



GOBIERNO DE CHILE
FUNDACIÓN PARA LA
INNOVACIÓN AGRARIA

OFICINA DE PARTES - FIA	
RECEPCIONADO	
Fecha	06 DIC 2005
Hora	17:32
Nº Ingreso	4631

PROGRAMA DE CAPTURA Y DIFUSIÓN TECNOLÓGICA

FIA-CD-V-2005-1-P-050_ITD

INFORME TÉCNICO Y DIFUSIÓN DE GIRA TECNOLÓGICA

AÑO 2005

INFORME TÉCNICO

Fecha de entrega del Informe
05 de Diciembre de 2005
Nombre del coordinador de la ejecución
Sra Carol Andrea Gatica Muñoz
Firma del Coordinador de la Ejecución

1. ANTECEDENTES GENERALES DE LA PROPUESTA				
Nombre de la propuesta				
Lonco Helix, organización de productores en busca de visiones de perspectivas en el área de producción y gestión comercial de su producto Escargot Petit-gris.				
Código				
FIA-CD-V-2005-1- 9 - 050				
Entidad responsable				
Asociación Gremial Helicultores de Loncoche A.G. (Lonco Helix)				
Coordinador(a)				
Sra Carol Andrea Gatica Muñoz				
Tipo de Iniciativa(s)				
<input checked="" type="checkbox"/> Gira	<input type="checkbox"/> Beca	<input type="checkbox"/> Evento	<input type="checkbox"/> Consultores	<input type="checkbox"/> Documentos
Fecha de realización (inicio y término)				
21 y 26 de Agosto de 2005				



2. RESUMEN DE LA PROPUESTA

Resumir en no más de una página la justificación, actividades globales, resultados e impactos alcanzados con la propuesta completa. Cuando exista más de una iniciativa, cada una de ellas debe ser resumida en forma específica. Estos resúmenes deben sintetizar los aspectos principales de la propuesta y cada una de sus iniciativas en forma general.

GIRA TECNOLÓGICA

Es importante destacar que la carne de caracol, más allá de ser una delicatessen, es una excelente alternativa de consumo debido a las propiedades nutricionales de su carne ya que se destaca por el alto contenido de elementos minerales: calcio, hierro, magnesio, zinc, iodo, cobre, y manganeso.

Es decir las posibilidades de comercialización del producto son diversas y es precisamente en Chile, donde la cantidad y calidad de los caracoles, la posibilidad de seleccionarlos genéticamente y los costos operativos, abren la posibilidad de un desarrollo sostenido de la helicultura en la medida que la misma sea vista como una explotación profesional.

El productor de la comuna de Loncoche, considera a la helicultura como algo totalmente cercano a sus intereses, pero, si bien se trata de un rubro casi desconocido (por lo menos en la zona sur del país), se está consciente que la buena organización parte con una buena información de experiencias comprobadas y exitosas de aquellos sistema de cría del caracol terrestre comestible de la zona central que por la alta demanda internacional y la falta de un mercado interno, crean perspectivas inmejorables para su desarrollo. Sin embargo, para que la Asociación pueda llegar a eso, debe ofrecer productos de calidad en volumen acorde con las exigencias del mercado y gestionar canales de comercialización ya que la cotización del caracol incrementa de año en año, señal clara de una constante y creciente mercado.

Es fundamental, y se plantea como objetivo de esta iniciativa, incorporar tecnologías capturadas de desarrollo de técnicas precisas en el control de calidad y prácticas de manejo de nivel profesional y así, poder lograr tener acceso, ganar y mantener un lugar en el mercado nacional e internacional.

3. ALCANCES Y LOGROS DE LA PROPUESTA GLOBAL

Problema a resolver, justificación y objetivos planteado inicialmente en la propuesta

La cotización del caracol incrementa de año en año, señal clara de un constante y creciente mercado. Sin embargo, es fundamental para quienes incursionen en la actividad, desarrollar técnicas precisas en el control de calidad y prácticas de manejo de nivel profesional para tener acceso, ganar y mantener un lugar en el mercado nacional e internacional.

Debido a la difusión de esta actividad como una alternativa productiva rentable, se ha generado un creciente interés en los últimos dos años, motivando la incursión de innumerables emprendedores que, en la mayoría de los casos, se encuentran en etapa experimental.

Por ser un rubro desconocido la información y experiencias disponible es poca, poco clara y no de fácil acceso. Con respecto a reglamentaciones y normativas, lo poco que se obtiene está incompleto o no es fácil de entender para quien, (como la mayoría de los potenciales helicicultores), no tienen experiencia ni conocimientos

Su evidente potencial económico y las excelentes posibilidades de desarrollo en nuestra región, dado las favorables condiciones climatológicas y ser viable con respecto a la contaminación ambiental, hace imprescindible la captación de conocimientos más avanzados, con el fin de desarrollar eficientemente la actividad, la que una vez organizada y ordenada orientará sus esfuerzos a obtener un estándar de calidad que permita lograr la imposición del producto a precios competitivos, lo que conllevará a un posicionamiento en el mercado mundial.

Es primordial que el proyecto de la Asociación LONCO HELIX sea guiados en un sentido común, en cuanto al manejo productivo, comercial, de gestión y calidad. Para ello se plantea la presente iniciativa, como una forma de captar apoyo técnico profesional, investigación y experiencia productiva y comercial de dos empresas exitosas en este rubro, una de las cuales, INCASSII Ltda, asesora a un grupo de helicicultores que conforman la Red Prochile e Inversiones Faro Austral S. A., quienes a través de su planta, actualmente se encuentran en un proceso de certificación de su producto "Caracoles de Chile" para formar una cepa productiva de características especiales. Por tal motivo, están muy interesados en conformar una alianza estratégica con la Asociación, en lo que respecta a la comercialización de alevines.

Se planteaban como objetivos, demostrar a la Asociación que el rubro ofrece una alternativa de diversificación de actividades y aumento de su rentabilidad, a través de la helicicultura (cría de caracoles comestibles terrestres), captar y analizar los diferentes tipos de producción existentes, según las disponibilidades de cada productor visitado (particularidades del terreno, zona, espacio y características económicas), sistematizar información biológica, estructural, de producción y comercial acerca de esta actividad, para cualquier persona interesada en desarrollarla, en la comuna de Loncoche, verificar la sustentabilidad biológica de la helicicultura y establecer Alianzas estratégicas comerciales que permitan, como primera etapa de comercialización, obtener mejores perspectivas de desarrollo y mejorar las condiciones de vida social .

Objetivos alcanzados tras la realización de la propuesta

- Fortalecimiento alianza Asociación y Municipalidad: la Asociación LONCO HELIX, a partir de la difusión realizada, ya sea por medio del diario local y entrevistas en los radios de la ciudad, ha logrado el apoyo de la Municipalidad quien ha expresado una disposición de medidas o acciones comprometidas, apostando por el desarrollo que la actividad pueda llegar a lograr. En la comuna, se están realizando esfuerzos por establecer un programa dirigido al fortalecimiento de las microempresas, a través de un marco institucional en el cual se establezca un sistema de apoyo coordinado, dirigido a abordar y fomentar las actividades microempresariales. Por tal razón, la relación de la Municipalidad y la Asociación están cada vez más estrechas ya que así se lograría obtener información y acceder a los programas de apoyo que ofrecen instituciones públicas como privadas.
- Fortalecimiento de objetivos productivos: de acuerdo a las experiencias y contactos comerciales que la propuesta permitió concretar, se tiene considerado una comercialización interna y externa, a partir del año 2006, donde el producto va presentado de las siguientes formas:
 - Venta de alevines de 0,1 gr (precio/ Kg depende del calibre)
 - Vivos y congelados
 - Servidos en restaurant, donde el caracol cocinado a las brasas servido en platos es acompañado con pastas, leche, salsas y otros ingredientes.
 - En conservas, en frascos con un peso neto escurrido de 140 grs y de 350 grs, vendidos en rotiserías y supermercados.

En cuanto a los canales de comercialización, básicamente existen dos formas de dirigir la venta de la producción hacia el exterior. Ellas son:

1. A corto plazo : el helicicultor establece un acuerdo con el importador, mediante un convenio preestablecido de coparticipación (joint venture) donde una parte produce y la otra compra, teniendo asegurada su venta.
2. A largo plazo: el helicicultor, es capaz de efectuar personalmente la venta, a partir de un exhaustivo estudio de mercado; ya que ha alcanzado un volumen de producción de más de 10 toneladas.

Resultados e impactos esperados inicialmente en la propuesta

El análisis realizado del desarrollo de la iniciativa deja los siguientes resultados:

1. El potencial helicicultor cuenta con las aptitudes (fortalezas) necesarias para seguir con el proyecto de crianza con buenas posibilidades de éxito. Las debilidades están en la falta de conocimientos en terreno de experiencias exitosas en técnicas productivas.
2. La iniciativa de realizar una Gira ofrece cualidades (oportunidades) que permite visualizar una actividad rentable, sostenible y sustentable con proyección de futuro.
3. El emprendedor deberá trabajar seriamente en cubrir las deficiencias detectadas (debilidades), dedicando tiempo a la implementación de las experiencias e investigaciones recopiladas, indispensables para la actividad, dar el tiempo a la planificación y organización de los diferentes aspectos y procesos de crianza y apoyar activamente la Asociación.



4. Desde la Asociación se deberá promover la comercialización y pedir la intervención del Estado en futuras iniciativas, como proyectos productivos. Indudablemente que al estar asociados se puede comprar mayores volúmenes de insumos reduciendo sustancialmente los costos, el transporte se haría más accesible, bajarían los costos de comercialización y el trato con empresas exportadoras sería más beneficioso.

Resultados obtenidos

Descripción detallada de los conocimientos y/o tecnologías adquiridos y/o entregados. Explicar el grado de cumplimiento de los objetivos propuestos, de acuerdo a los resultados obtenidos. Para consultorías es necesario anexar el informe final del consultor.

- Se pudo captar y analizar todo el proceso que realizan las empresas visitadas, desde la compra de la materia prima hasta obtener el producto terminado. Es decir, se pudo adquirir conocimientos de los trabajos realizados de estos planteles, durante su proceso de producción, desde la compra de materiales e insumos, pasando por preparar; ordenar; almacenar; alimentar; etc., hasta como preparar el producto terminado para su venta, lo que sin duda permitirán mejorar o cambiar parte del método elegido por la Asociación.
- La tecnología captada en esta gira permitirá a los helicicultores de Loncoche, definir exactamente la cantidad, el orden de los pasos y el tiempo que se invierte en cada uno de ellos, permitirá avanzar rápidamente y con seguridad en el proceso productivo. Saber exactamente cuanto tiempo lleva cada operación nos permitirá calcular con precisión cuánto cuesta producir una unidad de venta.
- El realizar una gira a otras regiones es un ejercicio de visualización que aclara el pensamiento, surgen nuevas ideas para combinar los trabajos, eliminar los no necesarios, y hasta trabajar más rápido.
- Surgió mucho interés de las empresas visitadas por establecer alianzas estratégicas comerciales que permitan, como primera etapa de comercialización, obtener mejores perspectivas de desarrollo y mejorar las condiciones de vida social.

Resultados adicionales

Describir los resultados obtenidos que no estaban contemplados inicialmente como por ejemplo: formación de una organización, incorporación de alguna tecnología, desarrollo de un proyecto, firma de un convenio, entre otros posibles.

Como se mencionó anteriormente, los lazos de unión que la Asociación ha logrado concretar con la autoridad comunal (Municipalidad), han sido gracias a los resultados obtenidos de la Gira, los cuales fueron presentados al consejo municipal, con el propósito de suscribir un convenio de cooperación, en cuanto a aporte económicos, colaboración técnica, etc. Dicho convenio, el cual estará firmado por los representantes legales de cada entidad, vendría a reforzar la iniciativa de postulación de la Asociación a los Proyectos de Innovación Agraria que el FIA tiene en sus planes de acción, año 2006 y que benefician directamente a la IX Región de la Araucanía.

Aplicabilidad

Explicar la situación actual del sector y/o temática en Chile (región), compararla con las tendencias y perspectivas presentadas en las actividades de la propuesta y explicar la posible incorporación de los conocimientos y/o tecnologías, en el corto, mediano o largo plazo, los procesos de adaptación necesarios, las zonas potenciales y los apoyos tanto técnicos como financieros necesarios para hacer posible su incorporación en nuestro país (región).

Actualmente el consumo en el mercado interno de caracoles comestibles es escaso, alrededor de 400 Kg anuales. Sin embargo las importantes inversiones en hotelería y gastronomía de primer nivel para atender el turismo internacional en particular, representan un potencial crecimiento de la demanda doméstica. Por ello, teniendo en cuenta la insignificancia del mercado interno y la demanda insatisfecha del mercado externo, el objetivo principal de la cría de caracol, en primera instancia, debe ser la exportación. Pero, si hablamos de pequeños productores, para vender al exterior el único camino es la **asociatividad**, para juntar un volumen importante, con calidad adecuada y relativamente estable en el tiempo.

Estudios realizados a nivel mundial estiman, con seguridad, que en los próximos 20 años el consumo mundial anual se multiplicará por cinco, es decir 1.500.000 toneladas. En 1999, las ventas externas de caracoles promediaron las 25 toneladas, destinándose a España, Francia y EE.UU. El precio promedio de los embarques fue de U\$S 2.141/tn. En el primer semestre de 2000, las exportaciones totalizaron 13,8 toneladas, con un precio promedio de U\$S 2.650/tn, (PROCHILE).

La producción en contraestación con Europa ha permitido exportar caracoles frescos y congelados, y posibilitaría una buena inserción en estos mercados, en caso de disponer de mayores volúmenes de materia prima.

Las dificultades chilenas para la exportación se relacionan principalmente con el costo de producción de la oferta local, consecuente del **volumen limitado** y de la recolección silvestre. Sin embargo, existe una demanda sostenida de estos productos en el mercado internacional.

Es indudable, que la Asociación LONCO HELIX, esta en un camino a mediano plazo, si pensamos que la meta inmediata es la exportación. Es importante solucionar la falta de conocimientos específicos e infraestructura; hay que rescatar y captar las experiencias de otros productores y al mismo tiempo, hay que gestionar lazos de unión con empresas que exportan. Para eso la iniciativa de LONCO HELIX y su agente asociado (Municipalidad), es que a principios del próximo año, se gestione un proyecto de innovación agraria, financiada en un 70% por el FIA y el 30 % restante, por la Asociación y Municipalidad de Loncoche. Esta iniciativa permitirá incorporar las innovaciones tecnológicas captadas en el desarrollo de la Gira, como es la implementación de un nuevo proceso productivo, el cual combina la producción confinada y el establecimiento de lechos a cielo abierto. Además de la implementación de una sala de procesamiento y centro de acopio. Se pretende concretar una oficina central, con un profesional encargado de la parte productiva y sobre todo, de los canales de comercialización.



Detección de nuevas oportunidades y aspectos que quedan por abordar

Señalar aquellas iniciativas que surgen como vías para realizar un aporte futuro para el rubro y/o temática en el marco de los objetivos iniciales de la propuesta, como por ejemplo la posibilidad de realizar nuevas actividades.

Indicar además, en función de los resultados obtenidos, los aspectos y vacíos tecnológicos que aún quedan por abordar para ampliar el desarrollo del rubro y/o temática.

La Asociación se caracteriza por ser un conjunto de pequeñas unidades productivas que operan con una dotación de capital propia, con una regular productividad y con adecuadas condiciones de trabajo, ya que la mayoría de las veces la mano de obra es familiar. Pero la principal limitación y vacíos que aún quedan por abordar es que carecen de capacitación en gestión o en áreas de conocimiento de producción, mercadeo y diseño de productos.

Además, en estas unidades productivas, el empleo de tecnologías más intensivas son más simples en relación a empresas de mayor tamaño, lo que constituye un indicador del bajo nivel de conocimiento técnico y una escala relativamente pequeña de operaciones, en lo que respecta a los volúmenes de venta.

Sin embargo, está la capacidad para generar actitudes que permitan percibir el cambio externo y motivar la reorganización de la Asociación. Está la capacidad de desarrollar habilidades apropiadas para entender, adaptar y aplicar **los nuevos sistemas** y las metodologías y técnicas que se requieran para el crecimiento de la microempresa, por la vía de seleccionar, capacitar, evaluar y motivar al grupo participante.

Obviamente esta la capacidad para planificar, controlar y evaluar los resultados finales de la gira. Por tal motivo, ya se están ejecutando nuevas actividades, como es la entrevista que tuvo la Asociación con el Ministro de Agricultura, en su última visita a la ciudad de Loncoche, quien instó a la agrupación a postular a los Proyectos de Innovación Agraria del FIA y la presentación al Consejo Municipal de la comuna, de los objetivos productivos de LONCO HELIX, para así llegar al acuerdo de alianza estratégica.

4. ASPECTOS RELACIONADOS CON LA EJECUCIÓN DE LA PROPUESTA

Programa Actividades Realizadas

Nº	Fecha	Actividad	Iniciativa
1	14/05/2005	Reunión Informativa	Dar a conocer líneas de acción del FIA
2	21/05/2005	Visita a planteles de la Asociación	Recopilar antecedentes productivos
3	28/05/2005	Reunión organización gira	Recopilar antecedentes de participantes
	04/06/2005		Dar a conocer contactos de visita a planteles comerciales
	11/06/2005		Entregar propuesta terminada para ser enviada a oficina central del FIA
4	21/08/2005	Comienzo de la gira	Viajar a ciudad de Rancagua: primer lugar de visitas
5	22/08/2005	Visita planteles VI región	Reunión INCASSI Ltda., visita planteles crianza mixta intensiva antifuga en Quinta de Tilcoco y Coltauco
6	23/08/2005	Reunión intendencia, organizado por INCASSI	Mesa redonda con personeros de Prochile Rancagua, INDAP y productores de la Región
		Visita planteles VI región	Criadero Helix del Sur en Requinoa: sistema al aire libre antifuga
7	24/08/2005	Visita planteles Región Metropolitana	Criadero Helix Ltda., Centro de investigación Puente Alto: producción sustentable y orgánica, estudios de fecundidad.
8	25/08/2005	Visita planteles V	Criadero Helix del Sur en Panquehue: sistema al aire libre antifuga
		Visita planteles VI Región	Visita pendiente con INCASSI Ltda.: sistema intensivo en sector Hospital de Paine.
9	26/08/2005	Visita planteles Región Metropolitana	Visita a planta productiva FARO AUSTRAL, en Melipilla. Gestión comercial estratégica



Detallar las actividades realizadas en cada una de las Iniciativas, señalar y discutir las diferencias con la propuesta original, y rescatar lo más importante de cada una de ellas. Por ejemplo, en el caso de Giras discutir las actividades de cada visita.

GIRAS

Día 1: Empresa INCASSI Ltda. La sociedad de Inversiones Asesorías y Servicios INCASSI LTDA realiza un trabajo corporativo enfocado al desarrollo comercial y empresarial comunitario, actuando como promotores de gestión y organización en base a las herramientas disponibles. Entre sus servicios destacan cursos de capacitación, asesorías de gestión comercial, asesoría de habilitación de proyectos, evaluación de líneas de producción y asesoría mensual de producciones en criaderos de la VI Región. Por tal razón, se incluyó en la propuesta, una jornada para discutir aspectos productivos, sanitarios, comercialización y normativas. Durante la tarde se visitaron planteles de la VI Región (Quinta de Tilcoco y Coltauco), donde se pudo recopilar información del sistema antifuga, manejos de producción (salas de incubación) y comercialización.

Día 2: De acuerdo a lo planificado, correspondía viajar a Santiago para visitar planteles de la Región Metropolitana (Melipilla y Lonquén). Sin embargo, se tuvo que realizar un cambio de ambas actividades por problemas sanitarios de uno de los planteles y por la mala coordinación de la empresa en cuestión con el propietario del plantel de Lonquén, quien quería cobrar por la entrada. Este hecho nunca lo conversó INCASSI con LONCO HELIX, sino que un día antes de la visita (se adjunta informe de INCASSI). En su lugar, se realizó una mesa redonda en la Intendencia de la ciudad de Rancagua, por lo que se optó, alojar una noche más en esta ciudad. En dicha reunión participaron representantes de PROCHILE Rancagua, INDAP y Productores de la zona. Se recopilaron antecedentes e información sobre un potencial subproducto de los caracoles (baba), los niveles de exportación de la zona, sus dificultades productivas y comerciales, etc. La visita al plantel pendiente quedó planificada para el Día 4, ya que se trataba de un lugar en la VI Región.

Aprovechando que el grupo se encontraba en la VI Región, se contactó al plantel Helix del Sur del sector de Requinoa, para adelantar la visita (programada para el Día 4). En ella se pudo recopilar valiosa información sobre un sistema totalmente desconocido por los productores. Corresponde a un sistema de producción a cielo abierto, en base al modelo del Istituto Internazionale di Elicicoltura (Cherasco – Italia). Dicho modelo, presenta características compatibles de llevar a cabo en la IX Región ya que es un plantel de fácil manejo, ya sea en su alimentación, reproducción, aspectos sanitarios, cosecha y comercialización.

Día 3: Visita Criadero Helix Limitada en Puente Alto: esta empresa trabaja en la investigación y capacitación de la producción del caracol Helix aspersa. Dicha visita estuvo cargada de conocimientos de toda la cadena productiva de caracoles: desde la producción y el proceso, hasta la comercialización de diferentes productos y subproductos de los caracoles. Se recopiló información concreta y clara, sobre las implicancias reales de un sistema productivo al aire libre y confinado, estimando costos y beneficios, según la realidad cultural y económica de cada región. Se entregó información sobre la Helicoltura orgánica. Esto significa: control natural de plagas y enfermedades y no utilización de compuestos químicos artificiales o sintéticos en la producción. Ambos, combinados con una alimentación en base a hortalizas frescas y cultivadas con los mayores estándares que prevalecen en la agricultura orgánica.



Día 4: Visita plantel Helix del Sur del sector de Panquehue, V Región. En ella se pudo recopilar más información sobre el sistema a cielo abierto, sobre todo del modelo de antifuga, sistema de alimentación, mantención sanitaria y recolección al momento de la cosecha. El dueño de este plantel es un profesional que se dedica desde hace más de 15 años a la exportación de diversos productos agrícolas y por ende se obtuvieron datos interesantes sobre la exportación directa del caracol vivo. Se estableció una alianza estratégica futura, es pos de implementar este sistema en la IX Región.

Estaba planificada la visita al plantel de Lonquen (organizada por INCASSI), pero fue reemplazada por otro plantel ubicada en el sector Hospital, en Paine, el cual no demostró mayor relevancia para los productores ya que se trataba de un plantel confinado, en muy malas condiciones sanitarias. Es importante mencionar que, por decisión de los productores no se quiso establecer algún tipo de red de comercialización con la empresa aludida, por su irresponsabilidad y mal manejo de las visitas planificadas.

Día 5: Visita Empresa Faro Austral. Su giro es la cría explotación, exportación y comercialización de caracoles de la especie *Helix aspersa* y subproductos de este, tales como caviar, helicina y afines, bajo un proceso de producción limpia y eficiente, utilizando estándares de calidad internacionales. Durante la mañana se visitaron las oficinas centrales en Santiago, para conocer la alianza estratégica ofrecida por esta empresa, con el fin de producir caracol de tierra de primera fase o "alevines", con un estándar de calidad definido previamente y cuya producción es comprada en forma exclusiva por Faro Austral. Durante la tarde se visitó la planta ubicada en Melipilla, cuya producción se basa en el concepto de producción de ciclo intensivo en ambiente cerrado y controlado, tanto en temperatura, humedad, densidad de población, luminosidad, etc. Se pudo constatar la eficiencia del proceso productivo ya que se controla cada etapa de crecimiento del caracol, con el fin de identificar rápidamente algún factor exógeno que altere el normal funcionamiento. Corresponde a un sistema de producción limpia, ya que busca la certificación que permitirá tener una ventaja significativa para la comercialización del o los productos.



Contactos Establecidos

Presentar los antecedentes de los contactos establecidos durante el desarrollo de la propuesta (profesionales, investigadores, empresas, etc.), de acuerdo al siguiente cuadro:

Institución Empresa Organización	Persona de Contacto	Cargo	Fono/Fax	Dirección	E-mail
ECOTERRA EXPORTACIONES LTDA.	Ricardo Fernandez	Gerente General	Fono: 02- 2642281 Fax: 02- 2369968	Av. Andrés Bello 1051 Of. 1603 Santiago	ricferna@entelchile.net
FIGAFOOD	Cristian Figueroa	Gerente General	Fono: 02- 2327096 Fax: 02- 2327075	Napoleón 3200 Of. 404 Santiago	figafood@terra.cl
FARO AUSTRAL	Jaime Fernandez	Gerente General	Fono: 02- 2043549 Fax: 02- 2054237	Av. Bustamante 16 Of. 2 Santiago	contacto@faroaustral.cl
FIGAR LTDA (Cielo Abierto)	Monica Arrau	Gerente General	Fono: 072- 553637	Casilla 150 Requinoa	transaseso@terra.cl
HELIX LTDA	Jose Miguel Latorre	Gerente General	Fono: 02- 3136996	Miguel Covarrubias 2950 Santiago	jmlatorre@helix.cl
AGRÍCOLA CRIADERO COLLA	Carlos Vaccarezza	Gerente General	Fono Fax: 72- 452060	Cancha el Almendra s/n Coltauco	cavaccar@puc.cl
PROCHILE Rancagua	Profesional de PROCHILE	Encarga do de exportaciones	Fono: 72 - 225798 Fax: 72- 231810	Cuevas 195 Rancagua	rancagua@prochile.cl



Material elaborado y/o recopilado

Entregar un listado del material elaborado, recibido y/o entregado en el marco de la propuesta. Se debe entregar adjunto al informe un set de todo el material escrito y audiovisual, ordenado de acuerdo al cuadro que se presenta a continuación.

También se deben adjuntar fotografías correspondientes a la actividad desarrollada. El material se debe adjuntar en forma impresa y en un medio electrónico (disquet o disco compacto).

Elaborado

Tipo de material	Nombre o identificación	Preparado por	Cantidad
Díptico	Gira Tecnológica FIA 2005 LONCO HELIX	Ernesto Pincheira Evelyn Triviño Carol Gatica	100
CD	Gira FIA 2005 Presentación al Consejo Municipal de alianza estratégica: FIA-Asociación-Municipalidad	Ernesto Pincheira Evelyn Triviño Carol Gatica	31 15
Artículos: Diario Estafeta de Loncoche (3)	"Productores de caracoles de Loncoche visitan zona central" "Productores de caracoles difunden su trabajo" "Helicultores se reúnen con Consejo Municipal"	Ernesto Pincheira Evelyn Triviño	500 500 500
Video	Charla de Difusión Gira FIA- LONCO HELIX	Canal Local Plug and Play Noticiero el Huerquen canal 2	1

Recopilado

Tipo de Material	Nº Correlativo (si es necesario)	Caracterización (título)
Artículo		"Presentación Empresa Criadero Helix Ltda." "Guía para recolectar caracoles de tierra" "Flujo inicial de manejo de caracoles"



Foto		Página Web de Helix Ltda. (www.helix.cl) en icono capacitación
Libro		Curso de Helicicultura: BPA y Normativa SAG
CD		Capacitación INCASSI 2005 Atrévete y exporta. Material PROCHILE Taller Helicicultura FARO AUSTRAL

Programa de difusión de la actividad

En esta sección se deben describir las actividades de difusión de la actividad, adjuntando el material preparado y/o distribuido para tal efecto.

En la realización de estas actividades, se deberán seguir los lineamientos que establece el "Instructivo de Difusión y Publicaciones" de FIA, que le será entregado junto con el instructivo y formato para la elaboración del informe técnico.

La actividad de difusión fue realizada el día Viernes 11 de Noviembre en dependencias de la Biblioteca Municipal, ubicada en Manuel Bulnes 385, a un costado de la Municipalidad de Loncoche, en la plaza principal de la ciudad. Días previos, se estuvo anunciando esta actividad por medio de la radio local, invitando a toda persona interesada en el rubro de la Helicicultura o técnica de la crianza de caracoles de tierra y productores asociados a LONCO HELIX, una charla informativa sobre los planteles visitados dentro del marco de Giras Tecnológicas y entregando las invitaciones a autoridades correspondientes (el listado fue enviado al FIA para su observación). Esta charla fue apoyada por data show, para mostrar las visitas a planteles, además de material que consiste en un díptico con información relevante de la gira y folletos del FIA, con las últimas noticias de su actuar. También se contó con la presencia del Canal Local Plug and Play, quien grabó el evento para ser transmitido en su noticiero El Huerquen.

Los expositores encargados de entregar la información fueron:

- Sra. Carol Gatica Muñoz: coordinadora de la gira quien realizó una introducción y las conclusiones finales.
- Sra. Patricia Antilef Olivera: productora asociada a LONCO HELIX y participante de la gira. Relató las experiencias recogidas de las visitas en cada plantel.
- Sr. Claudio Navarrete Hual: productor asociada a LONCO HELIX y participante de la gira. Relató las experiencias recogidas de las visitas en cada plantel.

Se hizo un recorrido de todos los planteles visitados, dando a conocer aquellas técnicas más relevantes y posibles de replicar en la comuna. Terminada la charla, se invitó a una degustación de caracoles, los cuales fueron preparados por los alumnos de la especialización Gastronómica del Liceo Politécnico Andres Bello de la ciudad de Loncoche, a quienes se les agradeció su cooperación y se les comprometió su participación a una nueva actividad de difusión de este producto. Ejemplo: ferias, talleres, capacitaciones, etc.



5. PARTICIPANTES DE LA PROPUESTA

GIRAS, BECAS: Ficha de Participantes

Nombre	Carol Andrea
Apellido Paterno	Gatica
Apellido Materno	Muñoz
RUT Personal	12.431.134 – 9
Dirección, Comuna y Región	Avenida Villarrica 159 B Loncoche
Fono y Fax	045 – 472748
E-mail	Carolgaticam@hotmail.com
Nombre de la organización, empresa o institución donde trabaja / Nombre del predio o de la sociedad en caso de ser productor	Asociación de Helicultores de Loncoche, LONCO HELIX
RUT de la organización, empresa o institución donde trabaja / RUT de la sociedad agrícola o predio en caso de ser agricultor	65.491.700 – 0
Cargo o actividad que desarrolla	Asesor productivo
Rubro, área o sector a la cual se vincula o en la que trabaja	Rubro Agrícola



6. PARTICIPANTES DE LA PROPUESTA

GIRAS, BECAS: Ficha de Participantes

Nombre	Evelyn
Apellido Paterno	Triviño
Apellido Materno	Vargas
RUT Personal	8.655.266-3
Dirección, Comuna y Región	Baquedano 121 Valdivia
Fono y Fax	063 - 213298
E-mail	yactv@hotmail.com
Nombre de la organización, empresa o institución donde trabaja / Nombre del predio o de la sociedad en caso de ser productor	Consultora Evelyn Triviño
RUT de la organización, empresa o institución donde trabaja / RUT de la sociedad agrícola o predio en caso de ser agricultor	8.655.266 - 3
Cargo o actividad que desarrolla	Asesorías en Planificación y elaboración de proyectos
Rubro, área o sector a la cual se vincula o en la que trabaja	Rubro Agrícola



8. PARTICIPANTES DE LA PROPUESTA

GIRAS, BECAS: Ficha de Participantes

Nombre	Marcelo Arturo
Apellido Paterno	Roa
Apellido Materno	Escobar
RUT Personal	13.534.701 – 1
Dirección, Comuna y Región	Pedro Montt 30 Loncoche
Fono y Fax	045 – 471291
E-mail	
Nombre de la organización, empresa o institución donde trabaja / Nombre del predio o de la sociedad en caso de ser productor	Asociación de Helicultores de Loncoche, LONCO HELIX
RUT de la organización, empresa o institución donde trabaja / RUT de la sociedad agrícola o predio en caso de ser agricultor	65.491.700 – 0
Cargo o actividad que desarrolla	Presidente
Rubro, área o sector a la cual se vincula o en la que trabaja	Rubro Agrícola



7. PARTICIPANTES DE LA PROPUESTA

GIRAS, BECAS: Ficha de Participantes

Nombre	Ruth Eliana
Apellido Paterno	Fuica
Apellido Materno	Del Rio
RUT Personal	7.374.551 – 9
Dirección, Comuna y Región	Lord Cochrane 0276 Loncoche
Fono y Fax	09 3281832
E-mail	
Nombre de la organización, empresa o institución donde trabaja / Nombre del predio o de la sociedad en caso de ser productor	Asociación de Helicultores de Loncoche, LONCO HELIX
RUT de la organización, empresa o institución donde trabaja / RUT de la sociedad agrícola o predio en caso de ser agricultor	65.491.700 – 0
Cargo o actividad que desarrolla	Productora
Rubro, área o sector a la cual se vincula o en la que trabaja	Rubro Agrícola

9. PARTICIPANTES DE LA PROPUESTA

GIRAS, BECAS: Ficha de Participantes

Nombre	Samuel Patricio
Apellido Paterno	Sepúlveda
Apellido Materno	Rivas
RUT Personal	7.056.578 – 1
Dirección, Comuna y Región	Ramón Freire 471 Loncoche
Fono y Fax	09 – 1667637
E-mail	
Nombre de la organización, empresa o institución donde trabaja / Nombre del predio o de la sociedad en caso de ser productor	Asociación de Helicultores de Loncoche, LONCO HELIX
RUT de la organización, empresa o institución donde trabaja / RUT de la sociedad agrícola o predio en caso de ser agricultor	65.491.700 – 0
Cargo o actividad que desarrolla	Productor
Rubro, área o sector a la cual se vincula o en la que trabaja	Rubro Agrícola



10. PARTICIPANTES DE LA PROPUESTA

GIRAS, BECAS: Ficha de Participantes

Nombre	Ximena Cecilia
Apellido Paterno	Molina
Apellido Materno	Ruiz
RUT Personal	13.815.441 – 6
Dirección, Comuna y Región	Francisco Gubelin N° 702 Loncoche
Fono y Fax	09 4889887
E-mail	
Nombre de la organización, empresa o institución donde trabaja / Nombre del predio o de la sociedad en caso de ser productor	Asociación de Helicicultores de Loncoche, LONCO HELIX
RUT de la organización, empresa o institución donde trabaja / RUT de la sociedad agrícola o predio en caso de ser agricultor	65.491.700 – 0
Cargo o actividad que desarrolla	Productora
Rubro, área o sector a la cual se vincula o en la que trabaja	Rubro Agrícola

11. PARTICIPANTES DE LA PROPUESTA

GIRAS, BECAS: Ficha de Participantes

Nombre	Rene
Apellido Paterno	Garcia
Apellido Materno	Placencia
RUT Personal	6.111.533 – 1
Dirección, Comuna y Región	Camino Villarrica N° 339 Loncoche
Fono y Fax	09 - 2679013
E-mail	
Nombre de la organización, empresa o institución donde trabaja / Nombre del predio o de la sociedad en caso de ser productor	Asociación de Helicultores de Loncoche, LONCO HELIX
RUT de la organización, empresa o institución donde trabaja / RUT de la sociedad agrícola o predio en caso de ser agricultor	65.491.700 – 0
Cargo o actividad que desarrolla	Productor
Rubro, área o sector a la cual se vincula o en la que trabaja	Rubro Agrícola

12. PARTICIPANTES DE LA PROPUESTA

GIRAS, BECAS: Ficha de Participantes

Nombre	Claudio Humberto
Apellido Paterno	Navarrete
Apellido Materno	Hueral
RUT Personal	15.462.579- 0
Dirección, Comuna y Región	Andres Bello N° 361 Loncoche
Fono y Fax	045 - 472197
E-mail	
Nombre de la organización, empresa o institución donde trabaja / Nombre del predio o de la sociedad en caso de ser productor	Asociación de Helicultores de Loncoche, LONCO HELIX
RUT de la organización, empresa o institución donde trabaja / RUT de la sociedad agrícola o predio en caso de ser agricultor	65.491.700 - 0
Cargo o actividad que desarrolla	Productor
Rubro, área o sector a la cual se vincula o en la que trabaja	Rubro Agrícola



13. PARTICIPANTES DE LA PROPUESTA

GIRAS, BECAS: Ficha de Participantes

Nombre	Hector Luis
Apellido Paterno	Roa
Apellido Materno	Caceres
RUT Personal	8.815.695 – 1
Dirección, Comuna y Región	Camino Villarrica 0413 Loncoche
Fono y Fax	045 – 471874
E-mail	
Nombre de la organización, empresa o institución donde trabaja / Nombre del predio o de la sociedad en caso de ser productor	Asociación de Helicultores de Loncoche, LONCO HELIX
RUT de la organización, empresa o institución donde trabaja / RUT de la sociedad agrícola o predio en caso de ser agricultor	65.491.700 – 0
Cargo o actividad que desarrolla	Productor
Rubro, área o sector a la cual se vincula o en la que trabaja	Rubro Agrícola



14. PARTICIPANTES DE LA PROPUESTA

GIRAS, BECAS: Ficha de Participantes

Nombre	Mariela
Apellido Paterno	Mera
Apellido Materno	Pineda
RUT Personal	5.184.215 – 4
Dirección, Comuna y Región	Benjamín Viel N° 425 Loncoche
Fono y Fax	045 – 471307
E-mail	
Nombre de la organización, empresa o institución donde trabaja / Nombre del predio o de la sociedad en caso de ser productor	Asociación de Helicultores de Loncoche, LONCO HELIX
RUT de la organización, empresa o institución donde trabaja / RUT de la sociedad agrícola o predio en caso de ser agricultor	65.491.700 – 0
Cargo o actividad que desarrolla	Productora
Rubro, área o sector a la cual se vincula o en la que trabaja	Rubro Agrícola



15. PARTICIPANTES DE LA PROPUESTA

GIRAS, BECAS: Ficha de Participantes

Nombre	Ernesto Ivan
Apellido Paterno	Pincheira
Apellido Materno	Alderete
RUT Personal	11.802.996 – 8
Dirección, Comuna y Región	Barros Arana N° 1028 Loncoche
Fono y Fax	045 – 472393
E-mail	Pincheira_loncoche@yahoo.es
Nombre de la organización, empresa o institución donde trabaja / Nombre del predio o de la sociedad en caso de ser productor	Asociación de Helicultores de Loncoche, LONCO HELIX
RUT de la organización, empresa o institución donde trabaja / RUT de la sociedad agrícola o predio en caso de ser agricultor	65.491.700 – 0
Cargo o actividad que desarrolla	Productor
Rubro, área o sector a la cual se vincula o en la que trabaja	Rubro Agrícola



16. PARTICIPANTES DE LA PROPUESTA

GIRAS, BECAS: Ficha de Participantes

Nombre	Olga
Apellido Paterno	Vazquez
Apellido Materno	Gutierrez
RUT Personal	6.545.009 – 7
Dirección, Comuna y Región	Pedro Montt 760 Loncoche
Fono y Fax	09- 3201635
E-mail	
Nombre de la organización, empresa o institución donde trabaja / Nombre del predio o de la sociedad en caso de ser productor	Asociación de Helicultores de Loncoche, LONCO HELIX
RUT de la organización, empresa o institución donde trabaja / RUT de la sociedad agrícola o predio en caso de ser agricultor	65.491.700 – 0
Cargo o actividad que desarrolla	Productor
Rubro, área o sector a la cual se vincula o en la que trabaja	Rubro Agrícola



17. PARTICIPANTES DE LA PROPUESTA

GIRAS, BECAS: Ficha de Participantes

Nombre	Bernardo
Apellido Paterno	Vazquez
Apellido Materno	Pacheco
RUT Personal	6.786.337 – 2
Dirección, Comuna y Región	Ramon Freire 455 Loncoche
Fono y Fax	045- 471287
E-mail	
Nombre de la organización, empresa o institución donde trabaja / Nombre del predio o de la sociedad en caso de ser productor	Asociación de Helicultores de Loncoche, LONCO HELIX
RUT de la organización, empresa o institución donde trabaja / RUT de la sociedad agrícola o predio en caso de ser agricultor	65.491.700 – 0
Cargo o actividad que desarrolla	Productor
Rubro, área o sector a la cual se vincula o en la que trabaja	Rubro Agrícola



18. PARTICIPANTES DE LA PROPUESTA

GIRAS, BECAS: Ficha de Participantes

Nombre	Patricia
Apellido Paterno	Antilef
Apellido Materno	Olivera
RUT Personal	9.541.952 – 6
Dirección, Comuna y Región	Amanecer 963 Loncoche
Fono y Fax	09- 7760721
E-mail	
Nombre de la organización, empresa o institución donde trabaja / Nombre del predio o de la sociedad en caso de ser productor	Asociación de Helicultores de Loncoche, LONCO HELIX
RUT de la organización, empresa o institución donde trabaja / RUT de la sociedad agrícola o predio en caso de ser agricultor	65.491.700 – 0
Cargo o actividad que desarrolla	Productor
Rubro, área o sector a la cual se vincula o en la que trabaja	Rubro Agrícola



19. PARTICIPANTES DE LA PROPUESTA

GIRAS, BECAS: Ficha de Participantes

Nombre	Raul
Apellido Paterno	San Martin
Apellido Materno	Lopez
RUT Personal	4.982.587 – 0
Dirección, Comuna y Región	ManuelMontt 530 Loncoche
Fono y Fax	08- 5427915
E-mail	
Nombre de la organización, empresa o institución donde trabaja / Nombre del predio o de la sociedad en caso de ser productor	Asociación de Helicultores de Loncoche, LONCO HELIX
RUT de la organización, empresa o institución donde trabaja / RUT de la sociedad agrícola o predio en caso de ser agricultor	65.491.700 – 0
Cargo o actividad que desarrolla	Productor
Rubro, área o sector a la cual se vincula o en la que trabaja	Rubro Agrícola



Participantes en actividades de difusión

ES IMPORTANTE SEÑALAR QUE LA TOTALIDAD DE LOS PARTICIPANTES DE LA GIRA, ASISTIERON A LA CHARLA DE DIFUSIÓN. SE INCLUYE LA FICHA DE REGISTRO DE AQUELLAS PERSONAS AJENAS A LA ASOCIACION

Nombre	Ricardo
Apellido Paterno	Peña
Apellido Materno	Riquelme
RUT Personal	
Dirección, Comuna y Región	Manuel Bulnes 385 Loncoche
Fono y Fax	045 – 295038
E-mail	
Nombre de la organización, empresa o institución donde trabaja / Nombre del predio o de la sociedad en caso de ser productor	Ilustre Municipalidad de Loncoche
RUT de la organización, empresa o institución donde trabaja / RUT de la sociedad agrícola o predio en caso de ser agricultor	69.191.100 – 4
Cargo o actividad que desarrolla	Alcalde de la comuna
Rubro, área o sector a la cual se vincula o en la que trabaja	Administración Pública



Nombre	Juan
Apellido Paterno	Insunza
Apellido Materno	Cordova
RUT Personal	
Dirección, Comuna y Región	Manuel Bulnes 385 Loncoche
Fono y Fax	045 – 295038
E-mail	
Nombre de la organización, empresa o institución donde trabaja / Nombre del predio o de la sociedad en caso de ser productor	Ilustre Municipalidad de Loncoche
RUT de la organización, empresa o institución donde trabaja / RUT de la sociedad agrícola o predio en caso de ser agricultor	69.191.100 – 4
Cargo o actividad que desarrolla	Concejal de la comuna
Rubro, área o sector a la cual se vincula o en la que trabaja	Administración Pública



Nombre	Jose
Apellido Paterno	Soto
Apellido Materno	
RUT Personal	
Dirección, Comuna y Región	Manuel Bulnes 385 Loncoche
Fono y Fax	045 – 295038
E-mail	
Nombre de la organización, empresa o institución donde trabaja / Nombre del predio o de la sociedad en caso de ser productor	Ilustre Municipalidad de Loncoche
RUT de la organización, empresa o institución donde trabaja / RUT de la sociedad agrícola o predio en caso de ser agricultor	69.191.100 – 4
Cargo o actividad que desarrolla	Concejal de la comuna
Rubro, área o sector a la cual se vincula o en la que trabaja	Administración Pública



Nombre	Ernesto
Apellido Paterno	Ferreira
Apellido Materno	Opazo
RUT Personal	
Dirección, Comuna y Región	Manuel Bulnes 385 Loncoche
Fono y Fax	045 – 295038
E-mail	
Nombre de la organización, empresa o institución donde trabaja / Nombre del predio o de la sociedad en caso de ser productor	Ilustre Municipalidad de Loncoche
RUT de la organización, empresa o institución donde trabaja / RUT de la sociedad agrícola o predio en caso de ser agricultor	69.191.100 – 4
Cargo o actividad que desarrolla	Concejal de la comuna
Rubro, área o sector a la cual se vincula o en la que trabaja	Administración Pública



Nombre	Erwin
Apellido Paterno	Krumbach
Apellido Materno	
RUT Personal	
Dirección, Comuna y Región	Manuel Bulnes 385 Loncoche
Fono y Fax	045 – 295038
E-mail	
Nombre de la organización, empresa o institución donde trabaja / Nombre del predio o de la sociedad en caso de ser productor	Ilustre Municipalidad de Loncoche
RUT de la organización, empresa o institución donde trabaja / RUT de la sociedad agrícola o predio en caso de ser agricultor	69.191.100 – 4
Cargo o actividad que desarrolla	Concejal de la comuna
Rubro, área o sector a la cual se vincula o en la que trabaja	Administración Pública y Agricultor



Nombre	Claudio
Apellido Paterno	Jiménez
Apellido Materno	Metayer
RUT Personal	11.969.251 – 2
Dirección, Comuna y Región	Avenida Villarrica 159 B Loncoche
Fono y Fax	045 – 472748
E-mail	
Nombre de la organización, empresa o institución donde trabaja / Nombre del predio o de la sociedad en caso de ser productor	COD CERKO SENAME
RUT de la organización, empresa o institución donde trabaja / RUT de la sociedad agrícola o predio en caso de ser agricultor	
Cargo o actividad que desarrolla	Administrativo
Rubro, área o sector a la cual se vincula o en la que trabaja	Administración Pública y Agricultor



Nombre	Jose Maria
Apellido Paterno	Colpihueque
Apellido Materno	Colli
RUT Personal	3.880.761 - 7
Dirección, Comuna y Región	Sector rural de Paya, comuna de Loncoche
Fono y Fax	
E-mail	
Nombre de la organización, empresa o institución donde trabaja / Nombre del predio o de la sociedad en caso de ser productor	Pequeño Agricultor
RUT de la organización, empresa o institución donde trabaja / RUT de la sociedad agrícola o predio en caso de ser agricultor	
Cargo o actividad que desarrolla	Pequeño Agricultor
Rubro, área o sector a la cual se vincula o en la que trabaja	Agricultor



Nombre	Guillermo
Apellido Paterno	Perez
Apellido Materno	Valdevenito
RUT Personal	12.743.799 - 8
Dirección, Comuna y Región	Sector rural de Paya, comuna de Loncoche
Fono y Fax	
E-mail	
Nombre de la organización, empresa o institución donde trabaja / Nombre del predio o de la sociedad en caso de ser productor	Ilustre Municipalidad de Loncoche
RUT de la organización, empresa o institución donde trabaja / RUT de la sociedad agrícola o predio en caso de ser agricultor	69.191.100 - 4
Cargo o actividad que desarrolla	Administrativo
Rubro, área o sector a la cual se vincula o en la que trabaja	Administración Pública



Nombre	Cesar
Apellido Paterno	Llancafilo
Apellido Materno	Donguihual
RUT Personal	12.565.889 - k
Dirección, Comuna y Región	Sector rural Lumaco Sur, comuna de Loncoche
Fono y Fax	
E-mail	
Nombre de la organización, empresa o institución donde trabaja / Nombre del predio o de la sociedad en caso de ser productor	Pequeño Agricultor
RUT de la organización, empresa o institución donde trabaja / RUT de la sociedad agrícola o predio en caso de ser agricultor	
Cargo o actividad que desarrolla	Pequeño Agricultor
Rubro, área o sector a la cual se vincula o en la que trabaja	Agricultor



20. EVALUACIÓN DE LA PROPUESTA

Evaluación de la actividad para cada INICIATIVA

En esta sección se debe evaluar la actividad en cuanto a los siguientes ítems:

a) Efectividad de la convocatoria (cuando corresponda)

Para la Asociación, la efectividad de la convocatoria fue de un 100%, puesto que contó con la asistencia de todos sus asociados, público en general de la ciudad y de sectores rurales y autoridades comunales, como el alcalde y concejales.

b) Grado de participación de los asistentes (interés, nivel de consultas, dudas, etc)

En cada una de las fotografías presentadas, se presentó un gran interés por el detalle mas exhaustivo de las técnicas de producción. Sobre todo de los planteles a cielo abierto, donde las consultas siguieron, una vez terminada la charla. En tal sentido, se pudo lograr una cercanía con futuros productores que están muy interesadas por formar parte de la Asociación.

c) Nivel de conocimientos adquiridos por los participantes, en función de lo esperado (se debe indicar si la actividad contaba con algún mecanismo para medir este punto y entregar una copia de los instrumentos de evaluación aplicados)

La actividad no contaba con mecanismos que permitiesen evaluar los conocimientos adquiridos. Lo que se llevo a cabo, al termino de la exposición, fue una mesa redonda donde cada participante, aclaró sus dudas, aportó con mayor información, expuso sus puntos de vista productivos y comerciales del rubro, pero sobre todo, se alabó el financiamiento del FIA a esta iniciativa, que sin duda, significó un importante paso al planteamiento estratégico futuro de la Asociación.

d) Problemas presentados y sugerencias para mejorarlos en el futuro (incumplimiento de horarios, deserción de participantes, incumplimiento del programa, otros)

El único problema que surgió y que para la Asociación fue decepcionante es que en días previos a la difusión, no se recibieron excusas por la no participación de autoridades regionales. Esto denota un claro "no compromiso" con aquellas iniciativas productivas, que se encuentran ubicadas fuera de la comuna de Temuco.



