



Guía de pesca y consumo responsable

LO QUE DEBE SABER DE LOS PESCADOS QUE
LLEGAN DEL PACÍFICO COLOMBIANO A WOK

Guía de pesca y consumo responsable

LO QUE DEBE SABER DE LOS PESCADOS QUE LLEGAN DEL PACÍFICO COLOMBIANO A WOK

Todos los derechos reservados. © WOK, Red de Frío, Fundación MarViva, Bogotá, D.C., noviembre de 2012.

Esta publicación podrá ser reproducida parcial o totalmente siempre que se cite la fuente y con previa autorización de los autores.

Autores:

Giovanni Melo – Fundación MarViva
Andrea Díaz Fahrenberger - Fundación MarViva
Diana Rojas - WOK

Colaboradores:

Ricardo Macia - WOK
Luis Antonio Olaya Riascos - Red de Frío de Bahía Solano
Juan Manuel Díaz - Fundación MarViva
José Andrés Díaz - Fundación MarViva

Fotografías:

Giovanni Melo – Fundación MarViva
Benjamín Villegas - WOK
Francisco Mesa - Programa Midas - USAID
Sergio Durán González

Ilustraciones:

Luis Felipe Ordóñez Escobar - Fundación Naturaleza Creativa

Coordinación editorial:

Carolina Codina – WOK
María Margarita Gaitán - Fundación MarViva

Cítese como: MELO, G., DÍAZ, A., ROJAS, D. 2012. Guía de Pesca y Consumo Responsable - LO QUE DEBE SABER DE LOS PESCADOS QUE LLEGAN DEL PACÍFICO COLOMBIANO A WOK. WOK, Red de Frío de Bahía Solano, Fundación MarViva. Noviembre, 2012. Colombia, Bogotá, 36p.

Diseño:

Eduardo Alberto Palma Díaz

Esta Guía fue realizada en desarrollo del proyecto denominado FORTALECIMIENTO DE LA RELACIÓN COMERCIAL RESTAURANTE WOK – RED DE FRÍO DE BAHÍA SOLANO EN EL MARCO DE PRINCIPIOS DE SOSTENIBILIDAD DE LOS RECURSOS PESQUEROS enmarcado en la convocatoria Ecogourmet / Programa Por Nuestros Mares del Fondo Acción y Conservación Internacional.

ISBN: 978-958-99094-4-7

Para mayor información: info.colombia@marviva.net // www.wok.com.co

TABLA DE CONTENIDO

PRESENTACIÓN

LA SITUACIÓN DE LOS RECURSOS PESQUEROS

UNA EXPERIENCIA POR LA PESCA Y EL CONSUMO RESPONSABLE

QUÉ DEBEN SABER DE LAS ESPECIES QUE LLEGAN DEL PACÍFICO

DE DÓNDE PROVIENE EL PESCADO DEL PACÍFICO QUE SE CONSUME EN WOK

POR QUÉ PREFERIR PRODUCTOS DE LA PESCA ARTESANAL

CÓMO SE EXTRAEN LOS PECES PARA WOK

POR QUÉ ES IMPORTANTE CONOCER LA TALLA DEL PESCADO

POR QUÉ ES IMPORTANTE CONOCER EL GRADO DE AMENAZA DE LOS PECES

QUÉ NECESITAMOS SABER DEL MERCURIO

CÓMO USAR ESTA GUÍA

PECES DEL PACÍFICO COLOMBIANO USADOS EN WOK

Bravo / Medregal

Róbalo

Pargo jilguero / Pargo largo

Pargo coliamarillo / Pargo pesada / Pargo planero

Pargo vijo

Pargo lunarejo

Pargo capitancillo / Pargo hediondo

Pargo muelón

Pargo rojo

Pargo nylon

Cherna roja / Cherna colorada

Atún aleta amarilla / Atún albacora

Sierra wahoo

RECOMENDACIONES PARA SER UN CONSUMIDOR RESPONSABLE DE PESCADO

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

PRESENTACIÓN



Desde hace más de cuatro años WOK, en alianza con diferentes organizaciones, viene trabajando en la consolidación de cadenas de proveedores que generen impactos ambientales y sociales positivos a nivel local. Tal es el caso de la Red de Frío que nos suministra pescado fresco desde Bahía Solano en el Pacífico colombiano.

Hoy tengo el gusto de presentar esta “Guía de Pesca y Consumo Responsable”, realizada entre WOK, la Fundación MarViva y la Red de Bahía Solano, en respuesta a la necesidad de contar con una herramienta gráfica y didáctica que le sirviera, por un lado a los pescadores de la Red para conocer las características y criterios clave para realizar una pesca responsable y, por otro, le permitiera al personal de WOK y a sus clientes, conocer las principales características de los peces que provienen de Bahía Solano.

En la Guía se describe la historia del proceso de trabajo entre la Red de Frío de Bahía Solano y WOK, se explican los aspectos básicos que cualquier persona debe saber para ser un consumidor responsable de pescado, y se ilustran y describen las principales características morfológicas, geográficas y biológicas de las especies de pescado que llegan del Pacífico colombiano a WOK.

Con esta Guía, además de responder a las expectativas de muchas organizaciones y de consumidores interesados en la pesca y el consumo responsable, queremos despertar el interés del público por conocer más sobre las especies que consumimos y sobre la historia detrás de la gente que produce y captura lo que comemos. Creemos que con consumidores de pescado cada vez más conscientes de su responsabilidad, también contribuimos a la conservación de los recursos marinos y al mejoramiento de las condiciones de vida de las poblaciones que habitan el Pacífico colombiano.

Por último, es importante mencionar que esta Guía se elaboró en desarrollo del proyecto “FORTALECIMIENTO DE LA RELACIÓN COMERCIAL RESTAURANTE WOK – RED DE FRÍO DE BAHÍA SOLANO, EN EL MARCO DE PRINCIPIOS DE SOSTENIBILIDAD DE LOS RECURSOS PESQUEROS” de la convocatoria Ecogourmet, financiada por el Fondo Acción y Conservación Internacional, a quienes agradecemos su apoyo y confianza en el proceso, y su compromiso con el desarrollo de modelos de negocios sostenibles a nivel ambiental, social y económico.

Ricardo Macía
Gerente General WOK

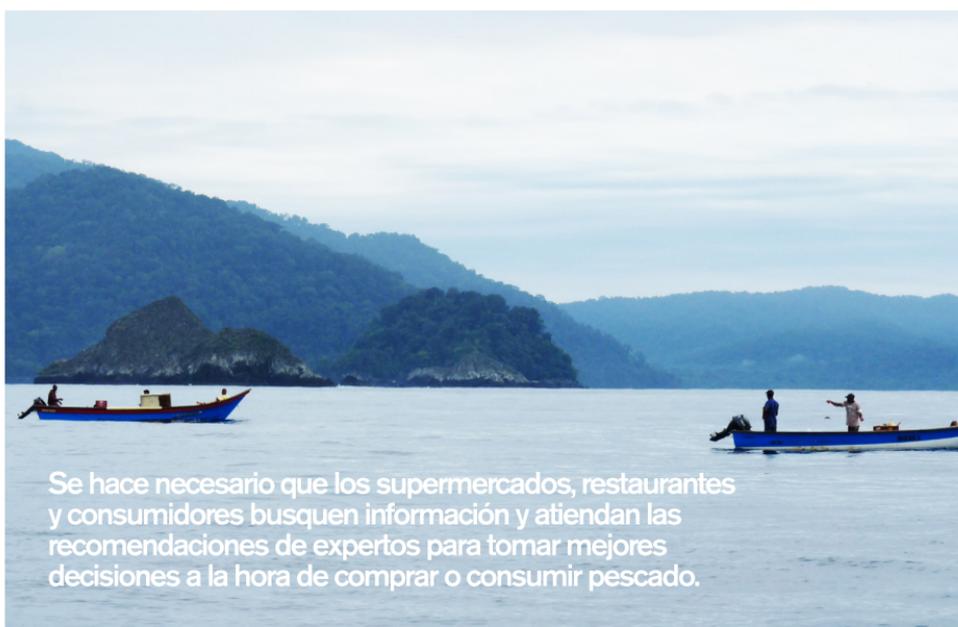
LA SITUACIÓN DE LOS RECURSOS PESQUEROS

La comunidad científica ha alertado sobre el inminente agotamiento de la mayoría de los recursos pesqueros que actualmente se consumen en el mundo. Según un estudio de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), si se mantienen las tendencias actuales de captura del recurso pesquero (alrededor de 90 millones de toneladas anuales durante los últimos 10 años), para mediados del presente siglo se habrán agotado las reservas de peces en los océanos.

De acuerdo con la información publicada por la UICN en su Boletín No. 1 Conservación Mundial, las poblaciones de algunas especies de atunes, tiburones y otros grandes peces se han visto reducidas en más del 90% en el transcurso de las últimas cuatro décadas debido a su sobreexplotación. Esta perspectiva acerca de los recursos pesqueros es tanto más preocupante por cuanto el pescado representa la principal fuente de proteína para cerca de mil millones de personas y la pesca y la acuicultura dan empleo a casi 45 millones de personas en todo el mundo.

