



## PARA SABER MÁS

### **CONTENIDO:**

- 1.-** Introducción
- 2.-** Características
- 3.-** Alimentación
- 4.-** Reproducción
- 5.-** Hábitat y distribución
- 6.-** Importancia
- 7.-** Estado de protección a nivel mundial y esfuerzos de conservación
- 8.-** Amenazas
- 9.-** ¿Qué puedes hacer para ayudar a cuidar al caracol rosado?
- 10.-** Más información



## INTRODUCCIÓN

Los moluscos (*Mollusca*, del latín “blando”) constituyen al grupo de invertebrados (sin columna vertebral ni esqueleto interno) más diverso después de los artrópodos y con mayor importancia económica en todo el mundo. El número de especies es incluso mayor que todo el grupo de vertebrados, donde estamos incluidos los seres humanos.

Dentro de este grupo encontramos a organismos como las almejas, ostras, calamares, pulpos, babosas y todos los caracoles, tanto marinos como terrestres. Esta gran diversidad se debe a que han logrado adaptarse a diferentes entornos, pues viven en casi todos los hábitats del mundo y se consideran grandes indicadores de la contaminación, es decir, se sabe cuando el agua es libre de contaminantes debido a su presencia, pues son especialmente sensibles a las alteraciones del medio ambiente.

Como sabemos, la biodiversidad de nuestro planeta ha dejado huella a través de los fósiles. En ese sentido, la dureza de la concha de los moluscos ha permitido conocer el pasado de la Tierra pues, a pesar de impresionantes extinciones masivas, se han preservado en condiciones idóneas, permitiéndonos descubrir el pasado de nuestro planeta. Los moluscos han estado presentes desde el período Precámbrico, es decir, cuando empezaron a surgir las primeras formas de vida en la Tierra aún primitiva.

La diversidad de moluscos marinos en México se ha estimado en 4,643 especies, de las cuales 2,576 corresponden a la costa del Pacífico y 2,067 al Golfo de México y el Caribe mexicano.

Los lugares con una mayor riqueza y alta diversidad de moluscos en nuestro país son el Golfo de California, Campeche, Yucatán y Quintana Roo.

Todas las especies están ampliamente distribuidas, pero una se destaca por su gran tamaño e importancia en las pesquerías tropicales y Caribeñas: el caracol rosado, cuya captura se estima hasta en 60 millones de dólares americanos por año. Además, posee un elevado valor estético y ecológico en los ecosistemas en donde se distribuye.



## **CARACTERÍSTICAS**

### **CARACOL ROSADO (*Lobatus gigas*)**

Es una especie de caracol marino herbívoro endémico o exclusivo del mar Caribe, apreciado por la calidad de su carne y por la belleza de su concha. Posee una concha dura con una espiral muy desarrollada y espinas pronunciadas, con la presencia de un gran labio externo extendido en forma de ala o abanico, con llamativo colorido que va desde el rosa, el amarillo, hasta el anaranjado fuerte en las orillas.

Sin embargo, la concha es sólo su escudo de protección, ya que dentro de ella se encuentra su blando y suave cuerpo, que de vez en cuando se asoma al exterior para alimentarse. Tiene una especie de "pie" con coloración negruzca que usa para desplazarse por el fondo marino, además de unos distintivos ojos amarillos y un par de tentáculos.

Es uno de los moluscos más grandes de Norteamérica, Centroamérica y Puerto Rico. Alcanza hasta 30 cm de longitud y pesa hasta 3.3 kg. Recientemente ha sido utilizada como especie indicadora para medir consecuencias del cambio climático en los ecosistemas marinos.



## ALIMENTACIÓN

El caracol rosado es un consumidor primario. En su fase adulta se alimenta de materia orgánica en descomposición como partes muertas de algas y pastos marinos, específicamente presentan gusto por un alga llamada *Thalassia*.

Estos caracoles poseen dentro de su sistema digestivo unas microalgas que son muy similares a las que tienen los corales y otras especies arrecifales, con las que intercambian nutrientes. La presencia de estas algas en sus cuerpos les permite un mayor éxito de sobrevivencia, debido a que forman una simbiosis: las algas toman energía del sol y la transforman en carbohidratos y otros alimentos que transfieren al caracol; en correspondencia, el caracol aporta desechos como nitrógeno y fósforo que las algas aprovechan como alimento.

