



CEICA
(Carrera de inocuidad y calidad
agroalimentaria)
2007 - 2009

Trabajo Integrador

***“CARNE DE JABALÍ DE CAZA
CONTROLADA”***
*Dentro del Parque Nacional el Palmar, Colón,
Prov. de Entre Ríos.*

Autor: Veterinario Ignacio A. Celedón.



INDICE

Agradecimientos.....	5
Introducción.....	6
1.- Generalidades.....	6
1.1.- Características Taxonómicas.....	6
1.2.- Características Morfológicas.....	7
1.3.- Área de Distribución.....	10
1.4.- Hábitat- Ecología- Comportamiento.....	10
1.5.- Reproducción.....	13
1.6.- Características de sus Carnes.....	14
1.6.1.- La Carne de Jabalí.....	15
1.6.2.- Características Físicas, Químicas y Sensoriales de la Carne de Jabalí Puro.....	15
1.6.3.- Características de la Canal.....	16
1.6.3.1.- Desposte o despiece en jabalí.....	16
1.6.4.- Descripción de los Principales Cortes de Jabalí Puro.....	17
1.6.4.1.- Lomo.....	18
1.6.4.2.- Pulpa Pierna (pierna sin hueso).....	18
1.6.4.3.- Pulpa Paleta (paleta sin hueso).....	18
1.6.5.- Características Físicas y Químicas de la Carne de Jabalí.....	18
1.6.6.- Comportamiento Tecnológico de la Carne de Jabalí.....	19
1.7.- Características Nutricionales.....	19
2.- El Jabalí Europeo Como Especie Problema.....	20
2.1.- Control.....	21
Módulo I. Problemática Sanitaria de los alimentos.....	22
Módulo II. Calidad e Inocuidad de los Alimentos.....	30
Módulo III. Tecnologías de procesamiento de los alimentos.....	32
3.- Caza del Jabalí dentro del Parque Nacional El Palmar.....	32
3.1.- Manejo de las canales de jabalí (Sus scrofa) del plan de control de mamíferos exóticos del Parque Nacional El Palmar – Entre Ríos.....	32
3.2.- Caza con perros.....	34
3.3.- Caza desde vehículos con arma de fuego y reflector.....	34
3.4.- Caza con cebaderos.....	35



3.5.- Caza con corrales-trampa.....	35
3.6.- Caza durante recorridas de rutina.....	35
3.7.- Batidas.....	36
Módulo IV. Legislación Alimentaria.....	36
4.- Legislación Aplicable.....	37
4.1.- El Capítulo VI del Código Alimentario Argentino (C.A.A, Ley N° 18284/69, Decreto N° 2126/71).....	37
4.1.1- PRODUCTOS DE LA CAZA.....	37
4.1.1.1- Artículo 260.....	37
4.1.1.2- Artículo 261.....	37
4.1.1.3- Artículo 263.....	38
4.1.1.4- Artículo 264.....	38
4.1.1.5- Artículo 265.....	38
4.1.1.6- Artículo 266.....	38
4.1.1.7- Artículo 269.....	38
4.2.- El Art. 17o de la Ley N° 22421 de Conservación de la Fauna.....	38
4.3.- La Ley de Policía Sanitaria Animal No. 3959.....	38
4.4.- La Ley 17.160.....	38
4.5.- El Decreto N° 40/44.....	38
4.6.- El Decreto N° 40.571.....	38
4.7.- La Ley 22.375, Ley Federal Sanitaria de Carnes, y Decreto N° 4238 /68.....	39
4.8.- Resolución 555/2006.....	39
4.8.1.- Artículo 1.....	39
4.8.2.- Artículo 2.....	39
4.8.3.- Artículo 4.....	39
4.8.4.- Artículo 6.....	39
4.8.5.- Artículo 7.....	40
4.9.- Circular N° 3795 del 07/04/2008.....	40
4.10.- Resolución 154/2005 HD.....	40
4.11.- Reglamento apostadero 2008.....	60
4.12.- Anexo Disposición N° 334/08: Reglamento interno para modalidad apostaderos...61	
4.12.1- Art. 1: Cebado.....	61
4.12.2- Art. 2: Ingreso y Egreso Para Apostarse.....	61
4.12.3- Art. 3: Caminatas.....	61



4.12.4- Art. 4: Comunicación.....	61
4.12.5- Art. 5: Trabajos y Refacciones.....	61
4.12.6- Art. 6: Apostaderos.....	61
4.12.7- Art. 7: Protocolo de Tiro.....	62
4.12.8- Art. 8: Aviso de Tiros.....	62
4.12.9- Art. 9: Selección de Piezas.....	62
4.12.10- Art. 10: Toma de Muestras y Entrega De Carne.....	62
4.12.11- Art. 11: Armas.....	62
4.12.12- Art. 12: Uso de Apostaderos.....	62
4.12.13- Art. 13: Caza Desde Vehículos.....	62
4.12.14- Art. 14: Control y Vigilancia.....	62
4.12.15- Art. 15: Reporte de Actividades Irregulares.....	62
4.12.16- Art. 16: Sanciones y Multas.....	62
Módulo V. Sistemas de Comercialización de Alimentos.....	63
5.- Análisis FODA.....	65
5.1- Factores Intrínsecos o Internos.....	65
5.1.1- Fortalezas.....	65
5.1.2- Debilidades.....	65
5.2- Factores Extrínsecos o Externos.....	66
5.2.1- Oportunidades.....	66
5.2.2- Amenazas.....	66
5.3- Misión.....	67
5.4- Visión.....	67
5.5- Objetivos/ Metas.....	67
5.6- Matriz de evaluación de factores externos (EFE).....	68
5.6.1- Resultados Matriz EFE.....	69
5.7- Matriz de evaluación de factores internos (EFI).....	70
5.7.1- Resultados Matriz EFI.....	70
5.8- Matriz FODA.....	70
5.7.1- Conclusiones Matriz FODA.....	71
Módulo VI. Vigilancia y Políticas Agroalimentarias.....	71
Referencias Utilizadas.....	75
Bibliografía.....	75
Sitios Web consultados.....	77



Ignacio A. Celedón – Veterinario.
vetceledon@yahoo.com - (54 11) 1536470191

CEICA 2007 – 2009

• **Agradecimientos:**

1. Catalina Coali, Bibliotecaria, Biblioteca Central Perito Francisco P. Moreno Administración de Parques Nacionales.
2. Daniel Belgrano, Medico Veterinario, Referente del Programa de Enfermedades de los Porcinos, SENASA.
3. Leonardo Xavier Barrios Caro, Técnico en Manejo de Fauna Silvestre en la Administración de Parques Nacionales.
4. Marina Panziera, Guardaparque, Parque Nacional El Palmar, Administración de Parques Nacionales.



El Jabalí (Sus Scrofa)

NOMBRE VULGAR: Jabalí

NOMBRE CIENTÍFICO: Sus scrofa

PESO: El macho puede llegar a los 200 kilos y la hembra entre los 100 y 200 kilos

Desarrollan una ALTURA de 1 metro y un largo de 1,80 m.

Los caninos inferiores pueden medir 25 cm.

COLOR: Es negro en las paletillas, en los cuartos traseros y zona cervical, incluida la cabeza. El resto del cuerpo de color castaño amarillento, con cerdas blancas en parte de la cabeza

LONGEVIDAD EN CAUTIVIDAD: 20 años

EN ESTADO SALVAJE: 15 años

FORMA DE VIDA: De hábitos nocturnos, pasando gran parte del día echado en sus "encarnes", ubicados en lugares tranquilos y apartados, generalmente cerca de cauces de agua y abundante barro.

