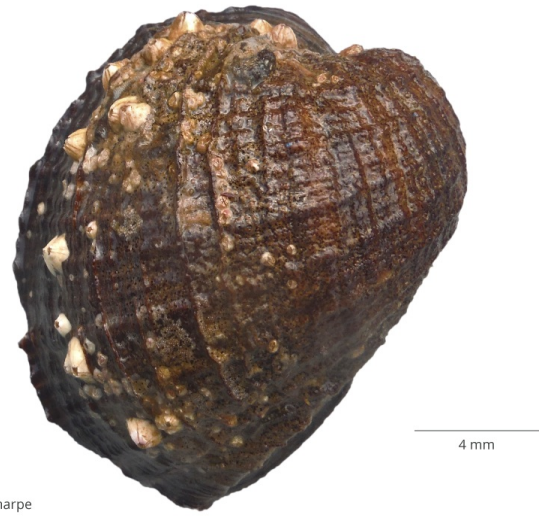
CHANQUE

Concholepas concholepas (Bruguière, 1789)



© J. Santamaría. Imarpe

CLASIFICACIÓN TAXONÓMICA

Reino	: Animalia
Phylum	: Mollusca
Clase	: Gastropoda
Orden	: Neogastropoda
Familia	: Muricidae
Género	: *Concholepas*

NOMBRES COMUNES

Español (ES)
Chanque, pata de burro, tolina, abalón (Perú) [3]. Loco, píe de burro (Chile) [3]

Inglés (EN)
Barnacke rock shell, dye shell [4]. False abalone [5]

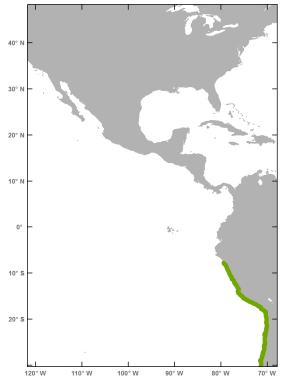
FAO (ES)
Loco

FAO (EN)
False abalone

DISTRIBUCIÓN

Distribución en condiciones normales
Desde Playa Lobos, Eten en Lambayeque Perú hasta el Estrecho de Magallanes Chile [3]

Distribución batimétrica
Desde el intermareal hasta los 40 metros de profundidad [1]



El mapa solo muestra, por el momento, la distribución latitudinal.

HISTORIA NATURAL

Hábitat y ecología
Meso e infralitoral rocoso con algas [3]. Siempre sobre substratos duros o rocosos, epecialmente pequeñas islas, paredes rocosas verticales, grietas y mochos o rocas sumergidas [4]

Talla
En el litoral peruano de 1987 a 1993 los porcentajes de individuos menores a la talla comercial (82 mm) variaron desde 30% (1987) hasta 99% en los primeros meses de 1993 [4]

Descripción general
El chanque o tolina presenta una concha gruesa, rugosa y marrón. La vuelta corporal ocupa casi toda la concha. Opérculo pequeño. Espira baja y muy reducida. Ápice orientada a la izquierda. Presenta cordones espirales. Puede o no presentar várices axiales. Surco sifonal notorio. Abertura profunda, tan grande como la concha. Interior de color blanco [7]

Ciclo de vida
Especie dioica sin dimorfismo sexual externo. Durante la época de reproducción se forman densas agrupaciones en el intermareal. Luego de la cópula, la hembra retiene los espermatozoides en un receptaculum seminis, y los huevos son fertilizados mientras descienden por el oviducto, estos son embebidos en albúmina, entran en la glándula de la cápsula, donde son depositados en unas cápsulas muy blandas y transparentes. Las cápsulas no contienen huevos nutricios, todos los huevos eclosionan como larvas veliferas tempranas. El desarrollo de los huevos ocurre dentro de las cápsulas, atravesando los estadios de huevo, trocofera y veliger temprana, las que, al eclosionar las capsulas, son transportadas por las corrientes durante 2 a 3 meses. El asentamiento de juveniles ocurre en el intermareal y luego migran al submareal [4]

Estatus trófico

Dieta

La alimentación esta basada en mitílidos, cirrípedos y ascidias. También se ha reportado canibalismo y hábitos carroñeros [4]

Reproducción

Tipo de desove
Parcial [4]

Periodo de desove
Presentan un ciclo reproductivo activo durante todo el año, con mayor intensidad a finales de primavera y verano. Diciembre - abril [4]

Fecundidad (N° huevos)
La fecundidad máxima ha sido estimada para hembras de 100 mm de longitud peristomal, con un promedio de 7,19 millones de larvas por año, decreciendo en las clases superiores a los 100 mm [4]

Fecundidad parcial
De 9 a 30 mm: 500 a 15.000 huevos [4]

