

Aprovechamiento de la carne de lagarto (*Caiman yacare*) en el departamento del Beni, Bolivia

Vladimir García¹ & Darío Rojas¹

¹Centro de Investigación de Recursos Acuáticos (CIRA – UAB)

e-mail: vladygk@yahoo.es

Resumen

Este trabajo se ha realizado sobre el plan de manejo de lagarto del Municipio de Loreto, la comunidad Bella Vista, las Tierras Comunitarias de Origen (TCOs) Territorio Indígena Mojeño Ignaciano (TIMI) y Territorio Indígena Multiétnico I (TIM – I) del Departamento del Beni; con la finalidad de determinar los volúmenes de aprovechamiento de carne de lagarto y realizar un diagnóstico del sector. En el Municipio de Loreto fue donde se ha logrado el mayor aprovechamiento y comercialización de la carne de lagarto, alcanzando a 17.396,82 kg de carne y Bs. 163.692,70 generando así, importantes beneficios desde el 2009 al 2013. Sin embargo, el aprovechamiento de la carne de lagarto no llega ni al 2% con relación al potencial de cosecha de 41.675 lagartos como promedio anual autorizados para la cosecha por la Autoridad Competente Nacional. Es así que hasta la fecha se ha venido perdiendo una cantidad importante de kg de carne, aproximadamente un promedio de 473.730 kg cada año; que al mismo tiempo significa una importante pérdida de beneficios económicos.

Palabras clave: Lagartos, carne, aprovechamiento

Abstract

This work has been done on the management plan of the municipality of Loreto, the Bella Vista Community lizard, the community lands of origin (TCOs) territory indigenous Mojeño Ignatian (TIMI) and territory indigenous multi-ethnic I (TIM – I) of the Department of Beni ; in order to determine the volumes of use of lizard meat and make a diagnosis of the sector. In the municipality of Loreto was where he has been the greater use and marketing of the meat of lizard, reaching 17.396,82 kg of meat and Bs. 163.692,70 thus, generating significant benefits from 2009 to 2013. However, the use of lizard meat does not reach or 2% in relation to the potential of 41.675 authorized lizards as annual average harvest by the national competent authority. It is so far has been losing a significant amount of kg of meat, about an average of 473.730 Kg each year; at the same time means a significant loss of economic benefits.

Keywords: Lizard, Meat, Use

Introducción

En 1995 se inicia el proyecto piloto “Programa para la Utilización Sostenible y manejo del Caimán en Bolivia”, del cual en el año 1997 surge la promulgación del Reglamento para el PNCASL¹ para los departamentos de Santa Cruz y Beni, donde los pueblos indígenas del Beni han sido los principales protagonistas para la construcción del Programa, impulsando la normalización de ese aprovechamiento ilegal que se venía practicando desde los años '80. p

Con la finalidad de mejorar el aprovechamiento, se ha avanzado con la elaboración de 16 planes de manejo que corresponde al TIPNIS², TCO³ Tacana I, TCOs Sirionó, Canichana, Movima I, Movima II, Joaquiniano, Cayubaba, Moré, Tacana III, Baure e Itonama, Municipio de Loreto, – PDAMNI⁴ – Iténez, ANMI San Matías y TCO CIRPAS; además de los trabajos desarrollados por DGBAP⁵ con las TCOs de la CPEM-B⁶, TIM I⁷ y TIMI⁸ y de la CIRABO⁹, TIM II, Cavineño, Chacobo Pacahuara, Tacana Cavineño, encaminados a adecuar el aprovechamiento del lagarto a la “Estrategia para la Recondición del PNCASL 2010 -2014”.

El uso sostenible del lagarto es presentado como una solución para la conservación de la especie y sus hábitats, promoviendo también los beneficios económicos de su conservación y el desarrollo de la capacidad local de su manejo que asegure los beneficios de la conservación. Uno de los objetivos del programa es el de fortalecer la cadena de carne de lagarto mediante la implementación de tecnología adecuada, que permita comercializar la carne

cumpliendo las normas de calidad e inocuidad exigidas.

