

CAMARÓN



**CONSELLERÍA DE PESCA
MARISQUEO E ACUICULTURA**
Dirección Xeral de Formación
Pesqueira e Investigación

SISTEMÁTICA

Clase: Crustáceas

Orde: Decápodos

Suborde: Natantia

Sección: Carideos

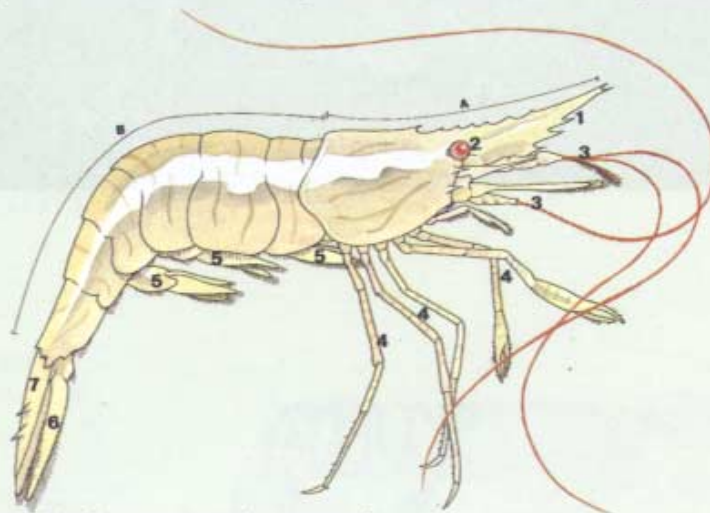
Especie: *Palaemon serratus*

DESCRIPCIÓN XERAL

Corpo longo e comprimido lateralmente, no que se distinguen:

1) Na parte anterior ó cefalotórax, liso e globoso, máis curto có abdome. Prolóngase frontalmente nunha espiña ou “rosto”, provista de dentes.

2) Na parte posterior o abdome, longo e musculoso, que remata nunha cola chamada “telson” que lle serve para coller impulso