De acuerdo con la FAO, en Colombia se capturan anualmente alrededor de 125.000 toneladas de pescado. De éstas 82.000 provienen de la pesca industrial que da empleo a 16.000 personas, en tanto que 20.000 pescadores derivan su sustento de las 5.000 toneladas producto de la pesca artesanal.

Pese a que Colombia es mundialmente conocida por la diversidad de sus recursos naturales y por tener costas y amplios espacios marítimos en dos océanos, las cantidades aprovechables de recursos pesqueros son limitadas y muchos de ellos ya dan signos preocupantes de sobreexplotación. Es por esto que se hace necesario que se tomen medidas orientadas a garantizar la sostenibilidad de los recursos pesqueros y que los supermercados, restaurantes y consumidores busquen información y atiendan las recomendaciones de expertos, que ayuden a realizar una mejor elección de los peces que se consumen.



Se hace necesario que los supermercados, restaurantes y consumidores busquen información y atiendan las recomendaciones de expertos para tomar mejores decisiones a la hora de comprar o consumir pescado.

UNA EXPERIENCIA POR LA PESCA Y EL CONSUMO RESPONSABLE DE PESCADO DE MAR

ESTA EXPERIENCIA DE TRABAJO POR LA PESCA Y EL CONSUMO RESPONSABLE DE PESCADO SURGE DEL ENCUENTRO DE INTERESES ENTRE UNA ORGANIZACIÓN DE PESCADORES ARTESANALES DEL PACÍFICO, UNA ORGANIZACIÓN REGIONAL QUE TRABAJA POR LA CONSERVACIÓN DEL MAR Y SUS RECURSOS Y UNA EMPRESA COLOMBIANA QUE SE HA INTERESADO, DESDE SUS INICIOS Y COMO PARTE DE SU FILOSOFÍA, EN LA BÚSQUEDA Y DESARROLLO DE PEQUEÑAS COMUNIDADES LOCALES DE ALIMENTOS QUE PROVEAN PRODUCTOS Y MATERIAS PRIMAS DE CALIDAD A PEQUEÑA ESCALA, PRODUCIDAS BAJO PRÁCTICAS TRADICIONALES AMIGABLES CON EL AMBIENTE Y QUE BENEFICIAN A SUS COMUNIDADES Y A SUS FAMILIAS.

En el año 2008, WOK inició la actualización de su menú buscando fuentes locales de productos pesqueros para sustituir las importaciones y desestimular productos que pudieran estar en riesgo de sobreexplotación o que pudieran venir de fuentes de las cuales se tenía poca información.

Es así como MarViva facilita el contacto de WOK con la Red de Frio (una organización de pescadores artesanales de Bahía Solano), con el fin de identificar oportunidades para la comercialización de nuevas especies de pescado, que permitieran al restaurante disminuir el consumo de pescado capturado de manera industrial y que, a su vez, pudiera generar un impacto social aumentando el compromiso de la comunidad por la pesca responsable y la conservación de los recursos marinos.

El primer acercamiento a la zona se da en agosto del 2009 aprovechando la visita a Colombia de Benjamín Villegas y del chef Nanami Koshiba, asesor de WOK, quien identificó algunas especies de peces que podrían ser usadas en el restaurante como alternativa para reemplazar las que se importaban y de las que se tenía poca información.

Con el pescado proveniente de la Red de Frio, a finales del 2009 en la carta Todo Wok #5, se eli-

minaron la mayoría de los productos importados para las barras de sushi y se incorporaron al menú nuevas especies como el bravo, la sierra, el dorado y el pargo.

La experiencia de trabajo que tenía WOK con pescadores artesanales en Cartagena permitió replicar algunos procesos en Bahía Solano, pero las condiciones físicas, climáticas y la infraestructura disponible, hicieron que el trabajo para la consolidación de la alianza fuera diferente. Se realizaron nuevas visitas para apoyar a la Red en el proceso de ajuste de los procedimientos para el manejo del pescado fresco, su empaque y envío, y para apoyarlos en el manejo administrativo (definir costos, formas de pago y precios justos).

Durante los últimos tres años, la Alianza Red de Frio – WOK, ha contado para su consolidación, con el apoyo de diferentes organizaciones como el Incoder, quien participó en el primer taller para la construcción de criterios de pesca responsable realizado por MarViva; USAID a través la empresa BSD-Consulting que apoyó a la Red de Frio en el fortalecimiento en temas administrativos e intercambios de experiencias; Marviva, quien capacitó al personal de WOK en aspectos técnicos relacionados con los criterios de pesca responsable y brindó elementos para el desarrollo de materiales de divulgación. Por

su parte, WOK adelantó talleres de capacitación para la manipulación de alimentos y normas calidad, apoyó a la Red en asuntos administrativos y contables, y realizó la gestión para ampliar el cupo para transporte de pescado por vía aérea desde Bahía Solano hasta Bogotá.

En el año 2011, fue aprobado un proyecto presentado por WOK, MarViva y la Red de Frío de Bahía Solano a la convocatoria Ecogourmet/Programa Por Nuestros Mares del Fondo Acción y Conservación Internacional. En el contexto de este proyecto, se trabajó en el mejoramiento de la infraestructura de refrigeración y manipulación de pescado de la Red, en la formalización e implementación de criterios de pesca responsable, en la implementación de buenas prácticas de calidad y en la sensibilización a empleados y clientes del restaurante en temas de consumo responsable.

A pesar de que aún hay muchas cosas por mejorar y mucho camino por recorrer, la alianza Red de Frío-WOK-MarViva ha mostrado resultados muy importantes para el desarrollo económico, social

y de conservación ambiental en Bahía Solano. Estamos seguros de que este modelo de negocio puede ser replicado en otras partes de Colombia para apoyar procesos de desarrollo comunitario y generar impactos ambientales positivos.

A pesar de que aún hay muchas cosas por mejorar y mucho camino por recorrer, la alianza Red de Frío-WOK-MarViva ha mostrado resultados muy importantes para el desarrollo económico y de conservación ambiental en Bahía Solano.



QUÉ DEBEN SABER DE LAS ESPECIES QUE LLEGAN DEL PACÍFICO

Es preciso conocer la información biológica y morfológica de las distintas especies que provienen de la pesca artesanal para ordenar su uso y aprovechamiento responsable. De esta forma, es posible definir estrategias que aporten a la conservación de los recursos marinos y a la preservación de la pesca artesanal.



DE DÓNDE PROVIENE EL PESCADO DEL PACÍFICO QUE SE CONSUME EN WOK

El pescado proviene del trabajo que realizan tres asociaciones de pescadores, Maná, Gaviotas y Pez Bahía, que junto con Sabor a Mar (un grupo de mujeres procesadoras de productos pesqueros), conforman la Red de Frío de Bahía Solano. En total, 46 pescadores y procesadoras de pescado hacen parte de la Red de Frío.

Los pescadores de la Red, realizan sus faenas de pesca en la Zona Exclusiva de Pesca Artesanal

(ZEPA). Esta zona cubre un área de 2,5 millas desde la costa hacia afuera y entre Punta Solano y Punta Ardita en el norte del Pacífico colombiano, y fue declarada mediante la Resolución 002650 del 31 de julio de 2008 por un período de un año (ha sido prorrogada tres veces), con el fin de proteger áreas de importancia para la pesca artesanal, actividad de la que depende en gran medida la economía de la zona.

DPTO. DE CHOCÓ



★ BAHÍA SOLANO

COSTA PACÍFICA / DPTO. DE CHOCÓ



● ZONA EXCLUSIVA DE PESCA ARTESANAL

OCÉANO PACÍFICO

OCÉANO ATLÁNTICO

COLOMBIA





POR QUÉ PREFERIR PRODUCTOS DE LA PESCA ARTESANAL

“EL DERECHO A PESCAR LLEVA CONSIGO LA OBLIGACIÓN DE HACERLO DE FORMA RESPONSABLE A FIN DE ASEGURAR LA CONSERVACIÓN Y LA GESTIÓN EFECTIVA DE LOS RECURSOS ACUÁTICOS VIVOS.”

FAO

La FAO define la pesca artesanal como “aquella actividad que realizan los pescadores usando aparejos propios de una actividad productiva a pequeña escala, con artes y métodos menores. Esta actividad se desarrolla de manera individual u organizada a través de grupos, empresas o cooperativas”.

Esta actividad genera menores impactos a los ecosistemas y las especies asociadas, y para muchas comunidades locales representa la única fuente de ingreso y de alimento.

Para promover una pesca responsable, la FAO propuso el Código de Conducta para la Pesca Responsable, que establece principios y normas internacionales para la aplicación de prácticas responsables con miras a asegurar la conservación, la gestión y el desarrollo eficaz de los recursos acuáticos vivos, con el debido respeto del ecosistema y de la biodiversidad.