ALIMENTACIÓN: Es omnívoro (come de todo) y también necrófago (come carroña).

Introducción

1.- Generalidades.

1.1.- Características Taxonómicas.

El estudio taxonómico de la especie es complejo por la variación de caracteres debido fundamentalmente a la domesticación.

El Jabalí (*Sus scrofa scrofa* L.) es una de las nueve especies animales conocidas que pertenecen a la familia de los cerdos (Suidae), siendo el ancestro inmediato del cerdo doméstico.

Hay diversas sub especies de jabalí a lo largo de su amplia distribución geográfica. Esto ha llevado a la sustentación de teorías de que el jabalí europeo y el asiático pertenecerían a diferentes especies. Sin embargo, actualmente es generalmente aceptado que todos los jabalíes europeos y asiáticos son miembros de la sola especie *Sus scrofa* L.

Perteneciente a la familia de los suidos, el *Sus Scrofa* Linnaeus, Orden Artiodactyla, Familia Suidae, es oriundo de Eurasia y la región de África localizada al sur del Sahara.



Su equivalente sudamericano es el pecarí, cuyo peso ronda en los 25 kilogramos, siendo el facocero el primo africano, con un peso similar al del jabalí ibérico.

En la Argentina la piara introducida era de origen centro europeo, y el peso promedio de sus descendientes se halla en los 120 kilogramos, aunque se han capturado especímenes de hasta los 240 kilos de peso, probablemente con sangre doméstica en sus venas. Sus medidas máximas son de un metro hasta la cruz y de 2,25 metros el largo de cola a morro.

Si bien el potencial genético para alcanzar el desarrollo máximo se encuentra en estos animales, como en Argentina no existe temporada ni límites de piezas sobre el jabalí por considerárselo una plaga exótica, la presión cinegética que esto impone sobre la especie impide que los especímenes que superan los 160 kilogramos abunden, constituyendo blancos ocasionales.

La cruce del jabalí con cerdas domésticas da lugar a los "cruzados" (Sus Scrofa Doméstica).

Estos animales no deben ser confundidos con los chanchos salvajes, cimarrones o chanchos costeros, que no son más que cerdos asilvestrados.

El número de subespecies del jabalí es incierto y las estimaciones varían de 4 a 25. La evaluación más reciente de datos craneométricos sugiere que hay cuatro subespecies geográficamente distintas:

- ◆ Sus scrofa scrofa: habita África del noroeste, Europa y Asia del oeste.
- ◆ Sus scrofa ussuricus: habita Asia y Japón del norte.
- ◆ Sus scrofa cristatus: habita el Asia menor peninsular, la India y el este lejano.
- ◆ Sus scrofa vittatus habita Indonesia.

1.2.- Características Morfológicas.

Al nacer, y hasta los cuatro o cinco meses, presentan una coloración pardo clara con 11 líneas longitudinales más oscuras. Posteriormente mudan pasando a tener una coloración uniforme pardo rojiza, hasta la siguiente muda que ocurre entre los 10 y 12 meses, cuando adquieren el pelaje de adultos, que es pardo grisáceo, con extremidades y orejas más oscuras, prácticamente negras. El color de la capa de pelo es usualmente café oscuro hasta negro, siendo la parte inferior de los costados de un tono ligeramente más claro del color básico, pudiendo ser la línea de la espalda o la cresta de tono más oscuro. El jabalí europeo puede generar ejemplares de color blanco, el cual es un gen recesivo.

La capa de pelo se compone de una fina capa interior con una capa exterior de cerdas gruesas y rígidas, particularmente presentes y conspicuas en el lomo. La punta de dichas cerdas es de tonos claros de amarillo o blanca. Esta capa de pelo se engruesa frente a la ocurrencia de inviernos fríos.



Su pelambre alcanzado la adultez puede ser de color negro, marrón rojizo, gris o plateado, tornándose más densa y oscura en el invierno. Sobre la región de la columna vertebral presenta una línea de pelos más largos y oscuros que llegan hasta la región occipital. Estos pelos cumplen la función de indicar el estado emocional del animal ante situaciones de riesgo ó conflictivas, irguiéndose para aumentar así el tamaño corporal.

El jabalí europeo puro no presenta manchas o cinturones de diferentes colores, pero puede tener manchas negras en la capa fina de pelo interior.

Los jabalíes jóvenes (jabatos) presentan coberturas más claras de color café amarillento con rayas más oscuras a lo largo del lomo que son características.

La especie muestra politipismo cromosómico. Número de cromosomas ($2n$) = 38, 37 ó 36.

Los jabalíes poseen largos hocicos y los machos tienen colmillos que usan como armas de defensa y ataque. El largo del hocico es usado por algunos investigadores como un criterio para determinar la pureza del jabalí europeo. El hocico debería medir 23 cm. desde la punta de la nariz hasta el lado interior del ojo. El jabalí posee orejas erectas y pequeñas. Muestra la máxima altura en la región de las extremidades anteriores; el cuello es poco aparente. Las dimensiones son muy variables, CC: 133,0-148,0 cm. (machos), 118,0-137,0 cm. (hembras); C: 17,5-24,0 cm. (machos), 13,0-20,0 cm. (hembras); CR: 72,0-85,5 cm. (machos), 71,0-73,0 cm. (hembras). Los jabalíes macho en edad madura pueden pesar hasta 150-200 Kg., y las hembras hasta 120- 170 Kg. La longitud máxima es de 1,9 metros; la altura máxima a la cruz es de hasta 1 metro.

Fórmula dentaria: 3.1.4.3/3.1.4.3. Los dientes caninos son grandes, de puntas agudas y ángulos cortantes y los superiores curvados.

Sus defensas, que no son más que los 4 caninos, sobresalen de su larga trompa a ambos lados de la misma. Las del macho son mayores que las de la hembra, al igual que el tamaño corporal. Los colmillos tienen un crecimiento continuo, solo limitado por el desgaste natural, y son afilados en forma constante contra las amoladeras (caninos superiores).

Los caninos inferiores crecen hacia arriba, mientras que las amoladeras lo hacen lateralmente, un poco hacia abajo y adelante. Durante el proceso de cierre de la mandíbula, la cara posterior de los caninos inferiores roza la cara anterior de los superiores, desgastándose y manteniendo un filo agudo permanente.

Posee un marcado dimorfismo sexual, los machos son más corpulentos y presentan los caninos más desarrollados.

El jabalí posee una estructura más robusta y compacta que el cerdo doméstico, caracterizado por la compresión de sus flancos.



Todos tienen un largo hocico con un disco en la trompa y cuatro dedos en las extremidades con los dedos laterales bien desarrollados. El estómago es simple con un saco adicional.

Durante la época de celo los machos desarrollan en los flancos un escudo defensivo que consiste en piel hipertrofiada. Esto los protege en las luchas con sus rivales, y junto a la espesa capa de barro seco que suele cubrirlos, ayudó a dar origen al mito de la impenetrabilidad de la piel del jabalí. Con respecto a esto se debe de recordar que es solo un mito, y que el jabalí está considerado, y realmente es, un animal de piel blanda.

La cruce del jabalí con cerdas domésticas da lugar a los "cruzados" (Sus Scrofa Doméstica) Estos animales son de pelaje oscuro u ocasionalmente manchados, denotando su origen, de trompa más corta y chata que el jabalí, y se diferencian de sus primos caseros por presentar una cola más larga y recta y una apariencia corporal. Sus colmillos inferiores son de curvatura más cerrada que la del jabalí, mientras que las amoladeras (piezas dentales superiores) están más abiertas.



