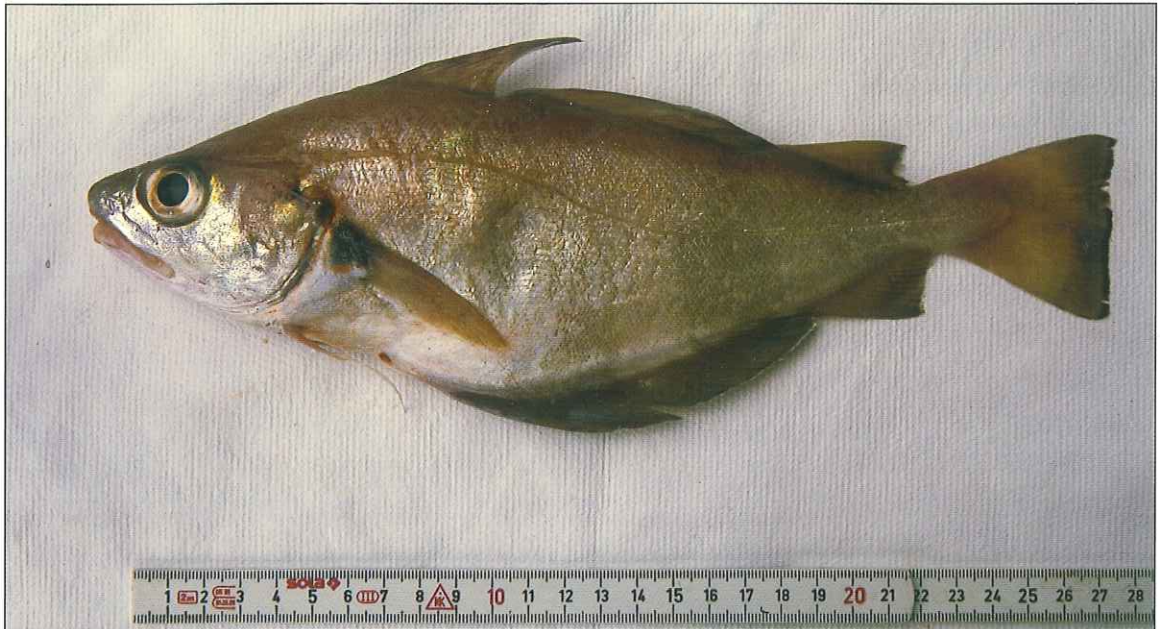


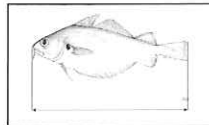
# FANECA

## BIB

*Trisopterus luscus* (Linnaeus, 1758)



Nombres **FAO**: **es** faneca  
**fr** tacaud commun  
**en** pouting



Talla (cm)	Caladeros			Talla de Maduración Sexual (cm)	
	CANT Y W	MED	CAN	M	H
mínima	por determinar (7)	-	-	20	
comercial	50	50	50		

**LONGITUD MÁXIMA: 45 cm**

### Caracteres más significativos

Pez de pequeño tamaño pero de cuerpo relativamente alto. La máxima altura del cuerpo es mayor que la longitud de la cabeza. Su talla común se encuentra alrededor de 20 cm.

Cabeza y ojos relativamente grandes con respecto al cuerpo. Posee una mandíbula superior que sobrepasa ligeramente a la inferior; ésta última presenta un largo barbillón cuya longitud es mayor que la del diámetro ocular.

Presenta tres aletas dorsales próximas

entre sí y dos aletas anales; la primera dorsal es triangular y más corta que las otras dos, y la segunda dorsal es la más larga de las tres. La primera aleta anal es larga y su origen se encuentra a la altura del de la primera dorsal. Las aletas pectorales acaban más allá del origen de la primera anal. Las aletas pélvicas poseen un radio más largo que el resto. Aleta caudal de borde truncado.

