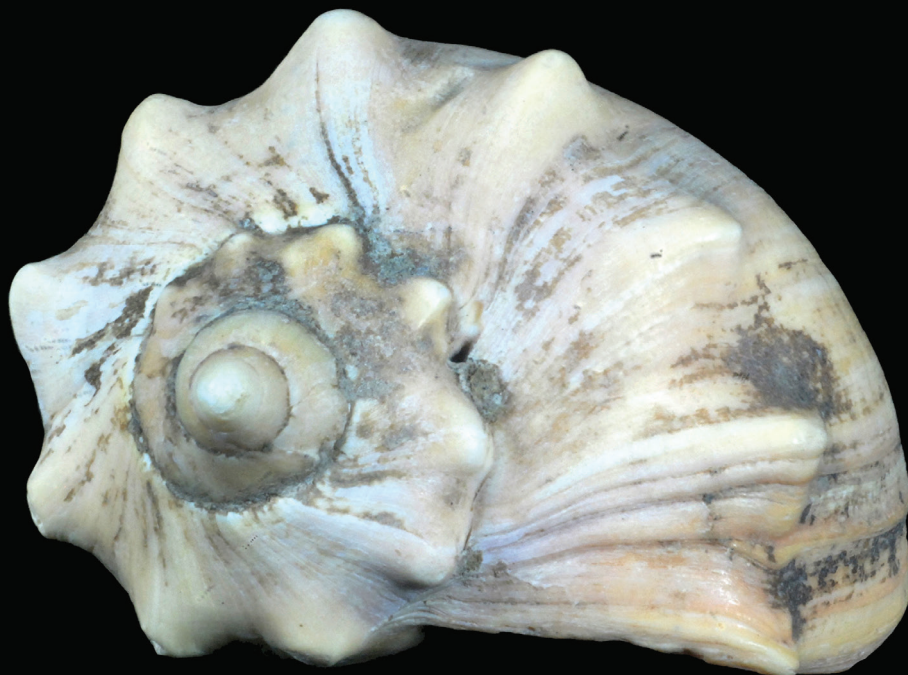


LA PUERTA **ENTRE**
ABIERTA





Adelomedon brasiliensis o "caracol negro". Tamaño aproximado 15 cm de longitud. Consumo local. Es tomado del medio en forma artesanal en el golfo San Matías. Asimismo, los individuos son capturados en alto número como fauna acompañante en las pesquerías de langostino a lo largo de la costa de la provincia de Buenos Aires.

La colección de moluscos del Museo de La Plata

Importancia de los moluscos para la humanidad

Gustavo Darrigran / Cristina Damborenea

Los moluscos (ej. caracoles, almejas, pulpos), forman, con aproximadamente 150.000 especies descritas, el segundo grupo animal más numeroso de la Tierra después de los artrópodos (ej. insectos, arañas, cangrejos).

Los moluscos habitan en ambientes marinos litorales y profundos, desde zonas polares hasta tropicales, como así también en ambientes terrestres y de agua dulce. Han despertado curiosidad y fascinación desde la antigüedad. Por ejemplo, desde la época de los cazadores recolectores (hace aproximadamente 10 mil años atrás), representaban un importante recurso alimentario y sus conchas se utilizaban para ajuares. Asimismo,

Carátula: Trophon geversianus. Tamaño aproximado 6 cm de longitud. Consumo familiar en la provincia de Santa Cruz. En Chile se explota comercialmente.



Buccinanops deformis. Tamaño aproximado de 3 cm. Consumo familiar en Río Negro, Chubut y Santa Cruz. Se lo pesca comercialmente en los golfos San Matías (Río Negro) y San José (Chubut).

la aparición en sitios arqueológicos de considerables cantidades de conchas de moluscos de poco interés alimentario, sin perforaciones, induce a pensar en su posible utilización como objeto de cambio (moneda).

En síntesis, los moluscos, han sido utilizados por las sociedades de todos los tiempos con distintos fines (alimentación, herramientas, envases, instrumentos musicales, dinero, amuletos y objetos decorativos), como así también durante la antigüedad, para la obtención de costosos colorantes (“púrpura real” o “púrpura de Tiro” y el “azul bíblico”), extraídos de tres especies de caracoles marinos del género *Murex*. En el siglo III a.C. la púrpura real era un colorante más valioso que el oro mismo, ya que para teñir un kilogramo de túnica real o sagrada, se requerían cerca de 10.000 caracoles.

La importancia de los moluscos para el hombre también se expresa con sus fósiles, los cuales son utilizados como indicadores biológicos del clima o tipo de ambiente existente en tiempo geológico pasado, como lo demuestra una anécdota del florentino Leonardo da Vinci (1452–1519). En montañas del interior de Italia se encontraban fósiles de moluscos marinos. La explicación que se daba en esa época a la presencia de moluscos marinos en la alta montaña era que esas conchas habrían sido desperdigadas por el diluvio relatado en la Biblia. Leonardo da Vinci observó que las conchas yacían en posición de vida, por lo tanto habían vivido en el ambiente en que se encontraban, demostrando que no habían sido transportadas. Así, en el Renacimiento, da Vinci probó,

Continúa en pág. 44



Panopea abbreviata o “geoduck del sur” o “panopea austral”.
Tamaño aproximado 15 cm. Consumo familiar. Es un recurso objeto
de pesquería experimental en el golfo San Matías.