Aspectos relacionados con la postulación al programa de Captura y Difusión

a) Información recibida por parte de FIA para realizar la postulación

amplia y detallada aceptable deficiente

Justificar: la información recibida por mail, frente a dudas y/o consultas, es muy valiosa ya que permite presentar una propuesta con mínimas equivocaciones y que se enmarque dentro de los lineamientos del FIA.

b) Sistema de postulación al Programa de Gira Tecnológica

adecuado aceptable deficiente

Justificar: Las giras tecnológicas financian propuestas de innovación agraria. En el caso de la Asociación LONCO HELIX, esta fue la primera gira financiada por el FIA, en el rubro de caracoles, lo que hace un mayor compromiso, responsabilidad y eficiencia en la postulación y posterior rendición de los recursos e informes técnicos y difusión.

c) Recomendaciones (señalar aquellas recomendaciones que puedan aportar a mejorar los aspectos administrativos antes indicados)

No hay recomendaciones



21. Conclusiones Finales de la Propuesta Completa

En el caso de Giras Tecnológicas, en lo posible presentar conclusiones individuales por participante.

Sra Carol Gatica (Técnico Agrícola, coordinadora de la gira):

“ La iniciativa fue un éxito, desde el punto de vista productivo comercial, ya que se pudo constatar en terreno, que no estamos tan atrasados en técnicas de manejo. Es importante ampliar nuestros planteles para así alcanzar volúmenes satisfactorios y concretar aquellas alianzas que surgieron con productores visitados”

Srta Evelyn Triviño (Ingeniero Agrónomo, asesor de la Asociación):

“Sin duda que esta iniciativa sirvió para reorientar los objetivos de la Asociación y visualizar que para ser parte de los canales de comercialización es de suma relevancia, aplicar los conocimientos adquiridos, sobre todo de aquellos sistemas de producción a cielo abierto, ya que permitirían alcanzar los volúmenes que en este momento esta demandando el mercado y que sin la infraestructura adecuada es imposible lograr”

Sr. Ernesto Pincheira (Productor y Periodista encargado de difusión):

“La Gira Tecnológica, además de permitir recopilar información técnico productiva de los procesos de producción y ver el comportamiento de los mercados internacionales, ha permitido el fortalecer la asociatividad dentro de la organización que contribuye al desarrollo en su dimensión económica productiva como de su representación gremial”

Sr. Marcelo Roa (Vicepresidente de la Asociación y Productor):

“La planificación de la gira fue muy buena, ya que pudimos informarnos de técnicas más avanzadas en producción confinada y el sistema a cielo abierto, donde los conocimientos aportados por los productores de Helix del Sur, nos permitirán replicar el mismo sistema en un predio que estamos gestionando arrendar entre los socios, ya que sabemos perfectamente que sin volumen no podemos pretender exportar”

Sra. Ximena Molina (Tesorera de la Asociación y Productor):

“Las expectativas esperadas de esta iniciativa se cumplieron al 100%. Pude comprobar que no estamos tan alejados de los sistemas mas intensivos, en cuanto a técnicas de manejo. La limitante principal de nuestros planteles es la capacidad reducida de estos. Estamos concientes que debemos ampliarnos y utilizar el sistema que mas nos acomode”

Sr. Hector Roa (Productor):

“ Las visitas me parecieron muy instructivas en el sentido, del manejo productivo comercial de los planteles. El centro de investigación de Puente Alto, nos abrió los ojos al comparar los costos de un sistema abierto y confinado. Sin duda que conviene mas el sistema a cielo abierto ya que requiere de menos trabajo, el costo de alimentación también es menor y los volúmenes que pide el mercado son mas fácil de alcanzarlos”



Sr. Rene García (Productor):

“ Fue una experiencia enriquecedora. El manejo sanitario llevado a cabo por nosotros es deficiente en comparación a los sistemas de la zona central, a pesar de tener un buen material genético, alabado por la mayoría de los productores, ya que nuestros caracoles tienen la ventaja de contar con una concha mas dura lo que la hace mas resistente a la recolección y posterior embalaje del producto”

Sra. Olga Vasquez (Productor):

“Esta iniciativa sirvió para reafirmar y cambiar nuestros objetivos productivos comerciales. Estamos mas unidos que antes a tal punto que pensamos arrendar un terreno y planificar una producción al aire libre, combinado con un sistema intensivo. Para eso nuestros asesores están preparando una postulación a un proyecto FIA, institución a la que debemos mucho y que esperamos seguir trabajando.”

Sra. Ruth Fuica (Productor):

“No estamos tan mal enfocados. Nuestro principal problema es no lograr volúmenes debido a lo pequeño de nuestras infraestructuras. Además el sistema al aire libre parece el más conveniente debido a su menor gasto en alimentación y cuidados. Sin embargo este sistema requiere de un gran espacio lo que se está gestionando en este momento”

Sr. Bernardo Vasquez (Productor):

“Mi gran duda era como lograr en poco tiempo el calibre y peso adecuado de nuestros caracoles. Todo pasa por el material genético y cuidados como temperatura y humedad. Sin embargo me parece mas beneficioso el sistema al aire libre por los bajos costos de implementación. Espero que la alianza que está surgiendo con la Municipalidad nos resulte para así poder postular al FIA, un proyecto productivo y comercial”

Sr. Claudio Navarrete (Productor):

“Nuestros caracoles son mucho mejor que los de la zona central, desde el punto de vista de la dureza de las conchas lo que permite manejarlos con facilidad. El único obstáculo que tenemos es que no podemos alcanzar volúmenes por lo pequeño de nuestros planteles”

Sra. Patricia Antilef (Productor):

“La experiencias de los planteles al aire libre me parecieron lo mejor. Era increíble ver la gran cantidad de caracoles manejados con no tantas exigencias como lo es un sistema confinado. La conclusión a la que llego con esta iniciativa es que tenemos que alcanzar volúmenes de venta adecuados. Por eso nos vamos a unir para llevar a cabo un sistema mixto”



Sra. Mariela Mera (Productor):

“La gira me permitió visualizar sistemas de producción tan variados, experiencias tan diversas, técnicas tan avanzadas, como son los sistemas antifugas que conocimos en la VI Región, que consistía en un cerco eléctrico alrededor de la jaula. Pienso que la dedicación y eficiencia en el manejo hacen optimo el desarrollo de un sistema confinado. A mi en lo particular me agrada mas este sistema, porque le dedico todo mi tiempo en limpiar y alimentar mis caracoles”

Sr. Raúl San Martín (Productor):

“Cada vez me convengo más que el sistema apropiado para nuestra zona es el sistema abierto. Hay que ser eficientes en el manejo para así alcanzar tamaños y calibres que el mercado pide. Obviamente que esta relacionado con alcanzar volúmenes adecuados. El sistema confinado requiere de mucha mano de obra, mayor cantidad de alimento y dedicación exclusiva, lo que en este preciso momento no podemos hacer puesto que no hemos llegado a ser grandes productores que nos permita dedicarnos solo a eso”

Sr. Samuel Sepúlveda (Productor):

“Excelente la planificación de esta gira por parte de nuestros asesores ya que comprobamos en terreno que nuestra única limitante es el espacio y manejo mas exhaustivo de la producción. Todo lo que aprendí lo estoy aplicando a mi plantel y en casi tres meses he logrado un tamaño de mis caracoles que estoy seguro que no lo hubiese logrado con las técnicas y tecnologías que saque provecho de este viaje”



Presentación de Empresa

Versión 1.0

Criadero Helix Limitada.

Puente Alto
Agosto de 2005

Documento propiedad de **Helix.cl**, su contenido es confidencial.
Este documento no puede ser reproducido, total o parcialmente, ni utilizado para otros propósitos que los que han originado su confección, sin autorización escrita de **Helix.cl**.

Miguel Covarrubias 2950 – Puente Alto
(56-2) 313 6996
www.helix.cl



ÍNDICE DE CONTENIDOS

I	Introducción	3
1.1	<i>Presentación de la empresa</i>	3
1.2	<i>Nuestra Misión</i>	3
II	Productos.	4
II.1	<i>Caracol vivo operculado a granel.</i>	4



I INTRODUCCIÓN

I.1 PRESENTACIÓN DE LA EMPRESA

Criadero Helix Limitada.(Helix) es una sociedad de responsabilidad limitada que nace como un centro de capacitación y producción de caracoles de la variedad Helix aspersa, presente en nuestro territorio desde la llegada de los primeros conquistadores españoles.

Consciente que pese a las favorables condiciones climáticas y la demanda de los mercados internacionales para uso en gastronomía y estética, el producto no ha logrado desarrollarse por la falta de planificación, manejo de las producciones y adecuada comercialización, Helix centra su foco en la investigación, capacitación y promoción con el claro propósito de convertirse en un articulador de proyectos y centro de procesamiento para agregar valor al producto.

En el cumplimiento de este propósito sus esfuerzos están dirigidos tanto a la exportación hacia mercados maduros en el consumo, como al desarrollo del mercado interno, provocando el cambio cultural necesario en el hábito de los consumidores.

Las instalaciones de Helix se encuentran en la comuna de Puente Alto, en el que se ha habilitado naves (invernaderos) para crianza en modalidades mixta e intensiva, espacios de crianza extensiva (pradera), sala de acopio para exportación, sala de proceso y selección. En estas instalaciones se ha configurado los elementos necesarios para la investigación, capacitación y desarrollo de la helicultura en Chile.

Adicionalmente, en el lugar opera actualmente una empresa de alimentos preparados que cuenta con instalaciones autorizadas por SESMA. Esta empresa, en alianza estratégica con Helix, actuará como la productora de la línea de alimentos que comercializará la primera.

I.2 NUESTRA MISIÓN

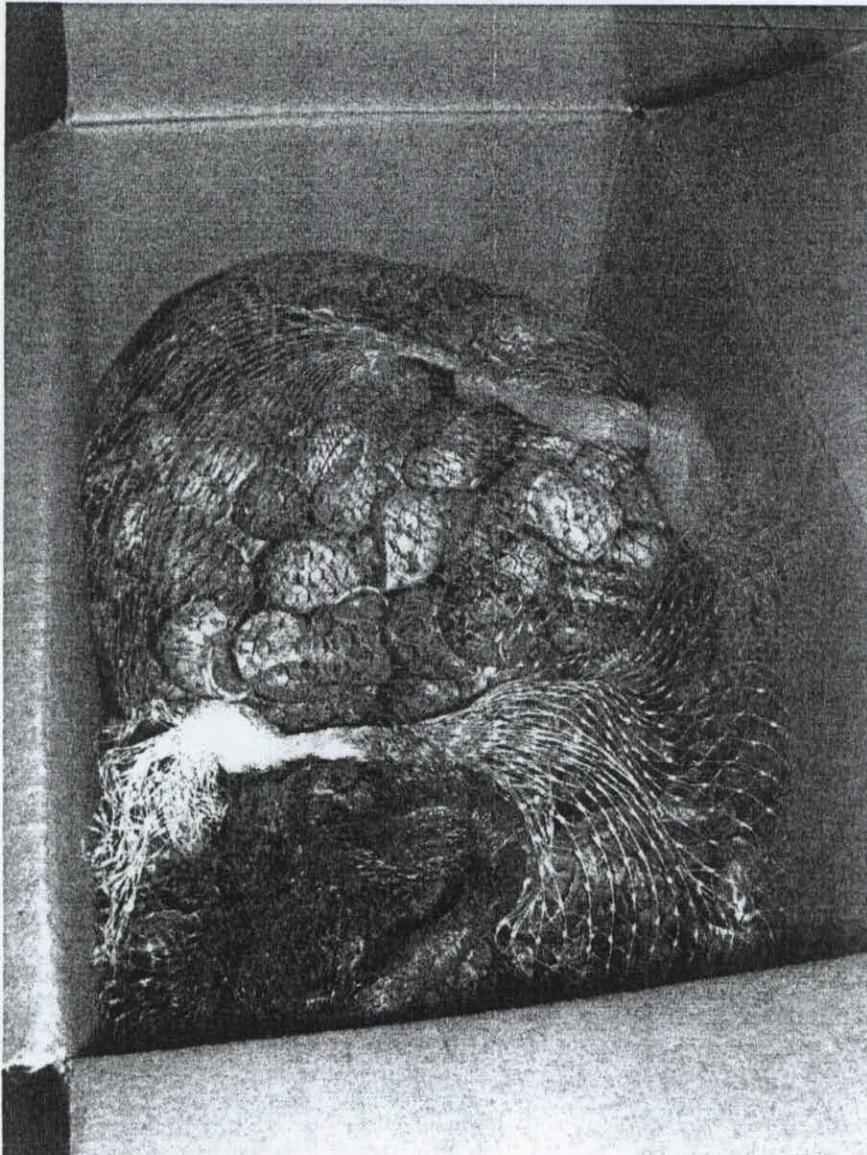
Entregar servicios, asesorías e información útil en toda la cadena productiva de caracoles: desde la producción y el proceso, hasta la comercialización de diferentes productos y subproductos de los caracoles.

En conjunto, pretendemos generar información concreta y clara, que permita a nuestros clientes y público en general, comprender las implicancias reales de un proyecto de estas características en Chile, y estimar los costos y beneficios aplicados a la realidad cultural y económica de cada región de nuestro país.

II PRODUCTOS.

II.1 CARACOL VIVO OPERCULADO A GRANEL.

Comercialización de caracol vivo por kilos desarrollado en criaderos propios, caracol proveniente de productores asociados y caracol de recolección sometido a proceso de selección. El destino de este producto es el mercado interno y externo.



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 estivar o invernar de manera adecuada, de semanas a incluso meses.

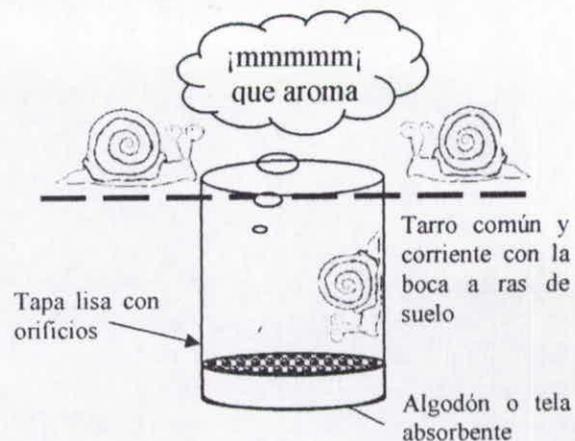
proceso de recolección y transporte de caracoles, y de esta manera, colaborar a minimizar la pérdidas que actualmente se presentan en el proceso de exportación de caracol de recolección al extranjero, que en algunos casos supera el 60%. Es decir, de 100 caracoles recolectados, 60 se pierden en la recolección,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



Servicio Urbano Ltda.

- ✓ 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 jivas (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 transportados 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

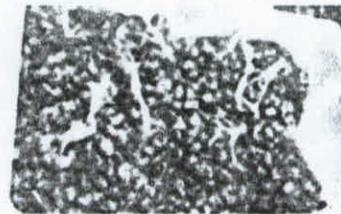


Figura N° 2. Mallas de 3 kg.

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.



Servicio Urbano Ltda.

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

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



Servicio Urbano Ltda.

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.

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 periodo 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 periodos prolongados en estado operculado, sin embargo, se estima que no deben pasar más de un mes y medio en estas condiciones.



Servicio Urbano Ltda.

- ✓ 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 jivas (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 transportados 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

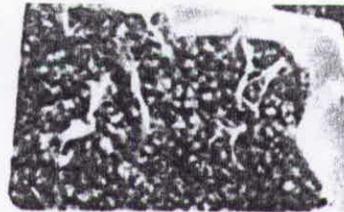


Figura N° 2. Mallas de 3 kg.

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.

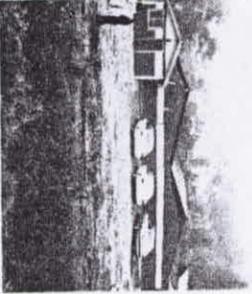
NOMBRE DE LA EMPRESA
DIRECCION
COMUNA
CIUDAD
CONTACTO
DIRECCION WEB

: INVERSIONES FARO AUSTRAL S.A.
: BUSTAMANTE 16 OF 2-C
: PROVIDENCIA
: SANTIAGO
: JAIME FERNÁNDEZ WITTENBERG
: www.faroaustral.cl www.caracolesdechile.cl



PRESENTACION DE LA EMPRESA :

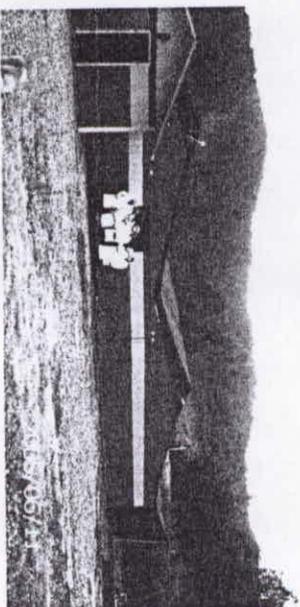
INVERSIONES FARO AUSTRAL S.A
CARACOLES DE CHILE



Planta Productora
Culipran - Melipilla
Producción : 120 ton/año



... "la excelencia productiva
es nuestra meta..."

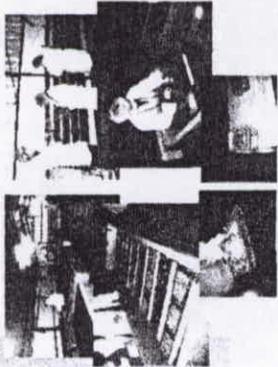


CIFRAS SIGNIFICATIVAS

: Mercado Global de caracoles = 600.000 ton/año
Demanda insatisfecha = 80.000 ton/año
Producción Propia esperada a marzo 2006 = 120 ton.
Exportación global desde Chile año 2004 = 37 ton.

SECTOR PRODUCTIVO
OFERTA DE PRODUCTOS

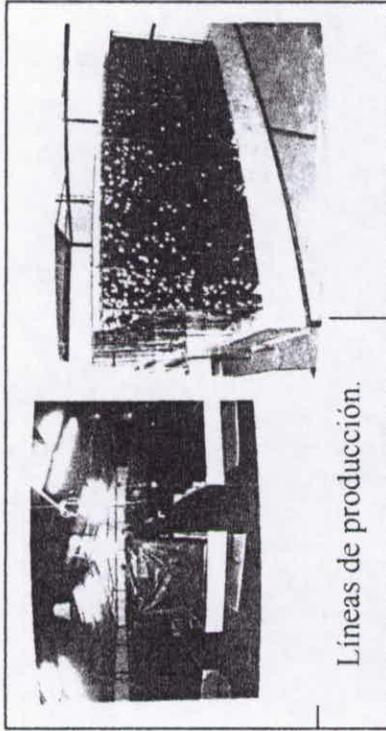
: Agroindustrial sin intervención de elementos tóxicos.
: Caracol vivo del tipo Helix Aspersa Muller (petit gris).
Caracol precocido y congelado, (en desarrollo).
Caracol con concha, en salmuera, en latas de 480 grs.
Conchas de caracol seleccionadas, 25 unidades por envase.



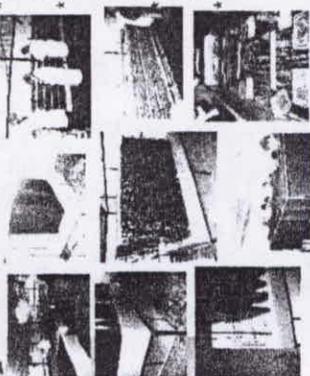
Calidad Productiva

- * Sistema único en Chile
- * Trazabilidad en todo el proceso
- * Cumplimiento de Normativa Internacional en el manejo.
- * Mejorar los estándares nacionales

... "la excelencia productiva es nuestra meta..."



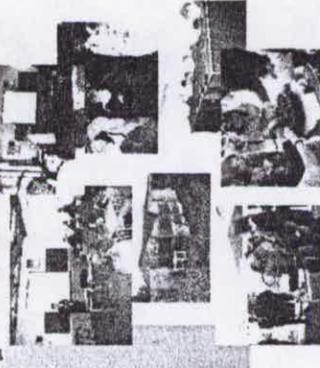
Líneas de producción.



Innovación al sistema productivo

- * Sistema productivo único en Chile
- * Innovación tecnológica en el diseño de contenedores.
- * Sinergia con microproductores, en economía de escala y comercialización.
- * Mejor aprovechamiento del espacio
- * Barreras a elementos patógenos.

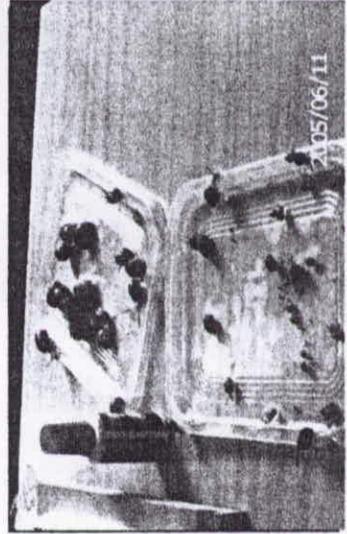
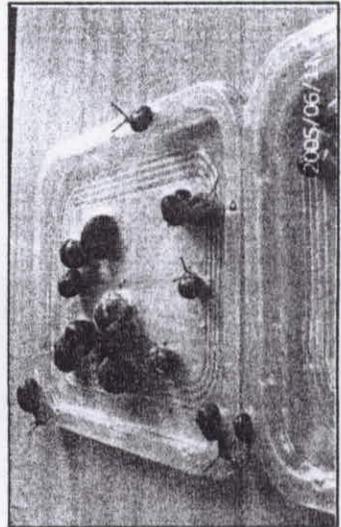
... "la excelencia productiva es nuestra meta..."



Transferencia Tecnológica

- * Capacitación
- * Incentivo de la Helicicultura.
- * Creación y adm. de cluster.
- * Generación de nuevas fuentes de trabajo directo e indirecto.
- * Trabajo sustentable
- * Excelente rentabilidad al microproductor.

... "la excelencia productiva es nuestra meta..."



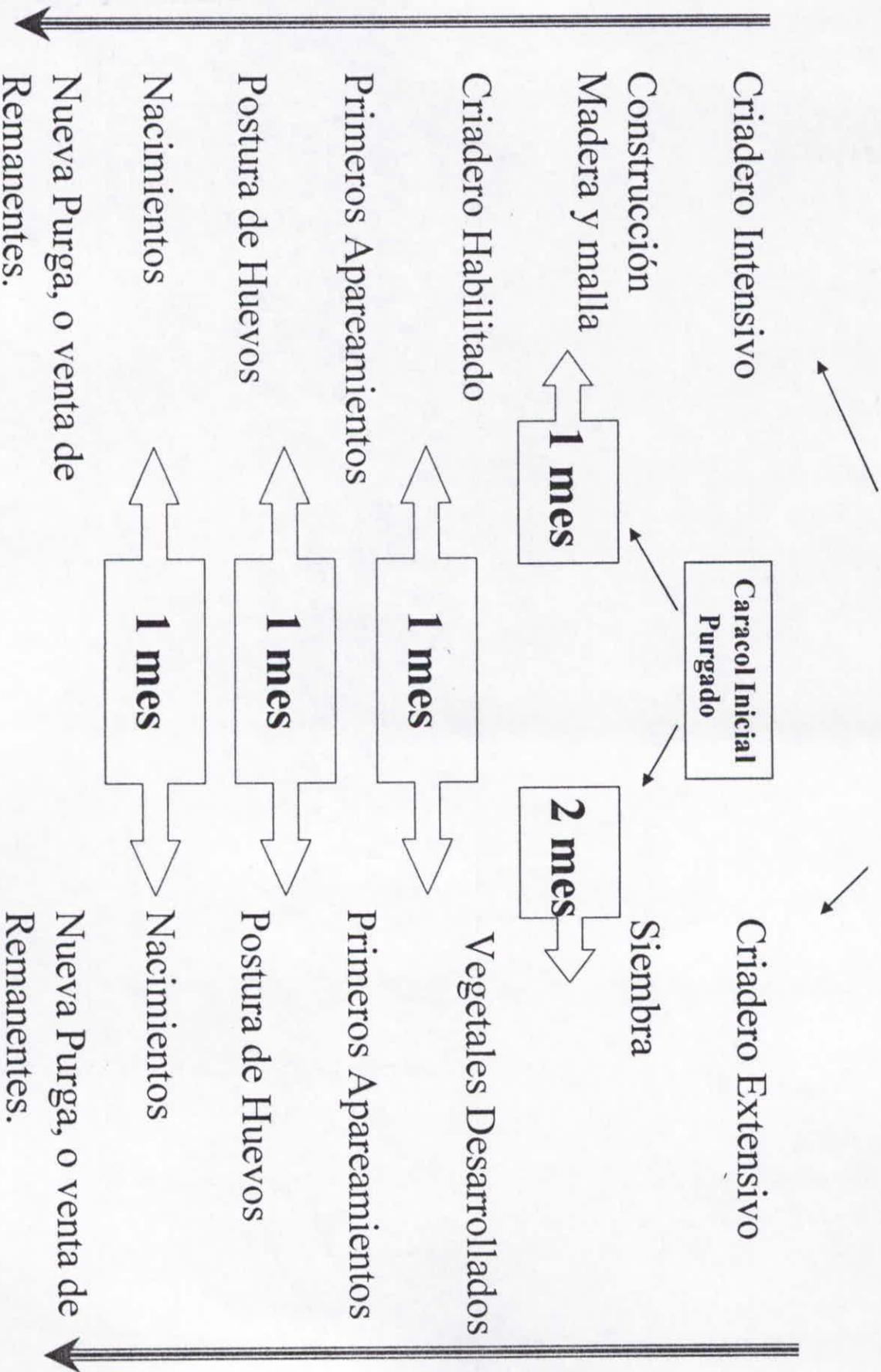
FECHA	EMPRESA	POSICION	PRODUCTO	PAIS DESTINO	Fob (US\$)	CANTIDAD	Fob Unitario	Nombre Mercaderia	Otros Antecedentes	Marca	Variedad
05/01/2005	AGRIC.COM ALCALA Y CIA LTDA	3076000	Caracoles (de tierra), excepto los de mar	517 - ESPAÑA	4.595,48	2.468,00	1,862026	CARACOLES	VIVOS	ALCALA-F	HELIXASPERSA
28/01/2005	AGRIC.COM ALCALA Y CIA LTDA	3076000	Caracoles (de tierra), excepto los de mar	517 - ESPAÑA	4.017,94	1.000,00	4,01794	CARACOLES	VIVOS	ALCALA-F	HELIXASPERSA
04/02/2005	AGRIC.COM ALCALA Y CIA LTDA	3076000	Caracoles (de tierra), excepto los de mar	517 - ESPAÑA	3.653,11	1.000,00	3,65311	CARACOLESALCALA-FHELIXASPERSAV			
17/02/2005	AGRIC.COM ALCALA Y CIA LTDA	3076000	Caracoles (de tierra), excepto los de mar	517 - ESPAÑA	3.540,59	1.000,00	3,54059	CARACOLESALCALA-FHELIXASPERSAV			
24/03/2005	AGRIC.COM ALCALA Y CIA LTDA	3076000	Caracoles (de tierra), excepto los de mar	517 - ESPAÑA	3.586,15	1.010,00	3,550644	CARACOLES	VIVOS	ALCALA-F	HELIXASPERSA
06/04/2005	AGRIC.COM ALCALA Y CIA LTDA	3076000	Caracoles (de tierra), excepto los de mar	517 - ESPAÑA	3.536,68	1.000,00	3,536675	03076000CV ; CARACOLES; ALCALA-F; HELIX ASP		ERSA; VIVOS	
25/04/2005	AGRIC.COM ALCALA Y CIA LTDA	3076000	Caracoles (de tierra), excepto los de mar	517 - ESPAÑA	3.650,26	1.000,00	3,65026	SIN-CODIGO ; CARACOLES	VIVOS	ALCALA-F	HELIX ASPERSA
28/04/2005	AGRIC.COM ALCALA Y CIA LTDA	3076000	Caracoles (de tierra), excepto los de mar	517 - ESPAÑA	2.771,18	755	3,670437	SIN-CODIGO ; CARACOLES	VIVOS	ALCALA-F	HELIX ASPERSA
05/05/2005	AGRIC.COM ALCALA Y CIA LTDA	3076000	Caracoles (de tierra), excepto los de mar	517 - ESPAÑA	3.490,25	940	3,713032	CARACOLES	VIVOS	ALCALA-F	HELIXASPERSA
13/05/2005	AGRIC.COM ALCALA Y CIA LTDA	3076000	Caracoles (de tierra), excepto los de mar	517 - ESPAÑA	3.935,30	1.055,00	3,730138	CARACOLESVIVOS	VIVOS	ALCALA-F	HELIX ASPERSA
20/05/2005	AGRIC.COM ALCALA Y CIA LTDA	3076000	Caracoles (de tierra), excepto los de mar	517 - ESPAÑA	3.587,21	950	3,776011	CARACOLES	VIVOS	ALCALA-F	HELIX ASPERSA
18/01/2005	AGRICOLA PALLINI LTDA	3076000	Caracoles (de tierra), excepto los de mar	517 - ESPAÑA	4.061,93	1.000,00	4,06193	CARACOL DE TIERRA	VIVOSEN BANDEJAS DE 8 KILOS NE	CARACOL LINI LTD	ELIS ASPERSA
08/03/2005	AGRICOLA PALLINI LTDA	3076000	Caracoles (de tierra), excepto los de mar	517 - ESPAÑA	2.929,14	760	3,854132	CARACOLDETIERRA	VIVOS EN BANDEJAS DE 8 KILOS N	CARACOL LINILTDA	ELISASPERSA
14/03/2005	AGRICOLA PALLINI LTDA	3076000	Caracoles (de tierra), excepto los de mar	517 - ESPAÑA	4.120,53	1.040,00	3,962048	CARACOLDETIERRA	VIVOS EN BANDEJAS DE 8 KILOS N	CARACOL LINILTDA	ELISASPERSA
28/03/2005	AGRICOLA PALLINI LTDA	3076000	Caracoles (de tierra), excepto los de mar	517 - ESPAÑA	3.129,46	800	3,911825	CARACOLDETIERRA	VIVOSENBAN DEJASDE8KIL OSNETOS	CARACOL LINILTDA	ELISASPERSA
19/05/2005	AGRICOLA SANTA VICTORIA LTDA	3076000	Caracoles (de tierra), excepto los de mar	517 - ESPAÑA	1.383,51	460	3,00763	CARACOLES	DETIERRA	A.STA VICTORIA, F	HELIX ASPERSA
04/03/2005	AGRO CARAC EL MANZANITO PAINE LTDA	3076000	Caracoles (de tierra), excepto los de mar	517 - ESPAÑA	5.587,07	1.500,00	3,724713	CARACOLES	VIVOS	JPA-F	HELIXASPERSA
21/03/2005	AGRO CARAC EL MANZANITO PAINE LTDA	3076000	Caracoles (de tierra), excepto los de mar	517 - ESPAÑA	4.651,60	1.512,00	3,076455	CARACOLES	VIVOS	EL MANZANI TO-F	HELIX ASPERSA
28/03/2005	AGRO CARAC EL MANZANITO PAINE LTDA	3076000	Caracoles (de tierra), excepto los de mar	517 - ESPAÑA	6.115,79	1.949,00	3,137911	CARACOLES	VIVOS	MANZANI TO-F	HELIX ASPERSA
26/04/2005	AGRO CARAC EL MANZANITO PAINE LTDA	3076000	Caracoles (de tierra), excepto los de mar	517 - ESPAÑA	3.136,89	1.079,70	2,905335	SIN-CODIGO ; CARACOLES VIVOS; EL MANZANITO-F; HELIX ASPERSA; MOLU		SCOGAS TEROPODO TERRESTRE	
28/04/2005	AGRO CARAC EL MANZANITO PAINE LTDA	3076000	Caracoles (de tierra), excepto los de mar	517 - ESPAÑA	2.695,40	915	2,945792	SIN-CODIGO ; CARACOLES VIVOS; EL MANZANITO-F; HELIX ASPERSA; DE T		TIERRA	
09/05/2005	AGRO CARAC EL MANZANITO PAINE LTDA	3076000	Caracoles (de tierra), excepto los de mar	517 - ESPAÑA	1.761,70	622	2,832315	CARACOLESVIVOS	MOLUSCOGA STEROPODO TERRESTRE	EL MANZANI TO-F	HELIX ASPERSA

17/05/2005	AGRO CARAC EL MANZANITO PAINE LTDA	3076000	Caracoles (de tierra), excepto los de mar	517 - ESPAÑA	3.964,99	1.100,00	3.604536	CARACOLESMANZANITO-FHELIXASPERSAVIVOS			
20/05/2005	AGRO CARAC EL MANZANITO PAINE LTDA	3076000	Caracoles (de tierra), excepto los de mar	517 - ESPAÑA	1.870,65	540	3.464168	CARACOLESMANZANITO-FHELIXASPERSAVIVOS	EL MANZANITO-F	HELIX ASPERSA	
27/05/2005	AGRO CARAC EL MANZANITO PAINE LTDA	3076000	Caracoles (de tierra), excepto los de mar	517 - ESPAÑA	2.815,03	802	3.510012	CARACOLESMANZANITO-FHELIXASPERSAVIVOS	EL MANZANITO-F	HELIX ASPERSA	
03/06/2005	AGRO CARAC EL MANZANITO PAINE LTDA	3076000	Caracoles (de tierra), excepto los de mar	517 - ESPAÑA	7.090,46	1.995,00	3.554115	CARACOLESMANZANITO-FHELIXASPERSAVIVOS	ERSAVIVOS		
13/06/2005	AGRO CARAC EL MANZANITO PAINE LTDA	3076000	Caracoles (de tierra), excepto los de mar	517 - ESPAÑA	5.285,04	1.515,00	3.488475	CARACOLESMANZANITO-FHELIXASPERSAVIVOS	MANZANITO-F	HELIXASPERSA	
20/06/2005	AGRO CARAC EL MANZANITO PAINE LTDA	3076000	Caracoles (de tierra), excepto los de mar	517 - ESPAÑA	2.507,33	740	3.388284	CARACOLESMANZANITO-FHELIXASPERSAVIVOS	ELMANZANITO-F	HELIXASPERSA-F	
24/01/2005	BOUTONS FRANCE S A	3076000	Caracoles (de tierra), excepto los de mar	517 - ESPAÑA	5.253,64	1.000,00	5.25364	CARACOLESBOUTONS-FHELIXASPERSAVIVOS	BOUTONS-F	HELIXASPERSA	
04/02/2005	BOUTONS FRANCE S A	3076000	Caracoles (de tierra), excepto los de mar	517 - ESPAÑA	7.469,70	1.510,00	4.946821	CARACOLESBOUTONS-FHELIXASPERSAVIVOS			
22/02/2005	BOUTONS FRANCE S A	3076000	Caracoles (de tierra), excepto los de mar	517 - ESPAÑA	8.360,38	2.040,00	4.098225	CARACOLESBOUTONS-FHELIXASPERSAVIVOS			
15/03/2005	BOUTONS FRANCE S A	3076000	Caracoles (de tierra), excepto los de mar	517 - ESPAÑA	5.593,86	1.430,00	3.911179	CARACOLESBOUTONS-FHELIXASPERSAVIVOS	BOUTONS-F	HELIXASPERSA	
15/03/2005	BOUTONS FRANCE S A	3076000	Caracoles (de tierra), excepto los de mar	517 - ESPAÑA	1.772,33	500	3.54566	CARACOLESBOUTONS-FHELIXASPERSAVIVOS	CARACOLESBOUTONS-F	AVIVOS	
21/03/2005	BOUTONS FRANCE S A	3076000	Caracoles (de tierra), excepto los de mar	517 - ESPAÑA	4.244,05	1.040,00	4.080817	CARACOLESBOUTONS-FHELIXASPERSAVIVOS	BOUTONS-F	HELIX ASPERSA	
24/03/2005	BOUTONS FRANCE S A	3076000	Caracoles (de tierra), excepto los de mar	517 - ESPAÑA	4.670,26	1.081,00	4.320315	CARACOLESBOUTONS-FHELIXASPERSAVIVOS	BOUTONS-F	HELIXASPERSA	
24/03/2005	BOUTONS FRANCE S A	3076000	Caracoles (de tierra), excepto los de mar	517 - ESPAÑA	3.648,42	1.500,00	2.43228	CARACOLESBOUTONS-FHELIXASPERSAVIVOS	BOUTONS-F	HELIXASPERSA	
24/03/2005	BOUTONS FRANCE S A	3076000	Caracoles (de tierra), excepto los de mar	517 - ESPAÑA	2.396,12	512	4.679922	CARACOLESBOUTONS-FHELIXASPERSAVIVOS	BOUTONS-F	HELIXASPERSA	
01/04/2005	BOUTONS FRANCE S A	3076000	Caracoles (de tierra), excepto los de mar	517 - ESPAÑA	5.909,17	1.500,00	3.939447	03076000CV ; CARACOLESMANZANITO-FHELIXASPERSAVIVOS ; BOUTONS FRANCE-F; H	ELIX ASPERSA ; VIVOS		
04/04/2005	BOUTONS FRANCE S A	3076000	Caracoles (de tierra), excepto los de mar	517 - ESPAÑA	3.462,29	880	3.93442	03076000CV ; CARACOLESMANZANITO-FHELIXASPERSAVIVOS ; BOUTONS-F; HELIX ASPERSA	PERSA ; VIVOS		
12/04/2005	BOUTONS FRANCE S A	3076000	Caracoles (de tierra), excepto los de mar	517 - ESPAÑA	2.382,35	640	3.722422	03076000CV ; CARACOLESMANZANITO-FHELIXASPERSAVIVOS ; BOUTONS FRANCE-F; H	ELIX ASPERSA ; VIVOS		
15/04/2005	BOUTONS FRANCE S A	3076000	Caracoles (de tierra), excepto los de mar	517 - ESPAÑA	1.802,62	500	3.60524	03076000CV ; CARACOLESMANZANITO-FHELIXASPERSAVIVOS ; BOUTONS FRANCE-F; H	ELIX ASPERSA ; VIVOS		
15/04/2005	BOUTONS FRANCE S A	3076000	Caracoles (de tierra), excepto los de mar	517 - ESPAÑA	1.990,06	500	3.98012	SIN-CODIGO ; CARACOLESMANZANITO-FHELIXASPERSAVIVOS	BOUTONS-F	HELIX ASPERSA	
19/04/2005	BOUTONS FRANCE S A	3076000	Caracoles (de tierra), excepto los de mar	517 - ESPAÑA	2.763,29	700	3.947557	03076000CV ; CARACOLESMANZANITO-FHELIXASPERSAVIVOS ; BOUTONS FRANCE-F; H	ELIX ASPERSA ; VIVOS		
05/05/2005	BOUTONS FRANCE S A	3076000	Caracoles (de tierra), excepto los de mar	517 - ESPAÑA	6.144,97	1.520,00	4.042743	CARACOLESBOUTONS-FHELIXASPERSAVIVOS	BOUTONS-F	HELIXASPERSA	
19/05/2005	BOUTONS FRANCE S A	3076000	Caracoles (de tierra), excepto los de mar	517 - ESPAÑA	6.108,14	1.500,00	4.072095	CARACOLESBOUTONS-FHELIXASPERSAVIVOS	BOUTONS-F	HELIX ASPERSA	
20/05/2005	BOUTONS FRANCE S A	3076000	Caracoles (de tierra), excepto los de mar	505 - FRANCIA	4.274,30	1.000,00	4.2743	CARACOLESBOUTONS-FHELIXASPERSAVIVOS	BOUTONS-F	HELIX ASPERSA	

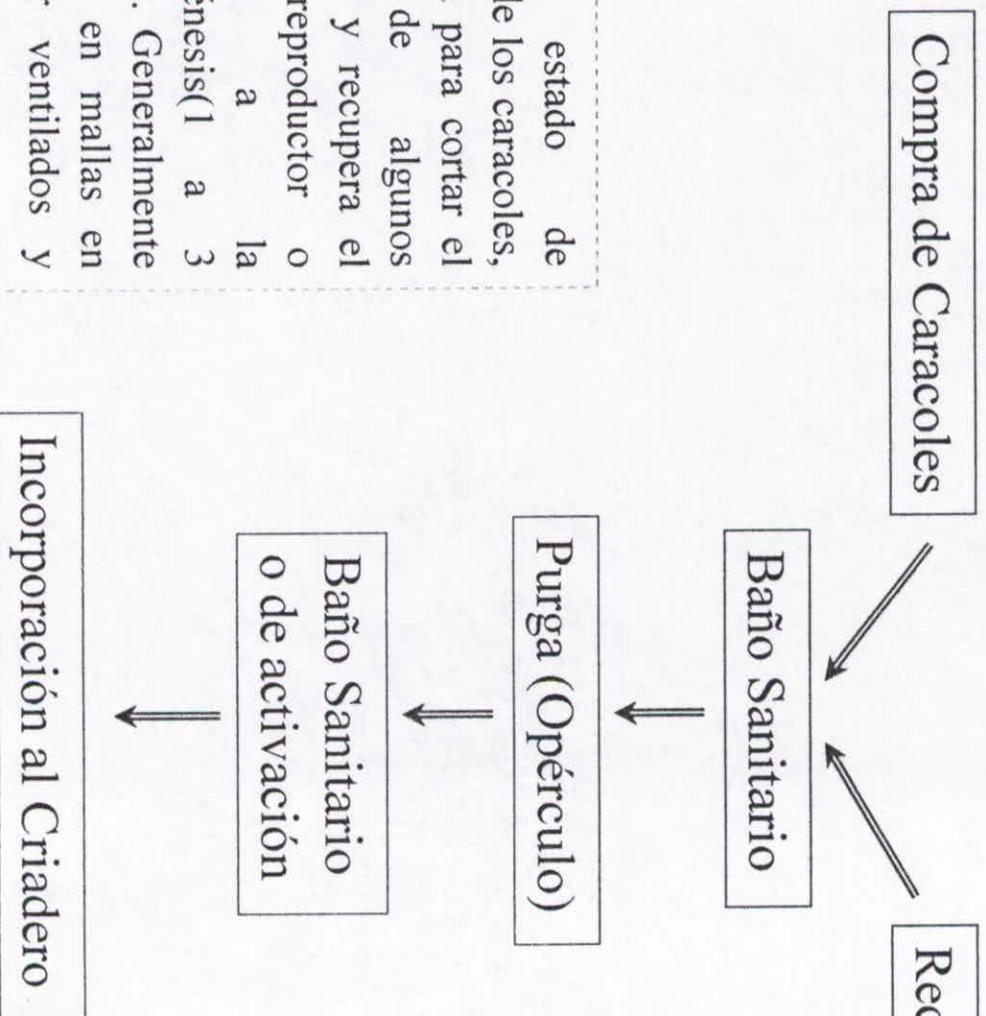
03/06/2005	BOUTONS FRANCE S A	3076000	Caracoles (de tierra), excepto los de mar	517 - ESPAÑA	5.129,86	1.310,00	3,915924	CARACOLES	VIVOS	BOUTON S-F	HELIXASPERSA
20/06/2005	BOUTONS FRANCE S A	3076000	Caracoles (de tierra), excepto los de mar	517 - ESPAÑA	3.999,44	1.000,00	3,99944	CARACOLES	VIVOS	BOUTON SFRANCE F	HELIXASPERSA-F
30/06/2005	BOUTONS FRANCE S A	3076000	Caracoles (de tierra), excepto los de mar	517 - ESPAÑA	4.470,81	1.120,00	3,991795	CARACOLES	VIVOS	BOUTON SFRANCE F	HELIXASPERSA
19/05/2005	COMERCIAL FIGAFOOD LTDA	3076000	Caracoles (de tierra), excepto los de mar	517 - ESPAÑA	984,65	323	3,048452	CARACOLESDETIERRA	DETIERRA	C.FIGAFO DD-F	HELIX ASPERSA
01/02/2005	IVETTE SYLVI HAQUIN NAVARRO	3076000	Caracoles (de tierra), excepto los de mar	517 - ESPAÑA	6.059,02	1.500,00	4,039346	CARACOLESHAQUIN-FHELIXASPERSAV			
18/02/2005	IVETTE SYLVI HAQUIN NAVARRO	3076000	Caracoles (de tierra), excepto los de mar	517 - ESPAÑA	6.722,49	1.730,00	3,885832	CARACOLESHAQUIN-FHELIXASPERSAV			
11/03/2005	IVETTE SYLVI HAQUIN NAVARRO	3076000	Caracoles (de tierra), excepto los de mar	517 - ESPAÑA	3.845,65	1.050,00	3,662524	CARACOLESHAQUIN-FHELIXASPERSAV		CARACOL ESHAQUIN	VIVOS
14/01/2005	JULIO OCTAVIO GONZALO PITTERS AGENO	3076000	Caracoles (de tierra), excepto los de mar	517 - ESPAÑA	3.953,52	700	5,647886	CARACOLES	DE TIERRA, APTO PARA CONSUMO H	JULIO PITTERS-F	VIVOS
18/01/2005	JULIO OCTAVIO GONZALO PITTERS AGENO	3076000	Caracoles (de tierra), excepto los de mar	517 - ESPAÑA	2.744,72	504	5,445873	CARACOLES	DETIERRA,AP TOPARA CONSUMO HUMAN O	JULIO PITTERS-F	VIVOS
04/02/2005	JULIO OCTAVIO GONZALO PITTERS AGENO	3076000	Caracoles (de tierra), excepto los de mar	517 - ESPAÑA	1.389,10	500	2,7782	CARACOLESJPIITTERS-FHELIXASPERS			
08/02/2005	JULIO OCTAVIO GONZALO PITTERS AGENO	3076000	Caracoles (de tierra), excepto los de mar	517 - ESPAÑA	1.798,39	490	3,670183	CARACOLESJPIITTERS-FHELIXASPERS			
18/02/2005	JULIO OCTAVIO GONZALO PITTERS AGENO	3076000	Caracoles (de tierra), excepto los de mar	517 - ESPAÑA	2.908,09	960	3,02926	CARACOLESJ.PITTERS-FHELIXASPER			
28/02/2005	JULIO OCTAVIO GONZALO PITTERS AGENO	3076000	Caracoles (de tierra), excepto los de mar	517 - ESPAÑA	1.245,97	470	2,651	CARACOLESJPIITTERS-FHELIXASPERS			
04/03/2005	JULIO OCTAVIO GONZALO PITTERS AGENO	3076000	Caracoles (de tierra), excepto los de mar	517 - ESPAÑA	2.917,87	950	3,071442	CARACOLES	VIVOS	J.PITTER S-F	HELIX ASPERSA
16/03/2005	JULIO OCTAVIO GONZALO PITTERS AGENO	3076000	Caracoles (de tierra), excepto los de mar	517 - ESPAÑA	3.109,26	1.000,00	3,109264	CARACOLES	VIVOS	JPA-F	HELIXASPERSA
30/12/2004	MARCELO MEDINA CARACOL PLANET CRIA.	3076000	Caracoles (de tierra), excepto los de mar	517 - ESPAÑA	5.973,29	999	5,979269	CARACOLES	VIVOS	PLANETC RIA-F	HELIXASPERSA
04/02/2005	MARIA FREIRE ETCHEPARE	3076000	Caracoles (de tierra), excepto los de mar	517 - ESPAÑA	2.873,61	864	3,325937	CARACOLESMFE-FHELIXASPERSAVIVO			
16/03/2005	MARIA FREIRE ETCHEPARE	3076000	Caracoles (de tierra), excepto los de mar	517 - ESPAÑA	1.512,07	488	3,098504	CARACOLES	VIVOS	MFE-F	HELIXASPERSA
31/03/2005	MARIA FREIRE ETCHEPARE	3076000	Caracoles (de tierra), excepto los de mar	517 - ESPAÑA	888,79	704	1,262486	CARACOLESVIVOSDE JARDIN		MARCAS ANJUAN-F	HELIXASPERSA
31/03/2005	MARIA FREIRE ETCHEPARE	3076000	Caracoles (de tierra), excepto los de mar	517 - ESPAÑA	1.032,07	828	1,246461	CARACOLESVIVOSDE JARDIN		MARCAS ANJUAN-F	HELIXASPERSA
31/05/2005	MARIA FREIRE ETCHEPARE	3076000	Caracoles (de tierra), excepto los de mar	517 - ESPAÑA	190,72	295	0,646508	SIN-CODIGO ; CARACOLES	VIVOS	M.F.E.-F	HELIX ASPERSA
12/05/2005	SOC AGRICOLA ARIES LTDA	3076000	Caracoles (de tierra), excepto los de mar	517 - ESPAÑA	1.343,28	500	2,686566	CARACOLES	VIVOS	ARIES -F	HELIX ASPERSA
15/06/2005	SOC AGRICOLA ARIES LTDA	3076000	Caracoles (de tierra), excepto los de mar	517 - ESPAÑA	3.359,70	1.017,00	3,303539	CARACOLES	VIVOS	AARIES-F	HELIXASPERSA
17/01/2004	SOC AGRICOLA SAN JUAN LTDA.	3076000	Caracoles (de tierra), excepto los de mar	517 - ESPAÑA	2.505,59	504	4,971409	CARACOLESVIVOSDE JARDIN	HELIXASPER SA	MARCA SAN JUAN-	
17/01/2004	SOC AGRICOLA SAN JUAN LTDA.	3076000	Caracoles (de tierra), excepto los de mar	517 - ESPAÑA	7.158,84	1.440,00	4,971417	CARACOLESVIVOSDE JARDIN	HELIXASPER SA	MARCA SAN JUAN-	
23/01/2004	SOC AGRICOLA SAN JUAN LTDA.	3076000	Caracoles (de tierra), excepto los de mar	517 - ESPAÑA	2.465,82	496	4,971411	CARACOLESVIVOSDE JARDIN	HELIXASPER SA	MARCA SAN JUAN-	

01/03/2004	SOC AGRICOLA SAN JUAN LTDA	3076000	Caracoles (de tierra), excepto los de mar	517 - ESPAÑA	1.769,34	354	4,998136	CARACOLESVIVOSDE JARDIN		MARCA SAN JUAN-	HELIX ASPERSA
17/03/2004	SOC. AGRICOLA SAN JUAN LTDA.	3076000	Caracoles (de tierra), excepto los de mar	517 - ESPAÑA	2.843,93	569	4,99812	CARACOLESVIVOSDE JARDIN		SAN JUAN-F	HELIX ASPERSA
21/04/2004	SOC. AGRICOLA SAN JUAN LTDA	3076000	Caracoles (de tierra), excepto los de mar	517 - ESPAÑA	1.708,74	352	4,854375	CARACOLESVIVOSDE JARDIN		MARCA SAN JUAN-	HELIX ASPERSA
22/05/2004	SOC. AGRICOLA SAN JUAN LTDA.	3076000	Caracoles (de tierra), excepto los de mar	517 - ESPAÑA	2.965,31	496	5,978448	CARACOLESVIVOSDE JARDIN		MARCA SAN JUAN-	HELIX ASPERSA
28/04/2004	SOC. AGROF. CARACOL AUSTRAL LTDA	3076000	Caracoles (de tierra), excepto los de mar	517 - ESPAÑA	1.638,16	472	3,470678	CARACOLDETIERRA	VIVosenBAN DEJASDE8KIL OSNE	CARACOL AUSTRAL	ELIS ASPERSA
16/02/2005	SOC. AGROF. CARACOL AUSTRAL LTDA	3076000	Caracoles (de tierra), excepto los de mar	517 - ESPAÑA	3.787,41	770	4,918714	CARACOLDETIERRA	VIVosenBAN DEJASDE8KIL OSNETOS	CARACOL AUSTRAL-	HELIXASPERSA
17/02/2005	SOC. AGROF. CARACOL AUSTRAL LTDA	3076000	Caracoles (de tierra), excepto los de mar	517 - ESPAÑA	4.368,97	1.024,00	4,266572	CARACOLESCARACO LAUSTRAL-FHELIX			
16/03/2005	SOC. AGROF. CARACOL AUSTRAL LTDA	3076000	Caracoles (de tierra), excepto los de mar	517 - ESPAÑA	4.005,53	936	4,279412	CARACOLES	VIVOS	CARACOL A-F	HELIXASPERSA
03/03/2005	SOCIEDAD AGRICOLA DON CLAUDIO LIMITADA	3076000	Caracoles (de tierra), excepto los de mar	517 - ESPAÑA	3.634,07	1.000,00	3,63407	CARACOLES	VIVOS	DONCLAUDIO-F	HELIXASPERSA

Flujo de desarrollo de un Criadero



Flujo inicial de Manejo de los caracoles



Purga: estado de latencia de los caracoles, se utiliza para cortar el ciclo de algunos parásitos y recupera el aparato reproductor o induce a la gametogénesis(1 a 3 semanas). Generalmente colgados en mallas en un lugar ventilados y seco

Baño Sanitario: con aguas de hierbas, producen un cambio de acidez. Eliminan parásitos superficiales. Matico, llantén, Quillay. Relación aprox.: ¼ (1 taza de hierbas; 4 de agua) . Baño de dos a tres minutos por grupo o por malla.

