

# BAQUETA

La cabeza y el cuerpo son de color rojo o marrón oscuro; las aletas pectorales son más oscuras que el cuerpo. Las puntas de las membranas de la aleta dorsal tienen un tono aún más oscuro que el resto de las membranas. Posee un prominente bigote negro por encima del maxilar. Se destaca por ser el único en tener una aleta dorsal con espinas con 16 a 18 rayos. Alcanza tallas máximas hasta de un metro.



## Captura

Se realiza con artes de pesca utilizando línea de mano, palangre, red agallera y almadraba. Generalmente es un pez que se captura a bastante profundidad, y ofrece mucha resistencia a ser extraído de su cueva, por lo tanto, hay que extremar las precauciones en lo relativo a esfuerzos y límite de la contención de la respiración.



## Reproducción

Esto ocurre en verano, cuando los individuos sexualmente maduros tienden a agruparse en zonas reducidas, entre unos 15 y 30 m de profundidad. La talla promedio reproductiva es de 68 cm, y la talla mínima estimada es de 50 centímetros.



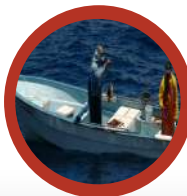
## Hábitat

Bentónicos de fondos duros, común en aguas someras, rocosas y fondos arenosos. Aunque ocasionalmente es atrapado cerca de la costa, se encuentra generalmente en profundidades de 45 a 90 m. Los adultos se encuentran en rocas o barro y fondos de arena de 20 a 200 m de profundidad; los menores han tomado las lagunas costeras y estuarios.



## Producto

Se vende entero, fresco y congelado; es mejor comprarlo entero, porque su cabeza y sus espinas sirven para preparar un buen caldo o sopa. La pulpa puede rebanarse o filetearse, es blanca y jugosa e ideal para freír, asar u hornear. Su sabor es parecido al del robalo.



Nombre científico  
*Epinephelus acanthistius*

Fuente: SIAP.



**AGRICULTURA**  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



**SIAP**  
SERVICIO DE INFORMACIÓN  
AGROALIMENTARIA  
Y PESQUERA