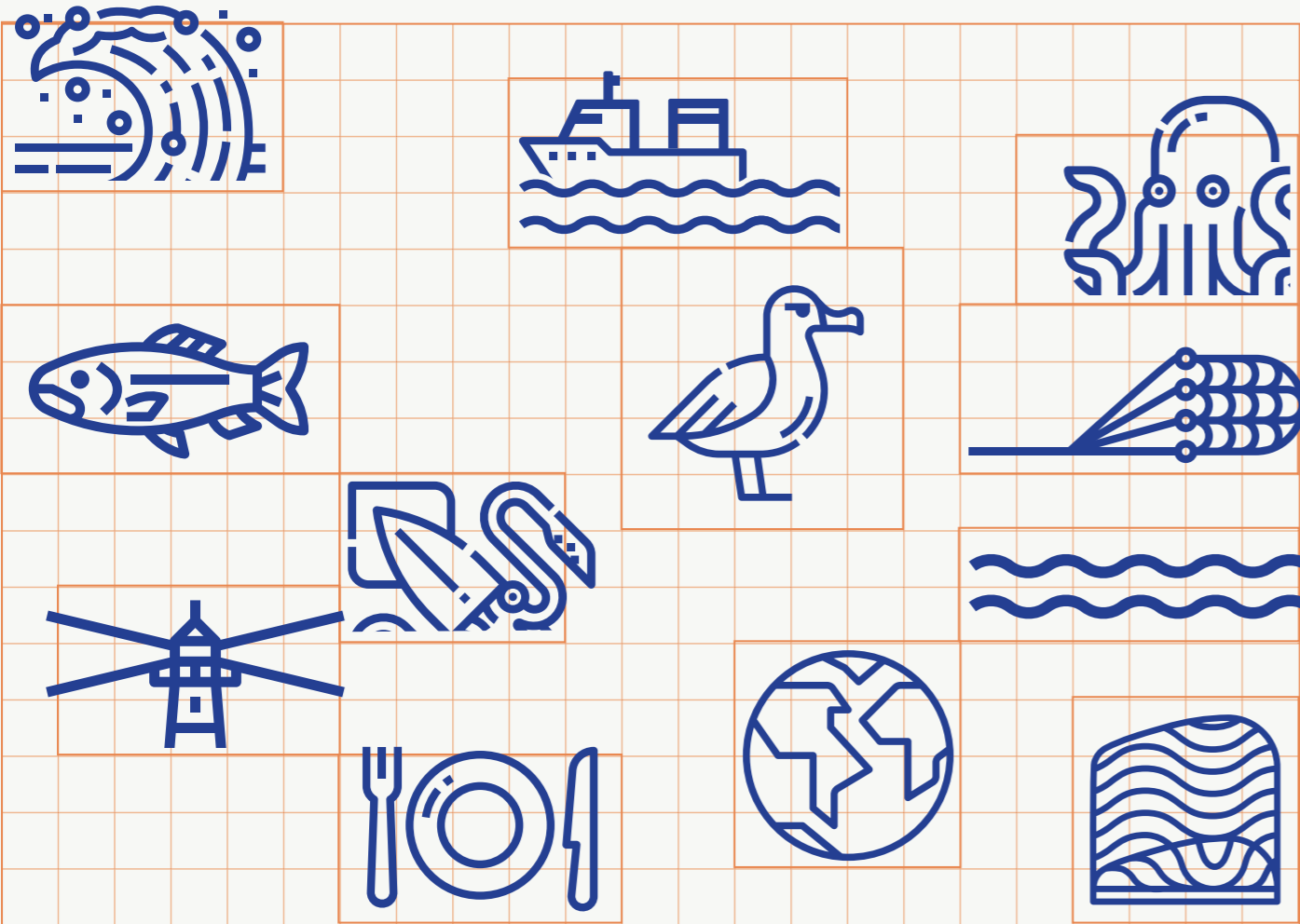
Zona de pesca: No existen pesquerías dirigidas a esta especie, aunque reviste cierta importancia para las pesquerías artesanales locales de cerco y enmalle. Es capturada también por los arrastreros industriales y como by-catch por las flotas marisqueras. Los buques de ANACEF la capturan en los caladeros de Guinea-Bissau, donde representa menos del 0,5% de los desembarcos anuales.

Comercialización: ANACEF comercializa esta especie entera congelada, sin separar en categorías (Mix), en formato bloque.



Valor nutritivo: Pescado azul rico en omega-3 y proteínas de alta calidad (18-21 g/100 g). Aporta vitamina D y B12, destacando por su aporte de calcio, hierro y fósforo.

Gastronomía: Carne firme de sabor marcado y ligeramente graso, semejante al arenque europeo, pero con muchas espinas. Se consume a la plancha o a la parrilla, en sopas o guisos, seco o ahumado, fermentado o salado. Constituye un recurso alimentario de gran importancia en la gastronomía de los países costeros de África occidental y central, donde su preparación está ligada a técnicas artesanales transmitidas de generación en generación.



3. NACT9



Merluza americana

Merluccius bilinearis

Descripción: Pez gadiforme de cuerpo alargado, cilíndrico y delgado, de tamaño pequeño a mediano, con escamas pequeñas. Cabeza larga y ancha; boca grande, terminal y prominente, provista de fuertes dientes inclinados hacia el interior, que le dan un aspecto voraz. A diferencia de otros gádidos, no tiene barbillón en el mentón. Dos aletas dorsales distintas: la primera, corta y triangular; la segunda, larga y baja, con 37-42 radios blandos, que se extiende hasta la cola. Talla común entre 20 y 30 cm, aunque puede alcanzar los 76 cm. Dorso gris plateado, con reflejos brillantes en lomo y flancos, más blanquecino en el vientre.

Hábitat: Vive en aguas de la plataforma y el talud superior, a profundidades de entre 55-300 m, aunque se puede encontrar a más de 900 m. Se adentra en aguas menos profundas de forma ocasional, realizando migraciones estacionales a aguas más someras durante los meses cálidos para desovar y alimentarse, regresando a aguas más profundas durante en invierno.

Biología: Los juveniles de 1-3 años se alimentan principalmente de invertebrados, sobre todo crustáceos; los adultos, cazan peces y cefalópodos. Se da canibalismo de forma significativa, que puede regular sus poblaciones. El desove tiene lugar en verano y a principios de otoño.

Nombre común español: Merluza o pescadilla americana, merluza o pescadilla plateada, merluza de Boston

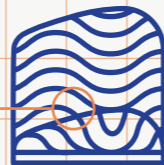
Familia: Merlucciidae

Orden: Gadiformes

Código FAO: HKS

Tipo de pescado: Pescado blanco

Pescado blanco



Nombres internacionales:

Inglés: Silver hake

Francés: Merlu argenté

Alemán: Nordamerikanischer Seehecht

Portugués: Pescada prateada

Italiano: Nasello atlantico

Ruso: Serebristykh hek

Japonés: Shirubâheiku



Distribución geográfica y áreas de pesca



Distribución: Atlántico noroccidental, desde las costas de Terranova y Estados Unidos (83° N) hasta las Bahamas (25° N).

Época de pesca:



Zona de pesca:

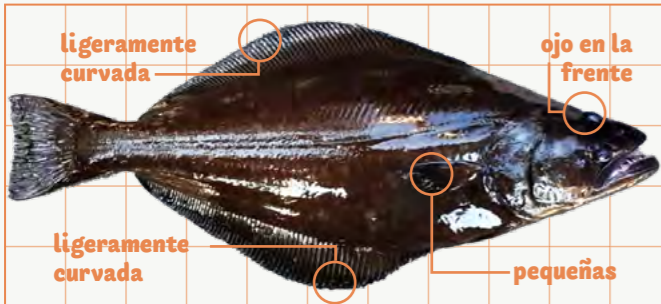
Especie de gran importancia comercial en el Atlántico noroccidental. Constituye el mayor porcentaje de las capturas (36,1%) de los arrastreros de ANACEF que operan en la zona NAFO.

Comercialización: Especie de gran importancia económica que se captura con redes de arrastre, muy apreciada en los mercados europeos. Se comercializa fresca o congelada en filetes, lomos, rodajas o colas, también ahumada. ANACEF la comercializa congelada, sin cabeza y sin cola, separada en ocho categorías.

Valor nutritivo: Pescado blanco, magro, excelente para dietas saludables por su alto contenido en proteínas (15-19 g/100 g), bajo porcentaje en grasa (2,5-6%) e importante aporte de minerales (selenio, fósforo, potasio y magnesio) y vitaminas B3, B6 y B12. Aunque en menor cantidad que el pescado azul, aporta ácidos grasos saludables.

Gastronomía: Especie muy apreciada en la gastronomía, en especial en el noreste de Estados Unidos y Canadá, por su versatilidad y su carne firme; tierna de sabor suave y ligeramente dulce. Se cocina, como filetes o lomos, a la plancha, horno, al vapor o en rebozados.

Categoría	Talla (gr)	Preparación
Nº 00	100-200	Interfoliada
Nº 0	200-350	Interfoliada
Nº 1X	350-450	Envuelto
Nº 1	450-650	Envuelto
Nº 2	650-850	Envuelto
Nº 3	850-1200	Envuelto
Nº 3L	1200-1500	Envuelto
Nº 34	1500-2000	Envuelto



Fletán de Groenlandia

Reinhardtius hippoglossoides

Descripción: Pez plano de cuerpo alargado, comprimido dorso-ventralmente, con adaptaciones específicas frente a otros peces planos. Posee musculatura muy desarrollada en ambos lados y ojos situados en el lado derecho de la cabeza, el izquierdo en posición central, lo que le da una mayor amplitud de visión. Aletas dorsal y ventral simétricas y suavemente curvadas; pectorales pequeñas y caudal truncada. Línea lateral rectilínea. Su talla normal es de 80 a 100 cm, llegando a alcanzar los 110 cm, los machos, y 130 cm, las hembras, y hasta 45 kg de peso. Es la única especie de su género. Ambos lados del cuerpo pigmentados, marrón oscuro o negro; el lado ventral (ciego) ligeramente más claro.

Hábitat: Sobre fondos blandos, desde la plataforma hasta el talud continental, desde cerca de la superficie hasta 2200 m de profundidad, aunque alcanza sus mayores abundancias entre 500 y 2000 m, a temperaturas de entre -0,5 y 3°C.

Biología: Especie bentopelágica de aguas profundas que realiza migraciones verticales y batimétricas vinculadas a su ciclo de vida, alimentación y reproducción. Gracias a su fuerte musculatura puede nadar en posición vertical, lo que lo convierte en un depredador oportunista que se alimenta de presas bentónicas y pelágicas, crustáceos, peces, calamares e invertebrados.

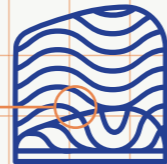
Nombre común español: Fletán de Groenlandia, fletán negro, halibut de Groenlandia, halibut negro

Familia: Pleuronectidae
Orden: Pleuronectiformes

Código FAO: GHL

Tipo de pescado: Pescado blanco

Pescado blanco



Nombres internacionales:

Inglés: Greenland halibut

Danés: Hellefisk

Francés: Halibut noir, flétan noir

Alemán: Schwarzer Heilbutt

Portugués: Alabote da Gronelândia

Italiano: Halibut di Groenlandia

Japonés: Karasu-garei



Distribución geográfica y áreas de pesca



Distribución: Circum-global, en el Atlántico, Pacífico septentrional, y océano Ártico.