INCASII

ASESORIAS PROFESIONALES

*CURSO
HELICICULTURA*

BPA Y NORMATIVA SAG.

Presentación

Nuestro Trabajo corporativo va enfocado al desarrollo comercial y empresarial comunitario.

Como Institución y Organismo Consultor, contamos con registro SENCE, INDAP, y FOSIS, lo cual ha sido un elemento facilitador para la ejecución de programas de capacitación dirigida y planes de educación informal, realizados preferentemente en zonas rurales de nuestro país.

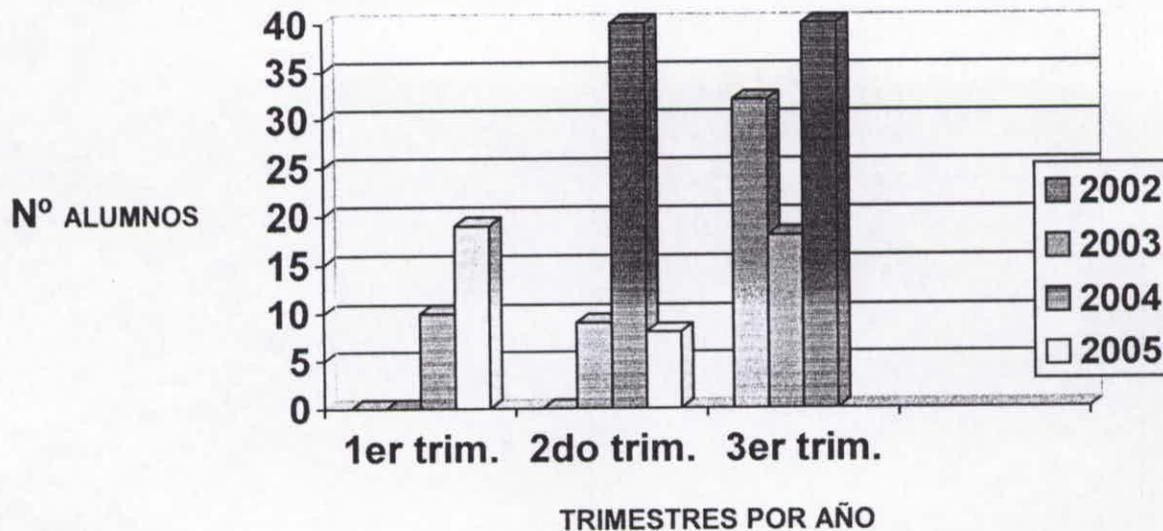
El departamento de Área Agrícola de INCASII se encuentra ejecutando un plan de desarrollo sostenible, cuyo objetivo principal es una dicotomía entre las posibilidades certeras de proyección rentable y la capacitación y calificación de mano de obra integrada, para la implementación tanto en microempresa como en servicios a terceros.

Dentro de nuestro Staff de Relatores, contamos con Ingenieros Agrónomos, Asistente Social, Biólogos, Médicos Veterinarios, Ingenieros Comerciales.

Nuestro Trabajo

- 1.- Cursos.
- 2.- Jornadas en Regiones.
- 3.- Asesorías Calificadas en Terreno.
- 4.- Charlas y Mesas de Trabajo dirigidas.
- 5.- Formar Redes de Helicultores a nivel regional.
- 6.- Implementación de registros y BPA.

ALUMNOS CAPACITADOS EN INCASII- HELICULTURA



UNIDAD I.

BIOLOGIA DEL CARACOL DE TIERRA.

Introducción

Los caracoles surgen en el período Cámbrico de la Era Paleozoica, hace 570 millones de años, lo que lo hace participe de toda la historia de la humanidad, no sólo formando parte de la alimentación, sino que como elementos importantes dentro de las religiones, las artes, la medicina alternativa y tradicional y las tradiciones de diferentes culturas a lo largo de la historia. Oriundo del Mediterráneo y de las regiones atlánticas de Europa, ha sido introducido en América, Australia, Oceanía y África del Sur.

1.1- INICIOS DE LA HELICICULTURA EN EL MUNDO:

La utilización de recursos Helicícolas, ha estado ligado al desarrollo de la humanidad en sí, después de las dos grandes épocas de glaciación la tribus recolectoras comenzaron a incorporar caracoles en sus dietas, mas tarde hebreos y árabes no habrían heredado esta costumbre hasta la aparición de los Griegos y Romanos quienes crearían los primeros guisos de caracoles de mar y de tierra, los Romanos no conformes con la recolección desarrollaron métodos de cultivo, creando así la **Helicicultura**. El sentido de industrialización en la explotación de recursos carneos, siempre ha sido el de recolección y luego crianza, la cría de caracoles no es diferente a ello, a partir de 1850 el cultivo intensivo y la diversificación de métodos de cría se establecieron en Francia, España, Grecia e Italia, siendo hasta hoy el mercado mayor.

Siendo el caracol de Tierra "pequeño gris" el animal de mayor distribución geográfica, es el que tiene la mayor potencialidad de cultivo, ya que esta en presente en:

- Región Mediterránea:

En el norte de África, Sur y Este de España, Islas Baleares, Cerdeña, y Córcega, el noroeste de República Checa, Grecia y su Archipiélago, Egipto y Libia.

- Europa Atlántica: España y Portugal, Francia, Bélgica y los países bajos, Gran Bretaña, Irlanda.
- Introducido en: U.S.A, México, América del sur, Oceanía, Australia, Asia.

I. II.- INICIOS DE LA HELICICULTURA EN CHILE:

El cultivo de Caracoles de tierra, comenzó hace aproximadamente, 30 años (1975) como parte de un proyecto innovativo, que incluía lombricultura, muscicultura, aves exóticas y jabalís, esto con enfoque a la producción de proteína animal como insumo de la industria del salmón incipiente en esos años, de todas estas, hace 10 años que la Helicicultura retoma su sitio de interés comercial, debido al mejor manejo de zootecnia, control parasitario, asesoría de la manipulación y explotación de subproductos y por ende capacitación en comercio exterior con enfoque en la exportación.

Debido a la gran difusión del caracol de tierra en la gastronomía Europea la demanda alcanzo volúmenes industriales (80000 Toneladas anuales) de las cuales se importaban 12000 Toneladas, en este contexto se evaluó la situación de caracol en Chile, el cual se definía como plaga agrícola, lo que facilitaba su recolección, sin embargo este proyecto no se estableció sino hasta diez años después.

El vacío en el desarrollo en esta industria radica en error de base, principalmente por mala gestión empresarial, y mal manejo de selección de reproductores y elaboración de dietas para su engorde. Actualmente los tópicos sobre zootecnia, normas de calidad y seguridad alimentaria y pasos de producción exportación están mas claros y debidamente normados por entidades competentes.

Las de crianza en Chile abarcan mayoritariamente desde la IV hasta la X región, considerando variables biogeográficas y sistemas de manipulación de ambiente (condiciones del criadero).

I. III TAXONOMIA DEL CARACOL DE TIERRA.

Reino	Animal
Tipo	Moluscos
Clase	Gasterópodos
Orden	Pulmonados
Familia	Helícidos
Género	Helix
Especie	aspersa

Nombre Científico: *Helix aspersa m.*

I. IV.- ANATOMIA DEL CARACOL:

DEFINICION ANATOMIA:

Estudio comparado de las formas, partes y estructuras de los seres vivos.

El cuerpo anatomico del caracol se divide en 3 partes:

- 1.- Cabeza.
- 2.- Pie.
- 3.- Manto.

Cabeza:

Tentáculos, Boca, Sistema Nervioso.

Pie:

Fibras Musculares, Glandulas Exocrinas, n ° de movimientos del pie.

Manto:

Sist. Digestivo
Sist. Circulatorio
Sist. Respiratorio.
Sist. Excretor
Sist. Reproductor
Sist. Nervioso.

Sistema Digestivo:

Boca – Faringe – Esófago – Estomago – Glándulas Salivales
– Hepatopáncreas - Intestino – Orificio Excretor.

Sistema Respiratorio:

Pneumostoma, Intercambio de Aire (n° veces por minuto) ,
Alveólos, Respiración pulmón, y epidérmica.

Sistema Circulatorio:

Corazón Rudimentario, Aurículas, Aortas, Hemolinfa, n° de contracciones por minuto.

Sistema Excretor:

Riñón, Recto, Vesícula de acumulación, Orificio excretor, Ano.

Sistema Nervioso:

Sistema Neumo-Gástrico o Simpático, Ganglios Bucales, Cordones Nerviosos, Ganglios Cerebrales, Sentidos.

Sistema Reproductor:

Hermafrodita Insuficiente, Ovario, Dardo Calcáreo, Pene, Vagina, Oviductos, Cavidad Genital.

I. V REPRODUCCIÓN.

Hermafrodita Incompleto.

Madurez Sexual: 6-7 meses.

Vida útil : 2-4 Años

N ° de posturas: 3-4 por año.

TIPO DE REPRODUCCION:

El criador deberá conocer bien los ciclos de reproducción de su criadero con el fin de programar la explotación y éxito de su proyecto.

Fertilidad:

Será la potencialidad reproductora del lote de animales adultos seleccionados que posea (reproductores)

Índice de fecundidad:

La cantidad de huevos viables o del numero de crías existentes.

Etapas:

- 1.- Cortejo
- 2.- Copula
- 3.- Fecundación
- 4.- Puesta
- 5.- Incubación
- 6.- Eclosión

SUSTRATOS:

Con el objeto de colocar una superficie de textura optima para la ovo posición se sugiere:

50% arena, 40% caliza y 10 % limo. Esto en potes con tapa transparente y rejilla de aire para evaluar la puesta.

Para la jaula de reproductores se sugiere mantener la densidad de 100 individuos por M² además de mezclas de tierra y arena proporcional al drenaje buscado, y tierra de hoja no superior al 30 % de detritus y perfiles de Ph del orden de 6 –7.5 Conjunta mente caliza o carbonato de calcio.

NORMAS DE HIGIENE:

- Dar de comer y beber todos los días.
- Extracción de fecas todos los días.
- Agua a presión y cepillado exhaustivo del la cerca de fuga.
- Alimento almacenado en sala separada, sin humedad y eliminar todo residuo viejo.
- Realizar vacío sanitario una vez al año evacuando escalonadamente a los animales.
- Control periódico de sanos y enfermos

I. VI PUNTOS CRITICOS DE TRABAJO

Clima: Sub cálido, Templado, frío

Humedad: 80-95 %

Temperatura: 15 a 25° C

Suelo : Terrenos que conserven la humedad, para una correcta postura de huevos.

Vientos: Se debe proteger todo invernadero de los efectos nocivos del viento sobre la humedad.

FOTOPERIODO:

Definición:

Espacio de tiempo en relación a la duración de la luz.

El foto período es el principal factor que desencadena la actividad o la inactividad de los caracoles, según que se sometan a regímenes luminosos propios de los días largos (más de 12 horas de luz) o cortos.

El conocimiento de este fenómeno es primordial para una explotación racional del animal, permitiendo así, jugando sobre las duraciones de iluminación diaria, estimular el crecimiento y la reproducción o, al contrario, la entrada en hibernación.

I.VII ALIMENTACIÓN

Los caracoles son herbívoros, siendo importante que tengan una dieta variada y equilibrada de vegetales o concentrados que le provean las vitaminas, aminoácidos, proteínas y minerales necesarios para su correcto crecimiento.

El tipo de alimentación variará según el tipo de explotación que se realice (extensiva o intensiva), siendo más recomendada la incorporación de dietas concentradas en explotaciones intensivas.

Algunos de los alimentos que los caracoles consumen son: cebada, pepino, repollo, zanahoria, coliflor, apio, cerezas maduras, cebollines, trébol, puerro, ortiga, lechuga, avena, cebolla verdeo, perejil, durazno, peras maduras, ciruelas, papa, batatas, rábano, rosas, espinaca, cardo, tomates, nabo, trigo, hojas de planta, afrecho (agregado a las verduras), pasto, escarola. Los caracoles evitan comer plantas como las tratadas con agroquímicos, ruda, malvón y pelos en su tallo. Para los criaderos al aire libre se sugiere plantaciones que tengan ciclos de vida de dos años, período en el cual los caracoles maduran (trébol, diente de león, girasol, repollo, acelga y achicoria).

Los caracoles realizan su proceso de alimentación en las horas de la tarde, ya en verano bajo las 19:00 hrs, y en invierno bajo las 17:00 hrs, por lo cual el cambio de alimentación por parte del productor debe ser estrictamente a esos horarios.

Como el sistema digestivo del caracol es bastante completo, son capaces de digerir y alimentarse tanto de alimentación seca o verde.

- a) Alimentación Verde
- b) Alimentación Seca.

Dentro de la alimentación seca debemos agregar el **Calcio** y la **LECHE**. En el caso de la leche se entrega durante los primeros 20 días de vida a los alevines recién nacidos, la cual le servirá para endurecer su caparazón transparente, suplemento vitamínico y proteico importante, se coloca en hileras de app 5 cm de largo y bien delgadas.

Digestión y Nutrición

La relación entre los alimentos digeridos y la energía obtenida en función de los requerimientos metabólicos del animal (crecimiento, desplazamiento, reproducción etc.) se entiende como nutrición. Bajo esta consideración la capacidad de suplir las necesidades en cada etapa de desarrollo es un objetivo clave en la cría de caracoles.

Ritmos de vida:

El caracol posee tres ritmos de vida:

- activa, cuando se desplaza para alimentarse
- semi-disminuido de verano durante los periodos de sequía, llamado también estivación.
- Disminuido o basal o hibernación.

Apetito, clima y palatabilidad:

$Q/P \times 100 = 20\%$ en los jóvenes y 10% en los adultos.

Q: cantidad media de alimento verde diariamente consumida.
P: peso del caracol.

Rendimiento ecológico de crecimiento (Rec)

$\Delta P/Q \times 100 = 10 \%$ en los jóvenes y 0 % en adultos.

Elaboración de dietas

Las dietas a implementar serán determinadas considerando los índices antes mencionadas y palatabilidad o preferencia por algunos alimentos, correcto balance de oligonutrientes hidratos de carbono y proteínas, fuentes ricas en fibra y nitrógeno diferenciar edades y condición general.

Fuentes de:

- 1.- Vitamina y Minerales
- 2.- Proteínas
- 3.- Hidratos de carbono

Consideraciones:

Durante la manipulación y selección de dietas es muy importante el protocolo de higiene y abastecimiento real observados de los comederos, ya que cualquier descuido puede generar focos de infección o mal nutrición y baja de peso en los cuarteles de engorde.

DIETAS:

- 1.- ALEVINES
- 2.- FASE 1: ENTRE 1 Y 2 MESES
- 3.- FASE 2: 3 y 4 1/2 MES
- 4.- FASE 3 SOBRE LOS 4 1/2 MES DE VIDA
- 5.- CARACOLES ENFERMOS

El caracol se acostumbra a las rutinas. Si le falta comida durante dos o tres días, cuando la encuentre va a comer hasta saciarse. Si, en cambio, le haces una rutina de comidas frecuentes, no se mostrará tan voraz porque tiene la certeza de que el alimento no escasea en su casa.

Calcio:

Existen 2 tipos en el mercado: carbonato de calcio (piedra caliza) y conchilla (caparazones de otros bivalvos marinos depositados en los litorales, que son lavados y molidos). Ante la falta de calcio, los caracoles comen los caparazones de otros caracoles, especialmente de los más jóvenes.

La falta de calcio puede cubrirse con la cáscara de huevo triturada lo cual constituye una proteína animal, pero en Europa no aceptan caracoles alimentados con proteínas animales (la cáscara de huevo es considerada proteína), por lo que en el futuro quizás se deba pensar el reemplazar la forma de proporcionarles el calcio.

I.VIII ENFERMEDADES EN CARACOLES DE TIERRA.

Que es una Enfermedad?

Alteración patológica de uno o varios órganos que da lugar a un conjunto de síntomas, que pueden provocar alteraciones en la reproducción y desarrollo de la especie lo que conlleva a una baja en la producción.

Existen múltiples enfermedades que se asocian a estos animales y representan un peligro para la crianza, es por ello que se debe considerar el agente etiológico y sus síntomas para remediar esta situación. Los caracoles pueden contaminarse por agentes bióticos (organismos) y abióticos (sustancias y/o elementos). Estos últimos son generalmente de tipo físico o químico aunque existen otros menos conocidos como por ejemplo los agentes radiactivos. .

Los moluscos actúan como huéspedes intermediarios de numerosos parásitos, tales como trematodos y nematodos y portadores de otros como ácaros, hongos y bacterias.

Se sabe también que muchas sustancias químicas que entran en contacto con los caracoles, se adhieren a su pie, se almacenan temporalmente en el interior de su cuerpo o incluso se acumulan en ciertos órganos.

TIPOS DE PATOLOGIAS:

- Parasitarias
- Infecciosas
- De la nutrición
- Traumática
- Genética

Los primeros indicios de enfermedad son:

- Color semi verdoso
- Posición dentro del cuerpo
- Poca reacción a los estímulos

I.- TREMATODOS

(Bracnylaemus fuscatus; Phostarmostorum gallinum; Dicrocellium dendriticum)

Sintomatología:Disminución de funciones reproductoras.

Control:No suministrar alimento verde y agua sin tratar.

II.- NEMATODOS (Muellarius capillaris)

Sintomatología:Paralización total de la reproducción, pérdida de apetito y muerte.

Control:Limpieza minuciosa del criadero y suministro de piensos frescos

III.-DIPTEROS

(Sciomyzidae Sp. Calliphora Sp. Sarraphosa Sp.)

Sintomatología: Las larvas penetran en caracoles débiles y se alimentan de su sangre debilitándolos hasta matarlos.

Control: Limpieza general, eliminar individuos sospechosos o muertos.

IV.- ACAROS

Sintomatología: Detención del crecimiento y posterior muerte por edema.

Control: Medidas extremas de higiene
Aislar a los enfermos.
Evitar la entrada de nuevos individuos parasitados.

V.- BACTERIANA

(Pseudomona aureoginosa)

Sintomatología: El pie aparece de color amarillo verdoso, parálisis, olor putrefacto y muerte.

Control: Cortar exceso de humedad y mantener correcta higiene en alimentos y criaderos.

VI.- MICOTICA

Fusarium y Aspergillus.

Sintomatología: Amarillamiento de huevos y posterior muerte.
Intoxicación por aflatoxinas, necrosis hepática y muerte rápida

Control: Esterilizar substratos en ponederos.
Suministrar pienso seco y fresco.
Eliminación constante de fecas.

AGENTES MECÁNICOS Y MALA MANIPULACION.

Sintomatología: Enanismo

Control: Obtener pies de cría extensivamente producidos.
Proveer buena proporción de calcio en dietas

TRAUMATISMOS EXTERNOS E INTERNOS

Sintomatología: Heridas genitales, coloración pardusca y pérdidas progresivas de función reproductora.

Control: No existe tratamiento, Sustituir animales viejos y agotados

GENETICA:

*MALA SELECCIÓN DE REPRODUCTORES.
EMPLEO DE INDIVIDUOS AGOTADOS (MAS DE 2
OVIPOSICIONES).*

Sintomatología: *Enanismo, funciones reproductoras minimizadas, poca ingesta, pesos bajos.*

Control: *Cambiar individuos sin similitud sanguínea.*

Moluscos.

Para combatir insectos y moluscos, en general babosas, se pueden construir trampas.

Los principales enemigos del caracol son los roedores y los pájaros.

Para evitar la entrada de roedores, se entierran las chapas y las mallas de cercado a una profundidad de 35 a 50 cm, además se pueden utilizar cercos electrificados.

Para evitar la depredación por aves se utilizan redes antipájaros colocadas a dos metros de altura sobre la superficie del criadero y se prolongan por los lados hasta el suelo.

UNIDAD II

TIPOS DE CRIADEROS, HABILITACION DEL PLANTEL.

CONDICIONES DEL TERRENO PARA EL PLANTEL:

- 1.- Pendiente
- 2.- Desmalezado
- 3.- Cercado
- 4.- Agua y Luz
- 5.- Eliminación de Árboles cercanos

CRIADEROS:

- 1.- ABIERTO.
- 2.- CERRADO.
- 3.- MIXTO.

ABIERTO:

- 1.- TERRENO: APP 1 HA.
- 2.-MATERIALES A OCUPAR: MALLA, ALMACIGOS, CONDUCTOS DE RIEGO, ...
- 3.- MANO DE OBRA: MAYOR EN COSECHA.
- 4.- APLICACIÓN DE PLAGUICIDAS: SAG.
- 5.- CERCADO DE ROEDORES.
- 6.- TIEMPO DE VENTA.

Los caracoles se encontraran siempre viviendo en las: CANCHAS DE ENGORDE:

TAMAÑO, MATERIALES, N° DE CARACOLES, PLANTAS, DISTANCIA DE PLANTAS, RIEGO, SISTEMA ANTIFUGA, PRODUCCION, COSTOS.

CERRADO:

- 1.- TERRENO: APP 600 MTS.
- 2.- MATERIALES A OCUPAR:
- 3.- MANO DE OBRA.
- 4.- APLICACIÓN DE PLAGUICIDAS.
- 5.- CERCADO DE ROEDORES.
- 6.- TIEMPO DE VENTA.

MATERIALES:

POLINES, PLASTICO, MALLA, CLAVOS, TABLAS, CEMENTO, LISTONES, CABLES DE LUZ, TUBOS FLUORESCENTES, PLANZAS RIEGO, ABRAZADERAS, TUBOS PVC, VINILIT, ETC.

PREDILUVIO:

USO, SUPERFICIE, MATERIALES.

RIEGO:

PROGRAMADOR, VALVULA, PLANZAS.

TERMOHIGROMETRO:

USO, PRECIO, UBICACIÓN.

VENTILACION:

MALLAS ANTIAFIDOS, DOBLE PUERTA, LUCARNAS.

BAÑO, BODEGA. Indispensable para inspeccion SAG

MIXTO:

- a) ABIERTO. Estilo Italiano
- b) CERRADO. Estilo Frances.

LINEAS DE HABILITACIÓN SEGÚN CRIADERO:

	ABIERTO	CERRADO	MIXTO
ESPACIO			
Nº CARACOLES			
UNIDAD DE CRIANZA			
TAMAÑO UNIDAD DE CRIANZA			
INCUBACION			
MESES A VENTA 1			
COSTOS INICIALES			
VALOR AGREGADO			
% ENFERMOS			
% MUERTOS			

CONDICIONES A REGULAR EN UN CRIADERO:

- 1.- FOTOPERIODO.
- 2.- T °
- 3.- H %
- 4.- VENTILACION.

INCUBADORA:

La función principal de una incubadora es brindar menor tiempo de estado huevos a alevines, con una incubadora se puede adelantar la eclosión de los huevos fácilmente a 18 o 20 días.

Su implementación debe ser de material aislante que permita mantener la T° y H% acorde a los caracoles pero solo brindar un máximo de 2 horas de luz a los potes de postura.

Los potes deberán para esto ingresar marcados con fecha de ingreso para poder calcular someramente su eclosión.

BPA: BUENAS PRACTICAS AGRICOLAS.

La valorización de los productos agropecuarios, vía incremento de calidad, es una opción estratégica para el mejoramiento de la competitividad del agro nacional. Sin embargo hoy no basta con lograr producir con calidad técnica, sino que además se conjuga con una tendencia cada vez más fuerte en los mercados globalizados, la que es, lograr un producto sano y libre de contaminaciones.

Hoy en el mercado existen normas respecto a la Buenas Prácticas Agrícolas, que los productores ya están informados, sin embargo no se están aplicando en su totalidad ni con la "Expertise" adecuada, que redunde en lograr la satisfacción plena de las exigencias de los diversos mercados de destino.

- A) SEÑALES DE INFORMACION Y PORHIBICION AL PERSONAL O VISITAS EN EL PREDIO.
- B) CONDICIONES GENERALES DE HIGIENE.

- C) CARACTERISTICAS DEL AGUA A OCUPAR.
- D) ABONOS NATURALES.
- E) CONTROL DE PLAGAS.
- F) SERVICIOS BASICOS DEL PERSONAL.
- G) CAPACITACION PARA EL PERSONAL.
- H) CUADERNO DE REGISTRO DE CAMPO PARA EL PLANTEL.
- I) PREVENCION DE RIESGOS.
- J) CUADERNO DE REGISTROS EN BUENAS PRACTICAS DE RECOLECCION.

NORMATIVA SAG HELICICULTURA 2005:

El SAG, a través del Departamento de Protección Pecuaria, viene participando en las acciones emprendidas por la Mesa de Exportación de Carnes Exóticas conducida por la Subsecretaría de Agricultura. Para tal fin, diversos actores del sector público (SAG, INDAP, CORFO, FÍA, universidades) y privado se reúnen periódicamente en la ciudad de Temuco, IX Región, con el fin de elaborar las propuestas de trabajo tendientes a lograr la inserción de este rubro en el creciente mercado de exportación de carnes.

Especie	Producción estimada (toneladas)
Avestruces	300
Emúes	150
Caracoles de tierra	55
Jabalíes	40
Faisanes	15
Ciervos	11
Gansos	8
Ranas	7
Perdices	2

INSTRUCTIVOS:

Nº 1: REGISTRO DE SALAS DE ACONDICIONAMIENTO PARA CARACOLES DE EXPORTACIÓN

Helix aspersa

Exigencias

De las Salas de Acondicionamiento para caracoles de exportación

DIVISIÓN DE PROTECCIÓN PECUARIA
SUBDEPARTAMENTO DE INDUSTRIA Y TECNOLOGÍA

INFRAESTRUCTURA

Sala de acondicionamiento

1. La sala de acondicionamiento debe contar con un área sucia (Recepción) claramente separada de un área limpia (selección, pesaje y almacenamiento).
2. Debe contar con un sistema documentado de lavado y desinfección que permita mantener la limpieza de la sala de acondicionamiento.
3. Los utensilios, equipos y mesas que se encuentren en la sala de acondicionamiento deberán ser de material no absorbente resistentes a la corrosión y de fácil limpieza.

Piso

4. El piso de la sala de acondicionamiento deben ser de material impermeable, atóxicos, no porosos, susceptibles de ser lavados y desinfectados.
5. El piso debe presentar una pendiente suficiente para permitir que escurran los líquidos al desagüe.
6. El piso debe presentar un sistema de desagües que permitan el mantenimiento de la sala limpia.

Paredes

1. Las paredes deben ser de material impermeable, no absorbentes y atóxicas.
2. Las paredes deben ser lavables y de color claro.

Puertas y ventanas

1. Las puertas deben ser de superficie lisa y no absorbente.
2. Las ventanas deben estar provistas de protecciones contra vectores, deben ser removibles para facilitar su limpieza y deben estar construidas de material anticorrosivo.

Iluminación

1. Las lámparas deberán estar protegidas y permitir el acceso fácil para su limpieza.
2. Las lámparas permitirán un nivel adecuado de luz para realizar las tareas en la sala de proceso.

Abastecimiento de agua

1. La sala de acondicionamiento deberá contar con agua apta para el consumo humano.
2. La disponibilidad del agua deberá ser suficiente para el uso personal, aseo y acondicionamiento de caracoles.

Bodega

1. La bodega deberá ser necesariamente un recinto independiente de la sala de acondicionamiento.
2. La construcción deberá presentar un sistema que permita el acceso controlado a este recinto.

ARCHIVADOR DE MOVIMIENTOS DE ANIMALES

Deberán registrarse todos los ingresos y egresos de caracoles de tierra de la sala de acondicionamiento de caracoles de exportación, a través del informe de control de movimiento para caracoles y de la guía de despacho respectivamente. Estos documentos deberán mantenerse por un período mínimo de dos años.

ARCHIVADOR DE CONTROL SANITARIO

Se deberá registrar en este archivador todo el control sanitario que se efectúe en la sala de acondicionamiento, como por ejemplo un control de plagas; indicando el producto utilizado, la fecha de aplicación del producto y el plano de distribución de cebos.

MANEJO DE LOS CARACOLES

Previo a cada salida de alguna partida de caracoles para exportación, se deberá efectuar una evaluación organoléptica para verificar el estado de los caracoles

Previo a cada salida de alguna partida de caracoles para exportación, ésta no deberá superar el 0.5% de mortalidad.

Las partidas de caracoles que sean destinados a exportación deberán transportarse en cajas que puedan mantener las condiciones de temperatura y humedad adecuadas para la supervivencia de los caracoles hasta su destino.

N° 2 PLANTELES DE ANIMALES NO TRADICIONALES DE EXPORTACIÓN PAEXP/IT

INSTRUCTIVO TÉCNICO ESPECÍFICO CARACOLES - *Helix aspersa*

Exigencias
para Planteles de Animales No Tradicionales de Exportación
Caracoles - *Helix aspersa*
DIVISIÓN DE PROTECCIÓN PECUARIA
SUBDEPARTAMENTO DE INDUSTRIA Y TECNOLOGÍA
SAG-CHILE

N° 3 PLANTELES DE ANIMALES NO TRADICIONALES DE EXPORTACIÓN MANUAL DE PROCEDIMIENTOS

PAEXP/MP

Procedimiento para ingresar a Planteles de Animales No Tradicionales de Exportación

DIVISIÓN DE PROTECCIÓN PECUARIA
SUBDEPARTAMENTO DE INDUSTRIA Y TECNOLOGÍA
SAG-CHILE

UNIDAD III

COMERCIALIZACION EN HELICICULTURA:

Para poder comenzar su negocio tenga en Consideración:

Capital : Financiero, Humano, Trabajo.
Gestión : Como Ud lo va a administrar
Mercado : Cada Cliente tiene sus requerimientos.

Para Partir dependiendo del sistema que Ud escoja va a definir el tiempo de retorno de su Inversión, Sin embargo entre los temores más comunes de una persona que quiere comenzar la inversión está ¿Cuánto necesito?

Veamos...si Ud cuenta con Terreno, la proyección económica será en base a su disponibilidad de suelo...la capacidad volumétrica es fundamental para la capacidad de compromiso y la dirección de su producto...

Si su proyección partirá del Capital Financiero debe tener en consideración :

Necesidad y Tiempo de Retorno
Su capacidad de Trabajo

*SIN IMPORTAR SU OPCION , DEBE TENER EN CUENTA QUE LA
HELICICULTURA TIENE UN MERCADO ASCENDENTE PERO
REQUIERE DEDICACIÓN*

*EN CHILE LA ESPECIE ES EL PETIT GRIS O HELIX ASPERSA
MULLER
LOS COSTOS DE PRODUCCION VAN DESDE LOS \$400 HASTA
LOS \$800*

MERCADO

Producto de la Informalidad de la Helicicultura como producción volumétrica y de los embudos exportadores la conformación de **Agrupaciones o núcleos productivos es fundamental** para atender las demandas existentes Para ello Herramientas como INTERPAC de PROCHILE

Resultan fundamentales para la concreción de estas empresas el cual es un proyecto de fomento pero NO VA DESTINADO A LA IMPLEMENTACION sino a fomentar la agricultura Familiar Campesina para la exportación.

La especie *Helix Aspersa* (que abunda en nuestro país) es la de mayor demanda mundial En la práctica, los caracoles exportados tuvieron y tienen origen en la recolección silvestre, lo que no permite la provisión de volúmenes importantes. La oferta está sujeta a vaivenes climáticos y por lo tanto es estacional y limitada.

Francia es el mayor consumidor mundial con un consumo de 1kg/hab/año. La producción francesa resulta insuficiente para satisfacer el mercado doméstico, debiendo recurrir a la importación, principalmente desde el norte de África. Francia, además, por ser el primer consumidor mundial, es el más importante centro de empresas dedicadas a la transformación de caracoles (conservas). La embajada de Francia en la Argentina recibe alrededor de cinco llamadas por día solicitando información sobre la demanda de caracoles en Francia. Además de Francia, otros dos importantes consumidores e importadores son España e Italia. España consume al año entre 10 y 12 mil toneladas de caracoles en sus distintas presentaciones, lo cual representa 250 gr a 300 gr por persona/año. España importa caracoles desde países como Portugal, Marruecos, Túnez y Francia, de acuerdo a lo presentado por Gallotti (2001).

Los hábitos de consumo son distintos según la región en cuestión Italia cuenta con más de 6.600 helicicultores, y utiliza para la cría abierta a ciclo biológico completo 7.500 has para cubrir con su producción el 60% de su consumo, deduciendo que debe importar el 40% restante para cubrir la totalidad del consumo. Además el 70% de dicho consumo corresponde a la especie *Helix Aspersa*

Actualmente se han sumado otros países consumidores y a la vez importadores como EE.UU, Alemania y otro nuevo e importante consumidor de caracoles, como es Japón. Este último se debe tener en cuenta por los precios del kilo vivo de la especie *Helix Aspersa* que este país llegue a cotizar.

Yugoslavia y Turquía se destacan como productores y exportadores. Comercializan carne de caracol congelada, y destinan los caparazones a la industria de alimentos balanceados y otros productos, por su alto contenido de calcio.

Por lo anteriormente expuesto, teniendo en cuenta que el objetivo final más adecuado, es la exportación, el helicultor argentino tiene básicamente dos caminos a seguir para la venta de los caracoles producidos: transformarse en proveedor de caracoles vendiéndole su producción a un acopiador, para que éste reúna volúmenes suficientes para exportar a los mercados mencionados; o bien encarar una producción integral donde en un mismo establecimiento, se realice desde la cría, reproducción y engorde hasta la comercialización en el exterior.

En Chile los embudos productivos son solo centros de acopio que se dedican a la capacitación y confección de líneas productivas paralelas.

PRECIOS DE VENTA:

Los valores como sera transado su producto depende estrictamente de la estacionalidad de la venta y del valor agregado que le confiera.

- a) Temporada Alta _____ 8.5 euros promedio l kilo
- b) Temporada Baja - _____ 4.5 euros el kilo.
- c) Tipo de cambio.
- d) Costos de distribución.
- e) Otros.

Formas de Venta

1. Carnes de caracol terrestre para consumo

- Bolsas Herméticas al Vacío
 - Precocido congelado
 - Sin concha: 500 gr. y 1 Kg.
 - Con concha: 1 y 3 Kg.
 - Congelados crudos
 - Con concha: 1 Kg.
 - Bandejas al Vacío
 - Precocido congelado
 - Sin concha: 500 gr. y 1 Kg.
 - Con concha: 1 y 3 Kg.
 - Conservas (vidrio)
 - Sin concha: 500 gr. y 1 Kg.
 - Con concha: 500 gr. y 1 Kg.
 - Paté (vidrio) 80 gr.
 - Enlatados
 - Sin concha, sin salsa, 200 y 580 gr.
 - Sin concha, con salsa, 200 y 580 gr.
 - Con concha, sin salsa, 200 y 580 gr.
 - Con concha, con salsa, 200 y 580 gr.
 - Mallas
 - Vivos operculados, 1 y 3 Kg.
 - Vivos activos, 1 y 3 Kg.
- ### 2. Esencias o extractos del caracol terrestre
- Bolsas Herméticas al Vacío
 - Esencias o extracto (babas), 1 y 5 Kg.
- ### 3. Caviar de huevos de caracol terrestre
- Caviar, con y sin color (vidrio) 80 gr.

De acuerdo a lo que usted quiere ganar e implementar

- Embalaje y Comercialización
- Exportación.
- Mantenimiento, Gestión y Abastecimiento.

costos de producción	
alimentación	110.000
personal	456.000
costos fijos	120.000
total de costos	686.000
valor por kilo	980

UNIDAD IV

EXPORTACIONES DE CARACOLES DE TIERRA.

QUE NECESITA PARA EXPORTAR?

- Perfil del producto: ¿Es exportable? ¿Qué ofrece mi producto?
- Aspectos operativos y comerciales
- Respecto a la forma de venta del producto
- ¿Qué es la asociatividad empresarial?
- ¿Qué mercados externos son los más apropiados para iniciar un proyecto exportador?

Qué criterios deben utilizarse para seleccionar los mercados de exportación?

- Factores económicos
- Factores de mercado
- Aspectos legales
- Aspectos logísticos
- Capacidad Financiera
- Infraestructura

FORMAS DE EXPORTACION PARA MERCADO CARACOL DE TIERRA:

NACIONAL, INTERNACIONAL, SUBPRODUCTOS, ETC.

MERCADO INTERNACIONAL:

ESPAÑA, ITALIA, FRANCIA, BULGARIA, ESTADOS UNIDOS,
CANADA, SUDAFRICA, ETC.

EXIGENCIAS DE CADA MERCADO SEGÚN LA VENTA DE
CARACOL, PRECIOS DE TRANSACCIONES, TIEMPO DE
LLEGADA, SERVICIOS INTERMEDIARIOS, ADUANAS.

EMPRESAS CHILENAS CON EXPORTACION CARACOL DE TIERRA. 2000 – 2005 Fuente ProChile

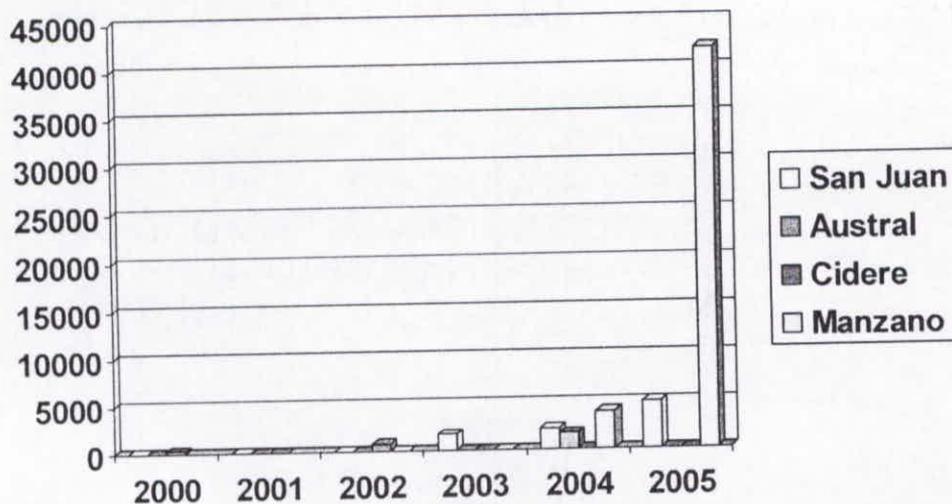
SOCIEDAD AGRÍCOLA SAN JUAN LTDA.

SOCIEDAD AGROCOMERCIAL CARACOL
AUSTRAL LTDA.

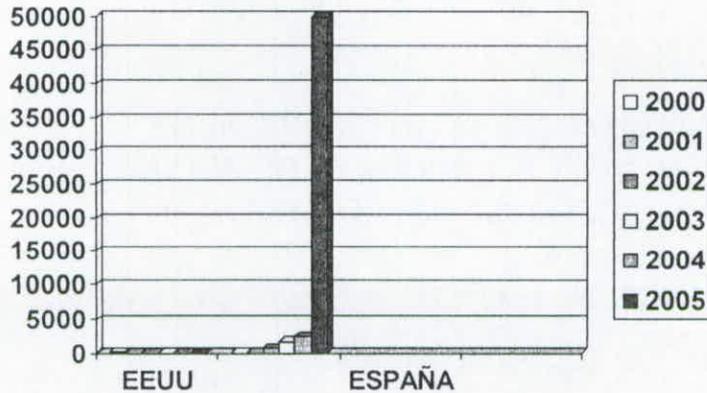
CIDERE-BIOBIO.

EL MANZANITO, PAINE RM.

Expresado en kilos:



Mercados de Compra de esos kilos:



RECUERDE QUE EL 2005 YA VAN EXPORTADAS 49 TONELADAS DE CARACOLES DE TIERRA OPERCULADOS.

PARA EXPORTAR CARACOLES DE TIERRA USTED DEBE TRABAJAR SEGÚN NORMAS DE HABILITACION SAG, LINEAS PRODUCTIVAS REALES, EXIGENCIAS DEL MERCADO A VENDER, TRAZABILIDAD DE SU PRODUCTO, COSTOS ASOCIADO A SALIDA DEL PRODUCTO DESDE SU PLANTEL HASTA LA LLEGADA DE SU PRODUCTO.

● ASOCIATIVIDAD

PROTOCOLO GENERAL DE PRODUCCION CON PARAMETROS DE BPA OBLIGATORIO A PARTIR DE MARZO 2006
UNIFORMIDAD DE ESTABLECIMIENTOS Y DE PROCESOS DE PRODUCCIÓN

HELICICULTURA



Se denomina helicultura al cultivo, cría y producción de caracoles terrestres comestibles. Existen varias especies dentro de las cuales las de mayor interés comercial son *Helix aspersa* o Petit gris (10g. aprox.) y *Helix aspersa maxima* o Gros-Gris (20g. aprox.).

Es un animal terrestre de producción unitaria, que vive habitualmente en los jardines, alimentándose de diferentes especies de plantas ornamentales y de huerta (por ejemplo petunia, zanahoria, remolacha, acelga, lechuga). En los jardines solemos encontrar a la especie *Helix aspersa*, *Megaglobulinus globosus* y *Otala láctea*, siendo estos últimos carentes de importancia comercial al igual que los que habitan en lagunas. El género más requerido son los *Helix Aspersa*, de amplia presencia y fácil cultivo en gran parte de Latinoamérica.

