

Curso Técnico Profesional en Helicicultura

➤ **Duración: 60 horas.**

➤ **Objetivos:**

Hoy en día, el consumo de caracol ha aumentado considerablemente a nivel mundial. Normalmente, los caracoles eran capturados en su hábitat natural, pero debido a la gran demanda de los mismos y al agotamiento de esta especie debido a que no se respeta su periodo de reproducción, se han llevado a cabo sistemas de cría de caracoles intensivos. El presente curso tiene como objetivo principal aportar los conocimientos necesarios sobre la cría de caracoles en granjas y naves de helicicultura, por lo que en el presente curso se estudiarán los principales sistemas de cría, las enfermedades y parásitos que pueden afectar a las explotaciones y la legislación vigente sobre las explotaciones ganaderas.

➤ **Contenidos:**

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN

1. Definición de helicicultura.
2. Consumo del caracol.
3. Formas de comercialización del caracol.
4. Características nutritivas del caracol.
5. Otras utilidades del caracol.
6. Problemas higiénico-sanitarios del consumo de caracoles.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CARACTERÍSTICAS BIOLÓGICAS

1. Taxonomía.
2. Morfología.
3. Ritmos biológicos.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. SISTEMA DE CRÍA

1. Especies de interés.
2. Descripción *Helix Aspersa* para la cría comercial.
3. Ecología.
4. Alimentación.
5. Sistemas de cría.
6. Baba de caracol: características, usos y extracción.
7. Cría intensiva del caracol.
8. Distribución del criadero.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PATOLOGÍAS DEL CARACOL

1. Introducción a las patologías del caracol

2. Patología parasitaria.
3. Patología infecciosa.
4. Patología traumática.
5. Patología genética.
6. Patología de la nutrición.
7. Depredación.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PRÁCTICAS DE HIGIENE EN HELICULTURA

1. Introducción a las prácticas de higiene
2. Higiene en la producción.
3. Fase de reproducción.
4. Alimentación y agua de los animales.
5. Tratamientos y aditivos.
6. Personal.
7. Registro de la explotación.
8. Protocolo de limpieza y desinfección
9. Control de roedores y aves silvestres
10. Control de babosas
11. Prevención de parásitos.
12. Normas de aplicación generales

UNIDAD DIDÁCTICA 6. LEGISLACIÓN

1. Legislación aplicable
2. Requerimientos legales para montar una explotación
3. Normativa legal de la actividad de envasado y sus instalaciones
4. Requisitos generales de los locales de envasado
5. Requisitos para el transporte
6. Requisitos del equipo
7. Higiene personal
8. Normas de etiquetado