Este trabajo, fue realizado con el objetivo de determinar los volúmenes de aprovechamiento de carne de lagarto y realizar un diagnóstico del sector en el Departamento del Beni, dentro el marco del Programa Nacional de Conservación y Aprovechamiento Sostenible del Lagarto.



1 Programa Nacional de Conservación y Aprovechamiento Sostenible del Lagarto
 2 Territorio Indígena y Parque nacional Isiboro Sécur
 3 Tierra Comunitaria de Origen
 4 Parque Departamental y Área Natural de Manejo Integrado
 5 Dirección general de Biodiversidad y Áreas Protegidas
 6 Central de Pueblos Étnicos Mojeños del Beni
 7 Territorio Indígena Multiétnico
 8 Territorio Indígena Mojeño Ignaciano
 9 Central Indígena de la Región Amazónica de Bolivia

Materiales y Métodos

La metodología a seguir para el desarrollo del presente trabajo, ha sido guiado por una amplia revisión y recopilación bibliográfica tanto de documentos no publicados (informes técnicos) y publicados. Para contar con información primaria, se ha realizado entrevistas presenciales y virtuales con autoridades nacionales, departamentales, especialistas o responsables de experiencias similares y entrevistas personales con actores relevantes.

Este trabajo se ha realizado sobre el plan de manejo de lagarto del Municipio de Loreto, ubicado en la Provincia Maban; la comunidad Bella Vista, ubicada en la provincia Iténez; las TCOs TIMI y TIM – I ubicadas en la provincia Moxos del Departamento del Beni (ver mapa)

Resultados

El aprovechamiento y comercialización de la carne de lagarto, ha sido catalogada como exótica y una exquisitez, especialmente en países de Asia, Australia y recientemente en Estados Unidos, por sus propiedades, como su alto contenido de proteínas (18,68%), bajo contenido de colesterol y grasas saturadas (0,57%), bajas calorías (80 Kcal por 100 gr); buena consistencia, sabor exclusivo y de aroma particular.

El inicio de su aprovechamiento y comercialización en Bolivia, data de 2004, con la autorización para la exportación de 70 mil kg, que representan aproximadamente el 8% del cupo de captura promedio. En 2006, la convención CITES aprobó la solicitud de incrementar este cupo a 451 mil kg, volumen equivalente a 18 mil animales, el 40% del cupo de captura promedio autorizado¹⁰.

La única empresa que cuenta con la certificación que la acreditan como comercializadora y exportadora de carne de lagarto es Bolivian Leathers & Food. Con las normas de inocuidad alimentaria y de calidad exigidas, donde los primeros embarques se destinaron a Estados Unidos y Europa.

El volumen de sus exportaciones señala un rápido crecimiento: de 22.500 kg en 2.004 a 69.700 kg en 2005. En el 2006, el valor exportado fue de US\$ 312.000¹¹.

10 Programa Nacional de Biocomercio Sostenible (PNBS) - Fundación Amigos de la Naturaleza (FAN), 2007, "Diagnóstico de la situación comercial actual y sondeo de potencial de mercado para carne de lagarto (Caimán Yacaré) en los departamentos de La Paz, Cochabamba, Santa Cruz y Beni", PNBS; FAN, Santa Cruz.

11 IBID.

Tabla 1. Relación de aprovechamiento y costo beneficio de la carne de lagarto en las gestiones 2009 a 2013

