

Anchoita

Escrito por Ernesto Chiesa

Orden: Clupeiformes

Familia: Engraulidae

Género y especie: *Engraulis anchoita* Hubbs & Marini, 1935

Nombres comunes: Anchoita, Anchovy, Atlantic-anchovy, Argentinian-anchovy.

Descripción: cuerpo alargado, fusiforme con escamas cicloides y caducas (que se desprenden con facilidad), boca amplia y grande con dientes agudos y pequeños, hocico puntiagudo. Posee una única aleta dorsal, aleta caudal bifurcada y con radios blandos. Presenta sexos separados sin dimorfismo sexual. El rango de tallas para ambos sexos es de 14 a 21 cm en los adultos.

Puede ser confundida con el aliche (*Anchoa marmorata*), o con la anchoita de agua dulce (*Lycengraulis olidus*).

Color: dorso de la cabeza y zona dorsal oscuros de coloración negro o negro azulado. Flancos claros de coloración blanco o blanco-azulado con brillo iridiscente. Resto del cuerpo plateado. Zona ventral blanco-plateada.

Distribución: se extiende sobre la plataforma continental del Atlántico Sudoccidental, desde la latitud 24° Sur (San Pablo, Brasil), hasta la latitud 48° Sur (Golfo de San Jorge en la Patagonia Argentina). Esta amplia distribución abarca toda la Zona Común de Pesca Argentino-Uruguaya, desde aguas costeras hasta fuera del talud continental.

Hábitat y biología: este engraulido es un pequeño pelágico de alta capacidad reproductiva y con fecundación externa. Las mayores concentraciones se encuentran entre los 16° y 18°C de temperatura, y con un rango de salinidad entre los 14 a 35 partes por mil. Los cardúmenes se agrupan durante el día formando concentraciones a diferentes profundidades; mientras que en

la noche los cardúmenes ascienden hasta cerca de superficie y se dispersan. Como otros pequeños pelágicos del mundo es de rápido crecimiento y tiene una vida corta (de hasta 12 años). Se reproduce prácticamente durante todo el año sobre toda la zona de plataforma atlántica, especialmente frente a la boca de desembocadura del Río de la Plata: presenta un máximo reproductivo en primavera y otro menos importante en otoño.

Ecología: esta especie tiene una posición clave como "forrajera" por su papel de presa en las relaciones tróficas interespecíficas del ecosistema pelágico. Su ubicación se encuentra en el nivel trófico correspondiente al consumidor generalista de zooplancton herbívoro, funcionando como enlace entre el zooplancton consumidor de los productores primarios y los peces ictiófagos de nivel superior.

Alimentación: es un pelágico planctófago filtrador clasificado como carnívoro primario, que se alimenta entre otros de copépodos, quetognatos y larvas de peces; incluyendo de su misma especie (canibalismo).

Importancia económica: es la especie pelágica pequeña de mayor potencial bioeconómico, aunque actualmente se encuentra en un estado de muy baja explotación pesquera en Uruguay. La captura de Uruguay en 1999 fue de 3 toneladas aproximadamente, aunque las capturas históricas de los últimos 5 años son muy inferiores a esa cifra. Se consume tradicionalmente en la Argentina, entera como conserva salada y de aceite, como harina en forrajes animales y en menor cantidad fresca. Actualmente existe un reducido mercado de consumo para carnada que es utilizada en la captura de otras especies comerciales.

Modalidad de pesca y mecanismos de regulación: debido al comportamiento característico de la especie que presenta acardumamiento e densidades variables según su biomasa y las condiciones ambientales, la modalidad de captura más utilizada es la red de arrastre pelágica, no habiendo dado resultado positivo las experiencias con redes de cerco. También se pesca con red de arrastre de fondo, especialmente en zonas de poca profundidad más cercanas a la costa. No existen mecanismos de regulación legal, excepto la autorización de pesca técnica y legal emitida por DINARA.