

# EXPORTACIÓN DE CARNE DE YACARÉ DESDE FORMOSA, ARGENTINA

El Diario Digital. 2006. Posadas, Misiones, Argentina. 17.11.06.

[www.produccion-animal.com.ar](http://www.produccion-animal.com.ar)

Volver a: [Yacarés](#)

Caimanes de Formosa concretó la primera exportación de carne congelada de yacaré con destino a países de la Unión Europea como parte del proyecto que desarrolla en predios del Parque Industrial de esta ciudad y en el que se lleva invertido 1.000.000 dólares. Se trata de 1.400 kilogramos, aunque a partir de ahora se comercializarán mil kilogramos con una periodicidad de entre 35 y 40 días.

Los cortes fueron envasados en cajas de 20 kilogramos cada una y la firma ya se apresta a concretar un segundo envío dado la aceptación que tuvo en la UE.

Luís Basterra, titular de la cartera de Producción, reconoció que para Formosa representa todo un éxito que se abra el mercado externo para Caimanes y más aún, porque toda la cadena se desarrolla en la provincia, desde la incubación de los huevos recogidos en los montes, la cría de los animales, la faena así como la exportación de la carne y el procesamiento del cuero.

El propietario de la firma, Eric Silberstein, dijo que la carga se transportó por vía aérea desde el Aeropuerto Internacional "Formosa" hasta Ezeiza para su derivación inmediata hacia Escocia donde un distribuidor se encarga de colocarlos en los diversos países europeos.

"Hemos avanzado un paso más en nuestro proyecto que ya lleva tres años en Formosa y que además de la planta de crianza, donde contamos en la actualidad con 40.000 ejemplares, ya hemos montado la de faenamiento y frigorífico", relata.

Silberstein revela que se faenan los animales que alcanzan entre 5 y 5,500 kilogramos, aunque en definitiva son exportables dos kilogramos que se comercializan a un valor de 7 (siete) dólares por kilo.

"En Italia, España, Alemania y Francia sobre todo existe una alta demanda de la carne de yacaré que tiene un sabor parecido a la del pollo con un "toquecito" de la de pescado", cuenta al tiempo que precisa que la carne de yacaré se consume en los restaurantes europeos a la plancha, condimentada con las más variadas salsas, aunque también se aprovecha la parte de "desposte", es decir, la que no pertenece a la cola, que es la de mayor cantidad de carne, para consumírsela como hamburguesas o albóndigas", señala.

## MANDAN 1.400 KG DE CARNE DE YACARÉ A LA UNIÓN EUROPEA

Infocampo. 27.10.06.

Además ingresan al mercado externo un promedio de 600 cueros por mes

A principio de año se había hecho una muestra piloto con el envío de 100 kilos de carne de este animal. Los resultados fueron muy buenos. La segunda exportación abre un nuevo mercado y estimula esta cadena de valor. La firma Caimanes de Formosa concretó esta semana una exportación de más de 1.400 kilos de carne de yacaré congelada a la Unión Europea.



Erik Silberstein, propietario de la empresa, explicó que el producto se envió en cajas de 18 a 20 kilos, envasado al vacío, congelado y prácticamente listo para consumo.

Silberstein señaló que la operación comercial se concretó a través de un distribuidor que está en Escocia, desde donde se distribuye a todos los países del Mercado Común Europeo, e indicó que el contacto con este operador forma parte de la estructura comercial que tiene la empresa, la que cuenta con representantes en distintas zonas del mundo, como Estados Unidos, Oriente y en Europa.

"En una primera etapa se estaban exportando cueros de yacarés y una vez que estuvimos en condiciones de iniciar una operación comercial en carne, nuestro representante en Europa hizo los contactos con gente de Escocia. Establecimos las bases comerciales del acuerdo, mandamos una muestra piloto de 100 kilos, fue satisfactoria y ahora ya estamos concretando la primera exportación de más de 1.400 kilos y el objetivo es lograr una exportación de 1.000 kilos cada 35-40 días", señaló Silberstein.

El empresario manifestó que están exportando regularmente entre 400 y 800 cueros mensuales, que para la producción de este criadero es bastante significativa.

Por su parte, el ministro de la Producción, Luís Basterra, señaló que esta operación "es la concreción de lo que venimos hablando, que es estimular las cadenas de agregación de valor dentro de nuestro territorio".

Animales a faena. Deben tener entre un año y 6 meses, dependiendo del desarrollo genético del ejemplar y si bien a todos los animales se les da el mismo tipo de alimento, cuidado y manejo, cada uno reacciona según su genética. Hay algunos que crecen más rápido, son más grandes y tienen otro tipo de evolución. Esos son los que se faenan antes por adquirir rápidamente el peso.

El uso de la carne es íntegro, desde la cola hasta los pedazos que están adheridos al esqueleto con los que se forman menudencias que después se compactan y se hace una especie de canicama de carne de yacaré.

## PROYECTO YACARÉ

La Mañana. 2005. Formosa, Argentina.

Gran parte de la población de 32.000 ejemplares de yacaré nacidos y criados en estos últimos tres años en predios del parque industrial de Formosa, ya está lista para su faenamamiento y la exportación de carne y cuero.