Área de cosecha	Gestión	Cupo de cosecha asignado (lagartos)	Lagartos destinados para carne	Total kg carne	Ingresos (Bs)	Carne de primera (Kg)	Carne de segunda (Kg)	Ingresos carne de primera (Bs)	Ingresos carne de segunda (Bs)	Gastos operativos (Bs)	Aportes (Bs)	Total beneficio (Bs)	Número de cazadores
	2009	1.378	405	3.810,50	27.187,60	2.986,50	824,00	23.892,00	3.295,60			27.187,60	9
	2010	1.378	213	3.167,32	26.219,90	1.804,00	1.363,32	18.040,00	8.179,92			26.219,90	14
Loreto	2011	1.378	420	4.600,00	43.516,00	3.588,00	1.012,00	39.468,00	4.048,00			43.516,00	12
	2012	1.378	327	3.597,00	41.221,20	2.805,60	791,40	36.472,80	4.748,40			41.221,20	12
	2013	1.378	202	2.222,00	25.548,00	1.527,00	695,00	21.378,00	4.170,00			25.548,00	7
TOTALES			1.567	17.396,82	163.692,70	12.711,10	4.685,72	139.250,80	24.441,92			163.692,70	54
	2011	680		2.230,00	19.128,00	1.437,00	793,00			11.125,00	899,00	7.104,00	12
Bella Vista	2012	680		789,00	10.128,00					2.350,00	677,00	7.101,00	16
	2013	680		800,00	11.200,00	800,00		11.200,00		2.576,00	192,00	8.432,00	
TOTALES				3.819,00	40.456,00								28
TCO - TIMI	2011	376	98	571,80	6.518,50					651,00		5.867,50	22
TCO - TIMI	2012	376		88,50	1.150,50					278,00	174,50	698,00	10
TOTALES				660,30	7.669,00							6.565,50	
TCO - TIM-I	2011	1.361	94	648,00	6.931,20			1.524,00				5.407,20	11
TCO - TIM-I	2012	1.361		208,50	2.210,50					620,00	418,00	1.172,50	6
TOTALES				856,50	9.141,70							6.579,70	17

Tabla 2. Lagartos autorizados para cosecha y destinados para carne

Año	2.013	2.012	2.011	2.010	2.009
Lagartos autorizados	39.066	40.372	41.578	41.578	45.781
Lagartos destinados para carne	275	426	815	213	405
kg de carne aprovechados	3.022,00	4.683,00	8.049,80	3.167,32	3.810,50
Lagartos no aprovechados para carne	38.791	39.946	40.763	41.365	45.376
kg de carne perdidos	426.701	439.406	448.393	455.015	499.136
% de lagartos destinados a carne	0,70	1,06	1,96	0,51	0,88

Aprovechamiento y comercialización de carne de lagarto a nivel nacional

Con la elaboración de los planes de manejo para el aprovechamiento del lagarto, para las 10 TCOs afiliadas a la Central de Pueblos Indígenas del Beni y para el municipio de Loreto, se ha establecido el aprovechamiento de la carne de lagarto, siguiendo los criterios de que el aprovechamiento del recurso lagarto debe ser integral¹².

En ese contexto, de la cosecha del 2009, en el Municipio de Loreto¹³ se inició el aprovechamiento y comercialización de la carne de lagarto en el mercado nacional en alianza con la Empresa de Fomento Pesquero de la Universidad Autónoma del Beni “José Ballivian” (EMFOPEB – UAB). Como se expresa en la tabla 1 en esta Regional se ha logrado el mayor aprovechamiento de la carne de lagarto, logrando importantes beneficios desde el 2009 al 2013 (17.396,82 kg de carne y Bs. 163.692,70), a pesar de no haber alcanzado el aprovechamiento de la carne del total del cupo de lagartos autorizado para su cosecha.

En agosto del 2011, se realizó el primer espacio de negociación en la ciudad de Santa

Cruz, donde por primera vez se conocía la demanda de la carne de lagarto que ascendía aproximadamente a 18 mil kg/mes, además, a las empresas interesadas en la carne, dato que sorprendió tanto a las autoridades como a los representantes de los cazadores presentes en el evento.

Es así que a partir de esta gestión la comunidad Bella Vista¹⁴, sujeto a su plan de manejo para la zona sur del Parque Departamental y Área Natural de Manejo Integrado Iténez (PD ANMI Iténez), las TCOs¹⁵ TIMI y TIM – I afiliadas a la CPEM-B, apoyados por la DGBAP en el marco de la Estrategia de Reconducción del PNCASL, con el propósito de hacer un aprovechamiento más integral del lagarto (cuero, carne, panzas, etc.), comienzan con el aprovechamiento de la carne de lagarto. Donde también se puede observar (tabla 1), que no se ha logrado aprovechar la carne del total del cupo de lagartos asignado a estas regionales, que sin embargo, se ha generado beneficios importantes adicionales a la comercialización de los cueros.