Época de pesca:



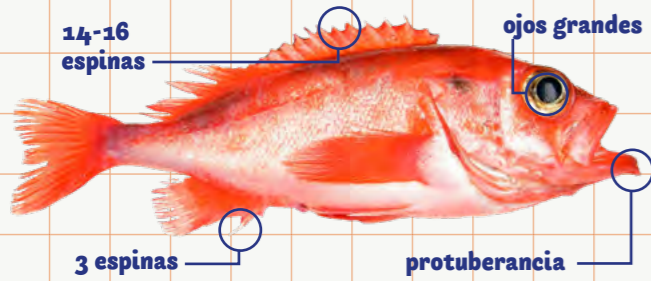
Zona de pesca: Especie de gran importancia comercial en el Atlántico noroccidental, en particular en la zona NAFO, mar de Barents y costas de Groenlandia, donde se captura mediante arrastre de fondo, palangre y enmalle. Las disputas entre España y Canadá sobre los derechos de pesca de esta especie frente a la costa de Canadá, dieron lugar en los años 1990 a la "Guerra del Fletán". Constituye el 19,0% de las capturas anuales de los arrastreros de ANACEF que operan en la zona NAFO.

Comercialización: Se comercializa congelado como filetes (con o sin piel), porciones o lomos. ANACEF comercializa el fletán negro congelado, bajo el nombre de "palmeta" separado en 13 categorías: seis de ellas sin cabeza y sin cola, dos enteros, y cinco solo cabezas.

Categoría	Talla(gr)	Preparación							
			PALMETA S/CAB Y S/COLA		PALMETA ENTERA		CABEZAS PALMETA		
Nº 1	300 - 500	Bloque	P	400 - 700	Bloque	Nº 1	100 - 300	Bloque	
Nº 2	500 - 1000	Bloque	M	700 - 900	Bloque	Nº 2	300 - 500	Bloque	
Nº 3	1000 - 1500	Bloque				Nº 3	500 - 700	Bloque	
Nº 4	1500 - 2000	Bloque				Nº 4	700 - 1000	Bloque	
Nº 5	2000 - 3000	Bloque				Nº 5	> 1000	Bloque	
Nº 6	> 3000	Bloque							

Valor nutritivo: Pescado blanco - semigraso, muy saludable por su bajo aporte calórico y alto valor nutricional. Destaca por su contenido en grasas saludables (9-15 g/100 g), superior al de otros peces planos, así como por su contenido en proteínas (9-13 g /100 g), omega-3, y riqueza en vitaminas (B12, B3, A y D), y minerales esenciales (fósforo, potasio, magnesio y selenio).

Gastronomía: Pez plano muy apreciado por su carne blanca, rica en grasas saludables, que le confieren un sabor suave y una textura delicada y mantecosa, más grasa y blanda que la del fletan común. Se prepara ahumado, como el salmón, o al horno, a la plancha, al vapor o en papillote.



Gallineta del Atlántico

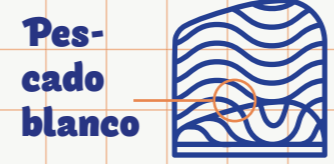
Sebastes mentella

Descripción: Especie de cuerpo robusto, con cabeza grande, provista de espinas, y mandíbula inferior prominente, acabada en una protuberancia ósea que sobresale marcadamente. Ojos grandes. Cubierta branquial sin espina pre-opercular suplementaria. Aletas espinosas, lo que le confiere el aspecto de "pez escorpión"; la dorsal con 14-16 espinas y 13-17 radios blandos, y anal con 3 espinas y 7-11 radios blandos. Los adultos miden alrededor de 40 cm, pudiendo alcanzar una talla máxima de 77,5 cm. Color rojo intenso o rosado en todo el cuerpo, al igual que el resto de las especies del género Sebastes.

Hábitat: Especie bentopelágica que vive sobre fondos rocosos y en la columna de agua, entre 300-1000 m de profundidad. Los juveniles se pueden encontrar a menos de 100 m y los adultos a más de 1400 m. Forma agregaciones sobre los montes submarinos.

Biología: Especie con ritmo de crecimiento lento: alcanza la madurez sexual alrededor de los 11 años y tiene una longevidad de al menos 75 años. Es gregaria durante toda su vida. Se alimenta de pequeños crustáceos, cefalópodos, y peces. Es ovovivípara, con la época principal de puesta en marzo- abril.

Nombre común español: Gallineta oceánica, gallineta nórdica, cabra
Familia: Scorpaenidae
Orden: Perciformes
Código FAO: REB
Tipo de pescado: Pescado blanco



Nombres internacionales:
 Inglés: Beaked redfish
 Francés: Sébaste du Nord
 Alemán: Rotbarsch, seebarsch
 Portugués: Peixe-vermelho da fundura.
 Italiano: Scorfano rosso, pesce rosso



Distribución geográfica y áreas de pesca



Distribución: Amplia distribución por el Atlántico norte oriental y occidental, y el Océano Ártico.



Zona de pesca: Especie de importancia comercial que se captura mediante arrastre de fondo y pelágico en toda su área de distribución: Área 27 (Noruega, Islandia, Groenlandia y mar de Barents), Área 21 (Grandes Bancos de Terranova, Flemish Cap) y aguas internacionales. Representa el 11,5% de las capturas anuales de los arrastreros de ANACEF que faenan en la zona NAFO.

Comercialización: Bajo la denominación de "gallineta atlánticas" se desembarcan tres especies del género Sebastes: S. mentella, la especie más abundante, S. norvegicus y S. fasciatus, difíciles de distinguir. Se comercializan congeladas, enteras evisceradas, o en filetes, con o sin piel. ANACEF las comercializa congeladas, bajo el nombre de "cabra", tanto enteras, como sin cabeza y con cola, separadas en seis categorías.

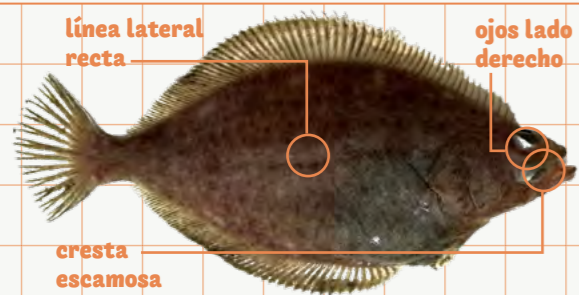
Categoría	Talla (gr)	Preparación
Nº0	< 100	Bloque
Nº1	100 - 150	Bloque
Nº2	150 - 200	Bloque
Nº3	200 - 300	Bloque
Nº4	300 - 500	Bloque
Nº5	> 500	Bloque

CABRA ENTERA
 SIN MARCA 100 - 200 Bloque

Valor nutritivo: Pescado blanco semigraso de gran valor nutricional, que destaca por sus proteínas de alto valor biológico (15-20 g/100 g), su contenido en grasas (1,5-2,5 g/100 g), su riqueza en omega-3, vitamina A, D y del grupo B (B1, B2, B3 y B6) y minerales.

Gastronomía: De jugosa carne, blanca-rosada, de textura firme, sabor suave y ligeramente dulce, similar al de otros pescados de roca. Muy apreciado en la gastronomía europea. Pescado muy versátil, que admite numerosas formas de preparación: al horno, a la plancha o parrilla, frita o rebozada, excelente para caldos y calderetas de pescado y guisos de marisco.





Platija Americana

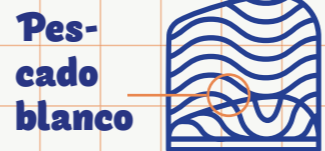
Hippoglossoides platessoides.

Descripción: Pez plano de cuerpo ovalado y alargado. Boca grande terminal que llega hasta debajo de los ojos con mandíbula inferior algo prominente. Ojos en el lado derecho, separados por una cresta escamosa. Línea lateral casi recta con apenas una inflexión sobre la aleta pectoral. La aleta dorsal nace sobre el ojo superior y alcanza el pedúnculo caudal sin llegar a estar unida a la aleta caudal; caudal redondeada; anal alargada, sin unión con la caudal; pectoral pequeña; Suele medir alrededor de 30-52 cm, y una talla máxima de 82 cm y más de 6 kg de peso. Cara dorsal marrón, a veces con algunos puntos oscuros; cara ventral (ciega) más clara; aletas generalmente más pálidas.

Hábitat: Especie de aguas frías, principalmente en la plataforma continental, entre 90 y 250 m, aunque puede alcanzar hasta 3000 m. Prefiere fondos blandos, de arena y fango.

Biología: Se alimenta fundamentalmente de crustáceos, gusanos, moluscos, ofiuroideos, y en menor medida de peces como la aguja y el capelán. Desova entre enero y junio; los huevos y las larvas son pelágicos. Especie de crecimiento lento y maduración tardía: madura sobre los 2-3 años, pero en el extremo norte de su distribución no lo hace hasta los 7-10 años. Vive entre 17 y 20 años, siendo hembras todos los ejemplares de esa edad.

Nombre común español: Platija americana, platija canadiense
Familia: Pleuronectidae
Orden: Pleuronectiformes
Código FAO: PLA
Tipo de pescado: Pescado blanco



Nombres internacionales:
 Inglés: Long rough dab
 Francés: Plie canadienn
 Alemán: Amerikanische scholle
 Portugués: Solha americana
 Italiano: Passera canadese



Distribución geográfica y áreas de pesca



Distribución: Atlántico Noroccidental y Nororiental, incluyendo el Mar del Norte y Mar de Barents.

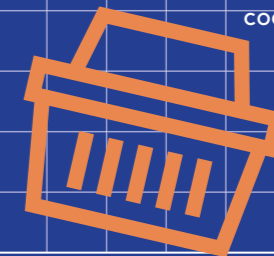
Época de pesca:



Zona de pesca: Pesquerías importantes de arrastre de fondo en el Atlántico noroccidental, nororiental y occidental, incluyendo los caladeros del Gran Banco, Flemish Cap, mar de Barents, y desde Groenlandia hasta el golfo de Vizcaya. Representa un 2,8 % de las capturas realizadas por los arrastreros de ANACEF que faenan en el Atlántico noroccidental.

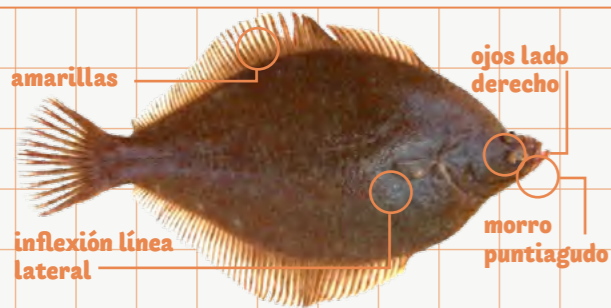
Comercialización: Se comercializa fresca, entera o eviscerada, o congelada, como piezas enteras o en filetes. ANACEF la comercializa congelada, separada en seis categorías: dos de ellas sin cabeza, cola y piel, y cuatro con piel.

Categoría	Talla(gr)	Preparación	
S/CAB, S/COLA Y S/PIEL	Nº1X 100 - 200	Interfoliada	
Nº1	200 - 300	Interfoliada	
S/CAB, S/COLA Y C/PIEL	Nº2	300 - 500	Bloque
Nº3	500 - 800	Bloque	
Nº4	800 - 1000	Bloque	
Nº5	>1000	Bloque	



Valor nutritivo: Pescado blanco, ideal para dietas saludables, rico en nutrientes, pero bajo en calorías. Aporta alrededor de 291 kcal, unos 18 g de proteína y 9 g de grasa por 100 g, especialmente rico en ácidos grasos omega-3, en selenio y vitamina B12.

Gastronomía: Pescado blanco de sabor suave y delicado, y textura tierna, menos consistente que la de otros peces planos, como el rodaballo, pero muy versátil. Se presta para recetas similares a las del lenguado, como a la plancha, al horno, frita o rebozada, así como en sopas de pescado y guisos ligeros. Su sabor puede resultar algo soso, por lo que es aconsejable marinarla antes de cocinarla para realzar su sabor.



Platija amarilla

Myzopsetta ferruginea

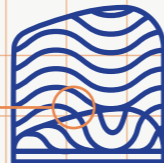
Descripción: Pez plano, de cuerpo ancho y ovalado, más delgado que otros peces planos. Cabeza estrecha y cóncava, con morro puntiagudo y mandíbula inferior prominente, con labios anchos y dientes pequeños. Ojos pequeños, situados ambos en el lado derecho de la cabeza. Aleta dorsal, que comienza a la altura de la aleta pectoral, con 80 radios, más largos hacia su zona media; aleta anal de contorno similar a la dorsal, pero con sólo 60 radios. La línea lateral forma una curva acentuada por encima de la aleta pectoral. Puede medir hasta 64 cm de largo y pesar 1,5 kg. Dorso marrón con manchas rojizas o ferruginosas (de ahí su nombre ferruginea). Aletas con manchas de color amarillento, más intensas en la cola; parte ventral pálida.

