



Centro de
Humedales
Río Cruces

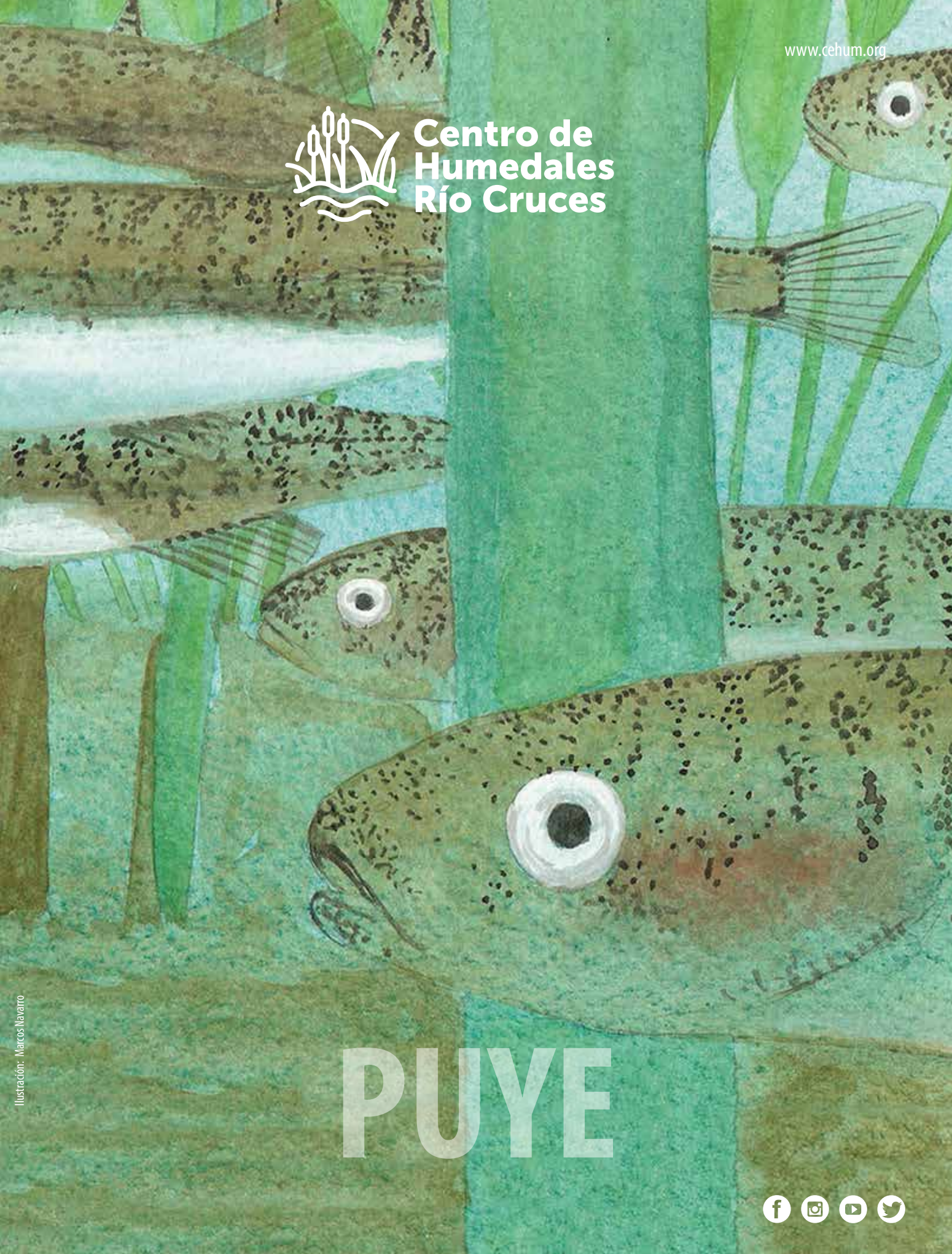


Ilustración: Marcos Navarro

PUYE

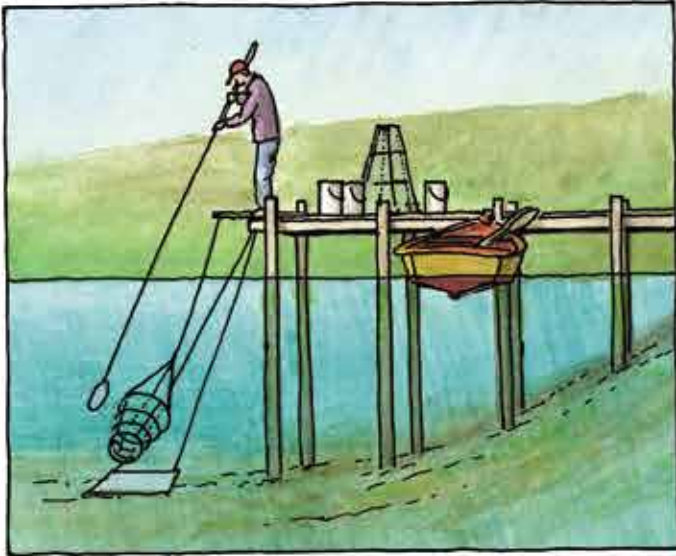


Historia de un pequeño pez

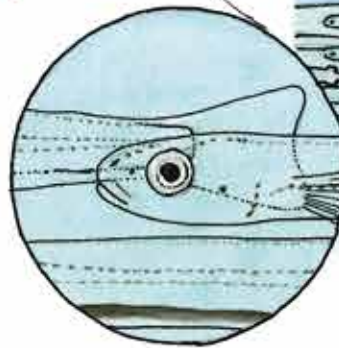
