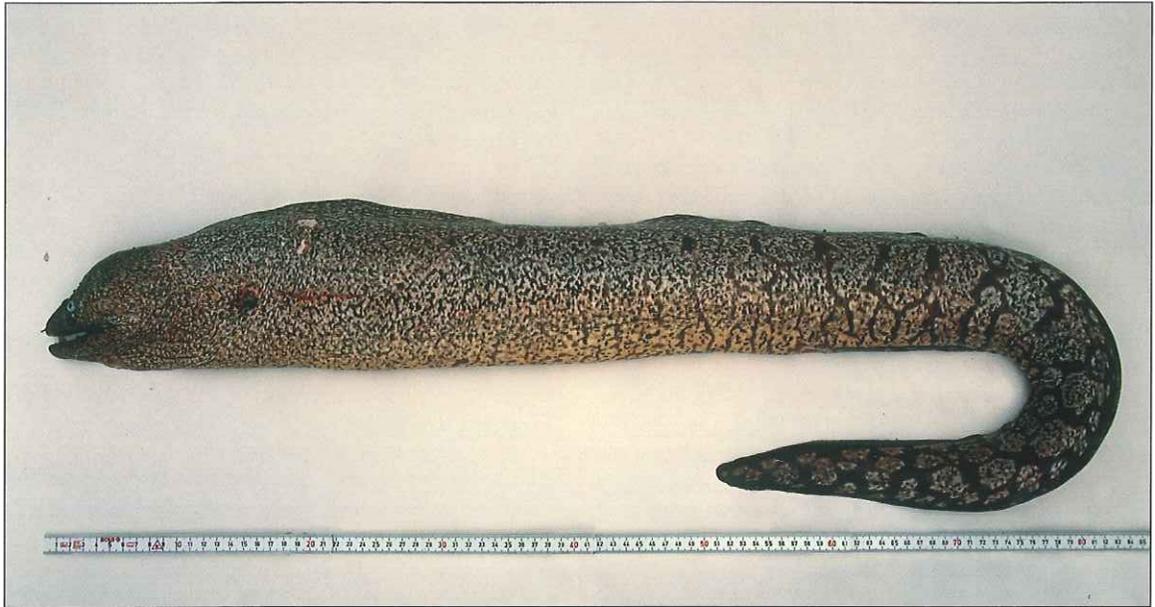
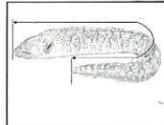


*Muraena helena* (Linnaeus, 1758)



Nombres **FAO**: **es** morena  
**fr** murène de la méditerranée  
**en** mediterranean moray



Talla (cm)	Caladeros			Talla de Maduración Sexual (cm)	
	CANT Y W	MED	CAN	M	H
mínima	-	-	-	M	H
comercial	-	-	-	-	-

LRVE: V

### Caracteres más significativos

Posee un cuerpo muy musculoso y típicamente serpentiforme; alargado y de sección circular en la parte anterior y comprimido en la región posterior. El tamaño común de esta especie se encuentra entre 60 y 100 cm.

Tiene una piel lisa, viscosa y bastante gruesa.

La cabeza es corta, alta y maciza, con perfil convexo. Los ojos son pequeños. La boca es muy grande y la comisura llega mucho más atrás de la altura en la que

se encuentran los ojos.

No tiene opérculo y la apertura branquial queda reducida a un pequeño poro lateral.

Las aletas dorsal y anal están incluidas en una funda dérmica que incluye a la aleta caudal. Carece de aletas pectorales y pélvicas.

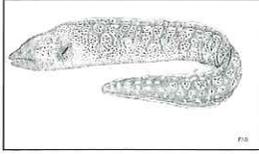
Especies con caracteres semejantes  
*Gymnothorax unicolor* (morena negra)

### Nombres Comerciales y Locales

Andalucía	murena
Asturias	morea
Baleares	murena, murenót
Canarias	morena negra, morena pintada, morión
Cantabria	morea
Cataluña	murena, murena, murét
Com. Valenciana	murena
Galicia	morea, moreia
Murcia	murena
País Vasco	itsas-suge, itsasuge, itsasugea

## Descripción General

El cuerpo presenta un color pardo oscuro, más o menos rojizo, jaspeado de manchas claras de color crema o amarillo. Los adultos suelen presentar una pátina azulada como color de base del cuerpo y sobre ésta las manchas son más evidentes. El borde de las aberturas branquiales y de las comisuras de la boca es negro.



La piel de la morena, gruesa y viscosa al tacto, carece totalmente de escamas. La línea lateral es poco visible.

En el extremo anterior del hocico destacan las aberturas nasales anteriores, largas y tubulares que contrastan con las discretas narinas posteriores.

Posee unas poderosas mandíbulas; la superior es algo más larga que la inferior. En ellas se encuentran dispuestos, en una sola hilera, unos dientes caninos, largos y muy afilados. El vómer también posee dientes.

## Hábitat y comportamiento



Es una especie estrictamente bentónica. Vive en fondos rocosos poco profundos, entre 1 y 80 m.

Es solitaria y se esconde en grietas y oquedades de las que apenas sale durante el día. Se ancla en estos refugios mediante la cola y suele ocupar el mismo durante todo el año. También se encuentra en las praderas densas de *Posidonia oceanica* en el Mediterráneo, en donde pasa desapercibida.

Es un depredador crepuscular, muy activo cuando sale de su refugio a cazar y buscar alimento.

Se alimenta de peces y cefalópodos; el pulpo es una de sus presas favoritas. Su gran boca le permite atacar presas bastante grandes sin problemas.

Se alimenta de peces y cefalópodos; el pulpo es una de sus presas favoritas. Su gran boca le permite atacar presas bastante grandes sin problemas.

## Distribución



Se encuentra en el Atlántico este, desde el sur de las Islas Británicas hasta Senegal, incluido el Mediterráneo, las Azores, Madeira, las Islas Canarias y Cabo Verde.

## Reproducción

La reproducción tiene lugar entre julio y septiembre. Durante estos meses se acerca más a la costa para la freza. En invierno se desplaza de nuevo hacia las aguas más profundas.

Los huevos son grandes, con un tamaño de aproximadamente 5 mm de diámetro, y son pelágicos. Cuando eclosionan aparece el estado de larva leptocéfala, que mide alrededor de 10 mm de longitud. Posteriormente, la larva sufre diversas transformaciones hasta llegar al estadio juvenil primero y luego al estado adulto, lo que puede durar entre 2 y 3 años.

Las morenas adultas pueden llegar a medir un máximo de 130 cm y a pesar 6 kg.

## Artes de Pesca

Se pesca con palangre de fondo, lienzas, enmalle y nasas (tambor de morena y otras). Se capturan sobre todo a finales de invierno y principio de primavera.

Poco estimada como pez deportivo. Se captura esporádicamente pescando con cebo a fondo.

## Comercialización

Carne grasa, blanca y de muy buena calidad. Muy estimada, pero a pesar de que su sabor es excelente, su aspecto y la gran cantidad de espinas que presenta hacen su comercialización difícil.

Consumo básicamente local, aunque raro por la escasa frecuencia de su captura. Se comercializa en fresco. Su piel puede usarse para curtidos.

Se desembarca principalmente fresco entero. También congelado eviscerado.

