

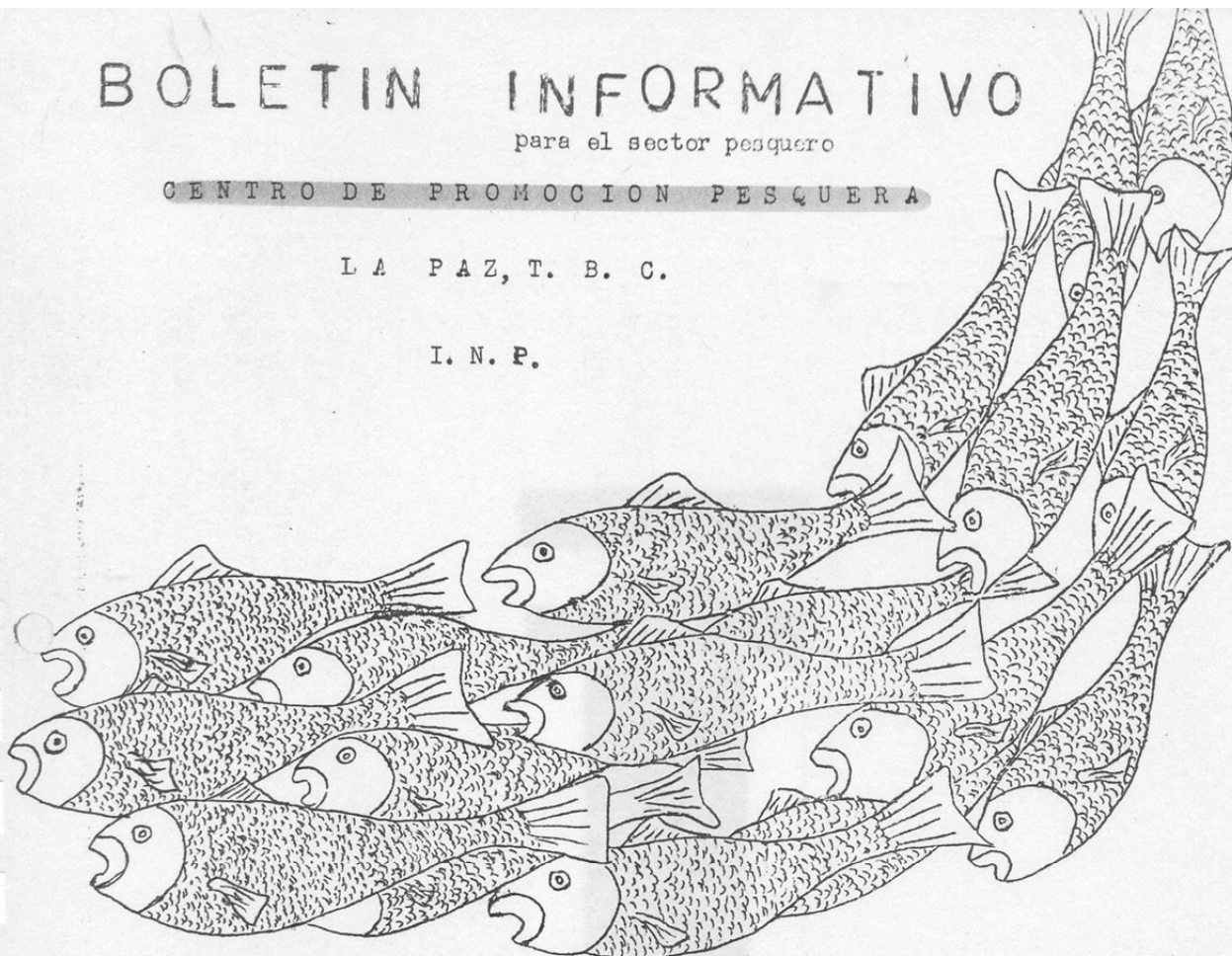
BOLETIN INFORMATIVO

para el sector pesquero

CENTRO DE PROMOCION PESQUERA

L A P A Z, T. B. C.