Talla promedio de primera madurez
En Perú la primera madurez sexual es alcanzada entre los 55 a 60 mm de longitud peristomal. Hembras : 5,5 cm, machos : 5,3 cm [4]

Edad promedio de primera madurez
Alcanzan la madurez sexual aproximadamente a los 4 años [6]

PESQUERÍA

Tipo de pesquería
Pesqueria artesanal [4]

Arte de pesca
De acuerdo al nivel de profundidad, existen tres métodos de extracción, intermareal, pulmoneros y buceo con compresora. La extracción en el intermareal es realizada por los llamados saltamocheros, se basa principlamente en juveniles (<50 mm). Este es un método sumamente perjudicial para las poblaciones de chanque, ya que esta zona es de asentamiento de juveniles. Los pulmoneros extraen también juveniles, ligeramente superiores en tallas, que se encuentran protegidos en el cinturón de *Lessonia* o pequeñas grietas desde el intermareal hasta los 10 m de profundidad. Buceo con compresora, es el más eficaz y productivo, se realiza desde los 10 a 40 m de profundidad donde se ubican las poblaciones con adultos en su mayoría (>50 mm). Buceo semiautonomo [4]

Principales lugares de desembarque
En el litoral peruano, las principales áreas de pesca estan al sur de Lima, con mayor cantidades desembarcadas entre Pisco (13°S) y la frontera con Chile [4]

Medida de regulación
La talla mínima de extracción es de 80 mm de longitud peristomal [8]. Son dos las temporadas de veda en todo el litoral peruano, comprendidas entre el 1 de abril y 30 de junio, y entre el 1 de octubre y 31 de diciembre de cada año [9]

Utilización
Para exportación y consumo human directo, fresco, enlatado y congelado [2]

INFORMACIÓN MOLECULAR

Códigos de acceso a secuencias de ADN en GENBANK
EU250850 - EU250929 [11]

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

[1] MolluscaBase. 2019. MolluscaBase. *Concholepas concholepas* (Bruguière, 1789). Accessed through: World Register of Marine Species at: http://marinespecies.org/aphia.php?p=taxdetails&id=395353 on 2019-03-19.

[2] Ministerio de la Producción (PRODUCE). 2011. Anuario estadístico pesquero y acuícola.

[3] Alamo V, Valdivieso V. 1997. Lista sistemática de moluscos marinos del Perú (2a edición, revisada y actualizada). Instituto del Mar del Perú.

[4] Rabi M, Yamashiro C, Quiroz M. 1996. Revision de la biología y pesquería del recurso chanque *Concholepas concholepas* (Bruguiere, 1789) (Mollusca: Gastropoda : Muricidae). Inf. Progr. No. 31. Inst. Mar. Perú.

[5] Guevara-Carrasco R., Bertrand A. (Eds.). 2017. Atlas de la pesca artesanal del mar del Perú. Edición IMARPE-IRD.

[6] Osorio R, Cecilia. 2002. Moluscos marinos en Chile: especies de importancia económica: guía para su identificación: 104.

[7] Carbajal-Enzian P, Santamaria J, Baldarrago D. 2018. Guía ilustrada para el reconocimineto de poliplacoforos, gasteropodos y cefalópodos con valor comercial en el Perú. Lima. Instituo del Mar del Perú (Imarpe). Lima, Perú, 183 pp. Disponible en: http://biblioimarpe.imarpe.gob.pe/handle/123456789/3167.

[8] Resolución Ministerial N° 209-2001-PE. Diario Oficial "El Peruano". 26 de junio del 2001.

[9] Resolución Ministerial N° 772-2008-PE. Diario Oficial "El Peruano". 07 de noviembre del 2008.

[10] Instituto Nacional de Salud. 2009. Tablas peruanas de composicion de alimentos. Elaborado por María Reyes García; Iván Gómez-Sánchez Prieto; Cecilia Espinoza Barrientos; Fernando Bravo Rebatta y Lizette Ganoza Morón. 8.ª ed. Lima: Ministerio de Salud, Instituto Nacional de Salud, 2009. 4 p.

[11] Cardenas L, Viard F, Castilla JC. 2008. Paleobiogeography and taxonomy of the genus *Concholepas* (Lamarck, 1801): a review and new evidences. Revista Chilena de Historia Natural 81: 417-436.

CÓMO CITAR ESTA FICHA TÉCNICA:

Campos-León, S. & Argüelles, J. (2018). *Chanque Concholepas concholepas (Bruguière, 1789)* [Ficha técnica]. Catálogo Digital de la Biodiversidad Acuática del Perú, Instituto del Mar del Perú (IMARPE). Recuperado el 24 de noviembre del 2026, de https://biodiversidadacuatica.imarpe.gob.pe/Catalogo/Especie/37

Última actualización : 19/09/2025