Atendiendo las recomendaciones de la FAO, la Red de Frío, Wok y MarViva, han venido trabajando en la construcción participativa y adopción de los siguientes criterios:

- Usar artes de pesca amigables con el ambiente marino.
- Respetar las tallas mínimas de madurez de las especies.
- No extraer animales de especies que se encuentran en situación de riesgo o amenaza de extinción.
- Respetar las áreas marinas protegidas, que en el caso de la Red de Frío de Bahía Solano están representadas por el Parque Nacional Natural Utría.

El compromiso de los pescadores artesanales de la Red de Frío de Bahía Solano en la implementación de estos criterios, garantizará sus hijos y nietos puedan disfrutar de estos recursos.



CÓMO SE EXTRAEN LOS PECES PARA WOK

A nivel mundial existen múltiples equipos (artes de pesca) y formas (métodos de pesca) utilizadas por los pescadores para extraer los peces del mar. Hay artes tradicionales y de menor escala (artesanales) como las de anzuelo, y otras más tecnificadas que encierran los peces (redes de cerco) o los capturan arrastrando fondos marinos (redes de arrastre de fondo).

La forma en que son utilizados puede variar de un país a otro e incluso al interior de una misma zona, dependiendo de las tradiciones culturales o a las especies de peces que se deseen capturar.

Para la extracción de los peces del Pacífico con los que se abastece WOK, la Red de Frío de Bahía Solano utiliza artes de anzuelo como la Línea de Mano y el Espinel. A nivel mundial este tipo de artes de pesca (bien utilizados) son considerados como los más selectivos, es decir, que con unos pocos ajus-

tes en el tamaño del anzuelo y en la profundidad a la que son utilizados, es posible seleccionar las especies y tallas de los peces a extraer. Ésto evita la captura de especies amenazadas o de especies que no cumplan con las tallas mínimas de madurez sexual, lo que contribuye a su sostenibilidad. Además de lo anterior, la línea y el espinel no atentan contra los ecosistemas marinos (fondos arenosos, rocosos, arrecifes de coral, etc.) en donde viven muchos de los peces, crustáceos y moluscos que utilizamos como parte de nuestra dieta.

A continuación se describen las artes de pesca utilizadas para la captura de los peces que se venden a WOK:

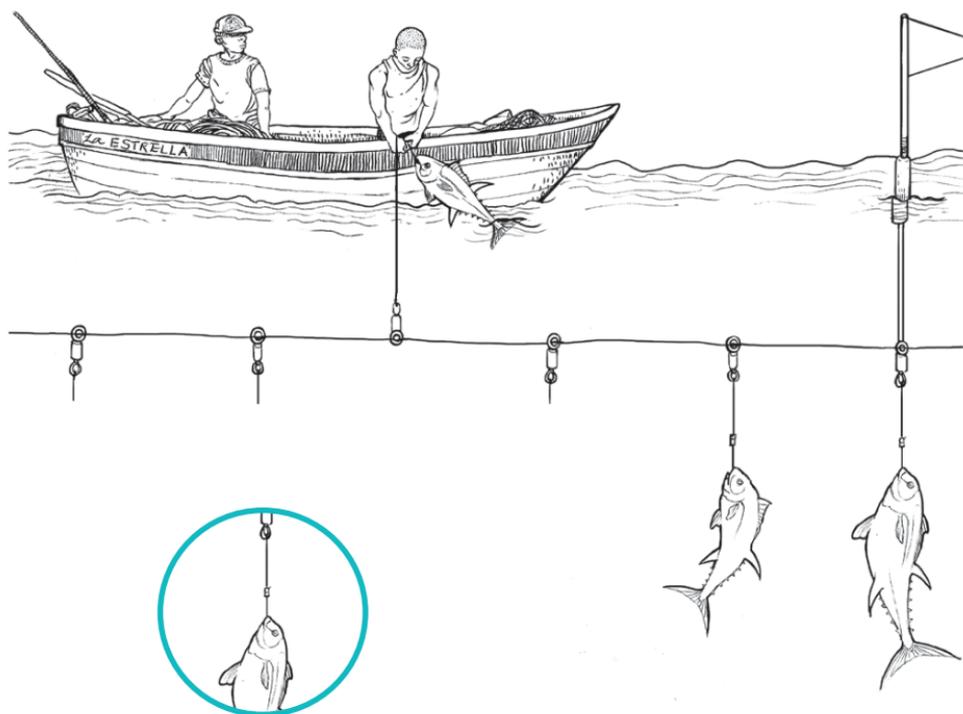


ARTE DE PESCA

LÍNEA DE MANO

Este es el arte de pesca más conocido por todos y más usado por los pescadores artesanales en el Pacífico colombiano. Consta de un nylon y un anzuelo, en el cual se coloca la carnada que por lo general son peces pequeños de bajo valor comercial que, por sus características de coloración y olor, son atractivos para otros peces.

Este arte de pesca puede ser usado desde la orilla de una playa, desde un bote (estático o en movimiento) y para pescar a diferentes profundidades dependiendo de la especie que se desee capturar.



ARTE DE PESCA

PALANGRE

Este arte de pesca consta de una línea horizontal generalmente de nylon, que es conocida como línea madre, de la cual se desprenden varias líneas horizontales conocidas como bajantes o reinales, en cuyo extremo se coloca un anzuelo con su respectiva carnada. El arte se mantiene tendido en el agua con la ayuda de flotadores y pesos que permiten su funcionalidad. Al igual que la línea de mano, el espinel puede ser utilizado a diferentes profundidades dependiendo de las especies que se quieran capturar.

POR QUÉ ES IMPORTANTE CONOCER LA TALLA DEL PESCADO

Pargo rojo

Lutjanus peru



— TMM 59.3 cm —



— TMC 68.7 cm —

La talla permite saber si un pez ya se ha reproducido.

TALLA MEDIA DE MADUREZ (TMM)

Es el tamaño en el que el pez ha alcanzado su madurez sexual y se ha reproducido al menos una vez. La pesca responsable debe procurar la captura solamente de peces de tamaño superior a la TMM de su especie, determinada por los expertos. De esa manera se garantiza que el recurso pesquero mantenga su capacidad de autorenovación y que las pesquerías sean sostenibles.

TALLA MEDIA DE CAPTURA (TMC)

Es el tamaño promedio en el que los peces se están sacando del mar actualmente. Con el fin de garantizar una pesca responsable, esta talla siempre debe ser mayor que la Talla Media de Madurez.

POR QUÉ ES IMPORTANTE CONOCER EL GRADO DE AMENAZA DE LOS PECES



Si una especie está amenazada es susceptible de extinguirse en un futuro próximo. La Unión Internacional para la Conservación de la Naturaleza (UICN), es la autoridad máxima en especies amenazadas, que las clasifica en tres diferentes categorías dependiendo del riesgo al que se encuentren sometidas: Especies vulnerables (VU), En peligro de extinción (EN) y En peligro crítico de extinción (CR). Para prevenir que entren a una de éstas, es importante determinar el estado de sus poblaciones y las dinámicas de uso y explotación.

Las especies que usted encontrará en esta Guía son animales silvestres (que vienen de su medio natural) y que según la UICN y el Libro Rojo de Peces Marinos de Colombia, no están actualmente en riesgo de extinción. Para saber si el pescado que consume figura en alguna categoría de riesgo o amenaza, se presentan a continuación las categorías de la UICN y sus respectivos íconos para que usted las pueda identificar.

- EX** EXTINTO
- EW** EXTINTO EN ESTADO SILVESTRE
- CR** EN PELIGRO CRÍTICO DE EXTINCIÓN
- EN** EN PELIGRO DE EXTINCIÓN
- VU** VULNERABLE
- NT** RIESGO MENOR
- LC** MENOR PREOCUPACIÓN
- DD** INFORMACIÓN INSUFICIENTE
- NE** NO EVALUADO

Extinto: todos los miembros de una especie han desaparecido.

Extinto en estado silvestre: los únicos individuos que sobreviven actualmente de la especie son mantenidos en cautiverio o fuera de su distribución natural.

En peligro crítico de extinción: la especie enfrenta un riesgo extremadamente alto de extinción en estado silvestre.

En peligro de extinción: la existencia de la especie se encuentra comprometida globalmente.

Vulnerable: la especie enfrenta un alto riesgo de extinción en estado silvestre.

Riesgo menor: la especie no satisface los criterios para las categorías de mayor peligro, pero está cercana a cumplirlos.

Menor preocupación: la especie es todavía abundante o tiene amplia distribución, no se encuentra bajo amenaza de desaparecer en un futuro próximo.

Información insuficiente: no hay información suficiente para establecer el riesgo de extinción.

No evaluado: la especie no ha sido evaluada por la UICN, pero ello no excluye que pueda encontrarse en peligro de extinción.

Actualmente, en el **Libro Rojo de Peces Marinos de Colombia** figuran 38 especies de peces marinos bajo alguna categoría de amenaza.