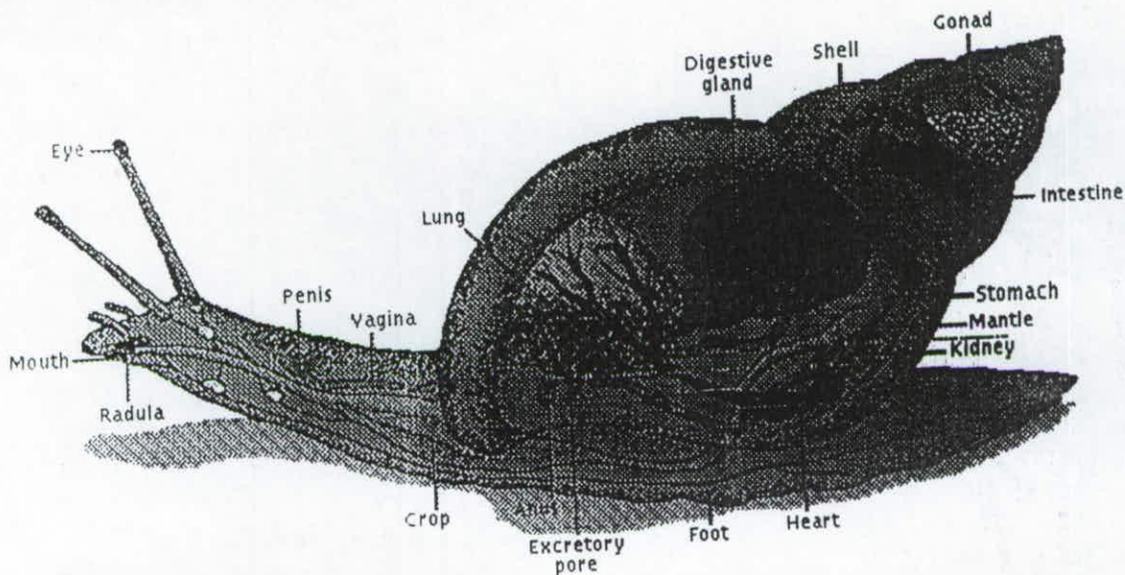
Helix aspersa presenta una elevada procreación, gran facilidad de aclimatación y no se necesita de grandes espacios, por lo menos en la primera etapa, ni tampoco instalaciones muy sofisticadas. Los caracoles sobreviven muy bien en instalaciones simples.

La bibliografía indica que desde las épocas de los antiguos imperios griego y romano, ésta especie ha sido consumida principalmente por las clases imperiales. Hay escritos sobre rudimentos de cría desde aquellas épocas. Y ya en épocas más recientes, como consecuencia de las guerras mundiales, las cuales dejaron hambrunas generalizadas, este molusco fue en ese entonces descubierto como alimento proteico, el cual además tiene bajo porcentaje de colesterol y tiene propiedades cicatrizante, considerándosele en la actualidad una "Delikatessen".

En el siglo XIX fueron traídos a América desde Francia, para servir de fuente alimenticia.

Es muy importante, para el desarrollo del animal, considerar los factores de los cuales dependen: la humedad, temperatura, ventilación e iluminación, cuatro variables que influyen en su comportamiento.

Anatomía



Microsoft Illustration

Morfología externa: molusco gasterópodo, de la familia de las ostras, almejas y berberechos bivalvos, siendo el caracol univalvo. Su cuerpo es blando por lo que necesita de una concha para protegerse y resguardarse de las condiciones climáticas desfavorables. El crecimiento de la concha es irregular al igual que su color, dependiendo de la alimentación, hormonas del crecimiento y temperatura, entre otros factores. El color base está dado por los genes.

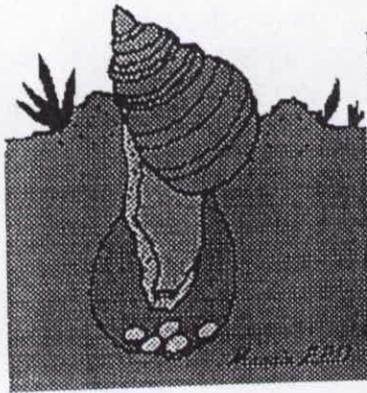
Tiene un pie carnoso en el vientre mediante el cual se arrastran y además tiene una glándula que produce un mucus pegajoso, que le facilita desplazarse y también la protege.

Los adultos tienen 30-35 mm. de diámetro, con 4 o 5 vueltas espiraladas de derecha a izquierda, de color marrón en listas longitudinales beige y transversales. El peso de adultos es de 10 a 11 gs. por animal, el peso de comercialización es de 8 a 10 gs.

Morfología interna: es un animal con cuerpo músculo membranoso que sale y se contrae dentro de la concha, según las condiciones ambientales. Para desplazarse debe salir de la concha y lo hace a una velocidad de 7,5 cm por minuto. Posee un tubo digestivo sencillo, partiendo de la rádula, la cual le sirve para triturar el alimento.

Tiene dos pares de antenas; en el par más largo están los ojos, y el par más corto les sirve para oler y para palpar.

Reproductivamente son hermafrodita, pero necesitan a otro individuo para fecundarse simultáneamente. El apareamiento generalmente ocurre en primavera y otoño, y se reproducen con gran velocidad, pudiendo aparearse hasta 6 veces al año. Después del apareamiento, a los 10 o 15 días ambos individuos buscan suelo blando donde depositar sus huevos (40 a 150 huevos por vez). Escarban en la tierra permanece con la concha semienterrada, por un día o día y medio (24 a 36 hs.) depositando sus huevos subterráneamente y a una profundidad de 2,5 a 4 cms., y los esconde gracias a una mezcla de mucus y tierra, y después los tapa con excremento.



Frecuentemente la postura ocurre durante tiempos cálidos y húmedos. Temperaturas menores a los 12 °C y bajas humedades inhiben la postura.

Los huevos permanecen en incubación subterráneamente por 15 a 20 días.

Las crías de caracol, apenas nacen buscan inmediatamente una fuente alimentaria, pudiendo incluso comer las cáscaras de los huevos y los huevos que no hayan eclosionado. A los 5 a 10 días salen a la superficie. Comienza su etapa de crecimiento durante 3 a 5 meses y a medida que van creciendo, su concha también lo hace en

forma de espiral.

La adultez la alcanzan a los 2 años, pero ya están aptos para reproducirse a los 6 meses de edad. Generalmente viven entre 5 y 10 años, pudiendo llegar a los 15 años.

El caracol más grande del que se tenga registro es de uno que alcanzó 900 grs. De peso y que midió 39,3 cms. Pertenecía a una especie de caracol gigante africano.

Alimentos: son preferentemente herbívoros y tienen especial adicción a los vegetales verdes al alimento verde (hortalizas tiernas de hojas gruesas y anchas y con poca fibra), entre los cuales tenemos: lechuga, zanahoria, pepinos y repollo, entre otros. También les gusta comer flores y frutas (frutillas, alcachofas, tomates, etc). En criaderos se les está alimentando con margaritas, achicorias, girasoles, espinacas, menta, trébol enano, cardo, romero, coliflor, perejil, entre otros.

Algunas experiencias en Brasil dicen que además de los vegetales verdes, también aprecian raíces y tubérculos (papas, que deberán entregarse cocidas y picadas), otros frutos carnosos como las bananas o plátanos, caquis maduros, nisperos, zapallos amarillos cocidos y ciertos productos deshidratados como la avena.

Los *Helix aspersa* prefieren alimentarse al caer la tarde y gusta de comer vegetales.

Existen también productores que prefieren utilizar alimentos secos formulados, que son más eficaces e higiénicos.

Enemigos: roedores, aves, escarabajos, coleópteros, babosas, serpientes, sapos, tortugas, y el hombre.

Los caracoles son más activos en la noche y en días nublados, debido a que no les agrada la luz solar, ya que los puede deshidratar. Durante crudos invierno hibernan en el suelo.

Otros enemigos son el viento seco y frío que pueden imprevisiblemente ser mortales, pues hacen descender en forma rápida la humedad y la temperatura del ambiente. El granizo puede romper la cáscara de los sujetos más jóvenes, y la lluvia prolongada puede inundar los lugares donde se encuentran y hacerlos morir ahogados. Sin embargo, contra estos enemigos los caracoles no están faltos de defensas ya que la primera protección se la proporciona la concha dentro la cual se refugia al primer aviso de peligro. Pero la mejor defensa procede del instinto desarrolladísimo que poseen estos animales que los induce a evitar los peligros, buscando protección a tiempo en lugares sombreados y altos. Y si esto no bastara, pueden cerrar herméticamente la abertura de la concha con el opérculo o el epifragma, manteniendo todavía mejor la humedad del cuerpo y abrigándose del aire y del frío. Recordemos además la limacina, una baba preciosísima que protege la parte exterior y conserva la humedad.

Producción:

A diferencia de otras actividades agrícolas tradicionales, es posible iniciarse en la cría de caracoles con una pequeña inversión. Este animal se puede comercializar vivo, congelado o enlatado, preparado directamente para el plato, lo que demuestra su plasticidad. Bajando la temperatura a 3 o 4° se mete dentro de la concha y permanece vivo durante un tiempo bastante considerable lo cual permite llegar a destino con el animal vivo, según lo que demande el mercado de comercialización.

En las regiones más cálidas o calientes el desarrollo se duplica llegando al punto para ser consumido a los 4 meses, en cambio en regiones frías, como por ejemplo en Europa, el caracol se demora un año.

Los Estados Unidos, Francia, España, Italia, Alemania, China, México y Japón entre otros países, son los grandes consumidores de este molusco, que vienen dejando a muchos criadores satisfechos con el retorno financiero de esta crianza. Muchos de ellos comenzaron con un pequeño número de matrices, para después de algunos meses tener una crianza visiblemente expandida. Francia, el mayor consumidor, consume 50.000 toneladas anuales, es decir que cada habitante consume 1k al año. El cultivo de caracoles en Francia es pequeño, es alrededor de 800 toneladas por año, por lo tanto las industrias de transformación del caracol deben abastecerse de importaciones.

Las importaciones comunitarias de estos animales frescos y congelados provenientes de terceros países entran libres de impuestos, pero es necesario un certificado sanitario otorgado por las autoridades veterinarias locales, y que los establecimientos productores y procesadores sean debidamente certificados por la Comisión Europea. Cada país tienen legislación para protegerlos y evitar la extinción.

Argentina, Chile y Perú son los tres países de la región autorizados para exportar a la Unión Europea. En Latinoamérica el consumo es reducido, aunque las grandes cadenas hoteleras y gastronómicas se abastecen para atender a sus visitantes.

El mercado consumidor de escargots es tomado por restaurantes, hoteles, gourmet shops, supermercados, familias, industrias de ración y lugares de pesca.

Los precios por kilo de importación / exportación están con relación al grado de industrialización. Así tenemos:

IMPORTACIONES	Dólares por kilo	EXPORTACIONES	Dólares por kilo
Francia	5,25	República Checa	6,89
Italia	3,58	Rumania	6,43
Grecia	1,87	Polonia	6,92
Portugal	0,74	Turquía	4,64
España	0,47	Túnez	4,63
		Hungría	3,93
		Yugoslavia	2,97
		Marruecos	0,61

VALOR ALIMENTICIO:

Los caracoles (escargots) poseen alto valor proteico, propiedades farmacológicas excelentes, muy baja cantidad de grasas y colesterol, buena cantidad de minerales; la carne es parecida a la del pescado. En las sales minerales del escargots tenemos, calcio, magnesio, zinc, cobre, cobalto e yodo.

Haciendo comparación con la carne de vaca, pollo y pescado, el escargots presenta las siguientes características nutricionales:

VALOR NUTRICIONAL DEL ESCARGOTS				
	Escargots	Vaca	Pollo	Pescado
Lípidos(%)	0,5-0,8	11,5	12	1,5
Calorías/100gs	00-80	103	120	70
Proteínas(%)	13,5	22,1	8,5	15
Agua(%)	83,8	72	70,6	81
Otros(%)	1,9	0,9	0,8	25

Sistemas de Crianza:

a) **Extensivo o Abierto o Ciclo Biológico Completo:** Se trata de criar caracoles a campo abierto, sin recinto techado, bajo un sistema de alimentación natural, con plantas vivas. Podrá realizarse suplementación estratégica con alimentos formulados. Los sistemas antifugas deben ser rigurosos, para evitar desequilibrios en la naturaleza.

b) **Intensivo o Cerrado:** Se trata de confinar helicidios a un recinto cerrado, con control de temperatura, fotoperiodo y humedad. La alimentación será con alimento balanceado aunque puede mezclarse con natural.

c) **Mixto:** Un intermedio entre los anteriores; se trata de confinar en un recinto cerrado a los reproductores durante la oviposición y los primeros meses de vida de la cría, que luego se traslada a campo o invernáculo para el engorde. La alimentación puede ser mixta en el recinto cerrado y con vegetales en el campo, aunque puede haber adicionales de formulado. En todos los casos que se utilicen alimentos formulados sobre la base de harinas y sales, deberán ser exclusivamente de origen vegetal o mineral, excepto la conchilla marina molida.

Los depredadores son un problema en las canchas de engorde de los sistemas mixtos y extensivos.

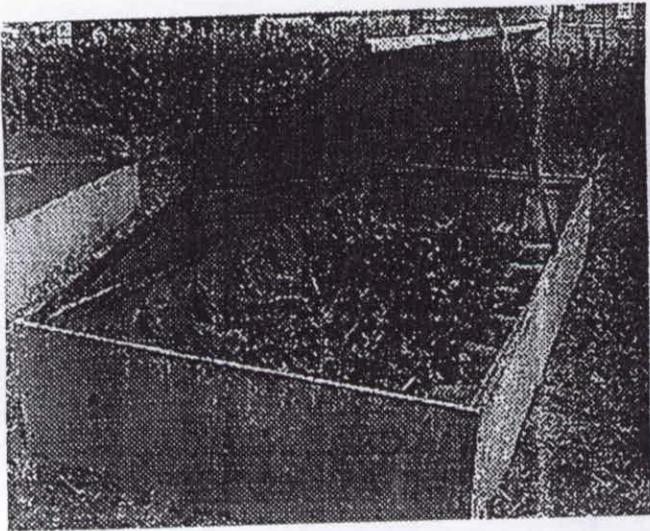
En Francia se usa cría Intensiva para la reproducción y la crianza y Extensiva para la engorda.

Reproducción: se efectúa con 100 a 200 caracoles Petit-Gris por m² con agua y alimento ad-libitum, y con algunas bandejas con buena tierra en las jaulas. Deberá existir una temperatura ambiente a 20° C, y con una humedad relativa de 95%, en conjunto con un fotoperiodo de 16hrs. luz y 8hrs. Oscuridad, pudiendo también usarse un invernadero. Bajo esta forma de crianza, pese a que los caracoles se crucen, la postura de huevos ocurrirá después de algunos días, y una vez ocurrido esto, la bandeja es llevada a una incubadora es cubierta y se deja a 20° C. 3 semanas después habrán aparecido alrededor de 100 crías. Generalmente se pueden esperar una cosecha de 70 caracoles jóvenes por reproductor cada 2 meses.

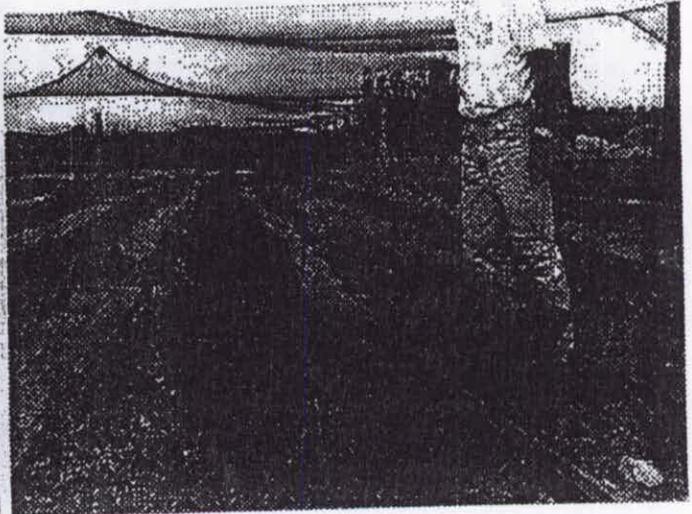
Crianza: se tienen jaulas con buena tierra, y se almacenan con menos de 2500 caracoles jóvenes por m², en las mismas condiciones climáticas que los reproductores. 3 a 4 semanas después estos jóvenes caracoles se llevarán al exterior.

Jaulas exteriores: Se mantienen en cada corral con no más de 300 individuos por m², para que tengan un buen crecimiento. Se protegen de roedores, y con redes contra mosquitos se les protege de serpientes y pájaros, al igual que se previene su escape.

Estos caracoles empezarán a alcanzar su estado adulto a las 10 a 12 semanas después de la incubación, y desde entonces hasta los 3 meses se recogerán. Se deberán dejar los mejores especímenes para la siguiente temporada de reproducción, los cuales entrarán a hibernación en cajas de madera, secas y bajo temperaturas superiores a los 0°.

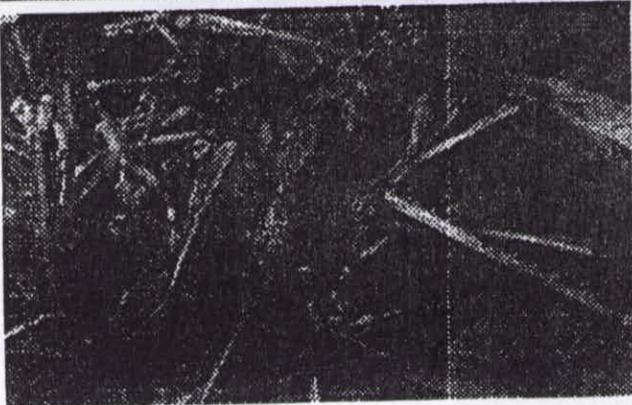
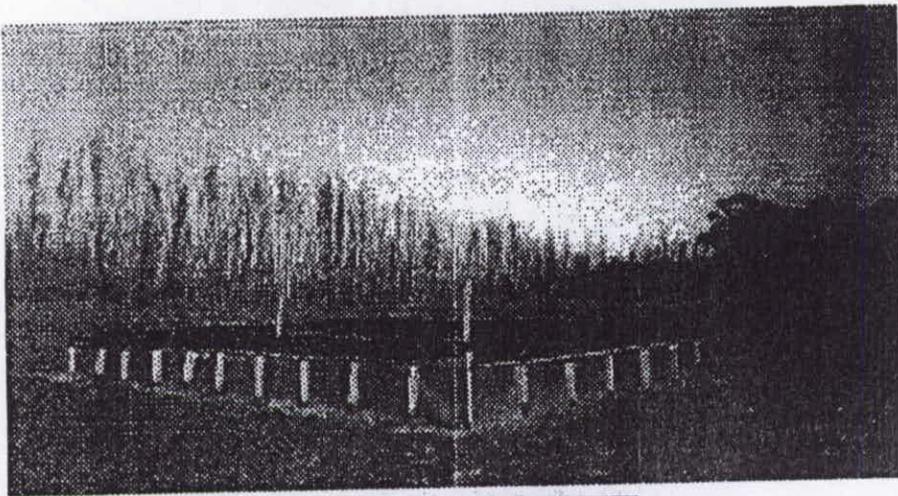


Corral pequeño



Corral grande

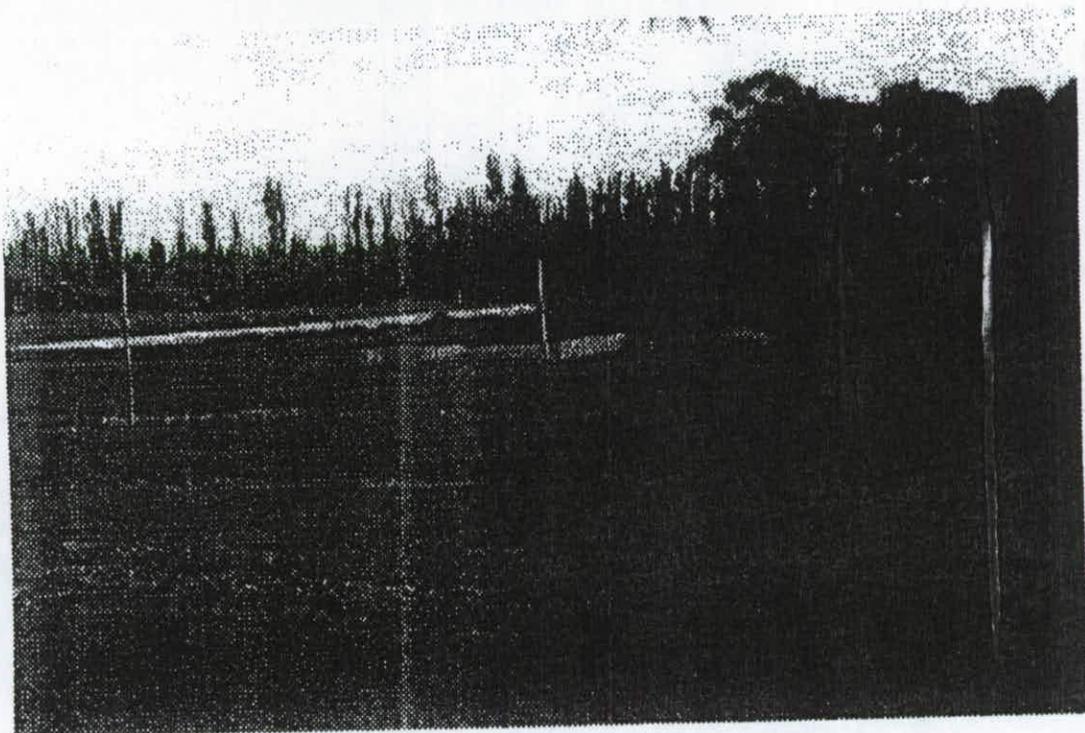
Criadero – Extensivo:



Criadero Prototipo con vegetación interior

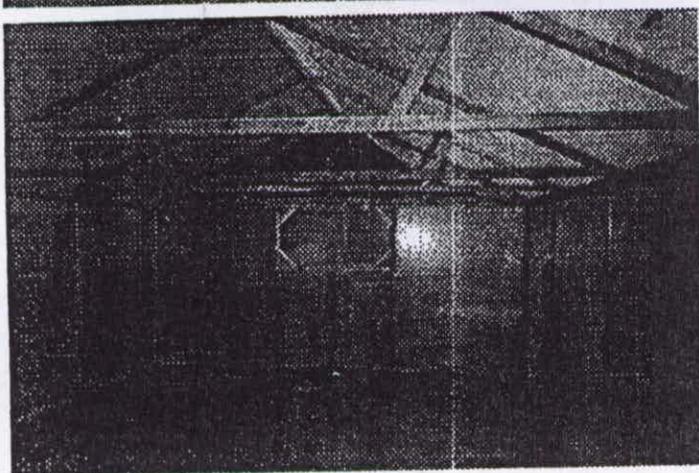
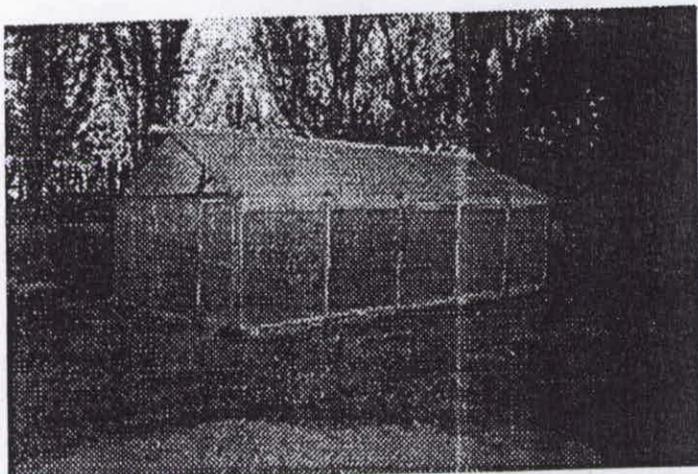


Cerco perimetral

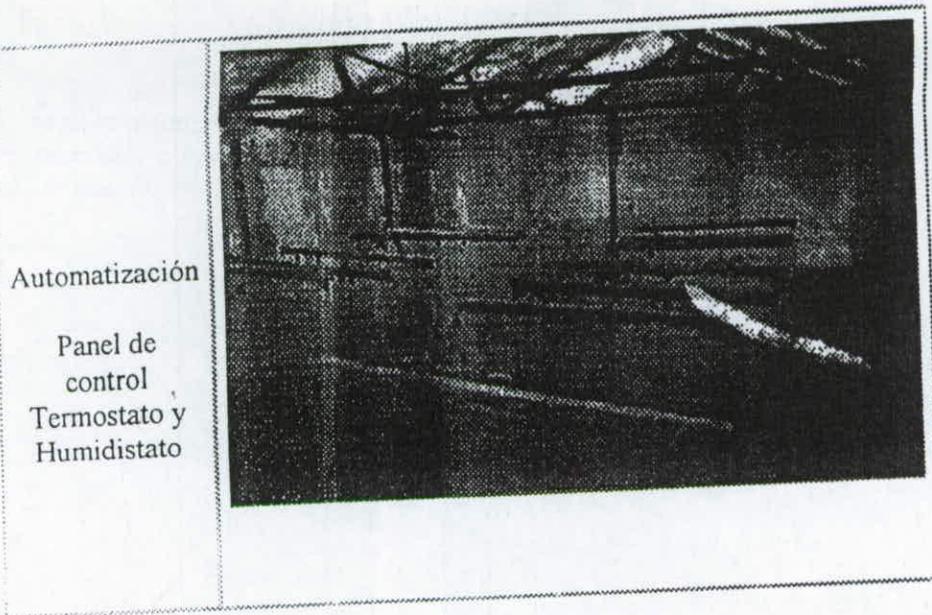


Invernadero

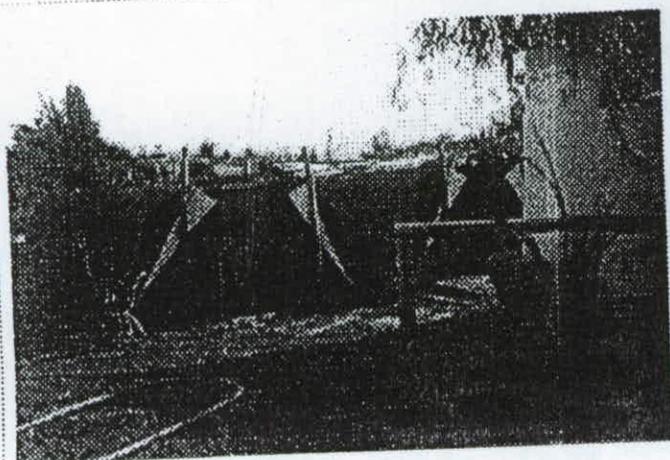
Este invernadero de nylon de una sola cobertura fue creado para seguir generando nuevas crías durante el invierno. Lo aconsejable es instalar una doble cobertura de nylon de 150 micrones y contar con calefacción que nos permita mantener los 18, 20 grados de temperatura durante las bajas térmicas .



Invernadero para reproducción



Criadero tipo "túnel"



Dos invernaderos túnel de 20 mts por 4 mts de ancho



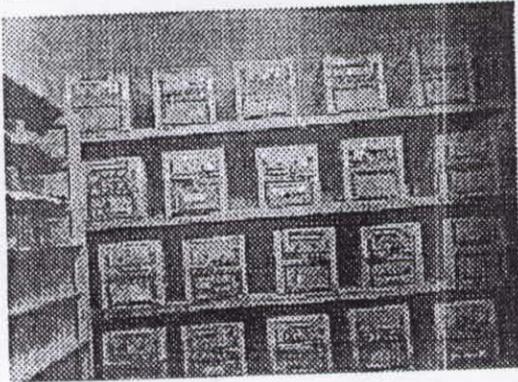
Interior del túnel , vegetación lateral, pasillo

Estos invernaderos tienen un sistema de micro aspersión interior para mantener la humedad y también cuentan con un sistema de riego exterior para mantener la tela negra mojada en los momentos de mayor calor.

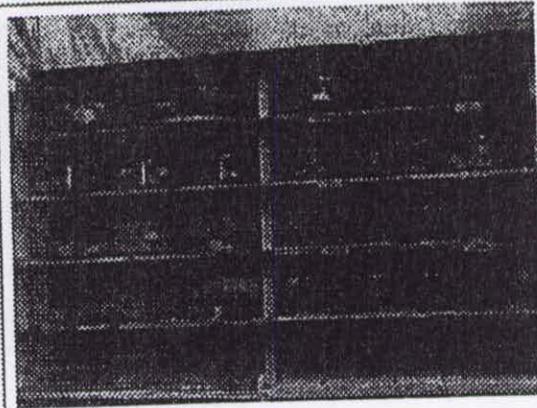
Criaderos Intensivos

Presentan varios inconvenientes tanto en verano como en el invierno para mantener un clima artificial acorde y que no signifique un aumento en el gasto para el mantenimiento del mismo. Es por ello que el sector destinado para la reproducción y cría debe estar construido con un aislamiento perfecto del clima externo y esto significa una mayor inversión.

REPRODUCCIÓN



Sector de cría hasta los 3 meses



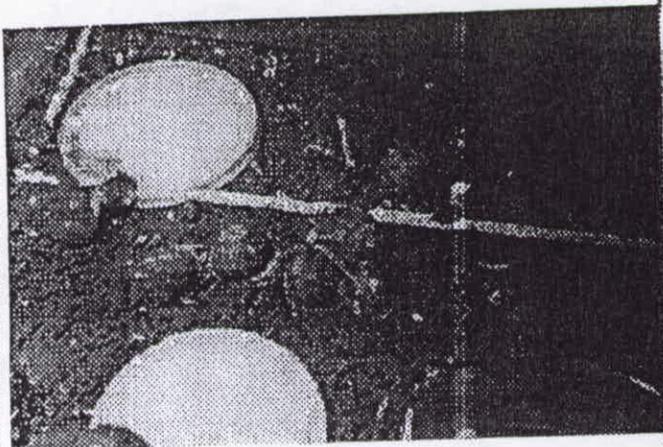
Incubación



Limpieza

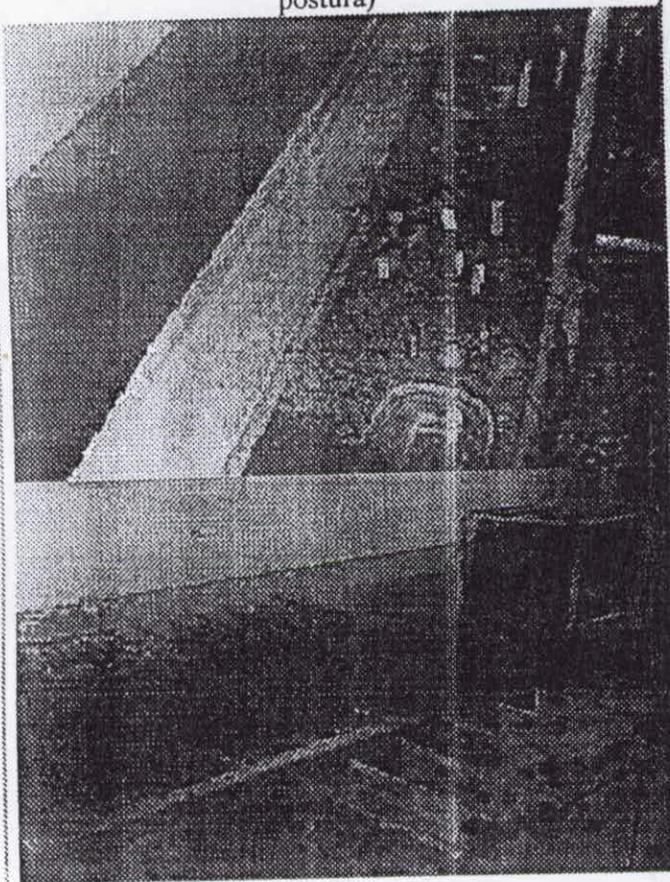


Alimento

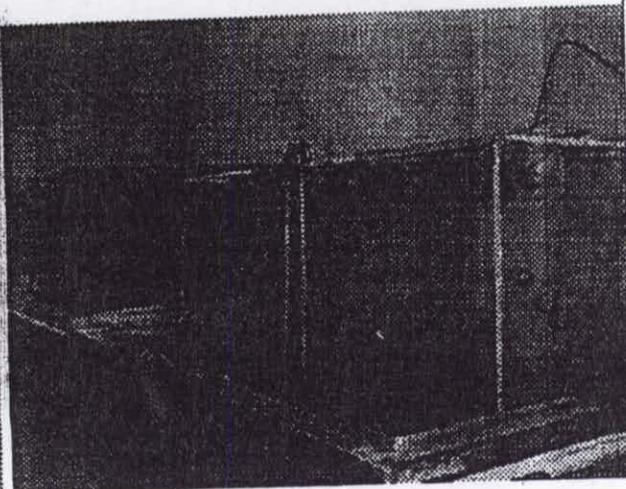


Reproductores

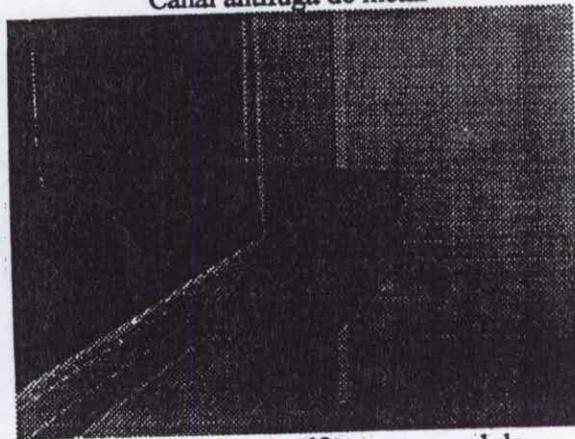
(los palitos indican lugares de postura)



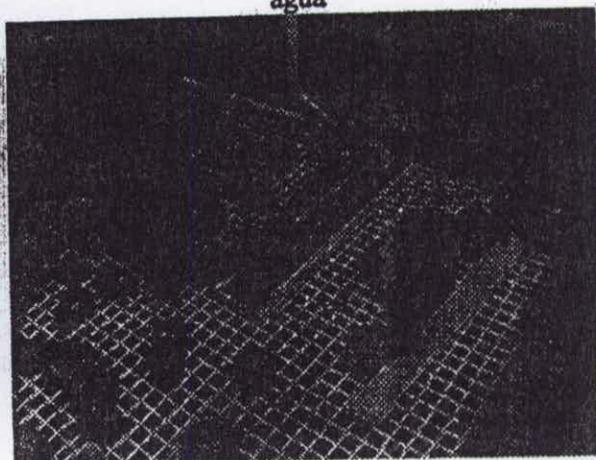
Sector de Engorde



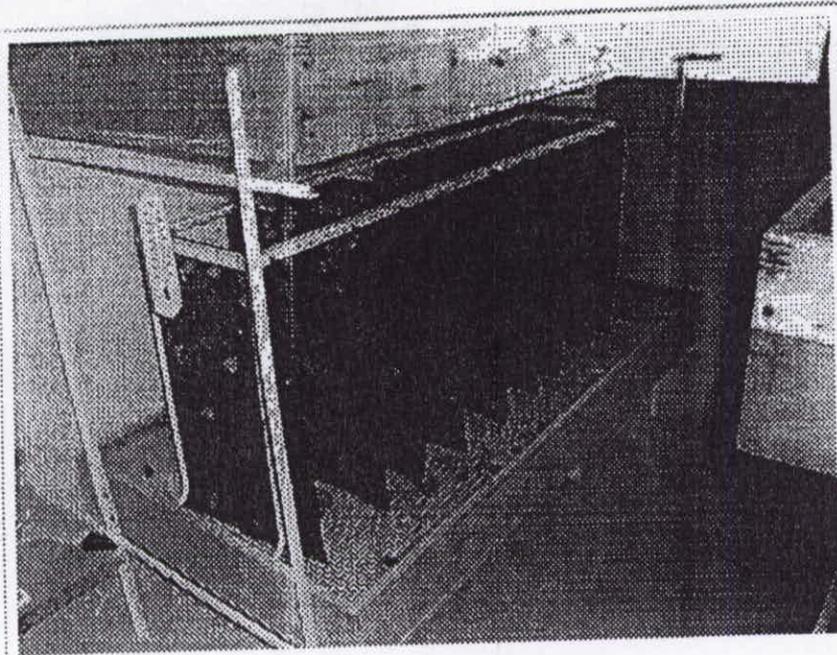
Canal antifuga de metal



Sistema Sistema antifuga con canal de agua



Módulo con sistema antifuga eléctrico



Módulos

Para cualquier tipo de sistema a utilizar se debe tomar en cuenta que los escargots tienen una gran dependencia del agua y deben mantener un equilibrio constante entre el tenor de agua de sus tejidos y la humedad relativa alta del medio ambiente. Por esto exige constantemente un suelo regado entre los 10 y 28° C, especialmente si hubiera mucho calor y en especial en las épocas secas. La temperatura debe ser templada. Por otro lado, los vientos, provocan evaporación del agua y deshidratan el animal, debiendo por lo tanto el criador proporcionar el abrigo necesario.

El suelo indicado dentro del cual ponen sus huevos debe tener un pH cercano a e 7, que es el mejor para formar su concha calcárea.

HÁBITAT ARTIFICIAL: Compuesto por corrales de 1,50 x 1,50 x 0,60cm. de alto x 0,04cm. espesor de las paredes; los cuales van enterrados a 10 cm en tierra y por los laterales una ventana para salida del agua y ventilación, tapados con una tapa con marco de madera y con una tela media sombra 25% verde. La tapa es para evitar fugas y depredadores (ratas, comadrejas, aves, ratones), el piso esta preparado con tierra, arena (partes iguales) y un balde de cal común. La tierra que se coloca en el interior debe ser esterilizada en el horno de la cocina con fuego alto, durante 15 minutos y luego humedecida y colocada en los corrales con un espesor de 7 cm, para luego recibir los animales (según dicen los brasileños).

Se utiliza una cerámica especial para hidrometría (absorción) colocada en los pisos de los corrales. Fabricada con material por mantener la humedad, cocinada a 700°, con dos caras iguales, es porosa y expande los lugares donde vive el animal.

Los corrales están numerados del 1 al 10, tres hileras con sus correspondientes N° 1-2 y 3: según el peso del animal: 1) menos de 6gs. 2) 6 a 10gs. 3) mas de 10 a 20gs.

Lo ideal en cantidad es alrededor de 1.200 animales por corral. Además son necesarios galpones para colocar elementos de trabajo, alimento balanceado mezcla de cereales con el agregado de núcleo vitamínico, minerales en forma de polvo, etc.

CONDICIONES AMBIENTALES DEL ANIMAL.

En cuanto a la temperatura 17 a 23° estándar; si se pasa a los 26-27° tiene la particularidad de estivar(se coloca dentro de la concha)si es menos 5-6-7° hiberna.

Humedad: durante el día 80-85% y por la noche 85-90%. El ambiente seco los mata y el agua los ahoga, no son caracoles de agua, son de tierra.

Ventilación: respira por pulmones o sea que necesita oxígeno del aire para respirar. No soporta vientos fuertes, principalmente si son constantes.

Iluminación: es importante, necesitan oscuridad, reposan durante el día en lugares oscuros que el productor debe ofrecer. Son de hábitos nocturnos, se alimentan de noche, pueden morir si son expuestos a la acción directa del sol.

ALIMENTACIÓN:

Los caracoles deben permanecer agrupados(reproductores con reproductores, hijos con hijos y del mismo tamaño) subdivididos en lotes con números mas o menos uniformes, facilitando el control de la alimentación.

Si la crianza se hace comercial, se deben complementar con una ración preparada con harina de cereales o raciones balanceadas que dan muy buen resultado, una ración seca que contenga calcio(Ca), fósforo(P) que son indispensables para la formación de su concha y del dardo calcáreo, clorato de sodio, minerales, vitaminas A, B1, D, E, K, y farináceos y así aumentará la productividad. La cantidad de ración que debe consumir un caracol adulto es de 2,5 a 2,7 kilos por kilo de escargots vivo.

Es recomendable darles harina de ostras adicionadas a la ración, en un mínimo de 20% del total.

Diariamente, el helicultor hará una visita general en el criadero, eliminando las aglomeraciones de los caracoles (tres o más caracoles superpuestos) y retira los ejemplares muertos; las sobras de alimento y renovar el mismo.

El local donde serán servidos los alimentos complementarios debe ser amplio para evitar animales superpuestos. Para cada cien caracoles deberá haber un comedero de 100 cm².

Prevención: controlar los vegetales y el alimento, no deben contener transgénicos.

Para suministrar agua debe utilizarse un plato plástico con un sistema de goteo. El recipiente para el agua deberá ser raso (máximo 5mm), para que no ocurra la muerte de los pequeños por inmersión. Otro sistema es una vasija también raso con una esponja encima embebida en agua, de forma de mantener una lámina de agua durante dos o tres días, lo cual dependerá de las condiciones climáticas, en especial de la temperatura y humedad ambiente.

2. CARACTERÍSTICAS DE LOS CARACOLES APTOS PARA COMERCIALIZAR

a) Caracoles corredores (de verano):

Cuando los caracoles se encuentran sanitariamente aptos su aspecto es húmedo, limpio, brillante y sin olores desagradables. Reptan sobre un pie ampliamente extendido y desarrollan enteramente sus tentáculos.

b) Caracoles operculados (de invierno):

Un caracol sano aparece liso, brillante y húmedo y la punta del pie no sobresale. Los sujetos vivos cuyo opérculo está cerrado están siempre intactos.

Para juzgar el estado de un caracol tapado hace falta siempre quitar el opérculo.

Los caracoles operculados se conservan mucho más tiempo en las cajas y en los transportes. Esto debido al hecho que han ayunado y no están en la fase de vida activa.

3. CARACTERÍSTICAS DE LOS CARACOLES DECOMISABLES

a) Caracoles muertos o en estado de putrefacción: Se encuentran retractados en el fondo del caparazón y forman una masa o una especie de papilla negruzca. Las adherencias con su caparazón no existen y el cuerpo se saca con facilidad. La característica esencial es su olor extremadamente repulsivo.

b) Caracoles recién muertos: se comprueba con la prueba del pinchazo resultando a ésta insensibles. Están retractados en el interior del caparazón pero no ha comenzado la putrefacción. No tienen olor o muy poco.

c) Caracoles agonizantes: Están inmóviles en el fondo de su caparazón. La extremidad posterior del pie está algo retraída, grisácea y reseca. A menudo con emisión de viscosidad espumosa y abundante.

d) Caracoles enfermos: Casi inmóviles presentan un pie saliente fuera del caparazón, pero éste nunca se desarrolla completamente y no tiene fuerza de extenderse. El animal está encogido sobre sí mismo. La sensibilidad casi ha desaparecido. Los tentáculos se encuentran más o menos retractados, la cabeza a menudo encogida en la masa del pie, la coloración amarillenta y sin brillo y la superficie se reseca cada vez más.

El animal es incapaz de desplazarse y no posee la energía para retractarse en su caparazón. Todo esto conlleva a la muerte en corto plazo.

El criterio a utilizar sería que de UN (1) lote que contenga el VEINTICINCO POR CIENTO (25%) de muertos, seguramente tendrá una proporción similar o superior de enfermos y CUARENTA POR CIENTO (40%) contaminados. Debe decomisarse el lote.

e) Caracoles operculados impropios para el consumo: No tienen brillo y producen espuma al presionarlos. Si la putrefacción ha comenzado se saca fácilmente y huele mal. Cuando está avanzada las partes blandas forman una papilla negra y fétida.

Se efectúa una revisión eliminando los caracoles cuyo opérculo está roto o hundido.

CONSUMO (EL ESCARGOTS EN LA COCINA):

Existen varias maneras de preparar los caracoles para consumo, sólo se necesita vencer preconceptos y tener información correcta sobre las propiedades alimenticias de su carne.

Primeramente, se deben mantener los animales por algunos días en viveros sin vegetación en su interior, donde serán sometidos a un periodo de purga que es alimento con harina de maíz o de trigo durante 7 a 10 días para eliminar todo resto de alimentos tóxicos que haya ingerido. Se puede suministrar hierbas finas como son la menta, el tomillo, la salvia, el laurel, hierba dulce y otras que le dan un sabor muy especial a la carne.

Seguidamente se hace una limpieza inicial de los caracoles con un paño suave, retirando los pedacitos de tierra impregnados, maderitas musgo y otros detritos.

Luego se le dan tres baños sucesivos con agua y vinagre, usando una escobilla. Son colocados en una olla con agua, se hierven a fuego lento; cuando dejen de moverse se aumenta el fuego y se cocinarán durante 10 minutos.

Se pasan los caracoles por agua fría (o con una mezcla de limón y vinagre) y se retiran de su concha con la punta de un palito, un cuchillo o tenedor especial. Al retirarlo de su concha aparecerá junto el saco visceral, el cual deberá estrangularse manualmente y separarse del resto del cuerpo (muy pocos recomiendan esto). Algunos gourmets dicen que esta parte debe conservarse, por ser la parte más sabrosa del molusco. Deben lavarse nuevamente y quedarán prontos para ser consumidos frescos, congelados o preparados con diferentes tipos de salsas, (hay 60 o 70 formas diferentes).

Existe una forma más humanitaria para sacrificar los caracoles y es por enfriamiento rápido (se dice que son más sabrosos).

REFERENCIAS

- Dreistadt, S. H., J. K. Clark, and M. L. Flint. 1994. *Pests of Landscape Trees and Shrubs: An Integrated Pest Management Guide*. Oakland: Univ. Calif. Agric. Nat. Res. Publ. 3359.
- Flint, M. L. 1998. *Pests of the Garden and Small Farm: A Grower's Guide to Using Less Pesticide*. 2nd ed. Oakland: Univ. Calif. Agric. Nat. Res. Publ. 3332.
- Hesketh, K. A. and W. S. Moore. 1979. *Snails and Slugs in the Home Garden*. Oakland: Univ. Calif. Agric. Nat. Res. Leaflet 2530.
- Sakovich, N. J., J. B. Bailey, and T. W. Fisher. 1984. *Decollate Snails for Control of Brown Garden Snails in Southern California Citrus Groves*. Oakland: Univ. Calif. Agric. Nat. Res. Publ. 21384.

PATOLOGÍAS

Los caracoles pueden contaminarse por agentes bióticos (organismos) y abióticos (sustancias y/o elementos). Estos últimos son generalmente de tipo físico o químico aunque existen otros menos conocidos como por ejemplo los agentes radiactivos.

Los moluscos actúan como huéspedes intermediarios de numerosos parásitos, tales como trematodos y nematodos y portadores de otros como ácaros, hongos y bacterias. Se sabe también que muchas sustancias químicas que entran en contacto con los caracoles, se adhieren a su pie, se almacenan temporalmente en el interior de su cuerpo o incluso se acumulan en ciertos órganos.

Aunque no se han encontrado pruebas de que los plaguicidas adecuadamente utilizados sin superar los límites establecidos, perjudiquen a los seres humanos, pueden ser los causantes de daños graves cuando se usan en forma inapropiada, sin una inspección y vigilancia rigurosa.

Un riesgo de contaminación química puede acontecer durante las distintas fases de la cadena alimentaria de los caracoles por contactos accidentales con sustancias venenosas.

PATOLOGÍA PARASITARIA

1- **ACARIASIS:** Es una de las enfermedades más graves, producido por el ácaro de las babosas que se alojan en la cavidad paleal o pulmón.

Incidencia: En producciones intensivas hasta el 80 % de pérdidas, producen detención del crecimiento y muerte por edema.-

Transmisión o contagio: a través del agua, en comederos incluso por la ropa del operario, por contacto entre caracoles.

