

DEL PANTANO A TU MESA

El caracol de pantano *Pomacea flagellata* es consumido en Tabasco por la población ribereña.



En la UJAT establecimos un sistema para su producción con bajo costo de mantenimiento.



La carne es rica en proteínas (11.3 %), baja en grasas (4%) e inocua cuando es producida adecuadamente.

Al tener sabor neutro puede prepararse en infinidad de platillos exquisitos, como escabeches y ceviches con gran aceptación por los consumidores (98%)

La textura de su carne es gomosa y suave similar a la de los calamares y mejillones.



Para algunos países de América tiene una gran importancia comercial como alimento y es sobre explotado en su medio natural.

Por todas estas razones es una alternativa saludable y sostenible de alimentación para la población tabasqueña.



En México se registran dos especies, siendo una de ellas *P. flagellata* (Say, 1827), se distribuye en forma natural desde el norte de Veracruz, por la vertiente del Golfo hasta la Península de Yucatán, estado de Chiapas y posiblemente Oaxaca. Particularmente en Tabasco, México, se le conoce como "tote", "caracol de río" o "caracol de pantano"; en Chiapas se le denomina "tango" (Rangel et al., 2003).

Morfometría de puestas
Talla promedio: 45.6 ± 10.0 mm
Ancho promedio 26.6 ± 26.7 mm
Peso promedio: 7.5 ± 2.5 g
Peso inicial de las crías 0.0027
Longitud inicial 1.23