



UNIVERSIDAD
FASTA

Facultad de Ciencias Médicas
Licenciatura en Nutrición



Paté elaborado a base de carne de caracol

Bárbara Piñeiro
Tutor: Corti, Ivonne

Departamento de Metodología de la
Investigación
Septiembre 2012

*“La gloria del mundo es transitoria,
y no es ella la que nos da la
dimensión de nuestra vida, sino
la elección que hacemos de
seguir nuestra Leyenda
Personal, tener fe en nuestras
utopías y luchar por nuestros
sueños”*

Paulo Coelho

DEDICATORIA

Este trabajo de investigación se lo quiero dedicar en primer lugar a mi mamá, Beatriz que me motivo y me ayudó a seguir adelante, me apoyo en mis proyectos y en mis convicciones, me consoló en los malos momentos y me dio ese empujón para poder continuar y no bajar los brazos, porque gracias a ella estoy donde estoy ahora.

A mi familia, que más allá de la distancia se preocupaban, me daban su apoyo para que pudiera seguir adelante y poder cumplir mi sueño y mis objetivos.

Muchisimas Gracias!!

AGRADECIMIENTOS

A mi mamá Beatriz, que durante todos estos años, corrió para todos lados tanto por mi como por mis compañeras y amigas, por apoyarme en todo momento, porque ya es casi un profesional a mi par.

A mi mejor amiga, hermana, compañera de escuela y facultad Mariana Domingo, por apoyarme en todo momento y no dejarme caer, por siempre estar ahí con esas palabras justas que te hacían seguir adelante.

A mis amigas, por estar siempre, por la ayuda brindada durante todos estos años.

A mi primo Hernán, que me acompañó y me apoyó mucho en este proyecto, por ayudarme a poder conseguir la materia prima.

A mi prima Ale por ayudarme con el abstract y por estar siempre a mi lado apoyandome.

A Ivonne Corti por aceptar la tutoría de mi proyecto de investigación, por su dedicación, consejos, ayuda y por guiarme para poder llevar a cabo mi tesis de la mejor manera.

A los Ingenieros del INTA, Marcelo García y Fanny Martens, por el conocimiento que me otorgaron, el material informativo para que pudiera continuar con mi investigación. Y por facilitarme el material para la elaboración de mi producto.

A Vivian Minnaard, por la ayuda, el apoyo y la predisposición brindada para que este trabajo se pueda llevar a cabo.

A Santiago Cueto, por la ayuda brindada, y por la dedicación en el trabajo.

RESUMEN

La cría de caracoles en la Argentina es una actividad incipiente con intensa difusión en los últimos años. El peso específico de esta producción alternativa es pequeño, su potencial de desarrollo es destacado y ya se puede hablar de la cría de caracoles terrestres como una actividad zootécnica reconocida a nivel internacional. La necesidad del hombre por consumir alimentos más ecológicos y con proteínas, coincide con el crecimiento del consumo de carne de caracol de tierra. Esta carne es muy nutritiva, sana y digerible, ya que cuenta con un alto contenido de proteínas, un bajo nivel de lípidos, gran variedad de sales minerales y bajas calorías. Desde el punto de vista dietético, notamos que el caracol es un alimento que contribuye a reducir los niveles altos de colesterol y triglicéridos. Es por esto, que en el presente trabajo de investigación se decide analizar sobre el grado de información que tienen los alumnos de la Universidad FASTA, acerca de las propiedades nutricionales de la carne de caracol, el desarrollo de un paté a base de la misma y su posterior evaluación sensorial y de las características organolépticas. Los datos necesarios para realizar la investigación fueron recabados a través de una encuesta de carácter autoadministrado, donde se indaga respecto a los conocimientos que poseen los alumnos sobre propiedades nutricionales, destino comercial y venta en el mercado de los caracoles, así como también sobre la opinión que merecen los caracteres organolépticos y el producto final elaborado. Los resultados obtenidos fueron sorprendentes, debido a que al ser un producto que no está difundido en el mercado, se tiene una adecuada información. En cuanto a la aceptación del producto fue muy positiva, donde el 54% de la muestra indica que le gusta el paté elaborado a base de carne de caracol. El trabajo se enriquece con el análisis físico-químico del producto final elaborado.

Palabras Clave: Helicicultura – Cría de Caracoles – Paté – Aceptación

ABSTRACT

Snail breeding in Argentina is an incipient activity with intense diffusion in recent years. The specific gravity of this alternative production is small, its potential development is prominent and it can already be talked about land snail breeding as an internationally recognized zoo technical activity. Man's need for consuming more ecological and protein foods coincide with the increase in consuming land snail meat. This meat is nutritious, healthy and digestible. It has a high level of protein, as a low lipid level and wide variety of minerals, salts and low calories. From a dietary point of view, I notice that the snail is a food that contributes to reducing high cholesterol levels and triglycerides.

In this research paper, I decided to analyze on the degree of information that students at FASTA University have about the nutritional properties of the snail meat, the development of a "liver paste" based on snail meat, its subsequent sensory evaluation and its organoleptic characteristics. The necessary data to carry out the research was collected from a self-administered survey. It investigates the knowledge about the nutrition properties that students have, the marketing destination and market sale of snails, and also the opinion that deserves the organoleptic character and the final product. The results were surprising; due to snail meat being a product that is not widespread in the market there is enough information about. As for the product acceptance was positive, 54% of the sample indicate that they like "liver paste" made from snail meat. The research is enriched by the psychochemical analysis of the final product.

Key words: Heliculture – snail breeding – "liver paste" – Acceptability

ERROR: invalidrestore
OFFENDING COMMAND: restore

STACK:

-savelevel-
-savelevel-