

INSTITUTO PÚBLICO DE INVESTIGACIÓN DE ACUICULTURA Y PESCA

INVESTIGACIÓN DE LOS RECURSOS BIOACUÁTICOS Y SU AMBIENTE *Unidad de los Recursos Bentónicos Demersales y Agua Dulce/Embalses*

PROGRAMA MERLUZA

REPORTE WEB DEL RECURSO MERLUZA CAPTURADA POR LA FLOTA ARTESANAL – JUNIO, 2022.

La información contenida en este reporte se basa en los análisis realizados durante abril en el puerto artesanal de Santa Rosa en la provincia de Santa Elena. Se realizó muestreo biológico a 720 especímenes de *Merluccius gayi*, a los cuales se les determinó longitud total, peso total, peso gonadal, sexo y madurez sexual.

1. ZONAS DE CAPTURA

Las merluzas capturadas proceden de la pesca artesanal con espín de fondo (1500 a 3000 anzuelos, # 9 y 10) y desembarcada en Santa Rosa; las faenas de pesca se realizaron a profundidades que oscilaron entre 80 y 120 brazas (144 - 252 metros); con distancias que fluctuaron entre 16, 28 y 65 millas náuticas en zonas conocidas como “La Hierba”, “La Manteca” y “La Milla” respectivamente.

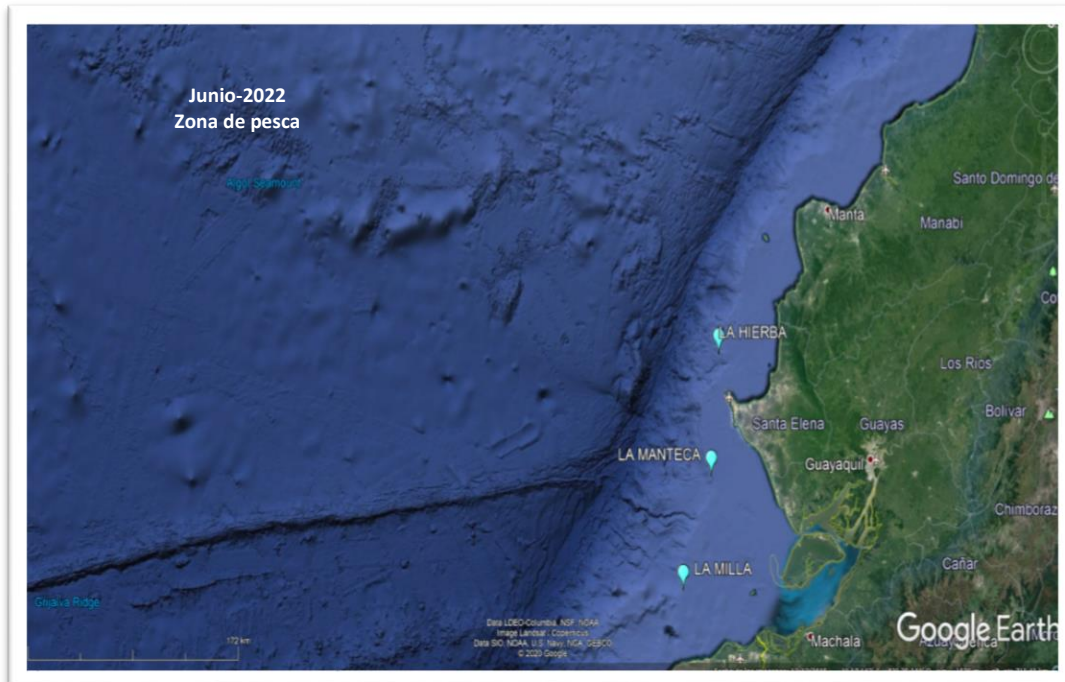


Figura 1. Sitios de captura de *Merluccius gayi* en aguas ecuatorianas (junio, 2022)
Flota artesanal

2. ESTRUCTURA DE TALLAS

La estructura de tallas para sexos combinados (♂ + ♀) estuvo comprendida entre 29 y 69 cm de LT (Figura 2). La talla media de captura fue de 43,3 cm (LT) y una moda de 40 cm. Durante el periodo de muestreo se determinó que el **99 %** de los especímenes muestreados se encontraban por encima de los **32 cm** de longitud total (LT), que es la talla media de madurez sexual calculada (TMMS) para esta especie.

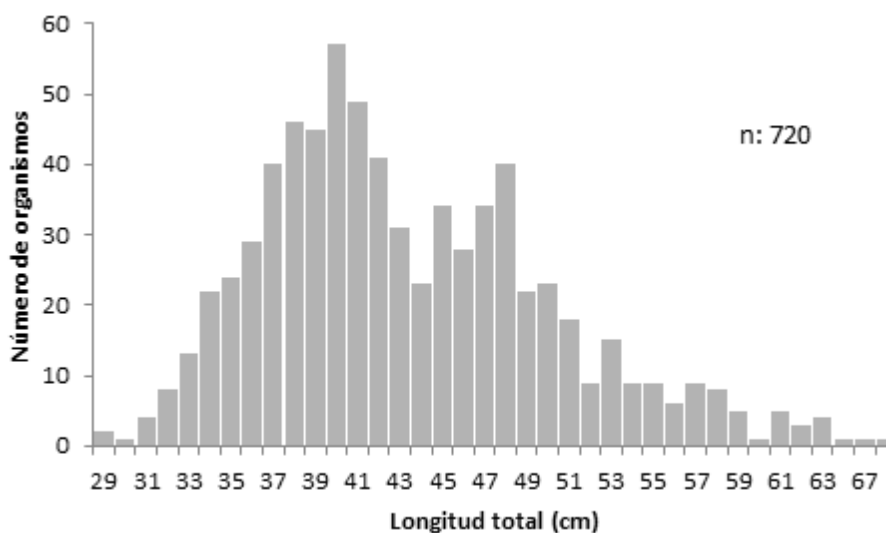


Figura 2. Estructura de tallas de merluza durante junio de 2022

3. ASPECTOS REPRODUCTIVOS

3.1. Proporción sexual

Se registró mayor presencia de hembras que machos (56% y 44%, respectivamente); la proporción sexual fue 1:1,3 (M:H) (Figura 3).

