

INFOGRAFÍA MERLUZA COMÚN

Merluccius hubbsi

DÓNDE VIVE

Especie de aguas templado-frías y de hábitos demersal-pelágicos (durante el día vive en aguas profundas cercanas al fondo y durante la noche asciende a las capas superiores del mar para alimentarse). Habita en profundidades entre los 50 y 500 metros.

CUERPO

Alargado y con extremos más delgados y agudos, lo que permite menor resistencia para deslizarse a través el agua. Cabeza grande y robusta. Boca provista de dientes fuertes y puntiagudos.

COLOR

Varía del gris claro en la cabeza y dorso hasta el blanco tiza en la zona del vientre.

CICLO DE VIDA

Difiere de acuerdo al sexo. En la actualidad, la edad máxima observada en machos es de 9 años y en hembras de 11 años. Alcanza la maduración sexual a los 2,6 años de vida.

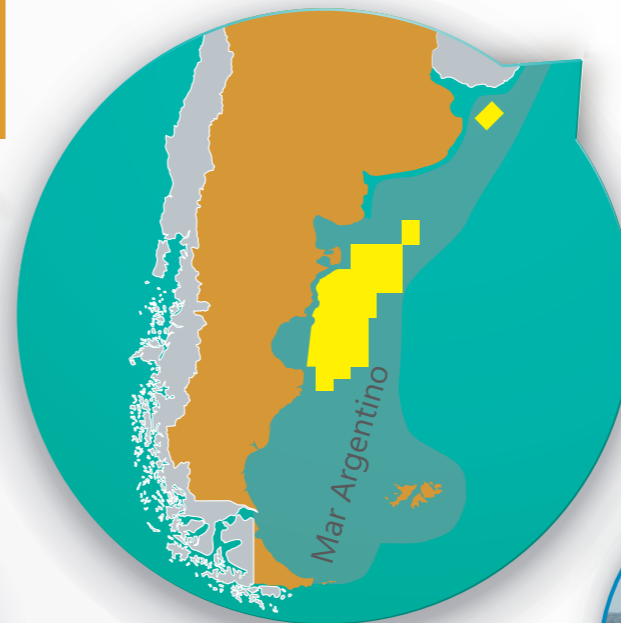
ALIMENTACIÓN

Es un predador oportunista y generalista. Se alimenta de crustáceos zoo-plantónicos como Eufáusidos, Anfípodos y Munidas. A medida que incrementa su tamaño va incorporando en su dieta peces (anchoíta, nototenia, mictófidos e incluso otras merluzas por canibalismo) y cefalópodos (calamares y calamaretos)



TAMAÑO I PESO

La talla máxima observada en hembras es de 95 cm y en machos de 60 cm, con un peso máximo de 5,5 kg y 1,5 kg respectivamente.



DISTRIBUCIÓN GEOGRÁFICA

Desde Cabo Frío, Brasil, hasta el sur de Argentina. Las principales zonas de concentración de juveniles se ubican frente a la costa sur de Uruguay y norte de la provincia de Buenos Aires, en el golfo San Jorge y aguas costeras al noreste del mismo. El área amarilla del mapa indica la zona de veda, destinada a la protección de juveniles durante todo el año y de adultos en la temporada reproductiva.



(*1)



(*2)

MÉTODO DE CAPTURA

El arte de pesca empleado es la red de arrastre, que trabaja apoyada sobre el fondo del mar y es remolcada por un buque pesquero. La especie es capturada principalmente por embarcaciones medianas y grandes que operan en altamar, del tipo fresqueras de altura (*1) y congeladoras (*2).

IMPORTANCIA PESQUERA

Junto con el calamar y el langostino, forma parte de las especies más representativas de la pesca comercial argentina. Se exporta a Brasil, España, Ucrania, Italia y Estados Unidos. Se comercializa principalmente entera, tronco (descabezado, eviscerado y sin cola) y filete con o sin piel.



entero



tronco



filete

TEMPORADA DE PESCA

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

Al sur del paralelo 41° S se captura durante todo el año.

Al norte del paralelo 41° S preferentemente, en el otoño. (abril, mayo y junio)



INSTITUTO NACIONAL DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO PESQUERO