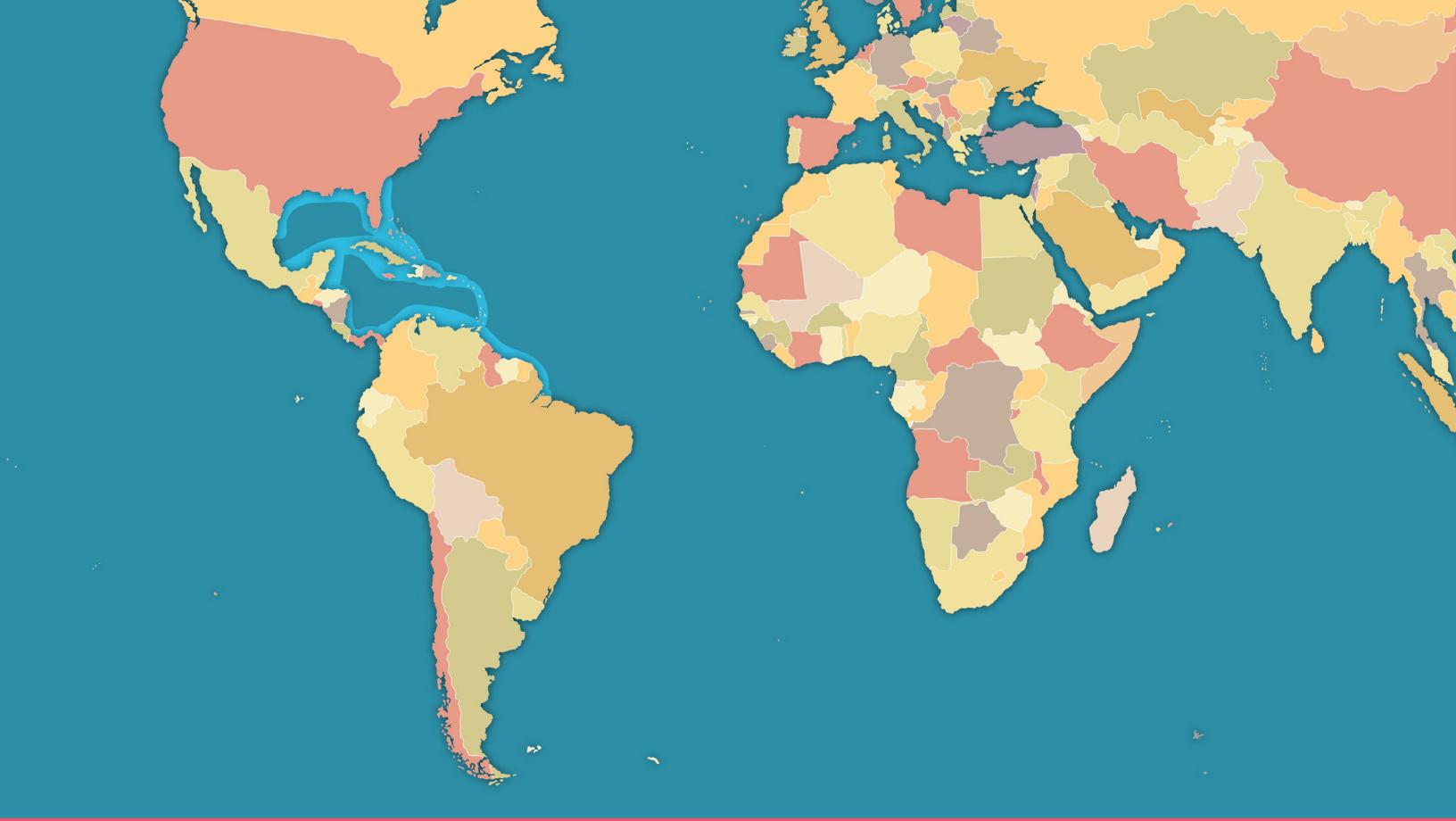


## REPRODUCCIÓN

El caracol rosado empieza a reproducirse entre los tres y cuatro años de edad, y puede vivir hasta 40 años. Su reproducción ocurre de marzo a septiembre en aguas poco profundas mediante fecundación interna, es decir, el macho introduce el esperma en la hembra, y posteriormente ella produce una masa de huevos que desova en el fondo del mar (de 180,000 a 460,000 huevos).