Prevención: medidas extremas de profilaxis

Tratamiento:

- * Aislar a los enfermos.-
- * Evitar a entrada de nuevos reproductores parasitados.-
- * Cuarentena en lugares aislados.-
- * Aislar huevos y recién nacidos porque están exentos del ácaro.-
- * Someter a los parasitados a un letargo estival de 1 mes y medio a 2, ya que con mayor temperatura y menor humedad cesa el período reproductivo del ácaro y terminan extinguiéndose.-

Cipermetrinas: (Kotrina al 0,75 % de piretrina)

Formol y/o ácido acético: son muy peligrosos por ser tóxicos para el caracol

Mebutar: 1 ml en 1 litro de agua

Cloromicetín: 1 cápsula por litro de agua, sumergir los parasitados 20 segundos o usar aspersión.-

Ivomec: 1 cm³ + 9 cm³ de dextrosa al 5% en agua, sumergir a los parasitados 20 segundos o pulverizar.

2- **TREMATODOS**: no producen enfermedades específicas en los caracoles, ya que utilizan a estos como huéspedes intermediarios, provocando patologías diversas en los animales que se alimentan de ellos. Agentes causales:

- Brachylaemus fuscatus : parasita el tubo digestivo de varias aves.
- Postharmostomum gallinum : produce afecciones a las aves de corral
- Dicrocoelium dendriticum : parasita los conductos biliares de los rumiantes

Transmisión o contagio: exclusivamente por alimentos vegetales contaminados y por el agua.

Prevención: no suministrar alimentos vegetales ni agua sin tratar.

Tratamiento: no existe una vez declarada la enfermedad.

3- **NEMATODOS**: los nematodos de tierra, **que habitan** excrementos, mucus o restos de alimento húmedo, atacan a menores de 3 meses con alta mortalidad, y anulan la reproducción de los adultos.

Transmisión o contagio: a través de la tierra de los nidos, por alimentos en mal estado y por excrementos acumulados.

Prevención: Esterilizar la tierra de los nidos

Extremar la higiene de las instalaciones.

Tratamiento: Gentamicina en polvo suministrada en el alimento o disuelta en el agua de bebida

4- **DIPTEROS**: los agentes causales son diversas moscas de la familia Sciomyzidae, *Calliphora* sp. y *Sarrophasa* sp.

Transmisión o contagio: parasitan a los caracoles juveniles y a los débiles o muertos.

Tratamiento: Esencia de citronela o ácido oxálico, productos a base nicotina, desinfección con hidróxido de calcio.- Estrictos controles de higiene, manejo y humedad. Exterminador eléctrico.

PATOLOGÍA INFECCIOSA

1- INFECCIÓN BACTERIANA

Pseudomonas: se encuentran en el agua, el suelo y en los vegetales. Las causas de la enfermedad son el mal manejo de los animales, cambios bruscos de temperatura y/o humedad, falta de higiene.

Cuadro clínico: Los animales aparecen con la abertura de la concha hacia arriba y el pie flácido y fuera de ella, con color amarillo verdoso; los tentáculos no se retraen, la cabeza aparece hinchada y por la boca emite un líquido viscoso, y el poro genital dilatado. El caracol queda inmóvil y muere.

Tratamiento: A base de antibióticos: Gentamicina, Tobramicina, Amikacina, Carbenicilina, Sulfaminas, Sulfameracina y Sulfametazina.

Forma de aplicación: mezclado con el alimento o en el agua de bebida

2- HONGOS

Fusarium: producen la llamada puesta rosa, los huevos no eclosionan.

Verticillium: afecta a los embriones.

Aspergillus: muerte de caracoles.

Prevención: Esterilizar la tierra de los nidos.

Eliminar los excrementos.

Mantener la higiene.

El alimento balanceado este seco y sin grumos.

Azul de metileno: 1 cm³ en 1 litro de agua, pulverizar.-

PREVENCIÓN DE PROCESOS PATOLÓGICOS

El único método eficaz para prevenir patologías es tomar medidas profilácticas, mediante manejo y control, tanto de animales como instalaciones. Se debe tener en cuenta que las condiciones climáticas forzadas más la elevada cantidad de caracoles favorecen la proliferación de microorganismos.

Depredadores: Evitar acumulación de basura, colocar cebos de acción anticoagulante, tanto alrededor del lugar de cría como en las proximidades del almacenaje.-

Insectos: Colocar mosquiteros en las ventanas. No aplicar insecticidas. Retirar caracoles muertos y enfermos

Nelmintos: Adecuada esterilización de humidificación de la tierra de los nidos.

Ácaros: Huevos y recién nacidos están libres de parásitos, en caso de infestación trasladar

rapidamente las puestas a recintos independientes y extremar los cuidados en la siguiente fase de cría.

Hongos: Rigurosa limpieza total. Evitar encharcamientos y la fermentación de alimentos y heces. Controlar humedad de los nidos. Almacenar e alimento en un recinto independiente libre de humedad para evitar micotoxinas.

Bacterias : Condiciones óptimas de alimentación, higiene y climatización. Vigilar diariamente el estado de los caracoles.

Enanismo: Se evita realizando una adecuada selección durante las 4 a 5 primeras generaciones de reproductores.

HIGIENE DE LAS INSTALACIONES

Baterías de cría:

Comederos y bebederos, todos los días. Las deyecciones, ricas en uratos son tóxicas y pueden detener el crecimiento. Baterías entre 4 y 15 días.- Se usa agua a presión y cepillado exhaustivo sobre todo en el cerramiento eléctrico antifuga donde se adhiere la baba. Desinfección con amonios cuaternarios.

Alimento: Almacenarlo en recintos separados de la sala de cría, sin humedad. Antes de distribuir el alimento limpiar cuidadosamente los comederos eliminando todo residuo viejo. El alimento no deberá permanecer más de 24 horas en las baterías ya que la humedad del recinto lo descompone rápidamente y puede ocasionar problemas sanitarios.

Nidos: Desinfectar en cada utilización. Calor seco o formol al 2 - 5 %. El calor seco es mejor porque no es tóxico.

Locales o dependencias: Realizar un vacío sanitario una vez al año evacuando escalonadamente a los animales de los distintos compartimientos y desinfectando estos rigurosamente. Los caracoles evacuados se disponen en cajas cerradas y se colocan en otro sector con 40 - 50 % de humedad y 10° C para producir su letargo. El local elegido no debe tener dípteros para evitar miasis.

Luego de la limpieza los caracoles se trasladan nuevamente al correspondiente recinto donde reanudan su actividad normal tras un período de adaptación de 2 a 4 días.- La limpieza del local se hace con agua a presión y desinfectantes.

DESINFECTANTES :

Calor seco o húmedo: el mejor medio de esterilización.

Agua hirviendo: con 2 - 5 grs. de carbonato sódico 15 minutos y el vapor obtenido del mismo mediante generadores de 30 a 60 minutos son óptimos desinfectantes.

Ozono: esteriliza el aire reduciendo la humedad ambiente.- Desprende oxígeno. Es uno de los más enérgicos notablemente bactericida y antiséptico, muy eficaz para las emanaciones de NH₃ causadas por las deyecciones.

Ideal para salas de cría son Hidróxido de Sodio el cual disminuye la mortalidad y aumenta la producción de huevos. Es un buen desinfectante y óptimo detergente. Se usa al 2 - 3% para desinfección de deyecciones, pavimentos y paredes. Otro es el Hidróxido de potasio, igual al anterior, más activo pero más caro. Hipoclorito de Sodio: en solución al 0,1% de Cl libre. desinfección de utensilios, pavimentos.

Sales de amonio cuaternario: antisépticos, bactericidas, antimicóticos. Usar al 10 al 25%.

Solución de yodo povidona: antiséptico, fungicida, bactericida, esporicida. Usar 0,5 cm³ en litro de agua pulverizando.

Formol o lisoformo: al 1 - 2%.

Lámparas germicidas con rayos UV: 5 minutos al día, está en fase experimental, puede producir mutaciones. Acido fénico: al 5% para usar en bandejas.

PERFIL DE MERCADO CARACOLES – FRANCIA

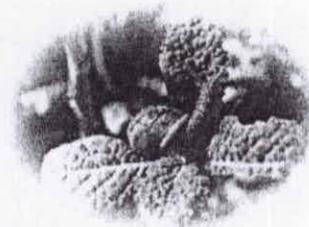
ProChile Paris, Junio 2005

PRODUCTO INFORMADO: CARACOLES

CODIGO SISTEMA ARMONIZADO LOCAL:

03076000: Caracoles vivos, frescos, refrigerados, congelados (excepto los de mar).

16059030: Moluscos preparados o conservados, incluyendo Caracoles (pero también Mejillones y otros moluscos)



DESCRIPCION DEL PRODUCTO

1. Formados por un caparazón mineralizado y un cuerpo donde sobresalen sus tentáculos.
2. Su carne es rica en proteínas esenciales y baja en grasas.
3. Hermafrodita incompleto, con dos puestas al año de 80-120 huevos cada una, siendo importantes las condiciones ambientales de temperatura y humedad.
4. Tienen periodos de letargo que coinciden en los momentos de mayor agresividad ambiental: verano e invierno.
5. Sufren estrés y patologías como la ocasionada por la pseudomona.
6. Hay multitud de depredadores, destacando topes y roedores por ser los más problemáticos.
7. Crecen en cautiverio en 6-8 meses, llegando a ser perfectamente adultos (bordados).

Especies fundamentales:

HELIX ASPERSA

Los Caracoles en su hábitat



Es la más difundida en las zonas mediterráneas, por su aclimatación a las zonas calidas; donde está la influencia marina. Tiene una concha a forma de cono muy convexa en la parte alta y espanchada oblicuamente en la parte inferior con 3-4 espirales. Esta especie representa el 70% del patrimonio de la cria de caracoles en Italia. Se elige, sobre todo, por su capacidad de crecimiento despues de 12 meses de alimentación. Otra características importante es la fuerte capacidad reproductiva (casi 120 huevos al año en dos cavadas).

HELIX POMATIA

En la naturaleza se encuentra exclusivamente donde no hay influencia del mar y de sus vientos. Se utiliza fundamentalmente en el norte de Italia y algunas zonas montañosas de los Apeninos. Representa una pequeña parte de la cria de caracoles a causa de los largos periodos de tiempo necesarios para su crecimiento. Sus carnes, sin embargo, resultan siempre entre las mejores y las más refinadas.

Los caracoles se exportan a Francia bajo dos formas. La primera más común, es en bloques de carne congelados. La otra es de manera procesada (en salsa, en conserva).

PRODUCCION LOCAL

ALTA (sin embargo Francia necesita proveedores de materia prima para procesar).

CONSUMO DE CARACOLES EN LA UNION EUROPEA

Actualmente el producto es deficitario en la Unión Europea, y hay datos que aseguran que cuantitativamente estaría establecido entre 100.000 y 150.000 toneladas. Es sin duda el mercado europeo la base de la expansión en la actividad helicícola mundial, aunque haya otros países que empiezan a ser interesantes.

La venta del caracol es en vivo, en congelados o en conservas. Aunque en España el más extendido es el primero, siendo en Francia por ejemplo, donde hay más manipulación en este sentido. Existen subproductos del caracol como caviar, paté, pasta con caracol e industria farmacéutica y cosmética.

El mercado gastronómico sigue siendo la piedra angular y requiere continuidad, ya que el caracol es un producto estacional, que sólo puede dejar de serlo si los criaderos son capaces de asegurar su presencia en el mercado. ¿Qué quiere decir esto?, que actualmente en España y en la mayoría de países europeos, la oferta de caracol es mayoritariamente silvestre. Es esta realidad la que nos hace augurar un mayor provecho de los criaderos y de su implantación en todo el mundo.

Nos hallamos ante un mercado en expansión y potencialmente muy rentable.

CONSUMO DE CARACOLES EN FRANCIA

El francés es el primer consumidor mundial de caracoles.

La demanda de caracoles aumenta en general en otoño, periodo propicio a la recolección de los caracoles y para las fiestas de fin de año.

Sin embargo y gracias a nuevos procedimientos de crianza, se puede consumir caracoles a lo largo de todo el año.

En Francia, el método de crianza más habitual es la crianza mixta (reproducción y comienzo de crecimiento de los nuevos nacidos en estufas climatizadas y fines de crecimiento en parques exteriores). Pero paulatinamente, este método está siendo reemplazado por la crianza a la italiana, esto es, una crianza hecha completamente al exterior, sin estructuras protectoras. Su ventaja es de limitar los costos y de criar los caracoles en un ciclo completamente biológico.

Los caracoles se consumen tanto en los restaurantes como en la casa. Los dueños de restaurantes se abastecen principalmente de los productores nacionales. En casa, el francés consume los caracoles preparados.

Los caracoles se consumen en plato principal, servidos por doce (a veces por seis). Son clasificados en la categoría de "productos de lujo" y generalmente son caros.

El consumidor francés prefiere comer los caracoles con conchas, pero las conchas se rompen fácilmente durante las manipulaciones, lo que da lugar a la búsqueda de conchas vacías. La receta que el francés prefiere es el tradicional caracol con la mantequilla de ajo.

Las variedades *Helix Pomatia* y *Helix Aspersa* son las más consumidas.

REGIMEN LEGAL/ CONDICIONES SANITARIAS

Las condiciones sanitarias de importación de caracoles destinados al consumo humano son parcialmente armonizadas en el plan comunitario y son fijadas por la directiva 92/118/CEE- capítulo 3 punto I del anexo II .

Conforme a este texto, solo pueden ser importados en la UE, las especies de caracoles siguientes: "*Helix Pomatia* Linné", "*Helix Aspersa* Muller", "*Helix Locorum*" y las especies pertenecientes a los "Achatinidés" de procedencia de los países autorizados cuya lista está en la parte XI de la decisión 94/278/CE modificada por la decisión 2003/812/CE del 14 de noviembre del año 2003. Chile hace parte de la lista de los países autorizados.

Por otra parte, conforme a las disposiciones de la directiva 92/118/CEE, el establecimiento de producción de origen de los caracoles sin conchas, cocidos o en conservas debe ser autorizado por la autoridad competente del tercer país respecto de las exigencias apropiadas previstas en los capítulos III y IV del anexo de la directiva 91/493/CEE, que fija las reglas sanitarias que rigen la producción y la puesta en el mercado de los productos de la pesca.

Los establecimientos autorizados por la autoridad competente en Chile que deben cumplir con las condiciones pertinentes en el capítulo IV punto IV párrafo 4 del anexo de la directiva 91/493/CEE,

pueden exportar conservas de caracoles hacia Francia, en la medida de que los lotes de productos sean acompañados por el certificado sanitario conforme al modelo previsto por la decisión 96/340/CE

Estas disposiciones comunitarias sólo se aplican a las carnes de caracoles sin conchas, cocidos o en conservas.

Ninguna reglamentación comunitaria fija las condiciones sanitarias de importación de caracoles frescos con conchas.

Teniendo en cuenta todos esos elementos y en aplicación al artículo L236-1 del código rural, el Sr. Ghislain MARECHAL del Ministerio de Agricultura, de alimentación y de Pesca, nos informó que puede autorizar las importaciones en Francia de caracoles con conchas, en la medida de que los productos cumplan con lo siguiente:

- Sólo pueden ser importados en la UE, las especies de caracoles siguientes: "Helix Pomatia Linné", "Helix Aspersa Muller", "Helix Locorum" y las especies perteneciendo a los "Achatinidés" en procedencia de los países autorizados.
- conformemente a las disposiciones de la directiva 92/118/CEE, el establecimiento de producción de origen de los caracoles con conchas debe ser autorizado por la autoridad competente del país tercero en el respecto de las exigencias apropiadas previstas en los capítulos III y IV del anexo de la directiva 91/493/CEE.
- Los establecimientos autorizados por la autoridad competente en Chile, que deben cumplir con las condiciones pertinentes en el capítulo IV punto II del anexo de la directiva 91/493/CEE, pueden exportar caracoles con conchas hacia Francia, en la medida de que los lotes de productos sean acompañados por el certificado sanitario conforme al modelo.

EMBALAJE Y ETIQUETADO DEL PRODUCTO

➤ Embalaje:

- Los caracoles frescos y vivos son importados en bolsas de "jute" dispuestas en cajas de madera de 20-25 Kg, que puedan contener entre 1000 y 1200 Helix Pomatia o de 2000 hasta 2500 Helix Aspersa.
- Los caracoles preparados congelados son importados de la misma manera que sea revendidos a los dueños de restaurantes o a los revendedores. O sea:
 - * Caracoles congelados preparados con su concha: bolsa de plástico transparente que contiene 48/50 o 96/100 caracoles de la variedad Helix; el peso variando entre 200 y 600 gramos para una bolsa de 48/50 caracoles y de 400 a 1200 gramos para el más grande.
 - * Los caracoles vendidos por docena son embalados en cajas de cartón que tienen una apertura o en platos de aluminio. El peso varía entre 50 y 150 gramos según la variedad.
- Las conchas vacías son esterilizadas, secadas, calibradas y embaladas en cartones de 4 hasta 6 kilogramos. Son vendidas a mayoristas en bolsas de plástico que contienen 6 a 10 docenas de conchas.
- Los caracoles cocidos en conserva se encuentran en varios embalajes: 125g, 250g, 500g o 1Kg.

➤ Etiquetado:

No existe ninguna legislación de etiquetado específica. Las disposiciones siguientes son generales y para todos los productos alimenticios pre embalados. En lo que se refiere a los caracoles, deben tenerlas en la carne y no en la concha.

- Todas las menciones del etiquetado deben ser escritas en francés, fácilmente comprensible y sin otras abreviaciones que las previstas por la reglamentación o las convenciones internacionales.

La falta de traducción en idioma francés se admite en algunos casos: cuando los bienes y productos comportan inscripciones grabadas, moldeadas o tejidas en idioma extranjero, términos y expresiones aceptados en la lengua corriente o que resultan de convenciones internacionales (e.j: off/ on, made in, copyright, etc.) y cuando otros medios de información al consumidor son utilizados, tales como símbolos o pictogramas, los últimos pudiendo ser acompañados de menciones en idioma extranjero no traducidas en francés siempre cuando los dibujos, símbolos o

pictogramas y las menciones son o equivalentes o complementarios y que no puedan inducir a error al consumidor.

- Las menciones de etiquetado deben ser inscritas en un lugar aparente, de manera visible, claramente legibles indelebles.

- No deben ser disimuladas, veladas o separadas por otras indicaciones o imágenes.

- La etiqueta debe contener las menciones siguientes:

1. La denominación de venta; debe informar sobre la naturaleza exacta del producto.
2. La lista de los ingredientes incorporados durante la fabricación por orden de importancia decreciente, los pesos en unidades métricas, la lista de los aditivos y de los agentes de conservación o de los colorantes utilizados; no es necesario nominar los ingredientes si el producto está compuesto de un sólo ingrediente donde la denominación de venta es idéntica al nombre del ingrediente o si la denominación de venta permite claramente identificar el ingrediente.
3. La fecha de duración del producto, puede figurar bajo 2 formas:
 - a) "à consommer de préférence avant..."(=a consumir de preferencia antes del...y poner la fecha límite de utilización).
 - b) "à consommer jusqu'à..." (= a consumir hasta el...y poner la fecha después de la cual la venta del producto está prohibida). La fecha debe ser del día, del mes y del año, en este mismo orden y sin códigos. Cuando los productos deben conservarse al frío, la fecha de duración debe ser acompañada de una temperatura de almacenamiento.
4. El lugar de origen o de procedencia. Su indicación es exigida únicamente si su omisión genera una confusión sobre la verdadera procedencia u origen del producto.
5. La cantidad neta (en pesos); debe ser expresada en unidades de medidas legales (e.j: gramos (g), kilogramos (Kg)).
6. La identificación de la empresa que hizo el embalaje. A veces figura bajo forma EMB (seguida de un código o una dirección). Esta información es para el servicio de control.
7. El número de lote de fabricación.
8. El modo de empleo; cuando su omisión no permite un uso apropiado del producto y las condiciones particulares de uso, las precauciones de empleo entre otras cosas.
9. El nombre o la razón social y la dirección de un responsable; puede ser el fabricante o un vendedor establecido en la Unión Europea.
(Cuando el producto está destinado a ser presentado al consumidor final, los puntos 1,2 y 5 deben figurar en un mismo campo visual.)

TRATAMIENTO ARANCELARIO PARA LA IMPORTACIÓN DEL PRODUCTO

ARANCEL GENERAL: 0%
OTROS IMPUESTOS: 5,5% IVA (productos alimenticios)

OBSERVACIONES:

- No hay estadísticas precisas para los caracoles en conservas. Se mezclaron bajo el mismo código arancelario todos los moluscos marinos y terrestres como los mejillones y los caracoles procesados.
- Para la promoción de las ventas, los productores franceses participan en varias ferias agro alimenticias (la Feria SIAL en Francia en la ciudad de París, la Feria SEAFOOD de Bélgica en la ciudad de Bruselas, y la Feria INTERCOOL y ANUGA en Alemania, ciudad de Cologne).

COMERCIO EXTERIOR DE CARACOLAS DE FRANCIA:
Valor en Euros (V). Cantidad en Kilos (C).
Cifras clasificadas sobre las cantidades.

IMPORTACIONES:

3076000: Caracoles vivos, frescos, refrigerados, congelados

	V 2002	V 2003	V 2004	C 2002	C 2003	C 2004
Turquia	5.438.843	3.987.042	2.296.615	1.066.382	844.708	535.441
Rumania	1.368.989	1.964.582	1.731.876	256.011	347.363	317.938
Indonesia	520.136	398.387	558.308	231.538	204.313	279.170
Lituania	738.947	969.288	1.342.735	158.200	182.930	263.055
Polonia	1.571.429	2.357.202	1.197.500	308.810	464.741	214.756
Grecia	1.856.953	1.047.978	1.210.628	335.646	156.158	211.853
Alemania	269.361	438.908	700.964	45.526	71.417	120.299
Bulgaria	394.029	554.135	347.871	80.660	127.663	78.220
República tcheca	520.129	556.116	376.570	87.385	82.460	67.419
Hungria	378.673	163.396	366.145	73.626	33.213	64.671
Belarus	0	133.423	130.144	0	36.000	35.290
Syrie	61.903	113.086	142.842	13.000	26.000	31.740
Viet-nam	28.443	5.942	41.966	15.324	3.600	23.422
Sierra leone	13.200	91.500	59.000	888	12.508	10.800
Africa del Sur	0	104.608	70.651	0	21.580	9.000
Rusia	0	0	46.360	0	0	7.960
España	4.206	8.839	36.669	1.205	1.873	6.491
Holanda	16.053	19.565	17.068	4.791	5.919	5.107
Argelia	15.554	0	8.164	3.604	0	2.684
Reino Unido	25	9.983	8.493	6	3.682	2.363
Belgica	15.500	11.220	7.127	3.643	4.194	707
Luxemburgo	2.254	1.399	4.037	102	63	181
Italia	104.200	5	37	18.000	1	7
Francia	29	0	38	3	0	3
Lettonia	0	20.274	0	0	3.540	0
Ucrania	0	6.302	0	0	1.660	0
Ecuador	8.566	0	0	1.012	0	0

Fuente: Aduanas Francesas

16059030: Moluscos preparados o conservados, incluyendo Caracoles (pero también Mejillones y otros moluscos)

	V 2002	V 2003	V 2004	C 2002	C 2003	C 2004
España	7.036.815	7.290.087	6.586.571	2.809.343	2.918.656	2.622.590
Turquia	6.906.552	7.532.898	9.977.432	1.174.076	1.296.419	1.798.042
Holanda	4.724.718	5.418.590	4.624.056	1.821.009	2.062.251	1.516.371
Grecia	9.485.279	6.443.916	6.146.989	1.892.044	1.162.123	1.129.527
Sierra leone	715.600	1.515.800	3.411.600	113.967	223.410	469.902
Belgica	1.023.422	1.424.579	869.518	534.493	666.591	408.524
Hungria	1.587.575	2.173.524	2.823.179	207.578	356.958	370.732
República tcheca	133.930	346.836	725.226	55.440	101.132	159.695
Viet-nam	105.107	54.440	304.446	21.670	19.833	141.452
Dinamarca	332.432	338.634	259.621	117.711	108.121	92.588
Alemania	241.054	284.652	265.663	83.557	144.973	90.669
Polonia	0	0	373.133	0	0	80.440

Noruega	29.153	0	169.808	10.080	0	52.015
Rumania	0	277.093	265.825	0	64.574	46.536
Madagascar	20.264	95.557	101.052	9.498	24.070	38.934
Italia	213.651	234.227	201.000	29.825	30.004	34.296
Tailandia	171.389	380.578	157.798	41.617	68.990	29.635
Chile	51.982	206.021	208.192	3.600	20.551	14.669
Indonesia	276.148	112.383	15.698	203.576	81.280	13.566
Portugal	109.583	39.763	77.915	34.235	6.992	11.418
Malaisia	57.592	33.419	40.920	11.144	6.756	9.201
Cuba	0	0	17.400	0	0	6.240
Canada	1.599	11.369	47.336	144	906	3.764
Marruecos	53.133	10.458	20.490	9.506	1.652	2.781
Nueva Zelanda	61.578	94.917	89.421	1.363	11.834	2.279
Irlanda	66.576	40.055	9.066	23.462	8.044	1.770
Corea del Sur	0	0	14.021	0	0	767
Reino Unido	96.749	13.021	2.929	16.535	9.385	685
India	35.677	36.001	473	12.210	12.420	150
China	0	66.073	49	0	4.392	10
Groenland	0	306.744	0	0	17.525	0

Fuente: Aduanas Francesas

PRECIOS DE CARACOLAS EN FRANCIA:

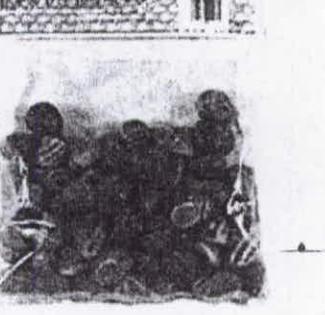
- Los precios, a la importación de caracoles frescos o vivos, varían entre 3 y 4 Euros/kg, para las variedades de Helix Aspersa o Helix Pomatia.

En los supermercados se encuentran caracoles de Bourgogne (Helix Pomatia) preparados. La preparación más frecuente es "pura mantequilla".

- El precio varía:
 - para los productos congelados, entre 18,01 euros/Kg y 47,81 euros/Kg (con un promedio de 38,02 euros/Kg). La variación del precio depende de la presentación del producto (en platos de aluminio o en bolsas) y de la cantidad (de 12-48 caracoles).
 - Para los productos en conserva, entre 15,22 euros/Kg y 31,91 euros/Kg (con un promedio de 25,1 euros/Kg). La variación del precio depende de la cantidad (de 115g hasta 800g, lo que corresponde a 1 y 8 docenas).
- También se encuentra "Achatines" preparados en conserva. El precio varía entre: 11,31 euros/Kg y 25,82 euros/kg según la cantidad (de 230g hasta 465 g).
- El precio aproximado de las conchas vacías es de 23,53 euros/Kg.

**PROMOCIONES
CARACTERISTICAS DE PRESENTACION DEL PRODUCTO**

Caracoles Congelados

 <p>Caja de 50 caracoles (en la tienda PICARD) Precio: 12.50 Euros Precio/Kg: 43.10 Euros/Kg Peso: 290g Tamaño: Medio Especie: Caracol de Bourgogne</p>	 <p>Caja de 12 caracoles (en la tienda PICARD) Precio: 3.75 Euros Precio/Kg: 53.57 Euros/Kg Peso: 70g Tamaño: Medio Especie: Caracol de Bourgogne</p>	 <p>Bolsa de 50 caracoles (en la tienda PICARD) Precio: 13.30 Euros Precio/Kg: 53.20 Euros/Kg Peso: 250g Tamaño: Medio Especie: Caracol Petits Gris (Hélix Aspersa Müller)</p>
 <p>Caja de 12 caracoles (en la tienda PICARD) Precio: 3.75 Euros Precio/Kg: 42.13 Euros/Kg Peso: 84g Tamaño: Grande Especie: Caracol de Bourgogne</p>	 <p>Caja de 50 caracoles (en la tienda PICARD) Precio: 14.80 Euros Precio/Kg: 40 Euros/Kg Peso: 370g Tamaño: Grande Especie: Caracol de Bourgogne</p>	 <p>Caja de 12 caracoles (en la tienda PICARD) Precio: 7.20 Euros Precio/Kg: 41.61 Euros/Kg Peso: 180g Tamaño: Extra-Grande Especie: Caracol de Bourgogne</p>
 <p>24 Caracoles Congelados (en el Supermercado AUCHAN) Precio: 4.75 Euros Precio/Kg: 28.27 Euros/Kg Especie: Helix lucorum</p>	 <p>12 Caracoles Congelados (en el Supermercado AUCHAN) Precio: 1.80 Euros Precio/Kg: 25.71 Euros/Kg</p>	 <p>12 Caracoles Congelados (en el Supermercado: MONOPRIX) Precio: 4.57 Euros Precio/Kg: 50.78 Euros/Kg Especie: Caracol de Bourgogne</p>

Caracoles en Conserva:



36 Cáscaras de Caracoles (en el Supermercado CARREFOUR)
Precio: 5.50 Euros
Precio/Kg: 7.04 Euros/kg
Tamaño: Grande



5 Docenas de Caracoles de Bourgogne en Conserva (en el Supermercado CARREFOUR)
Precio: 8.69 Euros
Precio/Kg: 37.78 Euros/Kg
Peso: 230g
Tamaño: Grande

Productos transformados/ elaborados



Caja de 16 "Mini Feuilletés" congelados (Tienda PICARD)
Precio: 4.40 Euros
Precio/Kg: 27.50 Euros/Kg
Peso: 160g

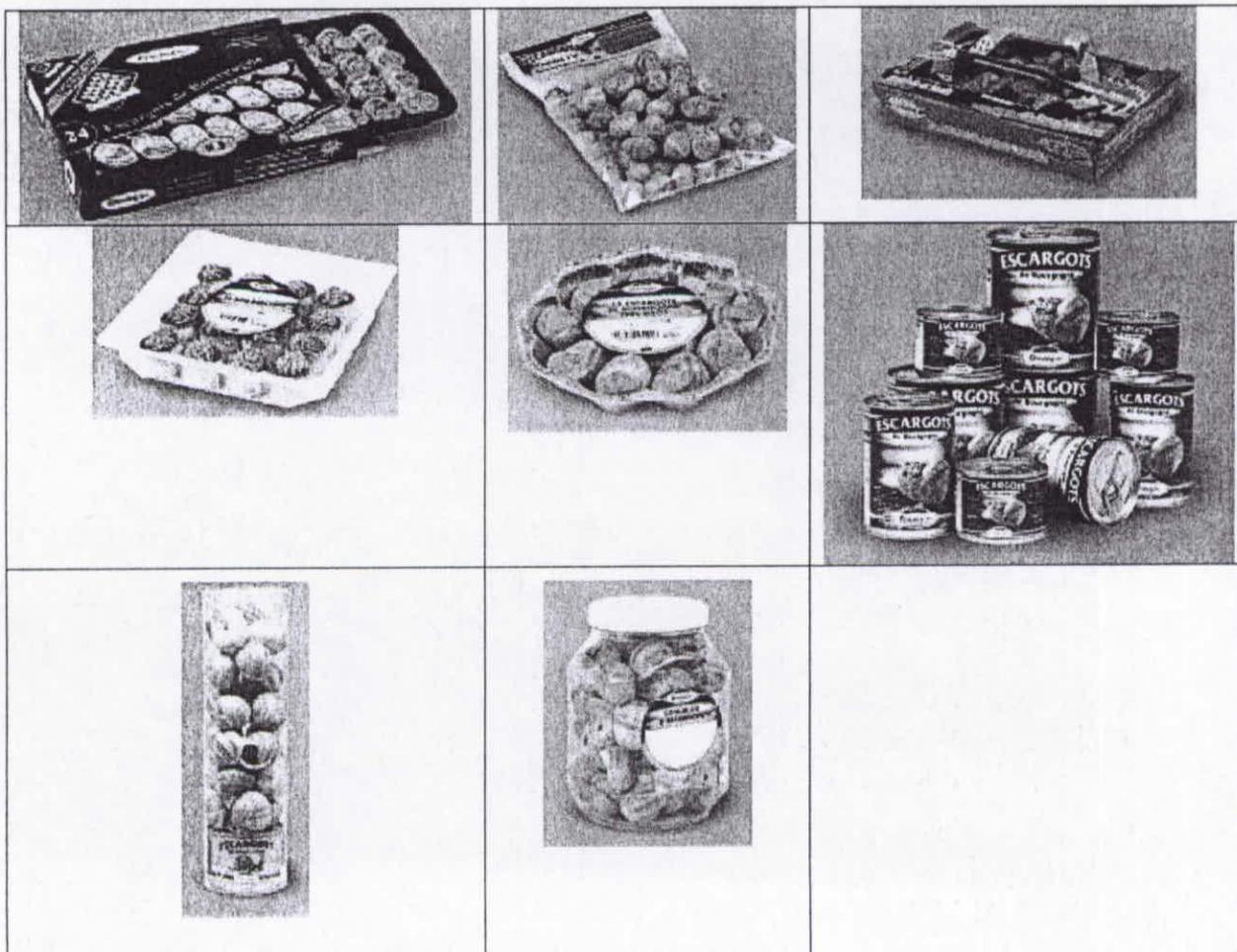


Mantequilla de Caracol Congelada
Precio: 2.35 Euros
Precio/Kg: 15.66 Euros/kg
Peso: 150g



Mantequilla de Caracol Congelada (en el Supermercado AUCHAN)
Precio: 2.85 Euros
Precio/Kg: 11.40 Euros/kg
Peso: 250g

Otro tipo de presentación de caracoles: Empresa Francesa Romanzini: www.romanzini.fr



FUENTE DE INFORMACION

www.helicultura.com/castellano.htm

La primera revista de Helicultura en lengua española (editado por el Departamento de Difusión del Institut de Girona con una aparición trimestral). Incluye los siguientes temas: actualidad, seguimiento de criaderos, nuevas tecnologías aplicadas a la helicultura, entrevista a criadores, etc. Desde esta página podrá realizar la suscripción, simplemente ha de rellenar el formulario adjunto. Precio: 23.50 € / 23 \$ USA

Gastos de envío: 5.5 € / 5 \$ USA para España. 14.5 € / 14 \$ USA para envíos internacionales



Instituto Nacional de Búsqueda Agronómica
<http://www.poitou-charentes.inra.fr/>

Asociación de Productores de Caracoles de Francia (APEF)
<http://www.charente-escargots.com>

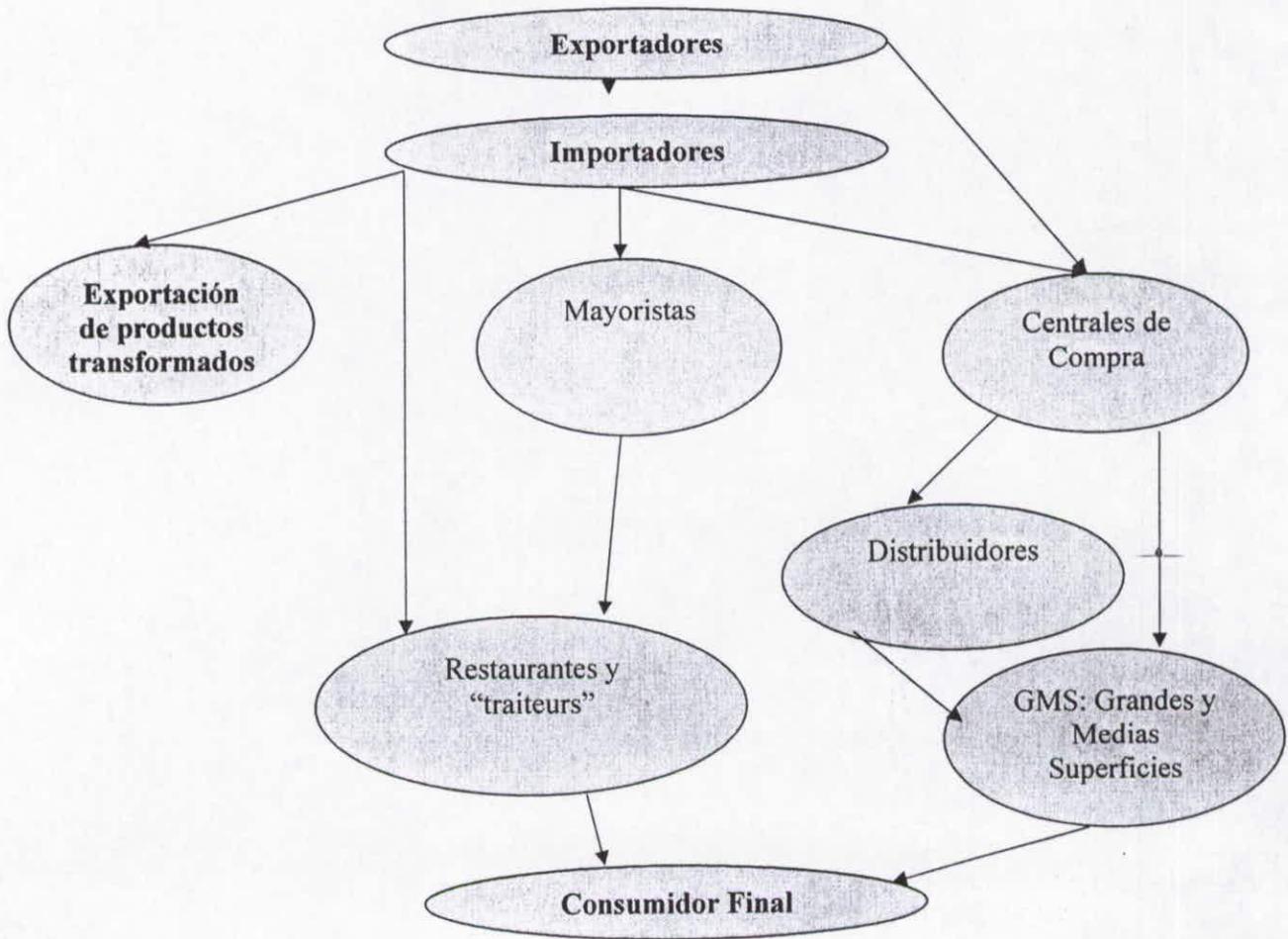
oferta de compra y/o venta de caracoles, se puede ingresar un anuncio con su oferta de productos:
<http://escargot-blond-des-flandres.com/annonces/escargots.html>

lista de los productores franceses de caracoles, clasificación por región:
<http://escargot.free.fr/fra/france.htm>

<http://www.itavi.asso.fr>

CANALES DE DISTRIBUCION DE CARACOLES EN FRANCIA

- La mayoría de las importaciones de caracoles frescos y vivos pasa por la industria agro-alimenticia.
- En lo que se refiere a las importaciones de productos congelados, pasan directamente por las industrias especializadas. Una vez transformados, los productos son vendidos de nuevo a las centrales de compra, a los mayoristas o directamente a los restaurantes. Los restaurantes compran generalmente caracoles en conservas o congelados. Sin embargo, se nota que favorecen la producción nacional.
- Una parte de la producción industrial se dirige también a la exportación.





GOBIERNO DE CHILE
MINISTERIO DE ECONOMÍA Y FISCALÍA

"ORIENTACION PARA EXPORTAR"

CARACOL DE TIERRA



PARTIDA ARANCELARIA

Glosa: Caracoles excepto los de mar

Clasificación arancelaria: 0307.6000



QUÉ ES UNA EXPORTACIÓN

ES LA SALIDA LEGAL DE MERCANCIAS
NACIONALES O NACIONALIZADAS
PARA SU USO O CONSUMO EN AL
EXTERIOR Y/O LA PRESTACIÓN DE
SERVICIOS EFECTUADAS BAJO LAS
CONDICIONES QUE ESTABLECE EL
SERVICIO NACIONAL DE ADUANAS.

INICIACIÓN DE ACTIVIDADES

¿Cuenta con Iniciación de actividades?

¿Tiene Giro exportador?

Ampliación de Giro Exportador



¿Quiénes pueden hacer iniciación de actividades?

- Persona Natural
- Persona Jurídica
- Extranjero con residencia en Chile

ACUERDO DE COMPRA

Cláusulas de Compraventa

Modalidades de Venta

Formas de Pago



Envío de muestra

CLAUSULA DE COMPRAVENTA

- Valor de la compra del producto o costos de elaboración
- Embalajes y envases
- Marcas y rótulos exteriores
- Inspecciones o certificaciones
- Almacenaje local o previo
- Seguro de almacenaje
- Margen de utilidad de la exportación

- Transporte de la fábrica a la estación, aeropuerto o puerto

- Carga del camión, avión o barco

- Descarga en el puerto

- Carga y estiba en el muelle o buque

- Comisión del agente de aduanas

- Flete (transporte internacional)

- Descarga en el puerto (lugar) de destino

- Seguro internacional de las mercaderías



MODALIDADES DE VENTA

En toda exportación se debe indicar la modalidad de venta, lo que definirá posteriormente las acciones a seguir para liquidar los divisos, efectuar retornos y emitir facturas.

Venta a Firme: Valor de mercadería no admite modificación alguna.

Venta Bajo Condición: Valor de mercadería, sujeto a cumplimiento de ciertas condiciones convenidas.

Venta en Consignación Libre: Valor de mercaderías, carácter preferencial.

Venta en Consignación con Mínimo a Firme: Valor mínimo de las mercaderías es pactado bajo modalidad "a firme".

FORMAS DE PAGO



El exportador deberá negociar estratégicamente la forma de pago de sus productos y/o servicios, de acuerdo a los términos del contrato de compraventa y teniendo en cuenta el grado de credibilidad que le inspire el comprador.

Las más utilizadas son:

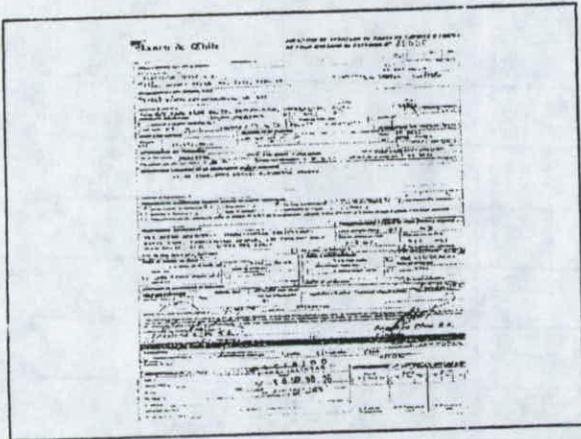
- ✓ ACREDITIVO (CARTA DE CREDITO)
- ✓ COBRANZA EXTRANJERA
- ✓ PAGO CONTADO

ACREDITIVO

(Carta de Crédito o Crédito Documentario)

El importador ordena a su banco comercial en el exterior (banco emisor) pagar a un tercero (exportador) por medio de un banco en Chile (banco receptor).

Este pago se efectúa una vez que el exportador cumpla con lo estipulado en el acreditivo.



COBRANZA EXTRANJERA

Principales características:

- a) Se basa en la mutua confianza entre importador y exportador.
- b) Los bancos comerciales no tienen más responsabilidad que seguir instrucciones de cobro dadas.
- c) Los gastos por concepto de comisiones bancarias son sustancialmente inferiores al acreditivo.

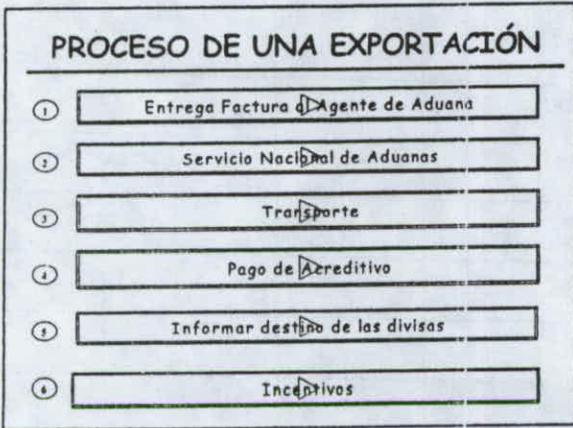
• Procedimiento como un INTERCOMERCIO
de los bancos

PAGO CONTADO

Principales características:

- a) El exportador envía las mercaderías al extranjero bajo el compromiso de que el importador pagará al momento de recibir las o en un plazo previamente acordado.
- b) Implica un alto riesgo si no se conoce al importador.
- c) El pago se efectúa a través de: giros bancarios, transferencias de fondos, abonos en cuenta corriente de exportador u otras modalidades.

• es el pago al 100%



PROCESO DE UNA EXPORTACIÓN

Paso 1. Entrega factura al Agente de Aduana

El exportador proporciona al Agente de Aduanas la Factura de Exportación con el detalle de la descripción de los productos y su respectiva codificación. (Según nuevas disposiciones)

Documento que le servirá de base para el llenado del Documento Único de Salida (DUS) para proceder al embarque. ☐

factura de exportación en 22 IVA

PROCESO DE UNA EXPORTACIÓN

Paso 2. Servicio Nacional de Aduana

a) El Exportador proporciona al Agente de Aduanas:

- Factura de Exportación
- Instrucciones de Embarque

b) El Agente emite Orden de Embarque a través de Documento Único de Salida (DUS) vía internet.

c) El Exportador embarca las mercancías

d) El Agente emite Declaración de Exportación

PROCESO DE UNA EXPORTACIÓN

Paso 3. Transporte Dependiendo del medio de transporte seleccionado, la empresa de transporte emite:

BOLETÍN DE EXPEDICIÓN



CARTA DE PORTE



CONOCIMIENTO DE EMBARQUE



GUÍA AÉREA



PROCESO DE UNA EXPORTACION

Paso 4. Pago de Acreditivo (Ejemplo)

Después de embarcadas las mercaderías:

- Exportador entrega documentos de la exportación a Banco chileno .
- Banco chileno estando conforme, paga exportación a exportador y envía documentos a Banco extranjero.
- Banco extranjero, estando conforme, entrega documentos a importador quien paga la exportación a dicho Banco.
- Banco extranjero envía dinero a Banco chileno.

PROCESO DE UNA EXPORTACION

Paso 5. Informar destino de las divisas

- a) Superior o igual a un valor FOB de US\$ 5 millones exportados el año calendario anterior.
- b) El Banco Central comunicará, durante el primer trimestre de cada año, el listado de los exportadores que tendrán esta obligación (año vencido).
- c) Cuando deba cumplir la obligación de informar, debe considerarse las modalidades de venta convenidas por el exportador y:
 - c.1 La totalidad de las divisas obtenidas;
 - c.2 Los pagos de Anticipos de Comprador; y
 - c.3 Los saldos de las exportaciones y de los anticipos de comprador pendientes de pago.

[3]

PROCESO DE UNA EXPORTACION

Paso 6. Incentivos

Decreto Ley N° 825: Recuperación de I.V.A.

Ley N°18.480: Reintegro Simplificado

Ley N°18.708: Reintegro Der. y Grav. Aduaneros

Ley N°18.634: Pago Diferido de Grav. y Cred. Fiscal

PROCESO DE UNA EXPORTACION

Paso 6. Incentivos: Recuperación I.V.A. Exportador

¿Qué es I.V.A. exportador?

Es el impuesto que se aplica al adquirir bienes o utilizar servicios destinados a la exportación.

También se aplica a los insumos y/o productos importados utilizados en una exportación.

PROCESO DE UNA EXPORTACION

Paso 6. Incentivos: Recuperación I..V.A. Exportador

¿Quiénes pueden acogerse?

Todos los exportadores de productos y servicios considerados exportación

¿Dónde solicito este incentivo?

En el Servicio de Impuestos Internos, correspondiente a la Jurisdicción de la Empresa.

PROCESO DE UNA EXPORTACION

Paso 6. Incentivos: Recuperación I..V.A. Exportador

¿Existe un plazo para solicitar este incentivo?