QUÉ NECESITAMOS SABER DEL MERCURIO

El mercurio es un elemento que se produce de forma natural en nuestro planeta. Casi todos los peces acumulan mercurio en su organismo, pero hay algunos que tienen niveles más altos que otros, por ejemplo, los tiburones y picudos como el pez espada.

El mercurio es un metal que se encuentra naturalmente en el medio ambiente pero, actividades como la quema de carbón, la minería y la presencia de algunas industrias, pueden incrementar su concentración en los suelos, el agua y el aire.

Cuando el mercurio está en el agua se convierte en metilmercurio y es absorbido por los peces. Cuando comemos pescado contaminado con esta sustancia, absorbemos el mercurio que, en altos niveles, es tóxico y puede causar trastornos en el metabolismo.

Casi todos los pescados y mariscos contienen trazas de mercurio. Algunos lo contienen en niveles muy altos, como ocurre con grandes depredadores como los atunes, los tiburones, los picudos y otros, que viven mucho tiempo y que acumulan el mercurio en sus tejidos a medida que consumen otros peces.

La Resolución 122 de 2012 del Ministerio de Protección Social de Colombia, establece como límite máximo de mercurio 0,5 (mgHg/kg peso fresco) para productos de pesca y carne de pescado, excluyendo algunos atunes (*Thunnus s.p.*, *Euthynnus sp.*, *Katsuwonus pelamis*) y la anguila (*Anguilla sp.*), los cuales tienen un límite máximo de 1.0 mgHg/kg peso fresco.

CONVENCIONES PARA NIVELES DE MERCURIO



0 - 0.25 mgHg/kg

BAJO



0.25 - 0.5 mgHg/kg

MEDIO



> 0.5 mgHg/kg

ALTO

CÓMO USAR ESTA GUÍA

PARA QUE USTED PUEDA TOMAR MEJORES DECISIONES A LA HORA DE COMPRAR O CONSUMIR PESCADO, ESTA GUÍA LE OFRECE INFORMACIÓN TAXONÓMICA Y MORFOLÓGICA DE LOS PECES, PRESENTA LAS ARTES USADAS PARA SU CAPTURA, LA TALLA DE MADUREZ SEXUAL, EL ESTADO DE AMENAZA Y LOS NIVELES DE MERCURIO DE LAS TRECE (13) ESPECIES QUE LLEGAN DEL PACÍFICO COLOMBIANO A WOK Y QUE SE DETALLAN EN LAS FICHAS ILUSTRADAS DE LAS ESPECIES SELECCIONADAS PARA SU CONSUMO:



BRAVO/MEDREGAL

RÓBALO

PARGO JILGUERO/PARGO LARGO

PARGO COLIAMARILLO/PARGO PESADA/PARGO PLANERO

PARGO VIJO

PARGO LUNAREJO

PARGO CAPITANCILLO/PARGO HEDIONDO

PARGO MUELÓN

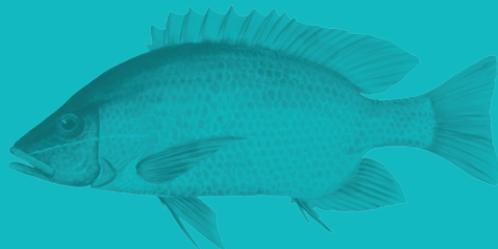
PARGO ROJO

PARGO NYLON

CHERNA ROJA/CHERNA COLORADA

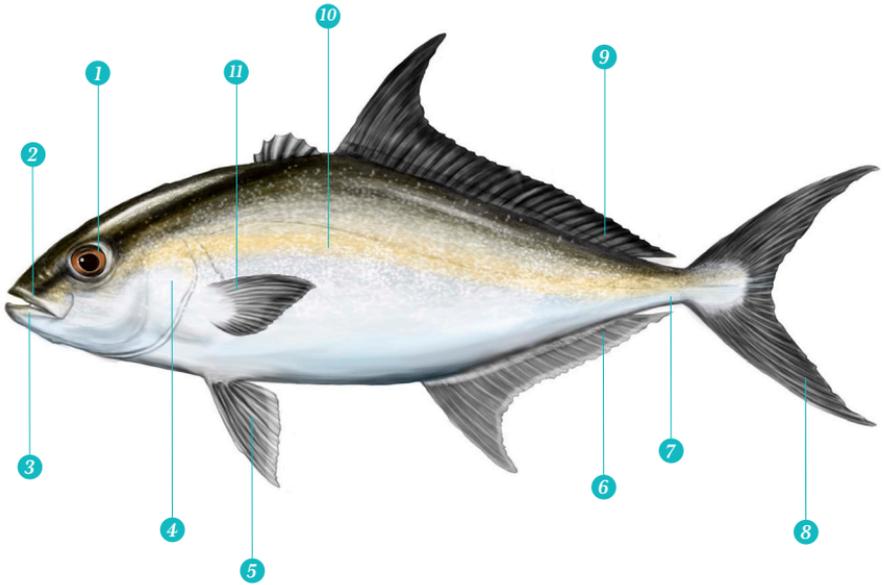
ATÚN ALETA AMARILLA / ATÚN ALBACORA

SIERRA WAHOO



MORFOLOGÍA DE LOS PECES

A CONTINUACIÓN SE DESCRIBEN LAS CARACTERÍSTICAS MÁS RELEVANTES DE LA ANATOMÍA EXTERNA DE UN PEZ QUE MARCAN LA DIFERENCIA ENTRE UNAS Y OTRAS ESPECIES.



1. OJO

2. BOCA

3. HOCICO

4. OPÉRCULO

5. ALETA PÉLVICA

6. ALETA ANAL

7. PEDÚNCULO

8. ALETA CAUDAL

9. ALETA DORSAL

10. LÍNEA LATERAL

11. ALETA PECTORAL

En las fichas de peces que se muestran a continuación usted podrá encontrar información de importancia sobre:

Taxonomía: contiene el grupo general, la familia y el género al que pertenece la especie junto con su nombre científico. Adicionalmente cuenta con el/los nombre(s) común(es) que se usan con mayor frecuencia en el norte del Pacífico colombiano y su nombre en inglés.

Descripción de la especie: en esta sección se describe la coloración general de la especie, forma de algunas partes de su cuerpo, características especiales de la misma y se brinda información sobre su distribución geográfica y hábitos de alimentación.

Artes de pesca utilizados para su captura: se enuncia el arte de pesca utilizado para capturar la especie (solo se enuncian los utilizados en la relación comercial Red de Frío – WOK).



LÍNEA DE MANO



ESPINEL

Talla de Madurez Sexual: en esta sección se brinda información disponible sobre la Talla de Madurez sexual de la especie (puede ser específica para Colombia o genérica para el Pacífico Este Tropical).

Estado de amenaza: con esta información podemos saber si la especie se encuentra catalogada bajo algún grado de amenaza que ponga en peligro su supervivencia.



EXTINTO



EXTINTO EN ESTADO SILVESTRE



EN PELIGRO CRÍTICO DE EXTINCIÓN



EN PELIGRO DE EXTINCIÓN



VULNERABLE



RIESGO MENOR



MENOR PREOCUPACIÓN



INFORMACIÓN INSUFICIENTE



NO EVALUADO

Contenido de Mercurio: esta sección permite conocer si la especie descrita cumple con la Resolución 122 de 2012 del Ministerio de Protección Social de Colombia que establece como límite máximo de mercurio 0,5 mgHg/kg para productos de pesca y carne de pescado excluyendo algunos atunes (*Thunnus s.p.*, *Euthynnus sp.*, *Katsuwonus pelamis*) y la anguila (*Anguilla sp.*), entre otros, con un límite máximo de 1.0 mgHg/kg peso fresco.



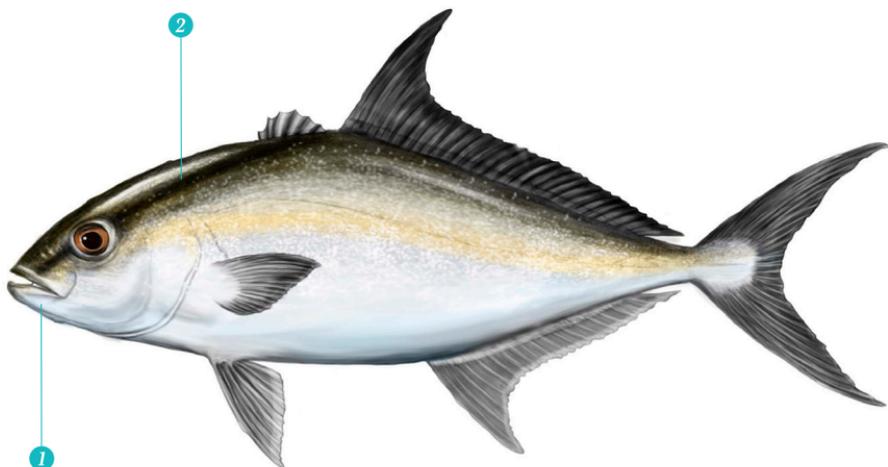
BAJO



MEDIO



ALTO



BRAVO / MEDREGAL

Longfin Yellowtail

Información Taxonómica

Familia: Carangidae

Género: *Seriola*

Especie: *Seriola rivoliana*

Características Distintivas

1. Hocico largo y puntiagudo.
2. Adultos con banda oscura oblicua del hocico a la aleta dorsal.

Descripción General

El dorso es de color oliva, azul o verde; los lados y el vientre son de color más pálido; la nuca tiene una barra vertical oscura que se extiende hacia atrás desde el ojo en los adultos; las aletas son oscuras a excepción de las aletas pélvicas que son de color blanco ventralmente. Es exclusivamente marino y se encuentra cerca y lejos de las costas, entre 3 y 250 m de profundidad en la columna de agua, en la superficie y en fondos suaves. Es carnívoro y se alimenta de crustáceos móviles, pulpos, calamares y peces óseos.

