



SECRETARÍA DE INDUSTRIA
Y COMERCIO
Subsecretaría de Pesca
Instituto Nacional de Pesca
BIBLIOTECA

BOLETIN INFORMATIVO

CENTRO DE PROMOCION PESQUERA

LA PAZ, B.C.

I. N. P.

M A Y O 1972

NUM. 2

--- ATENCION ---

El Centro de Promoción Pesquera hace del conocimiento de todos ustedes, que se encuentra a su disposición una sala de lectura en donde existe información (revistas, folletos, libros) referente a la pesca e investigaciones científicas relacionadas con el mar.

Deseamos que esta sala de lectura, no solamente sea un sitio para tal fin, sino también el lugar donde se podrán reunir los pescadores y en general todas aquellas personas que se interesen por exponer y discutir problemas entre sí, auxiliados con el personal técnico con que cuenta el Centro de Promoción Pesquera, quienes canalizarán en la medida de sus posibilidades las inquietudes que surjan.

En esta sala existe en formación una exposición en la que ya se pueden enterar de cuales son las condiciones para que los recursos marinos no se agoten, ¿Cómo es que pueden ser mejor explotados?, ¿De que manera se reproducen? por ejemplo: la langosta, el ostión, el camarón, el abulón, y ¿Cuáles son las medidas más adecuadas para aprovechar los mariscos?, como son el ahumado, salado y secado, etc.

También se hallan diversas artes de pesca en miniatura con las cuales se ilustra en forma práctica el funcionamiento de cada una de ellas.

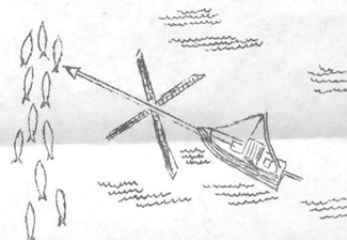
Pueden acudir al Centro de Promoción Pesquera de lunes a viernes entre 8.00 y 14.30 hrs, y 16.00 y 18.30 hrs., y los sábados de 8.00 a 13.00 hrs. calle 5 de Mayo No. 9 Planta Alta, La Paz.

COMO CAZAR TONINAS PARA CARNADA DE TIBURON *

Por el Ing. Luis Kasuga Osaka
Director Gral. del Instituto Nacional de Pesca.

Sin lugar a dudas, la carne de tonina es la mejor y más efectiva carnada que puede ponerse a las cimbras para capturar tiburón. Una sola tonina grande es suficiente para cien anzuelos. Su carne fibrosa retiene la sangre durante bastante tiempo y además, no se desintegra con el ataque de peces chicos.

Durante la caza de toninas jamás hay que dirigirse directamente a ellas. Si se les ataca antes de que se encuentren al alcance del arbolón aumentan su velocidad y se sumergen asustadas. Perseguidas en ese estado de excitación es casi imposible cobrar una pieza y lo único que se consigue es perder tiempo.

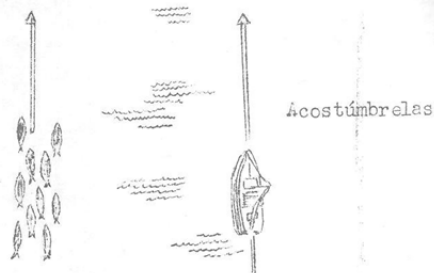


Nunca las ataque así

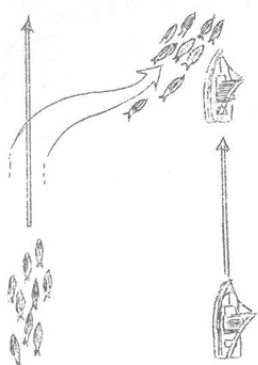
Continúa hoja No. 2

29 MAYO 1972

Al encontrarse con las toninas no se precipite; -
délas seguir su trayectoria, estudie desde lejos -
sus movimientos y, sin aumentar bruscamente la velo-
cidad de su embarcación, navegue paralelamente a -
ellas dejando de 100 a 200 metros de distancia.