El plazo es 30 días a contar de la fecha de la Declaración de Exportación indicada en el Documento Único de Salida - DUS



PROCESO DE UNA EXPORTACION

Paso 6. Incentivos: Reintegro Simplificado

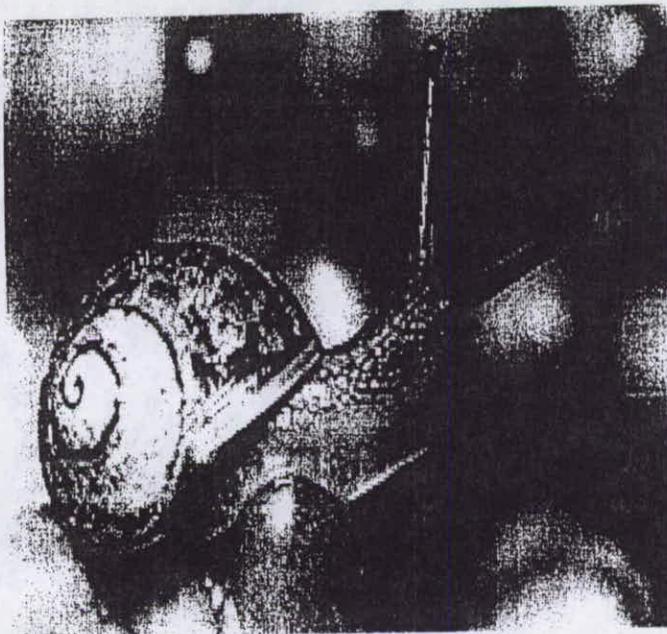
¿Qué es el Reintegro Simplificado?

Es el beneficio del 3 % del Valor FOB de las mercancías exportadas, otorgado por el Estado a las Empresas exportadoras de productos No Tradicionales que contengan a lo menos el 50% de materias primas importadas.

Estudios de Mercado

pro|CHILE

Mercado Internacional Caracol de Tierra



*Subdirección de Promoción Comercial
Santiago, 2004*

*FonoExport: (56-2) 676 57 00
Fax: (56-2) 565 99 87*

www.prochile.cl

TABLA DE CONTENIDOS

INTRODUCCIÓN	Pág. N° 3
<i>Características del caracol</i>	
<i>Propiedades</i>	
<i>Conocimientos básicos de la helicultura</i>	
<i>Cultivos de los caracoles para su exportación</i>	
DEMANDA INTERNACIONAL	Pág. N° 11
<i>China</i>	
<i>Francia</i>	
<i>Grecia</i>	
<i>Italia</i>	
<i>España</i>	
EXPORTACIONES CHILENAS	Pág. N° 17
ANEXOS	

Advertencia: El diseño y contenido de este estudio es de propiedad exclusiva de la Dirección General de Relaciones Económicas Internacionales, y excepto autorización escrita expresa, se prohíbe su reproducción pública total o parcial, cualquiera fuere el medio usado para ello.

Documentos de Oportunidades Comerciales para Productos Chilenos
San Martín 88, primer piso
Teléfono: (56-2) 565 98 19

INTRODUCCIÓN

El comercio internacional (exportaciones e importaciones) del caracol de tierra ha exhibido una de sus mejores caras a lo largo de los últimos años, gracias a la creciente demanda de grandes mercados como China, Grecia y España, lo cual felizmente coincide con el despegue de las exportaciones chilenas de esta especie –principalmente a España–, sin ir más lejos, en el año 2003 las exportaciones chilenas de esta especie sumaron 16.551 dólares y eso no es todo, en los tres primeros meses del presente año los envíos chilenos sumaron US\$ 20.090, logrando superar con largueza al total exportado en el año 2003.

CARACTERÍSTICAS DEL CARACOL DE TIERRA

Los caracoles surgen en el periodo Cámbrico de la Era Paleozoica, hace 570 millones de años, lo que le hace partícipe de toda la historia de la humanidad, no sólo formando parte de la alimentación, sino como elemento importante dentro de las religiones, las artes, medicina alternativa y tradicional y las tradiciones de diferentes culturas a lo largo de la historia. El caracol es oriundo del Mediterráneo de las regiones atlánticas de Europa, ha sido introducido en América, Australia, Oceanía y África del Sur.

El caracol es un molusco gástrópodo, esto quiere que es un animal sin esqueleto que posee los intestinos en los pies. Tiene su concha de forma de espiral, cuerpo blando y pegajoso y antenas telescópicas. El tamaño de su concha mide entre 20-40 milímetros de ancho. Su color parduzco con franjas oscuras transversales en la línea de sutura. Su hábitat se encuentra en campos, jardines, sobre todo en zonas húmedas y sombrías. Hibernan enterrados en tierras blandas a una profundidad de cinco a diez centímetros, emergen entre septiembre y marzo, reproduciéndose a principios de primavera y en otoño. El caracol es un animal nocturno, vale decir, trabaja (se alimenta) durante la noche y descansa (duerme) duerme en el día. Su período de vida es de 4 años, desde que el huevo aparece hasta la muerte reproduciéndose dos veces al año.

En la Actualidad la especie de caracol más usada en los criaderos es *Helix Aspersa*, por su rusticidad, resistencia, fecundidad, adaptación al cautiverio, crecimiento más rápido adaptabilidad a distintas situaciones climáticas es el caracol terrestre más consumido y comercializado llegando al 70% del consumo mundial, posee colores y tamaño variable.

Al encontrarse naturalmente en jardines y en predios rurales, donde existen vegetales de los cuales se alimentan, perforan sus hojas causando grandes estragos cuando están en tierras. Es por ello que se le encuentra perjudiciales y se les combate. En algunos países europeos tienen alta demanda, ya que son consumidos por la población.

PROPIEDADES

Los caracoles son herbívoros, por lo que transforman proteínas vegetales en proteínas animales de gran calidad biológica y gastronómica. Su carne se destaca por su calidad nutricional, el alto contenido de minerales (calcio, magnesio, yodo, zinc, hierro, manganeso y cobre), posee bajos porcentajes de colesterol y grasas, en cada 100

gramos de carne(ver tabla 1) posee 10 mg. de colesterol, 68 Kkal de calorías, 0.8 g de grasa y 13.5% de proteínas(posee casi la totalidad de los aminoácidos esenciales para el hombre(9 de los 10).

Se recomienda para dietas especiales en casos de hiper-trigliceridemia e hiper-colesterolemia, su consumo mejora la digestión y particularmente la del alcohol, se recomienda en caso de úlceras, dolores de garganta, bronquitis, tos convulsiva, afecciones gastrointestinales, curas milagrosas. Desde la antigüedad los caracoles fueron recomendados como remedios eficaces para males del estómago, hidropsia y partos, pero mas allá de las creencias populares existen indicadores científicos que comprueban el valor terapéutico de los caracoles. Por ser un alimento rico en calcio y ácidos grasos polisaturados, se recomienda en casos de raquitismo y de colesterol. Su alto contenido de sales minerales y de hierro es útil durante el embarazo y el amamantamiento. Pobres en lípidos, pueden ser consumidos por quienes sufren del hígado, arteriosclerosis y obesidad. También se utiliza en artesanía (sus conchas) y en Brasil, Francia, Alemania, Bélgica y Chile se están utilizando en industria de cosméticos, al encontrar que posee en forma natural. Alantoina, Colágeno, Elastina y Ácido glicólico.

CONOCIMIENTOS BASICOS DE LA HELICULTURA

Se puede afirmar que los caracoles terrestres están presentes a lo largo de toda la historia de la humanidad, no sólo formando parte de la alimentación sino también como elementos importantes dentro de las religiones, las artes, la medicina y las tradiciones de diferentes culturas de todas las épocas.

La helicultura es una actividad zootécnica que tiene como objetivo la producción de caracoles terrestres, básicamente la especie *Helix aspersa* Müller, para el consumo humano.

Los caracoles terrestres pertenecen al phylum de los moluscos (Mollusca), que constituyen un conjunto o grupo de animales más numerosos después de los artrópodos. Los moluscos se caracterizan por presentar un cuerpo blando no segmentado, desprovisto de esqueleto interno y protegido generalmente por una concha de naturaleza calcárea, que puede estar constituida por una o varias piezas.

EL CARACOL, SU DISTRIBUCIÓN Y VARIABILIDAD DE ESPECIES.

Actualmente, y como consecuencia de su introducción por parte del hombre, el caracol común es una especie que está presente en los cinco continentes, demostrando una extraordinaria capacidad de adaptación en prácticamente todos los climas.

Dentro de este amplio rango de distribución, cualquiera que se detenga a observar con detalle una población determinada de *Helix aspersa* se dará cuenta enseguida de que existen individuos muy diferentes en su aspecto externo, fundamentalmente en lo referente a coloración del fondo de la concha, el número y grosor de las bandas pigmentadas que decoran, e incluso lo referente al color del cuerpo. Esta variabilidad, denominada polimorfismo, es característica de *Helix aspersa* y frecuentemente conduce a considerar como especies diferentes, por ejemplo, los individuos que presentan bandas en la concha y los que no las presentan. Un polimorfismo que afecta la coloración y ornamentación de la concha da lugar a una serie de variedades denominadas *typica*, *lutescens*, *fasciata*, *zonata*, *unicolor*, *obscurata*, *flammea* e *exalbida*. Estas diferencias no

tienen importancia; lo que sí tiene mayor trascendencia es el tamaño de los caracoles adultos. En este sentido, se pueden distinguir tres formas o variedades: menor, normalis y mayor.

- Helix aspersa, variedad normalis, son aquellos individuos que en su máximo desarrollo presentan una concha con diámetro mayor a 28 mm e inferior a 39 mm, con peso fresco de 6 a 14 g.

- Helix aspersa, variedad menor, son individuos con conchas de diámetro menor a 28 mm y peso fresco inferior a 6 g.

- Helix aspersa, variedad mayor, son caracoles de 39 a 43 mm de diámetro de concha y peso entre 14 a 20 g.

Dentro de una misma población, no todos los animales adultos presentan un tamaño homogéneo, pero por lo general la mayoría de los individuos se encuentra dentro de alguna de estas variedades.

MORFOLOGIA EXTERNA

En el caracol se pueden distinguir tres partes: la concha, el pie y la cabeza. La concha de Helix aspersa es muy variable en su coloración, grosor y número de bandas que decoran el espiral. El número máximo de bandas que presenta una concha de esta especie es cinco, pero frecuentemente se fusionan, dando lugar a una banda más gruesa; también son frecuentes los individuos sin bandas ornamentales.

La concha de los caracoles cumple una función de esqueleto externo, es decir, de soporte, pero tan importante como ésta es la función de protección. Cuando el caracol se ve sometido a condiciones ambientales desfavorables; se introduce en su concha, de esta forma puede pasar largos períodos de tiempo, viviendo a expensas de sus reservas internas.

¿DONDE EMPEZAR?

Si se decide a criar caracoles, lo primero que debe plantearse es qué sistema de crianza pretende establecer. Para ello existen tres sistemas:

1. Abierto
2. Cerrado
3. Semi-protégido o mixto

1.- Abierto: Es el sistema más antiguo. Los romanos instalaban en sus patios y junto a muros de casas de nobles, en lugares sombreados y frescos, rodeándose completamente de un canal de agua para evitar la fuga de animales. Como refugio utilizaban vasijas o macetas de barro, con vid, yerbas aromáticas para alimento de caracoles. En estos recintos se instalaban sistemas de humidificación formados por tubos que vertían agua a cierta altura sobre piedras planas, que hacían la función de aspersores.

Hoy se reemplazó por cercos de 60 a 70 cm de altura, con riego por aspersión, pasillos y refugios, además de las plantas que serán el alimento de los caracoles.

- 2.- Cerrado: Consiste en la adaptación de un lugar cerrado, como por ejemplo un galpón con baterías de cultivo, en el cual se acondiciona con equipos de temperatura, humedad, etc. La desventaja de este sistema es que tiene una inversión inicial muy alta.
- 3.- Semi-protégido o mixto: Es el más recomendado, siendo una combinación del sistema abierto y cerrado. No es necesario tener una gran superficie. Posee plantas para alimentación y refugio, además de estar protegido de los predadores. Cuenta con sistema de riego por aspersión y todas las características similares a los sistemas anteriores.

Una vez decidido el sistema de crianza debe coleccionar los caracoles silvestres. Para ello puede juntarlos usted mismo o comprarlos a otros criadores o a personas que vivan en sectores en donde se encuentran los caracoles en gran número.

Si usted junta sus caracoles, tómelos con cuidado, preocúpese que todos tengan un tamaño similar y correspondan al caracol de jardín (*Helix aspersa*). Lo ideal es que los junte en un tarro o algo rígido para evitar daños al ponerlos en el piso.

Al introducirlos al plantel, límpielos de malezas o semillas que hayan podido acarrear desde el lugar de la colecta. Nunca ingrese los caracoles durante el día mientras calienta el sol; lo ideal es hacerlo en la tarde o en el anochecer cuando ellos comienzan a moverse y alimentarse.

Cada vez que visite su plantel, revise si existen caracoles muertos. Si es así retírelos para evitar que se contamine el resto de los caracoles. Recuerde que debe regar las plantas y humedecer el suelo; los riegos realícelos en la tarde, ojalá con el crepúsculo.

Un modo de informarse sobre los caracoles para luego poder criarlos consiste en observar directamente a los ejemplares silvestres. Intente conocer cómo viven, cómo se mueven y adónde van, qué plantas prefieren y qué comen. Observando a los caracoles silvestres aprenderá muchas cosas que pueden serle de gran utilidad si se decide a criarlos.

Fuente: Revista Tattersall N° 173

CARACOLES Y MEDICINA

No solamente en la cocina, sino también en la medicina y la farmacopea los caracoles han sido altamente apreciados. En el medioevo la medicina popular los consideraba indicadísimos para combatir numerosas enfermedades: el caldo de cocción se hacía beber para las afecciones gastrointestinales y se aplicaba como cataplasma para curar el dolor de garganta y la bronquitis; la baba se usaba para cicatrizar las heridas, parar las hemorragias y para curar hernias trastornos de los ojos; los caracoles eran consumidos crudos por aquellos que padecían de tuberculosis pulmonar o de úlcera; se frotaba repetidamente sobre la piel para volverla lisa y curar manchas y verrugas. También se creía que los moluscos aplicados sobre una llaga infectada provocaba la salida de pus; que destilados curaban la retención de orina y otras inflamaciones de las vías urinarias; que el agua de cocción azucarada era un óptimo reconstituyente; triturado y aplicado sobre el ombligo paraba la menstruación que era un coadyuvante para curar el carbunco. Algunas de estas creencias han sobrevivido hasta nuestros días en el campo todavía hay quienes cada año hacen la cura del limaco: durante una semana cada mañana extraen una de sus cáscaras y se lo tragan vivo para curar o prevenir la úlcera gástrica.

Nos encontramos frente a un poderoso remedio que quizás pueda librar al hombre de la casi totalidad de las enfermedades. En primer lugar es preciso distinguir entre las noticias que efectivamente tienen fundamento de aquellas que solamente derivan de la superstición o la charlatanería, pero vale la pena estudiar seriamente a los caracoles también en su perfil médico y farmacéutico. Algunas veces las tradiciones populares dan origen a constataciones empíricas que se encierran puntualmente en la experimentación científica.

De todos modos, ya son muchas las creencias que se han visto confirmadas; por ejemplo, se pueden considerar seguro que los aminoácidos contenidos en la proteína de la carne de caracol y en su baba, contribuyen a reconstituir la integridad de los tejidos gástricos por ello a la curación de la úlcera; lubrican las vías respiratorias y ayudan de ese modo a curar las afecciones pulmonares, bronquiales y de garganta; reblandecen y limpian la piel y ayudan a la eliminación de la celulitis y las verrugas. Además, los caracoles pueden ser aconsejados como coadyuvantes en numerosas curas y dietas; por su abundancia en calcio está, indicados contra el raquitismo y todos los casos en los cuales el organismo tenga necesidad de este elemento; por la riqueza de ácidos grasos polisaturados combate la acumulación de colesterol; por el alto porcentaje en sales minerales y hierro son útiles durante la gravidez y la lactancia; por su pobreza en grasa pueden consumirse por los que padecen del hígado, de arteriosclerosis y por los obesos. Por ello, consideramos que es deseable que la medicina oficial empiece a ocuparse de este modesto animalito que tanto ha hecho y tanto puede hacer por el hombre.

OTRAS UTILIZACIONES DE LOS CARACOLES

Los caracoles también pueden aprovecharse en otros campos. En cosméticas, el valor de su baba es indiscutible y en algunos países, en particular Alemania y Francia, forman la base de preparados específicos para la piel. Las conchas son buscadas y catalogadas por los coleccionistas, son utilizadas por artesanos y artistas para obras composiciones. Finalmente, los hélices pueden ser utilizados como alimento óptimo por los criadores de visiones, erizos y aves domésticas y, si se los introduce en zonas contaminadas, contribuye a su seneamiento. A este respecto es interesante subrayar que estos moluscos son auténticos medidores del grado de contaminación del terreno:

analizando su pie es posible aceptar la calidad cantidad de los venenos existentes en el ambiente, ya que una parte de estos permanece aprisionado en la limacina y es arrancada.

SUBPRODUCTOS

Se especifican a continuación productos comerciales derivados del caracol:

Conchas vacías de caracol (rica en calcio)

Huevos de caracol (se prepara caviar finísimo)

Mucus de caracol : contiene elastina, un elemento antiarrugas que se usa en las cremas de belleza.

Acido úrico de Caracol: se usa como nutriente de plantas.

CULTIVO DE CARACOLES PARA LA EXPORTACIÓN

¿CÓMO Y PARA QUÉ PRODUCIR CARACOLES?

La producción artificial de caracoles se presenta bajo el prisma de potencial producto de comercialización y exportación no tradicional. El caracol, entendido como materia prima, aparece como un miembro del reino animal que existe naturalmente en gran parte del país, llegando a generar, en algunos casos, serios perjuicios en jardines y siembras agrícolas. En esa perspectiva y desde el punto de vista económico, resulta atractivo encontrar un uso que proporcione dividendos no esperados en el caracol común.

Es en la VIII Región donde se concentran, en forma mayoritaria, los escasos criadores de caracoles existentes en el país. Cristián Torres Puentes, joven ingeniero agrónomo (27 años), es uno de los más avanzados en la provincia de Ñuble. Poseedor, junto a sus dos socios, de un fuerte conocimiento agronómico, este productor chillanejo se inició recién a mediados de 2000 en el mundo de la helicicultura, estableciendo un plantel protegido que debiera rendir sus primeros frutos en octubre del presente. Ser. en ese mes cuando empezará a entregar un porcentaje de su producción a un organismo originario de Concepción que centralizará la primera exportación de caracoles a Europa.

CRITERIOS DE PRODUCCION

"En Chile no existe experiencia al respecto, por lo que estamos siguiendo patrones europeos. Entonces, podemos decir que existen tres formas de producir: al aire libre o sistema abierto; en un sistema semiprotegido; y en un sistema tecnologizado".

¿CUÁLES SON LOS REQUERIMIENTOS FÍSICOS BÁSICOS PARA PRODUCIR CARACOLES?

Con el sistema semiprotegido se puede iniciar con una superficie de 110 metros cuadrados y poseer unos 10 mil caracoles adultos reproductores. Es lo suficiente para comenzar, pero no existen límites.

¿CUÁL ES LA DIFERENCIA ENTRE UNOS Y OTROS?

El mayor o menor grado de aplicación de tecnología. O sea pasamos desde uno donde los caracoles viven libremente en un predio bien dotado de alimento y refugios naturales (sistema abierto), hasta otro donde todo est. controlado por la intervención del hombre (sistema tecnologicado). Ahí se produce un clima óptimo, alimentación seleccionada, entre otros varios factores. Nada queda al arbitrio de la naturaleza.

¿Y CUÁL ES EL SISTEMA QUE SE EMPIEZA A ADOPTAR EN CHILE?

No existe un criterio definido aún. Nosotros adoptamos un sistema semiprotectido constituido por un plantel de malla (similar a un sombreadero) que protege los caracoles de sus predadores naturales como roedores y pájaros. También quedan un tanto más protegidos del clima (lluvias y sequías) al proporcionárseles la humedad ideal para sus hábitos alimenticios y reproducidos. Con la llegada de la primavera utilizamos un sistema de riego por aspersión, para entregar la humedad necesaria cuando se inicie su período de mayor actividad (el atardecer, justo antes de la llegada de la noche). De esta forma se incentiva artificialmente el proceso de apareamiento, contando, aproximadamente después de un mes, con nuevos ejemplares que pasarán a engrosar el numero del plantel.

¿QUE CUIDADOS REQUIERE LA CRIANZA DE CARACOLES?

Básicamente, la limpieza diaria de todo el plantel y protegerlos de los enemigos naturales (pájaros y roedores) que siempre estarán interesados en ingresar al plantel. También es importante evitar los "conchazos" o ruptura de la concha del caracol. Bajo ella hay órganos muy delicados que, de quedar expuestos, pueden ocasionar la muerte. Para prevenir estas rupturas es necesario fortalecer la concha entregando un suplemento de calcio en la etapa juvenil del caracol.

¿EN QUÉ ETAPA SE ENCUENTRA LA PRODUCCIÓN DE CARACOLES EN CHILE?

Recién se están dando los primeros pasos. Lo que es necesario hacer es generar un poder vendedor importante reuniendo a los productores y ver las posibilidades de comercialización externa, principalmente en Europa. Esta labor la lidera Cidere Bío Bío en la VIII Región, organismo que ya reúne a los criadores de caracoles de tierra de la región.

COMERCIALIZACION**¿EN QUÉ MOMENTO UN CARACOL ALCANZA SU CARÁCTER COMERCIAL?**

Ese criterio est. dado por su peso. Generalmente se establece un peso de venta, por unidad, que oscila entre los 6 y 10 gramos. El peso entrega una relación directa con el tamaño, lo que hace m.s fácil su identificación entre sus pares. El objetivo final es producir un caracol atractivo a la vista, uniforme de tamaño y concha resistente.

¿AL CABO DE CUÁNTO TIEMPO DE INICIADO EN LA CRIANZA PUEDE PENSAR EL PRODUCTOR EN EXPORTAR?

En un primer año el caracol no alcanza el peso de venta. Recién desde el segundo año ya es posible pensar en una primera venta. Pero hay que tener mucha paciencia. El proceso requiere de muchos cuidados y constancia que deben extremarse una vez concluida la

hibernación e iniciada una incesante actividad que, aunque a paso de caracol, es bastante agitada y variable.

Por el momento, la producción esta concebida íntegramente para ser destinada al extranjero. Algunos escasos estudios indican que en Chile prácticamente no existe un mercado interno de caracoles, toda vez que sólo se habrían comercializado unos pocos kilogramos el año pasado. La mayoría de ellos tuvieron como destino exclusivos restaurantes y hoteles de Santiago.

Fuente: Revista Tattersall, N° 171.

DEMANDA INTERNACIONAL Y UNION EUROPEA

De acuerdo al análisis de las importaciones mundiales totales de caracol de tierra - a lo largo del período 1999 – 2003-, se puede constatar que las mismas han sido objeto de un alza del 21%, pasando de importaciones por US\$ 51,6 millones en 1999 a importaciones por US\$ 62,6 millones en 2003, lo cual da cuenta de un mercado mundial para el caracol de tierra en pleno proceso de expansión.

País	1999	2000	2001	2002	2003
China	8.629.106	6.775.872	18.415.064	15.929.587	23.004.228
Francia	18.819.033	14.923.252	12.214.086	12.580.673	14.716.116
Grecia	6.471.408	5.774.947	4.733.989	5.225.224	7.791.585
Italia	5.310.572	3.898.773	4.175.017	3.262.823	4.953.528
España	2.663.197	2.759.448	3.978.284	3.787.248	6.070.587
Hong Kong	788.315	1.351.387	1.043.104	1.285.866	1.119.420
Alemania	1.882.690	1.329.607	419.693	826.93	986.429
Taiwán	1.206.222	1.027.805	933.022	922.464	683.973
Portugal	2.616.196	325.468	474.477	373.2	42.689
Bélgica y Luxemburgo	1.086.157	824.658	944.365	877.963	898.193
Estados Unidos	1.081.460	861.382	979.457	856.53	968.704
Canadá	449.887	592.776	396.486	353.77	159.665
Dinamarca	334.186	223.922	301.703	185.234	204.848
Holanda	185.133	229.215	136.079	134.199	178.734
Sudáfrica		195.992	353.256	178.178	384.667
Reino Unido	142.407	119.158	126.49	169.563	186.537
Irlanda	19.701	1.821	696	18.196	662
Suiza	26.062	47.379	52.455	77.883	36.591
Finlandia	26.844	23.292	43.399	28.642	26.626
Japón	26.563	6.534	25.828	40.006	99.618
Resto del mundo	91.057	121.906	204.137	2.512.184	107.166
Total	51.863.196	41.414.594	49.824.597	47.216.306	62.620.566

Fuente: ProChile

En 2003, los principales importadores de caracol de tierra resultaron ser China, Francia, Grecia, Italia y España, mercados que en su conjunto concentran el 91% de las importaciones mundiales, acusando una excesiva concentración en la demanda mundial de este producto.



CHINA

Según los datos proporcionados por la fuente de datos Tradstat, China se posiciona como el mayor mercado para el caracol de tierra, tan solo en el año 2003 las importaciones de esta plaza asiática sumaron un total de US\$ 23 millones, valor correspondiente a la compra de 5.703 toneladas de caracol, el valor unitario ascendió a US\$ 4,03 por kilo.

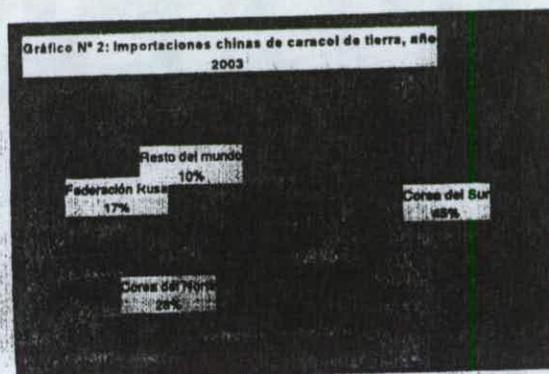
Por otra parte podemos señalar que las importaciones de caracol de tierra en China han exhibido un crecimiento sólido y sostenido en los últimos 5 años, anotando estas un alza del 167% para el período 1999-2003, pasando de importaciones por US\$ 8,6 millones en el año 1999 a importaciones por valor de US\$ 23 millones en 2003, desplazando a Francia a un segundo lugar en la demanda mundial, así las cosas, no sería aventurado señalar que el incremento de la demanda mundial por caracol de tierra ha sido empujado en gran parte por la notable expansión de las importaciones de China.

Pais	Valor importado (US\$ CIF)	Cantidad importada (Kilos)	Valor unitario (US\$ CIF /kilos)
Corea del Sur	10.284.879	1.482.853	6.936
Corea del Norte	6.489.208	2.146.319	3.023
Federación Rusa	3.855.163	717.55	5.373
Indonesia	653.174	280.699	2.327
Irlanda	516.937	72.003	7.179
Canadá	337.866	43.34	7.796
Senegal	290.45	283.878	1.023
Estados Unidos	217.129	129.376	1.678
Nueva Zelanda	98.253	153.303	0,641
Tailandia	86.47	95.632	0,904
Vietnam	80.702	81.06	0,996
India	38.21	123.504	0,309
Filipinas	26.137	35.1	0,745
Myanmar	22.831	49.149	0,465
Australia	3,67	5.065	0,725
Japón	1.636	12	136.333
Hong Kong	1.507	5.022	0,300
Turquía	6	5	1.200
Total	23.004.228	5.703.870	4.033

Fuente: ProChile

En 2003, China importó caracol de tierra desde un total de 18 países, no obstante, el grueso de sus compras las realiza desde Corea del Sur -este proveedor proporciona por sí solo el 45% de las importaciones de China-, Corea del Norte con una participación del 24% y la Federación Rusa con una cuota del 17%, el resto de los proveedores presenta participaciones muy poco relevantes.

Situación Arancelaria: El producto exportado desde Chile paga un arancel de 0% y un IVA de 13%.



FRANCIA

De los países importadores de caracol de tierra, Francia surge como el segundo más relevante, en 2003, las importaciones de este país sumaron US\$ 14,7 millones, acusando una caída del 22% en comparación al año 1999, año en que se importó por un valor de US\$ 18,8 millones. En cuanto las cantidades importadas podemos señalar que en 2003 las importaciones galas sumaron 2.652.000 kilos. El valor unitario promedio se situó en US\$ 5,55 el kilo.

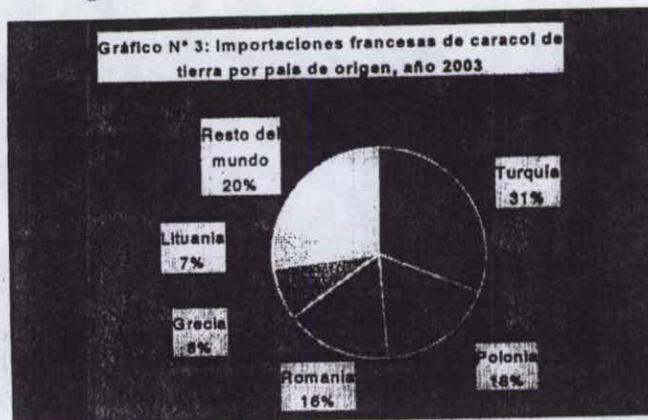
Cuadro N° 2: Importaciones francesas de caracol de tierra
0307.6000

Pais	Valor importado (US\$ CIF)	Cantidad importada (Kilos)	Valor unitario (US\$ CIF /kilos)
Turquia	4.510.197	844.700	5.339
Polonia	2.666.299	464.700	5.738
Romania	2.354.081	369.100	6.378
Grecia	1.185.525	156.100	7.595
Lituania	964.936	161.200	5.986
República Checa	628.962	82.500	7.624
Bulgaria	626.699	127.700	4.908
Indonesia	521.495	228.400	2.283
Alemania	496.608	71.400	6.955
Hungría	184.390	33.200	5.554
Belorussia	150.453	36.000	4.179
Siria	127.829	26.000	4.917
Sudáfrica	118.779	21.600	5.499
Sierra Leona	104.073	12.500	8.326
Latvia	22.625	3.500	6.464
Holanda	22.625	5.900	3.835
Reino Unido	11.312	3.700	3.057
España	10.181	1.900	5.358
Ucrania	6.787	1.700	3.992
Luxemburgo	1.131	100	11.31
Total	14.716.116	2.652.000	5.549

Fuente: ProChile

El mapa de las importaciones francesas de caracol de tierra esta compuesto por un total de 21 países, siendo Turquía, Polonia y Rumania los proveedores más destacados, acumulando en su conjunto el 65% de las importaciones de esta plaza europea. La distribución del mercado es la siguiente:

Situación Arancelaria: El producto exportado desde Chile paga un arancel de 0% y un IVA de 5,5%.



GRECIA

Grecia se presenta como el tercer mayor importador de caracoles de tierra a escala mundial. Al analizar las importaciones mundiales por parte de Grecia, entre 1999 y 2003, se puede observar que las mismas han sido objeto de una relativa inestabilidad, registrando fuertes variaciones de un año a otro, no obstante, a pesar de dichas variaciones el mercado griego creció en un 20% a lo largo de período de referencia, pasando de importaciones por US\$ 6.471.408 en 1999 a importaciones por valor de US\$ 7,8 millones en 2003.

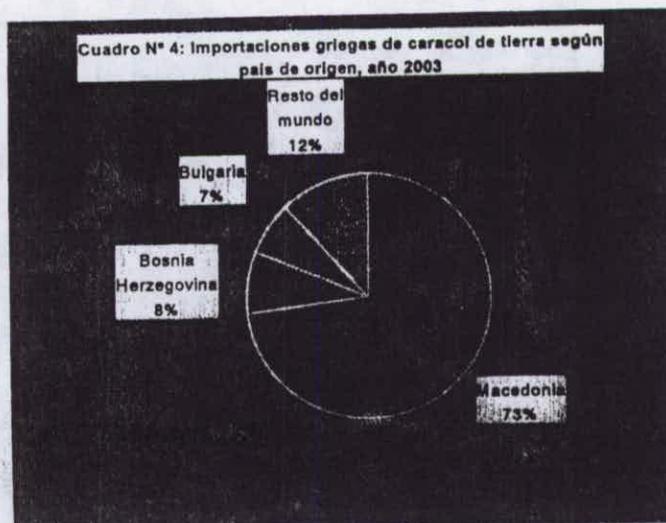
Pais	Valor importado (US\$ CIF)	Cantidad Importada (Kilos)	Valor unitario (US\$ CIF/kilos)
Macedonia	5.667.773	975.931	5.808
Bosnia Herzegovina	625.111	93.48	6.687
Bulgaria	519.727	644.518	0.806
Lituania	249.096	39.675	6.278
Hungría	247.582	190.688	1.298
Italia	138.878	24.68	5.627
Rumania	104.395	15.34	6.805
Francia	103.349	31.164	3.316
Serbia	59.801	57.064	1.048
Turquia	44.559	15	2.971
Burkina Fasso	16.497	20.54	0.803
Albania	14.817	39.74	0.373
Total	7.791.585	2.147.820	3.628

Fuente: ProChile

En 2003 las importaciones griegas de caracol de tierra sumaron un total de US\$ 7.791.585, valor correspondiente a la compra de 2.147 toneladas, de la combinación de estas cifras se desprende un valor unitario de US\$ 3,6 por kilo.

En cuanto al análisis de las importaciones griegas según país de origen, se puede advertir que Macedonia es lejos el principal proveedor con una participación de 73% por sobre el total de caracoles de tierra importados, le siguen en importancia Bosnia y Herzegovina con una cuota del 8% y Bulgaria con el 7% de participación.

Situación Arancelaria: El producto exportado desde Chile paga un arancel de 0% y un IVA de 8%.



ITALIA

Como se puede observar en el cuadro N° 1, Italia se ha consolidado en los últimos años como el cuarto importador mundial de caracol de tierra. En el año 2003 las importaciones de este país sumaron US\$ 4,9 millones, valor correspondiente a una cantidad de 1.012.195 kilos, el valor unitario ascendió a US\$ 4,9 dólares por kilo.

Cuadro N° 1: Importación de caracol de tierra (0307-6000)

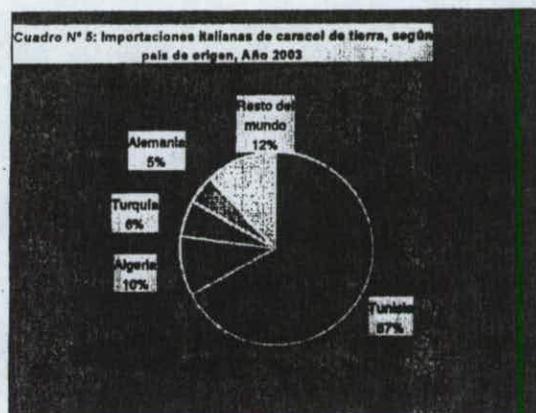
País	Valor Importado (US\$ CIF)	Cantidad Importada (Kilos)	Valor unitario (US\$ CIF /kilos)
Tunisia	3.330.671	505.175	6.593
Algeria	474.719	122.215	3.884
Turquia	318.441	112.831	2.822
Alemania	247.603	34.72	7.131
Serbia	147.911	62.437	2.369
Croacia	130.702	89.184	1.466
Bulgaria	123.835	20.245	6.117
Portugal	40.31	20.9	1.929
Eslovaquia	30.615	8.705	3.517
Polonia	29.864	11	2.715
Grecia	26.191	8.04	3.258
Francia	24.353	2.915	8.354
Marruecos	12.11	8.5	1.425
España	11.376	2.754	4.131
Albania	3.284	1.12	2.932
Bosnia- Herzegovina	1.542	1.454	1.061
Total	4.953.528	1.012.195	4.894

Fuente: ProChile

En cuanto a la variación porcentual de las importaciones italianas, podemos señalar que estas han decrecido en un 7% entre los años 1999 y 2003, no obstante esta tendencia a la baja parece revertir su curso pues en el bienio 2002/2003 el valor de las importaciones creció en un 52% pasando de compras por US\$ 3,2 millones en 2002 a US\$ 4,9 millones en 2003.

En lo relativo al país de origen de las importaciones italianas de caracol de tierra en el año 2003, el gráfico N° 5 presenta la diversificación geográfica de las mismas, se puede observar que Tunisia supera con largueza a los demás proveedores, ostentando una cuota de mercado de 67%, le siguen a gran distancia Algeria, Turquía y Alemania.

Situación Arancelaria: El producto exportado desde Chile paga un arancel de 0% y un IVA de 10%.



CONSUMO PRODUCCION E IMPORTACION

La cría de caracol de tierra de uso gastronómico ha experimentado un crecimiento notable en los últimos 10 años, consolidándose como una actividad agrícola practicable. Tras 25 años de experimentación, la actividad ha conseguido y confirmado el standard técnico buscado y tiene posibilidad de ofrecer claridad y certeza tanto en el campo productivo como en el de la comercialización.

La cría helicícola ha visto multiplicar en pocos años el número de empresas, la extensión de terreno invertido y sobre todo ha registrado un fuerte incremento en el consumo no sólo en Italia sino también en el resto de Europa.

1990	87.000	18.000	49.500
1991	99.000	18.700	50.000
1992	72.000	24.000	48.000
1993	76.000	27.000	49.500
1994	85.000	32.000	53.000
1995	103.000	36.000	67.000
1996	116.000	41.000	75.000
1997	140.000	44.000	96.000
1998	165.000	68.000	97.000
1999	228.000	80.000	148.000

Las importaciones italianas hasta el año 1997 procedían principalmente de Europa y países del Mediterráneo, sobre todo desde Turquía, Rumania, Croacia y Túnez.

A partir del año 1998 proceden fundamentalmente de Europa y Asia, siendo los países más relevantes al respecto, Francia, Grecia, España, Países Bajos, Indonesia, Singapur y Sri Lanka. Cabe anotar que las importaciones procedentes de Turquía se han visto gravemente afectadas, debido al terremoto ocurrido en Septiembre de dicho año. Así mismo Serbia al estar involucrada en la guerra de Kosovo, no ha podido exportar caracoles en Europa a causa del embargo comercial y a la invalidez de sus certificados sanitarios.

Finalmente, en el año 1999 las importaciones siguen proviniendo especialmente de Europa y Asia, siendo los países más importantes Francia, Grecia, España, Países Bajos, Indonesia, Singapur y Sri Lanka. A pesar del crecimiento de la producción interna en el 1999, la importación de todo tipo del producto (vivo, congelado, con concha) se ha visto incrementada, alcanzando la cantidad de 148.000 Quintales con un contravalor de Lit. 170 billones = USD 170 millones. Respecto al consumo, en 1999 se ha superado 228.000 Quintales de producto vivo congelado y en conserva.

PRODUCCION ITALIANA SEGUN ESPECIES

Especie	1997	1999	1999
Helix Aspersa	30.000	40.800	50.000
Helix Pomatia	9.000	20.400	22.000
Otras especies	5.000	6.800	8.000
TOTAL	44.000	68.000	80.000

Como se puede observar, la producción de Helix Aspersa ha aumentado en un 60% en el período comprendido entre 1997 y 1999.

MERCADO

En Italia el consumo de este molusco en estado fresco es del 70% y se concentra en el período de la primavera – verano (Marzo – Agosto) época en la cual por tradición se celebran varias fiestas populares, durante las cuales el caracol de tierra se consume en varias recetas. El restante 30% del consumo se refiere a producto en conserva, utilizado principalmente en los restaurantes y congelado. Este último está creciendo en importancia por su rápida preparación en el uso doméstico.

En el caso del Helix Aspersa, la producción del año 1999 (50.000 Quintales), el 90% ha sido vendida fresca y un 10% ha sido destinada a la industria de la conserva.

PRECIOS

Precios al por mayor sin IVA del 10% para los caracoles de tierra en los meses de Agosto - Noviembre de 1999.

Helix Pomatia de criadero (Calibrado, seco y expurgado)

Lit / Kg 8.000 – 9.200 = USD / Kg 4 - 5

Helix Aspersa de criadero (Calibrado, seco, expurgado)

Lit / Kg 8.500 – 9000 = USD / Kg 4

Eobania Vermiculata de criadero (Calibrado, seco)

Lit / Kg 5.000 – 6.000 = USD / Kg 3

Eobania Vermiculata de recolección natural (calibrado, seco)

Lit / Kg 6.500-7.500 = USD / Kg 3 - 4

Precios de venta directa del productor al restaurante de caracoles de tierra vivos en el periodo de Agosto - Noviembre de 1999.

Helix Pomatia de criadero (Calibrado)

Lit / Kg 12.000 – 15.000 = USD Kg 6 - 8. Dependiendo de la calidad.

Helix Aspersa de criadero (Calibrado, seco)

Lit / Kg. 12.500 – 17.000 = USD / Kg. 9

CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO FRESCO

El animal debe presentarse seco, limpio y expurgado, con la concha dura, resistente y tener las siguientes características:

Helix Pomatia

Peso comercial del animal: 25 gr

Diámetro bucal mínimo de la concha: 28 mm.

Helix Aspersa

Peso comercial del animal : 15 gr

Diámetro Bucal mínimo de la concha: 20 – 22 mm

Helix lucorum

Peso comercial promedio del animal: 22 gr

Diámetro bucal mínimo de la concha: 24 mm.

ESPAÑA

España es sin lugar a dudas un mercado emergente en el campo de las importaciones de caracol de tierra. En tan solo cinco años las importaciones de este país se incrementaron en un 128%.

En 1999 las importaciones españolas de caracol de tierra sumaban US\$ 2,7 millones cinco años más tarde en el año 2003 España importaba caracoles de tierra por una valor de US\$ 6,1 millones y una cantidad de 13.672.185 kilos. De esta forma España logró superar en importaciones a Italia, acumulando una cuota total de 10% en la demanda mundial.

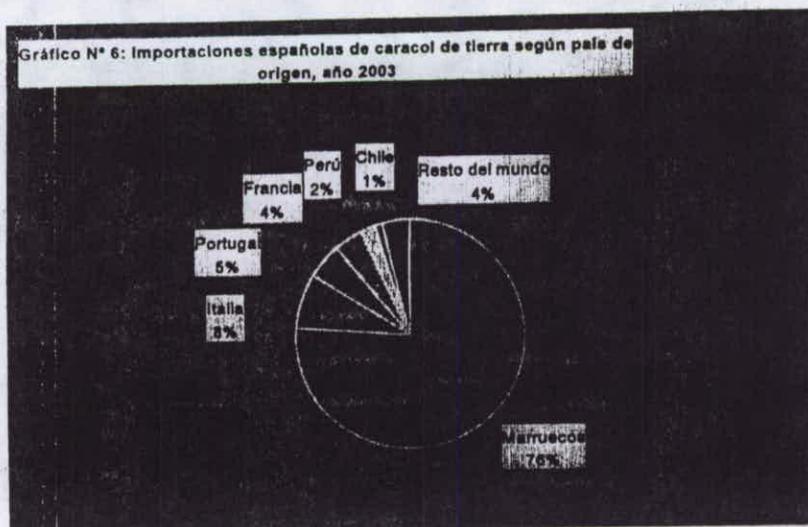
Pais	Valor importado (US\$ CIF)	Cantidad importada (Kilos)	Valor unitario (US\$ CIF /kilos)
Marruecos	4.628.122	10.265.840	0.451
Italia	458.989	121.143	3.789
Portugal	315.541	3.168.684	0.100
Francia	231.738	15.145	15.30†
Perú	128.635	31.237	4.118
Argentina	119.666	30.652	3.904
Turquia	77.116	16.556	4.658
Chile	54.816	9.974	5.496
Irlanda	40.895	8.719	4.690
Reino Unido	10.714	2.943	3.641
Algeria	3.217	1.11	2.898
Ecuador	479	119	4.025
Singapur	338	51	6.627
Alemania	322	12	26.833
Total	6.070.587	13.672.185	0.444

Fuente: ProChile

En el año 2003 España importó caracoles desde un total de 14 países, siendo Marruecos el principal proveedor, con una participación del 76% en la estructura importadora española, en segunda y tercera posición se ubicaron Italia y Portugal respectivamente.

Situación Arancelaria:

El producto exportado desde Chile paga un arancel de 0% y un IVA de 13%.



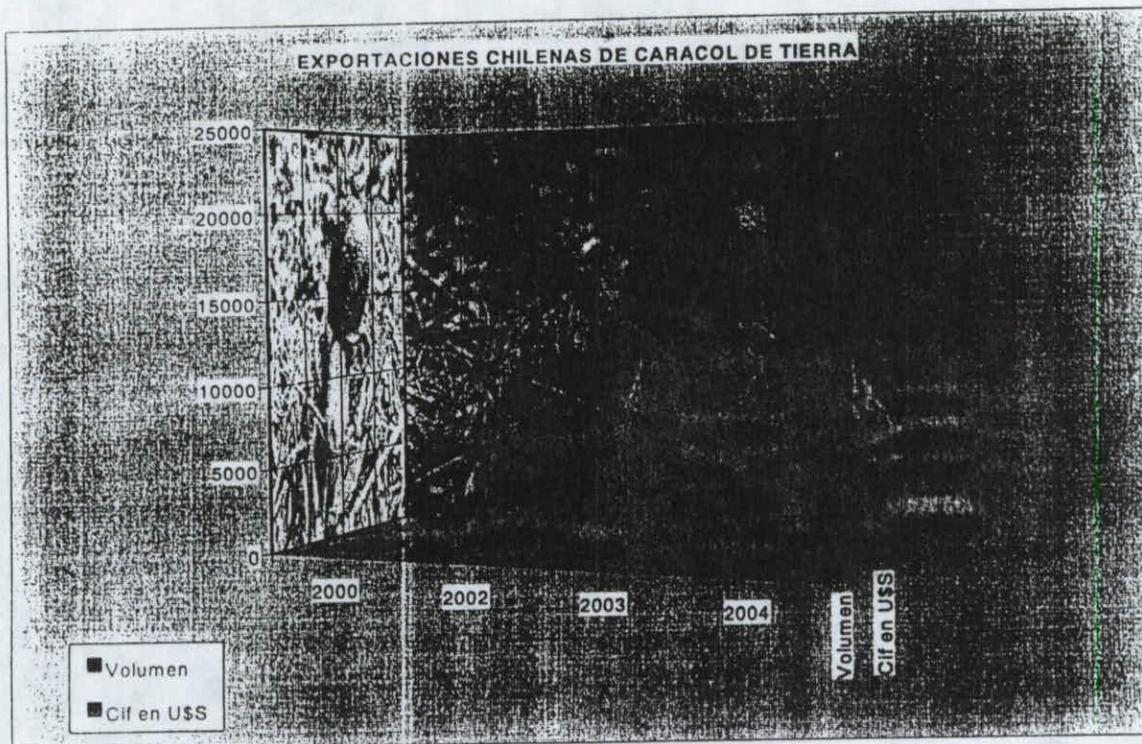
EXPORTACIONES CHILENAS

Cuadro N° 7: Exportaciones chilenas de caracol de tierra

Año	Unidad	Volumen	Cif en US\$
2000	Kgr.Netos	237,00	213
2002	Kgr.Netos	2.900,00	7.210
2003	Kgr.Netos	6.336,53	16.551
2004 (Ene-Mar)	Kgr.Netos	4.187,00	20.090

Fuente: ProChile

Las exportaciones chilenas de caracol de tierra han crecido notablemente a lo largo de los últimos años, en el año 2000 los envíos nacionales eran muy poco significativos y no superaban los 300 dólares, tres años más tarde en el año 2003, los embarques nacionales suman US\$ 16.551 exhibiendo un alza de 7.670%, y eso no es todo si observamos los totales anuales del cuadro N° 7 podemos observar que las exportaciones de los tres primeros meses del año 2004, ya han superado con largueza a los valores alcanzados en todo el año 2003.

