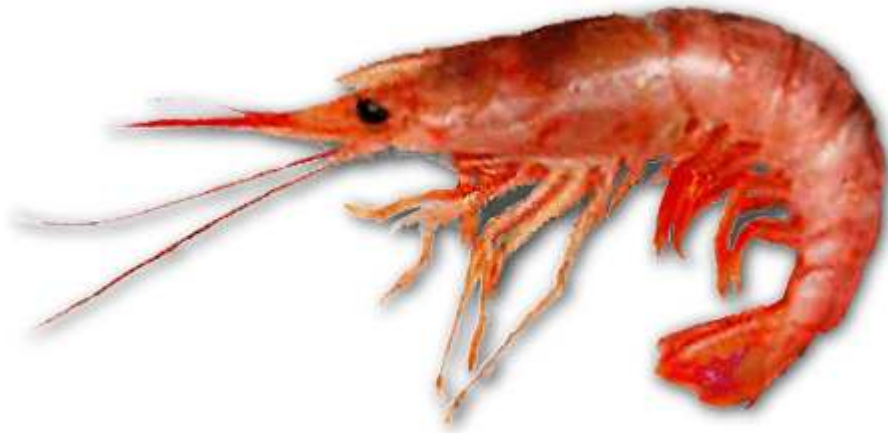


# Langostino



**Superclase:** Crustacea

**Clase:** Malacostraca

**Orden:** Decapoda

**Superfamilia:** Peneoidea

**Familia:** Solenoceridae

**Especie:** *Pleoticus muelleri* (Bate, 1888)

**Otros nombres comunes:** camarón de mar, camarón rojo, langostino patagónico, langostino argentino

**Características morfológicas:** esta especie posee una típica coloración anaranjada-rojiza y caparazón liso, con una carena dorsal. Rostro con 7 a 13 espinas en el margen superior. Los langostinos más grandes llegan a 225 mm de longitud total en hembras (90 g) y los 180 mm en machos (50 g)..

**Distribución geográfica y batimétrica:** Atlántico Sudoeste, desde las costas de Santa Cruz, Argentina, (49° 45'S), hasta Río de Janeiro, Brasil, (23° 00' S), entre 3 y 100 m de profundidad.

**Biología y ecología:** existen sexos separados y cópula; el desarrollo es indirecto, i. e. con larvas de desarrollo planctónico. Esta especie presenta un ciclo reproductivo con períodos cortos de recuperación gonadal, que le permite efectuar varios desoves en una misma temporada. En la época de maduración, las hembras presentan ovarios de color verde oscuro e impregnadas (i. e. con espermatóforo de color verde adherido a la parte ventral de la hembra). Durante el verano principalmente (aunque extendiéndose a parte de la primavera y el otoño), el macho inserta a la hembra el espermatóforo. La hembra expulsa los huevos fecundados que luego de un desarrollo de 12-24 h darán origen a sucesivos estadios larvales (nauplius, protozoa, mysis y postlarvas). Este desarrollo larval se produce en el plancton, durante 19-35 días dependiendo de la temperatura. Las primeras etapas del desarrollo del langostino se alimentan respectiva y progresivamente de reservas propias (nauplius), fitoplancton (protozoa) y zooplancton (mysis y postlarva). Este último estadio se prolonga hasta que el

langostino llega a los 20 mm de longitud total. Luego se denomina juvenil hasta llegar a los 100 mm y subadulto cuando alcanza los 130 mm, considerándolo adulto luego de esta talla. Esta categorización no es estricta, en virtud de que se pueden hallar adultos de menor talla. Todas estas etapas de ciclo vital se desarrollan exclusivamente en aguas marinas, no teniendo ningún contacto con aguas continentales salobres. Las hembras alcanzan la primera madurez sexual cuando miden 31,5 mm de longitud de caparazón.

Se ha estimado una longevidad de cerca de 20 meses o algo más. El mayor crecimiento se produce en los meses de la estación estival y en los meses más fríos es posible que exista un detenimiento de las mudas y del crecimiento.

Las mayores concentraciones y tamaños de esta especie se encuentran en el litoral patagónico (Argentina). Vive principalmente sobre fondos arenosos y areno-fangosos, teniendo migraciones verticales, i. e. en la columna de agua, durante la noche. También realizan migraciones horizontales, i. e. entre zonas geográficas.

Los langostinos juveniles, subadultos y adultos se alimentan de una variedad de invertebrados principalmente bentónicos (crustáceos, moluscos, gusanos poliquetos, etc.). A su vez, los langostinos son alimento de una gran cantidad de peces bentónicos y demersales (e. g. rayas, brótola, gatuzo, etc.).

**Pesquerías:** la pesquería del langostino es actualmente uno de los recursos pesqueros más relevantes en términos económicos del Atlántico Sudoccidental. Debido a las fluctuaciones periódicas que presenta la especie y a su valor comercial, se realizaron estudios de cría y engorde de langostinos. En Patagonia (principalmente Golfo de San Jorge), la extracción la realiza una flota arrastrera tangonera de docenas de barcos industriales, congeladores abordo.

El período principal de captura de langostino en el litoral patagónico (Argentina) se produce a partir de noviembre –diciembre y por lo general se extiende con algunas oscilaciones hasta marzo-abril, aunque en temporadas excepcionales la pesca se prolonga algunos meses más incluso en invierno. De un año a otro se han observado cambios importantes de abundancia. Ello depende en gran medida de condiciones ambientales (éxito de reclutamiento de las distintas cohortes), y también del nivel de extracción del recurso de la temporada anterior. En estas zonas de gran abundancia, el langostino es perfectamente detectable con las ecosondas de pesca y en altas concentraciones. Por lo general las agrupaciones de alta densidad de interés pesquero forman manchas de relativamente poca superficie, que oscilan entre 50 y 300 mn cuadradas. En las concentraciones de mayor densidad se han obtenido lances de pesca de 10 t en una hora de arrastre.

Hacia el norte (Provincia de Buenos Aires, así como Uruguay y Brasil) la pesca es básicamente artesanal. En la costa bonaerense se realiza con redes camaroneras fondeadas que aprovechan las corrientes de marea y directamente con redes camaroneras de arrastre. Este producto es cocido abordo y consumido localmente.

En la costa uruguaya, la pesca se realiza con pequeñas redes camaroneras de arrastre desde Punta del Diablo y La Paloma, existiendo grandes variaciones en las zafas, entre octubre y diciembre-enero. El producto se desembarca fresco y se comercializa congelado. Los tamaños corporales de los langostinos de esta zona son menores a los de la costa argentina debido a diferencias de crecimiento.

En todos los casos, el tipo de captura implica gran cantidad de especies no deseadas (by-catch) por lo que se realizan esfuerzos para limitar esta captura mediante dispositivos excluidores.