SAMASA

Anchoa nasus (Kner & Steindachner, 1867)



© F. Zavalaga. Imarpe

CLASIFICACIÓN TAXONÓMICA

Reino	: Animalia
Phylum	: Chordata
Clase	: Actinopterygii
Orden	: Clupeiformes
Familia	: Engraulidae
Género	: *Anchoa*

NOMBRES COMUNES

Español (ES)
Samasa [2]

Inglés (EN)
Anchovy [2]

FAO (ES)
Anchoa trompuda [2]

FAO (EN)
Longnose anchovy [2]

DISTRIBUCIÓN

Distribución en condiciones normales
Desde Bahía de San Juanico (México) hasta Chimbote (9°05'S) [2], [3]. En el Perú se distribuye desde Puerto Pizarro (3°30´S) hasta las Islas Chincha (13°39´S) [5], [6]

Distribución durante eventos cálidos
Ocasionalmente llega hasta Pisco (13°44'S) [2]

Distribución batimétrica
Efectua desplazamientos desde niveles superficiales sobre los 10 metros hasta alcanzar profundidades mayores a 30 metros. El mayor porcentaje de cardúmenes de samasa fueron detectados dentro del rango de 5 a 20 metros de profundidad [5]



El mapa solo muestra, por el momento, la distribución latitudinal.

HISTORIA NATURAL

Descripción taxonómica
Es un engráulido de cabeza alargada de 3 a 3,5 veces en la longitud standard, ojos pequeños; origen de la aleta anal generalmente por debajo de la base del último radio de la aleta dorsal; altura del cuerpo 4,5 a 5,5 veces en la longitud standard; mejillas largas y angostas. Su cuerpo es plateado lateralmente [5].

Estatus trófico

Dieta
Se alimentan mayormente de zooplancton, destacando los eufáusidos, copépodos, anfípodos, larvas zoea y el pez *Vinciguerria lucetia*; en el grupo correspondiente al fitoplancton cabe resaltar a las diatomeas y dinoflagelados [5]

Reproducción

Desarrollo ovocitario
Asincrónico [4]

Periodo de desove
Amplio. Con dos periodos de mayor intensidad, el principal durante el verano austral y el secundario en invierno [5]

Talla promedio de primera madurez
6,5 cm de longitud total para ambos sexos [5]

PESQUERÍA

Tipo de pesquería
Industrial - artesanal

Arte de pesca
Embarcaciones de cerco, comúnmente conocidas como “bolicheras” y utilizan redes con abertura de malla de 13 mm. La samasa también es capturada por las embarcaciones artesanales

Principales lugares de desembarque
Paita, Pisco, Chimbote

Medida de regulación
Talla mínima de captura 9,5 cm LT [4]

Utilización
Harina de pescado, también se comercializa en fresco o congelado para consumo humano directo (CHD)

INFORMACIÓN MOLECULAR

Códigos de acceso a secuencias de ADN en BOLD
MBMAP048-17. Link: http://www.boldsystems.org/index.php/Public_RecordView?processid=MBMAP048-17

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

[1] Froese R, D Pauly. Editors. 2019. FishBase. *Anchoa nasus* (Kner & Steindachner, 1867). Accessed through: World Register of Marine Species at: http://www.marinespecies.org/aphia.php?p=taxdetails&id=275528 on 2019-05-06.

[2] Chirichigno N, Cornejo M. 2001. Catálogo comentado de los peces marinos del Perú, 2ª ed. Instituto del Mar de Perú. Publicación Especial. Callao, 314 p.

[3] FISHBASE. *Anchoa nasus*, Jenyns, 1842. Anchoa blanca https://www.fishbase.org/summary/Anchoa-nasus.html Último acceso 2019-04-17.

[4] Resolución Ministerial Nº 262-2011-PRODUCE Longitud mínima de malla de red de cerco, talla mínima de captura y porcentaje de tolerancia máxima de ejemplares juveniles de los recursos anchoveta y anchoveta blanca. Diario Oficial El Peruano, 19 de setiembre de 2011.

[5] Bouchon M. 2007. Biología y pesquería de Samasa *Anchoa nasus* (Kner y Steindachner, 1866) (pisces; Clupeiformes: engraulidae) en el mar peruano.

[6] Sánchez J. 1973. Aspectos Biológicos y Pesqueros del Mar Peruano. En: Historia Marítima del Perú. El Mar Gran Personaje, Tomo I, Vol. 2, Editorial Ausonia: 567 pp.

[7] ITP. 1999. Alternativas para Recursos Pesqueros no Explotados. Revista Focus. Instituto Tecnológico Pesquero del Perú, 1: 36.

CÓMO CITAR ESTA FICHA TÉCNICA:

Alegre, A., Ttito, H. & Zavalaga, F. (2018). *Samasa Anchoa nasus (Kner & Steindachner, 1867)* [Ficha técnica]. Catálogo Digital de la Biodiversidad Acuática del Perú, Instituto del Mar del Perú (IMARPE). Recuperado el 24 de

noviembre del 2026, de https://biodiversidadacuatica.imarpe.gob.pe/Catalogo/Especie/228

Última actualización : 17/06/2026