

Guía para recolectar caracoles de tierra *Helix aspersa*

Jorge Bustamante Navarrete

Criadero Helix Ltda. Servicio Urbano Ltda.

Junio de 2005

1. Introducción

El caracol de jardín (*Helix aspersa*), se encuentra en casi todo el territorio nacional, Opercula¹, principalmente en los meses de invierno y verano, cuando las condiciones medioambientales no son favorables para su desarrollo y actividad.

En general, las épocas adecuadas para la recolección de caracoles son la primavera, comienzos de verano y comienzos de otoño. Épocas en la que se presentan temperaturas moderas y alta humedad relativa.

Los caracoles se pueden recolectar durante todo el día, sin embargo, se prefiere en las mañanas y en las tardes. A pleno día, en su mayoría se encuentran refugiados o escondidos, situación que puede dificultar la recolección. Sin embargo, podrían ser recolectados durante todo el día. Estos se pueden esconder entre piedras, hojas, maderas, ladrillos, sobre árboles, en troncos o bajo éstos, etc. En los jardines, acostumbran a esconderse en la orillas de las murallas o muros.

Los caracoles requieren de alta Humedad (+80% HR.%) y temperatura moderada (15 a 20 °C) para desarrollarse adecuadamente. Sin embargo, para dormir lo hacen en lugares frescos y secos, desde donde salen posteriormente a pastar o alimentarse.

El presente artículo, pretende entregar pautas y antecedentes generales para mejorar el

¹ Proceso por medio del cual el caracol cubre la boca de la concha con una capa calcárea o epifragma calcáreo. Le permite estar o invernarse de manera adecuada, de semanas a incluso meses.

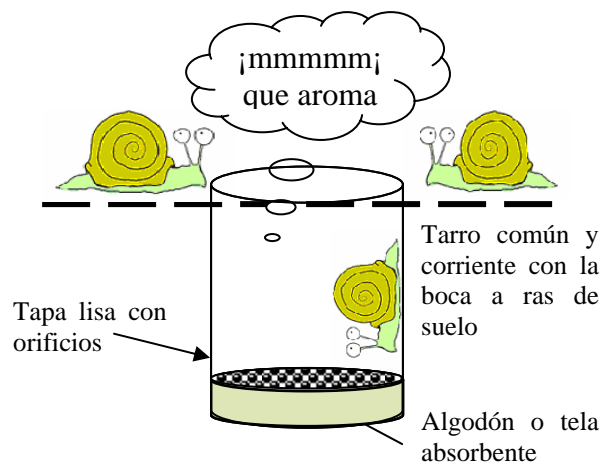
proceso de recolección y transporte de caracoles, y de esta manera, colaborar a minimizar la pérdidas que actualmente se presentan en el proceso de exportación de caracol de recolección al extranjero, que en algunos casos supera el 60%. Es decir, de 100 caracoles recolectados, 60 se pierden en la recolección, manipulación, selección, empaque y transporte.

2. Métodos de Recolección

2.1 Trampas de cerveza

Consiste en fabricar trampas de cerveza en tarros o recipientes adecuados para aquello. El principio básico se sustenta en la preferencia de los caracoles por el aroma a la cebada o cerveza.

En un tarro común y corriente, se rellena su base con algodón o cualquier tela absorbente. Sobre esta, se echa cerveza, y luego se cubre con una tapa de superficie lisa, con orificios que permitan la salida del aroma a cerveza y evite el contacto de este líquido con los caracoles (Dibujo N°1).



Dibujo N°1. Trampa de cerveza para caracoles



El tarro generalmente se entierra y se deja la boca a ras de suelo, para que los caracoles caigan poco a poco en éste.

En general, funciona bien en lugares como jardines y cultivos agrícolas en los que hay presencia permanente de caracoles. Es una recolección relativamente lenta, pero efectiva. La capacidad de recolección es mayor, en la medida que aumenta la cantidad de trampas. Es importante identificar la dirección del viento, dado que es el aroma a cerveza lo que atrae a los caracoles. El olor a cerveza, en ayuda del viento, debe ser capaz de ir en dirección a los refugios de los caracoles o donde supuestamente estos se encuentran o esconden; de lo contrario, no tendrá ningún efecto.