Hábitat: Especie de aguas frías que vive a profundidades de entre 90 y 250 m, aunque se puede encontrar hasta los 3000 m. Prefiere los fondos blandos, arenosos y fangosos.

Biología: Se alimenta de pequeños crustáceos, moluscos y gusanos. Las hembras alcanzan la madurez sexual a los tres años, produciéndose el desove durante la primavera - verano. Pueden camuflarse, cambiando el dibujo de su piel para imitar el fondo marino. Vive hasta 17 años.

Nombre común español: Platija amarilla, limanda nórdica, platija colamarilla, lenguado amarillo
Familia: Pleuronectidae
Orden: Pleuronectiformes
Código FAO: YEL
Tipo de pescado: Pescado blanco

Pescado blanco



Nombres internacionales:
 Inglés: Yellowtail flounder
 Francés: Limande à queue jaune
 Alemán: Gelbschwanzflunder
 Portugués: Solha dos mares do norte, solha-pinta-amarela, limanda
 Italiano: Limanda



Distribución geográfica y áreas de pesca



Distribución: Atlántico Noroccidental, desde el sur de Labrador y Terranova, en Canadá, hasta la bahía de Chesapeake, en la costa este de Estados Unidos.

Época de pesca:



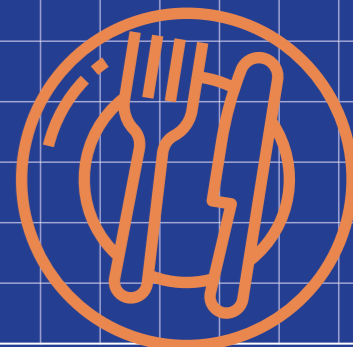
Zona de pesca: Pesquería de arrastre de fondo importante en el Área 21 (Atlántico noroccidental), que incluye los Bancos de Terranova, San Pedro y Georges, Nueva Escocia y Golfo de Maine. Representa un 2,7% de las capturas realizadas por los arrastreros de ANACEF en la zona NAFO.

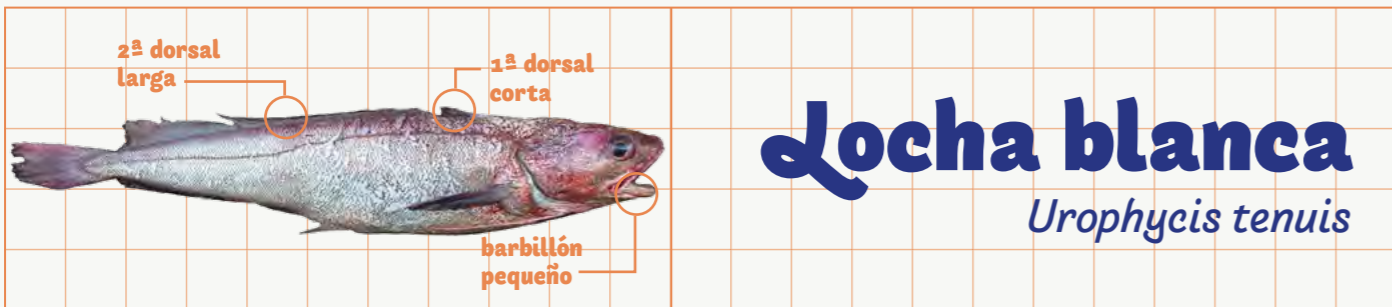
Comercialización: Especie de gran importancia pesquera en el Atlántico Noroccidental. Se comercializa en los mercados de América del Norte y Europa, fresca o congelada, generalmente en filetes. ANACEF la comercializa congelada, separada en seis categorías, dos de ellas sin cabeza, cola y piel, y las otras cuatro con piel.

Categoría	Talla (gr)	Preparación
Nº1X	100-200	Interfoliada S/CAB, S/COLA Y S/PIEL
Nº1	200-300	Interfoliada S/CAB, S/COLA Y C/PIEL
Nº2	300-500	Bloque
Nº3	500-800	Bloque
Nº4	800-1000	Bloque
Nº5	>1000	Bloque

Valor nutritivo: Pescado blanco, magro, bajo en grasa (1,2 g/100 g de grasas) y altamente nutritivo. Excelente fuente de proteínas de alto valor biológico (18,8 g/100 g), minerales esenciales (sodio, potasio, selenio), vitaminas (B6, B12 y niacina), y ácidos grasos omega-3, con unas 91 kcal/100 g.

Gastronomía: Especie de sabor suave y delicado, y textura tierna; muy versátil. Se presta para recetas similares a las del lenguado, a la plancha, al horno, a la "meunière", en papillote o rebozados suaves para resaltar su textura delicada.





Locha blanca

Urophycis tenuis

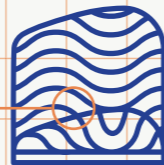
Descripción: Cuerpo alargado y comprimido lateralmente. Cabeza grande, algo puntiaguda. Boca amplia con mandíbula inferior ligeramente prominente y barbillón pequeño. Dos aletas dorsales, la primera corta y la segunda muy larga; una aleta anal larga, casi paralela a la segunda dorsal; aletas pélvicas alargadas que funcionan como órganos sensoriales; y una aleta caudal redondeada. Mide entre 40 y 70 cm de longitud, aunque puede superar 1,35 m y pesar hasta 20 kg. Dorso grisáceo o marrón púrpura con flancos más claros y vientre blanquecino.

Hábitat: Especie demersal de aguas profundas, que vive sobre fondos arenosos, fangosos o de grava, generalmente entre 50 y 500 m, aunque puede encontrarse a más de 700 m.

Biología: Es un depredador activo que se alimenta de peces (como arenques y gádidos), crustáceos, calamares y otros moluscos e invertebrados bentónicos. La reproducción suele producirse en primavera y verano. Tiene una esperanza de vida de más de 15 años.

Nombre común español: Locha blanca, brótola blanca
Familia: Phycidae
Orden: Gadiformes
Código FAO: HKW
Tipo de pescado: Pescado blanco

Pescado blanco



Nombres internacionales:
 Inglés: White hake
 Francés: Merluche blanche
 Alemán: Weißer seehecht
 Portugués: Abrótea-branca
 Italiano: Nasello bianco americano
 Japonés: Howaito heiku



Distribución geográfica y áreas de pesca



Distribución: Atlántico noroccidental, desde la península del Labrador hasta Carolina del Sur.

Época de pesca:



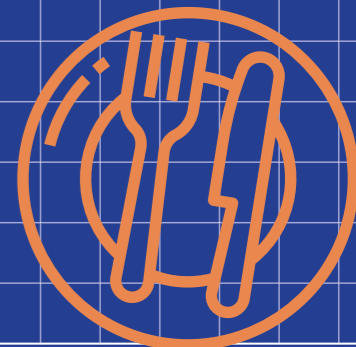
Zona de pesca: Se pesca al arrastre o palangre, principalmente en el Golfo de Maine, Georges Bank, Grand Banks y aguas de Nueva Escocia. Los arrastreros congeladores de ANACEF lo capturan en Terranova, donde representa el 2,2% de los desembarcos anuales.

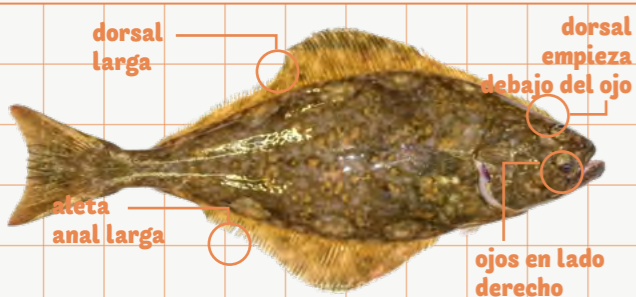
Comercialización: Al igual que la merluza o la brótola, se comercializa congelada, entera sin cabeza, o en filetes. ANACEF la comercializa congelada, sin cabeza y sin cola, separada en cinco categorías.

Categoría	Talla(gr)	Preparación
Nº00	100 - 200	Interfoliada
Nº0	200 - 500	Interfoliada
Nº1	500 - 1000	Envuelto
Nº2	1000 - 1500	Envuelto
Nº3	>1500	Envuelto

Valor nutritivo: Pescado blanco magro con alto contenido proteico (17-18 g/100 g) y bajo contenido en grasa (1-2g/100g). Aporte moderado de omega-3, y buena fuente de vitaminas B12, B6, niacina, y de minerales como el selenio, fósforo, potasio y magnesio.

Gastronomía: Su carne es blanca, de sabor suave, y más tierna y delicada que la de otras especies de merluza. Se consume al horno, plancha, rebozada o frita, siendo excelente para guisos, sopas y caldos. A veces se comercializa como sustituto de la merluza o el bacalao en algunas preparaciones.





Fletán del Atlántico

Hippoglossus hippoglossus

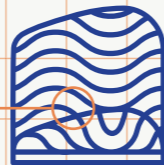
Descripción: Cuerpo muy grande, ovalado y aplanado dorso-ventralmente. Boca grande y muy fuerte, con dientes bien desarrollados. Ambos ojos situados en el lado derecho del cuerpo. Aleta dorsal larga que comienza por encima del ojo; aleta anal larga y paralela a la dorsal; aleta caudal ligeramente cóncava o recta. Mide entre 80 y 150 cm de longitud, aunque puede superar 2,5 m. Debido a la sobrepesca, los ejemplares actuales son generalmente más pequeños, pero en registros históricos informan de individuos de casi 4 m y más de 300 kg de peso. Es el pez plano más grande del mundo. El lado ocular (superior) es marrón oscuro, oliva o grisáceo, mientras que el lado ciego (inferior) es blanco o blanquecino.

Hábitat: Vive cerca del fondo, sobre sedimentos arenosos, fangosos o gravas; generalmente entre 50 y 2000 m de profundidad, aunque es más común entre 200 y 1000 m.

Biología: Es un depredador activo que se alimenta de peces, cefalópodos y crustáceos. Los machos alcanzan la madurez sexual a los 7-8 años, las hembras a los 10-12. Tiene una esperanza de vida de entre 40 y 50 años.

Nombre común español: Fletán del Atlántico
Familia: Pleuronectidae
Orden: Pleuronectiformes
Código FAO: HAL
Tipo de pescado: Pescado blanco

Pescado blanco



Nombres internacionales:
 Inglés: Atlantic halibut
 Francés: Flétan de l'Atlantique
 Alemán: Heilbutt
 Portugués: Alabote-do-Atlântico
 Italiano: Halibut
 Japonés: Taiseiyō ohyo



Distribución geográfica y áreas de pesca



Distribución: Atlántico noroccidental, desde el oeste de Groenlandia hasta Nueva Escocia. Atlántico nororiental, desde Svalbard hasta Reino Unido.

Época de pesca:



Zona de pesca: Se pesca mediante arrastre de fondo y palangre en aguas de Noruega, Islandia, Islas Feroe, Mar de Barents y Terranova. Los arrastreros congeladores de ANACEF lo capturan en Terranova, donde representa el 2,1% de los desembarcos anuales.

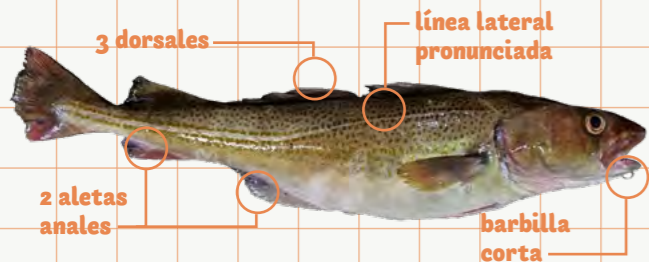
Comercialización: La pesca del fletán es una de las actividades extractivas más importantes y reguladas del Atlántico, en la que intervienen flotas españolas, en particular de Vigo, como la de ANACEF. La organización comercializa el fletán del Atlántico congelado, entero y/o a granel.

