

Proyecto: ACONDICIONAMIENTO Y PROCESAMIENTO DE CARACOLES.

Autores: Basso del Pont, Paula – Posada, Cristina.

Clasificación: Pescados frescos. Moluscos gasterópodos.

Resumen

Los caracoles constituyen un alimento dietético de alta calidad nutricional (su carne es bajísima en colesterol) que presenta cada vez mayor demanda internacional.

El caracol es un molusco incluido en los invertebrados como gasterópodo, es decir, camina sobre su vientre y presenta el cuerpo protegido por un caparazón univalvo, rico en material calcáreo. El mercado gastronómico argentino ofrece caracoles de las especies *Helix aspersa* (de tierra o jardín) y *Otala láctea* (de costa o médano), ambos desarrollados en la región Mesopotámica y en los médanos de la Costa Atlántica. La especie elegida para la cría es *Helix aspersa* por tener una mayor demanda mundial y despertar singular interés en segmentos de mercado de elevado poder adquisitivo para la alta cocina.

El objetivo principal se basa en mantener la calidad del producto y evitar pérdidas en las operaciones postcultivo, al menor costo posible para obtener así un beneficio económico, mediante la satisfacción de las necesidades del mercado.

La planta fabril estará ubicada en Concordia, Entre Ríos. Las condiciones son favorables para el desarrollo del caracol ya que en esta ciudad se prestan las condiciones aptas (precisan una temperatura entre 15°C y 20°C y un grado de humedad de 86%).

Como conclusión se observa que el proyecto es altamente rentable, ya que son materia prima de la alta cocina Europea. Este proyecto es además muy ventajoso ya que en Europa está prohibida la recolección silvestre de caracoles *Helix Aspersa*, por ende, deben ser cultivados. En Argentina tenemos la ventaja de poseer grandes extensiones de tierra y mano de obra barata, por lo tanto se puede realizar el cultivo de caracoles en forma mixta o extensiva, reduciendo de esta forma los costos de adquisición de la materia prima.

Palabras claves: caracol, alimento dietético, Concordia, proyecto rentable.

Diagrama de flujo del proceso

Caracoles enteros congelados