Talla de Madurez

80 cms

Estado de Amenaza



NO EVALUADO

Artes y Métodos de Captura



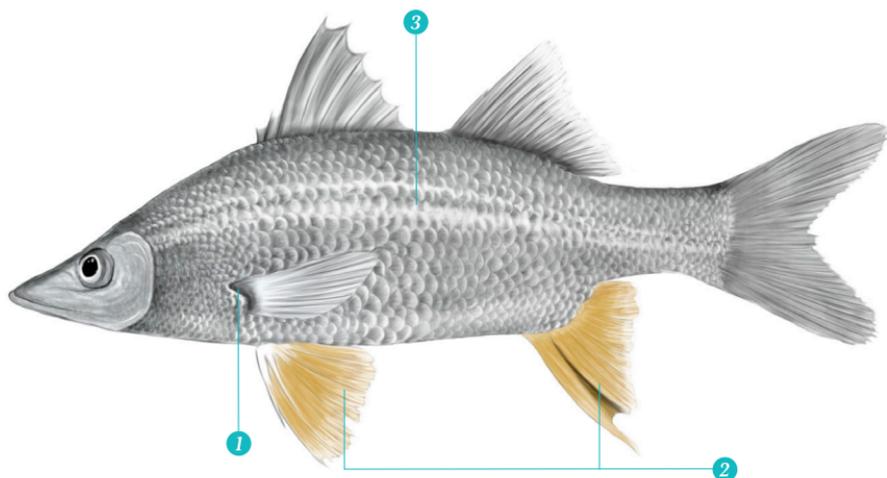
LÍNEA DE
MANO



ESPINEL



BAJO



RÓBALO

Yellowfin Snook

Información Taxonómica

Familia: Centropomidae
 Género: Centropomus
 Especie: *Centropomus robalito*

Características Distintivas

1. Barra oscura en la base de la aleta pectoral.
2. Aletas anales y pélvicas amarillas.
3. Línea lateral pálida.

Descripción General

Cuerpo alargado y algo comprimido; el dorso es de color gris, el vientre es blanco, la línea lateral pálida y las membranas entre las espinas dorsal y entre las segunda y tercera espinas anal, son pálidas. Es frecuente encontrarlo cerca a fondos suaves y a las costas, así como también en estuarios y manglares. Es carnívoro y se alimenta de crustáceos móviles y peces óseos.

Talla de Madurez

No disponible

Estado de Amenaza



**MENOR
PREOCUPACIÓN**

Artes y Métodos de Captura



LÍNEA DE
MANO

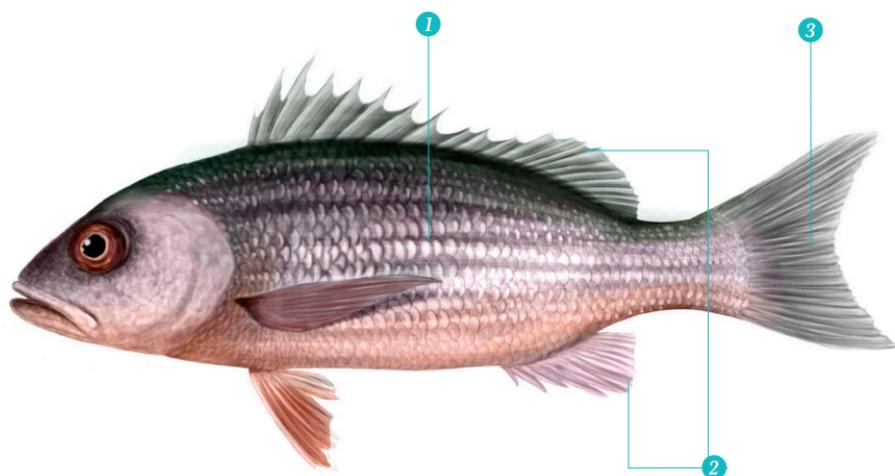


ESPINEL



BAJO

Contenido de Mercurio



PARGO JILGUERO / LARGO

Mullet Snapper

Información Taxonómica

Familia: Lutjanidae
 Género: Lutjanus
 Especie: *Lutjanus aratus*

Características Distintivas

1. Franjas alternas claras y oscuras en los costados.
2. Partes blandas de las aletas dorsal y anal redondeadas.
3. Aleta caudal cóncava

Descripción General

Es de color verde-gris en el dorso y más claro en el vientre, las escamas son amarillentas con centros blancos formando líneas claras y oscuras a los lados. Los individuos de aguas más profundas tienden a ser más rojizos. Se encuentra cerca a las costas y a los fondos, entre 0 y 50 m de profundidad o asociado a los arrecifes de coral o rocosos, también puede encontrarse en estuarios. Es carnívoro y se alimenta de pulpos, calamares y peces óseos.

Talla de Madurez

No disponible

Estado de Amenaza

LC

Menor
Preocupación

Artes y Métodos de Captura

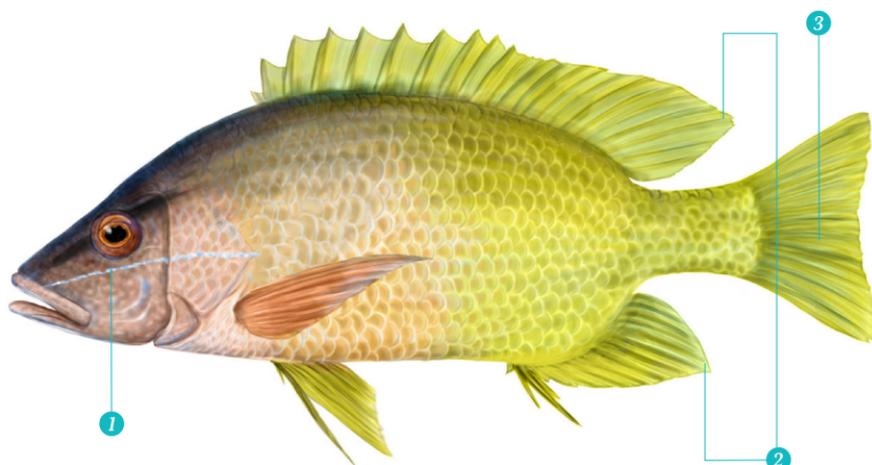


LÍNEA DE
MANO

Contenido de Mercurio



BAJO



PARGO COLIAMARILLO / PESADA / PLANERO

Yellow Snapper

Información Taxonómica

Familia: Lutjanidae

Género: Lutjanus

Especie: *Lutjanus argentiventris*

Características Distintivas

1. Línea azul por debajo del ojo.
2. Partes blandas de las aletas dorsal y anal anguladas.
3. Aleta caudal aproximadamente recta y de color amarillento.

Descripción General

La parte anterior del cuerpo es rojiza y el resto del cuerpo naranja brillante o amarillento. Las aletas son de color amarillo o naranja. Tiene una franja horizontal azul por debajo del ojo. Se encuentra cerca a las costas en arrecifes, rocas, estuarios y a los fondos suaves, entre 3 y 94 m de profundidad. Es carnívoro, se alimenta de crustáceos móviles, gasterópodo, bivalvos, pulpos, calamares y peces óseos.

Talla de Madurez

44 cms

Estado de Amenaza



MENOR
PREOCUPACIÓN

Artes y Métodos de Captura



LÍNEA DE
MANO

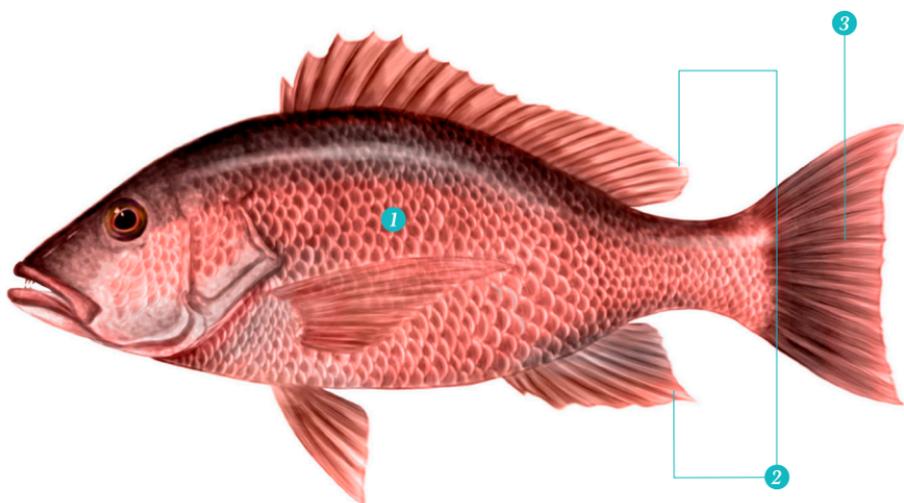


ESPINEL

Contenido de Mercurio



BAJO



PARGO VIJO

Colorado Snapper

Información Taxonómica

Familia: Lutjanidae

Género: Lutjanus

Especie: *Lutjanus colorado*

Características Distintivas

1. Cuerpo y aletas de color rojo oscuro.
2. Partes blandas de las aletas dorsal y anal puntiagudas.
3. Aleta caudal aproximadamente recta.