En la tabla 2, demostramos la cantidad de lagartos autorizados por la Autoridad Competente Nacional para la cosecha en las

¹² Gonzales *et al.*, 2008

¹³ Asociación Boliviana de Conservación (ABC). Informes de cosecha de lagartos – Municipio de Loreto 2009 - 2010

¹⁴ Aprovechamiento de los derivados de lagarto (Caiman yacare), en la comunidad de Bella Vista (PD ANMI Iténez), gestión 2011 (Quinteros y Salas, 2012)

¹⁵ García V. y M. Merubia. 2013

gestiones 2009 al 2013, donde se observa que el aprovechamiento de la carne de lagarto no llega ni al 2% con relación a los animales autorizados. Con una cantidad importante de kg de carne que se han venido perdiendo, aproximadamente un promedio de 473.730 kg cada año; que al mismo tiempo significa una importante pérdida de beneficios económicos.

Discusión

En el país, la actividad de producción de carne de especies no tradicionales (exóticas) es aún incipiente, los estudios sobre la presión de caza silvestre son variados y muy específicos para las variedades existentes en los diferentes pisos ecológicos del país.

Según la FAN¹⁶ (2010), se ha identificado la crianza con fines comerciales de algunas especies, de jochi en Montero y Yapacaní. En Buena Vista, se encontró un sitio donde se solía criar taitetú y tropero (*Tayassu pecari*).

Según el Gobierno Departamental de Santa Cruz, bajo planes de manejo se está aprovechando: lagarto (*Caiman yacare*), la sicurí del pantanal (*Eunectes notaeus*) y peni (*Tupinambis rufescens*). El reto es, que este aprovechamiento sea sustentable y que produzca verdaderos beneficios sociales¹⁷.

El plan de manejo para el comercio de cueros de taitetu (*Tayassu tajacu*), producto de la cacería de subsistencia de las comunidades del Isoso, fue aprobado en el año 2006 por un periodo de dos años. Al 2009, están en proceso de aprobación zocriaderos de jochi colorado (*Dasyprocta punctata*) y de taitetú (*Tayassu tajacu*) en Santa Cruz.

Para el manejo comercial sostenible de vida

silvestre, es muy importante considerar todas las limitaciones biológicas, ecológicas, financieras y de mercado.

Se debe considerar que los esfuerzos de cría intensiva en cautiverio con fines comerciales para especies de mayor tamaño, deben estar localizados cerca de las fuentes de alimento y con adecuadas posibilidades sanitarias y de transporte. Sin embargo, cuando se trata de actividades específicas como el ranqueo de lagarto, se requiere de dos ambientes, uno cercano a la fuente de nidos para lograr mayor eclosión, y el otro cercano a una fuente de proteína animal constante para el crecimiento de los individuos.

En el caso específico del aprovechamiento de la carne de lagarto, como se señala en párrafos anteriores, solamente el Municipio de Loreto, la comunidad de Bella Vista y las TCOs TIM y TIMI han alcanzado alguna experiencia en el aprovechamiento y la comercialización de la carne de lagarto, mientras que en las otras TCOs, este subproducto es desperdiciado.

Según Franck (2007), la realidad comercial tiene un restringido y poco consolidado mercado legal para la carne de lagarto. Los productores de Loreto debido a la cercanía a la ciudad de Trinidad pueden ofrecer productos casi exclusivos o iniciar un emprendimiento con alianzas estratégicas para el procesamiento y venta de carne de lagarto.

Conclusiones

Entre las causas identificadas y que son entendidas como limitantes importantes para el aprovechamiento de la carne se tiene la inexistencia de tecnología adecuada que permita tanto la manipulación, el acopio, el transporte y la comercialización bajo parámetros de calidad que permitan precautelar la salud de los consumidores.