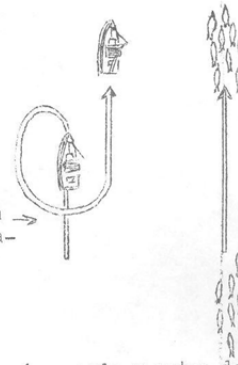


Navegando siempre paralelamente vaya cerrando poco a poco las dos trayectorias, dando -
tiempo para que las toninas se acostumbren a la embarcación. Mientras tanto prepare los -
arpones, la boya y la piola sin dirigir, en ningún momento, la proa hacia las toninas. Des-
pués de unos cinco o diez minutos ellas solas se acercarán a curiosear.



En cinco o diez minutos se
acercarán a curiosear

Si las toninas aparecen
detrás de su embarcación
dé la vuelta hacia afuera
y siga una trayectoria pa-
ralela a la de ellas.



Délas saltar y jugar tranquilas frente a ella. Escoja la más grande y antes de ar-
ponearla revise nuevamente que todo cabo esté libre de obstáculos ya que el primer tirón es
de corrida fuerte.

Arponee atrás de la aleta lateral, buscando el co-
razón. Después, dele cabo para que no se enrede todo
el equipo. Use boya blanca o amarilla para que le re-
sulte fácil seguirla. Al ir cobrando, cuide que no se
enrede el cabo en la hélice y hágala pasar frente a -
la proa para el arnón 2 y 3.



La tonina muere ahogada si la
cuelga por la cola, ya herida.

Nunca la embarque antes de matarla; sus coletazos ha-
rán peligrar tanto a la tripulación como el equipo. Acer-
quese al animal lo más posible y pásese un nudo corredi-
zo por la cabeza y tronco atrayéndole la base de la co-
la. Con un tirón brusco cambie de ángulo sin darle tiem-
po a sacar la cabeza. Sosténgala con la cola en alto y -
la cabeza sumergida. De esta manera en unos cuatro minu-
tos terminará la peles y podrá subir ya a su tonina sin
contratiempo.



Al preparar la carnada con-
viene dejarle el cuero.

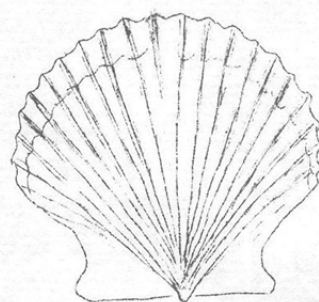
- - - NUEVO BANCO ALMEJERO - - -

Frente a las costas de la ciudad de La Paz, B.C., fué descubierta a fines del mes de Abril, una área de aproximadamente 1 Km. de longitud, densamente poblada de almejas - esterina o voladora, lo cual provocó una verdadera avalancha de buceadores que se dedican a la extracción de esta preciosa especie.

