

UNA PRODUCCIÓN POCO TRADICIONAL: CARNE Y CUERO DE YACARÉ

Justo Urbietta. 2007. La Nación, corresponsalía en Formosa.

www.produccion-animal.com.ar

Volver a: [Producción de yacarés](#)

INAUGURAN UN ESTABLECIMIENTO EN FORMOSA

Cuenta con más de 7000 ejemplares, un frigorífico y una curtiembre El proyecto será evaluado por organismos internacionales dedicados a la conservación de la fauna silvestre

FORMOSA.- En el parque industrial de esta ciudad quedará inaugurado hoy un establecimiento dedicado a la cría de yacaré, con el propósito de comercializar el cuero y la carne del reptil.

En este emprendimiento fueron incubados más de siete mil ejemplares de yacaré, y se cuenta con una curtiembre. En poco tiempo más allá se pondrá en marcha un frigorífico.

El proyecto -que es monitoreado por organismos conservacionistas internacionales- incluye acciones para la comercialización local y la exportación de carnes y cueros.

Se trata de una iniciativa que se inició hace treinta meses, dado que para su concreción se debieron ir cumpliendo una serie de pautas que exigen los organismos internacionales que entienden en materia de conservación de especies, como es el caso de estos reptiles.

Todo el proceso se inicia con el monitoreo de campo en zonas de esteros y humedales donde habitan los yacarés, cuando se detectan los nidos que contienen los huevos, tarea a cargo de baqueanos rurales. Son ellos quienes informan sobre las áreas específicas donde están los nidales.

Después, técnicos de la Dirección de Fauna y Parques acompañan a los responsables del proyecto entre los cuales se cuentan los que recolectan los huevos, y allí, con un posicionador satelital, se toma el lugar exacto de los nidales y se identifica cada uno de ellos.

"Al mes y medio o dos meses se procede a la cosecha o recolección de los huevos, guiados justamente por ese posicionador satelital, y tras levantarse los mismos debe identificarse cada uno de los nidos con una pintura", explica en detalle el ministro de la Producción, Amadeo Nicora, entusiasmado con el emprendimiento.

Una vez que los huevos son transportados en una cajita hasta el sitio que la planta acondicionó para el proceso final de incubación, son sometidos a determinada temperatura y humedad, y los nacimientos se producen progresivamente (la mayoría de los alumbramientos transcurre en 30 y 40 días).

El criadero es de propiedad de la empresa Caimanes S.A., que invirtió 150.000 dólares. Los socios, de la provincia de Santa Fe, son Eric Silverstein y Alejandro Larriera.

En esta primer cosecha se producirán finalmente 8500 yacaré mientras que para el año que viene se piensa llegar a los 14.000 ejemplares.

El faenamiento se produce a los dos años de crianza cuando los animales alcancen un peso de 4 kilogramos. De ellos, cerca de 3 kilos corresponden a la carne de gran aceptación en el mercado interno ya que la firma tiene un proyecto en marcha en Santa Fe.

El 100 por ciento del cuero curtido, con colores y brillo, se exportará, sobre todo a EE.UU., países de la Unión Europea y Asia.

En la línea de productos por elaborar incluye botas tejanas, billeteras, portábolos, carteras, cintos y zapatos.

MONITOREO SATELITAL

La identificación satelital tiene su importancia, dado que después de todo el proceso antes explicado y el nacimiento de los yacarés son devueltos ejemplares al lugar del que fueron recolectados los huevos. Por ejemplo, si se sacaron 50 huevos en determinado humedal, un porcentaje de los animalitos retorna a ese sitio (el 10 por ciento de la producción del criadero debe ser devuelto a su hábitat natural). Por tratarse de animales que nacieron en febrero y marzo, se los reintegrará al ambiente natural aproximadamente en octubre próximo.

"Ese porcentaje es significativo, porque usualmente si estos nacimientos se hubieran producido en los esterales mucho menos del 10 por ciento hubiera sobrevivido, tal vez solamente el 3 por ciento lo hubiera logrado, por lo que de esta manera se está triplicando el número de ejemplares vivos en el ambiente natural, además de hacer un uso sustentable del 90 por ciento restante, con lo que se mantiene el equilibrio del ecosistema", cuenta el doctor Juan Carlos Orozco, director de Fauna y Parques de la provincia.

Los ejemplares del establecimiento nacieron en febrero último y serán aprovechados comercialmente en junio del año próximo.

Los animales son alimentados con un preparado especial de carne vacuna y de pescado, además de un balanceado. En el futuro se espera que sólo se nutran con una fórmula de alimento balanceado.

Dos son las especies con las que se trabaja: una que es identificada con el nombre de Tiros tres y la otra como caimán yacaré, con características genéticas diferentes, aunque aprovechados comercialmente del mismo modo, tanto su carne como su cuero, a través de un procesamiento determinado.

A la fecha trabaja una docena de personas en este establecimiento, estimándose que una vez que se encuentre en plena producción el frigorífico y la curtiembre ese número podría triplicarse.

El director de Fauna y Parques, Juan Carlos Orozco, destacó el hecho de que organismos internacionales de gran prestigio estén involucrados en esta iniciativa, dado que son los que dan viabilidad al proyecto y determinan si el mismo cumple todos los rangos de sustentabilidad que se exigen.

En la inauguración se prevé la asistencia de directivos del Grupo Especialista en Cocodrilos de la Unión Internacional de Conservación de la Naturaleza., Alejandro Larriera.

Este organismo es el responsable de determinar el grado de conservación de este tipo de especie, y como tal, el encargado de dictar los parámetros y normas internacionales para el uso, aprovechamiento y tránsito de productos y subproductos.

NORMATIVA PARA RESPETAR

La Argentina adhirió por ley a las pautas y directivas de la Unión Internacional de Conservación de la Naturaleza, por lo que el país está obligado a respetar los parámetros que este organismo estableció para el aprovechamiento de la flora y de la fauna autóctonas. En rigor, los responsables de un proyecto productivo deberán efectuar un monitoreo de campo, estudios relativos al medio ambiente y una revisión integral del estado de la población de las especies (en este caso, del yacaré). De todo esto se desprende que para encarar un emprendimiento como el que se menciona se debe contar con mucha información.

Volver a: [Producción de yacarés](#)