Descripción General

El cuerpo y las aletas son de color rojizo, a veces con una mancha azul debajo del ojo. Se encuentra cerca a las costas, en arrecifes, rocas, estuarios y a los fondos suaves y arenosos, entre 0 y 90 m de profundidad. Es carnívoro, se alimenta de crustáceos móviles y peces óseos.

Talla de Madurez

No disponible

Estado de Amenaza



MENOR
PREOCUPACIÓN

Artes y Métodos de Captura



LÍNEA DE
MANO

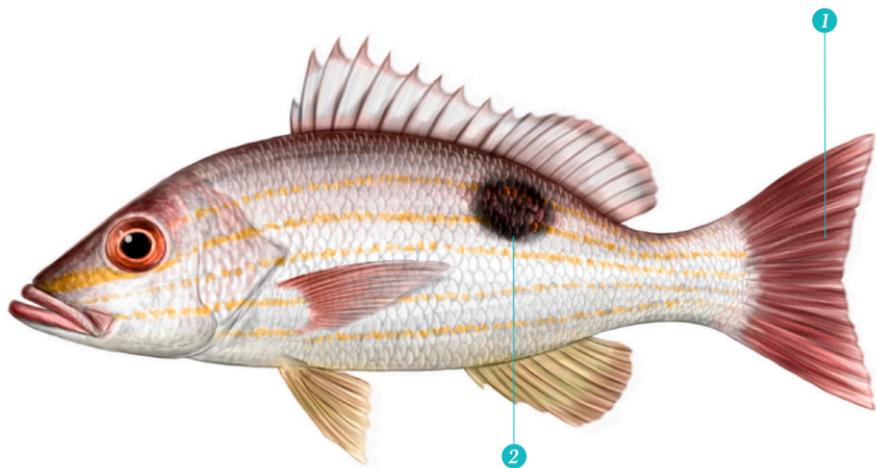


ESPINEL

Contenido de Mercurio



BAJO



PARGO LUNAREJO

Spotted Rose Snapper

Información Taxonómica

Familia: Lutjanidae

Género: Lutjanus

Especie: *Lutjanus guttatus*

Características Distintivas

1. Aleta caudal recta.
2. Punto negro en el dorso.

Descripción General

El dorso va desde el color rosa pálido hasta el amarillento con plateado; presenta rayas oblicuas de color amarillento y una mancha negra o punto en el dorso cerca a la aleta caudal. Se encuentra cerca de las costas y a fondos suaves o asociado a los arrecifes de coral, entre 0 y 107 m de profundidad. Es carnívoro y se alimenta de crustáceos bentónicos móviles y peces óseos.

Talla de Madurez

36,3 cms

Estado de Amenaza



MENOR
PREOCUPACIÓN

Artes y Métodos de Captura



LÍNEA DE
MANO

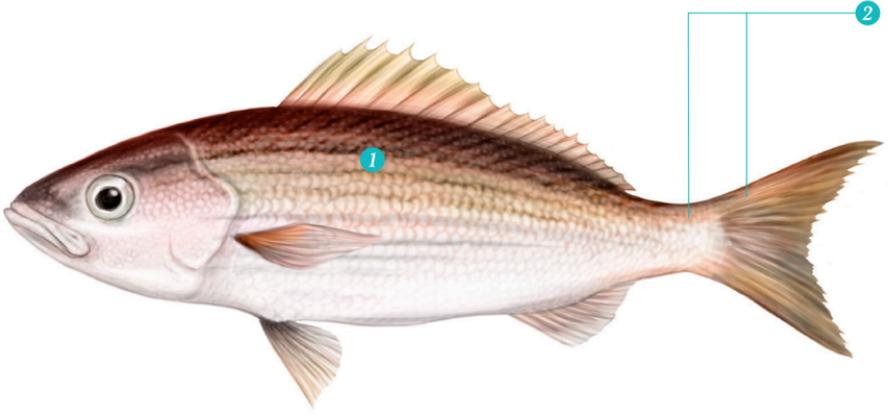


ESPINEL

Contenido de Mercurio



BAJO



PARGO CAPITANCILLO / HEDIONDO

Golden Snapper

Información Taxonómica

Familia: Lutjanidae
 Género: Lutjanus
 Especie: *Lutjanus inermis*

Características Distintivas

1. Bandas angostas color café en los costados. Las de arriba de la línea lateral en dirección oblicua.
2. Pedúnculo y aleta caudal amarillentos.

Descripción General

Cuerpo alargado, boca relativamente pequeña. El dorso va desde el color rojizo al café y el pedúnculo y la aleta caudal son amarillentos. Se encuentra cerca de las costas y del fondo, también se puede encontrar asociado a los arrecifes de coral y a rocas, entre 0 y 40 m de profundidad. Es carnívoro y se alimenta de crustáceos pelágicos, zooplancton, larvas de peces y peces óseos.

Talla de Madurez

No disponible

Estado de Amenaza



MENOR
PREOCUPACIÓN

Artes y Métodos de Captura



LÍNEA DE
MANO

Contenido de Mercurio



BAJO



PARGO MUELÓN

Pacific Dog Snapper

Información Taxonómica

Familia: Lutjanidae
 Género: Lutjanus
 Especie: *Lutjanus novemfasciatus*

Características Distintivas

1. Hocico puntiagudo
2. Dientes sobresalientes

Descripción General

El dorso y los lados van desde el color verde oliva hasta el rojizo y en el vientre es blanquecino. Los juveniles presentan bandas transversales oscuras. Tienen márgenes negras de la espina dorsal y aleta anal. Se encuentra en aguas salobres y marinas, cerca a las costas y a los fondos suaves, así como también asociado a los arrecifes de coral, rocas, estuarios, manglares y agua dulce, entre los 2 y 60 m de profundidad. Es carnívoro y se alimenta de crustáceos bentónicos móviles, pulpos, calamares y peces óseos.

Talla de Madurez

70 cms

Estado de Amenaza



MENOR
PREOCUPACIÓN

Artes y Métodos de Captura



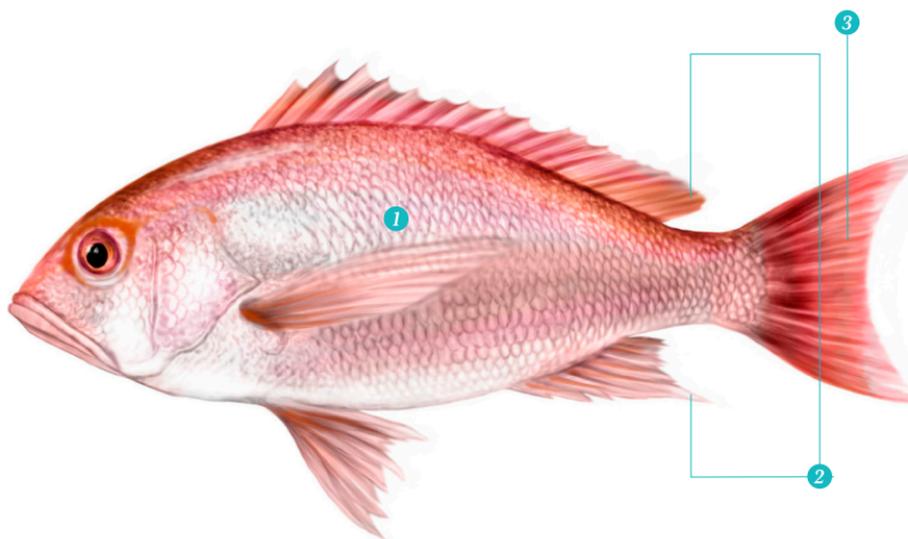
LÍNEA DE
MANO



ESPINEL



BAJO



PARGO ROJO

Pacific Red Snapper

Información Taxonómica

Familia: Lutjanidae
 Género: Lutjanus
 Especie: *Lutjanus peru*

Características Distintivas

1. Cuerpo y aletas de color rojizo.
2. Partes blandas de la aleta dorsal redondeada; de la aleta anal puntiaguda.
3. Aleta caudal con borde cóncavo.