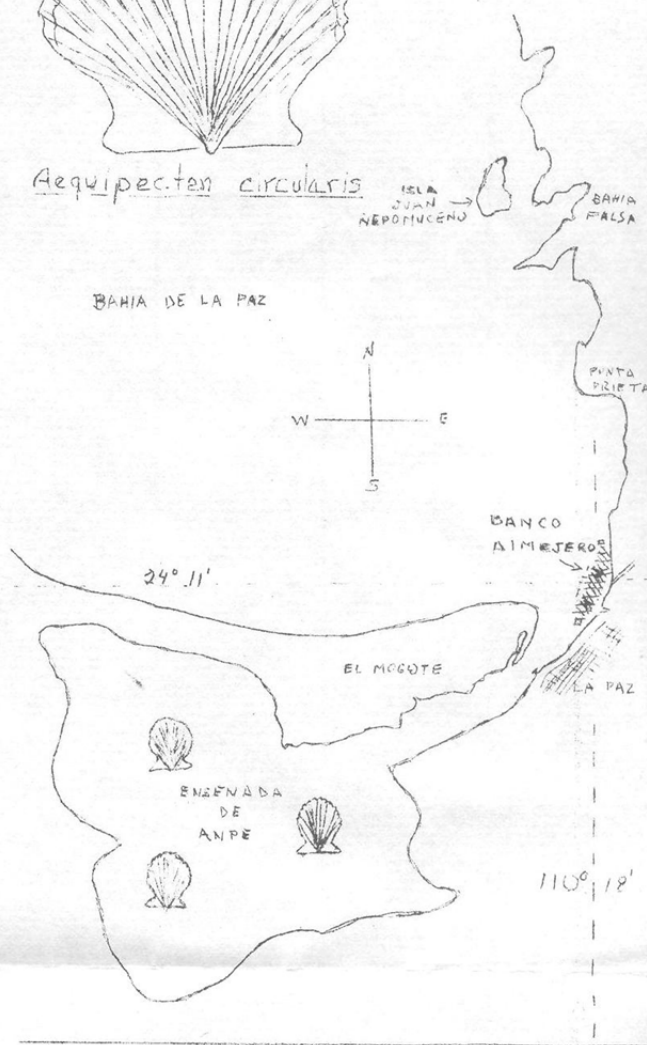
Hemos podido observar que son de 15 a 20 embarcaciones las que diariamente acuden al lugar para obtener la almeja, misma que se cotiza a buen precio (hasta \$ 17.00 kilo) en el mercado y empaecedoras.

Durante muchos años, la extracción de esta almeja se ha limitado al interior de la llamada Ensenada de Anpe, a grado - tal que en los últimos meses hubo una escasez de la especie, provocando que algunos almejeros se trasladaran a zonas más ricas en esta especie como lo es la Bahía Magdalena.

Tomando en consideración las informaciones de antiguos pescadores de La Paz, quienes expresan nunca haber extraído almejas con fines comerciales de tales áreas en virtud de la escasez de la misma, es de suponer una posible migración de esta especie desde las áreas anteriormente explotadas.



Aequipecten circularis



CONSEJOS PARA LA PESCA DEL TIBURON *

Por el Ing. Luis Kasuga Osaka,
Director Gral. del Instituto
Nacional de Pesca.

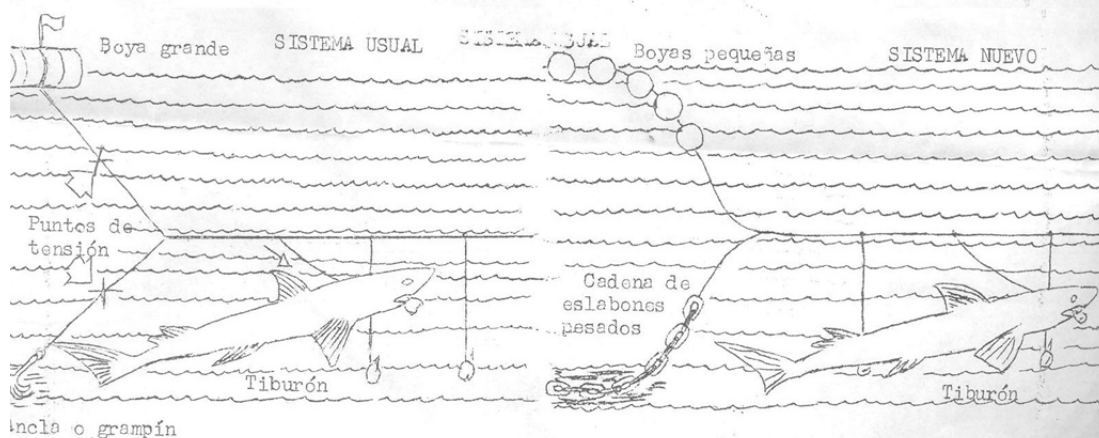
Uno de los recursos marinos que más abundan en aguas de México es el tiburón. Se le encuentra a lo largo de todas las costas del país, especialmente en las desembocaduras de los ríos. Durante la II guerra mundial su pesca se hizo importante dada la gran demanda y alto valor que alcanzó el hígado de tiburón. Posteriormente, desde que apareció la vitamina "A" sintética, su captura decreció considerablemente. Se le pesca para aprovechar su piel, carne, aletas e hígado, pero su precio es bajo.

