

FICHA TÉCNICA DEL LANGOSTINO AMARILLO



Es un crustáceo bentónico que habita en sustratos fangosos y duros sobre la plataforma continental y la parte superior del talud, entre Taltal ($29^{\circ}19' S$) y la Isla Mocha ($38^{\circ}19' S$), en profundidades que fluctúan entre los 150 y 500 metros. Este estrato de profundidad se caracteriza por el dominio de las Aguas Ecuatoriales Sub-Superficiales en su flujo hacia el polo, masa de agua que evidencia alta salinidad, altas concentraciones de nutrientes y bajo contenido de oxígeno.

Este recurso puede alcanzar una longitud cefalotorácica de 58 mm y hasta 70 g de peso. La madurez sexual la alcanza en un rango de tamaños que fluctúa entre los 21 y los 30 mm de longitud de caparazón, y que corresponde a edades que varían entre los 3 y 4 años. El período de portación de huevos se extiende principalmente

Nombre común	Langostino amarillo
Nombre científico	<i>Cervimunida johni</i>
Talla promedio	58 milímetro

entre mayo y octubre, y la eclosión ocurre entre octubre y diciembre.

En la costa central de Chile, el langostino amarillo es la especie objetivo de un número importante de barcos arrastreros y empresas localizadas en Coquimbo, Quintero y Tomé, cuya producción es exportada a diferentes países, representando una actividad económica relevante para todos los que intervienen o están vinculados a ella. La pesquería de langostino amarillo se remonta a 1953, cuando comenzó a ser extraído frente a Valparaíso en forma paralela a la explotación de la merluza común. A partir de 1972, las estadísticas nacionales de captura comienzan a diferenciar en forma separada los desembarques de langostino amarillo y langostino colorado.