

POBLACIONES EN RECUPERACIÓN

Periodístico. 2008. La Nación, Secc. Ciencia, 08.07.08.

www.produccion-animal.com.ar

Volver a: [Producción de yacarés](#)

EN LOS CRIADEROS SE MULTIPLICA EL NÚMERO DE EJEMPLARES

La técnica de rancheo que utilizan el Programa Yacaré de Santa Fe y los programas de manejo autorizados en otras provincias, como Formosa o Entre Ríos, comienza con la cosecha de huevos en el hábitat natural de los dos tipos de yacaré que posee nuestro país: el overo y el negro.

Una vez recolectados los huevos, los investigadores los llevan a los centros de conservación para incubarlos y criarlos artificialmente durante el primer invierno. Al año de nacer, se devuelve el 25% de los ejemplares al mismo lugar de cosecha y el 75 % restante se destina a la comercialización en frigoríficos autorizados.

Esto, por ejemplo, permitió que en Santa Fe en los últimos 18 años se devolvieran 15.000 ejemplares a los 65.000 existentes. "Hasta el 97, liberamos todos los ejemplares cosechados -explicó el doctor Carlos Piña-. Hoy sabemos qué ejemplares son los pichones marcados que dejamos en cada lugar y hasta hay hembras que se están reproduciendo, lo que nos permite mejorar la cantidad de la población en la naturaleza que hasta entonces estaba disminuyendo."

Es que, en estado natural, por cada cien huevos en tres nidos nacen al año entre 2 y 5 pichones solamente. El resto muere por predación, quema de los nidos o, simplemente, porque las crías, que miden unos 15 cm y pesan 40 gramos, no soportan el invierno.

El Programa Yacaré logró aumentar al 75 % la supervivencia de las crías. "Esta diferencia es la que permite que el programa realice un uso de la especie sin afectar a las poblaciones", agregó el licenciado Leandro Lucero.

El sabor de la carne, comentaron los investigadores, es similar al de la rana, pero con mucha más carne, más jugosa y con una consistencia parecida a la de la carne vacuna. Su costo de venta al distribuidor es de alrededor de 16 pesos por kilo (carcasa, cola y patas). Formosa cuenta ya con un sistema de producción de la carne pura, sin huesos.

"Es importante conocer que estos son programas acreditados, que comercializan los productos etiquetados y con sello de origen, lo que garantiza el origen legal de la carne", concluyó Piña.

Volver a: [Producción de yacarés](#)