


## Bibliografía


- De La Vega, Santiago, Antártida, Las leyes de las Costas y el Mar, Bs As
- AMUCHASTEGUI, Sandra; GORDILLO, Sandra. Ambiente Costero. Un vieja virtual por el sendero del principio del mundo.
- Centro Editorial de América Latina. Fauna Argentina. Crustáceos, Moluscos y Equinodermos.
- ISLA, Miguel Santiago, Pesca marítima en Tierra del Fuego, con especial énfasis en la Pesca costera y artesanal.

**Elaborado por informantes turísticas:**

**Tec. Marina Velázquez**

**Griselda Salinas**

 muniush@gmail.com

 Turismo Ushuaia

**Información libre y gratuita. Solicite este folleto en formato digital:**

muniush@gmail.com / www.turismoushuaia.com



SECRETARIA DE  
**TURISMO**

## CENTOLLA (*Lithodes Santolla*)

### ¿Qué característica posee la Centolla?

La centolla es un crustáceo de la familia Lithodidae. Son animales parecidos a los cangrejos comunes, a diferente de estos, la centolla poseen un par de pinzas y tres pares de patas caminadoras. Se caracteriza por su coloración coral—anaranjado, su caparazón mide entre los 15 y mas de 20 cm alcanzando su mayor diámetro a los 10 años de edad.

Sus patas son largas y presentan gruesas espinas. El peso promedio de una centolla adulta es de 2 kg aproximadamente.

Su caparazón es duro y grueso, es muy rica en yodo y proteínas, muy baja en grasas y colesterol.

La diferencia entre la hembra y el macho, se da en que el caparazón de este ultimo cambia entre marzo y abril de cada año.

Las hembras pueden producir entre 3000 y 5000 huevos por puesta; su incubación es de un periodo de diez meses, luego de un descanso de dos meses ( en diciembre donde tiene lugar la muda del caparazón ) son fecundadas nuevamente.



### ¿De qué se alimentan?

Se alimenta de moluscos, erizos, estrellas de mar y otros invertebrados. Pueden llegar a vivir hasta los 20 año y reproducirse una vez al año.

## ¿Dónde podemos encontrarlas?



Se distribuye en el Océano Pacífico, sector sur de la Isla Grande de Tierra del Fuego e Islas de los Estados.

En Tierra del Fuego ocupa los fondos costeros del Canal Beagle la cual constituye la zona más tradicional de captura de nuestro país hasta los 90 m aproximadamente de profundidad. Su pesca en Ushuaia ha sido sostenida

en el tiempo, ha generado puestos de trabajo locales y se constituyó como el plato típico regional.

## Aprovechamiento de la Centolla

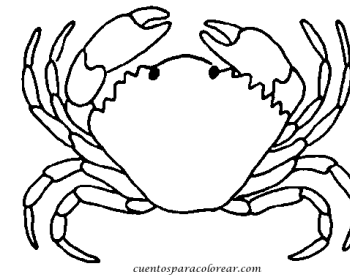
En Argentina, las centollas son una delicadeza culinaria muy exclusiva, un plato exquisito de alta cocina.

La carne que se consume se encuentra en las patas y el caparazón. Es preferible comprarla viva, fresca o congelada, porque su carne se deteriora muy rápido. Esto implica que debe ser cocinada (o congelada) al poco tiempo de ser extraída del mar. En general se consigue congelada, ya pelada y precocida, pero si es fresca, hay que introducirla entera en agua hirviendo por 15 minutos y luego dejarla enfriar.

El conocimiento del comportamiento de la Centolla produce que se planifique para un mejor manejo, por lo que se definen periodos de capturas y otras de veda. Una de las regulaciones de la extracción de centollas en Tierra del Fuego es que sólo deben ser comercializados los machos.

## CENTOLLÓN (*Paralomis Granuloso*)

### ¿Cuáles son las diferencias entre la Centolla y el Centollón?



El Centollón también pertenece a la familia "Lithodidae". Este crustáceo, a diferencia de la Centolla posee menor calidad de carne y tiene fibras musculares más cortas. El centollón es un crustáceo de tamaño mediano, con un caparazón máximo de 115 mm, y un peso de 1,5 kg. Un macho de 100 mm pesa unos 700 g. La frecuencia de muda en machos de menos de 40 mm es de dos veces al año, y con

más 40 mm mudan anualmente.

Su ciclo de vida es peculiar, ya que en cada muda, los centollones aumentan considerablemente su tamaño y sin limitantes en cuanto a esto hasta finalizar su vida.

Estos al igual que la Centolla, son capturados en las aguas del Canal Beagle con trampas o nasas, utilizando el mismo mecanismo. Cabe destacar que pueden vivir hasta 100 m profundidad, y migran en verano hacia zonas menos profundas específicamente cuando llega a cabo su reproducción y muda.