I. N. P.



FEBRERO 1973

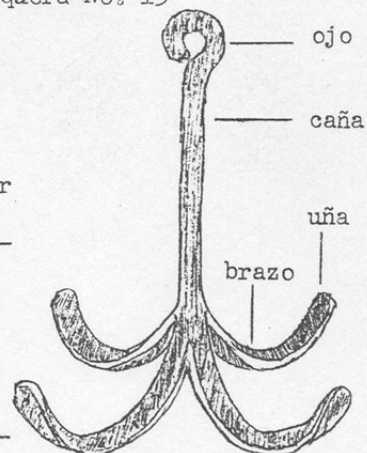
Núm. 9

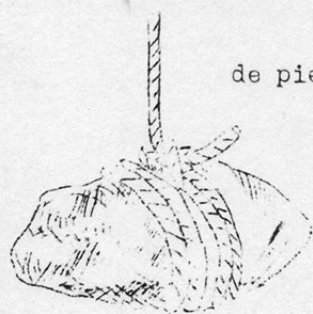
COMO HACER UN BUEN GRAMPIN

por el Ing. Luis Kasuga Osaka.
Artículo extraído de la Revista
Técnica Pesquera No. 13

Para pescar deportiva o comercialmente desde un picadero, es indispensable equiparse con uno o dos grampines que hagan las veces de pequeñas anclas. Es la única manera de evitar ciertos riesgos y los problemas causados por las corrientes, - ya sea que se pesque a bordo de una pequeña lancha o desde tierra.

Los grampines no deben terminar en puntas, ya que entonces no se "amarran" en la arena, sino que solo la rayan. Es más conveniente el grampín terminado en "pico de pato", con una curvatura continuada de los brazos y con el ojo del grampín como eje. Pasa a la Hoja No. 2

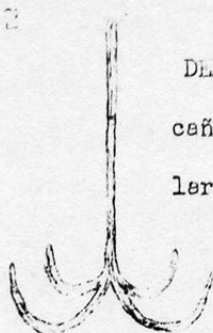




de piedra



de hojas de muelle

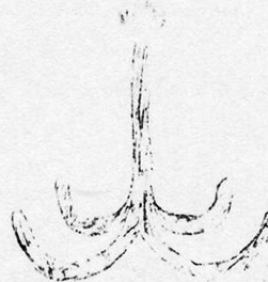


DEFECTUOSO

caña demasiado
larga.



fondo

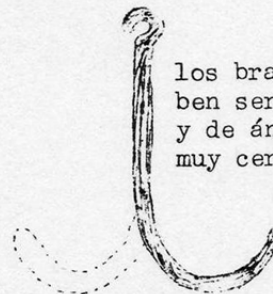


dos tipos más sencillos

GRAMPIN PARA FONDO CORALIFERO,
PEDREGOSO O CON MUCHA VEGETACION:



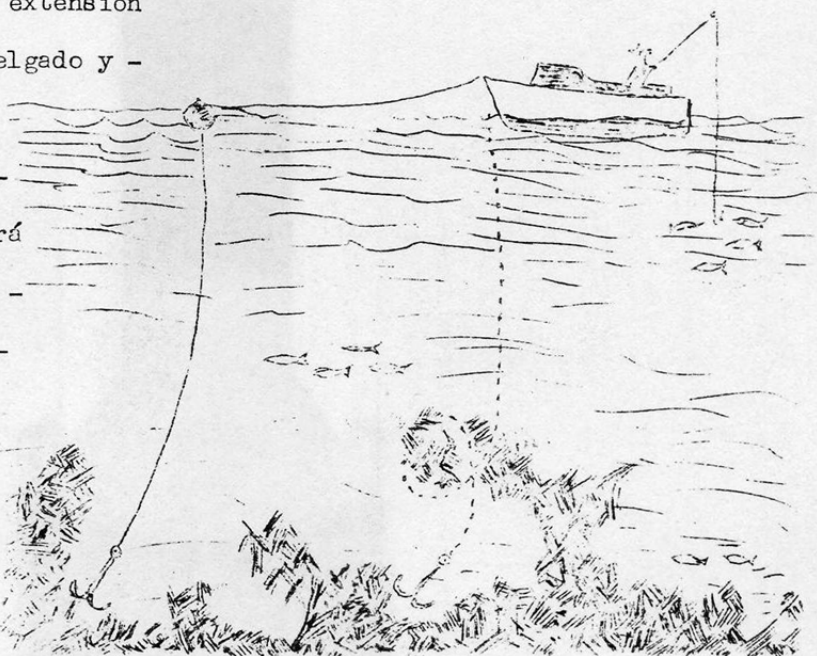
los brazos
no deben estar
en ángulo agudo



