



## Recolectando Cangrejos en la Isla de Assateague – Virginia



### Hermosos Nadadores

*Callinectes sapidus* La traducción literal de este nombre en Latín es el hermoso (*calli*) nadador (*nectes*) que es sabroso (*sapidus*). Nombrado por el color de sus garras y no por su temperamento, el cangrejo azul es una de las criaturas más conocidas y más buscada en Assateague. Este crustáceo es una de las especies clave tanto como predador o como presa, vital para sostener la salud de la costa de la *bahía de Assateague*.

### Creciendo



El cangrejo azul comienza su vida como un huevo, llevado debajo del “delantal” o abdomen de sus madres. Cangrejos adultos femeninos pueden acarrear hasta dos millones de huevos anaranjados debajo de su delantal. Después de nacer en pequeñísimas larvas ellos viven en la comunidad de plancton de uno a dos meses. La mayoría son comidos por los peces, mariscos y otros alimentadores de plancton.

Aquellos que sobreviven y se convierten en juveniles dependen en la vegetación acuática sumergida (SAV) estas áreas son guarderías importantes de hábitats. Estas hierbas submarinas proveen lugares para esconderse de predadores y ofrecen una abundancia de comida.

Cangrejos juveniles crecen rápidamente, mudando sus caparazones, a menudo alcanzando un tamaño

adulto (entre 5” y 7”) en un año. Después de madurar, usualmente sobreviven desde un año hasta tres años.

Cangrejos solamente des huevan en agua salada, a pesar de eso los cangrejos jóvenes prosperan y crecen en su mayor tamaño en agua salobre. Hembras prefieren aguas más saladas que los machos.

Equipados con poderosas garras y la habilidad de nadar, cangrejos azules son expertos predadores carroñeros. Son omnívoros, se alimentan en almejas, ostras, lombrices, pequeños crustáceos, plantas y animales muertos y otros cangrejos. A pesar de sus defensas, cangrejos adultos son comida para los peces, aves, tortugas, humanos y otros mamíferos.

### Antes de ir a recolectar Cangrejos

¡Cangrejos pueden pellizcar! Es su mejor defensa. Para evitar ser pellizcado, agarre al cangrejo por la base de sus patas traseras nadadoras en donde se conecta con su cuerpo. En el caso de que sea pellizcado ponga el cangrejo en el agua así lo soltara.

#### ¿Cuándo es el mejor tiempo para recolectar cangrejos?

Se puede realizar en cualquier tiempo, pero el mejor tiempo es cuando la marea se está moviendo.

#### ¿Qué tipo de equipamiento necesito?

- una línea de mano o una cuerda con una pesa y/o una trampa plegable
- carnada, cebo (cuello de pollo, carnada para peces)
- red con mango largo
- regla para medir los cangrejos
- refrigerador con tapa y hielo

#### ¿Cómo cazo los cangrejos?

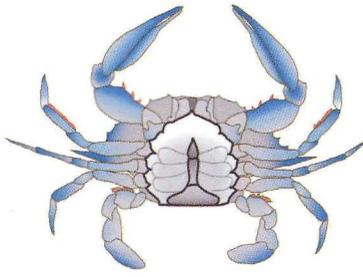
Cuando tiene que ver con la carnada o cebo, la mejor opción es aquella que se quede en la línea como el cuello de pollo o carnada para peces.

Ate la carnada en la línea, agarre la línea con una mano y póngala en el agua hasta que la carnada llegue al fondo. Cuando sienta el cangrejo tirar de la línea, lentamente comience a tirar la línea hasta que está apenas por debajo de la superficie del agua. Use una red para atrapar al cangrejo antes de que suelte la carnada.

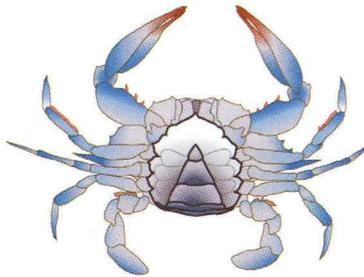
Ponga el cangrejo en un refrigerador con hielo si es uno que se lo puede quedar (ver regulaciones). Cangrejos no sobrevivirán en balde o refrigerador con agua. Quédese solamente con lo que va a comer. Si no se lo va a quedar póngalo inmediatamente en el agua.

Lávese las manos después de manejar las carnadas o cebo. Nunca cocine cangrejos muertos, tírelos. Bacterias se acumulan rápidamente en cangrejos muertos.





**Macho "Jimmy"**  
garras = azul



**Hembra Inmadura "Sally"**  
garras = puntas rojas



**Hembra Adulta "Sook"**  
garras = puntas rojas



**Hembra con Huevos "Sponge Crab"**

**Forma del abdomen (delantal)**

macho = Washington Monument

hembra inmadura = pirámide

hembra madura = Cúpula del capitolio

**Regulaciones en Virginia**

Las regulaciones cambian frecuentemente. Por favor infórmese en el Centro de Información Toms Cove o la Comisión de Recursos Marinos de Virginia (757-247-2200, [www.mrc.state.va.us/index.shtm](http://www.mrc.state.va.us/index.shtm)) por las regulaciones más recientes.

