

GESTIONES DE LA SECRETARÍA DE DESARROLLO ECONÓMICO MUNICIPAL. CON LA VISITA A UNA EXPORTADORA, PROMOCIONAN LA PRODUCCIÓN DE CARACOLES EN OLAVARRÍA

Enrique Orfila*. 2005. Eco Trade S.R.L.

*Calle 523 N° 1325 - (7631) Quequén.

enrique-orfila@abaconet.com.ar

www.produccion-animal.com.ar

[Volver a: Caracoles](#)

INTRODUCCIÓN

El pasado miércoles 19 de febrero, el secretario de Desarrollo Económico, Ing. Agr. Alberto J. Miotti, concurrió a la vecina ciudad de Saladillo para visitar el frigorífico AgroPatagonia, planta aprobada por Senasa para el proceso de empaque y exportación de caracoles al mercado europeo.

El funcionario municipal estuvo acompañado por el Ing. Agr. Adrián Rudolf, del Servicio de Asistencia a MicroEmpresas del Municipio, y los helicicultores locales Enrique Ramongassie y Abel Scipioni.

En la oportunidad, fueron recibidos por el secretario de la Producción de Saladillo, Juan C. Trentino y el socio gerente del frigorífico, Fernández Goyen, con quienes recorrieron las instalaciones y consultaron datos comerciales de interés para el futuro de la actividad productiva en el área de cría y engorde de caracoles del Partido de Olavarría.

Por su parte, el Ing. Agr. Miotti informó a funcionarios Municipales de Saladillo sobre los beneficios del Resguardo Aduanero de Olavarría, para lo cual hay interés de una fábrica de productos lácteos saladillense.

LA EXPORTACIÓN DE CARACOLES

De acuerdo a la información recibida por el titular de Desarrollo Económico de la Municipalidad de Olavarría, Agropatagonia Saladillo dio inicio a la exportación de caracoles a España, poco después de haberse constituido en la ciudad de Saladillo.

Luego de la recolección de caracoles, en dicho Establecimiento se procede a la clasificación, limpieza y desinfección para empaque en bandeja.

A través de un tratamiento en cámara de frío -se los mantiene a 5° grados-, se realiza el proceso de purga para efectuar otra nueva selección y lavado. De esa manera, el producto terminado queda en cámara de frío listo para exportar.

Agropatagonia es el primer frigorífico de la región con la habilitación del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA) para exportar. En ese sentido, el SENASA creó el Registro Nacional de Establecimientos Helicicultores de caracoles de tierra para consumo humano e incorporó en el Capítulo XXIII, del Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal, las condiciones higiénico-sanitarias que deben cumplir los establecimientos destinados a la helicicultura.

La carne del caracol es muy pobre en grasas del 0,5 a 0,8 %, en comparación con la carne de ternera y la de pollo cuyo contenido en grasa es de 11,5 % y el 12% respectivamente. Es relativamente baja en calorías de 60 a 80 por cada 100 g, es rica en proteínas de un alto valor biológico de 12 a 16 %, en sustancias minerales 1,5 % aproximadamente y en nitrógeno 2,5 %. Las proteínas que contiene están presentes la casi totalidad de los aminoácidos necesarios para el hombre 9 de 10 y en las proporciones requeridas para la síntesis proteica.

[Volver a: Caracoles](#)