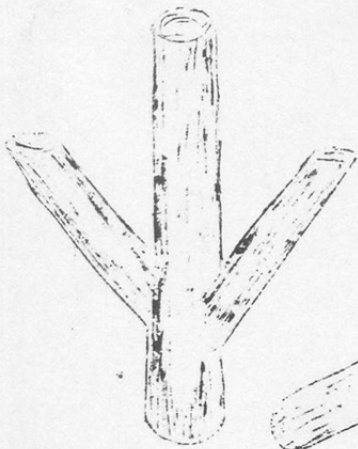
los brazos de-
ben ser curvos
y de ángulo no
muy cerrado.

En este caso el amarre no se hará en el ojo del grampín, sino en el cruce de los brazos. Se deja una extensión que amarre mediante un cabo delgado y - frágil en el ojo. De esta manera, si el grampín queda atorado, un jalón enérgico romperá el cabo delgado unido al ojo, - con lo que el ancla dará una - maroma y se desenganchará fácilmente.

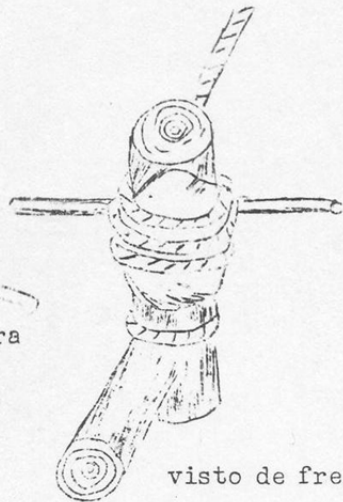
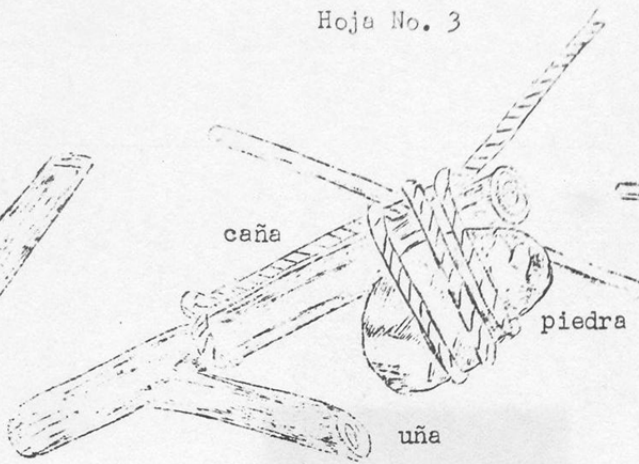
Siempre que se ancle sobre fondo áspero es conveniente aboyar el cabo en la superficie, para evitar que el grampín se corte o enrede entre las rocas.



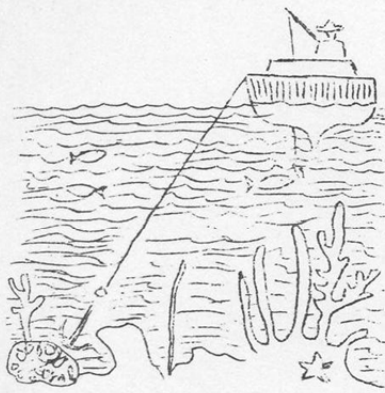
Pasa a la Hoja No. 3



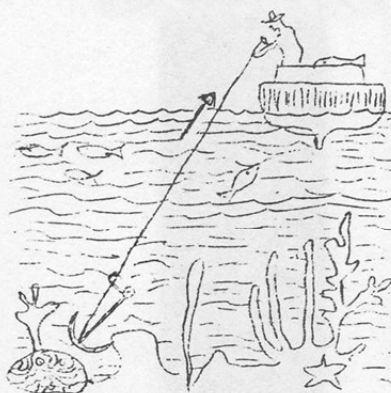
Tronco ideal para grampín.



