

Trucha

Mugil saliens.

Posee un cuerpo más largo que ancho perfectamente adaptado a su medio, con una cabeza robusta tosca, que ocupa aproximadamente la quinta parte de su cuerpo. La boca es ancha y dentada, la cola homocerca, con el borde posterior recto, las escamas son pequeñas y visibles. El cuerpo está punteado de pequeñas manchas rojas y negras, rodeadas de un halo que pueden ser amarillo o blanquecino. Las aletas carecen de espinas, y todas las especies tienen una pequeña aleta adiposa en el lomo, cerca de la cola.

Captura

Para la pesca existen infinidad de sistemas y métodos, el más sencillo y aconsejable es con cucharilla; para pescar así, hay que tener en cuenta la velocidad de la corriente, pues ésta puede ser más fuerte que el movimiento inicial de recuperación y enganchar la cucharilla en cualquier obstáculo del río. Con este método se ven atraídas por el movimiento, las vibraciones y los reflejos que este señuelo produce en el agua.

Reproducción

Se trata de una reproducción cíclica estacional, es decir, que solo tiene lugar una vez al año durante una

época determinada. Aunque el desove o freza se produce en invierno, tanto la hembra como el macho van desarrollando sus testículos desde el verano. La hembra deposita los huevos en el fondo del curso de agua y luego el macho los riega con su esperma. Posteriormente recubren los huevos con grava fina para evitar que se los lleve la corriente. El periodo de incubación oscila entre los 45 días y dos meses, tras lo cual nacen los llamados alevines.

Hábitat

De noche come pescados pequeños, cangrejos, gambas, gusanos, gasterópodos y cefalópodos. Es un pez de mar de clima tropical y asociado a los arrecifes de coral que vive entre 10-400 m de profundidad. Es una especie de pargo; es un pez marino, de clima tropical, que habita en una amplia gama de hábitats.

Producto

Se comercializa en diferentes presentaciones: fresca: entera, eviscerada con cabeza; eviscerada sin cabeza; congelada: entera, eviscerada con cabeza; eviscerada sin cabeza; deshuesada corte mariposa, filete, ahumada en frío o caliente, conservas: medallones o rodajas y deshuesado.



EL GOBIERNO DEL
NUEVO
NUEVO LEÓN



DESARROLLO
REGIONAL Y
AGROPECUARIO
CABINETE DE GERENCIA
DE POLÍTICA MULTISECTORIAL