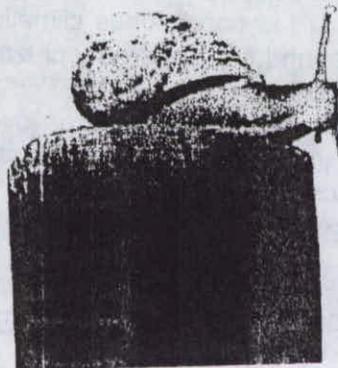


En relación con los mercados destino de los envíos chilenos de caracol de tierra, podemos señalar que el 100% de los envíos se embarca a España.

Entre las centenares de especies del género *Helix* existentes en la naturaleza, sólo algunas son comestibles y unas pocas son de carácter comercial (Cuadro N°1). De éstas, dos son las que se transan en mayores volúmenes en el mercado europeo. Una es *Hélix pomatia* o Caracol de las Viñas, y la otra, *Helix aspersa* o caracol gris. La especie más abundante en Chile es *Helix aspersa* que posee una carne de excelente sabor, por lo cual tiene buena aceptación en los mercados franceses, italianos y alemanes.

PRINCIPALES ESPECIES DE CARACOLES COMERCIALES

Nombre científico	Nombre común
<i>Helix pomatia</i> Linne	Caracol Bourgogne
<i>Helix aspersa</i> Mülle	Caracol Petit gris o de jardín
<i>Helix aspersa</i> Máxima Taylor	Caracol Gros-gris
<i>Helix turorum</i> Linne	Caracol turco
<i>Helix adanansis</i> Kobelt	Caracol de Adana
<i>Helix cincta</i> Müler	Caracol de Venetia



CARACTERISTICAS DE LAS ESPECIES *Helix aspersa* y *Helix pomatia*

Helix aspersa o caracol gris vive en las regiones mediterráneas y en las regiones atlánticas europeas. Su distribución es bastante dispersa, encontrándose en forma natural en el centro y Este de Francia y en forma introducida en zonas urbanas y suburbanas de Europa Central.

Esta especie se aclimata fácilmente en las regiones de clima mediterráneo, templado oceánico, templado semicontinental y hasta tropical.

Principales características de *Helix aspersa*

Altura	28 - 32 mm
Diámetro	30 - 35 mm
Concha	Gibosa, panzuda y con abertura oblicua con bordes convergentes en una ligera callosidad blanquecina
Cuerpo	Color leonado, marrón amarillento o grisáceo con lengüetas claras
Habita:	Llanura o colina, sectores húmedos, huertos, matorrales, troncos

Principales características de *Helix pomatia*

Altura	32 - 45 mm
Diámetro	38 - 45 mm
Concha	Gibosa, hinchada, resistente, color leonado rojizo con estrías transversales irregulares
Cuerpo	Grueso, amarillento con tubérculos alargados e irregulares
Habita:	Terrenos calcáreos de bosques, huertos y viñas

En Chile, el caracol gris tiene un ciclo estacional y vital con dos generaciones en el año, la primera en septiembre y la segunda a comienzos de otoño. Otros autores reconocen sólo una generación, pudiendo ser dos, si las condiciones climáticas fuesen óptimas. Es un animal sexuado, hermafrodita con fecundación interna y cruzada y presenta tres estados de desarrollo: huevo, fase juvenil y adulto.

Es una especie que se alimenta esencialmente de plantas jóvenes, con poca fibra, como col, tomillo, perejil, fresas, champiñones, hongos venenosos, estiércol de animales herbívoros y hasta desechos humanos.

La cría del caracol con fines de exportación es una actividad que se ha desarrollado últimamente.

Hoy día, existen algunos criaderos que se han instalado en algunas zonas del sur de Chile, en Concepción, Puerto Montt y Panguipulli. Se estima existirían entre 10 y 15 criaderos en la zona sur.

Además, existe Biohelix, empresa dedicada al rubro que está siendo apoyada por el CIDERE Bio Bío y por la Oficina Regional de ProChile Concepción, en lo que se refiere a la búsqueda de mercados.

Una de las trabas que existen en estos momentos es el reconocimiento por parte de la UE de Chile como país exportador. Por otra parte, Biohelix o cualquier empresa potencialmente exportadora también deben ser autorizadas.

En Chile el Servicio Agrícola y Ganadero de Concepción, SAG, está tramitando ante la UE esta autorización. Ello implica el cumplimiento de normativas por parte del país y de la empresa en particular para que sea inscrita como exportadora en los registros europeos. Se trata de que la empresa genere y cumpla un sistema de aseguramiento de calidad validado por el SAG que asegure a los compradores europeos que el producto tenga un origen y calidad conocida. El sistema obliga a mantener buenas prácticas agrícolas, agricultura limpia, sin productos químicos, regulación de todo el proceso productivo, entre otras obligaciones.

Para lograr este objetivo, la empresa deberá acopiar en un recinto que cumpla la normativa establecida y someter a los caracoles a una especie de cuarentena, realizar análisis de muestras de productos y de aguas, siendo todo el proceso controlado por el SAG.

Los caracoles se comercializan bajo las siguientes formas:

- Vivos: El producto fresco (vivo) para exportación, debe tener un peso de 10 grs para su embarque, es necesario hacer un proceso previo de estabilización y una limpieza de la concha para que el caracol llegue en buenas condiciones a destino.
- Congelados en concha. Congelado rápido individual en tunel de congelado a -20°C , previo lavado para eliminar bien su secreción mucosa, y cocción breve.
- Congelados en bloque de la pulpa, sin concha. Utilizada para materia prima de la industria conservera.
- Enlatados

Subproductos:

- Conchas vacías: Son ricas en calcio
- Huevos de caracol: Se puede obtener simil de caviar
- Mucus de caracol: Aplicación en cosmética a base de elastina
- Acido úrico de caracol: Nutriente para plantas.

ANEXOS:

LA CRÍA DE CARACOLÉS COMESTIBLES

La producción y cría de caracoles en España no están sometidas a una normativa específica que las regule. El consumidor final puede verse afectado por esta desregulación del sector. La normativa únicamente permite la comercialización del caracol terrestre de granja. El caracol silvestre está protegido legalmente a fin de evitar su desaparición por una recolección descontrolada.

La regulación de la cría, producción y comercialización de caracoles está sometida a las normas generales sobre sanidad animal, explotaciones ganaderas y consumo, pero no cuenta con una normativa específica, como así sucede en otros países como Argentina, Bélgica o Francia, donde incluso se ha llegado a proteger al caracol de granja con la concesión de una marca de calidad. Este hecho tan singular facilita la comercialización de caracoles terrestres para consumo sin un control previo por parte de la administración, dado que algunos establecimientos de restauración pueden llegar a abastecerse de explotaciones no registradas o de pequeños recolectores campestres.*Lo absurdo de la cuestión es que a los pocos explotadores «ganaderos» de este molusco se les somete a las mismas condiciones legales que a un productor o criador de caballos, según nos ha podido comentar la propia administración competente. Y lo paradójico del tema es que la única normativa relativa al caracol es la que se refiere a «la conservación de los espacios naturales y de la flora y fauna silvestres», que prohíbe terminantemente su recolección para su comercialización.

La cría de caracoles carece de normativa específica en España, lo que obliga a equiparar las explotaciones a equivalentes de rumiantes u otros animales de consumo

Sin embargo, cuando de lo que se trata es de importar caracoles de otros países, la normativa de la UE exige unos requisitos específicos con respecto al cumplimiento de unas condiciones mínimas de sanidad animal. No se puede importar el producto sin el preceptivo certificado sanitario. En este sentido está mejor regularizado el mercado exterior que el interior. El sector exige, de una vez por todas, y se está trabajando en ello, una normativa específica que regule el caracol de granja, y que evite el consumo de caracoles terrestres silvestres, tanto por el hecho de que su recolección ha acabado o puede acabar con determinadas especies, como por la circunstancia de que éstos - expuestos a la utilización masiva de productos tóxicos en agricultura y ganadería- puedan causar graves daños a la salud del consumidor final. Uno de los problemas del sector es el de las «explotaciones sumergidas».

LA REGULACIÓN DE LA HELICULTURA

Helicultura es la actividad que se dedica a la cría a ciclo biológico completo de caracoles comestibles terrestres en criaderos abiertos naturales o cercados. Se trata, como precisan los expertos, de una palabra compuesta formada por helici que deriva de helix (en referencia al género de caracoles con caparazón de forma helicoidal) y cultura (en latín, cultivare significa cultivar). El problema con lo que se encuentran las empresas dedicadas a la explotación del caracol de granja es que no están sometidos a una regulación específica para el sector, y su actividad está regulada por las normas generales que regulan la sanidad animal y las explotaciones ganaderas, como animal que es, y dado que su comercialización además se hace «en vivo». Actualmente las explotaciones son competencia autonómica. Y si bien tienen prevista una regulación de las explotaciones ganaderas, no cuentan con una normativa específica para el caracol, por lo que su producción y cría ha de verse inexorablemente sometida a sus normas. Así, la regulación del sector se atiene a la norma de sanidad animal, de carácter estatal, aprobada en abril de 2003; y a la norma que regula las explotaciones ganaderas de la Comunidad Autónoma correspondiente.

En Cataluña, por ejemplo, la norma autonómica que regula las explotaciones ganaderas fue aprobada mediante Decreto en el año 1994, y donde se requiere el cumplimiento de unos requisitos mínimos de higiene y sanidad, como son disponer de instalaciones de fácil limpieza y desinfección, mantener condiciones de alimentación, bebida, alojamiento y ambiente adecuados a las necesidades del animal, entre otras, que pueden que no estén debidamente pensadas para animales tan singulares como los caracoles, que en este sentido, y por la igualdad de la ley, se aplica tanto a éstos como a los caballos, u otros animales de granja.

LA REGULACIÓN SANITARIA DE LA IMPORTACIÓN

La importación de caracoles a la UE está regulada por una decisión aprobada en mayo de 1996, por la que se establecen las condiciones de policía sanitaria aplicables a los intercambios y a las importaciones de productos que no estaban sometidos a normativas comunitarias específicas. La finalidad de la norma no era otra que precisar las condiciones específicas de sanidad pública aplicables a los caracoles para evitar que estos productos supongan un peligro para el consumo humano. En este sentido se aprovechó lo ya fijado en los productos pesqueros con respecto a las normas sanitarias aplicables a su producción, puesta en el mercado y autocontrol para aplicarlo a los caracoles terrestres destinados a consumo «en vivo». Y con respecto a los caracoles cocinados se echó mano de la normativa que regulaba los problemas sanitarios en materia de producción y comercialización de productos cárnicos, al considerarse un plato cocinado. Las importaciones de caracoles frescos y congelados a la UE precisan de un certificado sanitario que otorgan aquellos organismos o autoridades certificados según la normativa comunitaria.

La decisión regula las condiciones sanitarias específicas aplicables al comercio y a las importaciones de caracoles destinados al consumo humano; y obliga a los Estados miembros a velar por que los intercambios comerciales de caracoles sin concha, cocinados o en conserva cumplan determinadas condiciones. Así, deben proceder de establecimientos que cumplan requisitos de autocontrol según las normas comunitarias, y haber sido previamente autorizados por el organismo competente, que además deberá

controlar periódicamente las condiciones de producción. Asimismo, los caracoles deberán estar sometidos a una evaluación organoléptica efectuada por muestreo.

En el caso de la preparación de la carne de caracoles sin concha deberá observarse que éstos no estén muertos, dado que deberían ser rechazados para el consumo humano; y en todo caso, se retirará el hepatopáncreas. Los establecimientos dedicados a esta actividad tienen que reservar, en función de la importancia de la actividad, locales o lugares específicos de almacenamiento de cajas y envases; recepción y almacenamiento de caracoles vivos; lavado, escaldado, desconchado y preparación; almacenamiento y, en su caso, limpieza y tratamiento de conchas, de tratamiento térmico de la carne, de envasado o acondicionamiento de la carne, y de almacenamiento de productos acabados en cámaras frigoríficas. Otras obligaciones adicionales se establecen para las conservas y preparados de caracoles. La importación de caracol se realiza en distintos estados: vivos, congelados, semielaborados o elaborados. Por lo que respecta a Europa, los exportadores son conscientes de que la mayoría de sus clientes piden, por lo general, el producto vivo, especialmente desde noviembre a marzo. En el caso argentino, del que España es el mayor comprador, el transporte se efectúa por vía aérea.

LA REGULACIÓN BELGA DE LA MARCA

Un decreto belga de 1998 regula los requisitos de producción y de calidad a otorgar la marca «Escargot Fermier» o «Caracol de Granja» a caracoles criados y elaborados en granjas helicícolas, así como a las condiciones generales para su comercialización. En este sentido se requiere que los caracoles reproductores se adquieran de productores experimentados, y luego se seleccionen en los parques de explotación. Las compras adicionales de reproductores únicamente están permitidas en caso de mortalidad por causas conocidas o por disminución comprobada de las facultades de las poblaciones. Por otra parte, el helicicultor debe llevar un cuaderno de crianza al día donde debe registrar, entre otros datos, el número de parque, la fecha de ingreso de los ejemplares, la carga en kilo de reproductores por metro cuadrado del parque o en un número estimado de caracoles, los tratamientos profilácticos y el tratamiento sanitario, con sus fechas, naturalezas y dosis. Los caracoles únicamente se alimentarán con aquellas materias primas, aditivos y complementos fijados por la norma. En el caso de tratamientos sanitarios únicamente se realizarán con las sustancias activas permitidas. Los «Caracoles de Granja» se comercializan escaldados, o cocinados en caldo, o preparados a la Bourguignonne (re-encapsular la carne de caracol con la mantequilla específica que lleva ese nombre, además de otros ingredientes y con las proporciones que delimita la normativa). Un sello certifica la calidad del producto, que si se rompe, provoca la apertura del envase. La etiqueta de los caracoles preparados y presentados en forma preenvasada menciona la denominación de venta junto con el tipo de preparación y el tratamiento realizado así como el estado físico del caracol, la masa neta total consumible, la medida, el número de piezas o unidades contenidas en cada envase, el nombre científico del caracol, la lista de ingredientes y la fecha de caducidad.

LA PASIÓN POR EL CARACOL

En la actualidad, la costumbre de consumir caracoles se ha mantenido viva, además de en Francia o España, en países como Bélgica o Italia, en los que el consumo de tan singular molusco terrestre ha precisado de la importación de otros países productores como Argentina, Chile y Perú, especialmente, en los que si bien su consumo es algo esporádico en hoteles y restaurantes de lujo, está presente en sus campos de forma habitual y en gran número. Si bien no se dispone de datos oficiales reales sobre el consumo de caracoles en nuestro país, al no ser un producto regulado ni contemplado por la legislación, desde diversos sectores especializados se ha establecido un consumo aproximado anual en España de unas 14.000 toneladas, que precisa de unas 5.000 toneladas de producto importado para abastecer las necesidades gastronómicas generadas en los últimos años. Los datos sitúan a nuestro país en el segundo importador mundial de caracoles, por detrás de Francia, que como primer consumidor del mundo con unas 65.000 toneladas por año, precisa importar aproximadamente la mitad de lo que consume. Atendiendo a los datos que proporciona la Facultad de Ciencias Veterinarias de la Universidad de Buenos Aires, en EEUU y Japón la demanda se ha duplicado en los últimos años. La singularidad de un país como Argentina, el hecho de que su consumo no es muy apreciado, así como la necesidad de encontrar alternativas viables a la agricultura y a la ganadería del país, ha determinado que la helicultura o producción del caracol terrestre en granjas se haya convertido en una actividad en auge. Un filón que está siendo aprovechado por otros países como Chile, Perú, Marruecos, Túnez, Hungría, República Checa, y Polonia, entre otros, conocedores de que si bien la cría en cautiverio del caracol ha experimentado un crecimiento importante en los países de consumo, no dan abasto para cubrir la demanda interna. El caracol que más se consume es *Helix aspersa*, en un porcentaje del 80%, siendo en Francia un producto gastronómico de excelencia y muy apreciado y requerido en los mercados internacionales por la calidad de su carne.

UNA PASIÓN QUE SE MANTIENE

Parece ser que el consumo de caracoles terrestres se remonta a la época de las cavernas, como así se evidencia de los restos encontrados, tanto en la cuenca mediterránea como en las grutas prehistóricas de la península. Más documentado está el tema en la Antigua Grecia y Roma, donde incluso se disponía de huertos anejos a palacio para la cría y posterior consumo de este animal en los grandes banquetes. El propio Tiberio recogió en un manual gastronómico especificidades con respecto al caracol y su preparación. Tal era el afán por este manjar que los propios romanos llevaban los moluscos ya preparados en sus incursiones guerreras, de modo que su consumo y la forma de prepararlos pudo extenderse por todo el Imperio. Ya en épocas más cercanas, la costumbre de comer caracoles se hizo tan popular en la Francia de las primeras décadas post-revolucionarias del siglo XIX, cuando el hambre apretaba, que hoy en día es el primer consumidor de caracoles del mundo, con un promedio aproximado de entre 1 kg y 1,5 kg por persona y año. Y no estaban errados, pues parece ser que la carne de caracol tiene una calidad nutricional destacada. Según los expertos, tiene un alto contenido en minerales, es pobre en grasas (del 0,5% al 0,8%) y colesterol, posee 9 de los 10 aminoácidos requeridos por el ser humano, y parece estar recomendado para dietas especiales en casos de hiper-trigliceridemia e hiper-colesterolemia. Y es que el caracol, como molusco herbívoro que es, convierte proteína vegetal en animal, y por lo que parece, de gran calidad biológica y gastronómica. Hoy en día, además de su carne, de la que también se hace paté, sus huevos son comercializados como caviar y las esencias y extractos se usan en el mundo de la cosmética en países como Brasil, Francia, Alemania, Bélgica y Chile; no en vano se informa que su concha posee en forma natural, alantoína, colágeno, elastina y ácido glicólico. www.consumaseguridad.es, España, Junio 2004

EXPORTACIONES MUNDIALES

Los principales países exportadores de caracol son China, Indonesia , Macedonia y Hungría, como indica el cuadro N°1, mientras que, los principales destinos son China y algunos países europeos. La partida arancelaria 03.07.6000 considera "caracoles, excepto los de mar, vivos, frescos, refrigerados, congelados, secos.

Cuadro N° 1.- Principales países exportadores Caracol
SA 03.07.6000

País	1999		2000		2001	
	miles US\$	Toneladas	miles US\$	Toneladas	miles US\$	Toneladas
China	11,037	4,156	9,008	3,886	21,947	8,177
Indonesia	3,218	1,885	4,788	2,908	sí	sí
Ex Rep. Yugoslava de Macedonia	sí	sí	4,270	1,043	sí	sí
Hungría	sí	sí	3,710	2,138	sí	sí
Tunez	sí	sí	2,232	588	sí	sí
Marruecos	sí	sí	2,035	8,296	sí	sí
Rumania	sí	sí	1,509	429	sí	sí
Bulgaria	sí	sí	1,705	1,771	sí	sí
Rep. Fed. Yugoslava	sí	sí	1,000	1,232	sí	sí
Otros	sí	sí	10,620	5,385	sí	sí
Mundo	sí	sí	41,255	25,877	sí	sí

Fuente: World Trade Atlas 2001, Intra and extra EU Trade 2000-2001

Tal como lo indica el cuadro anterior China es el principal exportador, alcanzando montos cercanos a los US\$ 21 millones. Las cifras de exportaciones mundiales del sistema Trade Mape son de US\$ 41.25 millones FOB en el año 2000, en los cuales China participa con el 22%, Indonesia con el 12%, Macedonia 10% y Hungría con el 9% .

En relación a los volúmenes, las exportaciones mundiales en el año 2000 fueron de 25.676 toneladas, con participaciones de 27% de Marruecos 15% de China ,11% de Indonesia y 8% de Hungría.

Según la información disponible en esta misma fuente, el mayor aumento en cantidad de las exportaciones entre 1996 y el año 2000 entre los países citados lo tuvo Indonesia con un 12%.

En cuanto a los destinos de las exportaciones de China e Indonesia en montos FOB el año 2000, las cifras muestran como mercado principal a Korea de Sur, Japón y Hong Kong y Taiwán, Estados Unidos, Canadá y Francia, respectivamente.

ARANCEL CHILE-UNIÓN EUROPEA

Capítulo	Descripción Capítulo
03	PESCADOS Y CRUSTACEOS, MOLUSCOS Y DEMAS INVERTEBRADOS ACUATICOS.
Partida	Descripción Partida
0307	MOLUSCOS, INCLUSO SEPARADOS DE SUS VALVAS, VIVOS, FRESCOS, REFRIGERADOS, CONGELADOS, SECOS, SALADOS O EN SALMUERA; INVERTEBRADOS ACUATICOS, EXCEPTO LOS CRUSTACEOS Y MOLUSCOS, VIVOS, FRESCOS, REFRIGERADOS, CONGELADOS, SECOS, SALADOS O EN SALMUERA; HARINA, POLVO Y PELLETS DE INVERTEBRADOS ACUATICOS, EXCEPTO LOS CRUSTACEOS, APTOS PARA LA ALIMENTACION HUMANA.

Código Arancelario	Descripción Glosa
03076000	Caracoles, excepto los de mar

 ACUERDO DE ASOCIACION CHILE - UNION EUROPEA		Arancel Año Actual
03076000	Snails, other than sea snails	0.00%

ARANCEL CHILE-ESTADOS UNIDOS

Capítulo	Descripción Capítulo
03	PESCADOS Y CRUSTACEOS, MOLUSCOS Y DEMAS INVERTEBRADOS ACUATICOS.
Partida	Descripción Partida
0307	MOLUSCOS, INCLUSO SEPARADOS DE SUS VALVAS, VIVOS, FRESCOS, REFRIGERADOS, CONGELADOS, SECOS, SALADOS O EN SALMUERA; INVERTEBRADOS ACUATICOS, EXCEPTO LOS CRUSTACEOS Y MOLUSCOS, VIVOS, FRESCOS, REFRIGERADOS, CONGELADOS, SECOS, SALADOS O EN SALMUERA; HARINA, POLVO Y PELLETS DE INVERTEBRADOS ACUATICOS, EXCEPTO LOS CRUSTACEOS, APTOS PARA LA ALIMENTACION HUMANA.
Código Arancelario	Descripción Glosa
03076000	Caracoles, excepto los de mar

 TLC CHILE - ESTADOS UNIDOS		Arancel Año Actual	Condición Especial
03076000	-Snails, other than sea snails	0%	

CONCLUSION

La explotación de la crianza de caracoles en Chile es un rubro que está comenzando a desarrollarse. Existe un limitado número de criaderos y la producción está definida principalmente por los volúmenes de recolección.

- La producción está orientada a la exportación, no hay comercialización en el mercado interno. La búsqueda de mercados externos para este producto, recién se está iniciando.

- El mercado más importante para el caracol está en Europa, específicamente en España, Francia e Italia, países que se presentan como los mayores importadores. Los principales proveedores de Italia son Francia, Grecia, España, Países Bajos, Indonesia, Singapur y Sri Lanka.

- Se observa una tendencia al alza en el consumo y a la baja en los precios unitarios.

- Los mercados europeos de España, Francia e Italia, son prometedores para Chile por ser importantes consumidores e importadores y por estar libres de arancel de internación.

mirada internacional



MIRADA INTERNACIONAL DE LOS MERCADOS DE EXPORTACIÓN DEL CARACOL 2005
Helicultura: Cultivo del Helix

ANALISIS INTERNACIONAL

Una vez que hay decisión de exportar, se debe estudiar bien donde. Para ello se debe ver oportunidades, amenazas, fortalezas y debilidades de cada uno de los potenciales destinos. Hoy se está exportando caracol de tierra exclusivamente a España por razones de idioma, consumo, barreras a la entrada y canales de distribución. Se está analizando también Francia, e Italia.

107 encuestas de Conaced Anual, se piensa en 70 es exportar

ANALISIS INTERNACIONAL

Analicemos el mercado español, receptor del 100% de los envíos del 2005.
Oportunidades :

- Muy baja regulación sanitaria para acceder a España especialmente
- Bajo nivel de requerimientos internos del SAG de las partidas de exportación
- Buen nivel de precios internacionales y gran capacidad de incrementar el margen con valor agregado o bajando costos de transporte, o rentabilizando subproductos

espania
2006 -> Inestabilidad y Precios fluctuantes

Agricultores

-> PC Baja en Aduana (Conaced -> Recolección)

UNICA ALTERNATIVA DEL SAG

-> Mejor colaboración con el SAG para el transporte

SOCA... (handwritten notes)

ANALISIS INTERNACIONAL

Amenazas :

- La entrada de los Chinos a la U.E. (China produce actualmente el 24% de la producción mundial de caracoles de tierras). Por razones sanitarias tienen cerradas las fronteras de la U.E.
- Rigideces potenciales de la normativa Europea (puede que España ya no sea más puerta de acceso a Europa).

Motivos de Importación Francia, Chile
Importación y exportación en Chile

ANALISIS INTERNACIONAL

Fortalezas:

- Chile tiene excelentes condiciones fito y zoonitarias para este tipo de crianza.
- Gran auge exportador, buenas sinergias entre sectores, capacidad de dar buen valor agregado
- Mano de obra más barata que en países desarrollados (cultivo intensivo en trabajo)
- Baja inversión inicial
- Existencias de asociatividad (necesidad de las economías de escala)

ANALISIS INTERNACIONAL

Debilidades:

- Delicadeza y tiempo que demanda el cultivo, grandes riesgos e inestabilidad (nadie ha crecido nunca demasiado).
- El caracol es considerado plaga y cada día se demandará más inversión
- Las rentabilidades actuales no permiten grandes inversiones (más largo tiempo demorará en desarrollarse el sector)

Estadísticas de exportación

El precio actual y los costos asociados

- En España se obtienen precios de US\$4,5 a US\$7 el kilo de caracol y mejores precios podrían obtenerse en Italia y Francia de exportar directo
- Al menos US\$2 se quedan en el transporte
- No se ha considerado a la vez el costo del trabajo, tiempo e inversión inicial
- Precio en Chile entre 1US\$ y 1,5US\$ por kilo (depende a la vez si es de recolección o de criadero)

Estadísticas de exportación

- Los volúmenes y lugares de exportación
- España consume 14.000 toneladas al año de caracol de las cuales debe importar al menos 5.000 toneladas
- Francia es el primer consumidor del mundo con más de 65.000 toneladas y debe importar la mitad de ello
- Los países más relevantes que están actualmente exportando a estos países son Túnez, Marruecos, Perú, Chile, Polonia, Hungría y República Checa

Exportaciones chilenas de los últimos años (el 2005 incluye hasta Marzo)

Año	Unidad	Cantidad	Feb US	US\$/Kg	1/Kg
2005	Kgr Netos	42.120	152.194	3,61	2.096
2004	Kgr Netos	5.682	29.028	5,11	2.963
2003	Kgr Netos	6.337	16.551	2,61	1.515
2002	Kgr Netos	2.900	7.210	2,49	1.442
2000	Kgr Netos	237	213	0,90	521

Exportaciones chilenas - Alberto

Puntos a considerar

Puntos relevantes para exportar caracoles :

- La producción debe ser asociativa (nadie nunca en Chile ha podido sustentar exportaciones únicamente con producción propia)
- La producción debe considerar que la normativa interna y externa se pondrán más exigentes
- Se debe considerar utilizar subproductos del caracol para rentabilizarlo (cremas, caviar y paté)
- Se debe asimismo mejorar márgenes actuales, viendo alternativas de mayor valor agregado (envasado) y con menores costos de transporte (barco)
- Se debe estudiar bien hábitos de consumo del país importador (en España y Francia los prefieren vivos), tal vez hay que investigar otros países para los subproductos o para los envasados

PROCESO DE UNA EXPORTACION

Paso 6. Incentivos: Pago Diferido y Crédito Fiscal

¿Quiénes pueden acogerse al Pago Diferido?

Las máquinas, vehículos y herramientas que estén individualizadas como bienes de capital por el Ministerio de Hacienda.

¿Quiénes pueden acogerse al Crédito Fiscal?

Las personas que deseen comprar maquinarias nuevas, fabricadas en el país y estén individualizadas como Bienes de Capital por el Ministerio de Hacienda.

PROCESO DE UNA EXPORTACION

Paso 6. Incentivos: Pago Diferido y Crédito Fiscal

¿Dónde se solicitan estos beneficios?

Ante el Servicio Nacional de Aduanas

En el caso del pago diferido, a la que corresponde a la empresa importadora.

En el caso del Crédito Fiscal, la que corresponde a la empresa fabricante del Bien de Capital.

PROCHILE

SUBDIRECCION DE
INFORMACION
COMERCIAL

GERENCIA ASISTENCIA
AL EXPORTADOR

PROCESO DE UNA EXPORTACION

Paso 6. Incentivos: Reintegro Derechos y Gravámenes Aduaneros

¿Cuáles son los Derechos que se recuperan?

Aquellos que se pagan en la importación de insumos:

- Ad - Valorem
- Derechos Específicos
- Tasa de Despacho
- Sobretasas a importación de mercancías usadas.

PROCESO DE UNA EXPORTACION

Paso 6. Incentivos: Reintegro Derechos y Gravámenes Aduaneros

¿Dónde solicito este Beneficio?

En el Servicio Nacional de Aduanas, donde se pagaron los Derechos.

¿Existe un plazo para solicitar este Beneficio?

9 meses desde la fecha de exportación y los reintegros deben ser anteriores a 18 meses.

PROCESO DE UNA EXPORTACION

Paso 6. Incentivos: Pago Diferido y Crédito Fiscal

¿En qué consiste?

Es un beneficio otorgado para adquisición de Bienes de Capital.

Esta dividido en 2 partes:

- a) El Pago Diferido de los tributos aduaneros y
- b) el otorgamiento de un Crédito Fiscal brindado para la adquisición de un bien de capital nacional.

PROCESO DE UNA EXPORTACION

Paso 6. Incentivos: Reintegro Simplificado

¿Quiénes pueden acogerse?

Los productos No Tradicionales que no se encuentren en la lista de excepciones que publica anualmente el Ministerio de Economía.

Los productos que sus exportaciones hayan sido inferior o igual a los US\$18.000.000 FOB.

PROCESO DE UNA EXPORTACION

Paso 6. Incentivos: Reintegro Simplificado

¿Dónde solicito este Beneficio?

Se solicita en: Tesorería General de la República correspondiente a la Jurisdicción de la Empresa.

¿Existe un plazo para solicitar este beneficio?

120 días contados desde la fecha que comunica al Banco Central de Chile el destino de los retornos.

PROCESO DE UNA EXPORTACION

Paso 6. Incentivos: Reintegro Derechos y Gravámenes Aduaneros

¿Qué es el Reintegro de Derechos y demás Gravámenes Aduaneros?

Es una franquicia que entrega el Estado a los Exportadores permitiéndoles recuperar los aranceles aduaneros y demás gravámenes pagados al importar materias primas, artículos a media elaboración y partes y piezas utilizadas como insumos.

HELICICULTURA PROGRAMA INCASII LTDA
GIRA TECNOLOGICA FIA.
GRUPO LONCOCHE.

LUNES 22 DE AGOSTO:

9:30 - 13:30 HRS CAPACITACION BASICA HELICICULTURA.

BIOLOGÍA: SR. Alexi Guerra N. Biólogo, Universidad de Concepción.

COMERCIALIZACION: SRA Susana Aguilera M. Asistente Social, Fomento Productivo, Universidad de Concepción.

15:00 HRS.

TERRENO COLTAUCO.

CRIADERO CERRADO, 520 MTS DE CONSTRUCCION, APP 86000 CARACOLES, JAULAS CERRADAS, Y ANTIFUGAS.

TRABAJO: MANIPULACION DE CARACOLES, CHARLA DEL PRODUCTOR Sr. Carlos Vaccarezza Tijoux.

17:00 HRS.

TERRENO QUINTA DE TILCOCO

CRIADERO CERRADO, 320 MTS DE CONSTRUCCION MAS 3 CANCHAS TUNEL.

CHARLA COMPLETA DE SU DUEÑA Sra. Mariana Sánchez.

18:45 Cierre.

MARTES 23 DE AGOSTO.

9:30 - 13:30 HRS.

CHARLA EXTRACCION DE BABA DE CARACOL.

SALON RIESCO GOBERNACION DE RANCAGUA, ACOMPAÑAN Sr. Francisco Subercaseaux Encargado Nacional y Product Manager de Productos Alimentarios Categoría Delicatessen Prochile Santiago, Sra. Soledad Luque Product Manager Prochile Rancagua, Sr. Byron Blamey Fomento Productivo INDAP Rancagua.

Tarde : Fue cambiado por problemas de orden de ruta grupo Loncoche.

JUEVES 25 DE AGOSTO

RECUPERACION TERRENO:

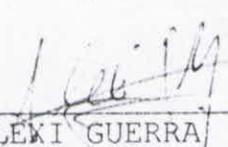
16:00 HRS.

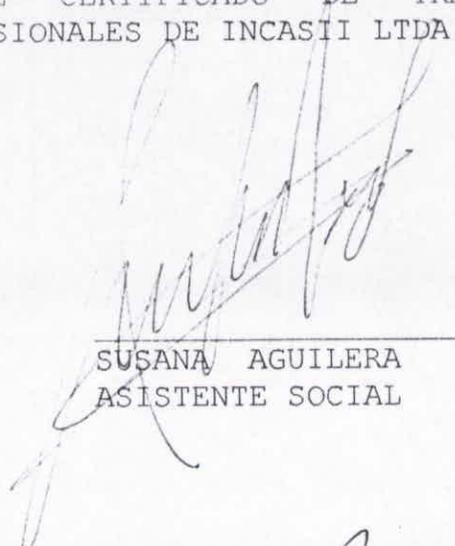
CRIADERO CERRADO, SECTOR AGUILA SUR, ANGOSTURA, REGION METROPOLITANA.

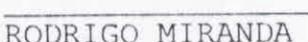
MANIPULACION DE JAULAS Y CARACOLES, CHARLA A CARGO DE SU DUEÑA Sra. Bernardita Donoso.

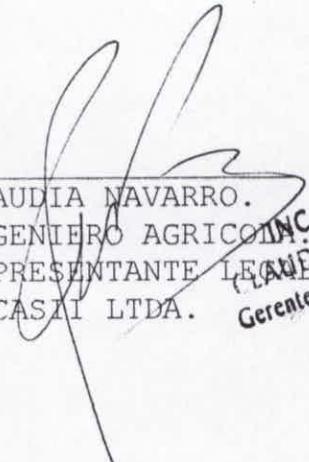
Cierre 17:35 hrs.

SE ENVIA EL PRESENTE CERTIFICADO DE TRABAJOS REALIZADOS FIRMADOS POR PROFESIONALES DE INCASII LTDA.


ALEXI GUERRA
BIOLOGO


SUSANA AGUILERA
ASISTENTE SOCIAL


RODRIGO MIRANDA
INGENIERO AGRONOMO


CLAUDIA NAVARRO.
INGENIERO AGRICOLA
REPRESENTANTE LEONIA NAVARRO G.
INCASII LTDA. Gerente de Prog. y proyecto

NOTIFICACION CAMBIO DE PROGRAMA

INCASII LTDA, NOTIFICA EL CAMBIO A LA PROGRAMACION PRINCIPAL INICIALMENTE ENTREGADA A LOS CRIADEROS UBICADOS EN LA LOCALIDAD DE LONQUEN Y LA LOCALIDAD DE MELIPILLA; LAS CAUSALES SON LAS SIGUIENTES:

CRIADERO LONQUEN:

- RESTRICCION DE ACCESO A PERSONAS AJENAS AL CRIADERO POR MEDIDAS DE CONTROL PORVOCADAS POR PROPAGACION DE PSEUDOMONAS, SE ADJUNTA CERTIFICADO EMITIDO POR BIOLOGO DE INCASII LTDA.

EL CAMBIO FUE NOTIFICADO A INCASII EL DIA DOMINGO 21 DE AGOSTO, SIENDO INFORMADO A ENCARGADA GRUPO LONCOCHE DIA LUNES 22.

CRIADERO MELIPILLA:

- POR MOTIVO DE PERTENECER A UN PROGRAMA DE COFINANCIAMIENTO EL PROPIETARIO DEL PLANTEL SR JORGE SANHUEZA, EJECUTA CAMBIO DE CONDICIONES DE INGRESO A UN ARANCEL INDIVIDUAL DE \$20.000 POR PERSONA. COSTO NO POSIBLE DE CANCELAR POR LOS ASISTENTES.

EL CAMBIO FUE NOTIFICADO A INCASII LTDA DIA MARTES 23 DE AGOSTO, SIENDO INFORMADO A ENCARGADA GRUPO LONCOCHE DIA MIERCOLES 24 DE AGOSTO, ENTREGANDO NUEVA ACOMODACION PARA VISITA DIA JUEVES 25 DE AGOSTO.

SIN OTRO PARTICULAR. ATTE

CLAUDIA NAVARRO GARAY
INCASII LTDA.

INCASII LTDA.
CLAUDIA NAVARRO G.
Gerente de Prog. y proyecto

Pd: INCASII Ltda. se libera de responsabilidad por cambio de programación de día martes en la tarde ya que este fue cambiado en beneficio de los costos de transporte contratados por el Grupo de Trabajo Loncoche.

Se emite copia a FIA, IX region.

CERTIFICADO

Con fecha 24 de agosto del 2005 Alexi Guerra Núñez, biólogo asesor de INCASII limitada, certifico que:

El criadero de caracoles de la especie *Helix aspersa* Müller de nombre Terrasol, ubicado en la localidad de Lonquén, región Metropolitana, de propiedad del señor Cristian Pérez, presentan infección con *Pseudomonas* sp., lo cual significa un periodo de cuarentena preventiva de 15 días, con motivo de evitar la propagación del cuadro infecto-contagioso.

INCASII


Alexi Guerra Núñez

2.567.666 - 9

Biólogo

AMANECER EN CONCIERTO

Hoy viernes 11, a las 20,30 horas en el Gimnasio de la Escuela Santa Cruz el Taller de Música Amanecer, que dirige el Profesor Juan Carlos Mella dará un Concierto de Gala. Todo lo anterior en el marco del programa "Tejiendo una Ronda por Chile desde la Novena Región", en la celebración, mañana 12, del 60 ° Aniversario del otorgamiento del Premio Nobel de Literatura a la Poetisa Gabriela Mistral.

Este programa que contó con el financiamiento del Fondo Nacional de la Cultura y Las Artes, Fondo de Fomento de la Música Nacional, de los propios Padres y Apoderados de los alumnos participantes, y beneficios realizados por los mismos alumnos, contempló una Gira que recorrió más de 4.000 kilómetros entre las regiones IX y III, con una delegación de 45 personas, 34 de los cuales son niños músicos. Dieron 11 Conciertos en 11 localidades, durante 14 días: El más importante, el realizado en el Salón de Honor del Congreso Nacional en Valparaíso, el que se grabó para los canales de Televisión del Parlamento.

El Concierto de hoy, que será también grabado para la Televisión, forma parte del Programa indicado, el que culminará con un Concierto que se efectuará en Temuco el martes 15 en el frontis del Liceo Gabriela Mistral, coordinado por la Dirección Regional de Cultura.



CATÓLICOS PEREGRINAN A LOS ANDES



En 5 buses, 233 fieles pertenecientes a la Parroquia Inmaculada Concepción peregrinaron al Santuario de Santa Teresa en Los Andes, al Santuario de San Alberto Hurtado en la comuna de Estación Central y al Templo Votivo de Maipú, en Santiago. La apretada gira salió por la tarde del viernes 4 desde el frontis de la Parroquia para regresar el domingo en la mañana a nuestra ciudad.

El viaje se realizó sin mayores problemas, y fue coordinado por el Párroco Guido Matamala. El Conjunto Folclórico Repocura, integrante de la peregrinación cantó la Misa a la Chilena en Los Andes y bailó cueca en la explanada del Templo Votivo.

Jonathan Riquelme, Diseñador Publicitario, Oficina: Carrera 205, fono 472397.info_vision@chile.com

Dr. Juan Saavedra Díaz, Oído, nariz y garganta. Clínica Alemana, Temuco, fono: 201132 - 201136

Dr. Luis Jiménez Valderrama, Cirugía de Tórax y vascular, (várices), consulta Clínica Alemana Valdivia, fono 63 213758.

GUIA PROFESIONAL



Clínica Alemana de Temuco
 URGENCIA ATENCIÓN CONTINUADA LAS 24 HORAS
 Atención Pediátrica - Internista Cirujano
 Servicios de apoyo de Radiología, Laboratorio y Banco Sangre
 Fono: 201146

Bono Electrónico Fonasa - Colmena - Consalud - ING (sólo para exámenes).

ALEJANDRO QUEZADA

EN EXÁMENES MÉDICOS EN SANTIAGO

El ex Alcalde de la comuna, noviembre de 1989 a septiembre de 1992, se encuentra en Santiago en exámenes médicos. Ante diversos rumores que han circulado en la comuna, este medio conversó personalmente vía celular con el ex Alcalde informándonos que, después de diversos exámenes, se encuentra a la espera de resultados que permitan a los médicos conocer su verdadero estado de salud.

FALLECIÓ LUIS LA REGLA

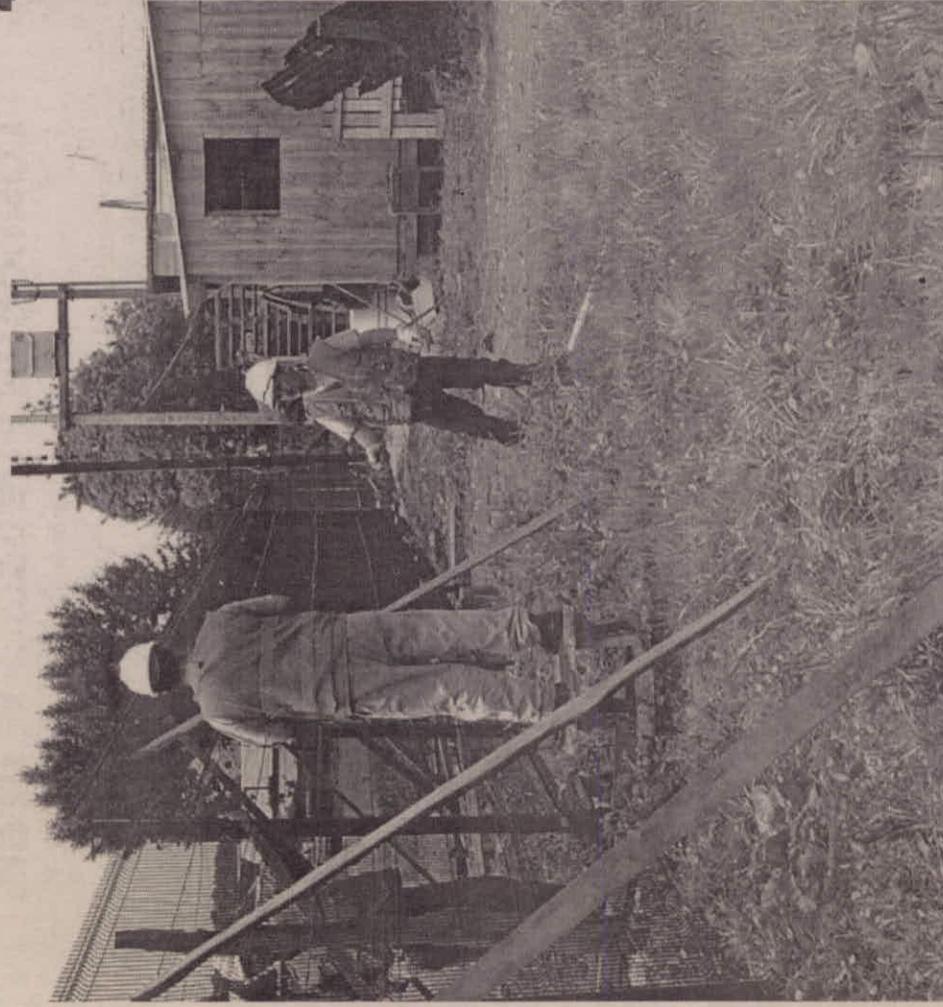
A la edad de 85 años falleció en esta ciudad el conocido vecino y agricultor don Luis Leandro La Regla, quien fuera durante muchos años mayordomo de la Feria de Animales Loncoche; junto a su esposa era propietario del Restaurant Vidalit, del sector Ultra Estación Norte, famoso por su muy buena cocina: El señor La Regla dejó 5 descendientes, de los cuales su hija Vidalita, contadora, y sus hijos Luis Hernán y Leandro residen actualmente en Loncoche.

ESTAFETA

Año V - N°232 - 11 de Noviembre 2005 - Valor \$200

ENCERRADOS POR EL TREN

Más en Página 3



Lesionada y sin pelota
 Dirigentes se hacen los cuchos

RODEO, MAÑANA ¡SÍ! PERO EN VILLARRICA
 No fuimos capaces con la nueva medialuna

F.T. del BRUNO... EL RETORNO

Página 6

PROPONEN TARJETA DE CRÉDITO LOCAL

Cámara de Comercio

Página 8

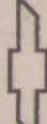
A CASABLANCA LOS BOMBEROS

En esculturas de madera

Página 9



INALCO SUR

CHEVROLET  SIEMPRE CONTIGO

Casa Matriz Claro Solar 248, Mesa Central 206800, Fax: 217733, Temuco

EFEMÉRIDES

11/11/1911 - Nace Roberto Matta, pintor surrealista chileno.
 11/11/1997 - Se aprueba en Francia la Declaración Universal sobre el Genoma Humano, que aúna criterios de investigación y protección de la Humanidad.
 12/11/1945 - La poetisa chilena Gabriela Mistral recibe el Premio Nóbel.
 13/11/1984 - Aniversario del diario La Cuarta de Santiago.
 15/11/1988 - Se produce la proclamación del Estado de Palestina en los territorios de Gaza y Cisjordania.
 15/11/1999. Se funda en Loncoche el periódico **ESTAFETA**, por el periodista Ernesto Iván Pincheira Alderete.
 16/11 - Día internacional para la tolerancia. (ONU)
 17/11/1869 - Se inaugura en Egipto el Canal de Suez, de 161 km de longitud, diez años después de que empezara su construcción.
 17/11/1970 - La estación espacial soviética no tripulada Luna XVII se posa en la superficie lunar.
 18/11/1929 - Aniversario de la Dirección de Archivos y Museos, DIBAM.

Señor Director:
 En la edición anterior de Estafeta, publicaron una información que deseamos corregir, respecto a la celebración de la semana de Integra en el Jardín Infantil Papelucho.

En la nota se informa que los ganadores de la competencia fueron Toyita Jiménez y Joaquín, pero en realidad quienes resultaron rey y reina fueron Francisco Ceballos y Geraldín Guzmán quienes representaban al nivel de sala cuna. La obtención del reinado se produjo luego de realizar competencias deportivas y recreativas donde participaron padres y apoderados divididos en alianzas. Como representantes del nivel Sala Cuna agradecemos a los padres que ayudaron, a las tías del nivel y a cada persona que aportó desinteresadamente.

Directiva Alianza Blanca
 Jardín Papelucho

Canta el Director

LONGOCHE PUEDE..., Y DEBE.

Por Miguel Jiménez Valderrama

En general Loncoche vive momentos de pesimismo: que el cierre, parcial ahora, de la Planta Lechera y sus consecuencias, que la migración de nuestro habitantes a otros lugares, que el poco desarrollo económico, que mucha cesantía y poco trabajo, etc., son los argumentos esgrimidos para presagiar un negro futuro para nuestra comuna.

Sin embargo, si pensamos con más detención, el color de nuestro futuro lo podríamos ver en tonos más claros. Todo depende de nosotros, los que nacimos y crecimos aquí, junto a los que han llegado de fuera para acompañarnos y desarrollarse. El futuro va a depender de lo capaces que seamos de crearlos el cuento y de realizar acciones para elaborar estrategias para un desarrollo sustentable. Por años hemos sido capaces de diagnosticar problemas, visualizar soluciones, pero no hemos concretado.