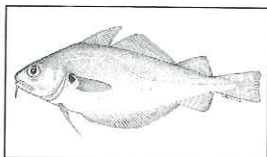
**Especies con caracteres semejantes**  
*Trisopterus minutus* (capellán)

### Nombres Comerciales y Locales

Andalucía	capellán, niña, puta en cueros
Asturias	fañeca, palena, palenca
Baleares	capellán mollera fosca
Canarias	capellán
Cantabria	capellán, fanecas, palena, palenca
Cataluña	capellá, capellà fosc, mòllera, mòllera fosca
Com. Valenciana	mòllera fosca
Galicia	basoca, palenca, paneca
País Vasco	kiankiarke, kiankiarte, palenca, palenka, paneka handi, peneka handia, tacart, takart handi, takarta

## Descripción General

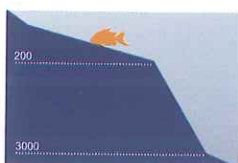
La coloración que muestra en el dorso es cobriza, en los flancos es grisácea y plateada en la zona ventral. Presenta una mancha oscura en la base de las aletas pectorales. El borde de las aletas anales es blanco, mientras que el de la aleta caudal es negro. Línea lateral amarillenta. En los individuos vivos se observan de 4 a 5 bandas transversales más oscuras en los laterales.



La línea lateral es continua y más o menos recta, excepto en la primera mitad del cuerpo donde está ligeramente curvada.

El barbillón tiene una misión sensorial, asociada a la detección de presas potenciales. Además posee canales sensoriales con grandes poros en la parte superior de la cabeza.

## Hábitat y comportamiento



Especie de hábitos bentónicos. Vive en fondos de arena y fango de la plataforma continental, normalmente suele encontrarse a menos de 100 m de profundidad.

Los jóvenes se encuentran en aguas menos profundas, a menos de 30 m, muy cerca de la costa.

Es una especie gregaria; forma bancos compactos de ejemplares de talla parecida.

Los adultos se alimentan de pequeños peces, cefalópodos y cangrejos. Los ejemplares jóvenes se alimentan de pequeños crustáceos y poliquetos.

## Distribución



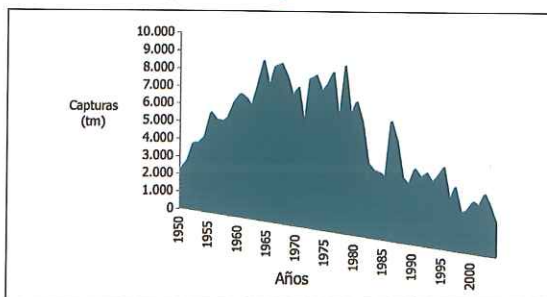
Se distribuye por el Atlántico oriental, desde el norte de África hasta las costas centrales de Noruega. También se distribuye a lo largo de la cuenca occidental del Mediterráneo.

## Reproducción

Alcanzan la madurez sexual al final del primer año. La época de puesta es relativamente larga, desde invierno hasta principios del verano. En el Atlántico la máxima actividad se observa entre marzo y abril, y de enero a julio en el Mediterráneo. Durante esta época se desplazan a aguas someras, a profundidades que oscilan entre 50 y 70 m. Allí efectúan la puesta, de hasta 400.000 huevos por hembra.

Los huevos son pelágicos y de pequeño tamaño (alrededor de 1 mm). Las larvas también son pelágicas. Los juveniles forman grandes cardúmenes muy cerca de la costa, en fondos de arena, y muestran un crecimiento relativamente rápido: alcanza entre 20 y 25 cm en el primer año y entre 38 y 33 cm a los tres años. La edad máxima que alcanzan es de 4 años.

## Evolución Capturas Españolas



Fuente: FAO

## Artes de Pesca

Se captura mediante artes de arrastre y, en menor medida, de cerco. También con trasmallos y mediante nasas (*nasa fanequeira*).

## Comercialización

Especie apreciada por su carne, blanca, sabrosa y delicada. No soporta bien la congelación, por lo que suele comercializarse en fresco.

Se desembarca siempre fresco, entero o eviscerado.