1.3.- Área de Distribución.

La distribución natural de la especie abarca Europa, Asia y el norte de África y ha sido introducida en el continente americano, Australia, Nueva Zelanda y en diversas islas del Pacífico.

Las diez especies que componen actualmente el género *Sus* se localizan principalmente en Asia, aunque el jabalí euroasiático, *Sus scrofa*, la especie más abundante, muestra un área de distribución histórica más amplia, que incluye Europa y el norte de África.

El jabalí se encuentra actualmente presente en forma nativa o introducida en todos los continentes a excepción de la antártica, así como en muchas islas, con la resultante de que es uno de los mamíferos terrestres de mayor dispersión geográfica.

En la Argentina fue introducido por Pedro Luro entre 1904 y 1906 en la estancia San Huberto, de La Pampa. Su distribución actual abarca La Pampa, San Luís, Mendoza, Córdoba, Río Negro, Buenos Aires, Santa Fe y Entre Ríos por un lado y un sector desde Neuquén hasta Chubut por el otro. La caza deportiva y comercial mantiene sus poblaciones, aunque no hay estudios completos.

En cuanto al jabalí puro en Argentina puede ser encontrado en cantidades numerosas en la parte centro y sur del país, en las provincias de Buenos Aires, La Pampa (enclave tradicional), Río Negro y Neuquén, aunque ya han invadido absolutamente toda la superficie territorial.

Estos animales no deben ser confundidos con los chanchos salvajes, cimarrones o chanchos costeros, que no son más que cerdos asilvestrados.

La zona de distribución de éstos últimos corresponde a los cangrejales y tierras bajas de la costa del Río de La Plata, donde se los denomina "chanchos costeros", y en los alrededores de algunas lagunas ubicadas entre el Río Salado al sur y la laguna Mar Chiquita al norte.

1.4.- Hábitat- Ecología- Comportamiento.

Dieta: El jabalí es un animal oportunista y omnívoro en su alimentación cuando se encuentra en estado salvaje.

Consumo una gran variedad de alimentos. Típicamente, de su dieta es un 90% vegetales y el 10% restante es proveniente de fuente animal. Dentro de los vegetales se cuentan raíces, bulbos, tubérculos, frutas y bayas. Las fuentes animales consisten en ratones, huevos de pájaros, serpientes, lagartos, gusanos, escarabajos y todo tipo de larvas de insectos.



Tiene cambios de la dieta para adaptarse a los alimentos estacionales. Las frutas disponibles del bosque (por ejemplo, bellotas, mástil de la haya, castañas, aceitunas) son particularmente importantes en el otoño pues estos alimentos ricos en proteínas permiten a las jabalinas estar en la condición corporal máxima. En épocas de escasez, las cosechas agrícolas pueden ser atacadas, particularmente los campos del maíz, nabos y papas.

El cuidado de la piel es llevado a cabo con sumo esmero, y ésta costumbre representa uno de los muy pocos flancos débiles en la supervivencia del jabalí.

El aseo se realiza en los revolcaderos, por lo general en las primeras horas de la madrugada, después de comer. La finalidad en ello es cubrirse con barro para desplazar los parásitos que afectan su piel. Para ello el jabalí escoge lugares donde la tierra posee minerales capaces de actuar como repelentes, como lo son los boratos.

Ésta selectividad por tierras contaminadas, natural artificialmente con sustancias que resultan potencialmente irritantes para los insectos es otra de las grandes ventajas que otorga el jabalí en su caza. Basta con localizar uno de estos lugares y saber cual es la época en que hacen eclosión insectos como las pulgas, para asegurarse un trofeo.

Una vez que abandona el baño, el macho refriega su cuerpo contra troncos, rocas o malezas presentes en las cercanías del revolcadero. Este rascado complementa la acción antiparasitaria del barro y se cree que es además una forma de demarcación territorial.

La altura a la cual deja la mancha de barro sobre la corteza, podría indicar a sus rivales el porte del animal. Además de esto, el jabalí procede ocasionalmente a golpear con sus defensas el tronco, dejando marcas en el mismo, quizá con la misma finalidad con las que realiza las otras demarcaciones. Como sea, el tamaño y profundidad de estas marcas también resultan de ayuda para el cazador selectivo, ya que son una medida indirecta del peso y del tamaño del trofeo que porta su dueño.



Detalle de un tronco donde se aprecia la corteza eliminada y la madera pulimentada por los continuos roces.



Rascadero con marcas de dientes de jabalí. Las coloca los machos, lo más elevado posible, para dejar constancia visual de su envergadura.



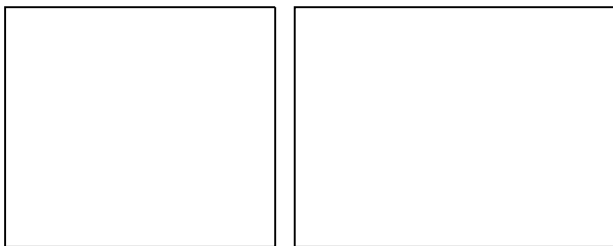
Detalle de las marcas producidas por los colmillos de un macho de jabalí en un pino.

El Jabalí silvestre vive en grupos matriarcales de hasta 20 animales. El grupo consiste en 2 o 3 jabalinas maduras y sus crías, existe jerarquía, donde la hembra es dominante. Los únicos machos en el grupo son juveniles no maduros, excepto durante la estación reproductiva. Los machos adultos pasan su tiempo solos o en grupos pequeños de solteros. El Jabalí es generalmente nocturno y comienza sus actividades momentos antes del anochecer, los viajes nocturnos pueden extenderse hasta 15 Km. dependiendo de la disposición de alimentos. Las hembras tienen un rango casero más pequeño que los machos, particularmente cuando tienen crías.

En el día pasa durmiendo en áreas de cubierta vegetal densa. La visión no es muy buena, pero el oído y sentido del olfato son excelentes. Las jabalinas pueden ser agresivas al establecer dominancia dentro del grupo o al alimentarse, la agresión implica el empujar y/o el morder. Los machos maduros son más agresivos durante el otoño cuando se pueden infligir con sus colmillos, lesiones potencialmente fatales. El jabalí es muy



cuidadoso y tímido del contacto humano, cuando detecta la presencia de personas generalmente escapan.



La diferencia de pesos dentro de una misma especie se debe a una adaptación fisiológica determinada por leyes que regulan la conservación del calor corporal. El proceso se ve facilitado cuanto mayor sea el tamaño del animal.

Son animales rústicos y rara vez afectados por alguna enfermedad.

1.5.- Reproducción.

El jabalí posee una tasa de reproducción muy elevada.

La actividad reproductiva de la población silvestre es estacional. El parto puede ocurrir en cualquier momento dentro de un período de 6-9 meses pero la mayoría ocurren en primavera. En las jabalinas el ciclo estral es de 21 días. Las hembras entran en la pubertad a los 8 a 24 meses de edad dependiendo de factores ambientales y alimenticios.

La hembra dejará la estructura de su grupo entre 1-3 días antes de parir, el parto dura entre 2-3 horas, pero la jabalina y sus crías vuelven al grupo entre 4-6 días después. El tamaño típico de la camada es de 4-6 crías pero será más pequeño cuando la hembra es primeriza, (generalmente 2-3).

Relación del sexo al nacimiento es de 1:1. Los jabatos serán amamantados entre todas las hembras durante la lactancia. Las crías se destetan entre las 12-16 semanas.

Algunas características fisiológicas y reproductivas del jabalí europeo silvestre.

Peso en el nacimiento: 0.4 - 0.8 Kg. de peso.