Valor nutritivo: Pescado blanco con alto contenido en proteínas (20-21 g/100 g) y contenido moderado de grasa (2-3 g/100 g). Es una buena fuente de omega-3, vitaminas B3 (niacina), B6 y B12, muy rico en vitamina D y E, así como en selenio, fósforo, potasio y yodo.

Gastronomía: Uno de los pescados planos más valorados en la gastronomía por su carne blanca y jugosa, de sabor suave, ligeramente dulce, y textura firme y carnosa que se desprende en grandes lascas al cocinarlo. Tiene pocas espinas por lo que es ideal para los menús infantiles. Se consume a la plancha o a la parrilla, al horno o al vapor, y ahumado en los países del norte de Europa. Se utiliza para la preparación de sushi y sashimi.

Bacalao del Atlántico

Gadus morhua



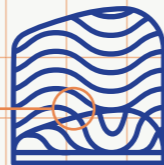
Descripción: Cuerpo alargado, robusto y ligeramente comprimido lateralmente. Cabeza voluminosa y boca grande con dientes pequeños. Tiene 3 aletas dorsales bien separadas y 2 anales. Presenta un barbillón corto en la barbilla. Línea lateral muy marcada. Mide entre 50 y 100 cm de longitud, aunque puede superar 1,5 m. Color pardo-verdoso, gris o marrón, con manchas oscuras y vientre más claro. La línea lateral es de color claro.

Hábitat: Especie demersal en fondos arenosos, fangosos o de grava, generalmente entre 20 y 600 m de profundidad. Los juveniles suelen encontrarse en zonas costeras poco profundas, mientras que los adultos viven en aguas más profundas.

Biología: Depredador oportunista que se alimenta de peces, crustáceos, moluscos y equinodermos. Suele alcanzar la madurez sexual entre los 2 y 4 años.

Nombre común español: Bacalao del Atlántico
Familia: Gadidae
Orden: Gadiformes
Código FAO: COD
Tipo de pescado: Pescado blanco

Pescado blanco



Nombres internacionales:
 Inglés: Atlantic cod
 Francés: Morue de l'Atlantique
 Alemán: Dorsch
 Portugués: Bacalhau-do-Atlântico
 Italiano: Merluzzo nordico, baccalà
 Japonés: Taiseiyō-dara



Distribución geográfica y áreas de pesca



Distribución: Atlántico noroccidental, desde la costa occidental de Groenlandia hasta Carolina del Norte. Atlántico nororiental, desde Svalbard hasta el Cantábrico.

Época de pesca:



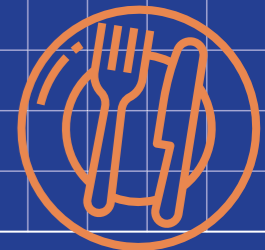
Zona de pesca: Se captura con artes de arrastre y palangre, principalmente en el Mar de Barents, Islandia, Noruega, Canadá y Terranova. Los arrastreros congeladores de ANACEF lo capturan en aguas de Terranova, donde representa el 1,4% de los desembarcos anuales.

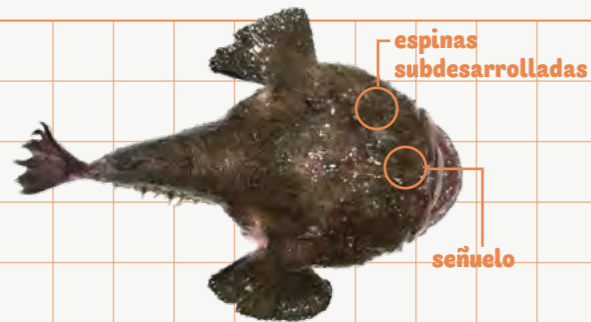
Comercialización: El comercio del bacalao, liderado por Noruega, Islandia y Rusia, es un pilar fundamental del mercado pesquero internacional. Se comercializa bajo formatos muy variados: fresco o refrigerado, congelado, y salado y desalado, una forma tradicional clave, especialmente en España, donde se vende en hojas completas, lomos o desmigado. ANACEF lo comercializa congelada sin cabeza y con cola, como el eglefino, separado en siete categorías.

Categoría	Talla (gr)	Preparación
Nº 1	< 300	Bloque
Nº 2	300 - 500	Bloque
Nº 3	500 - 1000	Bloque
Nº 4	1000 - 1500	Bloque
Nº 5	1500 - 2000	Bloque
Nº 6	2000 - 3000	Bloque
Nº 7	> 3000	Bloque

Valor nutritivo: Pescado blanco magro con alto contenido en proteínas (17-18g/100 g) y muy bajo contenido en grasa (0,1g/100 g). Fuente de ácidos grasos omega-3, vitaminas del grupo B (especialmente B12, B6, B1, B2 y ácido fólico), vitaminas D y E, y minerales tales como fósforo, selenio, potasio y calcio.

Gastronomía: Uno de los pescados blancos más valorados de la gastronomía mundial. Su carne blanca y firme, de textura laminada, permite usarlo tanto fresco como salado, siendo protagonista en muchos platos tradicionales de la cocina española y del norte de Europa. Tiene un sabor suave que absorbe bien las salsas. Se consume al horno o a la plancha, en guisos, rebozado o frito.





Rape americano

Lophius americanus

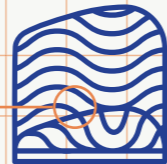
Descripción: Cuerpo grande y robusto con piel lisa. Cabeza ancha y aplanada con una boca muy grande provista de dientes largos y curvados hacia atrás. Presenta espinas y crestas óseas en la cabeza, pero poco desarrolladas. Primer radio de la aleta dorsal modificado en una estructura terminal simple y poco ramificada que funciona como señuelo. Mide entre 60 y 100 cm de longitud, pudiendo alcanzar 140 cm; las hembras suelen ser significativamente más grandes que los machos. Color marrón o gris oscuro, a veces con manchas. El peritoneo (la membrana que recubre la cavidad abdominal) es blanco o claro.

Hábitat: Especie demersal que vive sobre fondos de arena, grava o mixtos, frecuente entre 40 y 300 m de profundidad, en aguas templadas a frías, aunque se han capturado hasta los 800 - 850 m.

Biología: Generalmente solitario, siendo más activo durante la noche. Depredador oportunista que se alimenta de peces (como arenques y bacalaos), crustáceos y cefalópodos, utilizando sus aletas pectorales para "caminar" o arrastrarse sobre el fondo marino, y que puede tragar presas casi de su mismo tamaño. Desova principalmente entre primavera y verano. Tiene una esperanza de vida aproximada de entre 20 y 25 años.

Nombre común español: Rape americano, rape de Boston
Familia: Lophiidae
Orden: Lophiiformes
Código FAO: ANG
Tipo de pescado: Pescado blanco

Pescado blanco



Nombres internacionales:
 Inglés: American angler
 Francés: Baudroie d'Amérique
 Alemán: Amerikanischer seeteufel
 Portugués: Tamboril
 Italiano: Rana pescatrice atlantica
 Japonés: Amerika ankō



Distribución geográfica y áreas de pesca



Distribución: Atlántico noroccidental, desde Terranova y el Golfo de San Lorenzo hasta Florida.

Época de pesca:



Zona de pesca: Georges

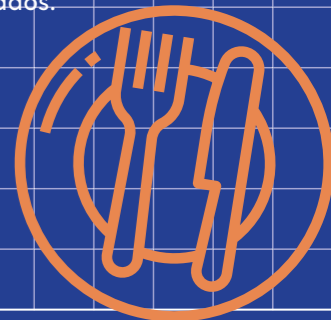
Bank, Golfo de Maine, plataforma continental del noroeste de Estados Unidos y costa atlántica de Canadá. Los arrastreros congeladores de ANACEF lo capturan en Terranova, donde representa el 1,1% de los desembarcos anuales.

Comercialización: Se comercializa fresco, entero o solo las colas, y congelado. ANACEF comercializa las colas de rape, sin piel, envueltas y separadas en tres categorías.

Categoría	Talla (gr)	Preparación
Nº1	< 300	Envuelto
Nº2	300 - 500	Envuelto
Nº3	> 500	Envuelto

Valor nutritivo: Pescado blanco con proteína magra de alta calidad (17-18 g/100 g) y bajo contenido en grasa (0,2 g/100 g). Contiene omega-3, vitaminas del grupo B (B6, B12 y niacina), destacando por su aporte en minerales como potasio, fósforo, selenio, sodio y yodo.

Gastronomía: Pescado de carne excepcional, del que se utiliza solo la cola. Es muy apreciada por su textura firme, compacta, sin espinas y muy sabrosa, comparable a la de la langosta. Pescado muy versátil, se consume a la plancha o frito, en guisos, arroces marineros y calderetas, brochetas o salteados.



Eglefino

Melanogrammus aeglefinus

Descripción: Cuerpo alargado, comprimido lateralmente. Presenta un barbillón corto en el mentón. Tres aletas dorsales y 2 anales. Línea lateral bien visible, ligeramente curvada. Mide entre 30 y 70 cm de longitud. Dorso gris oscuro o gris violáceo, flancos plateados y vientre blanco. Línea lateral de color oscuro y una mancha negra redondeada sobre ésta, a la altura de la aleta pectoral.

Hábitat: Especie demersal sobre fondos de arena, grava, roca o conchas, generalmente entre los 10 y 450 m de profundidad, aunque es más común entre 80 y 200 m.

Biología: Pez carnívoro que se alimenta de pequeños peces, moluscos, gusanos y otros invertebrados bentónicos. Los machos alcanzan la madurez sexual a los 4 años, y las hembras a los 5.

Nombre común español: Eglefino
Familia: Gadidae
Orden: Gadiformes
Código FAO: HAD
Tipo de pescado: Pescado blanco

Pescado blanco

Nombres internacionales:
 Inglés: Haddock
 Francés: Églefin
 Alemán: Schellfisch
 Portugués: Arinca o Alecrim
 Italiano: Merluzzo eglefino
 Japonés: Hadokku, Montsukidara



Distribución geográfica y áreas de pesca



Distribución: Atlántico noroccidental, desde el oeste de Groenlandia hasta Estados Unidos (35° N); Atlántico nororiental, desde Svalbard hasta el Golfo de Vizcaya.

