

# INFOGRAFÍA CORVINA RUBIA

*Micropogonias furnieri*

## DÓNDE VIVE

Especie que habita zonas asociadas al fondo. Tolera un amplio rango de temperatura y salinidad.

## ALIMENTACIÓN

Es bentófaga (se alimenta principalmente de organismos del fondo marino). Su dieta incluye moluscos bivalvos, poliquetos, caracoles y ocasionalmente crustáceos y peces como la anchoíta.



## CUERPO

Forma cilíndrica, aguzada en los extremos. Está cubierto por escamas grandes y fuertes. Cabeza grande, boca pequeña, con una leve prominencia de la mandíbula superior.



## COLOR

Amarillo dorado en el dorso y las aletas, las pectorales y ventrales más claras que las restantes. Vientre blanco.

## TAMAÑO I PESO

La talla máxima observada en las costas bonaerenses es de 82 cm. Las más frecuentes en las capturas comerciales están entre 30 cm y 45 cm.

## CICLO DE VIDA

Especie longeva, se ha reportado una edad máxima de 45 años. Presenta un crecimiento rápido en los 4 primeros años de vida, alcanzando el 60% de su longitud total. Se reproduce en una amplia franja costera, entre los meses de septiembre a marzo. En las hembras, la madurez sexual se produce cuando tienen aproximadamente tres años de edad.



## DISTRIBUCIÓN GEOGRÁFICA

Especie costera de amplia distribución en el Atlántico Sudoccidental. Está presente en la costa este americana, desde Veracruz (México) hasta el sur de la provincia de Buenos Aires. En las costas argentinas la mayor concentración se localiza en la zona interna del Río de la Plata.



## MÉTODO DE CAPTURA

Es capturada por embarcaciones artesanales (utilizan enmalle y línea), de rada o ría y por la flota costera (en estos casos emplean red de arrastre de fondo por portones y red de arrastre a la pareja). La pesca de corvina tiene lugar en áreas bajo diferentes jurisdicciones: municipal, provincial y nacional. Además es un recurso compartido con la República Oriental del Uruguay. Las medidas de manejo deben basarse en el consenso de diferentes administraciones.

## CURIOSIDADES

La fonación es una particularidad interesante que se considera importante durante la reproducción. Por ello se denomina "pez roncador".

## IMPORTANCIA PESQUERA

En el mercado externo se comercializa fundamentalmente entera, congelada y en menor medida como tronco (sin cabeza y sin vísceras) y sin cola. En el mercado interno fresca, entera o como filete.



filete



tronco



fresca o filete

## TEMPORADA DE PESCA

Ene Feb Mar Abr May Jun Jul Ago Sep Oct Nov Dic

De junio a septiembre.



INSTITUTO NACIONAL DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO PESQUERO