

Nombre del producto: Lagarto (*Caiman yacare*)

Nombre del productor: Asociación Matusha Aidha

Ubicación: Comunidad de Cachichira, Tierra Comunitaria de Origen Tacana, municipio de Ixiamas, provincia Abel Iturralde, Departamento de La Paz

APOYANDO LA COSECHA SUSTENTABLE DEL LAGARTO POR EL PUEBLO TACANA



El procesamiento de la carne de lagarto es realizado por las mujeres de 14 familias del territorio indígena Tacana. Gustavo Álvarez/WCS



La cacería ilegal del lagarto (*Caiman yacare*) ha sido eliminada en el territorio indígena Tacana a través del manejo sustentable de la especie. Rob Wallace/WCS



La entrada a la laguna Moa -un gran humedal de conservación-, que es protegido por el pueblo Tacana y donde se concentra la cosecha de lagarto. Omar Torrico/WCS



El restaurante Gustu ha desarrollado una serie de platos empleando productos de alta calidad, incluyendo la carne de lagarto curada con hibisco, achochija y pepino



Importancia para la conservación: En el marco de uno de los dos planes de manejo sostenible del lagarto en vida silvestre aprobados en Bolivia, el pueblo Tacana ha trabajado durante 15 años para documentar la biología de sus poblaciones, establecer cuotas anuales de cosecha demostrablemente sostenibles e identificar oportunidades comerciales para la venta del cuero y la carne del lagarto. Estos esfuerzos están contribuyendo a conservar los bosques, pastizales y humedales amazónicos del territorio indígena Tacana, y a asegurar la sostenibilidad de su programa de manejo del lagarto.



Relevancia cultural: El pueblo Tacana es un grupo indígena del noroeste de Bolivia, que habita en las colinas y llanuras amazónicas del Departamento de La Paz. La cola y el lomo del lagarto son un producto alimenticio tradicional en las tierras bajas, y ha sido considerado un manjar por más de un siglo. Mientras los hombres tacanas lideran los esfuerzos de la cosecha del lagarto, así como el tratamiento inicial de las pieles, las mujeres son las responsables de la producción de la carne del lagarto, utilizando protocolos de bioseguridad.



El contacto con Sabores Silvestres: WCS brindó asistencia técnica al pueblo Tacana durante 15 años y lo puso en contacto con el restaurante Gustu, que se convirtió en su principal comprador de carne de lagarto, lo cual ha permitido que el programa de manejo se diversifique, desde un enfoque centrado en el aprovechamiento del cuero de lagarto hasta otro que incluye la producción de carne de los animales cosechados.



El desafío: Las mujeres tacanas se enfrentaron con el desafío de organizar un proceso de despiece de la carne, que debía ser limpio, seguro y portátil, y que, además, requería la aprobación formal de las autoridades nacionales de saneamiento, mediante un modelo innovador de regulación. Pero, para hacer esto, necesitaban también un comprador confiable que apoyara la fase experimental de manejo de la carne y que proporcionara los contactos de futuros compradores, para su potencial expansión en el futuro.



Impacto económico: Desde 2014, 14 familias del territorio indígena Tacana se benefician de la venta de la carne de lagarto, que se vende a \$8,5 por kilo directamente a restaurantes, principalmente a Gustu, pero también a Jardín de Asia, Chifa Tai, Paititi, Pimienta y Canela y a la tienda de Pollo Yungueño. Esta venta aumentó de 285 kg, en 2014, a 821 kg, en 2018, cuando el pueblo Tacana pudo finalmente obtener los permisos de SENASAG y vender la carne al supermercado Hipermaxi, a un precio de \$10 por kg. En 2018, cada familia participante recibió \$354 por esta actividad, que en promedio representaron 10 mañanas de trabajo por mujer. El ingreso promedio mensual en el área rural de Bolivia, en 2017, fue de \$240. La cosecha potencial de la cola y el lomo de la carne de lagarto anualmente es de alrededor de 4.000 kg.



CIPTA
CONSEJO INDÍGENA DEL PUEBLO TACANA