Peso de la Pubertad: 40 Kg.

Madurez sexual de las hembras: 8 - 15 meses.

Madurez sexual de los machos: 7 - 10 meses.

Duración de la gestación: 112-120 días.

Número de los jabatos: 3-8 en 30 Kg.

Número de partos por año: 1 (raramente 2).

Edad del primer parto: 13 - 18 meses.

Duración del ciclo del estro: 21 días.



Largo de del ciclo del estro: 53 horas.
Duración del nacimiento (trabajo): 3 h. 30 m.
Años fértiles: 8 - 10 años.
Promedio de años fértiles: 5 - 6 años.
Peso de la hembra: 80 -120 Kg.
Peso del macho: 100-175 Kg.
Temperatura del cuerpo: 39.3 °C.
Número de pezones: 8.

1.6.- Características de sus Carnes.

1.6.1.- La Carne de Jabalí.

La carne de jabalí es roja, con muy bajos niveles de grasa y colesterol y se reduce muy poco cuando es cocinada, todas características que en general son preferidas por los consumidores de carnes.

De los productos a obtener del jabalí se pueden mencionar, la piel, las cerdas, como animal de caza y en destacado y primer lugar su carne. La carne de jabalí es un producto apetecido por los mercados de los países europeos. Se trata de un producto magro, nutritivo y de buen sabor, y que posee una composición nutritiva muy interesante respecto a las tendencias de preferencia de los consumidores preocupados por su salud.

La composición nutritiva: Por porción de 100 gramos:

Calorías 160
Grasa (g) 2.8
Colesterol (mg) 45
Proteínas (mg) 22

La carne de jabalí, aparte de comercializarse como tal al detalle, permite elaborar una gama de productos del tipo cecinas y embutidos, charqui, etc. Actualmente, en el mercado internacional se ofrece una amplia gama de productos a base de carne de jabalí, que incluyen: Jabato Lechón, Canal entera, Paletas deshuesadas, Cortes de Filete, Pierna sin hueso para asar, Lomos con hueso, Lomos deshuesado, Asiento entero o trozado, Costillares, Hamburguesas, Cortes magros, Chorizos, Canal ahumada, ahumados, Budines de Carne, Terrine (budín especial), Jamón ahumado con hueso, etc.

Desde el punto de vista de su procesamiento, debe tenerse en cuenta las características de la carne de jabalí, principalmente su menor contenido de grasa y mayor contenido de fibras musculares y tejido conectivo.

En procesos de ahumado con maderas nobles y empleo adecuado de especias contribuyen a la obtención de matices y mejoras en base a la experiencia del elaborador y las tendencias y preferencias de los consumidores.



1.6.2.- Características Físicas, Químicas y Sensoriales de la Carne de Jabalí Puro.

Las propiedades y características de la carne de jabalí puro son distintas de aquellas de jabalí mestizo o híbrido en muchos aspectos. El jabalí híbrido es más graso y presenta más colesterol. Existen numerosos trabajos que avalan las diferencias del producto cárnico entre jabalí puro y jabalí mestizo o híbrido. En este sentido y respetando la debida información que se le debe al consumidor el producto mestizo o híbrido debía venderse como tal y no como jabalí.



La carne de jabalí puro se caracteriza por presentar un color oscuro, ser magra y manifestar características sensoriales diferenciables del cerdo doméstico. Su contenido proteico es elevado.

La carne de jabalí contiene 73,2% de agua, 21,5% de proteína, 4,3% de grasa y 1,0% de cenizas en promedio, y en base a los resultados de disección e investigación química resulta clasificada como una carne muy magra de alto valor nutritivo y bajo valor energético (535 kJ), lo cual la hace especialmente valiosa para la nutrición humana.

El jabalí tiene una grasa altamente insaturada.



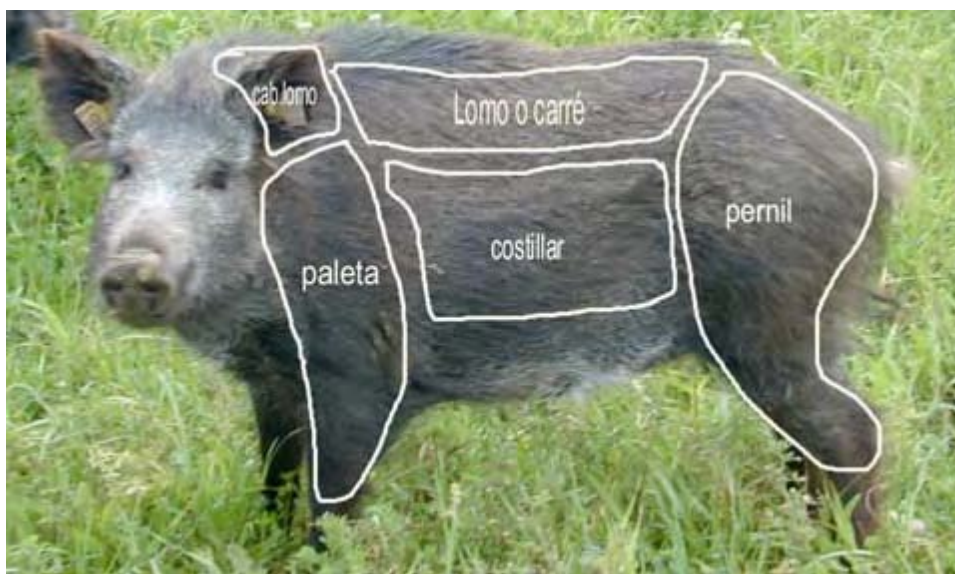
1.6.3.- Características de la Canal.

Las canales de jabalí presentan una mayor proporción de cabeza que las de cerdo doméstico.

También es mayor todo el tren anterior y menor el posterior.

El rendimiento de canal se encuentra en valores cercanos al 70% y la comercialización en numerosos países se realiza en canales sin cabeza y sin piel.

1.6.3.1.- Desposte o despiece en jabalí:

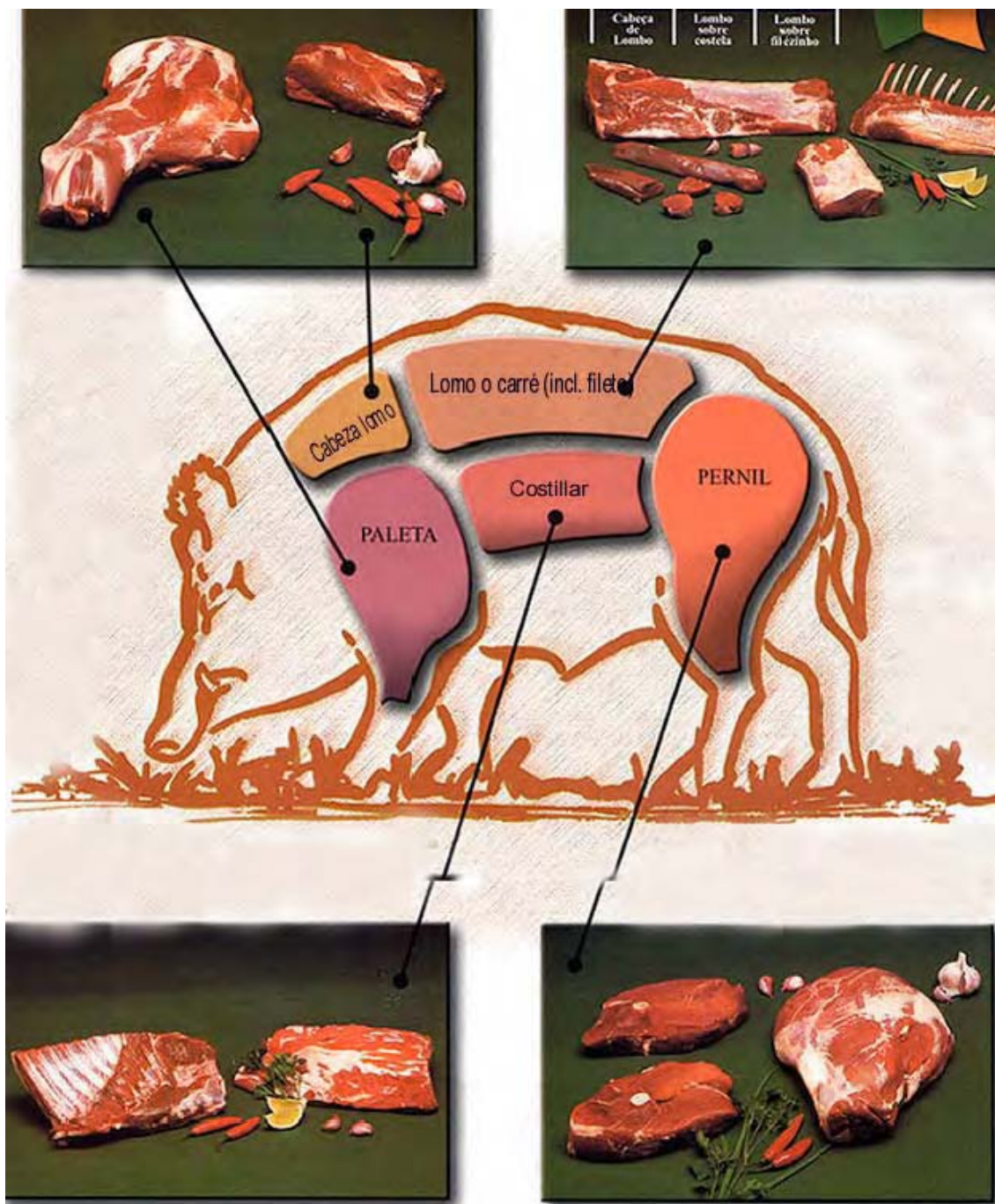


El desposte tradicional del jabalí se limite básicamente a cuatro o cinco cortes que son: **lomo o carré, cabeza de lomo, costillar** y ambas extremidades: **paleta y pierna**.

En lo esencial, el jabalí presenta la mayor proporción de carne en los cortes pierna, paleta y lomo.

Rendimiento al desposte (en porcentaje; Rendim. % peso del corte/ peso canal fría x 100):

Canal fría	100,00
Cabeza	11,16
Paletas	18,01
Piernas	27,78
Lomos	8,16
Chuletas	10,18
Costillares	17,96



1.6.4.- Descripción de los Principales Cortes de Jabalí Puro.

Debido a una significativamente menor cantidad de tejido graso subcutáneo e intramuscular, la proporción de carne pura (tejido muscular) en las piernas (76,7%), lomo (76,4%) y cuello (54,9%) del jabalí es de 26,2%, un 7% mayor que en las mismas partes de una canal de cerdo doméstico.



1.6.4.1.- Lomo:

Corte grande sin hueso, grueso a regular con forma rectangular alargado, de color aceptable, rojo pálido.

Grasa en cantidad moderada y de distribución desuniforme, color blanco cremoso y de aspecto óptimo.

Tejido conectivo escaso y superficial.

Presenta una textura superficial fina (lisa) con fibras musculares de orientación paralela.

En general es un corte de apariencia atractiva, factible de ser usado a la parrilla, o asado.

1.6.4.2.- Pulpa Pierna (pierna sin hueso):

Corte grande sin hueso, grueso con forma rectangular, de color aceptable rojo pálido.

Grasa en cantidad moderada y de distribución desuniforme, color blanco cremoso y de aspecto aceptable.

Tejido conectivo escaso y superficial.

Presenta una textura superficial moderada, con fibras musculares de orientación paralela.

En general es un corte de apariencia atractiva, factible de ser usado a la parrilla, como asado, para estofado.

1.6.4.3.- Pulpa Paleta (paleta sin hueso):

Corte grande sin hueso, grueso con forma irregular (compuesto por varios músculos), de buen color, rojo pálido.

Grasa en cantidad moderada y de distribución desuniforme, color blanco cremoso y de aspecto aceptable.

Tejido conectivo escaso y superficial.

Presenta una textura superficial fina (lisa), con fibras musculares de orientación multipineada.

En general es un corte de apariencia aceptable, factible de ser usado como asado o bien para estofado.

1.6.5- Características Físicas y Químicas de la Carne de Jabalí.

Canales de jabalíes silvestres de 25 a 60 kilos de peso presentaron valores de PH 5,6, después de 6 horas de sacrificados.

En la Tabla N° 3 se exhiben los valores pH, capacidad de retención de agua, y fuerza de cizalla. El lomo aparece con la fuerza de cizalla más baja de los tres cortes. Lo contrario sucede en carne de jabalíes híbridos o mestizos, que presentan valores de fuerza de cizalla inferiores a los de jabalí puro. En esta propiedad influye el contenido graso de la carne.



TABLA Nº 3. VALORES DE PH, CAPACIDAD DE RETENCIÓN DE AGUA (%) Y FUERZA DE CIZALLA (KG_F) DE CORTES DE JABALÍ PURO, VACUNO Y PORCINO

Corte	Jabalí puro pH	CRAd ₁	CRAc ₂	Fuerza de Cizalla
Lomo	5,26	11,81	2,13	1,92
Pulpa Pierna	5,43	3,13	25,16	2,82
Pulpa Paleta	5,58	6,20	21,26	2,00
Promedio General	5,42	7,05	22,85	2,25
Lomo liso vacuno	5,58	-----	20,16	1,3
Lomo liso porcino	5,55	-----	19,99	1,04

1= CRAd= Capacidad de retención de agua determinada como pérdida en el descongelamiento.

2= CRAc= Capacidad de retención de agua determinada como pérdida de peso en la cocción.

1.6.6- Comportamiento Tecnológico de la Carne de Jabalí.

Resultados de estudios de estabilidad de la emulsión (EE), capacidad de retención de agua (CRAe) y firmeza de gel (FG) en una emulsión de la carne de jabalí, indican una materia prima cárnica que no tiene restricciones para la industrialización.

En general las pruebas efectuadas en sistemas modelo demuestran una buena aptitud industrial de la carne de jabalí. En este caso su coloración más roja que la carne de cerdo, favorece la presentación de productos elaborados como jamón y salchichas pues les da una apariencia de tener más carne.

1.7.- Características Nutricionales.



Por lo general su carne suele ser dura y consistente, de un color rojo intenso. La carne de jabalí que mejores características organolépticas es el de los ejemplares de aproximadamente dos años de edad. Una de sus gracias, la más notable de todas, es que tiene un colesterol bajísimo. Según cifras que arrojó un estudio nutricional, el animal sólo tiene un colesterol de 45 mg. por cada 100 grs., mientras que el pollo y el cordero tienen 83, el vacuno 92, la ternera 125 y el cerdo 101. Otra característica es que tiene poca grasa. Y en cuanto a calorías, el jabalí sólo tiene 160 por cada 100 grs. En cambio, su pariente más cercano alcanza las 219. Lo siguen el pollo (159), cordero (178), vacuno (214) y ternera (213).

2.- El Jabalí Europeo Como Especie Problema.