Descripción General

Principalmente es de color rojizo pero va hasta el rosado con un poco de color plateado; las aletas son de color rojizo. Se encuentra cerca a las costas y a los fondos arenosos, lodosos, de estuario y de manglar. Puede estar asociado también a los arrecifes de coral entre 0 y 80 m de profundidad. Es carnívoro y se alimenta de crustáceos móviles, pulpos, calamares y peces óseos.

Talla de Madurez

59,3 cms

Estado de Amenaza



MENOR
PREOCUPACIÓN

Artes y Métodos de Captura



LÍNEA DE
MANO

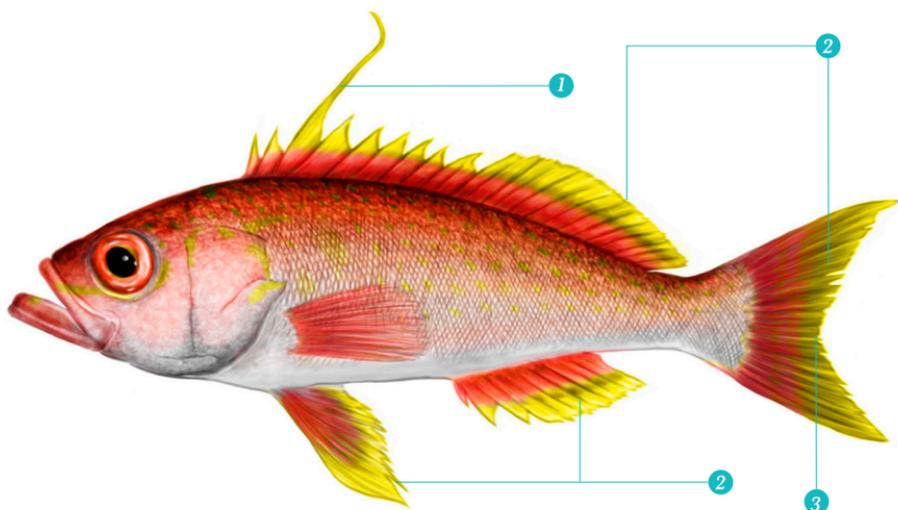


ESPINEL

Contenido de Mercurio



BAJO



PARGO NYLON

Damsel Bass

Información Taxonómica

Familia: Serranidae
 Género: *Hemanthias*
 Especie: *Hemanthias signifer*

Características Distintivas

1. Tercera espina dorsal muy alargada y filamentososa.
2. Bordes de las aletas de color amarillo.
3. Aleta caudal débilmente bifurcada.

Descripción General

Cuerpo alargado y comprimido; cabeza corta y comprimida; ojos grandes y la boca es fuertemente oblicua. El cuerpo, las aletas y la cabeza son de color rosado, tiene manchas amarillas en la parte superior del opérculo y las aletas presentan márgenes de color amarillo. Se encuentra cerca a las costas y a los fondos arenosos, lodosos, de estuario y de manglar. Puede verse asociado a arrecifes de coral y rocosos, entre los 25 y 305 m de profundidad. Se alimenta de zooplancton y de huevos y larvas de peces.

Talla de Madurez

No disponible

Estado de Amenaza



Artes y Métodos de Captura



LÍNEA DE
MANO

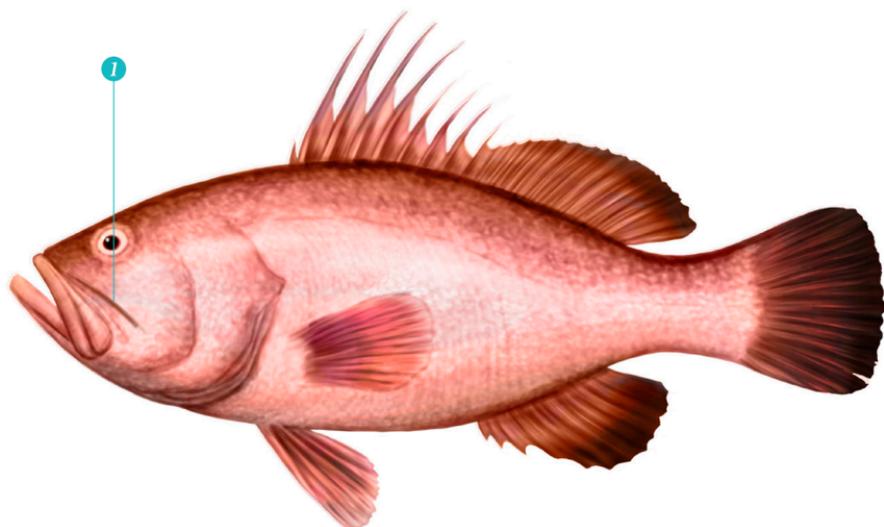


ESPINEL

Contenido de Mercurio



BAJO



CHERNA ROJA / COLORADA

Rooster Hind

Información Taxonómica

Familia: Serranidae
 Género: Hyporthodus
 Especie: *Hyporthodus acanthistius*

Descripción General

Las aletas son de color marrón, tiene una línea delgada marrón por encima de la mandíbula superior; los juveniles tienen el cuerpo marrón oscuro con manchas irregulares de color azul. Se encuentra cerca de las costas y de los fondos suaves como arenosos, lodosos, de estuario y de manglar. Puede estar asociado a los arrecifes de coral y rocas, entre los 12 y 111 m de profundidad. Es carnívoro y se alimenta de crustáceos móviles, pulpos, calamares y peces óseos.

Características Distintivas

1. Adultos con banda angosta de color marrón por encima de la mandíbula superior.

Talla de Madurez

72 cms

Estado de Amenaza



MENOR
PREOCUPACIÓN

Artes y Métodos de Captura



LÍNEA DE
MANO

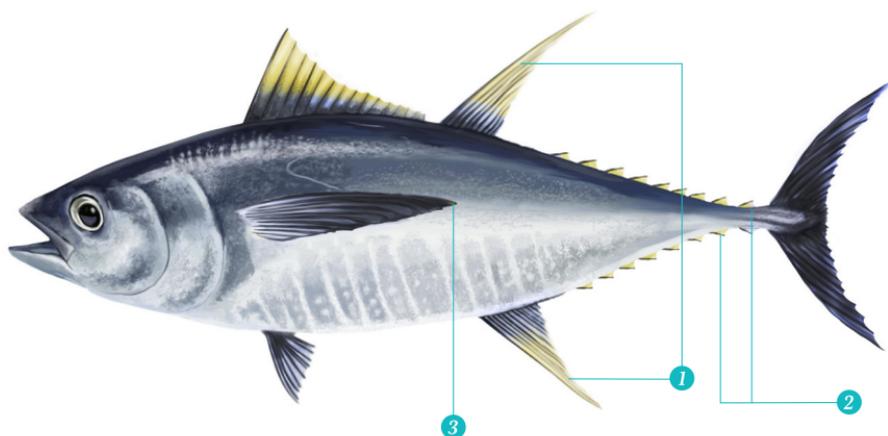


ESPINEL

Contenido de Mercurio



BAJO



ATÚN ALETA AMARILLA / ALBACORA

Yellowfin Tuna

Información Taxonómica

Familia: Scombridae
 Género: Thunnus
 Especie: *Thunnus albacares*

Características Distintivas

1. Aletas dorsal y anal de color amarillo brillante.
2. Aletillas dorsales y anales amarillas con borde angosto negro.
3. Final de la aleta pectoral más allá del origen de la base de la segunda dorsal.

Descripción General

Dorso azul oscuro metálico, llegando a amarillo y plateado en los costados y el vientre; en peces de menos de 110 cm, el vientre y el cuerpo posterior tienen barras blancuzcas, barras alternadas sólidas e interrumpidas; las aletas dorsal y anal, incluyendo las aletillas, son de color amarillo brillante; las aletillas tienen un borde angosto negro. Se encuentra lejos de las costas, en la superficie y en la columna de agua, entre los 0 y 464 m de profundidad. Es carnívoro y se alimenta de pulpos, calamares, crustáceos y peces óseos

Talla de Madurez

75 cms

Estado de Amenaza



RIESGO MENOR

Artes y Métodos de Captura

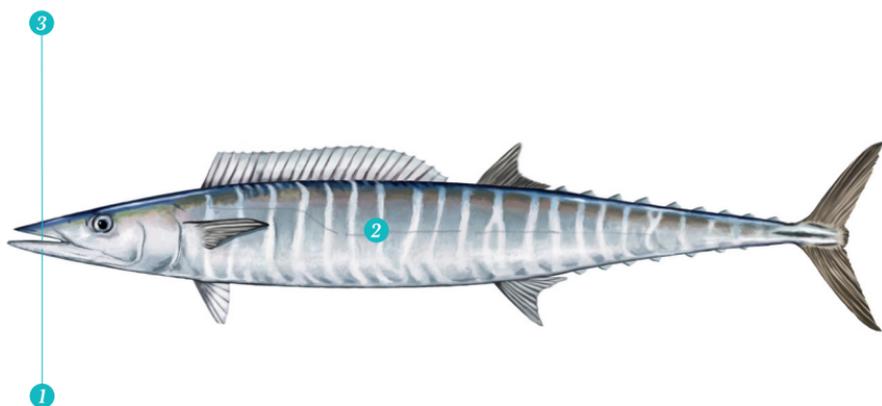


LÍNEA DE
MANO

Contenido de Mercurio



BAJO



SIERRA WAHOO

Wahoo

Información Taxonómica

Familia: Scombridae
 Género: *Acanthocybium*
 Especie: *Acanthocybium solandri*

Características Distintivas

1. Hocico puntiagudo y largo.
2. Cuerpo plateado con 24 a 30 barras verticales de color azul cobalto.
3. Boca comprimida.