2.2 Con plásticos

Colocar plástico negro, u otro color, extendido en forma horizontal, sobre las hortalizas o vegetales en los que se tiene seguridad de que existen caracoles. Estos tienden a adherirse a los plásticos, dada la mayor temperatura que presenta este material, adecuado para que los caracoles duerman o descansen.

Se dejan los plásticos en terreno al atardecer y se recogen al otro día en la mañana. Es un método que funciona adecuadamente, cuando los caracoles se presentan como plaga y se circunscriben en un lugar determinado.

Es adecuado en plantaciones de hortalizas o vegetales de bajo tamaño (Inferior a 1 m), cuando los plásticos pueden cubrir completamente platabandas enteras, como por ejemplo en cultivo de alcachofas, palmitos, lechugas, acelgas, zanahorias, entre otras.

Algunas personas recomiendan dar un baño o brochazo de cerveza al plástico antes de ubicarlo en los cultivos o platabandas, en el lado interno o cara de contacto directo con los vegetales. Sin embargo, no ha sido



Servicio Urbano Ltda.

probado de manera masiva o intensiva, aunque se estima que probablemente tenga resultados interesantes.

2.3 Recolectar a mano descubierta.

Recolectar caracoles con las manos, es la manera más sencilla, barata, y tal vez, la que da mejores resultados cuando se trata de recolección de caracoles con objetivos de comercialización. Es la manera de recolectar caracoles en diferentes lugares, donde no se sabe con certeza de su presencia, y se debe escudriñar entre rincones, muralla, vegetales, etc. Es la manera en que se trabaja y recolecta generalmente en criaderos al aire libre e intensivo.

Los caracoles siempre, en lo posible, deben ser recolectados a mano descubierta, sin guantes, instrumentos, o utensilios que puedan dañar sus conchas. La mano descubierta, permite percibir adecuadamente la calidad o dureza de la concha. Lo que mejora posteriormente la decisión, del tamaño de la malla o bolsa en la que pondremos o almacenaremos los caracoles.

Conchas blandas, generan la necesidad de apilar poco volumen de caracoles por malla (máximo 1 a 2 Kg./malla); Conchas duras, pueden resistir de mejor manera y soportar incluso 3 o más Kg. por malla.

Las personas que recolectan caracoles, no deben presentar ningún tipo de herida en sus manos, dado que el contacto directo con el suelo, o búsqueda de caracoles en rincones, puede generar heridas o aumentar las lesiones ya existentes, e incluso generar infecciones difíciles de tratar.

Es posible recolectar caracoles con algún tipo de guante, estéril, que no tenga ningún tipo de vaselina o líquido que se adhiera a los caracoles, y permita percibir de manera adecuada la calidad de la concha de éstos.

Es importante que el recolector, mantenga en sus bolsillos algún tipo de paño de tela o papel, dado que el contacto con los



caracoles, que generalmente producen baba, hace que paulatinamente las manos se cubran de una mezcla de baba, polvo, tierra y una serie de partículas posibles de encontrar en el suelo, que dificultan posteriormente la sensibilidad de las manos y el tacto.

Por lo anterior, un paño de tela o papel, es fundamental para la continua limpieza de las manos, con la precaución permanente, de no dejar restos de éstos, en los sitios de recolección y evitar de esta manera la contaminación de los lugares en los que habitan los caracoles, eliminando desechos y basuras en las instalaciones correspondientes.

A continuación, se establecen algunas pautas básicas de recolección y transporte.

3. Recolección del medio ambiente Natural, Parques, jardines, cultivos.

- ✓ Recoger caracoles que a la percepción visual tengan buen aspecto (sanos).
- ✓ No se debe recolectar caracoles en sectores donde se ha aplicado algún producto químico, desinfectante o pesticida
- ✓ No recoger caracoles que a la simple percepción no den seguridad de caracol sano.
- ✓ Recolectar caracoles en canastos, para luego traspasarlos a mallas de no más de 3 Kg. según la dureza de la concha.
- ✓ No recoger o recolectar caracoles que al momento presenten abundante baba de colores verdes a amarillos.
- ✓ No recoger aquellos caracoles con conchas partidas o quebradas.
- ✓ No recoger caracoles de tamaño inferior a 1 cm. (Esperar un par de meses para recogerlos posteriormente). De lo contrario, recolectarlos pero dejarlos aparte o no mezclarlos con los adultos.



Servicio Urbano Ltda.

