

BOLETIN INFORMATIVO

CENTRO DE PROMOCION PESQUERA

LA PAZ, B. C.

I. N. P.

SECRETARIA DE
INDUSTRIA Y COMERCIO
Centro de Promoción Pesquera de
La Paz B. C.

JULIO 1972.

NUM. 4

BUQUES PARA LA INVESTIGACION PESQUERA

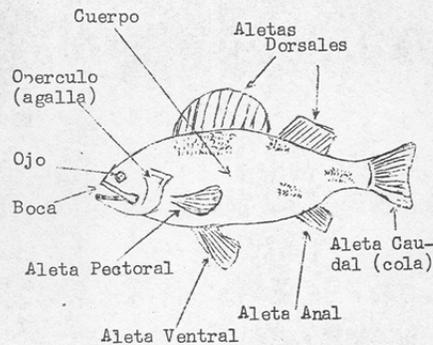
El Instituto Nacional de Pesca dispone de 2 barcos de investigación y pesca exploratoria: El B/I "ALEJANDRO DE HUMBOLDT" y el B/I "ANTONIO ALZATE", que están dotados para tales funciones con modernos equipos e implementos para determinar la distribución, comportamiento, ciclo de vida y dinámica de poblaciones de las principales especies comerciales que se capturan en aguas litorales de nuestro país, así como establecer que métodos e implementos son los más adecuados a la pesca, tallas apropiadas de captura y composición óptima de captura. También son destinadas dichas embarcaciones a investigaciones oceanográficas (Por ejm. - registro de temperaturas, corrientes marinas, análisis de aguas, etc.)

Estos barcos han venido operando durante más de dos años en cruceros de estudio especialmente en aguas del Pacífico de México, llevando a bordo investigadores nacionales, especialistas en ciertos aspectos de la pesca, así como expertos de otros países que han sido contratados por el Gobierno de México y la F.A.O. (Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación) como asesores en el renglón pes-

De tales estudios se ha recabado abundante y valiosa información que redituará beneficios a la pesca en México y por consiguiente a quienes se sostienen de dicha actividad.

COMO LIMPIAR Y FILETEAR PESCADO

Extraído de la revista "Actividad Pesquera" de Julio 1971.



Hay varios métodos que usted puede usar para limpiar, filetear y escamar pescado, los dibujos nos muestran uno de los procesos que se pueden seguir. La idea es sacar la mayor cantidad de carne posible, de la forma más sencilla.

Es muy importante que para realizar lo anterior, se cuente con un cuchillo

No. 2

escamar (sirve un pelador de papas). Se debe procurar limpiar el pescado siempre en estado fresco.

COMO LIMPIAR PESCADO.

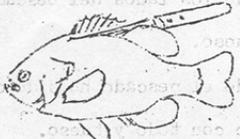
Para tener el pescado listo para la sartén, lo

No. 1



primero que se tiene que hacer es quitar las escamas con un cuchillo o escamador, con movimientos que vayan en sentido contrario de la escama, o sea de la cola hacia la cabeza. (Fig. 1)

No. 2



Con un cuchillo bien afilado, haga dos cortadas de un centímetro de profundidad, debiendo partir una de la aleta dorsal a la cola; y la otra, de la aleta ventral a la anal. (Fig. 2)

No. 3



Ponga el pescado con el lomo sobre la mesa. Haga una cortada exactamente atrás de la aleta ventral y otra atrás de la agalla, metiendo el cuchillo por debajo de la piel. (Fig. 3)

No. 4



Siga cortando hasta llegar a la aleta pectoral. Ponga el pescado sobre uno de sus costados, haga una cortada profunda atrás de la aleta pectoral. Haga lo mismo en el otro lado del pescado (Fig. 4)

No. 5



Jale la cabeza hacia arriba rompiendo el hueso, quite la cabeza, las aletas dorsal y ventral y saque las vísceras. (Fig. 5)

No. 6



Deteniendo el pescado, con pinzas quite las aletas dorsal y anal, haciendo un movimiento de atrás hacia adelante. Quite también la cola (Fig. 6)

COMO FILETEAR PESCADO

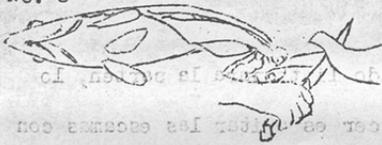
No. 7



Tome el pescado por la cabeza e inserte un cuchillo filoso en forma diagonal atrás de la cabeza y de la aleta pectoral. Asegúrese de que el filo del cuchillo esté sobre el hueso. Siga cortando todo lo largo del pes-

COMO QUITARLE LA PIEL AL PESCADO.