Época de pesca:



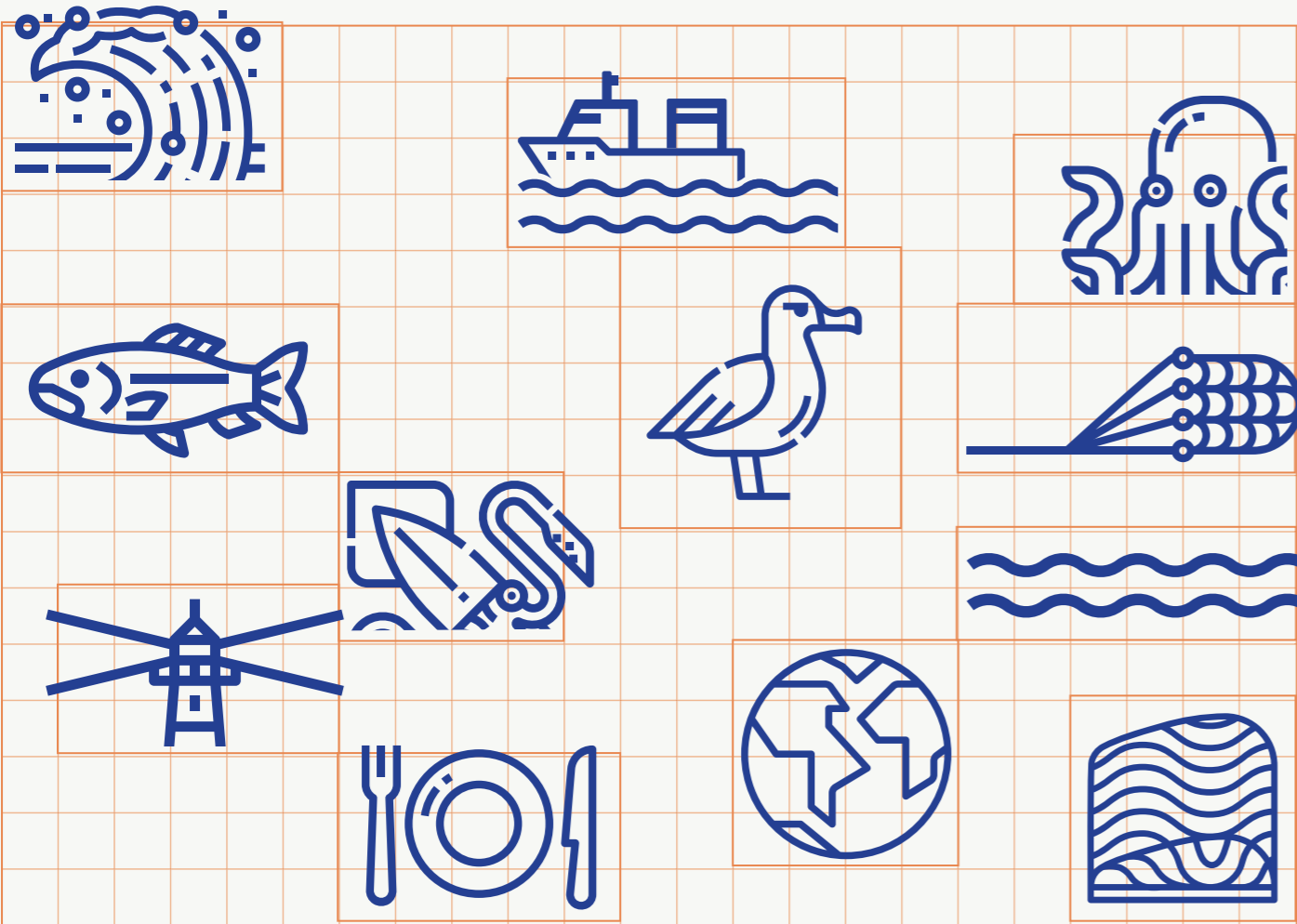
Zona de pesca: Se pesca principalmente en las aguas frías del Atlántico Norte (Mar del Norte, Islandia, Noruega, Canadá y Terranova). Los arrastreros congeladores de ANACEF lo capturan en Terranova, donde representa el 0,5% de los desembarcos anuales.

Comercialización: Especie de gran importancia en el mercado internacional. Se comercializa fresco, refrigerado o congelado, entero o en filetes, también ahumado, o salado y seco, como alternativa al bacalao. ANACEF lo comercializa sin cabeza y con cola, separado en siete categorías.

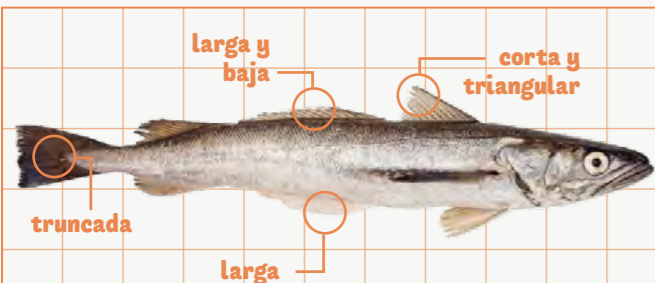
Categoría	Talla (gr)	Preparación
Nº 1	< 300	Bloque
Nº 2	300 - 500	Bloque
Nº 3	500 - 1000	Bloque
Nº 4	1000 - 1500	Bloque
Nº 5	1500 - 2000	Bloque
Nº 6	2000 - 3000	Bloque
Nº 7	> 3000	Bloque

Valor nutritivo: Pescado blanco magro, con un perfil nutricional excelente, por ser una fuente de proteínas de alta calidad (17-198g/100 g) y tener un bajo contenido en grasa (0,5-1g/100 g). Aporta vitaminas del grupo B (B12 y B6) y pequeñas cantidades de vitamina D. Contiene minerales como selenio, fósforo, potasio, yodo y magnesio.

Gastronomía: Muy apreciado en la gastronomía del Atlántico Norte por su carne blanca, firme, suave y poco grasa, más delicada y fina que la del bacalao. Se consume frito, cocido o al vapor, ahumado, al horno, a la plancha, o en productos procesados. Es el pescado preferido para el clásico "Fish and Chips" británico porque su textura se mantiene mejor al freírse.



4. Atlántico suroccidental



Merluza argentina

Merluccius hubbsi

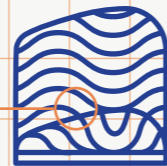
Descripción: Cuerpo alargado, fusiforme y esbelto, ligeramente comprimido lateralmente. Cabeza grande y puntiaguda, con una boca muy amplia y mandíbula inferior ligeramente prominente. Con dos aletas dorsales, la primera corta y triangular y la segunda larga; una aleta anal larga casi paralela a la segunda dorsal, y una aleta caudal ligeramente truncada o redondeada. Mide entre 30-60 cm de longitud, aunque puede alcanzar 90-100 cm. Dorso gris plateado o gris azulado, con flancos plateados y vientre blanco.

Hábitat: Especie demersal que se encuentra sobre fondos arenosos o fangosos, frecuente entre 50 y 500 m de profundidad. Los juveniles suelen encontrarse en zonas más costeras, mientras que los adultos habitan aguas más profundas.

Biología: Depredador activo que se alimenta de pequeños peces, crustáceos y cefalópodos. Tiene una esperanza de vida aproximada de entre 10-15 años, y alcanza la madurez sexual a los 2-4 años.

Nombre común español: Merluza argentina
Familia: Merlucciidae
Orden: Gadiformes
Código FAO: HKP
Tipo de pescado: Pescado blanco

Pescado blanco



Nombres internacionales:
 Inglés: Argentine hake
 Francés: Merlu d'Argentine
 Alemán: Argentinischer Seehecht
 Portugués: Pescada-da-Argentina
 Italiano: Nasello atlántico, merluzzo atlantico
 Japonés: Aruzenchin heiku, merurusa-rui



Distribución geográfica y áreas de pesca



Distribución: Atlántico suroccidental, desde el sur de Brasil hasta el sur de Argentina.

Época de pesca:



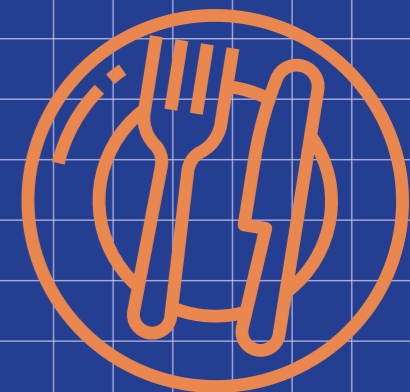
Zona de pesca: Las capturas se concentran en la plataforma continental argentina, especialmente en el Mar Argentino, Golfo de San Jorge y Patagonia. Los arrastreros congeladores de ANACEF lo capturan en aguas internacionales en el Atlántico sudoccidental y en las Islas Malvinas, donde representa el 78,9% y el 95,2% de los desembarcos anuales, respectivamente.

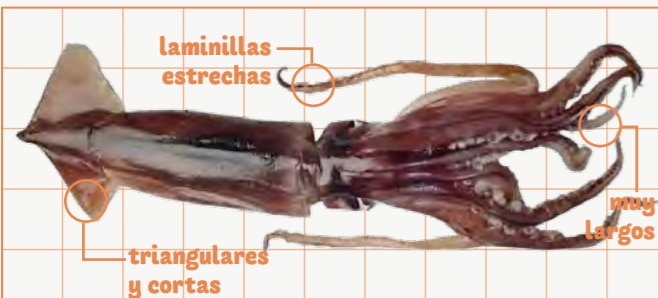
Comercialización: El comercio de la merluza argentina constituye el pilar fundamental de la industria pesquera internacional en el Atlántico Sur, exportándose hacia Europa y Brasil. Se comercializa fresca, y sobre todo congelada, entera eviscerada y sin cabeza, en filetes, y huevas. ANACEF comercializa la merluza congelada, sin cabeza, cola ni piel, separada en ocho categorías.

Categoría	Talla (gr)	Preparación
Nº 00	100 - 200	Interfoliada
Nº 0	200 - 350	Interfoliada
Nº 1X	350 - 450	Envuelto
Nº 1	450 - 650	Envuelto
Nº 2	650 - 850	Envuelto
Nº 3	850 - 1200	Envuelto
Nº 3L	1200 - 1500	Envuelto
Nº 34	1500 - 2000	Envuelto

Valor nutritivo: Pescado blanco rico en proteínas de alto valor biológico (17-19 g/100 g) y bajo contenido en grasa (1-2 g/100 g). Contiene ácidos grasos omega-3, vitamina B12 y minerales como selenio y fósforo.

Gastronomía: Carne blanca, suave y con pocas espinas. Se consume rebozada o frita, a la plancha, al horno, en guisos, sopas de pescado, empanadas o rellenos.





Pota argentina

Illex argentinus

Descripción: Molusco cefalópodo de manto alargado, cilíndrico y relativamente robusto, más ancho en la zona central. Aletas triangulares, relativamente cortas (ocupando aproximadamente 20-25% de la longitud del manto) y anchas (ancho 57% de la longitud del manto). Brazos muy largos para su género (hasta el 72% de la longitud del manto); brazo derecho (o izquierdo) IV hectocotilizado en más del 50% de su longitud, con ventosas modificadas en forma de laminillas estrechas hasta la extremidad. Longitud del manto entre 20 y 35 cm, aunque puede superar los 40 cm. Rojiza o rosada cuando está viva, aunque puede volverse blanquecina tras su captura.

Hábitat: Especie pelágica oceánica, asociada principalmente a la plataforma y el talud continental, generalmente entre 50 y 600 m de profundidad, pudiendo alcanzar los 800 m.

Biología: Realiza migraciones verticales diarias, ascendiendo de noche hacia capas superficiales para alimentarse de peces pequeños, crustáceos pelágicos y otros cefalópodos. Constituye un eslabón clave de la cadena trófica, actuando como depredador voraz e importante presa para numerosos peces, aves y mamíferos marinos. Tiene un crecimiento rápido y una esperanza de vida de aproximadamente un año.

Nombre común español: Pota argentina
Familia: Ommastrephidae
Orden: Oegopsida
Código FAO: SQA
Tipo de pescado: Calamares, jibias, pulpos



Nombres internacionales:
 Inglés: Argentine shortfin squid
 Francés: Encornet rouge argentin
 Alemán: Argentinischer Kurzflossenkalmar
 Italiano: Totano atlantico
 Portugués: Pota argentina
 Japonés: Ika



Distribución geográfica y áreas de pesca



Distribución: Atlántico sudoccidental, desde el sur de Brasil hasta Argentina e Islas Malvinas.

Época de pesca:



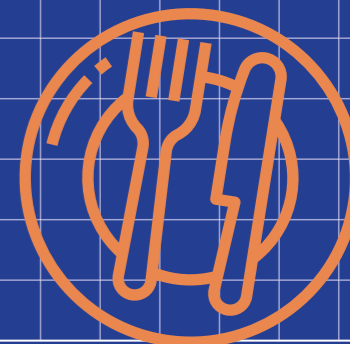
Zona de pesca: Es capturada mediante arrastre de fondo y poteras en la plataforma continental argentina, talud continental del Atlántico Sur y aguas cercanas a las Islas Malvinas. Los arrastreros congeladores de ANACEF lo capturan también en aguas internacionales en el Atlántico sudoccidental y en las Islas Malvinas, donde representa el 17,6% y el 1,3% de los desembarcos anuales, respectivamente.