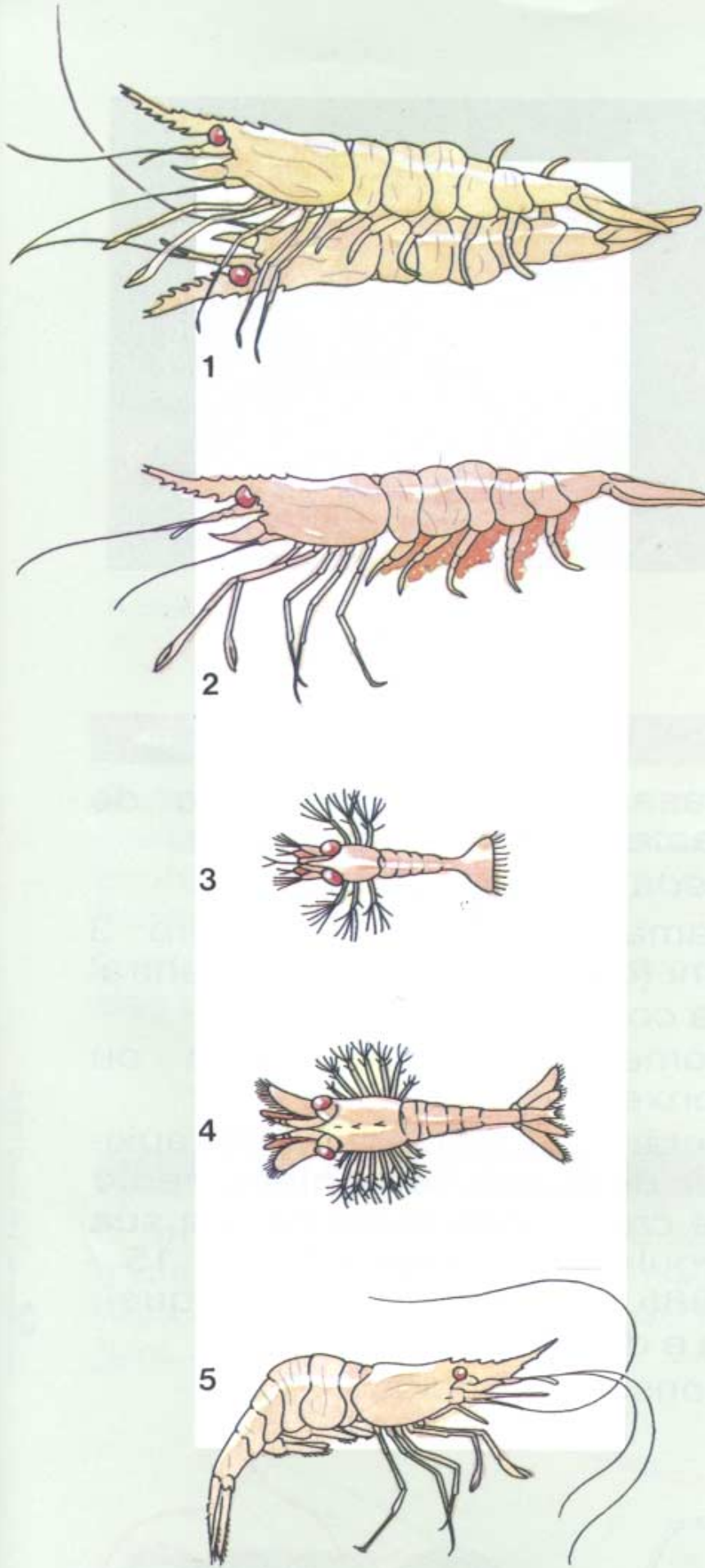


Morfoloxía externa do camarón.

A) Cefalotorax. B) Abdome.

1 Rostro. 2 Olló. 3 Antenas. 4 Apéndices torácicos.

5 Pleópodos. 6 Urópodos. 7 Telson.



Ciclo biolóxico.

1 Cópula. 2 Incubación dos ovos. 3 Eclosión da que sae unha larva zoea. 4 Larva Mysis. 5 Camarón xuvenil.

nos seus desplazamentos pola auga.

3) Cinco pares de patas torácicas, os dous primeiros rematados en pinza, e os restantes en unlla.

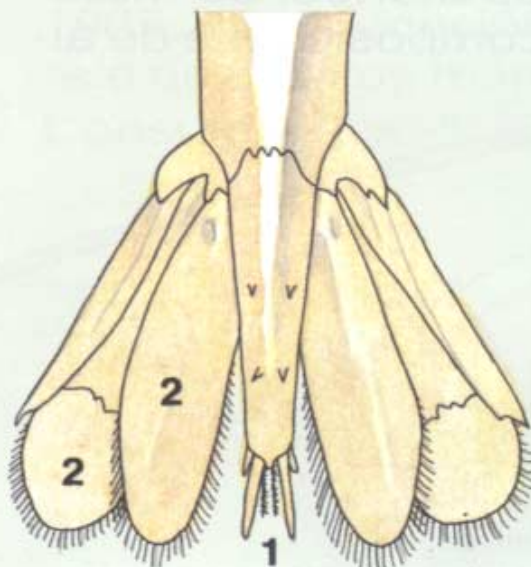
4) No abdome ten uns apéndices especializados na natación. De cor pálida e translúcida, presenta bandas escuras transversais no abdome. O cocelos collen unha cor encarnada viva.

CICLO BIOLÓXICO

Presentan dimorfismo sexual, diferenciándose externamente machos e femias.

A fecundación é interna, o macho introduce o esperma dentro do corpo da femia.

Estas poñen catro ou cinco veces ó ano de 2000 a 4000 ovos, que levan prendidos ós apéndices abdominais ata a súa eclosión.



Cola de camarón.
1 Telson.
2 Urópodos.



Femia con ovos.

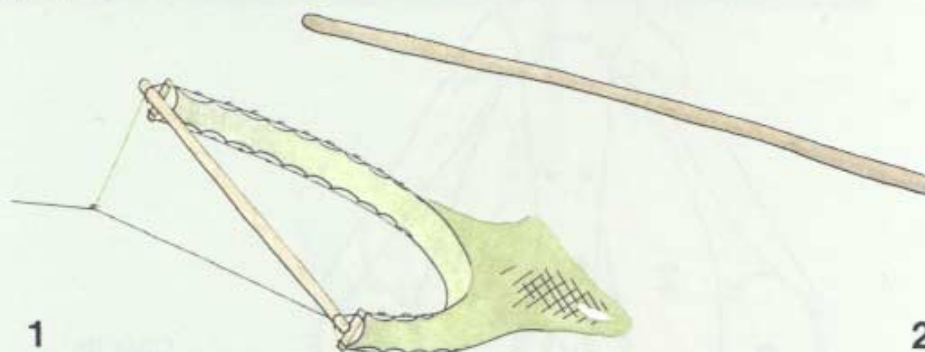
LOCALIZACIÓN

Viven nas pozas de baixamar e preto da costa en augas pouco profundas e tranquilas sobre fondos de rochas e algas.

E moi abundante entre as cordas das bateas,

ALIMENTACIÓN

E omnívoro, aliméntase de animais vivos ou mortos, de materiais en descomposición e de algas.



Artes de pesca do camarón.

1 Bou de vara. 2 Truel ou gañapán. 3 Nasa de camarón.



RECOLLIDA

Nasas de camarón-rastro de camarón, truel ou gañapán.

Veda: Non presenta.

Tamaño mínimo de captura: 3 cm. (desde o ollo á aleta central da cola).

Comercialización: Fresco ou conxelado.

Cetárias: Establecemento auxiliar dedicado ó mantemento de crustáceos vivos para a súa regulación comercial (Lei 15 / 1985, de ordenación marisqueira e de cultivos mariños).

Consumo: Cocidos.