Hace muy poco, nuevamente, con otra metodología, quizás más actual se trabajó en el Pladeco: problemas y eventuales soluciones y ¿qué tenemos de avance? Muy poco o nada, mas bien. ¿Qué cabría hacer? Mucho, pero entre todos, sin exclusiones; barriendo para adentro y no hacia fuera. Con verdadera Participación Ciudadana e integral aprovechamiento de recursos. Con Asociación y Creatividad. Con el Conocimiento, de toda nuestra gente, y el que nos pueda faltar, lo traemos de muy cerca, de las Universidades, de los Institutos, de los entes de Investigación, y con

la Innovación presente.

De la visita del Ministro de Agricultura a la comuna, recientemente, y de la que, a mi juicio, poco provecho se obtuvo, (participó muy poca gente, no estaban todos los que eran, ni eran todos los que estaban,



aunque como "Reunión de Trabajo", y así planteada, podría calificarse como buena), se extraen dos conclusiones importantes y ya dichas: sin Asociación ni Innovación es difícil, hoy día el desarrollo y en todos los campos.

Y concretar, básicamente. Aprovechar lo ya hecho. Del problema de Watts, tratado ya por meses, y en múltiples ópticas, poco o nada se ha avanzado, aunque bastante se ha propuesto; incluso la venta del Ministro fue consecuencia de este drama loncochense. Que un Matadero, que una Fábrica de Quesos, etc. Pero, puras ideas no más. ¿Qué nos falta?

Lo que se dijo en la Reunión de algunos empresarios con la Municipalidad hace poco, y la que se quedó en repetir, o más bien continuar, a fines de Septiembre, y nada ha pasado: elaborar una estrategia clara de futuro, con un ente que la gestione, ¿Codelonco?, con Profesionales dedicados, que prioricen proyectos, los fomulen, se busque financiamiento, y de las ideas a los hechos y así podremos concretar el desarrollo que tanto necesitamos.

Consuelo Campos

Dianios, revistas, juegos de azar, centro de pagos Sencillo, helados y confites

P.Montt 606 Fono: 479756- B.Arana 728 - Fono 472783 - Loncoche

ATENAS: NUEVO CLUB DE BÁSQUETBOL

Recientemente se formó, por iniciativa del destacado basquetbolista, y futuro Profesor de Educación Física Rodrigo Jiménez Balboa, el "Club Deportivo Atenas". La instancia se efectuó con toda la formalidad legal ante el Ministro de Fe de Chile Deportes. La directiva está compuesta por Walter Salazar, presidente, Fernando Lagos, secretario y Eduardo Benavides, tesorero.

PROYECTOS FUTUROS

La práctica principal de este nuevo Club local será el básquetbol, por ahora, y pretenden sus integrantes presentar proyectos a Fondos Concursables de Chile Deportes para implementación deportiva y enseñanza de esta disciplina a menores.

CONTRATISTAS Y TRABAJADORES DE WATT'S LONGOCHE SE CAPACITAN

Como parte de la reconversión que sufrirán los trabajadores de la Planta Lechera Watt's de nuestra comuna, un grupo de ellos iniciarán hoy viernes 11 de noviembre una serie de cursos de capacitación brindados en conjunto entre la empresa y el Municipio.

Los cursos contemplan capacitación en cultivos de frambuesas, piscicultura, helicultura, microempresas y formulación de proyectos. Cada curso cobijará a una decena de personas y se efectuarán en la sede de trabajadores de la planta a partir de las 09 horas.

¿QUE PASA CON EL FAIR PLAY ?

Molestia e inquietud existe al interior del directorio de la Asociación de Fútbol Amateur de Loncoche, debido al anormal sistema de arbitraje en que por estos días se desarrolla el campeonato local.

La información fue proporcionada por el presidente de la institución, Nelson Montoya Contreras, tras los incidentes ocurridos durante el partido de la serie de honor entre el deportivo Maipo y Ferroviarios. El encuentro dirigido en la ocasión por Sergio Meza Garrido se transformó en un caos cuando éste, a los 25 minutos del primer tiempo



mostró tarjeta roja al jugador del Deportivo Ferroviario, Ferrnando Hernández, quien tras el cobro le propinó un certero golpe de puño en el rostro al árbitro. El referí a su vez reaccionó y las emprendió a puntapiés contra el jugador. El encuentro finalizó a los 30 minutos del primer tiempo por falta de garantías, producto de lo cual

el Consejo de Presidentes de la Asociación de Fútbol Amateur decidió sancionar al jugador con un año de castigo sin pisar las canchas. Por su parte el organismo de presidentes solicitó que el árbitro abandonara la competencia. Sin embargo esta decisión molestó a la Asociación de Árbitros de Loncoche, quienes decidieron no seguir

arbitrando la competencia amateur pese a que existía un convenio preestablecido para el normal desarrollo del campeonato. Según los antecedentes recogidos por **ESTAFETA**, no es primera vez que esta situación ocurre. Por el momento los encuentros están siendo arbitrados por loncochenses de buena voluntad, quienes silbato en mano, dirimen domingo a domingo los cotejos de nuestro fútbol federado.

SUPERMERCADO LORENA

Variedad en Frutas y Verduras Fines de Semana Promocion en Vinos y Licores

Atención Domingos a Jueves hasta las 01:00 Hrs. Viernes y Sábados hasta las 03:00 Hrs B.Arana 701 - Fono: 472600 - Loncoche

La Sirenita
 Pescados y Mariscos
 Atención de: 9:30 a 13:30 y de 15:30 a 20:30 Hrs. Jueves a Domingos
 Balmaceda 446, Fono: 478-2272884

Taller Electro Mecánico
 Repuestos para lavadoras y refrigeradores
 Fotocopias Anillados y articulos de librería
20 años
 Aprat 429, Loncoche

Consuelo Campos
 Dianios, revistas, juegos de azar, centro de pagos Sencillo, helados y confites
 P.Montt 606 Fono: 479756- B.Arana 728 - Fono 472783 - Loncoche

SUPERMERCADO LORENA
 Variedad en Frutas y Verduras Fines de Semana Promocion en Vinos y Licores
 Atención Domingos a Jueves hasta las 01:00 Hrs. Viernes y Sábados hasta las 03:00 Hrs B.Arana 701 - Fono: 472600 - Loncoche

DEPORTISTA DENUNCIA ABANDONO DE DIRIGENTES Y COMPAÑERAS DE EQUIPO

A través de una carta dirigida a varios medios de comunicación, Yorke Bilbao Rosales, integrante del equipo de fútbol femenino que representó a Loncoche en una competencia Intercomunal, está denunciando el abandono en que la han dejado los dirigentes y sus compañeras de equipo tras sufrir una grave lesión que le produjo una fractura de tobillo y tibia.

Yorke asegura que lo más grave de esta situación no es la lesión en sí misma, sino el hecho de no haber recibido ningún tipo de apoyo, ni económico, ni anímico. La jugadora señaló que esta situación es muy compleja pues está pasando por precarias condiciones económicas. Además acusa el olvido de los dirigentes y compañeras de equipo quienes "parecen haber olvidado el compañerismo y espíritu de cuerpo".

Bilbao Rosales aseguró que "denunció este hecho a la luz pública porque me dejaron botada sin ayuda, a pesar que entregué todo por mi equipo y en especial por representar a Loncoche en un campeonato que se dijo era de selecciones, tratándose sólo de equipos". Pero esa no es la única denuncia que efectúa Yorke. "Me alegro por el lugar que obtuvimos, pero estoy en total desacuerdo con que la presidenta del Club Renacer se haya quedado con la copa del segundo lugar obtenido en dicho torneo, pues el trofeo debiera estar en las vitrinas de la Asociación de Fútbol de Loncoche y no en su casa particular como hoy ocurre", finalizó.



Estafeta recibió esta información al cierre de la edición el día miércoles 09 de noviembre, por lo cual no logró obtener la contraparte de esta información. Sin embargo, comprometemos nuestro esfuerzo para contactarse con las personas aludidas en esta nota y publicar sus opiniones al respecto en la próxima edición.

EN PLENA EJECUCIÓN CONFINAMIENTO DE LINEA FERREA

Durante la presente semana se iniciaron en Loncoche las obras de confinamiento de la línea férrea y de los terrenos adyacentes.

Las obras son realizadas por la Constructora Morvark, los que han contratado mano de obra local, que de momento alcanza a los once trabajadores. "Nuestra política es trabajar con personal local en cada uno de los lugares en donde nos ha correspondido levantar estos cercos, pero calculamos que a medida que avancen las obras aumentaremos a unos 20 trabajadores.

La malla utilizada es galvanizada, plastificada y de alta resistencia por lo cual sólo es posible romperlas con herramientas de alto poder como un napoleón o una similar. Estas mallas miden dos metros ocho centímetros de alto y dos metros cincuenta de largo y la cantidad de metros lineales a cubrir en Loncoche es de 4 mil 143 metros, las que contemplan todo el radio urbano de la comuna. La idea principal es impedir el acceso de personas, vehículos o animales a la línea férrea para reducir los riesgos de accidentes. Los trabajos no han estado exentos de problemas ya que el levantamiento de



estos terrenos se efectuó hace más de cinco años, proyectándose la construcción de este cerco; pero de esa fecha a la actualidad han habido algunos cambios que van a producir problemas de accesos de varias familias que se han instalado a vivir en estos terrenos, señaló Henry Montesinos, de la empresa Morvark.

Por el momento se está marcando el perímetro de todo el recinto estafeta y una de las principales dificultades con que se han encontrado es que muchas personas han ido corriendo sus cercos, lo cual ha significado un trastorno en las labores. Este hecho no es extraño y en todas las comunas se han encontrado con la misma situación. Sin embargo en Loncoche no ha habido ningún problema para que los vecinos vuelvan sus límites a las medidas originales. La fecha final para la entrega de las obras es el diez de diciembre próximo fecha que coincidiría con la puesta en marcha de los servicios del tren.

Por su parte los vecinos, consultados al respecto, señalaron que están conformes con el tratamiento que les ha otorgado la empresa a cargo de las obras, la que habría cumplido a cabalidad las peticiones de los habitantes del sector en cuanto a dejar pasos expeditos para el tránsito hacia calle Benjamín Viel.

EDITORIAL

NO HA SIDO FACIL

El emprender esta nueva etapa de **Estafeta** no ha sido fácil. El tratar de efectuar cambios para lograr un mejor **Estafeta** en todos los aspectos nos ha complicado, pero hemos logrado formar un equipo que creemos, dará frutos positivos para la vida de este medio.

Hemos tecnificado el medio, estamos en colores vía el correo electrónico para llegar a los loncochenses esparcidos por el mundo. Aún somos blanco y negro en el papel pues la modestia de nuestra realidad económica nos impide, por ahora, avanzar al color en la impresión. Pero este avance depende de todos nosotros, de usted lector y suscriptor, de usted señora o señor comerciante, profesional, o industrial, que considera que su avisaje también le traerá retornos.

Nos hemos esforzado por cumplir en lo que hemos prometido y por empeño no nos hemos quedado. Trabajamos arduamente todo el equipo y la imprenta, en especial su prensista que laboró toda la noche anterior. Hemos recibido buenos comentarios, personalmente, de mucha gente y también de lectores lejanos a través del mail. Muchas gracias a todos, pues ello nos incita a mejorar más aún, como tenemos planificado hacerlo, semana a semana, día a día.

Pero esto no dependerá solo de nosotros, sino de toda la gente que de alguna u otra manera ama a este pueblo y tiene conciencia que Loncoche debe tener **ESTAFETA** por muchos años. Con la colaboración de todos y el trabajo nuestro y de nuestra gente, sin duda, ello será posible.

¿Cansado de tu antena?

Contrata ahora mismo tu conexión plug and play net y disfruta de la mejor televisión por cable.

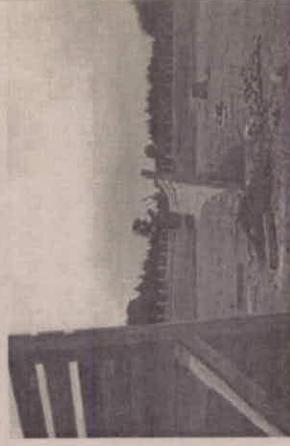


RODEO, MAÑANA; SÍ PERO EN VILLARRICA

Diversas dificultades para terminar la Medialuna, en construcción en la Parcela San Juan de propiedad del Municipio, impidieron que el Rodeo Oficial programando para la fecha en Loncoche, se pudiera realizar acá. Una vez más, Villarrica se llevará una porción de nuestra torta.

La programación considerada inicialmente, para que la Medialuna estuviera totalmente terminada a la fecha, no se pudo cumplir; el contratista a cargo de las obras es el Ingeniero Civil loncochense Rodrigo Spuler Villena y considera un grupo de carpinteros de

experiencia en la construcción de medialunas, como son los Bilbao, ya en tres generaciones. En la fecha se trabaja, de todas formas, intensamente a fin de concluir las obras en el más breve plazo; algunas empresas como Ferrovial Agroman han colaborado aportando los ándos para "el piso"; Cran Chile, con el transporte del material pétreo. Concluido todo, los Huasos de Loncoche, realizarán un rodeo-pichanga, así llamado en la jerga corralera. Un Rodeo Oficial se pretende realizar para la próxima Expo Loncoche en Marzo próximo, informó Jorge Alamos, Presidente de esta Institución a este medio.



NELSON CARRILLO A.
DISTRIBUIDOR AUTORIZADO

Husqvarna

Manuel. Montt 0325, Fono: (45) 472248 - (08) 3917895
ncarrillo@tie.cl, Loncoche



Farmacia Francia
75 años al servicio de su salud.
Medicamentos y Productos Naturales

P.Montt 648 - fono: 471095 - Loncoche

EMPRENDEDORES LOCALES

FARMACIA FRANCIA

**MUCHO MÁS QUE
VENDER MEDICAMENTOS**

En nuestra sección de esta semana destacamos un negocio con tradición en la comuna y la zona durante 75 años. Como otros en la comuna, es un negocio que ha logrado vencer el paso del tiempo con una mezcla de buen servicio, atención personalizada, asesoramiento y precios que farmacias de Temuco y Valdivia no pueden superar.

Si embargo, uno de los puntos más importantes es la atención al público, pues ha sido un negocio que ha establecido grados de confianza importante con el consumidor, el que, al entrar a Farmacia Francia se convierte en un cliente que obtiene calidad en la atención con una relación precio calidad en beneficio del público. ¿Por qué?... "Por que Farmacia Francia piensa en su salud".



**CONSULTA
KINESICA**

**KINESIOLOGO
Rudy Schneider M.**

**ATIENDE FONASA NIVEL II
ISAPRE Y PARTICULARES**

**ATENCIÓN DE 17:00 A 21:00 HRS.
(ATENCIÓN A DOMICILIO)**

**Serrano 231 - oficina D Galería Bahid
- Fono: 9-4514237 - Loncoche**

**CEREMONIA DE ASCENSO
EN CARABINEROS DE
LONCOCHE**

El martes 11 de noviembre, en el Salón de Eventos de la 6ta. Comisaría de Carabineros de Loncoche, se realizó la ceremonia de ascenso del actual Sargento 2° Manuel Eladio Barrientos Andrade, quien ascendió al grado de Sargento Primero.

CEREMONIA

La ceremonia contó con la presencia de la esposa, familiares y camaradas de armas del nuevo ascendido, integrantes de la Tenencia de Carreteras Cautín Sur y de los retenes Huiscapi y La Paz. El acto fue presidido por el Comisario Subrogante de la unidad, Capitán don Héctor René Mora Jano.

COMPañEROS DE ARMAS

Cabe señalar que Barrientos Andrade ingresó a la institución el año 1977 y llegó a la Comisaría de Loncoche en enero del año 2005, proveniente de la Cuarta Comisaría de Carabineros de Calbuco. El discurso alusivo a la actividad, estuvo a cargo del Sargento 1° Jorge Garrido Flores, quien destacó las bondades profesionales del ascendido y además dió la bienvenida al actual grado.

¿CÓMO? ¡TANTO!

En la intersección de la calle Manuel Montt con el Estero Loncoche, justo en la población Manuel Alarcón se encuentra la pasarela peatonal que se aprecia en la foto.

A todas luces un peligro y aunque la utilidad es evidente, por ahí pasan personas con carretas, con niños, con coches de guaguas y un sin fin. ¡Ojalá no debamos lamentar un mal momento como hasta ahora no ha ocurrido.



Foto Consuelo Campos

Estafeta Equipo

Ernesto Pincheira Alderete.

Juan Inzunza Córdova.

Miguel Jiménez Valderrama.

Jonathan Henry Riquelme G.

Leonardo Lagos Pecchi.

Fabiola Rocha Núñez.

Juan Custodio Melo Jara.

Daniel Filgueira Briones.

Armando Torres Acuña.

Luisín Reyes Antillanca.

Jonathan Figueroa Belmar.

Ana Sánchez Oyarzún



PAPERERIA COMERCIAL

Tel.Fax: (0299) 4401650

Carlos Sobisch 72 - (8300) Neuquén

E-MAIL: leimont@neunet.com.ar

**CONFIRMADOS ARTISTAS
Y COMPETENCIA DE
FESTIVAL FOLCLÓRICO**

La organización del 7° Festival Folclórico de Loncoche confirmó la participación de doce artistas de todo el país en la competencia oficial del certamen, de los cuales dos representarán a Loncoche en la máxima cita del folclor local.

Entre los artistas más destacados que vendrán a competir por el trofeo festivalero se cuentan Ruperto Fonfach, Sergio Veas, Claudio González, Sergio Patricio Quintanilla, Víctor Hugo Campusano, Camilio Gutiérrez, José "Pepe" Cornejo, Teresa Lagos, Cecil González y los representantes locales. Cabe señalar que esta versión del Festival Folclórico es por invitación y entre los participantes se encuentran varios que han ganado los más importantes festivales del rubro a nivel nacional, incluyendo Viña del Mar.

En cuanto al Show, el encargado de esta área, Juan Carlos Mella, señaló que se están confirmando dos actuaciones fuertes y entre los posibles se cuentan el tradicional grupo Santiago Cuatro, "Lalo" Vilches y Ximena Rodríguez. Por su parte el jurado contará entre sus integrantes con Herrán Rojas Valterra, Alfredo Real y "Tito" Ibarra.

**IVÁN GONZÁLEZ Y SUS
ESCULTURAS EN MADERA**

En pleno embalaje de dos piezas de tamaño natural talladas en maderas nobles encontramos a Iván González y familia. El envío corresponde a parte del proyecto de museo y cuartel de bomberos en la comuna de Casablanca en la quinta región, en el fundo perteneciente al empresario Eduardo Meiss.

Las piezas que fueron enviadas esta semana a la zona central son parte de un total de veintisiete



La imagen muestra las dos esculturas en madera y entre ellas al

Superintendente de Bomberos de Loncoche.

Aquí se puede apreciar la similitud de las esculturas con la realidad, en un trabajo donde destaca la calidad del tallado y de la pintura sobre la madera.

TODOS INVITADOS A LA 110 CUECAS DE CASAHUE

CASAHUE. Para este domingo 13 de noviembre está programada la Gran Cuecada de Villa Casahue. La invitación fue extendida a toda la comuna y comunidades vecinas por la el Comité de Adelanto de Villa Casahue, a partir de las 12 horas.

La entrada tiene un valor de 500 pesos adultos y 100 pesos niños y contará con la participación de los Principes del Norte y los grupos folclóricos Voces Casahuinas, Transmahue, Brisas del Río Cruces, Corraleros de Cautín, Nehuén y Repocura. Además habrá exquisita gastronomía que acompañará a los participantes que tratarán de bailar las 110 cuecas a que se han comprometido los organizadores. El encuentro es organizado por la Villa Casahue y cuenta con el patrocinio de la Municipalidad de Loncoche y la Oficina de Turismo Municipal.



Contabilidad y Asesorías

Gestiones Financieras
y Gestiones

Daniel Filgueira Briones
Contador Auditor

P.Montt 742 - Fonos (9)1064039 - (45)472630

Dr. Arturo Wevar

Especialidad en Mascotas,
Urgencias en general,
Exámenes de Triquinosis,
Atención las 24 Hrs.



Carrera 341, Fono 9-4512864

CÁMARA DE COMERCIO PROPONE SISTEMA DE CRÉDITO LOCAL

Durante la última reunión de la Cámara de Comercio, un grupo de comerciantes de nuestra comuna fueron designados para constituir una comisión para poner en marcha un sistema de crédito entre las tiendas y negocios de Loncoche y los consumidores locales.

La idea que pretende conformar esta comisión es estudiar la factibilidad de establecer un sistema de crédito por medio de descuentos por planilla. La idea de fondo es captar y mantener a los habitantes de Loncoche dentro del sistema económico comunal y así evitar que viajen a comunas cercanas como Temuco, Villarrica o Valdivia a gastar el dinero obtenido con trabajos realizados dentro de la comuna. La comisión está compuesta por Marcelo Vargas de Tienda los Chinos, Maggi Alarcón de Calzados Universo, los contadores Daniel Filgueira y Carlos Núñez y el concejal Alexis Pineda. El equipo de trabajo ya ha iniciado una serie de contactos para realizar reuniones informativas con las escuelas y liceos de la comuna, la Municipalidad, los departamentos municipales de Salud y Educación, Hospital, Carabineros, empresas y fábricas, supermercados y todas las empresas que estén interesadas en acordar un sistema de crédito

descontado por planilla.

Bajo el slogan "Crea en Loncoche que Loncoche cree en usted", la comisión ha iniciado una campaña de difusión a través de Radio Loncoche con costo cero para la Cámara de Comercio. "Pretendemos poner en el breve plazo una campaña publicitaria en todos los espacios disponibles para demostrar que los productos de nuestros productos son mejores o iguales a los ofrecidos en las grandes tiendas, sólo que el sistema de crédito que ofrecen atrapa a los consumidores de nuestra comuna, lo cual está perjudicando de gran manera nuestro comercio y a la comuna en general", señaló el presidente de la Comisión Marcelo Vargas.

El directivo señaló que "nos dimos cuenta que las ventas del comercio local han disminuido drásticamente y para ello hay que buscar incentivos y una idea es tratar de motivar a los loncochenses para que prefieran comprar en la comuna, lo que generará más puestos de trabajo y un impulso para nuestro comercio". Vargas agregó que este crédito se otorgará en todos lo locales adheridos a la Cámara de Comercio, para favorecer a los empresarios y comerciantes del gremio.

PRODUCTORES DE CARACOLES DIFUNDEN SU TRABAJO

Hoy viernes 11 de noviembre la agrupación de productores de caracoles de Loncoche, LoncoHelix, efectuó la última fase del proyecto obtenido por medio de la Fundación para la Innovación Agraria (FIA), el cual les permitió visitar una serie de plantales de producción de caracoles de la zona central de nuestro país, con el fin de conocer en terreno la producción y comercialización de esta carne exótica.

La actividad se desarrolló en la Sala de Reuniones de la Biblioteca Municipal con presencia de representantes del FIA, autoridades locales, productores y empresarios, quienes además de interiorizarse del trabajo de este grupo de emprendedores y de los alcances del proyecto que están difundiendo, pudieron degustar una serie de platos preparados en base a caracoles, los cuales fueron preparados por la especialidad de gastronomía de Liceo Andrés Bello.



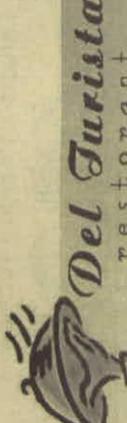
Radio Loncoche

Su Radio Amiga.

Nos encontramos en el CD 141. A.M

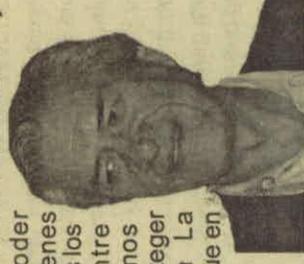
Bulnes 263 - fono: 172731 - Loncoche

Almuerzos, Cenas, Eventos y Celebraciones de todo tipo



En Lagos Huilipilun y Colico, denunció el Diputado Meza RECLAMAN POR CIERRES DE ACCESOS A LAGOS EN LA REGIÓN

Un llamado para que la ciudadanía esté informada sobre el derecho que tienen como es el acceder libremente a las playas y lagos, para que de esta manera no se impongan la discriminación y abusos de poder frente a los bienes que son de todos los chilenos. "Entre todos debemos fomentar y proteger el turismo en La Araucanía, ya que en los próximos meses esta actividad genera muchos ingresos a pequeños campesinos, agricultores y comunidades mapuches que necesitan tener habilitados sus caminos y accesos a las playas y lagos", dijo el parlamentario.



Por último, el Diputado Meza dijo que enviará un oficio al Ministerio de Bienes Nacionales, con el objetivo de que se fiscalice estas situaciones anómalas en los lagos Huilipilun y Colico de La Novena Región.

Esta situación se repite en Cuncu, en el Lago Colico, donde unas 200 personas pertenecientes a Villa Esperanza no tienen acceso al Lago, a pesar de vivir a 400 metros de éste. "Al parecer aquí estamos frente a un desconocimiento de la ley, pese a todas las advertencias, los grandes empresarios llegan de otras regiones y prácticamente bloquean los accesos a los lagos y ríos", sentenció el Jefe de la Bancada Radical. Al respecto Meza afirmó que "la legislación garantiza el libre acceso a las playas, por cuanto son de uso público y nadie puede bloquear el derecho ciudadano de poder ingresar al mar a los ríos y lagos de nuestro país".

Daniel Sandoval Poblete, Periodista

IMPRESIÓN PINCHEIRA
 POR LA COMPRA DE BOLETAS 5X1 EKIJA
SUS TARJETAS DE PRESENTACIÓN O VOLANTES PROMOCIONALES GRATIS
 I.Serrano 231 - oficina: B Galería Bahid
 Fono: 472393 - Loncoche

Morir en septiembre... ..renacer en noviembre

Por Edgardo Enríquez

Las esporas soñolientas de viejas orquestas florales invaden el aire en primavera, en los subterráneos insomnes de la tierra se alienta y se prepara el nuevo tiempo inspirado en la bondad del tomate y sus olores. El durazno se viste de flor en las rípidas avenidas y el pueblo entra en un aire de calladas veredas cuando las muchachas lucen los escotes y las faldas en soberano ejercicio de hermosa adolescencia. Septiembre señala el inicio de un nuevo tiempo, tal vez por eso es que esta patria nace y muere tantas veces en septiembre a lo largo de sus años extendidos. Septiembre es como un collage de tonalidades y emociones, nos invita y nos invade, nos desborda, nos empuja en el vino aniversario de la patria y nos devuelve los restos de los desaparecidos en el océano que se niega al olvido. Septiembre es el quiebre y el inicio, aquel que nos recuerda que aún los sueños y las esperanzas pueden vestirse del color del notro.

Septiembre se transforma en el corazón y sentido de esta patria que aprende a asimilar su historia y a sus hijos con más dificultad que empeño, no perdemos la esperanza y por eso celebramos en Septiembre la firma del presidente sobre la reformada constitución, ésta que pese a sus defectos nos indica que un nuevo tiempo podría estar comenzando. Como lo dije alguna vez, atrás quedan las noches de los cuervos, que amparadas en la constitución del 80 se llevaron la risa y la fiesta. Por eso celebramos en septiembre la patria que nace. Y también celebramos en noviembre el hijo que vuelve desde el silencio a reclamar la memoria y el registro, porque este periódico adquiere un sentido único en el devenir de nuestra historia, de la lucha por habitar la caligrafía de las nubes. Buenas y prósperas ediciones a los amigos del nuevo equipo editorial de Estafeta, el más sincero reconocimiento en el ejercicio de la vocación informativa e ilustrada.

LOS CHINOS
 Los Chinos ya comenzó con su festival de precios bajos con un gran sorteo este 31 de Diciembre
 Por cada por cada \$2000 de compras exiga su cupón y participe en este espectacular sorteo
 1° premio un espectacular refrigerador
 2° premio \$25000 en productos
 3° premio \$15000 en productos
 ¡Precios Bajos Siempre!

DE LAS INCLINACIONES DE LOS MIEMBROS DEL PALACIO CONSISTORIAL DE EL REINO DEL COPIHUE

FOR.F.T. DEL BRUNO

En el distrito 52, a un mes del Gran Torneo Electoral, los caballeros y los que no lo son tanto, en virtud de sus habladerías y decires, los preparativos paulatinamente han ido involucrando a los integrantes del Palacio Consistorial de El Reino del Copihue y otros miembros de la aristocracia local.

San Juan Hablador no le ha perdido rastro ni pisada al Caballero de la Meza conocido como el Amado del Pueblo, convencido de que "Quien a buen árbol se arrima buena sombra lo cobija", que según los augurios de vaticinadores y pitonizos, levantará tal polverada al llegar a la meta, que será difícil visualizar al que lo secunde. Por su parte el Príncipe Encantado, amo y señor del Palacio Consistorial, de tanto agradecer, aplaudir y bendecir el excelente gestor y hacer del caballero de la Meza, ve con temor la participación del gran Duque, que de denuncias sabe mucho, pero poco de llevar el pan a la mesa de los vasallos del reino. La única incondicional es la Princesa Helda, que continúa defendiéndolo contra viento y marea. Con relación al Acemilero O' Chenta, tanto le debe al Amado del Pueblo, en materia de estadíos, que ya nadie cree en su adhesión al Gran Duque.

El Legionario Marius, amo y señor del Palacio Consistorial de Villal Rica, en virtud de la presencia de su amada consorte, sólo cuenta con el apoyo del Bachiller Alexis, quien no le ve posibilidad alguna a su malogrado caballero. Qué decir del Acemilero Ferrer, quien apostó monos y petacas a favor del caballero de la Meza. El único dubitativo es Her' Vin, el Germano, que aún no sabe si apoyará al Advenedizo Mar' Tini o al Amado del Pueblo. Del representante del Junto Jodemos, un tal Saulo o Paulo, sólo se sabe, que un tal Gonzalo González de la Gonzalera, voceador de noticias estaría con él.

Si el Diablo se hace el sordo y el viento no sopla para otro lado, el orden de llegada en el Gran Torneo Parlamentario de diciembre será el Amado del Pueblo, el Gran Duque, el Legionario Marius, el Advenedizo Mar'Tini y el Atuerño Saulo González... Y colorín colorado esta historia por hoy ha terminado.

Diputado García pedirá fiscalización
"ENTIDADES PÚBLICAS COBRANDO IMPUESTOS Y DERECHOS POR PERMISOS PARA INSTITUCIONES VECINALES Y DEPORTIVAS"

En conferencia de prensa ofrecida el día de hoy, el diputado de Renovación Nacional René Manuel García, dió a conocer una situación que está afectando a todas las instituciones comunitarias del Distrito 52 y que tiene que ver con los excesivos precios que están cobrando por los permisos e impuestos para que puedan realizar sus beneficios.

Al respecto el diputado García señaló "quiero hacer sentir algo que me preocupa enormemente, hoy día muchos comités de vivienda, clubes deportivos e instituciones hacen beneficios para sacar fondos para comprar terrenos, sus implementos deportivos u otras implementaciones; pero con lo que les cobran en permisos municipales, valen más o menos \$ 30.000, - y en impuestos entre \$ 16.000 y \$ 20.000, la gente queda casi sin nada y ahora se suma sanidad que también cobra lo suyo."



FISCALIZACIÓN

Finalmente, indicó García "creo que todo esto hay que aclararlo, voy a pedir una fiscalización, porque todos sabemos que el IVA es de impuestos internos, pero también démosle un respiro a la gente que hoy está juntando su plata para poder comprar sus terrenos para sus comités de vivienda y los clubes deportivos, que bien sabemos no reciben ningún recurso y por lo tanto tienen que hacer estos beneficios para adquirir sus implementos."

PERMISOS E IMPUESTOS

"Es decir, las instituciones para poder hacer un beneficio tienen que partir gastando mínimo \$ 50.000 en puros

Noticias Estafeta
ALEXIS PINEDA GESTIONA BENEFICIOS PARA LA COMUNA



Junto con felicitar a las instituciones que lo g r a r o n su financiamiento para sus proyectos de desarrollo comunal ante el Consejo de Desarrollo Regional (CORE) durante la tarde del miércoles 9 de noviembre y que significó un aporte cercano a los 500 millones de pesos, el concejal Alexis Pineda Ruiz destacó el logro de la Asociación de Fútbol Laboral tras obtener su personalidad jurídica definitiva, situación que les permitirá acceder a una serie de beneficios que hasta ahora les eran inaccesibles.

PREOCUPACIÓN CIUDADANA

La autoridad destacó que se encontraba feliz de haber aportado a este logro gestionando esta Personalidad Jurídica de la Asociación de Fútbol Laboral. "Soy un concejal que ha estado permanentemente preocupado por los temas de la ciudadanía y tratando de trabajar para ir en ayuda de las múltiples necesidades que le asiste a la ciudadanía en el tema social, de salud, vecinal, deportivo y cultural, entre tantos otros". Pineda hizo un breve recorrido por los temas que por estos días le preocupan y en los cuales ha estado trabajando junto a la ciudadanía y las autoridades comunales y regionales que pueden aportar a la solución de varios problemas que afectan a la población. Esto se ha traducido en una serie de gestiones,

como por ejemplo la reunión con la directora del hospital, el subdirector de administración, la asistente social y el kinesiólogo del hospital de Loncoche con el fin de coordinar reuniones con los CORES de la concertación y de esa manera comprometerlos a apoyar los proyectos que como servicio de salud presentaron para financiamiento 2006 y que esta semana fueron aprobados.

Otro esfuerzo en que está involucrado es establecer conversaciones tendientes a lograr el financiamiento a través de Fondeporte para la compra de una implementación deportiva completa para cada club que participa en la Asociación de Fútbol Laboral. Del mismo modo, afirmó que está realizando una serie de gestiones junto a la directiva de Junta de Vecinos San Antonio para reunirme con el SEREMI de Bienes Nacionales don Daniel Ancan, con el objeto de obtener por parte de ese organismo el cambio de calificación actual del terreno en donde se ubica la capilla del sector para que pueda ser entregado en comodato por el Municipio para que la Junta de Vecinos construya su sede vecinal.

Pineda destacó finalmente su participación en la comisión establecida por la Cámara de Comercio para estudiar la factibilidad de emplear un mecanismo de crédito que beneficie a los comerciantes locales y también a los consumidores. "Para ello estoy gestionando una reunión con el SEREMI de Economía, para que nos dé algunas alternativas y nos informe si existen experiencias similares en la Novena Región", finalizó.

KRUMBACH EN LOS ALERCES

Recientemente el Concejal Erwin Krumbach visitó el Campamento Los Alerces acompañado del Inspector Municipal, con el propósito de conversar con los pobladores y conocer dos importantes temas que los complican.

El primero dice relación con el mal escurrimiento de las aguas lluvias en dos canales colindantes. En este contexto, el Concejal se comprometió a gestionar ante el Municipio la limpieza de estos cauces, a condición que los pobladores se preocupen de la mantención posterior, lo que mejorará las condiciones en que estas personas viven. Ello, porque ante la más leve precipitación se inundan las téfnas, con los problemas sanitarios consecuentes.

El segundo tema es el relativo a la situación económica actual de los pobladores del campamento, muchos de los cuales producto de la cesantía han debido recurrir a los ahorros destinados inicialmente a la postulación a la futura población que se está construyendo para su posterior traslado. La demora en las obras, por diversas razones, les ha perjudicado y hoy muchos de ellos no están en situación de trasladarse. El Concejal Krumbach propuso, que dada la expedición lograda en Loncoche en la producción de todo tipo de eventos, se organicen los que sean necesarios para ir en directo beneficio de estos pobladores y que los recursos que se logren les permitan obtener sus nuevas viviendas. De cincuenta familias que postulaban inicialmente a la casa propia, sólo 8 reúnen ahora los dineros suficientes, indicó el Concejal.

Soluciones gráficas VISTAGIN
servicios y productos de diseño, publicidad, decoración y producción de eventos
Carrera 205, fono 472397, info_vision@chile.com

ASESORÍAS COMPUTACIONALES
Ingeniero Informático
Juan Melo Jara
Fonos (45) 47 9701 - (9) 5179743

Panadería Alejandra
DOMINGOS EMPANADAS DE HORNO
Pajartros - Kuchen - Palmeritas - Hamburguesas - Tortas de hoja
Strudell - Pan Especial - Berlines - Canapé a Pedido - Tortas
A. Prat 365 - Fono 471401

POLITICAS ESTRATEGICAS DE LA ASOCIACIÓN HELICICOLA DE LONCOCHE

PROYECCIONES PARA EL CORTO PLAZO:

LoncoHelix pretende fortalecer la asociatividad dentro de su organización, trabajando para establecer una institución eficiente y efectiva que contribuya al desarrollo tanto en su dimensión económica productiva, como de su representación gremial.

Así mismo, pretendemos incrementar el nivel tecnológico y de infraestructura de los plantales, con el objeto de dejarlos habilitados para realizar gestiones de negocio. Para ello es necesario gestionar y conducir la ejecución de acciones institucionales en la comuna de Loncoche, procurando los servicios financieros y subsidios necesarios para lograr la inserción en los mercados.

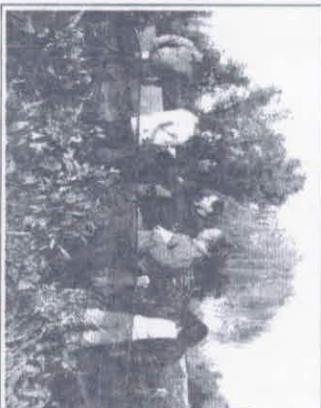
Además, LoncoHelix está trabajando para facilitar la integración creciente y sostenida de productos y servicios en mercados nacionales e internacionales, en contextos de crecientes exigencias de inocuidad y calidad del producto y de la sustentabilidad ambiental de los procesos productivos (manejo de post cosecha, envasado, etc)

- Implementar un proceso de desarrollo institucional, específicamente con la Municipalidad de Loncoche, que asegure una gestión eficaz en el servicio de los productores helicícolas, que pueda generar un alto impacto en su accionar y que sea eficiente a la hora de gestionar los recursos.

La fotografía muestra a miembros de Loncohelix recibiendo capacitación en terreno durante la Gira 2005.



PROYECCIONES PARA EL MEDIANO PLAZO:



LONCOHELIX está trabajando actualmente para generar estrategias para incorporar a la agenda política de las instituciones del Estado y privados en los niveles productivos y comerciales el concepto de "carnes exóticas". Del mismo modo, pretendemos promover el levantamiento de la "Información de Base" para contar con antecedentes que permitan una correcta toma de decisiones en la definición de objetivos y tareas.

Uno de los aspectos centrales en este sentido es vincular todas las líneas de acción con el gran objetivo de alcanzar la competitividad creciente en mercados internacionales, tomando en cuenta las variables de precios y calidad. Así mismo, se está trabajando para vincular nuestras estrategias de producción a la definición de las estrategias con los estilos de vida de la población y su situación económica, con el fin de generar la mano de obra.

Un aspecto central de nuestras proyecciones a mediano plazo es lograr que este rubro, al ser una expresión espacial de las políticas económica, social, cultural, ambiental y ecológica, logre definir la distribución geográfica de la comuna, tal como ha ocurrido con la lechería, el rubro forestal y la comercialización del copihue.

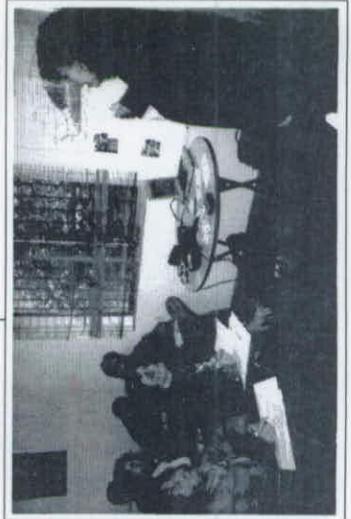
LoncoHelix nació como agrupación el año 2004, tras la invitación realizada por el profesor Orlando Ochoa Oyarzo a un grupo de amigos para conformar una asociación de productores y exportadores de caracoles.



Tras un año de trabajo y aprendizaje, LoncoHelix postuló al Fondo de Innovación Agraria (FIA) para realizar una gira tecnológica en la zona central, la que se efectuó en agosto de 2005. En ella la agrupación conoció en terreno la producción a gran escala y los procesos de exportación utilizados actualmente.



Para LoncoHelix, la capacitación ha sido uno de los aspectos primordiales para avanzar en las tareas impuesta con el fin de obtener, en el menor plazo, logros concretos tanto para sus miembros como para la comuna de Loncoche, a través de la contratación de mano de obra.



Imprenta Pincheira - B. Arana 1028 - Fonofax (49)472993 - Loncoche



ASOCIACIÓN GREMIAL DE HELICULTORES DE LONCOCHE



GIRA TECNOLÓGICA FIA 2005 LONCOHELIX



MUNICIPALIDAD LONCOCHE

ANEXO INFORME TECNICO
GIRA LONCO HELIX

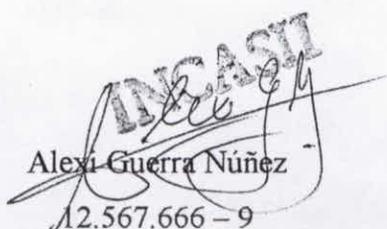
CERTIFICADO

FIA-CD-V-2005-1-P-050

Con fecha 24 de agosto del 2005 Alexi Guerra Núñez, biólogo asesor de INCASII limitada, certifico que:

El criadero de caracoles de la especie *Helix aspersa* Müller de nombre Terrasol, ubicado en la localidad de Lonquén, región Metropolitana, de propiedad del señor Cristian Pérez, presentan infección con *Pseudomonas* sp., lo cual significa un periodo de cuarentena preventiva de 15 días, con motivo de evitar la propagación del cuadro infecto-contagioso.

INCASII


Alexi Guerra Núñez
12.567.666 - 9

Biólogo

NOTIFICACION CAMBIO DE PROGRAMA

INCASII LTDA, NOTIFICA EL CAMBIO A LA PROGRAMACION PRINCIPAL INICIALMENTE ENTREGADA A LOS CRIADEROS UBICADOS EN LA LOCALIDAD DE LONQUEN Y LA LOCALIDAD DE MELIPILLA; LAS CAUSALES SON LAS SIGUIENTES:

CRIADERO LONQUEN:

- RESTRICCIÓN DE ACCESO A PERSONAS AJENAS AL CRIADERO POR MEDIDAS DE CONTROL PORVOCADAS POR PROPAGACION DE PSEUDOMONAS, SE ADJUNTA CERTIFICADO EMITIDO POR BIOLOGO DE INCASII LTDA.

EL CAMBIO FUE NOTIFICADO A INCASII EL DIA DOMINGO 21 DE AGOSTO, SIENDO INFORMADO A ENCARGADA GRUPO LONCOCHE DIA LUNES 22.

CRIADERO MELIPILLA:

- POR MOTIVO DE PERTENECER A UN PROGRAMA DE COFINANCIAMIENTO EL PROPIETARIO DEL PLANTEL SR JORGE SANHUEZA, EJECUTA CAMBIO DE CONDICIONES DE INGRESO A UN ARANCEL INDIVIDUAL DE \$20.000 POR PERSONA. COSTO NO POSIBLE DE CANCELAR POR LOS ASISTENTES.

EL CAMBIO FUE NOTIFICADO A INCASII LTDA DIA MARTES 23 DE AGOSTO, SIENDO INFORMADO A ENCARGADA GRUPO LONCOCHE DIA MIERCOLES 24 DE AGOSTO, ENTREGANDO NUEVA ACOMODACION PARA VISITA DIA JUEVES 25 DE AGOSTO.

SIN OTRO PARTICULAR. ATTE

CLAUDIA NAVARRO GARA
INCASII LTDA.

INCASII LTDA.
CLAUDIA NAVARRO G.
Gerente de Prog. v proyecto

Pd: INCASII Ltda. se libera de responsabilidad por cambio de programación de día martes en la tarde ya que este fue cambiado en beneficio de los costos de transporte contratados por el Grupo de Trabajo Loncoche.

Se emite copia a FIA, IX region.

HELICICULTURA PROGRAMA INCASII LTDA
GIRA TECNOLÓGICA FIA.
GRUPO LONCOCHE.

LUNES 22 DE AGOSTO:

9:30 - 13:30 HRS CAPACITACION BASICA HELICICULTURA.

BIOLOGÍA: SR. Alexi Guerra N. Biólogo, Universidad de Concepción.

COMERCIALIZACION: SRA Susana Aguilera M. Asistente Social, Fomento Productivo, Universidad de Concepción.

15:00 HRS.

TERRENO COLTAUCO.

CRIADERO CERRADO, 520 MTS DE CONSTRUCCION, APP 86000 CARACOLES, JAULAS CERRADAS, Y ANTIFUGAS.

TRABAJO: MANIPULACION DE CARACOLES, CHARLA DEL PRODUCTOR Sr. Carlos Vaccarezza Tijoux.

17:00 HRS.

TERRENO QUINTA DE TILCOCO

CRIADERO CERRADO, 320 MTS DE CONSTRUCCION MAS 3 CANCHAS TUNEL.

CHARLA COMPLETA DE SU DUEÑA Sra. Mariana Sánchez.

18:45 Cierre.

MARTES 23 DE AGOSTO.

9:30 - 13:30 HRS.

CHARLA EXTRACCION DE BABA DE CARACOL.

SALON RIESCO GOBERNACION DE RANCAGUA, ACOMPAÑAN Sr. Francisco Subercaseaux Encargado Nacional y Product Manager de Productos Alimentarios Categoría Delicatessen Prochile Santiago, Sra. Soledad Luque Product Manager Prochile Rancagua, Sr. Byron Blamey Fomento Productivo INDAP Rancagua.

Tarde : Fue cambiado por problemas de orden de ruta grupo Loncoche.

JUEVES 25 DE AGOSTO

RECUPERACION TERRENO:

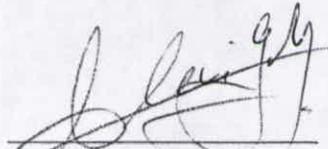
16:00 HRS.

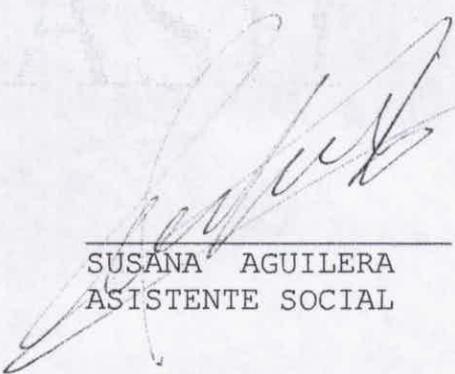
CRIADERO CERRADO, SECTOR AGUILA SUR, ANGOSTURA, REGION METROPOLITANA.

MANIPULACION DE JAULAS Y CARACOLES, CHARLA A CARGO DE SU DUEÑA Sra. Bernardita Donoso.

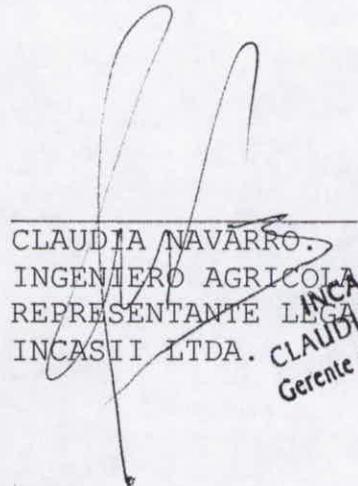
Cierre 17:35 hrs.

SE ENVIA EL PRESENTE CERTIFICADO DE TRABAJOS REALIZADOS FIRMADOS POR PROFESIONALES DE INCASII LTDA.


ALEXI GUERRA
BIOLOGO


SUSANA AGUILERA
ASISTENTE SOCIAL

RODRIGO MIRANDA
INGENIERO AGRONOMO


CLAUDIA NAVARRO.
INGENIERO AGRICOLA
REPRESENTANTE LEGAL
INCASII LTDA.
INCASII LTDA.
Gerente de Prog. y proyecto
CLAUDIA NAVARRO G.