Los métodos utilizados para capturarlo son principalmente:

- 1.- Con palangres a media agua.
- 2.- Con cimbras de fondo.
- 3.- Con redes agalleras y,
- 4.- Arpones.

Cuando se captura utilizando palangres puede fácilmente evitarse la tensión que se presenta entre los cabos o el grampín y la boya, por medio de un novedoso sistema que amortigua cualquier tirón fuerte. Siguiendo este método es casi imposible que se corten los cabos. En vez de usar una boya grande o tambores de 200 litros, se emplean varios de pequeño tamaño en cadena y, en lugar de ancla o grampín, se emplean eslabones de cadena gruesa y pesada.

Al jalar el tiburón, las boyas se hundirán una tras otra sin tener la tensión en una sola grande y los eslabones subirán uno tras otro; al aflojar el tiburón, las boyas reascen en la superficie y la cadena, con sus eslabones, vuelve a su sitio en el fondo. Así, con este juego, sin forzar el equipo es posible cansar en poco tiempo al tiburón y resulta más fácil que perezca ahí sin posible escape.



Hoja No. 5 =

-- RECETA DE COCINA --

"Pescado a la Veracruzana"

La que sigue es la receta auténtica de este sabroso plato. Quizás usted lo haya comido con otros agregados, pero el verdadero es el que indicamos y sumamente sencillo:

INGREDIENTES:

Medio kilo de pescado en rebanadas.	Un mañojito de perejil.
Medio kilo de jitomate	Aceitunas y alcaparras al gusto.
Dos cucharadas de cebolla picada	Un pedazo de pan duro o pan rayado, según el caso.
Aceite, Sal.	

MODO DE HACERSE.

Se lava el pescado bien, se pone un rato en agua de limón y sal. Se pica el jitomate, cebolla, perejil, las aceitunas y alcaparras y se fríe todo hasta que acitrone. El pescado bien escurrido se agrega a la salsa, cubriéndolo con la misma. Por último, dejando que hierva suavemente hasta que sazone.

También para darle mejor presentación, se puede hacer así:

Ya preparada la salsa, coloque el pescado en un molde refractario, cúbralo con parte de la salsa y el pan molido, déjelo sazonar sin mover y casi para servirlo se mete al horno para que dore el pan. Se adorna el platón con perejil chino y rodaja de limón.

~~~~~

ASESORES DE FAO EN LA PAZ, B.C.

Se nos ha notificado que en fecha próxima arribarán a esta Cdad. de La Paz, B.C. los Sres. Ing. Alejandro Quezada y el Sr. Eilif Tornes, Expertos en Economía Pesquera y en Tecnología de Alimentos del Programa de Investigaciones y Fomento Pesquero MEXICO/PNUD/FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y Alimentación) con objeto de elaborar un estudio sobre plantas de hielo para la pesca, localizadas en esta región.

~~~~~

Agradecemos a todas aquellas personas que han expresado su opinión respecto a este Boletín Informativo.

Si alguna persona en particular se interesa por que le sea enviado este Boletín y los subsiguientes a domicilio, favor de solicitarlo enviando su nombre y dirección a: CENTRO DE PROMOCION PESQUERA DE LA PAZ, B.C., Calle 5 de Mayo No. 9, La Paz, B.C. Así mismo estaremos agradecidos si por el mismo conducto nos enviaran su opinión para hacer posible una mejor proyección de este Boletín con un contenido de verdadero interés al medio pesquero.