No. 8



Quando esté todavía sujeto a la cola, ponga el filete sobre la mesa con la piel abajo. Deteniendo al pescado por la cola, meta el cuchillo entre la piel y la carne, jale la piel; revita lo mismo en el otro lado del pescado (Fig. 8)

DIFERENTES FORMAS DE PRESENTACION DEL PESCADO EN EL MERCADO

El pescado es vendido en los mercados en varios tipos, ya sea congelado o fresco. Esta lista describe las formas más comunes en las que es vendido.

ENTERO. Es el pescado tal y como viene. Cuando el pescado ha sido cortado de los lados del pescado -

FILETE MARIPOSA. Un pedazo que ha sido cortado de ambos lados del mismo pescado quitarle las escamas y las vísceras.

DESVICERADO. Pescado al cual le han sido quitadas las vísceras. interior.

LIMPIO. Es el pescado que ha sido des-camado, que se le han quitado las vísceras, la cabeza, cola y las aletas. BARRITAS. Son pedazos de pescado que han sido cortados de un bloque congelado, y son empanizadas y fritas.

RECETA DE COCINA

SOPA DE PESCADO

- | | |
|---------------------------------|--|
| Ingredientes | Manera de Hacerlo. |
| 1 pescado entero de a kilo | |
| 1/2 kilo de jitomate o tomate | Se fríe la harina con el aceite hasta que dore |
| 1 cebolla | se le agrega el tomate, la cebolla y los dientes |
| 4 dientes de ajo | |
| 5 pimientos | de ajo, previamente molidos a que se frían, en |
| 1 hoja de laurel | seguida se le agrega el agua y los demás ingre- |
| 1 cucharada de harina | dientes, las papas y las zanahorias entrozos; |
| 1 zanahoria | cuando esté hirviendo se le agrega el pescado |
| 2 cucharadas de aceite de olivo | crudo y partido en postas regulares, sal al gus- |
| 2 litros de agua | to y se deja hervir hasta que el pescado se cueza. |
| papas al gusto. | |

COMO SECAR LAS ALETAS DE TIBURON

por el Ing. Luis Kasuga
Director Gral. del Ins. Nal. de Pesca.
Extraído de la revista "Técnica Pesquera"
No. 15.

Para secar rápidamente y en forma pareja las aletas de tiburón conviene exponerlas el mayor tiempo posible al aire. No es recomendable secarlas sobre cemento y tener que estar volteándolas constantemente. Aunque se venden por peso, no deben dejarse los trozos de carne, que son pasto de las moscas, se agusanan y hacen bajar la calidad de la aleta entera. El corte tiene que hacerse en forma de C, sin dejar nada de carne. Haciéndolo así no es necesario salarlas.

Existen dos métodos para secar convenientemente las aletas:

A.- Si se está en la playa, donde no

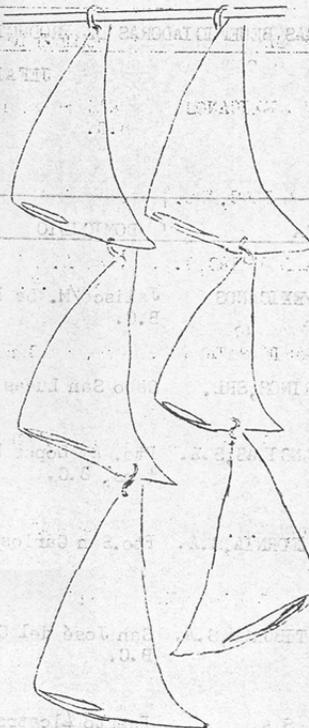
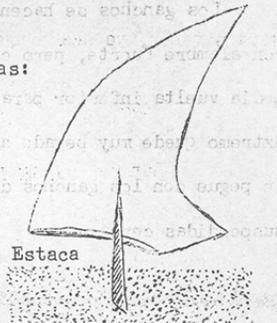
es posible colgarlas, se clavan en la arena sostenidas por estacas, con objeto de que se mantengan derechas. Una vez que se han

endurecido, se clavan directamente en la arena por la punta y las estacas se utilizan para otras aletas aún frescas.