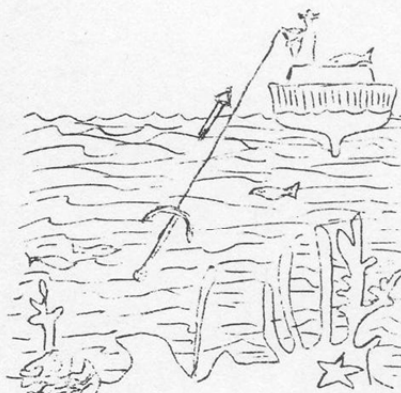
visto de frente



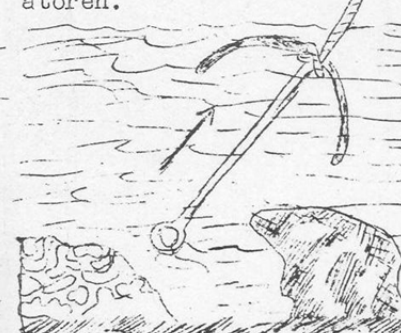
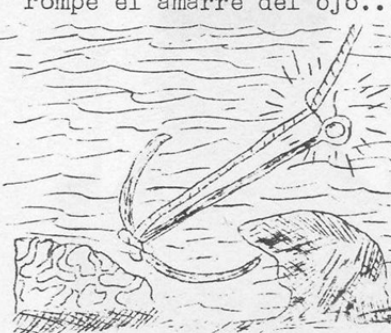
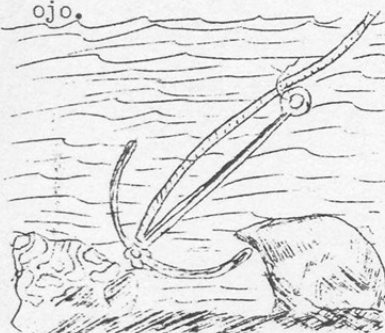
el amarre es fuerte en el cruce y débil en el ojo.



Al cambiar de ángulo y - dar un tirón fuerte se - rompe el amarre del ojo...



....dando la maroma y subiendo sin peligro de que las uñas se atoren.



Si desea obtener este Boletín, solicítelo a:

CENTRO DE PROMOCION PESQUERA
Av. 5 DE MAYO No. 9 - ALTOS
LA PAZ, T.B.C.

Pasa hoja No. 4

Hoja No. 4

VOLUMENES DE PRODUCCION (TONELADAS) DE LAS DIFERENTES ESPECIES
Y DERIVADOS CAPTURADOS EN AMBOS LITORALES DEL TERRITORIO DE -
BAJA CALIFORNIA, EN LOS AÑOS DE 1970, 1971 y 1972.-

