



Arrayao

Lutjanus sinagris

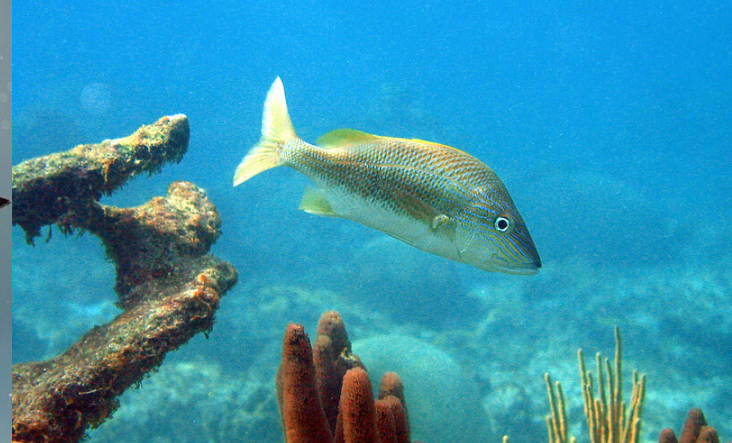
Se distingue por una mancha negra difusa, principalmente sobre la línea lateral y debajo de la porción anterior de la aleta dorsal. Los adultos se encuentran sobre todo tipo de fondo, pero principalmente alrededor de los arrecifes de coral y en áreas arenosas con vegetación. **Se prohíbe su captura y venta desde el 1 de abril al 30 de junio en aguas federales.**



Cojinúa

Caranx crysos

Una especie que forma cardúmenes no lejos de la costa, en aguas costeras marinas y salobres de al menos 100m de profundidad. Se reproducen en alta mar de enero a agosto.



Boquicolorao

Haemulon plumieri

Tiene un color crema plateado con numerosas rayas amarillas y azules presentes en todo el cuerpo de color variable pero generalmente de color amarillento claro. Se encuentra en agregaciones densas durante el día en arrecifes, alrededor de formaciones de coral o en fondos arenosos. Su tamaño promedio es de seis pulgadas a más de un pie.

Especies Subutilizadas

La salud y la sostenibilidad de la pesca marina dependen esencialmente del estado de la especie en el ecosistema marino. El número de peces y las libras capturadas en la pesca, las artes de pesca y los botes utilizados por los pescadores causan impacto en las poblaciones de peces. El beneficio socioeconómico es igualmente importante. Por estas razones, es necesario que los consumidores de mariscos aprendan y reconozcan las diferentes especies de pescados y mariscos que demandan en los

mercados y restaurantes. Además de las especies que tradicionalmente están presentes en nuestras mesas, hay muchas otras que son abundantes, comestibles, fáciles de cocinar y deliciosas que el consumidor puede solicitar cuando las especies tradicionales están prohibidas. Es importante saber que estas especies pueden variar de costa a costa en Puerto Rico y en las Islas Vírgenes de los Estados Unidos.