Comercialización: La pota argentina constituye una de las especies de cefalópodos más importantes del mundo de gran relevancia comercial en el Atlántico sudoccidental. Se vende congelado, entera, en vainas o tubos, anillas o rejos. ANACEF la comercializa congelada, entera, vainas y rejos, separadas en 5, 4 y 3 categorías respectivamente.

Categoría	Talla (cm)	Procesado	Embalaje
POTA ENTERA			
POTA 00	12-15	Entero	Bloque
POTA 0	15-18	Entero	Bloque
POTA 1	18-22	Entero	Bloque
POTA 2	23-25	Entero	Bloque
POTA 3	>25	Entero	Bloque
VAINA DE POTA			
VAINA 0	15-18	S/cabeza y eviscerado	Bandeja
VAINA 1	18-22	S/cabeza y eviscerado	Bandeja
VAINA 2	23-25	S/cabeza y eviscerado	Bandeja
VAINA 3	>25	S/cabeza y eviscerado	Bandeja
REJOS DE POTA			
REJOS 0	< 50	S/pico	Bloque
REJOS 1	50-80	S/pico	Bloque
REJOS 2	> 80	S/pico	Bloque

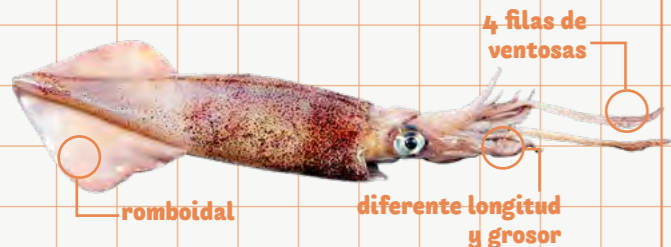
Valor nutritivo: Molusco bajo en grasas y calorías (80-95 kcal/100 g), pero rico en proteínas de alto valor biológico (16-18 g/100 g). Destaca por su contenido en minerales (selenio, fósforo, hierro) y vitamina B12. Tiene un contenido relativamente alto de colesterol (200-250 mg/100 g).

Gastronomía: Cefalópodo versátil, de carne más firme y menos delicada, y sabor más intenso que el calamar. Se consume como anillas, rebozadas o fritas, a la plancha o parrilla, en cazuelas y paellas, rellenos y como productos procesados.



Calamar patagónico

Doryteuthis gahi



Descripción: Cefalópodo de manto alargado, cilíndrico y relativamente estrecho, con cabeza rectangular. Aletas romboidales, bastante largas (aproximadamente el 45-55% de la longitud del manto). Primero, segundo y tercer par de brazos de diferente longitud y grosor (más cortos y delgados los del primero), que pueden estar unidos o no por membranas en su base. Maza tentacular con 4 hileras de ventosas provistas de anillos quitinosos denticulados. Longitud del manto entre 15 y 25 cm, con máximos cercanos a 40 cm. Color rosado o rojizo. Cara dorsal de la cabeza cubierta por numerosos cromatóforos de color oscuro, muy próximos.

Hábitat: Especie bentopelágica, asociada a fondos arenosos o fangosos de la plataforma y talud continental, normalmente entre 50 y 350 m de profundidad, alcanzando incluso los 600 m.

Biología: Depredador activo que se alimenta de peces pequeños, crustáceos y otros cefalópodos. Realiza migraciones verticales diarias, ascendiendo en la columna de agua durante la noche para alimentarse. Desova en zonas rocosas o bosques de macroalgas (kelp) a los que ancla sus cápsulas de huevos. Crecimiento rápido, con una esperanza de vida de aproximadamente 1 año.

Nombre común español: Calamar patagónico, calamar del Perú, chipirón patagónico, chipirón del Perú.
Familia: Loliginidae
Orden: Myopsida
Código FAO: SQP
Tipo de pescado: Calamares, jibias, pulpos



Nombres internacionales:
 Inglés: Patagonian squid
 Francés: Calmar de Patagonie
 Alemán: Kalmar o Tintenfisch o Langflossenkalmar
 Italiano: Calamaro patagonico o Calamaro oceanico
 Portugués: Lula-patagónica
 Japonés: Ika



Distribución geográfica y áreas de pesca



Distribución: Atlántico sudoccidental y Pacífico Suroriental, desde Uruguay hasta el sur de Argentina e Islas Malvinas, rodeando el cabo de Hornos, y a lo largo de la costa de Chile hasta el sur de Perú.



Zona de pesca: Se captura al arrastre en la plataforma continental argentina y alrededor de las Islas Malvinas. Los arrastreros congeladores de ANACEF lo capturan en aguas internacionales en el Atlántico sudoccidental, donde representa el 1,8% de los desembarcos anuales.

Comercialización: Es una de las especies de calamar más importantes en las pesquerías sudamericanas, comercializándose congelado como un producto de alta calidad, tanto entero, limpio (con o sin piel), como troceado o en anillas. ANACEF lo comercializa congelado, entero (seis categorías) o como tubos limpios (tres categorías).

Categoría	Talla (cm)	Procesado	Embalaje
CALAMAR ENTERO			
CAL 1	>22	Entero	Bloque
CAL 2	20-22	Entero	Bloque
CAL 3	17-20	Entero	Bloque
CAL 4L	14-17	Entero	Bloque
CAL 4	12-14	Entero	Bloque
CAL 5	9-11	Entero	Bloque
CAL 6	<8	Entero	Bloque
TUBO LIMPIO			
TUBO 1	10-12	S/pico y piel	Interfoliado
TUBO 2	13-17	S/pico y piel	Interfoliado
TUBO 3	18-20	S/pico y piel	Interfoliado

Valor nutritivo: Cefalópodo magro, rico en proteínas (16-18 g/100 g), bajo contenido en grasas (1-2 g/100 g) y calorías (80-95 kcal/100 g). Rico en vitaminas B12, B6 y E. Buena fuente de minerales esenciales (selenio, fósforo, hierro y zinc), aunque presenta un contenido relativamente alto de colesterol (200-250 mg/100 g).

Gastronomía: Cefalópodo muy apreciado por su carne blanca, textura tierna y alto valor nutritivo. Se consume a la plancha, frito o rebozado (anillas o puntillas), en guisos y arroces, al ajillo, rellenos y como productos procesados.



Nototenia coluda

Patagonotothen ramsayi

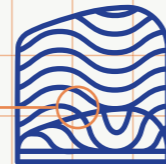
Descripción: Cuerpo robusto y ligeramente comprimido lateralmente. Dos aletas dorsales contiguas: la primera corta y triangular, y la segunda larga y uniforme; aleta caudal redondeada; pectorales largas, superando el inicio de la anal que es larga y paralela a la segunda dorsal. Mide entre 25 y 30 cm de longitud, aunque puede alcanzar 44 cm. Es la especie más común de nototénidos en la plataforma argentina Color pardodorado en el dorso y flancos, más oscura en la cabeza y más clara en la zona ventral, con cuatro bandas marrones en el dorso, a partir de la segunda aleta dorsal.

Hábitat: Especie bentopelágica asociada a aguas frías, frecuente entre 50 y 500 m de profundidad.

Biología: Depredador que se alimenta de algas, gusanos, crustáceos y plancton gelatinoso. Especie de crecimiento lento, madurez tardía, baja fecundidad y una esperanza de vida aproximada de 10 años,, por todo lo cual es muy vulnerable a la sobrepesca.

Nombre común español: Nototenia coluda, marujito
Familia: Nototheniidae
Orden: Perciformes
Código FAO: PAT
Tipo de pescado: Pescado blanco

Pescado blanco



Nombres internacionales:
 Inglés: Longtail Southern cod
 Francés: Notothénia queue longue
 Alemán: Patagonischer Eisfisch
 Portugués: Nototénia
 Italiano: Moro oceanico



Distribución geográfica y áreas de pesca



Distribución: Atlántico suroccidental, con distribución restringida a la Plataforma Patagónica Argentina e Islas Malvinas.

Época de pesca:

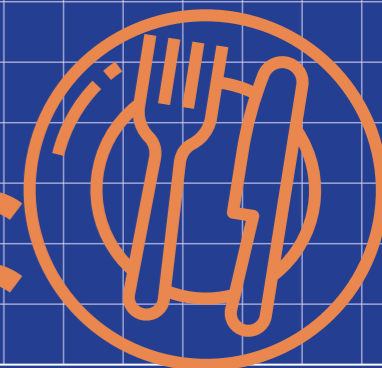


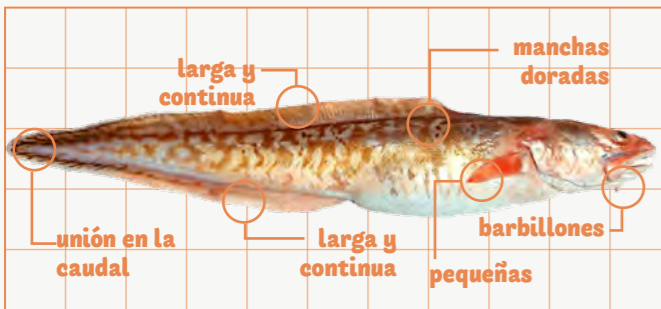
Zona de pesca: Capturada por las flotas de arrastre en la Plataforma Patagónica Argentina e Islas Malvinas. Los arrastreros congeladores de ANACEF la capturan en aguas internacionales en el Atlántico sudoccidental y las Islas Malvinas, donde representa el 0,7% y el 0,9 % de los desembarcos anuales, respectivamente.

Comercialización: Aunque formaba parte de los descartes, se ha convertido en un recurso importante en el mercado de exportación y local de los congelados. ANACEF la comercializa entera eviscerada, sin cabeza, ni cola, en una sola categoría (Mixta).

Valor nutritivo: Pescado blanco con alto valor proteico (17-23 g/100 g) y bajo contenido en grasa (1-3 g/100 g), rico en ácidos grasos poliinsaturados, especialmente omega-3, vitaminas B12, B6 y D, y minerales como fósforo, sodio y potasio. Su contenido en colesterol es moderado.

Gastronomía: Carne blanca, firme y suave, con sabor delicado y poco intenso. Se consume a la plancha, al horno, rebozado o frito, en guisos y sopas de pescado, escabeches y conservas, y para procesados industriales.





Congribadejo rosado

Genypterus blacodes

Descripción: Cuerpo muy alargado y comprimido lateralmente, tipo anguiliforme. Cabeza grande y robusta con boca amplia, dientes pequeños, dos barbillones sensoriales en la mandíbula inferior y ojos relativamente grandes. Aleta dorsal larga y continua, recorre casi todo el cuerpo; aleta anal también larga; ambas se unen con la caudal formando una especie de borde continuo. Aletas pectorales relativamente pequeñas; sin aletas ventrales visibles. Su talla normal oscila alrededor de 100 cm, pero puede alcanzar los dos metros y 25 kg de peso. Color rosado con la zona ventral más clara, y manchas irregulares marrones a doradas distribuidas por todo el cuerpo. Tonos más intensos en adultos.

Hábitat: Especie demersal en fondos arenosos o fangosos, frecuente entre 22 y 1000 m de profundidad, aunque es más abundante entre 200 y 500 m. Los juveniles se suelen encontrar en aguas más someras de la plataforma continental.

Biología: Depredador bentónico, principalmente nocturno, que se alimenta de pequeños peces, crustáceos y cefalópodos. Ovíparo, con huevos pelágicos. Crecimiento lento, alcanza la madurez relativamente tarde y tiene una longevidad de 46 años.

Nombre común español:

Rosada, congribadejo rosado, congrio dorado

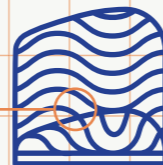
Familia: Ophidiidae

Orden: Ophidiiformes

Código FAO: CUS

Tipo de pescado: Pescado blanco

Pescado blanco



Nombres internacionales:

Inglés: Pink cusk-eel

Francés: Abadèche rosé

Alemán: Kingklip o Schlangenfisch

Portugués: Maruca-rosa o Maruca-argentina

Italiano: Abadeco

Japonés: Anago-rui (genérico)



Distribución geográfica y áreas de pesca



Distribución: Atlántico suroccidental, desde el sur de Brasil hasta la Patagonia argentina. Pacífico sudoccidental, en Nueva Zelanda, Australia y Tasmania.