No.	E S P E C I E	1970	1971	1972
1	ALBACORA - - - - -	0,000	0,000	8
2	ATUN ALETA AMARILLA - - - - -	5,471	3,384	2,141
3	ATUN ALETA AZUL - - - - -	0,000	170	753
4	BARRILETE - - - - -	3,128	1,730	750
5	BONITO - - - - -	92	899	39
6	JUREL - - - - -	3	65	116
7	SARDINA - - - - -	8,814	6,763	4,686
8	ALGAS CELIDIUM - - - - -	213	40	69
9	ALGAS N/E - - - - -	47	0,000	0,000
10	ALMEJA PATA DE MULA - - - - -	11	0,000	353
11	ALMEJA PISMO (PULPA) - - - - -	48	0,000	0,000
12	ALMEJA EN CONCHA N/E - - - - -	37	82	30
13	ALMEJA DESCONCHADA - - - - -	53	39	285
14	ANGELITO - - - - -	1	26 Kg.	2
15	AGUJON - - - - -	0,000	0,000	40
16	BANDERA - - - - -	30 Kg.	0,000	0,000
17	BACOCO - - - - -	5	0,000	27
18	BERRUGATA - - - - -	391 Kg.	0,000	0,000
19	BICUDA - - - - -	0,000	0,000	7
20	BOCA DULCE - - - - -	26	85	248
21	BUROO - - - - -	0,000	0,000	401
22	BUZO - - - - -	0,000	0,000	366
23	CALLO DE HACHA - - - - -	14	2	5
24	CALLO DE ALMEJA CATARINA - - - - -	25	0,000	97
25	CALLO DE ALMEJA N/E - - - - -	0,000	0,000	636
26	CARACOL BURRO - - - - -	0,000	0,000	12
27	CALAMAR - - - - -	57	0,000	0,000
28	CAMARON - - - - -	346	250	0,000
29	CAZON - - - - -	43	74	164
30	CABRILLA - - - - -	146	206	137
31	CASABE - - - - -	0,000	0,000	278
32	CABAIGUCHO - - - - -	0,000	0,000	5
33	COCONACO - - - - -	300	0,000	3
34	CORITO - - - - -	0,000	0,000	215
35	CURVINA - - - - -	45	34	101
36	CUCHILLO - - - - -	0,000	0,000	217
37	CHIVO - - - - -	0,000	0,000	8
38	CHOPA - - - - -	1	0,000	230
39	CHUPALODO - - - - -	10	4	3
40	ESTACUDA - - - - -	3	0,000	2
41	GARROPA - - - - -	110	77	60
42	GUAJO - - - - -	22	0,000	0,000
43	GUIARRA - - - - -	0,000	0,000	175
44	GUACHINANGO - - - - -	139	308	194
45	LANGOSTA - - - - -	910	942	531
46	LENGUADO - - - - -	1	4	5
47	LISA - - - - -	11	15	63
48	LUCERO - - - - -	6	0,000	9

Hoja No. 5
Viene Hoja No. 4

No.	ESPECIE	1970	1971	1972
49	LUNAREJO - - - - -	6	0,000	2
50	MANTARRAYA - - - - -	0,000	45 Kg.	0,000
51	MERO - - - - -	37	47	121
52	MOJARRA - - - - -	111	60	139
53	MULEGINO - - - - -	10 Kg.	0,000	0,000
54	OSTION - - - - -	11	0,000	100 Kg.
55	OJOTON - - - - -	0,000	0,000	41
56	PULPO - - - - -	0,000	0,000	16 Kg.
57	PARGO - - - - -	73	112	152
58	PABICO - - - - -	0,000	0,000	140 Kg.
59	PAMPANO - - - - -	86	7	44
60	PALETA - - - - -	2	1	1
61	PALOMETA - - - - -	20	19	23
62	PACOTILLA e - - - - -	0,000	0,000	328 Kg.
63	PEZ FUERTE - - - - -	1	0,000	33
64	PEZ GALLO - - - - -	71 Kg.	0,000	0,000
65	PEZ PUERCO - - - - -	1	7	1
66	PEZ PLATA - - - - -	1	1	214 Kg.
67	PERICO - - - - -	400	1	200 "
68	PESCADO BLANCO - - - - -	6	479	3
69	PINTO - - - - -	0,000	0,000	230 Kg.
70	PIERNA - - - - -	3	8	26
71	PLUMA - - - - -	1	0,000	4
72	RAYADILLO - - - - -	1	0,000	5
73	ROBALO - - - - -	46	23	24
74	ROCKOT - - - - -	0,000	0,000	12
75	RONCADOR O RONCACHO - - - - -	3	0,000	28
76	SIERRA - - - - -	171	543	1,453
77	TIBURON - - - - -	63	1,383	407
78	TORTUGA MARINA - - - - -	531	404	0,000
79	TINTORERA - - - - -	0,000	0,000	2
80	TORO - - - - -	0,000	0,000	804 Kg.
81	VACUETA - - - - -	0,000	0,000	32
82	VIEJA - - - - -	0,000	0,000	1
83	ABULON - - - - -	2,293	2,095	1,357
84	ACEITE DE PESCADO - - - - -	151	130	192
85	ALETA DE TIBURON - - - - -	49	0,000	36
86	CARNE SECA DE BOCA DULCE - - - - -	0,000	0,000	280 Kg.
87	CARNE SECA DE CORNUDA - - - - -	0,000	0,000	318 Kg.
88	CARNE SECA DE COCHITO - - - - -	8	0,000	200 Kg.
89	CARNE SECA DE CURVINA - - - - -	0,000	0,000	1
90	CARNE SECA DE JUREL - - - - -	22	0,000	76
91	CARNE SECA DE MANTARRAYA - - - - -	114	0,000	0,000
92	CARNE SECA DE PARGO - - - - -	7	0,000	12
93	CARNE SECA DE PALOMETA - - - - -	0,000	0,000	400 Kg.
94	CARNE SECA DE PEZ FUERTE - - - - -	0,000	0,000	1
95	CARNE SECA DE PEZ PUERCO - - - - -	8 Kg.	0,000	2
96	CARNE SECA DE SIERRA - - - - -	6	0,000	1
97	CARNE SECA DE TIBURON - - - - -	698	0,000	591
98	CAZON DESCABEZADO - - - - -	475 Kg.	0,000	0,000
99	CARNE DE TORTUGA - - - - -	275 Kg.	300 Kg.	0,000
100	CAMARON DESCABEZADO - - - - -	46	38	88