Nacella magellanica o “lapa”. Tamaño máximo
6 cm. En Chubut es consumida por lugareños
y en restaurantes locales. Recientemente se
iniciaron capturas artesanales con destino al
mercado de Buenos Aires.





Fissurella picta o "mañehue" en Chile. Tamaño aproximado de 8 cm de longitud. Utilizado para consumo familiar en el canal Beagle. En Chile se la pesca comercialmente.



Acanthina monodon o "caracol de espolón" o "caracol con diente". Tamaño aproximado 45 cm de longitud. Consumo familiar en el sur de Chile.





Amiantis purpurata o “almeja rosada”. Tamaño máximo 6 cm. Es explotada de forma artesanal desde el año 1995 en el Golfo San Matías por pescadores locales para comercializar en mercado interno o acopiadas para su exportación en vivo, con destino el Mercado Común Europeo.

Continúa de pág. 41

de fósiles de moluscos marinos, que esas montañas fueron una vez un lecho marino permanente.

Por último, la belleza y la diversidad de las conchas de los moluscos, hacen que sean coleccionadas, afición muy popular en todo el mundo que gratifica y estimula el aprecio y conocimiento de la naturaleza. Muchos coleccionistas de todos los tiempos han visitado la Colección de Moluscos del Museo de La Plata, uno de los últimos fue Carlos Núñez Cortés (integrante del grupo Les Luthiers).

La colección de Moluscos del Museo de La Plata es una de las más importantes de América latina, por el número de lotes (12.700) que representan todos los grupos de moluscos, por el número de lotes tipos (alrededor de 500; “tipo” es el ejemplar que se utilizó para nombrar/

describir a la especie por primera vez) y por su cobertura geográfica (Argentina, países limítrofes y Antártida). Esta colección alberga asimismo materiales desde mediados del Siglo XIX, donados por destacados expedicionarios y especialistas, entre ellos Berg, Batlet, Durione, Spegazzini, Moreno, Lahille, Doello Jurado, Weyrauch, Parodiz, Hylton Scott, Frengüelli, Castellanos, Birabén y Bonetto. Además, es una colección en continuo crecimiento, ya que recibe materiales y brinda servicios a todos los malacólogos contemporáneos que solicitan de su asistencia.

Esta Colección se divide en tres módulos: 1) lotes conservados en húmedo (en alcohol); 2) lotes conservados en seco, en preparaciones microscópicas y tacos para MEB (microscopio electrónico de barrido); 3) tejidos conservado para estudios moleculares, colección específica de reciente formación.

Todo lo mencionado pone de manifiesto la dificultad de seleccionar especies “representativas” de la Colección de Moluscos del Museo de La Plata. En este artículo, se ilustran algunos ejemplos de moluscos de la costa argentina, en especial de la Patagonia, que están sujetos al consumo humano.

Dr. Gustavo Darrigran
Jefe de Sección Malacología, División Zoología Invertebrados y Profesor de Malacología (FCNyM-UNLP)-Investigador del CONICET

Dra. Cristina Damborenea
Jefe de División Zoología Invertebrados y Profesor de Zoología Invertebrados (FCNyM-UNLP).

Fotografías: Bruno Pianzola. Laboratorio de Fotografía del Museo de La Plata
Agradecemos la colaboración del Dr. Guido Pastorino y del personal técnico de la DZI, Dra. Verónica Nuñez y Lic. Mónica Tassara.



Aequipecten tehuelchus o “vieira tehuelche” o “vieira común” o “vieira”. Tamaño 10 cm de longitud. Consumo local debido a sobreexplotación del recurso en las décadas del 70 y 90. La explotación comercial se realiza por pesca de arrastre y mediante buceo.



Buccinanops cochlidium o “caracol pie negro” o “caracol escalonado”. Tamaño aproximado 6 cm. Consumo local, buena palatabilidad, captura artesanal.

Pitar rostratus o “almeja corazón de vaca”. Tamaño aproximado de 5 cm. Consumo familiar.



Zidona dufresnei o “caracol atigrado” o “voluta fina”. Tamaño aproximado de largo 19 cm. Se consume su gran pie muscular que representa el 60% de la masa del cuerpo sin concha. Este caracol es una especie “blanco” en la captura de gasterópodos marinos con red de arrastre. Los caracoles son exportados frescos o como producto enlatado a diferentes mercados, principalmente países asiáticos.

Odontocymbiola magellanica o “voluta magallánica” o “caracol de pie rojo” o en Chile “caracol picuyo”. Tamaño aproximado de 20 cm de longitud. Es utilizada para consumo local. En el litoral patagónico, la especie se registra en los desembarques de la flota artesanal y es objeto de capturas ocasionales (mediante buceo o trampas).