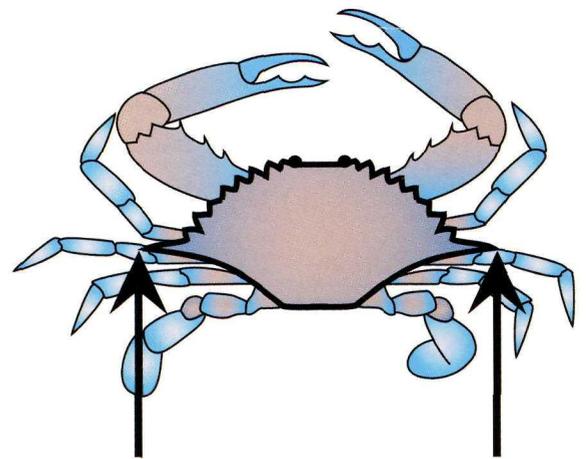
Para recolección recreacional de cangrejo en Assateague en Virginia no se requiere licencia. La temporada va desde mediados de Marzo hasta finales de Noviembre. Desde Junio hasta Septiembre son los mejores meses. Líneas manuales y dos trampas plegables u ollas de cangrejos por persona están permitidas. El equipo (ollas con cangrejos, líneas manuales) usado para recolectar cangrejo debe estar atendido en todo momento.

**Tamaño:**

- Machos y hembras inmaduras: 5 pulgadas
- Hembra adulta: no tiene limitaciones en tamaño
- Hembra adulta con huevos: regulaciones especiales son aplicable. Infórmese en el Centro de Información Toms Cove. Recomendamos que devuelva cualquier hembra que tiene huevos, también llamada "sponge crabs".

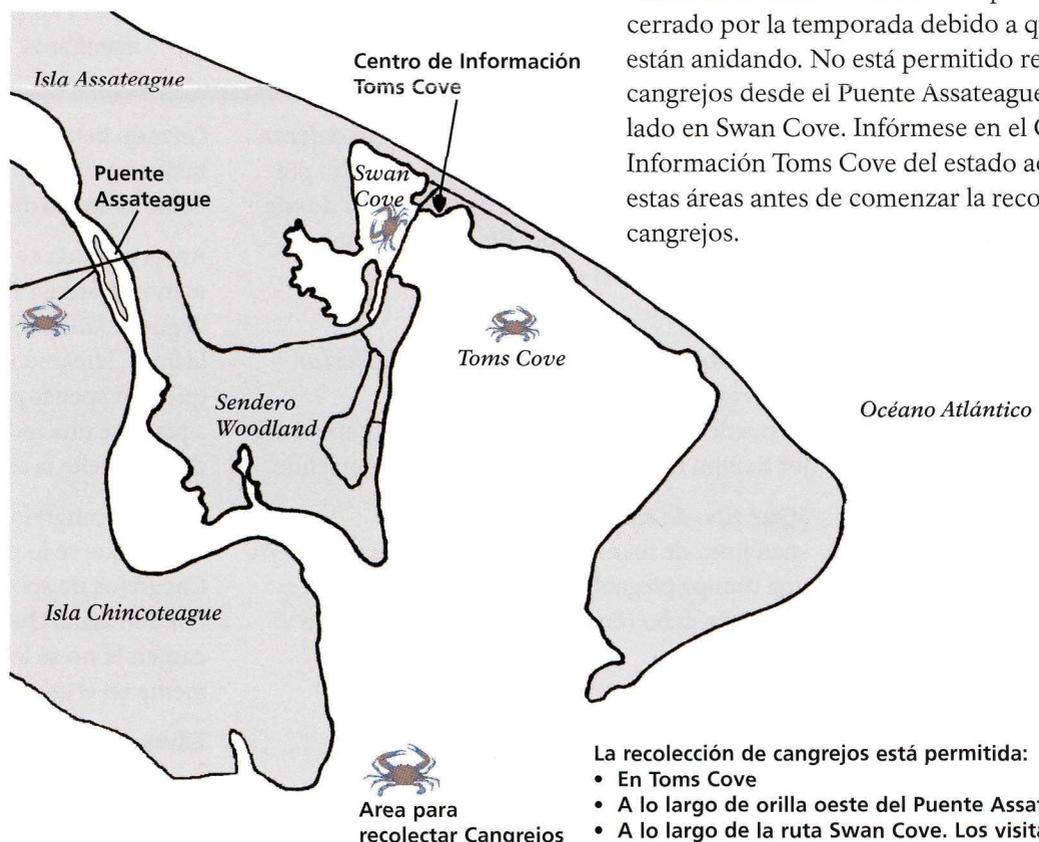
**Límite: una fanega por día por persona.**

Los cangrejos son medidos desde un lado al otro por la parte del caparazón más ancha.



**5 PULGADAS DE LADO A LADO**  
(sin escala)

**En dónde se puede recolectar Cangrejos**



Recolectar cangrejos está permitido en Toms Cove a lo largo de la orilla oeste del Puente Assateague y a lo largo de la ruta de Swan Cove. Partes de la orilla de Toms Cove puede que esté cerrado por la temporada debido a que las aves están anidando. No está permitido recolectar cangrejos desde el Puente Assateague o en ningún lado en Swan Cove. Infórmese en el Centro de Información Toms Cove del estado actual de estas áreas antes de comenzar la recolección de cangrejos.

**La recolección de cangrejos está permitida:**

- En Toms Cove
- A lo largo de orilla oeste del Puente Assateague.
- A lo largo de la ruta Swan Cove. Los visitantes deben de permanecer en la orilla.