

# TODO SOBRE LA CRÍA DE CARACOLES, UN NICHOS PARA EXPORTAR AL MERCADO EUROPEO

Infocampo, 2017.

[www.produccion-animal.com.ar](http://www.produccion-animal.com.ar)

Volver a: [Producción de caracoles](#)

**LA HELICULTURA ES UNA ACTIVIDAD QUE ESTÁ CRECIENDO Y SIRVE PARA DIVERSIFICAR FUENTES DE INGRESO. LOS DETALLES PARA ARRANCAR UN EMPRENDIMIENTO**



La helicultura es una actividad dedicada a la cría de caracoles en cautiverio, con fines comerciales. Los métodos que se utilizan actualmente para la reproducción y engorde de los moluscos pueden ser tanto intensivos (en criaderos cerrados) como extensivos (a cielo abierto).

Existen más de 4.000 especies clasificadas. En la Argentina habitan dos especies comestibles que tienen demanda en el exterior: *Helix aspersa* (es la más demandada y la más cotizada) y *Otala láctea*.

La Pampa Húmeda reúne las condiciones óptimas para el desarrollo y la reproducción de los moluscos y es actualmente el área ideal, por su clima y topografía, para la radiación de los criaderos.

## CARACTERÍSTICAS DEL CARACOL

El caracol es hermafrodita incompleto de fecundación cruzada y desde el acoplamiento mutuo, postura, desova, incubación y eclosión pueden transcurrir entre 25 y 45 días. Generalmente ocurren dos posturas por año, una, en primavera y otra, en otoño.

## MERCADOS Y PRECIOS

Su comercialización en los países consumidores abarca la venta en vivo, congelados, en conservas y también elaborados (cocidos y condimentados), listos para su consumo. Existen subproductos del caracol, como el caviar de caracol, (huevos curados en salmuera), el paté de caracol y baba de caracol (industria farmacéutica y cosmética).

El consumo de caracoles está concentrado en países de alto poder adquisitivo y con una rica tradición gastronómica, como en el caso de Francia, primer consumidor y, por lo tanto, mayor mercado mundial, seguido por Italia y España. La demanda es creciente y firme. Esto se debe, básicamente, a tres factores:

- 1) El consumo por habitante tiende a aumentar en los países que tradicionalmente han sido “grandes” consumidores de caracoles (Francia, Italia y España).
- 2) Un mayor grado de sofisticación gastronómica y la búsqueda de diversidad por parte de ciertos grupos de consumidores, hacen que los platos preparados a base de caracoles se difundan en naciones donde el consumo de estos moluscos no ha sido tradicional (Estados Unidos, Alemania, Países Bajos, Japón).
- 3) La desaparición del hábitat natural de estos moluscos, en muchos países, unido a una captura exhaustiva, reduce la oferta de caracoles silvestres.

## CADENA Y SUS PRINCIPALES ACTORES ECONÓMICOS

Dos actores económicos pueden iniciar la cadena: los productores criadores del caracol y los recolectores, que retiran los moluscos de su hábitat silvestre y los comercializan. La actividad de recolección es informal y, en el caso de la venta directa para el consumo, compite con el criador con muy bajos precios.

Los compradores pueden ser acopiadores que seleccionan los especímenes que están terminados para procesarlos, exportarlos, o bien, criadores que los utilizan para la reproducción y el engorde.

En el mercado interno el producto se distribuye en restaurantes y supermercados, en cantidades irrelevantes, si se las compara con las cantidades que se destinan a la exportación.

El producto argentino destinado a la exportación obtiene distintas cotizaciones en el mercado internacional, ya que tiene una estrecha vinculación con la época del año en que se realiza la venta. Depende también de la especie, luego del volumen, el calibre, el nivel de procesamiento, el packaging, la calidad y, finalmente, el lugar de destino.

## PRODUCCIÓN A GRAN ESCALA

Un productor de San Andrés de Giles comenzó primero solamente con una chacra en 2004, y hoy en día cuenta con una gran cantidad de chacras y forma parte de una cooperativa. Allí se lleva a cabo el ciclo biológico completo.

“Un caracol terminado a 10-12 gramos que está listo para comer tarda entre 6 y 7 meses. Es una carne blanca, deliciosa. Tiene un valor altamente nutritivo”, cuenta el productor.

Otro subproducto que realizan es la baba de caracol, se usa en industria cosmética y dermatológica. Es orgánica, natural e hipo alergénica. Esto le garantiza las propiedades curativas y regeneradoras.

En el criadero se los alimenta con vegetales de hojas, lo que hace que la carne sea mejor.

“La cosecha empieza desde octubre hasta mayo, se trabajan alrededor de 20 personas (para la cantidad de chacras que poseen), el caparazón tiene que estar duro, si está blando no se pueden cosechar porque al cocinarlos se rompe el caparazón y no se puede vender”.

El mercado interno aumento mucho a lo largo de los años y hoy en día es muy requerido “el argentino se acostumbró mucho a consumir caracol”, asegura el productor.

La cooperativa “Puertas Adentro” de San Andrés de Giles está dispuesta a aceptar nuevos socios cooperativistas.

## CREÁ TU GRANJA DE CARACOLES EN TU CASA

Se requiere brindarles a los caracoles un espacio que les aporte las condiciones apropiadas para mantenerse vivos y que puedan reproducirse adecuadamente.

Para fabricar tu granja de caracoles, se necesitan los siguientes materiales:

- ◆ Recipiente donde colocar los caracoles (pecera, caja de plástico grande, etc.)
- ◆ Malla anti fuga para criar caracoles (se puede usar mallas tipo mosquitero que les permite una ventilación adecuada, pero manteniendo seguros dentro de la granja a los caracoles. También se usan sistemas de luz ultravioleta para mantener la temperatura adecuada del criadero y evitar problemas en los caracoles por el producto de los cambios climáticos)
- ◆ Techo que brinde media sombra
- ◆ Colocar un recipiente con tierra, allí van a colocar los huevos (Se recomienda un frasco de vidrio)
- ◆ Colocar un recipiente con agua ( requieren una buena hidratación, ya que gran porcentaje de su cuerpo es agua)
- ◆ Comida: Vegetales de hoja, zanahoria, cascara de huevo para el aporte de calcio (se recomienda no lavar la lechuga con agua de canilla. se debe hervir el agua y luego cuando se enfría lavar la comida con esa agua)
- ◆ Para un ambiente más natural, añadir ramas y piedras

Es importante mantener un ambiente seguro, con las condiciones apropiadas que les permita su reproducción, ya que los caracoles son delicados y una exposición prolongada al sol directamente o una baja hidratación le dañarían su caparazón, por ello para que un caracol se encuentre en un medio ambiente adecuado para su supervivencia se requiere mantener un ambiente húmedo.

Volver a: [Producción de caracoles](#)