Época de pesca:



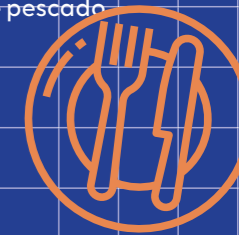
Zona de pesca: Las capturas se concentran en la plataforma continental argentina, Nueva Zelanda y Australia. Los arrastreros congeladores de ANACEF lo capturan en aguas internacionales en el Atlántico sudoccidental y las Islas Malvinas, donde representa el 0,3% y el 0,6% de los desembarcos anuales, respectivamente.

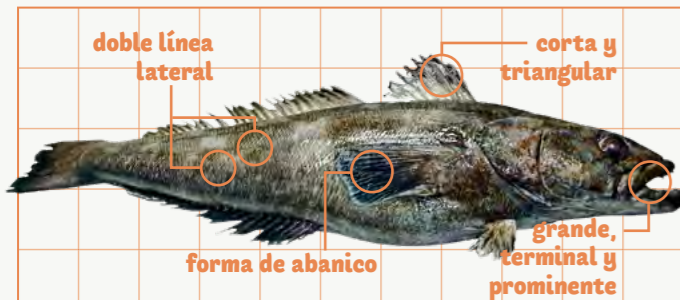
Comercialización: Especie de alto valor comercial, clave en el mercado de las exportaciones, siendo España uno de los mayores consumidores. Se comercializa fresco, en los mercados de Chile y Argentina, congelado en piezas o filetes, y ahumado. ANACEF la comercializa congelada, eviscerada, sin cabeza, ni cola, en seis categorías, y otra para las alas.

Categoría	Talla (gr)	Procesado	Embalaje
ROS 0	< 500	S/cabeza, cola y víscera	Interfoliado
ROS 1	500-800	S/cabeza, cola y víscera	Envuelto
ROS 2	800-1200	S/cabeza, cola y víscera	Envuelto
ROS 3	1200-1800	S/cabeza, cola y víscera	Envuelto
ROS 4	1800-2500	S/cabeza, cola y víscera	Envuelto
ROS 5	> 2500	S/cabeza, cola y víscera	Envuelto
Alas	Mixto		Interfoliado

Valor nutritivo: Pescado semimagro con mayor contenido graso que otros pescados blancos (2-5 g/100 g). Rico en proteínas de alto valor biológico (17-20 g/100 g), vitaminas del grupo B (B3, B6 y B12) y minerales como fósforo, potasio y magnesio.

Gastronomía: Especie muy valorada y popular en la gastronomía de Chile, Argentina y España, en particular en Málaga. Tiene una carne blanca, tersa y consistente, similar a la de la merluza, pero más firme y con mayor contenido de colágeno, lo que ayuda a que las salsas liguen mejor. Se prepara al horno, a la plancha, frita, en guisos o calderetas, arroces y sopas de pescado.





Australomerluza negra

Dissostichus eleginoides

Nombre común español: Róbalo de fondo, austromerluza negra, róbalo, róbalo de profundidad, bacalao de profundidad, bacalao austral, mero chileno.

Familia: Nototheniidae
Orden: Perciformes
Código FAO: TOP
Tipo de pescado: Pescado blanco

Pescado blanco


Nombres internacionales:
Inglés: Patagonian toothfish, Chilean seabass
Francés: Légine australe, légine merluze
Alemán: Wolfsbarsch

Descripción: Cuerpo fusiforme y alargado, con cabeza grande y deprimida, boca grande, con el maxilar extendiéndose hasta la mitad del ojo o más atrás. Ojos pequeños. Doble línea lateral. Dos aletas dorsales, la primera con 8-11 espinas, la segunda con 20-30 radios; aleta anal con 26-30 radios; aleta pectoral mucho mayor que la pélvica, en forma de abanico con 24-26 radios; aleta caudal truncada o levemente emarginada. Talla normal sobre 70 cm, pudiendo alcanzar los 2,5 m. Dorso y flancos de color café grisáceo, más claro en la zona ventral.

Hábitat: Vive en aguas subantárticas profundas, en zonas de piedras con mucha corriente. Su rango de profundidad oscila entre 50 y 3850 m, siendo más frecuente entre 70 y 1500 m.

Biología: Especie muy vulnerable a la sobrepesca, debido a su lento ciclo de reproducción y longevidad. Alcanza la madurez sexual a partir de los 8-10 años y tiene una esperanza de vida de 50 años. Carnívora, se alimenta de calamares, crustáceos y peces, incluyendo comportamiento caníbal.

Distribución geográfica y áreas de pesca



Distribución: Especie endémica del hemisferio sur. Se distribuye por las costas de Chile y Argentina, así como en las islas y las montañas submarinas de la región subantártica de los océanos Atlántico, Índico y Pacífico.

Época de pesca:

E F M A M J J A S O N D

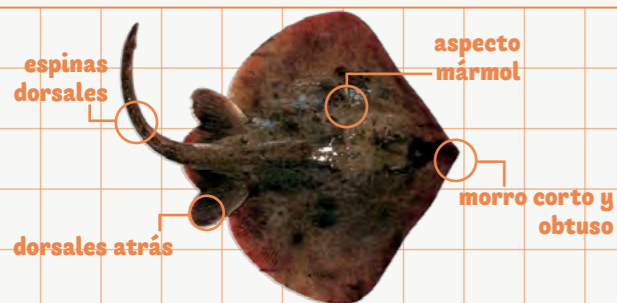
Zona de pesca: Se captura principalmente mediante palangre de fondo, y en menor medida el arrastre, en aguas del Atlántico sudoccidental, Pacífico sudoccidental, y Antártico. Los arrastreros de ANAGEF lo capturan en el Atlántico sudoccidental, aunque en muy pequeña proporción (0,3%).

Comercialización: Se rige por estrictas regulaciones internacionales para garantizar la sostenibilidad de la especie, muy demandada en mercados internacionales exigentes (Estados Unidos, Japón y Unión Europea). Se comercializa congelado entero, eviscerado, sin cabeza y cola, y en filetes. ANACEF lo comercializa congelado, separado en 10 categorías.

Categoría	Talla (gr)	Procesado	Embalaje
ROB0	< 500	S/cabeza, cola y víscera	Envuelto
ROB1	500-1000	S/cabeza, cola y víscera	Envuelto
ROB2	1000-2000	S/cabeza, cola y víscera	Envuelto
ROB3	2000-3000	S/cabeza, cola y víscera	Envuelto
ROB4	3000-4000	S/cabeza, cola y víscera	Envuelto
ROB5	4000-5000	S/cabeza, cola y víscera	Envuelto
ROB6	5000-6000	S/cabeza, cola y víscera	Envuelto
ROB7	6000-7000	S/cabeza, cola y víscera	Envuelto
PIEZAS Collar	> 7000 Mixto	S/cabeza, cola y víscera	Envuelto Interfoliado

Valor nutritivo: Pescado blanco, graso, con un perfil nutricional excepcional. Excelente fuente de proteínas de alta calidad (16-18g/100 g) y grasa (19-22 g/100 g), también es una de las mejores fuentes naturales de ácidos grasos saludables, de minerales (fósforo, potasio, hierro, magnesio y yodo), vitaminas liposolubles (A, D y E) y del

Gastronomía: Uno de los pescados más exclusivos y valorados en la alta gastronomía internacional, manjar gourmet que se sirve en restaurantes con estrellas Michelin. Posee una carne blanca nacarada, de sabor delicado y textura firme pero que se deshace en lascas grandes y jugosas al cocinarlo. Se prepara al horno, a la parrilla o crudo, en platos gourmets, como ceviches y tartares.



Raya marmorada

Sympterygia bonapartii

Descripción: Cuerpo en forma de disco romboidal, más ancho que largo. Morro corto y obtuso, con boca pequeña y ventral. Cola robusta, con dos aletas dorsales situadas en la parte final y una aleta caudal pequeña. Una hilera de espinas dorsales (denticulos dérmicos), más notorias en los ejemplares jóvenes. recorre toda la línea media. Presentan dimorfismo sexual: los machos maduros tienen órganos copuladores desarrollados en la base de las aletas pelvianas. Los machos alcanzan 63-64 cm de longitud total; las hembras alcanzan tamaños mayores. Dorso castaño claro o grisáceo, con un patrón característico de manchas oscuras, líneas y puntos irregulares que le dan un aspecto marmolado o jaspeado. La cara ventral es de color blanco o crema, con bordes más oscuros.

Hábitat: Elasmobranquio demersal que vive en aguas templadas, sobre fondos arenosos o fangosos, hasta los 150 m de profundidad. Es común en zonas costeras.

Biología: Especie ovípara, ponen huevos envueltos en unas cápsulas oblongas con "cuernos" rígidos y puntiagudos en las esquinas, que depositan en llanuras arenosas o fangosas. Se alimenta de pequeñas presas bentónicas como crustáceos y peces.

Nombre común español: Raya marmorada, raya picuda, raya chica
Familia: Arhynchobatidae
Orden: Rajiformes.
Código FAO: YBQ
Tipo de pescado: Rayas, tiburones

Pescado blanco

Nombres internacionales:
 Inglés: Smallnose fanskate, marmorated skate
 Francés: Raie
 Alemán: Marmorierter rochen, rochen
 Portugués: Raia
 Italiano: Razza atlantica



Distribución geográfica y áreas de pesca



Distribución: Atlántico sudoccidental, desde Rio Grande do Sul en Brasil hasta Rawson en Argentina. Pacífico suroriental (Chile).

Época de pesca:



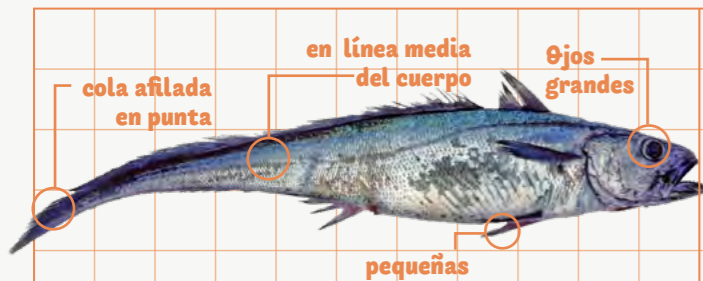
Zona de pesca: Captura incidental habitual en las pesquerías de arrastre y palangre de fondo en la Zona Común de Pesca Argentino-Uruguaya. Los arrastreros de ANACEF la capturan en el Atlántico sudoccidental, aunque en muy baja proporción (0,2%).

Comercialización: El comercio de las rayas se centra en el aprovechamiento de sus aletas ("alas"), producto de elevado valor en el mercado internacional, que se exporta congelada, con o sin piel. ANACEF comercializa las alas de raya congeladas, sin piel, separadas en 3 categorías.

Categoría	Talla (gr)	Procesado	Embalaje
RAY1	100-400	S/piel	Interfoliado
RAY2	400-800	S/piel	Interfoliado
RAY3	> 800	S/piel	Interfoliado

Valor nutritivo: No existe información concreta sobre el valor nutricional de la raya marmorada; pero por tratarse de un elasmobranquio de la familia Rajidae esos valores deben ser muy similares a los de otras rayas: excelente fuente de proteínas (18-20 %), bajo contenido graso (0,5-1,5 g/100 g) y aporte de minerales (fósforo, potasio y magnesio) y vitaminas del complejo B (B3, B6 y B12).

Gastronomía: Una de las especies de raya más apreciadas en la gastronomía de Argentina y Uruguay. Las alas, de carne blanca y textura cartilaginosa, sin espinas, tienen un sabor suave que absorbe muy bien los condimentos. Se prepara rebozada o frita, en guisos y cazuelas.