¹⁶ Fundación Amigos de la Naturaleza

¹⁷ Gobierno Departamental Autónomo de Santa Cruz- Secretaría Departamental de Desarrollo Sostenible – Dirección de Ordenamiento Territorial, Cuencas-plus, 2009

Debido a la poca disponibilidad o el desconocimiento de las características nutritivas y organolépticas de esta carne, el consumo actual de carne de lagarto es reducido e impide despertar el interés de la población para su consumo.

Limitadas capacidades organizacionales (tanto técnicas como administrativas) de la capacidad de aprovechamiento de la carne de lagarto.

A partir de las políticas del Estado, se dice que se apoya para que los pueblos indígenas no sean sólo proveedores de materia prima, sino que participan directamente en los niveles más altos de la cadena productiva.

Las estrategias sectoriales han sido enfocadas prioritariamente a la obtención de cuero del lagarto.

Con los avances alcanzados, se ve necesario incluir a la carne como parte integral del aprovechamiento del lagarto, Sin embargo, es una industria totalmente distinta a la del cuero, más concretamente en términos de manejo, calidad y sanidad, por lo que el fortalecimiento de la cadena de valor a todo nivel es aún más necesario.

La mayor parte de la cosecha de lagartos se destina a la provisión de cueros para empresas curtidoras y en menor medida para el procesamiento de la carne. No se ha podido consolidar su posicionamiento ni su comercialización legal en los principales mercados tanto a nivel nacional como internacional.

En ese marco, consideramos que el lagarto es una especie de mucha importancia en su aprovechamiento y recurso estratégico que puede beneficiar aportando en la seguridad alimentaria y el buen vivir a las familias de las comunidades más necesitadas, siempre

y cuando se aproveche bajo herramientas adecuadas de manejo (*in situ – ex situ*) para garantizar la sostenibilidad de la especie, sostenibilidad social y económica.

Referencias Citadas

Asociación Boliviana de Conservación (ABC). 2010. Informe de cosecha de lagartos – Municipio de Loreto.

Caballero L. 2013. Elaboración del plan de negocios y plan estratégico sectorial para el aprovechamiento de la carne para los manejadores de lagarto dentro de la reconducción del Programa Lagarto.

García V. 2013. Proceso de cosecha de lagartos de la gestión 2012 en las regionales CIRABO (Central Indígena de la Región Amazónica de Bolivia) y CPEM-B (Central de Pueblos Étnicos Mojeños del Beni).

García V. y M. Merubia. 2013. Informe de cosecha de lagartos gestión 2012 de la Regional CPEM-B (Central de Pueblos Étnicos Mojeños del Beni)

Gobierno Departamental Autónomo de Santa Cruz- Secretaría Departamental de Desarrollo Sostenible – Dirección de Ordenamiento Territorial, Cuencas-plus, 2009

González M., S. Ferrer, V. García y M. Merubia. 2008. Propuesta de plan de manejo - Aprovechamiento Integral y Sostenible del Lagarto (*Caiman yacare*) a partir de emprendimientos comunitarios e indígenas en el Municipio de Loreto.

Viceministerio de Medio Ambiente Biodiversidad y Cambios Climáticos. 2009. Estrategia de Reconducción del Programa Nacional de Conservación y

Aprovechamiento Sostenible de Lagarto
2009 – 2014.

Programa Nacional de Biocomercio Sostenible (PNBS) - Fundación Amigos de la Naturaleza (FAN), 2007, “Diagnóstico de la situación comercial actual y sondeo de potencial de mercado para carne de lagarto (*Caiman yacare*) en los departamentos de La Paz, Cochabamba, Santa Cruz y Beni”, PNBS; FAN, Santa Cruz.

Quinteros O. y R. Salaz. 2011. Aprovechamiento de los derivados de lagarto (*Caiman yacare*), en la comunidad de Bella Vista (PD ANMI Iténez), gestión 2011 - informe económico.

Quinteros Oliver. 2012. Informe - Estrategia de consumo de carne de lagarto en la comunidad de Bella Vista.

Quiroz J.L. 2013. Procesamiento, transformación y preservación de la carne de lagarto.