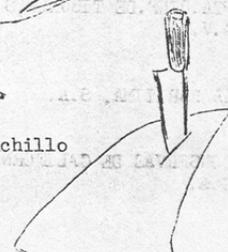
B.- La otra forma es colgarlas una de

bajo de otra formando cortinas. A cada aleta se le hacen dos perforaciones - una abajo y otra arriba -, para introducir los ganchos. Las aletas así dispuestas reciben el sol en forma pareja, secándose rápidamente y manteniendo una magnífica presentación. Por la noche hay que retirarlas, ya que no es conveniente que reciban el sereno.

Dado que todos los tejidos de las aletas son longitudinales, no es prudente usar cuchillos para hacer el corte por donde pasarán los ganchos, ya que fácilmente se

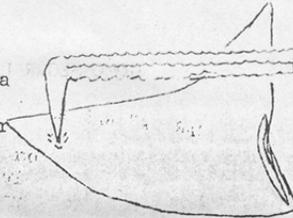


No corte con cuchillo

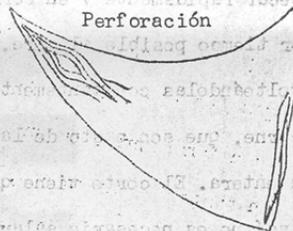


Para perforar resulta mejor hacer un martillo especial con un pedazo de varilla gruesa. Este se dobla cerca del extremo y se le afila la punta. Al penetrar la punta en la aleta separa los tejidos sin rasgarlos y deja un hoyo redondo que resiste el peso de toda la cortina de aletas.

Varilla para Perforar

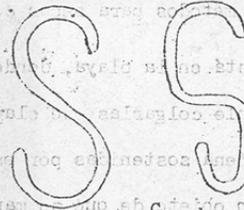


Perforación



Los ganchos se hacen en forma de S, con alambre fuerte, pero cerrando mucho la media vuelta inferior para permitir que su extremo quede muy pegado a la aleta y no se pegue con los ganchos de otras hileras suspendidas cerca.

Gancho incorrecto



Gancho correcto

EMPRESAS BENEFICIADORAS DE PRODUCTOS DEL MAR EXISTENTES EN EL TERRITORIO JEFATURA DE PESCA LA PAZ, B.C.

EMPRESA	DOMICILIO	REPRESENTANTE	PRINCIPAL PRODC. ELABORA.
PRODT.S.PESQ.MEXICANOS S.A. C.V.	Jalisco/M. La Paz, B.C.	Mamiel Madinabeytia	Langosta, Camarón Pca. Gral.
PRODUCTOS MÁRINOS, SRL.	Cabo San Lucas, B.C.	José L. Gilabert S.	Atún y similares
PESQUERA MATANCITAS, S.A.	Pto. A. López Mateos, B.C.	Luis C. Tucker	Sardina, Pescado, Abulón.
MARES DE CALIFORNIA, S.A. C.V.	Pto. San Carlos, B.C.	Guillermo Cochran	Abulón y Mariscos.
PTA. BENF. DE TIBURON, S.A. C.V.	San José del Cabo, B.C.	Agustín S. de la Vega.	Tiburón.
LA MARITIMA, S.A.	Puerto Alcatraz, B.C.	Lorenzo Careaga.	Sardina.
CONSERVAS DE CALIFORNIA S.A.	Serdán. La Paz, B.C.	Dliver Bries.	Maquila eventualmente.

CAPACIDAD DE FABRICAS DE HIELO QUE OFERAN EN EL TERRITORIO DE B.C.
 JEFATURA DE PESCA.
 LA PAZ, B.C.