Donde el jabalí es una especie introducida y existen poblaciones silvestres se presentan problemas que puede causar (por sus hábitos) al suelo, agricultura, cultivos forestales y vida silvestre, por ejemplo depredan los nidos de los ñandúes y las martinetas, y se alimentan de crías de otras especies autóctonas.

En el Parque Nacional El Palmar **el 80% de los plantines de palmeras está siendo devorado por los jabalíes europeos** que habitan en la zona, "lo que está poniendo en riesgo al parque", "Además, estos animales comen los frutos frescos y secos. Se estima que hay **alrededor de tres mil jabalíes**.

Entre los impactos que produce se pueden mencionar los siguientes, teniendo en cuenta que actualmente se encuentran en período de investigación:

- ◆ Desplazamiento de la fauna autóctona.
- ◆ Cuando se alimenta, produce una destrucción del tapiz vegetal, no solo por los vegetales que obtiene del medio, sino también porque daña al resto de la vegetación y a la estructura del suelo mediante las hocicadas que realiza para obtenerlos.
- ◆ Modificación de la composición de las comunidades, de manera que para alimentarse selecciona vegetación con bulbos y rizomas, alterando los ciclos de nutrientes (por ejemplo, el ciclo del Nitrógeno).
- ◆ Entre las especies exóticas de la Patagonia, es el principal depredador de las semillas (piñones) del pehuén (*Araucaria araucana*), disminuyendo su capacidad de reemplazo.
- ◆ Se ha observado que se alimenta de corderos, lo que genera pérdidas económicas para los productores.

Por su amplia dispersión, adaptabilidad a diferentes ambientes y los impactos que produce, el jabalí europeo, está considerado en el listado de "100 de las especies exóticas invasoras más dañinas del mundo".

Dentro del daño que producen llegan a causar estragos de importancia económica. En pasturas, por revolver la tierra con el hocico y en cultivos por comer y aplastar las



plantas. Ensucian abrevaderos de los animales domésticos, y suelen causar daño incidental a las instalaciones en el campo. Su verdadero efecto como depredador es difícil de evaluar y más aún por comer toda la presa sin dejar rastro como suele suceder con otros carnívoros. Actúa como reservorio de varias zoonosis: aftosa, brucelosis, triquinosis y peste porcina son todas conocidas en ejemplares silvestres.

Cuando se introducen especies exóticas a un determinado ecosistema, ya sea en forma voluntaria o involuntaria, se produce una serie de alteraciones que afectan la estabilidad de los procesos naturales.

Los animales tienen mecanismos adecuados para sobrevivir con éxito en el medio donde han evolucionado. Mucha de la fauna propia de nuestro país tiene características insulares, esto implica la evolución de mecanismos muy especializados para sobrevivir. En cambio, las especies exóticas, por lo general, tienen una mayor capacidad para enfrentar distintos ambientes y situaciones, además, llegan a territorios en donde no encuentran competidores ni predadores específicos. Dada estas condiciones, al momento de competir con la fauna autóctona resultan ser más eficientes en estrategias de alimentación, ocupación de territorio, etc. Esto provoca alteraciones en las relaciones predador presa, en el uso de recursos en las redes de circulación de energía y puede inclusive llevar a la extinción de algunas especies, generar plagas y desastres económicos.

Su presencia constituye una molestia especialmente para los habitantes de las zonas rurales, se come las cosechas, degrada la capa vegetal del suelo, y es potencialmente portador de una enfermedad que afecta al ganado bovino. Está considerado un animal dañino y por lo tanto, su caza está permitida durante todo el año sin restricción en cuanto al número de ejemplares por salida.

2.1.- Control.

Las leyes de caza vigentes en el territorio nacional señalan que esta especie es perjudicial, por tanto, puede ser cazada o capturada en cualquier época del año, en todo el territorio nacional y sin limitación de número de piezas o ejemplares.

Por su agresividad y su alimentación omnívora se ha convertido en plaga de difícil erradicación.

Por ser un vertebrado social, inteligente, que se desplaza mucho, y con alta tasa de reproducción, un control eficaz de las poblaciones de chanchos salvajes jabalíes es problemático sino imposible. En cualquier decisión para controlar o no a un vertebrado perjudicial el factor de mayor peso es normalmente el económico, siendo una cuestión de costo-beneficio.

La estrategia para excluir este suido es costosa. Se necesita un alambrado con hilos adicionales o chanchero, y en Australia fue clave la adición de un boyero para proteger adecuadamente a corrales de corderos. No existen tóxicos específicos para chanchos. Las trampas estilo jaula o corral para este ungulado son grandes, fuertes y costosas, y de bajo



rendimiento. El chanco es inteligente, desconfiado y para tener éxito el trampeo precisa una precebada. Existen trampas de captura múltiple pero su uso es limitado.

La caza con armas de fuego se practica de noche, así como la con perros, y aunque generalmente no mata muchos ejemplares, suele resultar en un alivio local en el nivel de daño al alejarse los animales de la zona inmediata.

Existe cierta demanda para la caza para trofeos, cobrándole al cazador.

La caza comercial no es muy practicada pero hay cierta venta de carnes preparadas de jabalí en zonas de turismo.

Se ha argumentado incluso favorecer la propagación de peste porcina para diezmar las poblaciones de jabalíes en zonas que sufren sus ataques, pero no parece ser una medida muy acertada.

Por motivos prácticos y económicos, resulta casi imposible erradicar esta especie foránea en la Argentina. Es de suponer que seguirá expandiéndose aunque es de esperar que no se efectuarán nuevas liberaciones en zonas aún libres de chanchos silvestres.

Ante el gran problema que se presenta en el Parque Nacional El Palmar, la Administración de Parques Nacionales aprobó un plan que habilita la caza de jabalíes y de otras dos especies también consideradas "invasoras": el ciervo axis y el antílope negro: "La resolución 154/05 del Directorio de la Administración habilitó el plan de control de especies exóticas y la realización de convenios con cazadores externos que trabajan junto al grupo de guardaparques".

La resolución 154 que autoriza la caza habilita dos años de control en forma experimental, con dos auditorías ambientales.

Además, la ley 22.351 contempla la caza de especies exóticas en Parques Nacionales por razones de orden biológico, técnico y científico.

"Existen tres modalidades de caza: con vehículos y reflectores (a cargo exclusivamente de los 6 guardaparques de la Intendencia); con perros y caballos (por convenio con 8 cazadores externos) y en apostaderos con cebaderos (convenio con unos 30 externos, del Club de Caza y Pesca de Concepción del Uruguay).

Ya se cazaron unos 250 jabalíes desde el inicio del plan.

La carne se destina a comedores comunitarios en un 50%, de acuerdo a un convenio firmado con la Municipalidad de Ubajay. "Previamente, se debe hacer un examen bromatológico según lo exige la Administración de Parques. El otro 50% de la carne se entrega a los cazadores externos.

MODULO I

Problemática Sanitaria de los Alimentos.

La inocuidad de un alimento puede ser definida como la garantía de que éste no causará perjuicio al consumidor cuando sea preparado o ingerido de acuerdo con su uso previsto (FAO/OMS, 1997). La garantía de la inocuidad de un producto se refiere a la reducción



de los riesgos para la inocuidad, que puedan surgir durante las fases de producción y manipuleo del mismo.