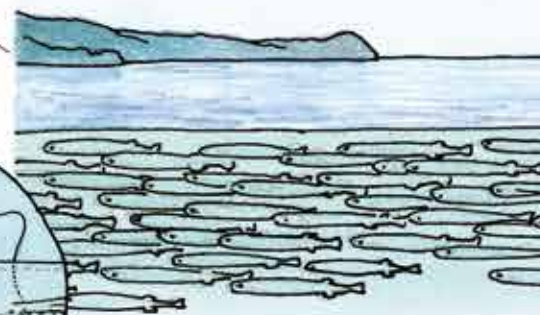
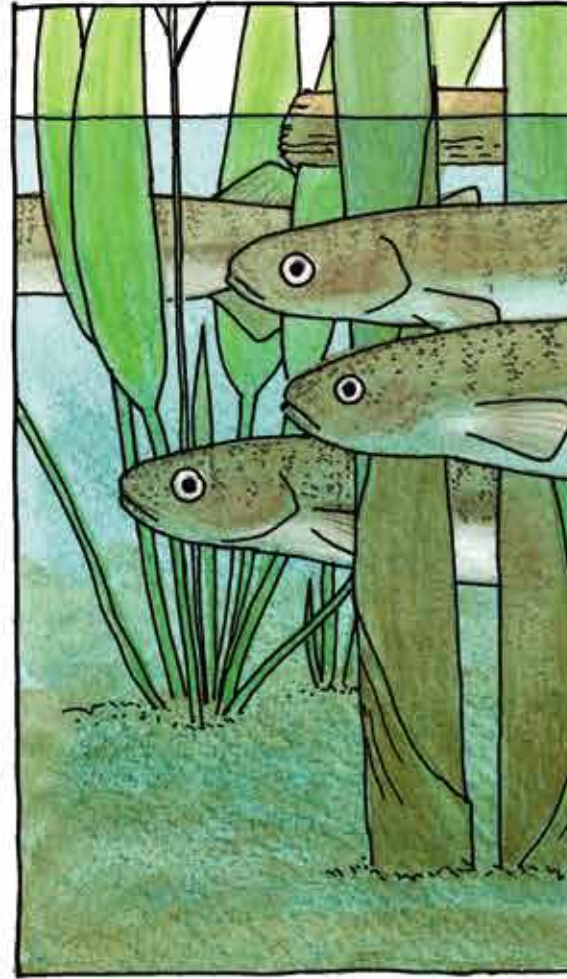


6 Al cabo de un año madura sexualmente e inicia un viaje río abajo, hacia aguas con influencia marina, para reproducirse y así comenzar un nuevo ciclo.

