



¿Te has puesto a pensar de dónde viene tu pescado?



Atún barrilete (*Katsuwonus pelamis*)

Descripción general

El atún barrilete o bonito (skipjack en inglés) es el más pequeño de los atunes de importancia comercial en el Ecuador; con una talla promedio de 70 cm y una máxima de 100 cm. Tiene el dorso azulado y el vientre plateado, con 4 a 6 franjas oscuras a lo largo del cuerpo. Durante toda su vida permanece en grandes grupos (llamados escuelas) con los que caza y se reproduce.

Distribución geográfica

El atún barrilete se encuentra en aguas tropicales y subtropicales de todo el mundo, prefiriendo temperaturas mayores a 15°C, entre latitudes 63°N-47°S. En El Pacífico Oriental se encuentra desde Canadá hasta el Norte de Chile y en islas oceánicas como las Islas Galápagos. Es una especie altamente móvil, pero sus patrones migratorios aún son desconocidos.

Hábitat

El atún barrilete es una especie epipelágica oceánica, es decir que ocupa la superficie del mar (aguas menores a 260 m de profundidad). Por lo general, los individuos juveniles prefieren aguas superficiales, mientras que los adultos tienden a explorar aguas más profundas. Se lo encuentra asociado a los afloramientos, en donde aguas productivas frías suben a la superficie trayendo consigo nutrientes, lo que atrae a las presas del atún.

Nivel trófico

El atún barrilete es un depredador oportunista, es decir se alimenta de las presas que están disponibles. Su dieta consiste principalmente de peces pequeños, crustáceos y calamares. Estos atunes tienden a agregarse alrededor de objetos flotantes, probablemente en busca de alimento. A su vez, forman parte de la dieta de tiburones, otros atunes de mayor tamaño, cetáceos y otros depredadores como peces espada y picudos.

Hábitos reproductivos

Los atunes en general se reproducen a través de la fertilización externa, liberando sus huevos al mar en donde son fertilizados. Se ha encontrado que las hembras del atún

barrilete desovan en aguas tropicales a lo largo del año con mucha frecuencia, hasta una vez al día, y que en un desove se producen aproximadamente 1 millón de huevos. La mayoría de los individuos alcanzan la madurez sexual a los 45 cm, es decir a los 1.5 años y se estima que pueden vivir entre 8 y 12 años.

Método de captura

En el Ecuador el atún barrilete se pesca en su gran mayoría con [redes cerqueras](#) (purse seine en inglés) y globalmente representa el 67% de las capturas realizadas con este arte. En el 2017 en el Ecuador se capturaron 172,000 toneladas, lo que equivalió al 73% del atún desembarcado en el país.

Estado de población y amenazas

Según la UICN (Unión Internacional para la Conservación de la Naturaleza) el estado de amenaza del atún barrilete es de [menor preocupación](#). Esto es porque la población actualmente se mantiene estable debido a una alta tasa de reproducción y al ciclo de vida relativamente rápido de esta especie. Sin embargo, en los últimos años los niveles de captura han fluctuado considerablemente, lo que en parte puede resultar en tasas reproductivas variables. Estas fluctuaciones hacen que sus poblaciones sean difíciles de evaluar. Por otro lado, el tamaño y peso de los individuos capturados ha disminuido constantemente durante la última década, lo que podría ser un indicio de [sobrepesca](#). La principal amenaza que podría enfrentar el atún barrilete es un constante incremento en el esfuerzo y las tecnologías pesqueras. Específicamente, el uso de dispositivos de agregación de peces o [FADs](#) (Fish Aggregating Device, por sus siglas en inglés). Los [FADs](#) consisten en estructuras flotantes que atraen a los atunes y a otras especies marinas, por lo que su uso está asociado a altas tasas de [pesca incidental](#). La población de atún barrilete en el Pacífico Oriental aún no presenta síntomas de disminución. Sin embargo, en otras regiones del mundo, como en el Atlántico, sí es objeto de [sobrepesca](#).

Click [aquí](#) para la Bibliografía.

¿Cómo citar?

En el texto:

(De la red Al plato, 2023)

En la bibliografía:

De la red Al plato. 2023. Atún barrilete (*Katsuwonus pelamis*). Fecha de consulta: dd/mm/aaaa. Url: www.delaredalplato.com.