La preocupación del público por el tema de la inocuidad de los alimentos ha aumentado en los últimos cinco años debido, principalmente, a la incidencia de enfermedades causadas por éstos. De acuerdo a la Organización Mundial de la Salud (OMS, 1999), cientos de millones de personas padecen enfermedades causadas por alimentos y agua contaminada. Aunque se presentan dificultades en el registro de los datos, las estadísticas muestran que, tanto en países desarrollados como en países en desarrollo, la tendencia de las enfermedades causadas por alimentos es creciente (consecuencia de la aplicación de sistemas de registro más apropiados, así como a la incidencia real de los casos). En países desarrollados más del 30% de las personas sufren cada año de enfermedades causadas por alimentos. Se estima que cerca del 70% de los casos de diarrea en el mundo son causados por contaminación biológica de los alimentos. Además, los alimentos contaminados tienen un importante papel en la epidemiología de enfermedades como el cólera y de diferentes formas de diarrea que contribuyen sustancialmente a problemas de malnutrición. La incidencia de enfermedades causadas por alimentos puede ser 300 o 350 veces más alta de lo que registran las cifras en el mundo. No todas las enfermedades por contaminación con alimentos se traducen en problemas intestinales. Por ejemplo, *Clostridium botulinum* causa severos problemas de parálisis cerebral, que es usualmente fatal, los efectos de *Listeria monocytogenes* pueden variar desde simple gripes hasta meningitis y meningo-encefalitis. Este organismo es especialmente importante para las mujeres embarazadas ya que la infección puede provocar abortos, muerte intrauterina o partos prematuros y, para personas con sistemas inmunes comprometidos, las infecciones pueden desembocar en enfermedades graves e incluso la muerte (OMS, 1999).

Por su parte, los riesgos de contaminación de alimentos asociados a peligros químicos, como, por ejemplo, la presencia de residuos de plaguicidas, aunque con un efecto menos dramático e inmediato en la salud del consumidor, representan igualmente una preocupación constante para los consumidores (OMS, 1997).

Enfermedad Transmitida por Alimentos (ETA): Enfermedad de naturaleza infecciosa o tóxica, causada por agentes que ingresan al organismo a través de la ingestión de alimentos.

Toda persona está expuesta al riesgo de contraer una ETA. Su incidencia global es difícil de estimar. Sólo las infecciones gastrointestinales causan la muerte de alrededor de 2.2 millones de personas, principalmente niños de los países subdesarrollados. Gran proporción de estos casos se atribuyen a contaminación de alimentos y aguas. Las diarreas son la mayor causa de desnutrición de bebés y niños. En países industrializados, más del 30% de la población sufre de ETAs cada año. Ej: en EE.UU se estima que cada año se producen alrededor de 76 millones de casos de ETAs, con 325.000 hospitalizaciones y 5.000 muertes.

Para las medidas de intervención para el control y prevención de un brote de ETA, las acciones que se tomen deben estar precedidas por:



- Conocimiento del agente causal y la magnitud del daño producido,
- Fuente de contaminación,
- Alimento que portó el agente contaminante,
- Métodos de procesamiento, envasado y preparación a los que fue sometido el alimento,
- Forma y lugares donde se distribuyeron los alimentos implicados,
- Alternativas de lugar y fuentes de alimentos para la población,
- Tratamiento que los alimentos implicados podrían recibir para eliminar el peligro,
- Grupos de población en riesgo,
- Costo de las posibles acciones con relación al riesgo de consecuencias indeseables,
- Comunicación del riesgo a la población, y
- Medidas administrativas o legales.

Las medidas de prevención para las ETAs son (entre otras):

1. Asegurar la completa y homogénea cocción de la carne,
2. Utilizar distintos utensilios para alimentos crudos y cocidos,
3. Evitar el contacto de la carne cruda con otros alimentos,
4. Consumir lácteos y jugos de frutas pasteurizados,
5. Conservar la cadena de frío,
6. Utilizar agua potable para consumo y preparación de alimentos,
7. Lavar cuidadosamente frutas y verduras, especialmente las que vayan a ingerirse crudas, y
8. Lavar cuidadosamente las manos después de ir al baño, y antes y durante la preparación de alimentos.

Dentro de la sanidad y la búsqueda de enfermedades podemos nombrar:

A. Zoonosis, ETAs, alergias alimentarias.

B. Factores asociados a diarrea: Transmisión por alimentos

Comer carne mal cocida en la casa y fuera de la casa

Transmisión persona a persona

Contacto con niño con diarrea

Transmisión por contacto con animales

Vivir o visitar un lugar con animales domésticos

C. Factores protectivos: Lavado de manos siempre después de manipular carne cruda

El conocimiento de los factores de riesgo y las medidas de prevención es fundamental para disminuir los casos de ETAs.

Existen infecciones transmitidas a través del agua. Como bien define la Organización Mundial de la Salud: “Las enfermedades infecciosas causadas por bacterias, virus o protozoarios patógenos o por parásitos son el riesgo para la salud más difundido que lleva consigo el agua de bebida”.



El ciclo de muchas enfermedades infecciosas comprende la excreción de gran cantidad de agentes patógenos junto con la materia fecal. Si dichas excretas se eliminan en forma inadecuada y entran en contacto con las aguas pueden fácilmente transmitirse a otros individuos sanos tanto por el agua utilizada para bebida o para la preparación de alimentos.

Los microorganismos patógenos cuando abandonan su huésped, pasan a ambientes más desfavorables y van perdiendo viabilidad a medida que pasan más tiempo en los ambientes acuáticos. Estos microorganismos serán transmitidos más por el contacto persona a persona o por manipulación de alimentos en malas condiciones que por el agua de bebida.

Origen de la contaminación parasitaria por intermedio del agua:

- * Aguas superficiales,
- * Desagües domésticos,
- * Efluentes de granjas,
- * Animales silvestres que habitan en las orillas,
- * Letrinas construidas sobre acequias, y
- * Defecación a campo abierto.

Factores que favorecen la transmisión por el agua potable:

- Resistencia a los factores ambientales y a los desinfectantes,
- Animales portadores.

La Organización Mundial de la Salud (OMS):

- recomienda valores para los niveles guía de calidad del agua,
- remarca que la primera intención al fijar niveles guía es la protección de la salud pública,
- los niveles guía recomendados por la OMS sirven como una base para el futuro desarrollo de estándares nacionales,
- la OMS remarca que sus valores no son límites mandatorios,
- para definir esos límites: considerar los valores en el contexto del ambiente local o nacional, y las condiciones sociales, económicas y culturales.

El concepto de niveles guía para un parámetro de calidad dado se expresa cuantitativamente como un valor no superior a una presencia máxima asociada con condición de riesgo aceptable según el destino específico.

También se encuentra contaminación de cuerpos de agua con algas. Las algas crecen rápidamente en reservorios naturales de agua de superficie y en reservorios de almacenamiento de agua tratada.

Las cianobacterias (algas verde-azules) son capaces de causar serios problemas a la población cuando se desarrollan en gran cantidad en fuentes de agua natural.

Han demostrado toxicidad 8 géneros de estas algas. Los efectos detectados en los episodios de intoxicación son variados.

De los contaminantes químicos inorgánicos, los metales forman el grupo más grande (65 de los elementos conocidos).



Siete de los diez elementos más abundantes (porcentaje por peso) en la corteza terrestre son metales (aluminio 7.5%, hierro 4.7%, sodio 3.4%, potasio 2.4%, magnesio 1.9%, y titanio 0.6%).

Los metales alcalinos (IA de la Tabla Periódica) -sodio y potasio- y los metales alcalinotérreos (IIA) -magnesio y calcio- se encuentran en concentraciones altas en una gran cantidad de organismos y se los llama macro elementos.

El término oligoelemento se aplica libremente a los elementos que se presentan en bajas concentraciones en los sistemas biológicos.

