

Caracol fino



Phylum: Mollusca

Clase: Gastropoda

Superorden: Caenogastropoda

Infraorden: Neogastropoda

Familia: Volutidae

Especie: *Zidona dufresnei* (Donovan, 1823)

Nombre común: caracol fino

| **Características morfológicas:** la conchilla de esta especie es muy singular por ser brillante naturalmente debido a que el animal la cubre y genera un esmalte que la protege de agentes corrosivos del agua marina. Este esmalte se proyecta en el ápice (inicio de la espira) como una punta bastante delgada que usualmente se fractura durante el arrastre de pesca. El pie (parte comestible) de esta especie está muy desarrollado y en normalmente no se retrae dentro del caparazón. Este último puede llegar a medir 20 cm.

Con formato: Justificado

| **Distribución geográfica y batimétrica:** Río de Janeiro (Brasil) hasta el Golfo San Matías (Argentina), sobre fondos fangosos o areno-fangosos, principalmente entre 20 y 90 m de profundidad.

| **Biología y ecología:** existen sexos separados y cópula; el desarrollo es directo, i. e. sin larvas de desarrollo planctónico. La puesta de esta especie es una cápsula amarillenta-transparente, rellena de sustancias alimenticias para los embriones, adherida a conchillas vacías de otros moluscos (usualmente almejas), de 2-3 cm de diámetro y de forma lenticular. Al cabo de algunas semanas eclosionan entre 2 y 6 embriones, aún desprovistos del esmalte típico de esta especie, que tardará en comenzar a ser

depositado sobre la conchilla. La reproducción de esta especie se da en primavera y verano y comienza en algunos ejemplares al alcanzar la mitad del ciclo de vida de la especie, que puede alcanzar 17 años. Los tallas máximas (y consecuentemente las de primera madurez) varían considerablemente en las poblaciones de la costa uruguaya, pudiendo implicar distintas respuestas a la salinidad u otro factor ecológico o inclusive tratarse de especies distintas no caracterizadas aún. *Zidona dufresnei* es una especie carnívora que se alimenta de bivalvos (almejas).

Pesquería: en Uruguay durante 1994 y 1995 los buques orientados a la pesca de lenguados y otros recursos bentónicos desembarcaban ocasionalmente partidas de caracol "fino" entero. En 1996 *Zidona dufresnei* era prácticamente la única especie de caracol comercializada, sustituyendo casi en su totalidad al caracol negro. En ésta rápida sustitución de especies incidió además la calidad superior de la materia prima del primero. El procesamiento a bordo del caracol comenzó tardíamente (1997), y no de manera simultánea en todos los buques, probablemente como forma de disminuir las evidentes dificultades en la eliminación de las conchas en tierra y para optimizar el rendimiento de la flota. El caracol se trae a puerto como pie, enfriado y embolsado en estocinets similares a los utilizados en la industria de la carne. El descarte de conchas y vísceras se realiza en el mar, simultáneamente con la maniobra de corte del pie en la misma zona de pesca. El área de pesca donde operó la flota comercial de caracol es en sus límites amplios la misma que se consigna para lenguados. Existen sin embargo, áreas preferenciales de extracción de una u otra especie. El área más frecuentada cuando la especie objetivo es el caracol está ubicada entorno a 34° 30' Lat S y 53° 30' Long W, algo hacia el norte de la zona preferencial de pesca de lenguado (35° Lat S y 54° Long W). En el año 1997 se extrajeron 1000 toneladas de *Zidona dufresnei* en esta zona. La pesca de esta especie varía de acuerdo a demandas internacionales, actualmente no hay pesquería sobre esta especie y no existe prácticamente consumo local.