Dentro de los huevos se desarrolla el embrión, y después de cinco días, eclosiona una diminuta larva que flotará en la superficie del agua durante tres a cuatro semanas. Luego de este tiempo, la larva sufre una metamorfosis, en la que desaparecen ciertas estructuras del cuerpo que le permitían nadar y comer. Al mismo tiempo, se crea el "pie" que le servirá para desplazarse por el fondo marino y, a su vez, una pequeña estructura ralladora (rádula) que le permitirá triturar su alimento. Con su forma final, pasará el resto de su vida en el fondo marino.

Poseen una alta tasa de fecundidad, sin embargo, sólo el 10% de las larvas logra sobrevivir al primer mes, y de éstas, únicamente el 10% sobrevive al primer año. Es decir, entre los organismos que nacen y los que sobreviven después del primer año, sólo queda el 1%.



## HÁBITAT Y DISTRIBUCIÓN

El caracol rosado es una especie asociada a los fondos arenosos de ambientes marinos, arrecifes de coral y zonas de pastos marinos. Ocasionalmente en áreas de pedacería calcárea de conchas y coral.

En su fase larvaria, permanecen suspendidas en la superficie siendo arrastradas por la corriente, viajando de norte a sur y de este a oeste del mar Caribe. Mientras que en su fase adulta, permanecen en el fondo marino hasta profundidades de 40 a 50 metros.

El rango de distribución de la especie se extiende desde el sur de la Florida hasta Venezuela y del este de América Central hasta las Bahamas y las Islas de las Indias Occidentales. En las aguas costeras de las Bermudas también ha sido reportada una población aislada.



## IMPORTANCIA

La presencia del caracol rosado en los ecosistemas marinos beneficia directa o indirectamente a otras especies, ya sea porque regula la densidad de materia orgánica entre la superficie del agua y el fondo marino (algas muertas y pastos marinos) o porque es alimento de otros animales. Por ejemplo, en su etapa larvaria forma parte del zooplancton marino, que es el alimento principal de muchas especies, incluyendo al pez más grande del mundo: el tiburón ballena. Del mismo modo, en su etapa adulta también tiene depredadores naturales, aunque son pocos pues su dura concha lo protege. Sin embargo, algunos animales logran vencer esta protección, tal es el caso de la tortuga caguama, que tiene un poderoso pico con el cual consigue triturar su concha y comerlo.

La carne del caracol rosado es un recurso pesquero de gran valor comercial en el Caribe, siendo la segunda pesquería más importante después de la langosta. Se come cruda o hervida, y su caparazón es vendido a los turistas.

Por otro lado, los indígenas de la región llegaron a utilizar los bordes de los caparazones de estas conchas en la fabricación de cuchillos, hachas, instrumentos musicales y otros productos de uso diario. Del mismo modo, se reconocen testimonios arqueológicos confirmando que el ser humano ha usado estos moluscos desde los albores de su existencia, como moneda, material industrial y de construcción, ritos religiosos, ornato y alimentación.

Su concha brillante y rosada, compuesta por carbonato de calcio, es utilizada en la fabricación de cal y porcelana. El caracol rosado es emblemático en lugares circundantes del Mar Caribe, incluyendo Quintana Roo, entidad que lo destaca en su escudo estatal.



## ESTADO DE PROTECCIÓN A NIVEL MUNDIAL Y ESFUERZOS DE CONSERVACIÓN

Desafortunadamente, la especie se ha vuelto tan escasa que ahora está enlistada en el Apéndice II (especies que no están necesariamente amenazadas de extinción pero que podrían llegar a estarlo a menos que se controle estrictamente su comercio) de la Convención sobre el Comercio Internacional de Especies Amenazadas de Fauna y Flora Silvestres (CITES).

La recuperación de este organismo ha sido lenta. En 1988 se decretó veda permanente, pero recientemente fue revocada, acotándola sólo al mes de febrero y del 1 de mayo al 30 de noviembre, que aparentemente coincide con su ciclo reproductivo. Sin embargo, estas regulaciones no se respetan, existe la cacería furtiva ilegal, se sigue comprando para su comercialización y las personas continúan consumiéndolo.

Hasta principios de 2012 el único sitio en México donde se permitía la extracción del caracol rosado era en Banco Chinchorro, no obstante ante la disminución de las tallas y densidades registradas los pescadores, propusieron una veda por cinco años la cual se hizo efectiva el 20 de noviembre de 2012 en el Diario Oficial de la Federación y tuvo como vigencia el 28 de febrero de 2017.