No.	ESPECIE	1970	1971	1972
101	COLAS DE LANGOSTA - - - - -	51	0,000	20
102	CONCHA DE ABULON - - - - -	560	640	504
103	CONCHA DE ALMEJA - - - - -	0,000	2	14
104	CURIOSIDADES MARINAS - - - - -	73	58	97
105	CONCHA DE ABULON (PEDACERIA) - -	30	17	0,000
106	FILETE DE ABULON - - - - -	0,000	0,000	86
107	FILETE DE BOCA DULCE - - - - -	1	0,000	0,000
108	FILETE DE LENGUADO - - - - -	0,000	0,000	118 Kg.
109	FILETE DE PARGO - - - - -	1	0,000	0,000
110	FILETE DE PESCADO N/E - - - - -	0,000	0,000	433 Kg.
111	HARINA DE PESCADO - - - - -	3,774	2,701	2,816
112	HIGADO DE TIBURON SALP. - - - - -	71	0,000	14
113	MERO DESCABEZADO - - - - -	13	0,000	302 Kg.
114	OSTION DESCONCHADO - - - - -	40 Kg.	0,000	0,000
115	PALOMETA DESCABEZADA - - - - -	1	0,000	0,000
116	PIELAS SECAS DE TIBURON e - - - -	60	0,000	19
117	QUIJADAS DE TIBURON - - - - -	0,000	0,000	300 Kg.
118	RECORTE DE ABULON - - - - -	0,000	0,000	65
119	TRIPA DE ABULON - - - - -	0,000	0,000	204 Kg.

SUMAS: 28,618 TONS. - 23,221 TONS. - 20,102 TONS.

FUENTE: OFICINA DE PESCA DE LA PAZ, B.C.S.

ABANDERAMIENTO DEL BARCO ATUNERO "CALMEX"

A mediados del pasado mes de Enero, fué abanderado en Cabo San Lucas, B.C.S., el buque atunero mexicano, más moderno y de mayor capacidad.

El barco atunero "Calmex" con un tonelaje bruto de 1,300 toneladas es propiedad de la Compañía Naviera y Pesquera de La Baja California, S.A., fué abanderado por el C. Lic. Ángel César Mendoza Aramburo, en representación del C. Gobernador del Territorio, Ing. - Felix Agramont Cota.

NOTA: La continuación del artículo "Primeros Auxilios en el Mar" que publicamos en el Número anterior será publicado en el Número 10, correspondiente al mes de Marzo.

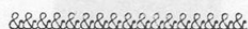
Este Boletín Informativo se imprime con la colaboración de la Camara Nacional de Comercio de la Cdad. de La Paz, T.B.C.

Pasa hoja No. 7

Hoja No. 7
A C U A R I O S

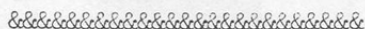
La exposición permanente del Centro de Promoción Pesquera de La Paz, B.C., se ha visto incrementada con la instalación de dos grandes acuarios marinos, en los cuales se mantienen especies tales como: Langostas, cangrejos, peces (varias clases), moluscos (almejas y caracoles), plantas marinas y otros animales vivos.....VISITELOS. Próximamente será instalado un nuevo acuario.