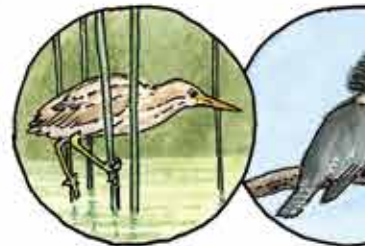
El puye se alimenta de pequeños crustáceos, insectos e incluso peces y mientras crece se vuelve café oliváceo con manchas oscuras.



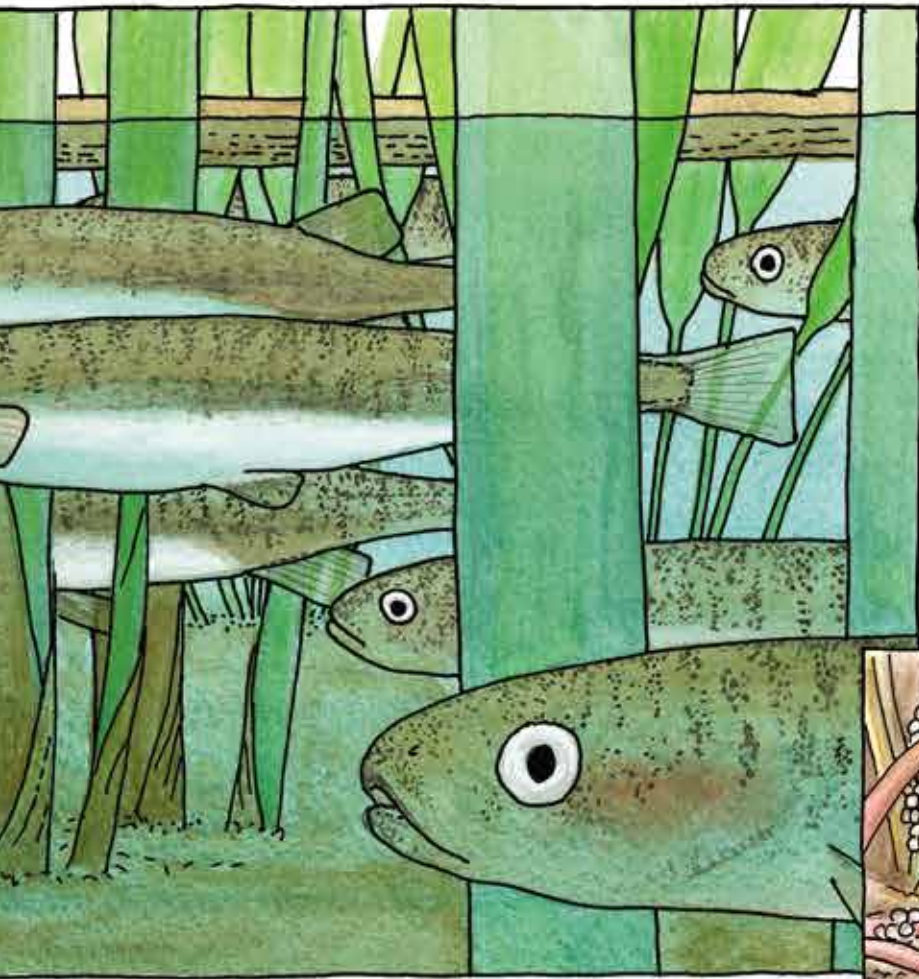
La pesca del puye es muy antigua. El pueblo Mapuche lo consumía (de ahí proviene su nombre) y desarrolló tecnología específica para su captura. A fines de la década de 1960, se despachaban hacia Santiago alrededor de 2 toneladas anuales desde Valdivia, y unos 80 pescadores participaban en la extracción. Actualmente su captura registrada en la Región de los Ríos es nula.



