

# Plan Lector De Centro

## Proyecto Cleo - Biblioteca Escolar

### CEIP BENITO PÉREZ GALDÓS

#### Los Caracoles

**Caracol** es el nombre común de los moluscos gasterópodos provistos de una concha espiral. Hay caracoles marinos y terrestres. Los caracoles se mueven como los gusanos, alternando contracciones y elongaciones de su cuerpo, con una proverbial lentitud. Producen mucus para ayudarse en la locomoción reduciendo así la fricción. Esta mucosidad contribuye a su regulación térmica, también reduce el riesgo del caracol ante las heridas.

Cuando se retrae en su concha, secreta un tipo especial de mucosidad que se polimeriza, para cubrir la entrada de su caparazón con una estructura llamada opérculo. Es similar en algunas especies de babosas, algo parecido a una cáscara debajo de su piel superior para prevenirlas de desecarse por completo.

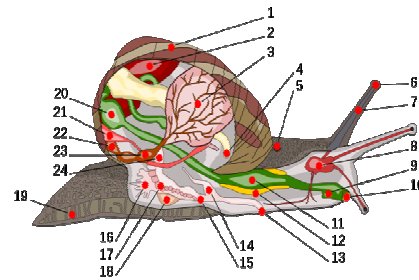
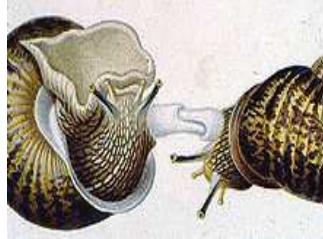
Descontando los caracoles marinos, en invierno o en estaciones secas, muchas especies terrestres o de agua dulce, hibernan en su concha sellándose con el opérculo, que le sirve de protección para la hibernación y que es destruido en la primavera o cuando el entorno se hace más húmedo. Algunas especies se reúnen e hibernan en grupos mientras que otras se entierran antes de la hibernación.

El más grande de todos los caracoles es el *Syrinx aruanus*, una especie marina que vive en Australia.

Cuando el caracol crece, también lo hace su concha. Un caracol cerrará una sección de su concha y añadirá una nueva cámara al crecer, cada cámara será más grande que la anterior por un factor constante. Como resultado, la concha formará una espiral logarítmica. En algún momento, el caracol construye un reborde alrededor de la apertura de la concha, deja de crecer, y comienza a reproducirse.

La concha del caracol y las cubiertas de los huevos están formadas principalmente por carbonato de calcio como las conchas de otros moluscos. A causa de esto, requieren una buena cantidad de calcio en su dieta y ambiente acuoso para producir una concha fuerte. Es por eso que los caracoles se desarrollan mejor en las zonas calizas. Donde el carbonato cálcico escasea, algunas especies faltan y otras, las más adaptables, tragan piedritas que contienen calcio, roen huesos, pintura caliza o plantas ricas en calcio.

## REPRODUCCIÓN



Los caracoles son hermafroditas, producen tanto espermatozoides como óvulos. Deben acoplarse porque no pueden autofecundarse. Están equipados de un pene y del órgano receptor correspondiente.

Los caracoles de jardín, por parejas, se inseminan el uno al otro, para fertilizar internamente sus óvulos. Generalmente, en la primavera y el otoño de las zonas templadas, mientras el tiempo permanece caliente y húmedo. La reproducción se hace generalmente de noche y dura de promedio 4 horas. Se lanzan el uno al otro una saeta espiral de carbonato cálcico, que desaparece en el interior del receptor, donde se disuelve y libera el esperma.

Después hacen un agujero, enterrando sus huevos algunos centímetros bajo la superficie de la capa fértil. Pasados 12 días (hasta 1 mes según las condiciones climatológicas), estos huevos eclosionan y surgen las caracolitas. Cada puesta consiste en hasta ~100 huevos. Son capaces de poner huevos una vez cada mes.