En el Caribe la pesquería del caracol rosado es considerada el segundo recurso más importante después de la pesca de la langosta espinosa, registrando una captura estimada de 6,000 toneladas con un valor de 60 millones de dólares americanos, pero la alta demanda comercial y pesca ilegal han provocado que su población disminuya a niveles críticos.



## AMENAZAS

El caracol rosado es capturado y consumido por su carne y por la belleza de su concha, que se vende como souvenir. Sin embargo, su captura se da cuando apenas tiene alrededor de 10 cm y no ha llegado a reproducirse.

Su poca movilidad y la transparencia de las aguas lo hace una especie altamente vulnerable a la pesca, lo que aunado a su gran demanda, ha ocasionado que sus poblaciones naturales hayan disminuido drásticamente en los últimos años.

Esta no ha sido una situación ajena para el Caribe mexicano, debido a que la pesca furtiva y el comercio ilegal han puesto en serio deterioro esta pesquería en los principales bancos pesqueros de Quintana Roo como son Banco Chinchorro y la isla de Cozumel, sitios que actualmente sostienen esta pesquería en México. Otras áreas del Caribe Mexicano como las costas de Campeche y Yucatán, donde tradicionalmente se extraía caracol, se han agotado y la captura que se realiza es sólo para autoconsumo.

La explotación desmedida que hoy sufre el caracol rosado, puede colocar a la especie en un estado de amenaza latente y ocasionar que la actividad pesquera y su comercialización estén en riesgo de desaparecer. Además, están siendo afectados directa e indirectamente por el cúmulo de deshechos humanos, los hidrocarburos y plaguicidas, la competencia con especies invasoras, los daños genéticos, la sobreexplotación por alimento y el cambio climático.



## ¿QUÉ PUEDES HACER PARA AYUDAR A CUIDAR AL CARACOL ROSADO?

Existen diversas acciones que podemos implementar para ayudar a la conservación del caracol rosado. Cada acción suma, por pequeña que parezca. A continuación, te sugerimos algunas de las más importantes:



La difusión de la información es vital si queremos que más personas se enteren de la importancia de nuestras especies. Comparte con tu familia y amigos las razones por las que debemos preservar al caracol rosado.



Evita consumir la carne del caracol rosado en restaurantes o comercios en temporada de veda (durante el mes de febrero y del 1 de mayo al 30 de noviembre) y aprende a consumir con estacionalidad. No lo hagas ni congelado, ni fresco, pues esto fomenta el comercio ilegal de la especie.



Respecta el ecosistema del caracol rosado. Si encuentras alguno en la playa, evita sacarlo de agua y moverlo de su lugar, ya que son animales especialmente sensibles a los cambios en su entorno.

### Aún si vives lejos de una playa, desde tu casa puedes:



Apagar las luces y desconectar aparatos eléctricos que no ocupes, recuerda que es una forma de ayudar a frenar el cambio climático que pone en riesgo a los ecosistemas.



Reducir el uso de plásticos ya que la mayoría de éstos pueden terminar en los ecosistemas como basura, los plásticos pueden ser comidos por animales o quedar atorados en el pico de las aves lo que resulta perjudicial para ellas. Además de reducir, puedes ayudar a recoger la basura que te encuentres en el camino.



Disminuye tu consumo de carne roja a la semana. La demanda de este alimento provoca grandes tasas de deforestación en bosques y selvas. Únete a movimientos como #undíasincarne



Recuerda que compartimos el planeta con otras especies de animales y plantas que viven aquí desde hace millones de años atrás, ¡respetemos todas las formas de vida!



## MÁS INFORMACIÓN

<https://seafoodsustainability.org/wp-content/uploads/2019/10/WWF-Endangered-Marine-Species-Guide-Spanish.pdf>

[https://www.wwf.org.mx/quienes\\_somos/nuestras\\_alianzas2/alianza\\_wwf\\_fundacion\\_carlos\\_slim/region\\_arrecife\\_mesoamericano/](https://www.wwf.org.mx/quienes_somos/nuestras_alianzas2/alianza_wwf_fundacion_carlos_slim/region_arrecife_mesoamericano/)

<https://enciclovida.mx/especies/4015908>