Se calcula que la tarea comenzará hacia finales de año o principios de 2006 cuando se complete el montaje de la planta frigorífica. Pero ya se carnearon algunos ejemplares que fueron destinados a la preparación de platos especiales elaborados por los integrantes de la Asociación de Profesionales de la Gastronomía de la República Argentina.

Se trata de un proyecto que ha emprendido la firma Caimanes de Formosa SRL con fines de manejos sustentables y comerciales y fijando sus ojos en los mercados de EE.UU., así como también de algunos países de la Unión Europea, entre ellos España e Italia y también Suecia y Noruega.

Los ejemplares de yacaré ya han alcanzado 1,10 metros de longitud y un ancho de 30 centímetros, es decir la medida requerida por algunos clientes y el posterior congelamiento de la carne para su remisión a los centros consumidores así como la colocación de los cueros.

Hay también en el país un naciente interés por la carne de yacaré, sobre todo para su consumición en hamburguesas, chupines, estofados, asados y otras variedades que resultaron una verdadera sorpresa en prestigiosos restaurantes de Buenos Aires.

Los valores promedio que se pagan por kilogramos rondan los 10 dólares.

Pero es la exportación lo que conforma el centro de la gestión empresaria de sus propietarios ya que es en el exigente mercado yanqui así como en el europeo donde el consumo va en aumento y el aprovechamiento es integral ya que además de las reses carneadas se envían los cueros, según el gusto del cliente.

César Pérez, el encargado de la planta de caimanes de Formosa, revela que hay quienes los quieren terminados y otros crudos.

El cuero de yacaré es de alto valor y se lo utiliza para la fabricación de carteras, billeteras, zapatos y botas.

Pero no tiene solamente matices económicos este negocio de la firma Caimanes. También forma parte de un proyecto que preconiza el uso racional y sustentable del yacaré conjuntamente con organismos públicos nacionales e internacionales y en base a las normativas vigentes en la materia.

La finalidad es la de poner límite a la alta presión que las especies silvestres soportaron, sobre todo, en las décadas del 50 al 80.

A modo de ejemplo, vale señalar que en estos tres años de actividad empresarial, se han reintegrado a la naturaleza 3.000 ejemplares juveniles de yacaré a los que se sumarán casi 2.000 más en el presente ciclo 2005.

El criadero instalado en el Parque Industrial demandó una inversión de 250.000 dólares para ejecutar esta propuesta de la que participan, asimismo, la Dirección de Fauna de la Provincia y el Grupo Especialista en Cocodrilos de la Unión Internacional de Conservación de la Naturaleza.

Hace treinta y seis meses que está en funcionamiento y arrancó con un plantel de 4.000 animales.

Uno de los socios de la firma, Eric Silberstein, revela que no es comercial solamente el objetivo que los anima. "También hemos devuelto el 10 por ciento de los animales a la naturaleza, como forma de asegurar la repoblación y el mantenimiento de la especie en la naturaleza, así como para crear una novedosa fuente laboral para los "baqueanos" que se encargan del acopio de los huevos en los humedales", afirma.

El director de Fauna, Juan Carlos Orozco, explica que, aunque parezca mínima, esa cifra es significativa ya que si los nacimientos hubiesen ocurrido en los humedales naturales, donde habitualmente se establecen los nidos, sobreviviría solamente el 3 por ciento.

Otro de los socios de Caimanes, Alejandro Larriera, admite que si no hay beneficio para los pobladores locales, no hay justificación teórica ni interés real por involucrarse en esta cuestión.

"La idea -avanza- es que este programa no solamente funcione bien desde el punto de vista empresario, con la producción de carnes y cueros y la liberación de los animales, sino también que haya en el campo cada vez más gente interesada en cuidar a los yacaré, en aprender que los nidos tienen valor y que por eso hay que cuidar los adultos".

Todo comienza con el monitoreo de los humedales, sobre todo las zonas de esteros cuando se detectan los nidos que contienen los huevos por parte de los baqueanos rurales, quienes cobran por ese concepto.

Luego acuden a la zona funcionarios y técnicos de la Dirección de Fauna y de la firma involucrada quienes con un posicionador satelital toman el lugar exacto de los nidos, identificándolos uno por uno.

Cuarenta y cinco o sesenta días después se procede a la cosecha de los huevos que son llevados a la planta del Parque Industrial para ser incubados.

## AVANCES EN LA CONSERVACIÓN Y CRÍA DEL YACARÉ Y LA BOA CURIYÚ

Gobierno de Formosa, Argentina. 02 de Noviembre de 2005



Excelentes resultados ofrece un programa común de carácter conservacionista desde un manejo sustentable y también con finalidades comerciales, referido a la cría y comercialización de ejemplares de yacaré y de boa curiyú, cuyas carnes y cueros están atrayendo la atención de los industriales argentinos y mundiales.

Por ejemplo, gran parte de la población de 32.000 ejemplares de yacaré nacidos y criados allí en estos últimos tres años en predios del parque industrial de esta ciudad, ya está lista para su faenamiento y se calcula que la tarea comenzará hacia finales de año o principios de 2006 cuando se complete el montaje de la planta frigorífica.