4. Transporte de lugares de recolección a centros de acopio. Purga.

- ✓ Al transportar caracoles, se deben poner las mallas en cajas de madera, o plástico, evitando que se aplasten o golpeen.
- ✓ Llevar los caracoles a un lugar fresco, aireado y seco antes de ingresarlos a un criadero, transportarlos a mayores distancias o venderlos (Un galpón).
- ✓ Dejarlos en ayuna o purga, sin alimento, en mallas, al aire, colgados, por un período superior a las 24 hrs. o un día, previo a transportarlos a mayores distancias o venderlos. Idealmente, dejarlos en estas condiciones hasta que opercule².
- ✓ Evitar que los caracoles en proceso de ayuna o purga se humedezcan.
- ✓ Mantenerlos en estas condiciones hasta que se encuentren secos al tacto.
- ✓ Es posible acelerar el proceso de purga u operculación, con un ventilador suave en el centro de acopio.
- ✓ El centro de acopio debe ser un lugar fresco, seco, ventilado y en lo posible con superficie de piso y paredes lavables.
- ✓ Un centro de acopio habilitado para la exportación de caracoles, debe contar con especificaciones técnicas y certificación entregada por el SAG (Servicio Agrícola y Ganadero).

5. Selección y transporte de caracoles a mayores distancias o el extranjero.

- ✓ Desarrollar una metodología de selección de caracoles en un mesón habilitado para aquello.

² Los caracoles pueden pasar períodos prolongados en estado operculado, sin embargo, se estima que no deben pasar más de un mes y medio en estas condiciones.

- ✓ Eliminar caracoles con mal olor u olor a marisco descompuesto.
- ✓ Eliminar caracoles secos o muertos.
- ✓ Eliminar caracoles con conchas quebradas o partidas.
- ✓ Reembolsar caracoles sanos, secos y operculados, en mallas, y disponer en cajas de transporte definitivo.
- ✓ Los caracoles operculados deben ser puestos en mallas de aproximadamente 2.5 Kg. (Figura N°2) y luego en cajas de madera, cartón o plástico según corresponda.
- ✓ Los caracoles operculados pueden ser puestos en mallas de aproximadamente 2.5 Kg. a 10 Kg. y luego en cajas de madera, cartón o plástico según corresponda. Dependerá de la calidad o dureza de la Concha.
- ✓ Es posible transportar caracoles en cajas de cartón cuando el tiempo de transporte es inferior a las 12 hrs. deben quedar cerradas completamente en todos sus costados, a excepción de dos orificios mínimos de ventilación. Uno a cada lado o costado de la caja, de tamaño aproximado a 1 cm. (Figura N°1).
- ✓ Es posible transportar caracoles en cajas de madera cuando el tiempo de transporte es superior a las 12 hrs. e inferior a las 24 hrs.
- ✓ Para tiempo de viaje superior a 20 horas, se deben purgar a lo menos por tres días (70 hrs.).
- ✓ Para tiempo de viaje superior a 24 horas o al extranjero, se deben purgar a lo menos por cinco días (120 hrs.) y transportar en cajas de plástico o jvas (similares a las de transporte de frutas de exportación) posterior a un golpe de frío a 6°C que se debe mantener en toda la cadena de transporte.
- ✓ Evitar que los caracoles se humedezcan en las cajas
- ✓ No incorporar ni mezclar en las cajas de transporte ningún tipo de vegetal o verdura. Los caracoles deben ser trasportados siempre en seco.
- ✓ No incorporar, ni embalar caracoles con ningún tipo de bolsa plástica en las cajas de transporte. Solamente debe existir mallas con caracoles dentro de las cajas de transporte (Figura N°2).



Figura N° 1 Caja tipo con orificios de ventilación. Transporte interno



Figura N° 2. Mallas de 3 kg.

7. Recomendación Final.

En general, se recomienda recolectar caracoles adultos o de buen tamaño y dejar los pequeños en los lugares de recolección, para permitir que estos sigan su desarrollo. De esta manera, es posible regresar el siguiente año al mismo lugar, y mantener de

esta forma el negocio sustentable en el tiempo.

Es importante que todos los recolectores, tengan registros permanentes de fechas, horarios y lugares de recolección. De esta manera tendrán un orden en el trabajo, y podrán profesionalizar paulatinamente esta actividad.