Creemos que esta es una nueva forma de promover el conocimiento de algunas especies con las cuales estamos familiarizados en la cocina o el restaurante, pero que nunca las hemos visto vivas. Además tratamos de crear cierto interés en la población para que sea creado un acuario marino en ésta Cdad. de La Paz, debidamente instalado, con fines recreativos y culturales.



BUQUE DE INVESTIGACION EN LA PAZ, B.C.

Arribó a este puerto de La Paz, B.C. el día 19 del presente mes en ruta a Mazatlán, Sin. el buque de Investigación del Instituto Nacional de Pesca, "Antonio Alzate". A bordo de este barco se encuentran varios técnicos del propio Instituto, quienes efectúan estudios oceanográficos en el Golfo de California. Estos estudios revisten gran importancia en virtud de que se llenan registros físicos y químicos del océano y fondos marinos. Asimismo, son localizados cardúmenes y concentraciones de especímenes marinos, con lo que se podrá determinar con mayor precisión las áreas de más productividad pesquera.



I N A U G U R A C I O N.

El día 26 del mes de Enero, fué puesta en marcha la planta empacadora y procesadora de pescados y mariscos, de San Carlos, B.C.S., propiedad de la Organización Pando.

Esta industria, la más importante y moderna del País, tiene capacidad para elaborar 18,000 toneladas de sardina y otros pescados al año y procesar 5,000 toneladas de harina de pescado, la que dará empleo a 405 jefes de familia.

Lo anterior fué expresado por el Ing. Hector Medina Neri, Subsecretario de Pesca, al inaugurar dicha planta.

LA PAZ, B.C.
CENTRO DE PROMOCION PESQUERA
RECETAS DE COCINA

CALDO LARGO

Ingredientes

1 pescado entero de 2 kilo
5 chiles anchos
1 cebolla mediana
1 cabeza de ajo chica
3 tomates regulares
1 pizca de comino
 $\frac{1}{2}$ cucharadita de orégano
5 cucharadas de aceite de olivo
2 litros de agua
papas al gusto.

Manera de Hacerlo

Se fríe la harina con el aceite hasta que dore se le agrega el tomate, la cebolla y los dientes de ajo, previamente molidos a que se frían, en seguida se le agrega el agua y los demás ingredientes, las papas y las zanahorias en trozos; cuando esté hirviendo se le agrega el pescado crudo y - partido en trozos regulares, sal al gusto y se - deja hervir hasta que el pescado se cueza.

PESCADO EN ESCABECHE COLORADO

Ingredientes

1 kilo de pescado en rebanadas
8 chiles anchos
 $\frac{1}{4}$ de cucharadita rasa de comino
1 cucharadita rasa de orégano.
 $\frac{1}{2}$ taza de vinagre
5 cucharaditas de aceite de olivo
1 cebolla
1 lata chica de chiles en rajas
 $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal.
1 cabeza de ajo

Manera de hacerlo

Se fríe el pescado y se coloca en un platón a que se enfríe. Se remojan los chiles anchos en - agua caliente durante quince minutos y se muelen junto con el comino, el orégano y el ajo; todo - esto se cuele y se le agrega el vinagre, el acei - te y la sal, se mete el pescado en esta salsa y se le pone encima la cebolla en rebanadas y las rajas de chile.

GROQUETAS DE PESCADO O CAMARON

Ingredientes

$\frac{1}{2}$ kilo de pescado o camarón
 $\frac{1}{4}$ kilo de papa
1 manojo de perejil
2 huevos
polvo de pan
pimienta molida

Manera de Hacerlo

Se cuecen las papas a vapor, se prensan y se revuelven con el pescado cocido y desmenuzado y el perejil picado, se forman las croquetas y se pasan por el huevo batido y después por el pan molido; se fríen en aceite bien caliente.

SALSA PARA MARISCOS

Ingredientes

1 taza de mayonesa
1 cucharada de perejil picado
1 cucharada de cebolla picada
1 cucharada de pepinillos picados
1 cucharada de alcaparras picadas

Manera de Hacerlo

Mezcle todos los ingredientes y la salsa está lista para servirse sobre mariscos o filete de pescado frito.