Se trata de un proyecto que ha emprendido la firma Caimanes SRL de Formosa con fines de manejo sustentable y comercial y fijando sus ojos en los mercados de EE.UU. así como también de algunos países de la Unión Europea, entre ellos España e Italia y también Suecia y Noruega. Los ejemplares de yacaré ya han alcanzado 1,10 metro de longitud y un ancho de 30 centímetros, es decir la medida requerida; y el posterior congelamiento de la carne para su remisión a los centros consumidores así como la colocación de los cueros.

Hay también en el país un naciente interés por la carne de yacaré, sobre todo para su consumición en hamburguesas, chupines, estofados, asados y otras variedades que resultaron una verdadera sorpresa en prestigiosos restaurantes de Buenos Aires.

Los valores promedio que se pagan por kilogramos rondan los 10 dólares.

### EL VALOR DEL CUERO

Pero es la exportación lo que conforma el centro de la gestión empresaria de sus propietarios ya que es en el exigente mercado yanqui así como en el europeo donde el consumo va en aumento y el aprovechamiento es

integral ya que además de las reses carneadas se envían los cueros, según el gusto del cliente. César Pérez, el encargado de la planta de Caimanes en esta ciudad, revela que hay quienes los quieren terminados y otros crudos.

El cuero de yacaré es de alto valor y se lo utiliza para la fabricación de carteras, billeteras, zapatos y botas.

Dijo Pérez que también evoluciona la comercialización de cueros de boa curiyú. Se trabaja con dimensiones mínimas de 2,30 metros y máximas de 4,20 metros.

Este es un programa totalmente independiente del yacaré y está promovido por la Dirección de Fauna de la provincia con el asesoramiento de la Fundación Biodiversidad y la dirección de Fauna de la Nación. Se lo utiliza para fabricar mallas para relojes, carteras, cintos y billeteras. Periódicamente se entregan las partidas al grupo de empresas compuesto de siete curtiembres que, finalmente, se responsabilizan de su comercialización.

También en este caso, César Pérez reconoce el gusto sabroso de la carne del reptil en platos parecidos a los que se elaboran con la carne de yacaré.

## **PONER LÍMITES A LA PRESIÓN**

Pero no tiene solamente matices económicos este negocio de la firma Caimanes. También forma parte de un proyecto que preconiza el uso racional y sustentable del yacaré conjuntamente con organismos públicos nacionales e internacionales y en base a las normativas vigentes en la materia. La finalidad es la de poner límite a la alta presión que las especies silvestres soportaron, sobre todo, en las décadas del 50 al 80.

A modo de ejemplo, valga señalar que en estos tres años de actividad empresarial, se han reintegrado a la naturaleza 3.000 ejemplares juveniles de yacaré a los que se sumarán casi 2.000 más en el presente ciclo 2005.

El criadero tiene como socios a Eric Silverstein y Alejandro Larriera y demandó una inversión de 250.000 dólares para ejecutar esta propuesta de la que participan, asimismo, la dirección de Fauna de la provincia y el Grupo Especialista en Cocodrilos de la Unión Internacional de Conservación de la Naturaleza.

Hace treinta y seis meses que está en funcionamiento y arrancó con un plantel de 4.000 animales.

## **VOLVER A LA NATURALEZA**

Uno de los socios de la firma, Eric Silverstein, revela que no es comercial solamente el objetivo que los anima. "También hemos devuelto el 10 por ciento de los animales a la naturaleza, como forma de asegurar la repoblación y el mantenimiento de la especie en la naturaleza, así como para crear una novedosa fuente laboral para los baqueanos que se encargan del acopio de los huevos en los humedales", afirma.

El director de Fauna, Juan Carlos Orozco, explica que, aunque parezca mínima, esa cifra es significativa ya que si los nacimientos hubiesen ocurrido en los humedales naturales, donde habitualmente se establecen los nidales, sobreviviría solamente el 3 por ciento.

Otro de los socios de Caimanes, Alejandro Larriera, admite que si no hay beneficio para los pobladores locales, no hay justificación teórica ni interés real por involucrarse en esta cuestión. "La idea -avanza- es que este programa no solamente funcione bien desde el punto de vista empresario, con la producción de carnes y cueros y la liberación de los animales, sino también que haya en el campo cada vez más gente interesada en cuidar a los yacaré, en aprender que los nidos tienen valor y que por eso hay que cuidar los adultos".

Todo comienza con el monitoreo de los humedales, sobre todo las zonas de esteros cuando se detectan los nidos que contienen los huevos por parte de los baqueanos rurales, quienes cobran por ese concepto.

Luego acuden a la zona funcionarios y técnicos de la dirección de Fauna y de la firma involucrada quienes con un posicionador satelital toman el lugar exacto de los nidales, identificándoselos uno por uno. Cuarenta y cinco o sesenta días después se procede a la cosecha de los huevos que son llevados a la planta del Parque Industrial para ser incubados.

[Volver a: Yacarés](#)