

DESCRIPCION DE LA PESQUERIA DEL ATUN ROJO (THUNNUS THYNNUS) EN CANARIAS

Por

Alfredo Santos Guerra *

1. BREVE HISTORIA

La pesca del atún rojo en las Islas Canarias, ha tenido lugar fundamentalmente durante los siglos XIX y XX, practicada por pescadores que hasta fechas recientes disponían de medios poco adecuados para este tipo de capturas.

El desarrollo más espectacular de ésta pesquería se sitúa alrededor de los años 70 con la incorporación a la flota local de embarcaciones tipo "bermeano", pasando la misma en el periodo 70-74 de 1.000 a 4.000 T.R.B.

2. ESTACIONES DE PESCA Y CALADEROS

Las estaciones de pesca más favorables comprenden los meses de Marzo, Abril, Mayo, Septiembre y Octubre.

Las capturas tienen lugar en aguas del Archipiélago y sus proximidades.

3. DESCRIPCION DE LAS ARTES Y BARCOS DE PESCA, NUMERO DE ARTES, BARCOS DE PESCA, TRIPULACION Y EMBARCACIONES DE PESCA POR TAMAÑO.-

La pesca, dado el gran tamaño de los ejemplares, se realiza mediante "liñas" convenientemente cobadas.

En los últimos años se viene utilizando boyas unidas a las "liñas" para cansar con más facilidad el pez. El tipo de barcos que se dedican a ésta actividad, están comprendidos entre las 5 y 100 T.R.B., careciendo de cubierta los más pequeños.

La flota que opera en ésta pesquería es la siguiente:

	trip/barco	T.R.B(Tms)	X TRB	Nº Barco
Embarcaciones sin cubierta(pozo)	4	1.250	5	250
Embarcaciones con cubierta (const. can).....	6	342	18	19
Bermeanos pequeños	6	236	24	10
Bermeanos medios	8	498	55	9
Bermeanos grandes.....	12	1.419	95	15
TOTAL		3.745	12,5	303

4. RELACION CON OTRA PESQUERIA Y OTRAS ESPECIES

La pesquería canaria de túnidos es multiespecífica, capturándose además de "bluefin" el "skipjack", "albacore", "yellowfin" y "bigeye", así como otras especies afines (Xiphias, tetrapturus, etc.).

5. CLASE Y DERIVACION DEL CEBO USADO, SI ES QUE SE UTILIZA

El cebo que más se utiliza es la caballa (Scomber) y el chicharro (Trachurus).

Informe original en español

* Instituto Español de Oceanografía, Laboratorio de Canarias

6. OPERACIONES DE PESCA

a) Descripción general de la operación típica de pesca. Las embarcaciones salen a media noche para capturar al "cerco" la carnada que utilizarán al día siguiente.

Al amanecer se dirigen hacia las zonas donde piensan encontrar los atunes, mientras van observando con prismáticos el horizonte en busca de concentraciones de aves marinas o de peces saltando, que señalan la presencia de los mismos.

Los barcos acostumbran a llevar deremolque un curricán, y durante ésta fase se lanza al mar cebo vivo cada cierto tiempo. Una vez que se ha establecido contacto con el "banco", se para la embarcación y se lanza carnada con más intensidad, mientras se sitúan las "liñas" a unos 50 ms. de profundidad y cuando los peces muerden el anzuelo, se acoplan a la liña una o varias boyas, tal como se ha indicado con anterioridad.

b) Efecto del tiempo y condiciones hidrográficas. No se han hecho estudios sobre éstos aspectos, no obstante en 1979 se ha iniciado un programa conjunto con la sección de física para intentar establecer las condiciones más favorables para la captura de túnidos en las islas.

c) Métodos de conservación y almacenamiento. Los atunes capturados por las embarcaciones mayores, se conservan en hielo cuando las operaciones tienen lugar lejos de los puertos. Los demás desembarcan sus capturas el mismo día y son descuartizados en las fábricas de conserva o bien congelados para la exportación.

7. CAPTURAS Y TENDENCIAS

Las capturas en el periodo 1974-78 han sido: 1974: 546 Tms; 1975: 978 Tms; 1976: 832 Tms; 1977: 1250 Tms; 1978: 1548 Tms.

Como se puede observar, la tendencia es aumentar, no obstante, en el primer semestre de 1979 han sido aproximadamente un 40% inferiores al año anterior.

8. ESFUERZO DE PESCA

Por tratarse de una pesquería multiespecífica, no existe una buena medida del esfuerzo. Se dispone de los días/mar de las embarcaciones.

9. TAMAÑO Y MADUREZ DEL PEZ CAPTURADO

El peso medio de los ejemplares capturados en los últimos años, es de unos 300 kgs. No se han observado atunes en fase de madurez.

10. FORMA DE PROCESAMIENTO Y CONSUMO DEL PEZ, PRECIO MEDIO ETC

La mayoría del atún capturado en aguas del Archipiélago es congelado para su posterior exportación. Muy pocos de ellos son vendidos en fresco, para los mercados locales. El precio medio actualmente, oscila entre las 80-90 ptas.

Cuadro 1.

	<u>AÑO-1975</u>		<u>AÑO-1976</u>		<u>AÑO-1977</u>		<u>AÑO-1978</u>	
LH	FRE. %		FRE. %		FRE. %		FRE. %	
60-64,9			9 10,12		8 4,34			
65-69,9			11 12,36		4 2,17			
70			3 3,37		4 2,17			
75								
80								
85					1 0,54			
90					8 4,34			
95					16 8,69			
100					4 2,17			
105								
110					1 0,54			
115					3 1,63			
120					18 9,77			
125					7 3,80			
130								
135								
140								
145								
150								
155								
160								
165								
170								
175	1	0,30						
180								
185								
190							2	1,35
195								
200			1	1,12				
205	2	0,59			1	0,54	4	2,70
210	3	0,89					1	0,68
215							4	2,70
220	1	0,30	2	2,25	3	1,63	4	2,70
225	7	2,07	1	1,12	1	0,54	6	4,06
230	14	4,14			3	1,63	13	8,79
235	18	5,33	2	2,25	11	5,97	17	11,49
240	52	15,39	3	3,37	11	5,97	17	11,49
245	35	10,36	7	7,87	4	2,17	11	7,44
250	45	13,32	10	11,24	12	6,52	22	14,87
255	47	13,91	9	10,12	15	8,14	17	11,49
260	59	17,46	9	10,12	18	9,77	22	14,87
265	18	5,33	12	13,49	11	5,97	5	3,38
270	20	5,92	2	2,25	6	3,26	1	0,68
275	3	0,89	8	8,99	6	3,26		
280	7	2,07			3	1,63		
285	6	1,78			4	2,17	1	0,68
290					1	0,54	1	0,68
295								
300								
TOTAL	338	100	89	100	184	100	148	100