

# EN EL PRIMER SEMESTRE SE FAENARON MÁS DE 3.334 KILOGRAMOS DE CARNE DE YACARÉ

Periodístico. 2016. NEA RURAL, Ciudad de Corrientes, Corrientes, 10.08.16.

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

Volver a: [Producción de yacarés](#)

Datos del Senasa. De enero a junio de 2016, el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (Senasa) informó a través de un comunicado oficial que fiscalizó la faena de 3.334 kilogramos de carne de yacaré en Formosa cuyos principales destinos de comercialización fueron la provincia de origen, Santa Fe, Buenos Aires y Córdoba.



La faena corresponde a 2.838 ejemplares –también llamados caimanes– y fue realizada en el frigorífico bajo control oficial N° 4393, que cuenta con habilitación del Senasa para el tráfico federal y la exportación. El frigorífico forma parte de un emprendimiento productivo ubicado en el Parque Industrial de la ciudad de Formosa, dedicado a la cría intensiva y posterior faena de yacarés. El criadero comenzó en el 2001 con 7 mil reptiles de las especies Caimán latirostri (yacaré overo) y Caimán cocodrilus (yacaré negro), y actualmente cuenta con alrededor de 57 mil animales. El proceso productivo se inicia con la búsqueda de los nidos de yacarés en la zona ribereña. Una vez hallados, se realiza su geoposicionamiento para conocer el origen de los animales y se marca –con lápices de cera– la ubicación en la que fueron encontrados los huevos porque un cambio de posición puede causar la muerte del embrión. Luego se los traslada al criadero, donde permanecerán por unos 70 días en incubadoras con material vegetal envoltorio similar al de los nidos, a una temperatura de 31°C y a 98% de humedad.

Sobre la base de los lineamientos de la Dirección de Fauna de la Nación, la empresa cumple con el sistema de conservación de caimanes que establece la liberación en el ecosistema del 15 por ciento de los yacarés que nacen en cautiverio una vez que alcancen un tamaño que les permita defenderse de sus depredadores naturales. Los yacarés recién nacidos son trasladados a piletas techadas con agua donde reciben alimentos balanceados especiales a base de expeller de soja, maíz, vitaminas y minerales, mezclados con cabezas de pollo. Las piletas poseen un tamaño de 5 metros por 5 metros, 80 centímetros de altura y 30 centímetros de agua. Los reptiles pasarán allí alrededor de 2 años, hasta alcanzar un tamaño que pueda dar carne comestible (cuando pesen entre 4 y 5 kilos).

Además del criadero, la empresa cuenta, desde 2008, con una planta frigorífica fiscalizada por personal oficial del Centro Regional Chaco-Formosa del Senasa y un depósito en el que se produce el secado de los cueros que posteriormente son enviados a una curtiembre de Lanús, provincia de Buenos Aires, donde se los tiñe y termina para la exportación.

Como es habitual en la inspección de frigoríficos, el veterinario del Senasa que cumple funciones en este establecimiento se encarga de controlar el cumplimiento de la Ley de Policía Sanitaria de los animales y aplicar el Reglamento de Inspección de productos, subproductos y derivados de origen animal y el Código Alimentario Argentino. También vigila la entrada de materia prima al establecimiento y dispone la ejecución de los análisis de laboratorio necesarios para asegurar la sanidad del producto a elaborar. Inspecciona las elaboraciones y los distintos sistemas de conservación de carnes en el establecimiento, vigila las cargas en los transportes y que se cumplan las disposiciones sobre exigencias sanitarias en los diversos departamentos.

Volver a: [Producción de yacarés](#)