Esta proporción es normal para esta época del año, las hembras son más comunes y se encuentran distribuidas en aguas más profundas que los machos.

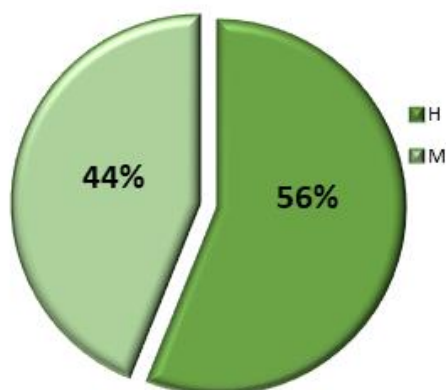


Figura 3. Proporción sexual de merluza – artesanal; junio de 2022

3.2. Estadios de madurez sexual

El análisis de la madurez sexual de merluza se realiza utilizando la escala macroscópica de Perea, 1998, en donde se determinan seis estadios de madurez tanto para machos como para hembras; siendo 0 (inmaduro), I (reposo), II (en maduración), III (maduro), IV (desovante ♀/expulsante ♂) y V (recuperación). En el muestreo, se observó predominio del estadio II para hembras y machos (Figura 4).

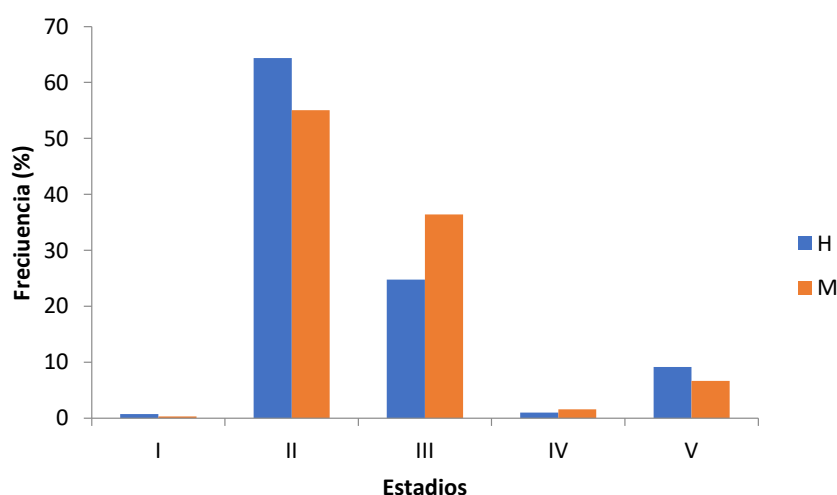


Figura 4. Composición porcentual de estadios de madurez sexual de merluza (artesanal)

3.3. Evolución del índice Gonadosomático (IGS)

El IGS constituye el grado de madurez sexual de una población, es decir el incremento o disminución en el proceso de maduración hacia el desove. El IGS promedio de merluza capturada por la flota artesanal durante junio, fue calculado en 1,89 %, que en comparación con el mes anterior, se nota que se ha incrementado levemente.

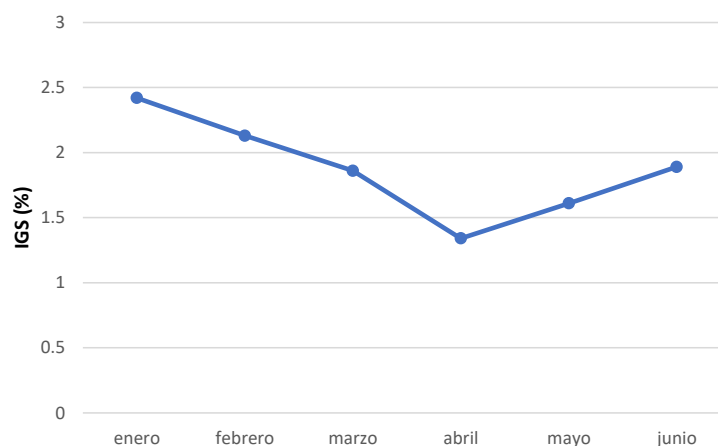


Figura 5. Evolución mensual del IGS de *Merluccius gayi* (artesanal)

4. CONCLUSIONES

De acuerdo a los resultados alcanzados durante los monitoreos de las muestras de merluzas provenientes de las capturas de la flota artesanal, se evidenció que el 64 % en hembras y 55 % en machos, se encuentran en estadio II (individuos en proceso de maduración gonadal), el IGS subió de 1,61 % a 1,89%, lo cual indica que la población del recurso merluza se encuentra en desarrollo gonadal. Considerando la conservación y el uso sostenible de los recursos, y como medida precautoria, se debe proteger el stock desovante del recurso merluza (*Merluccius gayi*) durante el periodo de máxima intensidad del proceso de desove, ocurrido entre septiembre y octubre.

La no protección del proceso máximo de desove afectaría negativamente la pesquería de esta especie de la siguiente manera:

- En la captura de los ejemplares adultos, son los que más aportan el proceso reproductivo de la especie, y sostienen la población, bajaría la tasa de crecimiento de los juveniles y el reclutamiento.

Elaborado por: elaaz@institutopesca.gob.ec