Descripción General

El dorso es de color azul-verdoso brillantes y presenta de 24 a 30 barras verticales de color azul cobalto por debajo de la línea lateral. Se encuentra cerca y fuera de las costas, en la superficie y en la columna de agua, entre los 0 y 15 m de profundidad. Es carnívoro y se alimenta de pulpos, calamares y peces óseos.

Talla de Madurez

99,3 cms

Estado de Amenaza



NO EVALUADO

Artes y Métodos de Captura



LÍNEA DE
MANO

Contenido de Mercurio



BAJO

RECOMENDACIONES PARA SER UN CONSUMIDOR RESPONSABLE DE PESCADO

PARA SER CONSUMIDORES RESPONSABLES DE PESCADO, DEBEMOS HACER CONCIENCIA DE LOS PROBLEMAS DEL MAR, CONOCER EL ESTADO DE SUS RECURSOS PESQUEROS Y BUSCAR ALTERNATIVAS PARA SU CONSERVACIÓN. SI USTED DECIDE ASUMIR EL RETO, ÉSTAS SON ALGUNAS RECOMENDACIONES:

- Antes de comprar o consumir pescado, consulte si la especie se encuentra amenazada. La Unión Internacional para la Conservación de la Naturaleza (UICN), es una organización que publica listados de especies amenazadas. Para mayor información, visite www.uicn.org.
- Consulte en esta Guía, las tallas medias de madurez de las especies que utiliza WOK. Para información de otras especies, escriba a info.colombia@marviva.net
- Estos pescadores usan artes de pesca de menor impacto sobre el ambiente y extraen menores cantidades de peces, mientras que la pesca industrial causa mayor impacto, extrae mayores volúmenes y deja pocos beneficios para las comunidades locales.
- No consuma pescados o mariscos en época de veda. Las autoridades determinan periodos de tiempo o espacios geográficos, en los que no se puede ni pescar ni comercializar determinadas especies, para garantizar su sostenibilidad. Consulte sobre las vedas en: http://www.ica.gov.co/Areas/pesca_acuicultura/Servicios/Registro-y-Control/Vedas.aspx



Para más información visite www.wok.com.co,
@marvivacol y en [facebook.com/marvivacolombia](https://www.facebook.com/marvivacolombia).

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- BLANCO, J. F.; P. A. QUICENO; L. F. JIMÉNEZ & S. TURBAY. 2009. Estrategias de manejo sostenibles de la actividad pesquera en el PNN Utría. UAESPNN; Universidad de Antioquía; Fondo de Patrimonio Natural. Medellín, Colombia. 107 p.
- COCHRANE, K.L. (ed.). 2005. Guía del administrador pesquero. Medidas de ordenación y su aplicación. Documento Técnico de Pesca. No. 424. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación. Roma.
- FAO. 1995. Código de conducta para la pesca responsable. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, Roma, 46 p.
- FAO. 2010. Producción pesquera mundial, por captura y acuicultura, por país En: <ftp://ftp.fao.org/FI/STAT/summary/a-0a.pdf> y en: ftp://ftp.fao.org/FI/STAT/summary/YB_Overview.pdf
- FAO. 2012. El estado mundial de la pesca y la acuicultura. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación. Roma. 231 p.
- FishBase. www.fishbase.org
- FRANKE, R. y A. ACERO. 1993. Peces Carangoideos del Parque Gorgona, Pacífico Colombiano (Osteichthyes: Carangidae, Nematistiidae y Coryphaenidae). Rev. Biol. Mar. Oceanogr. 28 (1): 51-73.
- IUCN. 2011. The IUCN Red List of Threatened Species. International Union for Conservation of Nature and Natural Resources. Consultada en 17/02/2010. En <http://www.iucnredlist.org>
- MEJÍA, L y A. ACERO. 2002. Libro rojo de peces marinos de Colombia. INVEMAR, Instituto de Ciencias Naturales - Universidad Nacional de Colombia, Ministerio de Medio Ambiente. Bogotá, Colombia. 174 p.
- MINISTERIO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO. Estudio de prospectiva para la cadena productiva de la industria pesquera en la región de la costa del Pacífico en América del Sur. Proyecto No.: US/RLA/02/149. Diagnóstico de la cadena productiva pesquera en la República de Colombia. Observatorio de Prospectiva Tecnológica Industrial (OPTI). En http://www.unido.org/fileadmin/import/24117_DiagnosticoNacionaldeColombia.pdf
- MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL. 2012. Resolución 122 de 2012. Colombia.
- ONU. 2002. Los océanos, fuente de vida. Convención de las Naciones Unidas sobre el Derecho del Mar. Organización de las Naciones Unidas. Vigésimo aniversario (1982-2002). En <http://www.un.org/spanish/Depts/los/>
- ROBERTSON, D. R. y G. R. ALLEN. 2008. Peces Costeros del Pacífico Oriental Tropical: Sistema de Información en línea. Versión 1.0. Instituto Smithsonian de Investigaciones Tropicales. Consultada en 26 de agosto, 2010. En <http://www.neotropicalfishes.org/sftep>; <http://www.stri.org/sftep>
- RUBIO, E. 1988. Peces de importancia comercial para el Pacífico colombiano. Universidad del Valle. Departamento de biología. Sección de Biología Marina. Cali, Colombia. 500 p.
- TOBÓN-LÓPEZ, A.; E. A. RUBIO y A. GIRALDO. 2008. Composición y análisis taxonómico de la ictiofauna del Golfo de Tribugá, Pacífico norte de Colombia. Lat. Amer. J. Aquat. Res., 36(1): 93-104.
- IUCN. 2004. Conservación Mundial. Boletín de La Unión Mundial para la Naturaleza. En http://cmsdata.iucn.org/downloads/rediscovering_es.pdf

SOCIOS Y ALIADOS

WOK es una empresa colombiana comprometida desde hace catorce años con el desarrollo de pequeñas comunidades de proveedores en diferentes regiones del país que ofrece una opción gastronómica diferente en la ciudad. Para esto apoya prácticas de producción artesanal, agricultura limpia, pesca y desarrollo sostenible y promueve la sustitución de productos importados por productos locales. www.wok.com.co

La **Red de Frío de Bahía Solano** es una organización de pescadores artesanales y procesadoras de pescado que nace como resultado del plan de pesca del Ministerio de Agricultura en el 2006 y apoya a los pescadores en Bahía Solano, Chocó, brindando el servicio de frío que permite mantener niveles óptimos de calidad del pescado. Esta Red conformada por cuatro asociaciones de pescadores Maná, Gaviotas, Pez Bahía y Sabor a Mar, se ha convertido en un modelo a seguir por su compromiso con la pesca responsable.

Fundación MarViva es una organización regional, no gubernamental, que trabaja en asocio con comunidades y organizaciones públicas y privadas para promover la conservación y el uso sostenible de los recursos marinos y costeros del Pacífico Tropical Oriental. Para esto, MarViva desarrolla proyectos que apuntan al ordenamiento de los recursos marinos, al fortalecimiento de organizaciones locales y al desarrollo y consolidación de cadenas de valor. www.marviva.net

Fondo Acción es una organización no gubernamental privada, sin ánimo de lucro, creada en el año 2000. Administra, acompaña y gestiona recursos que son invertidos en proyectos y programas en dos temáticas prioritarias: Conservación y uso sostenible de los recursos naturales y la biodiversidad biológica; y Protección de la niñez con énfasis en la primera infancia. www.accionambiental.org

Conservación Internacional-Colombia es una organización internacional, no gubernamental, que busca fortalecer el desarrollo institucional de iniciativas no gubernamentales ambientales, apoyar sus actividades y servir de punto de contacto internacional para canalizar los esfuerzos en beneficio del logro de los objetivos conservacionistas del país. www.conservation.org.co

PROGRAMA POR NUESTROS MARES / CONVOCATORIA ECOGOURMET

Proyecto "FORTALECIMIENTO DE LA RELACION COMERCIAL RESTAURANTE WOK – RED DE FRÍO DE BAHÍA SOLANO EN EL MARCO DE PRINCIPIOS DE SOSTENIBILIDAD DE LOS RECURSOS PESQUEROS"

EJECUTADO POR:



CON EL APOYO DE:

