



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



Atún aleta amarilla (*Thunnus albacares*)

Descripción general

El atún aleta amarilla se distingue por su intenso color azul en el dorso y sus tonos amarillos en las aletas, los lados y el vientre. En promedio mide 130 cm, pero puede alcanzar hasta 230 cm. Tiene unas espinas amarillas en el dorso y en el vientre. A lo largo de su vida, varios individuos se agregan en escuelas que pueden estar formadas por atunes de su misma especie o también pueden incluir otras especies.

Distribución geográfica

Esta especie se distribuye globalmente en aguas tropicales y subtropicales. Al igual que el atún barrilete, en el Pacífico Oriental se encuentra principalmente desde el norte de Estados Unidos hasta el norte de Chile, incluyendo las Islas Galápagos. De los atunes importantes, es el que tiene la distribución más tropical (30°S - 30°N). Se ha encontrado que el atún aleta amarilla puede migrar largas distancias (hasta 3,000 km), pero usualmente permanece en áreas de hasta 1,000 km, donde se acumulan sus presas.

Hábitat

El atún aleta amarilla también es una especie epipelágica, pero ocupa aguas un poco más profundas (hasta 300 m) que el atún barrilete. Esta especie prefiere aguas cálidas (>18°C) y usualmente se encuentra cerca de golfos, islas, bancos, montes marinos y corrientes de afloramientos donde se agregan sus presas.

Nivel trófico

El atún aleta amarilla también es un depredador oportunista que se alimenta de cualquier ser vivo que pueda atrapar. En su mayoría, se alimenta de peces pequeños y medianos, así como de invertebrados. Asimismo, es presa de cetáceos dentados, lobos marinos, tiburones, picudos, peces espada y otros atunes de mayor tamaño.

Hábitos reproductivos

El atún aleta amarilla desova a lo largo del año y de su distribución. Alcanza su madurez sexual al cumplir de 2 a 3 años, cuando mide entre 85 y 108 cm de longitud. Las

hembras desovan alrededor de 2 millones de huevos, dependiendo del tamaño, siendo las más grandes también las más fértiles.

Métodos de captura

En el Ecuador en su gran mayoría, el atún barrilete y el atún aleta amarilla se pescan [industrialmente](#) con [redes cerqueras](#) (purse seine en inglés).

Pesca incidental asociada a sus capturas

En general, las [redes cerqueras](#) están asociadas a la [pesca incidental](#) de tiburones, mantarrayas, atunes pequeños, otros peces y delfines. Aunque en el Pacífico Oriental el nivel de [pesca incidental](#) es moderadamente bajo, existen algunos factores agravantes. Por un lado, el uso de [FADs](#) no solamente agrega atunes, sino también otros peces y organismos marinos. Por esta razón, el atún capturado con [FADs](#) tiene niveles de [pesca incidental](#) mucho mayores. En el Pacífico Oriental Tropical (incluyendo a Ecuador), las escuelas de atunes suelen encontrarse junto a grandes grupos de delfines. En muchas ocasiones, cuando las [redes cerqueras](#) se cierran sobre los atunes atrapan delfines. En las últimas décadas se ha emitido normas que obligan liberar a los delfines capturados y la mortandad se ha reducido. Sin embargo, los delfines experimentan altos niveles de estrés dentro de las redes, lo cual podría afectar su capacidad para reproducirse.

Estado de población y amenazas

Recientemente (Enero del 2021) la población global de esta especie pasó de estar casi amenaza a ser de [menor preocupación](#), según la UICN (Unión Internacional para la Conservación de la Naturaleza). Se esperaba que la mayoría de las especies de atún estuvieran cerca de la extinción en el 2011. Sin embargo, después de una década de esfuerzos de conservacionistas y de la industria, que incluyeron estrictas cuotas de extracción y de represión a la pesca ilegal, algunas poblaciones de atún como las del atún aleta amarilla, se están recuperando. Sin embargo, el uso de [FADs](#) sigue siendo una amenaza para sus poblaciones.

Click [aquí](#) para la Bibliografía.

¿Cómo citar?

En el texto:

(De la red Al plato, 2021)

En la bibliografía:

De la red Al plato. 2021. Atún aleta amarilla (*Thunnus albacares*). Fecha de consulta: dd/mm/aaaa. Url: www.delaredalplato.com.