Merluza de cola patagónica

Macrurus magellanicus

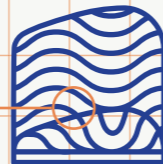
Descripción: Cuerpo alargado y muy comprimido lateralmente, con cola afilada en punta; cabeza robusta con ojos relativamente grandes. Boca grande y oblicua, con ligero prognatismo de la mandíbula inferior. La primera aleta dorsal se inicia un poco por detrás de la vertical que pasa por la base de las pectorales; la segunda aleta dorsal se continúa con la anal; aletas pectorales relativamente cortas; ventrales pequeñas y en posición torácica. La línea lateral corre casi recta a lo largo de la línea media del cuerpo. Mide entre 110 y 117 cm alcanzando una talla máxima de 138 cm y un peso de hasta 5 kg. Color azul metálico intenso en el dorso, flancos y vientre más claros, con un ligero matiz azulado.

Hábitat: Vive en la plataforma continental externa, en profundidades comprendidas entre 30 y 500 m.

Biología: Especie gregaria que se concentra en la parte exterior de la plataforma continental. Se alimenta principalmente de peces (arenques, anchoas, peces linterna), así como de pequeños crustáceos y cefalópodos. Migra hacia el sur en primavera y verano, y hacia el norte en invierno.

Nombre común español: Merluza de cola patagónica, merluza de cola, rabo largo
Familia: Merlucciidae
Orden: Gadiformes
Código FAO: GRM
Tipo de pescado: Pescado blanco

Pescado blanco



Nombres internacionales:
 Inglés: Patagonian grenadier, whip-tail hake, hoki
 Francés: Hoki d'Argentine
 Alemán: Patagonischer Grenadier
 Portugués: Granadeiro da Patagônia
 Italiano: Merluzzo granatiere



Distribución geográfica y áreas de pesca



Distribución: Pacífico sudoriental y Atlántico sudoccidental: frente a las costas del sur de Chile y Argentina.

Época de pesca:



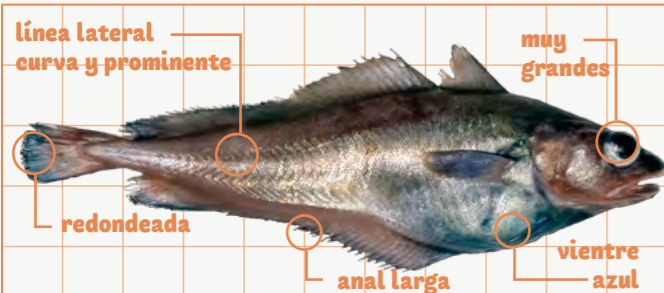
Zona de pesca: Pesquerías de arrastre importante en las zonas FAO 41 (Atlántico sudoccidental) y FAO 87 (Pacífico sudoccidental). Es capturada por los arrastreros de ANACEF que faenan en el Atlántico sudoccidental, aunque en muy baja proporción.

Comercialización: Especie clave en el mercado pesquero de Argentina y Chile. Se comercializa congelada, entera, en filetes o rodajas, utilizándose también para la fabricación de "surimi" y harina de pescado. ANACEF la comercializa congelada, entera sin cabeza, cola y vísceras, o en filetes, separada en 3 y 4 categorías, respectivamente.

Categoría	Talla (gr)	Procesado	Embalaje
COLA 1	100-300	S/cabeza, cola y víscera	Interfaliado
COLA 2	300-500	S/cabeza, cola y víscera	Interfaliado
COLA 3	> 500	S/cabeza, cola y víscera	Interfaliado
FLT COL 1	100	Con o sin piel	Interfaliado
FLT COL 2	100-150	Con o sin piel	Interfaliado
FLT COL 3	150-200	Con o sin piel	Interfaliado
FLT COL 4	> 200	Con o sin piel	Interfaliado

Valor nutritivo: Pescado magro (<2 % de grasas) y altamente nutritivo. Excelente fuente de proteínas de alto valor biológico (18-20 g/100 g), minerales esenciales (fósforo, potasio, yodo, magnesio, selenio), vitaminas del grupo B (B1, B2, B3, B9, B12) y ácidos omega-3, incluidos EPA y DHA. Bajo contenido calórico, aportando 70-90 kcal/100 g.

Gastronomía: Recurso pesquero de gran valor gastronómico, que destaca por su versatilidad y textura. De sabor suave y delicado y textura muy firme, es muy apreciado en la cocina internacional, particularmente en el mercado europeo y chileno. Se prepara a la plancha, al vapor, al horno o en papillote, y en palitos o filetes empanados, ideales para menús infantiles.



Bacalao criollo

Salilota australis

Descripción: Cuerpo alargado y comprimido lateralmente; cabeza robusta, boca grande terminal, con dientes cónicos afilados y un pequeño barbillón en la mandíbula inferior. El maxilar se extiende hasta el margen posterior de la pupila, cuando la boca está cerrada. Ojos muy grandes. Dos aletas dorsales: la primera de menor tamaño (9-12 radios) que la segunda (>50 radios). Pedúnculo caudal estrecho, aleta caudal redondeada. Línea lateral curva y muy evidente. Órgano bioluminiscente ventral, entre la base de las aletas pelvianas. Mide entre 20 y 90 cm. Color marrón rojizo a gris oscuro uniforme, región abdominal anterior azulada, con bordes oscuros en las aletas.

Hábitat: Especie bentopelágica, vive normalmente entre 30 y 900 m, en mayor abundancia alrededor de los 200 m. Prefiere fondos blandos, fangosos o arenosos. También se ha registrado la presencia de juveniles en arrecifes costeros (hasta 5 m) en la Patagonia central y sur.

Biología: Suele formar agregaciones en zonas de afloramiento, con alta productividad biológica, realizando migraciones tróficas verticales, que le permiten alimentarse de zooplancton y peces pelágicos, y de invertebrados bentónicos. Las hembras son más grandes que los machos, pudiendo alcanzar 80 cm. La puesta tiene lugar al suroeste de las Islas Malvinas durante la primavera, a más de 200 m.

Nombre común español: Bacalao criollo, brótola criolla, brótola austral
Familia: Moridae
Orden: Gadiformes
Código FAO: SAO
Tipo de pescado: Pescado blanco



Nombres internacionales:
 Inglés: Tadpole codling
 Francés: Moride têtard
 Alemán: Patagonischer Tiefseedorsch
 Portugués: Abrótea
 Italiano: Musdea australe



Distribución geográfica y áreas de pesca



Distribución: En aguas frías y templadas del Pacífico Suroriental y Atlántico Sudoccidental, al sur de los 40°S: Chile, Patagonia argentina e islas Malvinas.

Época de pesca:



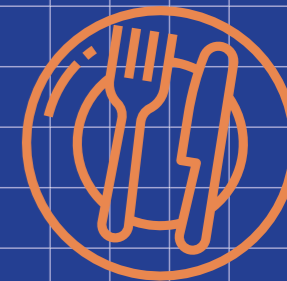
Zona de pesca: Se captura principalmente como fauna acompañante (bycatch) en las pesquerías de arrastre de fondo del Atlántico y Pacífico, raramente es objeto de pesquerías dirigidas. Los arrastreros de ANACEF la capturan en el Atlántico sudoccidental en muy escasa proporción.

Comercialización: Especie de escasa importancia pesquera, se comercializa congelada, en filetes, porciones o entero, en los mercados de España, Argentina y Chile, como alternativa económica al bacalao. ANACEF la comercializa congelada, entera eviscerada, sin cabeza ni cola, separado en 5 categorías.

Categoría	Talla (gr)	Procesado	Embalaje
BRO 00	< 200	S/cabeza, cola y viscera	Interfoliado
BRO 0	200-500	S/cabeza, cola y viscera	Interfoliado
BRO 1	500-1000	S/cabeza, cola y viscera	Envuelto
BRO 2	1000-1500	S/cabeza, cola y viscera	Envuelto
BRO 3	> 1500	S/cabeza, cola y viscera	Envuelto

Valor nutritivo: Perfil nutricional similar al de otros pescados blancos, bajo en grasa (<1-2%) y altamente nutritivo. Excelente fuente de proteínas de alto valor biológico (15-19 g/100 g), minerales esenciales (potasio, fósforo, magnesio y selenio) y vitaminas del grupo B (B3, B6 y sobre todo B12). Adecuada para todas las edades por su fácil digestión.

Gastronomía: Especie muy apreciada en la gastronomía de Argentina y Chile. Es un pescado de sabor suave y delicado, similar al bacalao o la merluza. Ideal para cocinar al horno, al vapor, frita o a la romana, en guisos y cazuelas, o en ceviches.





ANACEF
OPP43

Contenido desarrollado por: Ana Ramos, Sara Castillo, Marta Gil, Henar Antolínez y Amanda Luna

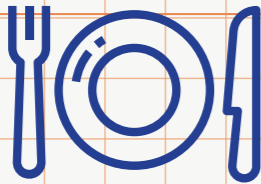
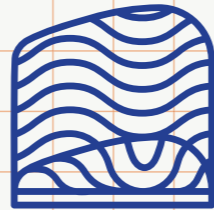
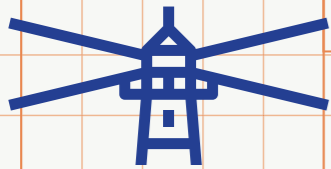
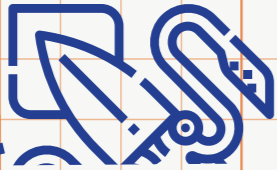
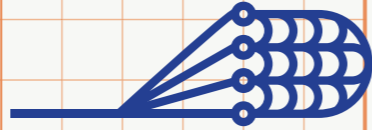
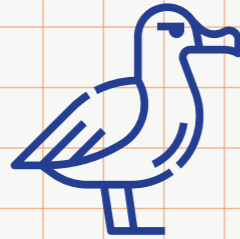
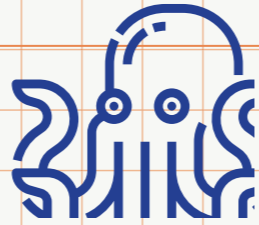
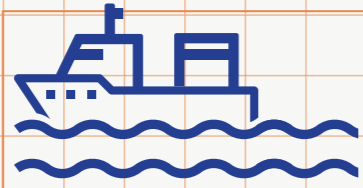
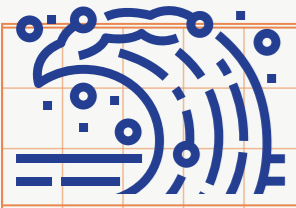
Plataforma ECOAFRIK
Centro de Biodiversidad Marina
Nigrán (Pontevedra)
www.ecoafrik-plataform.org

Créditos fotográficos

© EcoAfrik (Fotos 1, 2, 3, 4, 6, 8); © IEO-CECAF (Fotos 5, 7, 11, 14, 15, 17, 19, 20, 22, 23, 25, 26, 27, 28, 29);
© iNaturalist (Fotos 24, 30, 31, 35, 36, 37, 38, 47); © FAO, 2016 (12, 16, 18, 21); © ICTIO.TERM (9, 10); ©
INIDEP (40, 48); © FishBase (43, 45); © Adriatic Nature (13); © Wikiphoto (32); © CONICET (41); ©
FishBioSystem (46).

Este catálogo es una acción enmarcada dentro del PPyC del año 2026 de la Organización de
Productores Pesqueros ANACEF, cofinanciado por MAPA Y FEMPA.





ANACEF

OPP43

A stylized orange wave graphic that starts under the 'F' and curves upwards and to the right.

El mar es un espacio de vida, movimiento y diversidad. En él conviven especies con formas, comportamientos y adaptaciones únicas, que han sido objeto de estudio y conocimiento por parte de pescadores, científicos y profesionales del sector durante generaciones.

A través de estas páginas, este catálogo propone una aproximación a algunas de las especies que forman parte de esa riqueza marina y de la actividad diaria de la flota de O.P. ANACEF.

Conocerlas es también una forma de comprender mejor el mar del que proceden.



Cofinanciado por
la Unión Europea