RAZON SOCIAL	DOMICILIO	PROPIETARIO	CAPACIDAD
PROFUSORA IND. D'ANZA, S.A.	Bravo y G. Farías. La Paz, B.C.	Molanda Vives de B.	35 Tons. diarias.
PRODUCTOS MARINOS, S.R.L.	Cabo San Lucas, B.C.	Pdtos. Marinos, SRL.	25 "
HIELO Y CONG. DE LA PAZ, SA.	Legaspy S/N. LA PAZ, B.C.	J. Goe. Gómez Llano	15 "
HIELO DEL VALLE, S.A.	Cd. Constitución, B.C.	Apolinar Guévas	5 "
MARES DE CALIFORNIA, SA.C.V.	Pto. San Carlos, B.C.	Mares de Calif. S.A.	Congelación.
FABRICA DE HIELO	Con. San José del Cabo, B.C.	José R. López	5 Tons. diarias.
HIELO Y REFRIGERACION, S.A.	Carrt. Sur. La Paz, B.C.	Baja Calif. Ind. S.A.	2.5 "
PESQUERA MATANCITAS, S.A.	Pto. A. López Mateos, B.C.	Pesq. Matancitas, S.A.	60 Tons. Diarias
PROD. PESQ. MEXICANOS, S.A.C.V.	Jalisco y Madero, LA PAZ, B.C.	Prod. Pesq. Mexicanos	10 "

(1) Servicio de venta de hielo al público en general.

(2) Exclusivamente para conservación de los productos del mar.

Fuente Oficina de Pesca de La Paz, B.C.

COMO DESENGANCHAR ANZUELOS EMBUCHADOS

por el Ing. Luis Kasuga Osaka.
Artículo extraído de la Revista "Técnica Pesquera" # 25

Al pescar con anzuelos es común que la presa los trague y se enganchen profundamente en la garganta, y no en la mandíbula como sería de desear.

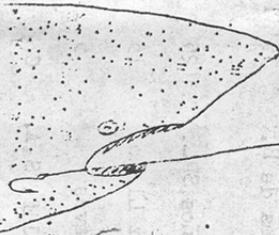
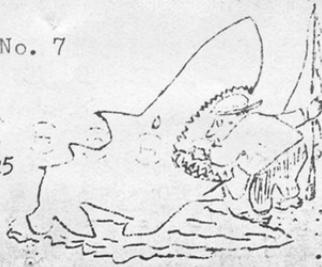
Si se trata de un pescado sin dientes no habrá problema ya que es fácil introducir un cuchillo para rasgar la piel y extraer el anzuelo. Pero si se trata de un pez con dientes cortantes -tal como el tiburón- es arriesgado meter la mano. Cualquier movimiento brusco del barco, el estertor del animal o un leve descuido, pueden causar una herida peligrosa.

Para extraer el engaño del interior de peces dentados y peligrosos se aconseja el siguiente método.

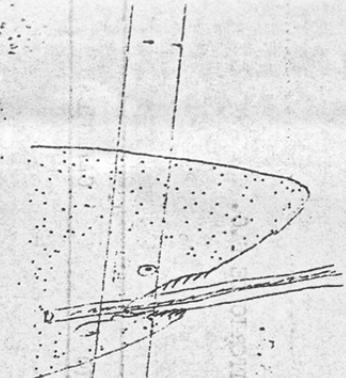
1).- Busque un palo recto y fuerte, cuyo tamaño dependerá de la longitud de la presa que tiene el anzuelo embuchado. Calcule que el palo sobresalga unos 30 cms. de la boca del pescado una vez introducido hasta donde está el anzuelo.

2).- Ponga el palo paralelo al empate (cuerda en cuyo extremo está el anzuelo), y dele vueltas para enrollar la cuerda hasta que quede perfectamente tensa.