## USOS CULINARIOS

La antigüedad del caracol en la dieta humana se remonta a la Edad del Bronce, al menos 1800 a.C., basándose en fósiles encontrados. Pero parece ser, que fueron los romanos los que explotaron sus propiedades alimenticias llegando incluso a crear lugares para criarlos. Los romanos consumían a los caracoles no solo como alimento, sino que suponían que era un remedio eficaz para enfermedades del estómago y de las vías respiratorias.

El caracol terrestre forma parte de la cocina mediterránea, especialmente la española y francesa, como uno de los manjares más exquisitos. También cabe destacar que al margen de estas cocinas el consumo del caracol se considera un uso culinario extraño, especialmente en la cocina estadounidense y se equipara a consumir una babosa, puesto que el caracol es precisamente eso, solo que posee una concha propia. Suele cocinarse al hervor y servirse acompañado de diversas salsas condimentadas.

Actividades de comprensión lectora para el segundo y tercer ciclo de Primaria.

**Lee el texto anterior y contesta.**

**1. ¿Puedes describir el movimiento del caracol al desplazarse?**

---

---

---

**2. ¿Podrías indicar para qué le sirve la sustancia, denominada *mucus*, que segrega el caracol?**

---

---

---

**3. ¿De qué sustancia está formada la concha de los caracoles?**

---

---

---

**4. ¿Qué suelen hacer los caracoles cuando viven en zonas donde el carbonato cálcico escasea?**

---

---

---

**5. ¿Cada cuánto tiempo ponen huevos los caracoles? ¿Cuántos huevos suelen poner en cada puesta?**

---

---

---

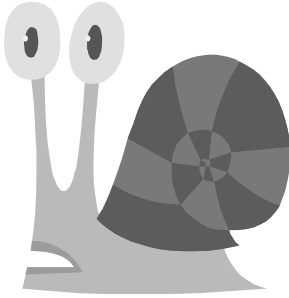
**6. Además de servirles de alimentos, los romanos usaban los caracoles como remedio medicinal. ¿Sabrías decir para qué enfermedades los utilizaban?**

---

---

---

“Cléo, el  
caracol  
aventurero”  
Joaquín  
Nieto.



Que venga el caracol  
aventurero silbando  
su canción.

Que suba el caracol a  
la retama;  
y al arrullo de un  
almendro en flor.

Bordee los caminos  
y laderas  
en busca de su amor...  
Que venga, que llegó  
la primavera.

Que salga y se pasee  
por la plaza,  
que suba a visitarnos  
a la escuela...  
Y deje, para regresar  
a casa,  
su caminito  
argentado  
en una huella de  
plata.

Mery Suárez

Balada del caracol negro

Caracoles negros.  
Los niños sentados  
escuchan un cuento.

El río traía  
coronas de viento  
y una gran serpiente  
desde un tronco viejo  
miraba las nubes  
redondas del cielo.

Niño mío chico  
¿dónde estas?

Te siento  
en el corazón  
y no es verdad. Lejos  
esperas que yo saque  
tu alma del silencio  
Caracoles grandes  
Caracoles negros.

Federico García Lorca

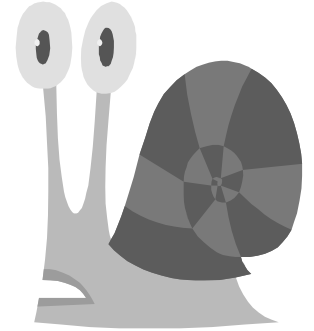
Adivinanzas

¿Quién sube, quién sube  
con su casa a cuestras  
si orinan las nubes?

Llevo mi casita al hombro,  
camino sin tener patas,  
y voy dejando mis huellas  
con un hilito de plata.

Adivinas Canarias Para Niños  
Francisco Tarajano

“Cléo, el  
caracol  
aventurero”  
Joaquín  
Nieto.



Que no suba el  
caracol  
ni al almendro ,  
ni a la flor...  
ni al rosal, ni a la  
maceta.

Que enseñe los  
cuernos,  
que salga de casa,  
que se estire al  
sol...

¡Qué caminitos de  
plata  
va dejando el  
caracol  
cuando sale de su  
casa!

Pura Vázquez