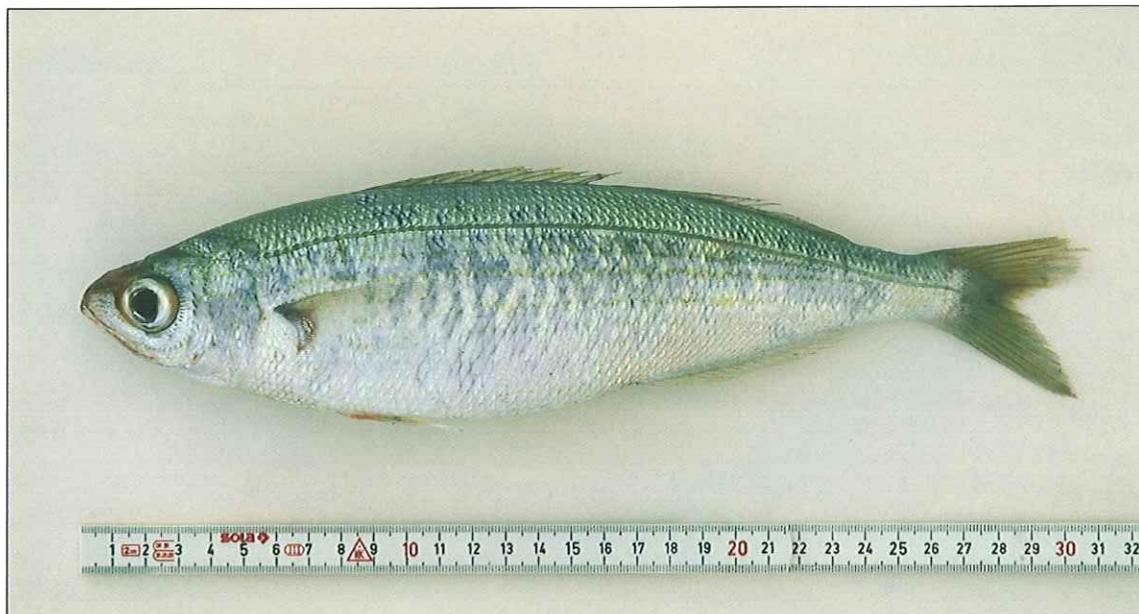


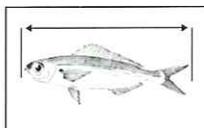
# BOGA

## BOG

*Boops boops* (Linnaeus, 1758)



Nombres **FAO**: es boga  
fr bogue  
en bogue



Talla (cm)	Caladeros			Talla de Maduración Sexual (cm)	
	CANT Y W	MED	CAN	M	←H
mínima	11 (7)	11 (7)	11 (7)		
comercial	70	70	70	-	13

**LONGITUD MÁXIMA: >35 cm**

### Caracteres más significativos

Cuerpo fusiforme, poco elevado y poco comprimido, con la parte delantera casi cilíndrica. Normalmente los ejemplares más comunes miden entre 15 y 20 cm. Presenta una característica mancha azul oscuro en la base de las pectorales. Posee unos ojos enormes, cuyo diámetro supera la longitud del hocico. Boca pequeña, oblicua, con labios finos y con una sola hilera de dientes incisivos en cada mandíbula. Aleta dorsal con 13-15 radios espinosos y 12-16 radios blandos. Aleta anal con 3 espinas y 14-16 radios blandos. Aletas pectorales cortas en relación a otros espáridos. Aleta caudal ahorquillada.

### Nombres Comerciales y Locales

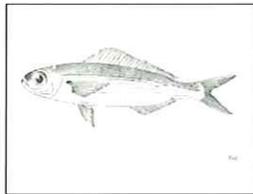
Andalucía	pámpano
Baleares	bogarro, bogué, voga
Canarias	boga canaria, catalufa
Cataluña	bogarro, bogarró (juveniles)
Com. Valenciana	bogarro (juveniles), salpa
Galicia	boga de aire, bogamuxo
Murcia	bogueta

## Descripción General

Color verdoso azulado en el dorso, el vientre y los flancos, que a su vez presentan entre 3 y 5 líneas longitudinales doradas. Mancha azul oscuro en la base de las pectorales.

Escamas grandes y bien visibles. Las escamas dorsales llegan al nivel posterior del ojo. Línea lateral completa y oscura; muy conspicua y cubierta de 69-80 escamas.

Los dientes incisivos superiores acaban en cuatro puntas, y los inferiores en cinco.



## Hábitat y comportamiento



Especie litoral y nectónica, que se mueve entre aguas y habita sobre cualquier tipo de fondo (arena, fango, rocas, algas).

Realiza migraciones verticales, situándose cerca de la superficie

en verano y durante la noche, y se desplaza a zonas más profundas en invierno (hasta 350 m, aunque es especialmente abundante por encima de los 100 m). Forma cardúmenes compactos que nadan de forma dispersa, tanto en superficie como a medias aguas, aunque a veces y por un motivo desconocido, se agrupan en largas y densas formaciones que nadan siguiendo el relieve de las rocas del fondo.

Es una especie que se alimenta de plancton, pero también puede alimentarse sobre el fondo. Los adultos pueden comer incluso algas.

## Distribución



La distribución geográfica de la boga es muy amplia. Se halla presente en ambos lados del Atlántico, de Noruega (poco frecuente) hasta Angola, incluido en las islas Canarias, Madeira y Cabo Verde en el Atlántico oriental y en el golfo de Méjico y el mar Caribe en el Atlántico occidental. Además, es

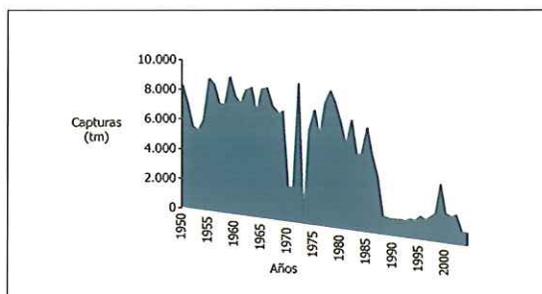
abundante en todo el Mediterráneo y el mar Negro.

## Reproducción

La boga es un hermafrodita proterogínico que alcanza la madurez sexual cuando tiene 1 año de edad. Se reproduce de abril a mayo en el Mediterráneo occidental y de febrero a abril en el oriental. En las aguas templadas del Atlántico europeo la reproducción tiene lugar de marzo a mayo.

Las hembras depositan los huevos en zonas resguardadas por las rocas, donde son fecundados por el macho. Los juveniles aparecen hacia finales de mayo o principios de junio en el Mediterráneo occidental y pueden agregarse en zonas abrigadas por las rocas a poca profundidad. A diferencia de los adultos, los juveniles recién asentados presentan un color salmón.

## Evolución Capturas Españolas



Fuente: FAO

## Artes de Pesca

A pesar de no ser muy apreciada, la boga se pesca activamente al cerco y sus capturas son apreciables. A veces también se captura con artes de arrastre, pero grandes cantidades son tiradas por la borda como descarte. También es una captura ocasional de los trasmallos. En general, se ha capturado más en el litoral mediterráneo que en el atlántico.

Los pescadores deportivos la pescan desde la costa, con caña y flotador, o desde embarcación, como captura accidental del volantín.

## Comercialización

Carne poco apreciada, lo que le otorga un valor económico limitado. La boga no es un pez excesivamente apreciado y se considera como una especie de segunda categoría que nunca alcanza un precio elevado en el mercado.

Se desembarca entera y fresca. Se comercializa fresca, congelada y ahumada y se consume fresca, enharinada o frita.