5 Durante esta etapa, los pececillos pesan unos 0.3 gramos, son traslúcidos y alargados como un fideo de arroz, y se les denomina cristalinos. En esta etapa es considerado una exquisitez para la gastronomía.

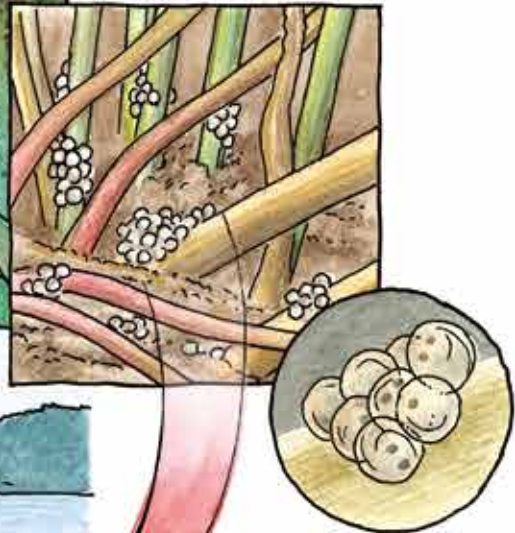


: el puye *Galaxias maculatus*



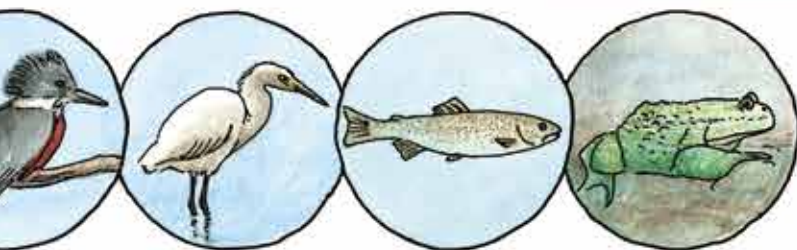
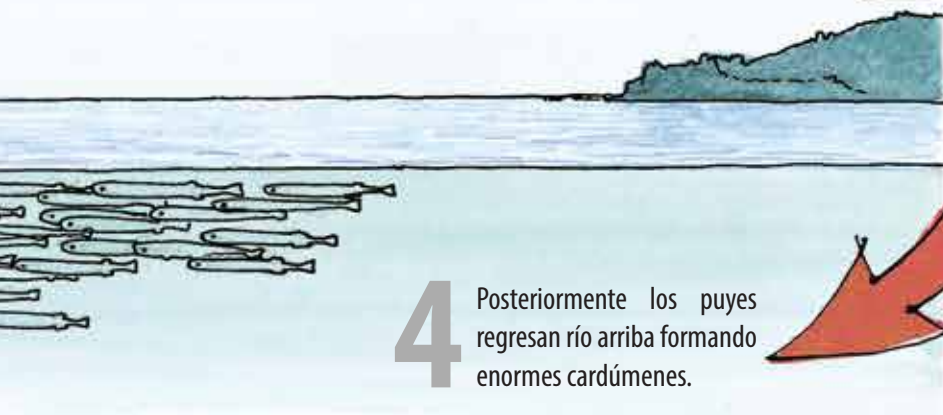
1 Los puyes depositan sus huevos entre la densa vegetación del humedal durante una marea muy alta, llamada de sicigia.

2 Al bajar la marea los embriones se desarrollan fuera del agua, aunque en condiciones de alta humedad.



3 Luego de unas semanas, y con la siguiente inundación de marea, las larvas eclosionan y son arrastradas hacia el mar donde crecen por varios meses.

4 Posteriormente los puyes regresan río arriba formando enormes cardúmenes.



El puye es muy consumido por invertebrados como camarones y larvas de libélulas, por peces, aves y anfibios. Tiene una gran importancia ecológica, ya que por su abundancia es uno de los pilares de la trama alimenticia del humedal del río Cruces.



¡TE INVITAMOS A PINTAR!