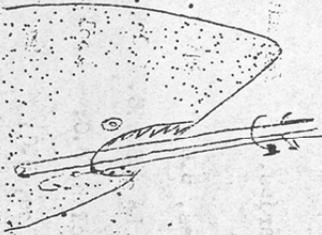
3).- Cuando sienta resistencia en el palo al seguir enrollando la piola, dé un jalón brusco y fuerte hacia adentro (nunca hacia afuera), y verá como el anzuelo se desengancha y sale fácilmente.



Anzuelo embuchado



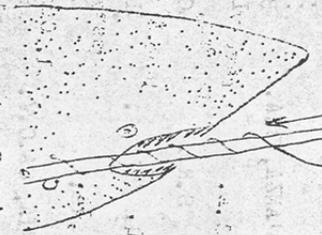
el palo se coloca paralelo al empate y ...



...se le da vuelta para que enrede.....



...hasta dejarlo bien tenso.



Un golpe hacia adentro desgarrará el pellejo...



...y el anzuelo se suelta y sale fácilmente.

Como en los anteriores boletines hacemos una cordial invitación para que visiten la exposición sobre temas de interés pesquero, instalada en el Centro de Promoción Pesquera de La Paz, T.B.C.

En la actualidad ésta exposición se ha visto aumentada con diversas ilustraciones sobre biología de especies marinas que se capturan en aguas del Territorio, gráficas y tablas estadísticas, además de la colección de especies marinas (conchas, caracoles, peces, estrellas de mar, etc.).

¿ Le interesa conocer algo más sobre la pesca? En el Centro de Promoción Pesquera contamos con una pequeña biblioteca que está a disposición de todos.

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 al CENTRO DE PROMOCION PESQUERA DE LA PAZ, T.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.

El Subsecretario de Pesca en La Paz, B.C.

El Ing. Hector Medina Neri, Subsecretario de Pesca, llegó a la Cd. de La Paz, B.C. el día 8 de julio para inspeccionar algunas plantas procesadoras de productos pesqueros del Territorio de B.C.. Inauguró las ampliaciones de la planta refrigeradora de Tenepan, con las que se verá incrementada la capacidad de producción de dicha planta, atendiendo a la creciente producción pesquera de la región.

Acompañaron al Ing. Medina Neri además del C. Gobernador del Territorio, Ing. Felix Agramont Cota, el Dr. Edgardo Medina Alonso, Director Gral. de Productos Pesqueros Mexicanos y el Sr. Elías Pando, Industrial pesquero. Dichos funcionarios inspec-

cionaron las instalaciones de la nueva planta emacadora "Conservas San Carlos, establecida en Puerto San Carlos, B.C., así como la nueva planta emacadora de abujón propiedad de la "Sociedad Cooperativa Punta Abreojos", localizada en Punta Abreojos, en la costa occidental, al norte del Territorio, y también visitaron la planta beneficiadora de tiburón de San José Del Cabo, B.C.

Nuevo Jefe de Pesca en el Territorio.

El día 10 de julio a las 9.30 Hs., el Coronel Emilio Molina P., Subdirector de Coordinación y Supervisión dependiente de la Subsecretaría de Pesca, dió posesión del cargo de Jefe de Oficina de Pesca en La Paz, B.C. al Biol. Manuel Flores Villagas quien recibió la oficina de parte del Biol. Xavier Soto G.

El personal del Centro de Promoción Pesquera de La Paz, B.C., saluda al nuevo Jefe de Pesca, profesionista de reconocida capacidad en el renglón pesquero, quien ha desempeñado importantes cargos en el vecino estado de Baja California Norte.

Asimismo, damos parabienes al Biol. Xavier Soto G. que ha sido llamado a desempeñar una nueva comisión como Jefe de Oficina de Pesca en Salina Cruz, Oax.

Inversionistas Japoneses en La Paz, B.C.

Con motivo de la reciente visita del Presidente de México al Japón, estuvo en La Paz, una misión económica de ese país, representada por el Sr. Osamu Kitahara, quien efectuó un recorrido por el Territorio visitando las áreas de captura de especies marinas y plantas procesadoras de productos pesqueros, con el fin de informarse acerca de los productos pesqueros de la región dada la posibilidad que existe de establecer una empresa pesquera mixta en nuestro país junto con Productos Pesqueros Mexicanos, S.A.