Los metales tóxicos pesados difieren de los compuestos orgánicos tóxicos en que son totalmente no degradables, con lo que se acumulan en los sistemas ambientales, de ahí su toxicidad. Los últimos sumideros de los metales pesados son los suelos y los sedimentos. Aunque asociamos a los metales pesados con la contaminación del agua y de los alimentos, en realidad son transportados en su mayor parte de un lugar a otro a través del aire, como gases o especies adsorbidas en las partículas materiales suspendidas.

Los metales traza esenciales para los humanos incluyen al manganeso, al hierro, al cobalto, al cobre, al cinc y al molibdeno.

La salud de un organismo está influenciada por la reserva disponible de metales esenciales; un bajo suministro lleva a deficiencias en la salud, un suministro suficiente es la condición óptima y un exceso en el suministro da como resultado efectos tóxicos que pueden llevar a la muerte.

Ejemplos de el medio ambiente y su interrelación con la inocuidad de los alimentos: PBC, dioxinas y furanos.

El material particulado tiene especial importancia en el transporte de contaminantes.

Los contaminantes orgánicos y sobre todos los persistentes pueden ser transportados grandes distancias adheridos a las partículas atmosféricas.

Las partículas pueden sedimentar sobre, por ejemplo, pasturas que al ser ingeridas por el ganado son una vía de entrada de contaminantes orgánicos persistentes (DDT, PBC, dioxinas) a los alimentos.

Los compuestos orgánicos por sus propiedades físico-químicas tienden a concentrarse en tejidos grasos.

El material particulado también puede transportar agentes infecciosos como virus.

La trichinellosis es una zoonosis alimentaria, causada por diferentes especies, subespecies y cepas de nematodos del género *Trichinella*, está ampliamente difundida y adaptada a los distintos tipos de clima y regiones del mundo.

En humanos, la infección más prevalente es causada por *T. spiralis* la cual tiene una amplia distribución en todo el mundo, constituyendo un problema de Salud Pública, y es seguida de *T. nativa* y *T. britovi*.

La epidemiología de la trichinellosis está en constante revisión, a nivel mundial se ha considerado como una infección reemergente pues han aparecido especies nuevas, producto de que el hombre ha invadido otros hábitat exponiéndose así a nuevos ciclos de infección.

En Latinoamérica la trichinellosis es endémica en Argentina, Chile y México.

En Argentina anualmente se reporta un importante número de brotes de trichinellosis humana (SINAVE), generalmente producidos por la ingesta de “carne de cerdo cruda o insuficientemente cocida y sus derivados, los cuales en su mayoría no presentan un



adecuado control sanitario”. No obstante, algunos brotes también se han originado debido a la ingesta de carne o productos de animales salvajes como puma (Mansilla R., Soloaga H., Gullén R., 1994) y jabalí.

En la provincia de Entre Ríos no se han registrado denuncias de trichinellosis humana, a pesar de limitar con provincias donde la parasitosis es endémica. En la actualidad se cuenta con dos estudios que determinaron la presencia de esta zoonosis en la provincia, en uno de ellos se analizaron 216 sueros humanos provenientes de un banco de sangre, obteniéndose que el 8,4% presentaba anticuerpos anti-Trichinella por las técnicas inmunoserológicas ELISA e inmunofluorescencia indirecta y/o western blot. A su vez se evaluaron en simultáneo mediante una encuesta epidemiológica los hábitos alimenticios de la población, revelando que existen patrones de conducta alimentaria de riesgo para la transmisión de dicha zoonosis.

Sumado a esto que la enfermedad generalmente es mal diagnosticada, ya que sus signos y síntomas se confunden en el comienzo del cuadro con intoxicación alimentaria o gastroenteritis, cuadros de gripe y enfermedades auto inmunes, se explicaría la ausencia de denuncias de trichinellosis humana en la provincia.

Generalmente la trichinellosis se presenta en forma de brotes epidemiológicos después de que varias personas ingirieron carne infectada cruda o insuficientemente cocida.

El diagnóstico es difícil durante la fase entérica, ya que las manifestaciones clínicas se confunden con fiebre tifoidea, escarlatina, shigellosis, brucelosis, intoxicación alimentaria, amigdalitis, nefritis, pielonefritis, faringitis, glomerulonefritis o cisticercosis. Los antecedentes epidemiológicos de la región y el consumo de carne parcialmente cocida pueden orientar el diagnóstico.

La triquinelosis es una parasitosis de los mamíferos. Entre los animales domésticos son de especial interés los cerdos, cuya carne y subproductos son la fuente principal de infección para el hombre.

Los principales reservorios de Trichinella en la naturaleza son los animales silvestres. El parásito se transmite de cerdo en cerdo, principalmente por la ingestión de desechos que contienen carne parasitada de origen porcino. Especialmente peligrosa es la rata por sus hábitos necrófagos, el canibalismo y su alta sensibilidad a la triquinelosis estableciendo así el nexo entre reservorios silvestres y los animales domésticos (cerdo). Cuando estas ratas mueren por infestaciones masivas y son devoradas por los cerdos buscando fuentes de proteínas ausentes en sus dietas, entonces las larvas pueden difundirse ampliamente.

En el hombre se describen tres fases de la enfermedad: intestinal, de migración larval y de convalecencia. Se ha estimado que se necesita una larva por gramo de carne para causar un cuadro clínico en el hombre. La triquinelosis en el cerdo raramente se diagnostica durante la vida del animal; para una infestación letal se necesitan 100.000 larvas.



La trichinellosis se transmite entre los animales por el consumo de carne que posee larvas infectivas de *Trichinella*. Los animales más susceptibles de contraerla son los carnívoros, omnívoros, que presentan comportamientos carroñeros como el jabalí.

El examen triquinoscópico de preparaciones musculares de la canal (especialmente por el método de la digestión) garantiza con seguridad relativamente alta el descubrimiento de la infestación parasitaria. El descubrimiento de una fase de desarrollo de la *Trichinella spiralis* ratifica el diagnóstico, en cuyo caso procede el decomiso veterinario de la canal.

Debido a la falta de una fase externa en el ciclo biológico de la *Trichinella spiralis*, el reservorio del agente causal de la triquinosis lo constituyen exclusivamente las poblaciones infestadas de hospedadores.

En principio, toda especie de mamífero carnívoro puede incluirse entre los reservorios de triquina. Sin embargo, puede distinguirse entre un ciclo silvestre (foco natural) con participación de carnívoros silvestres, jabalíes y ratas, y un ciclo sínantropo con ratas, caza, perros de caza y domésticos, animales de peletería y de zoo, y cerdo doméstico.

La significación de las diversas especies de mamíferos portadoras de triquinas musculares como fuentes de contagio depende ante todo de su situación en la cadena alimentaria, ya que la infestación de la mayoría de las especies depredadoras se produce, como en el hombre, por vía oral-alimenticia.

Para los carnívoros depredadores, la causa principal son las presas capturadas; para el hombre, los cerdos y jabalíes infestados. Por encontrarse el hombre al final de la cadena alimenticia, la cadena de la triquinosis termina por lo regular en cada individuo infestado de las poblaciones humanas.

Epidemiológicamente se distinguen tres ciclos, relacionados entre sí:

Ciclo doméstico: Es el de mayor importancia para la Salud Pública. El principal involucrado es el cerdo, el que se infecta por el consumo de desperdicios contaminados con el parásito, por canibalismo entre cerdos infectados, o por la ingestión de ratas infectadas u otros animales.

En este ciclo el hombre es un huésped accidental, el que se infecta por el consumo de carne cruda o insuficientemente cocida. En la Argentina los casos de trichinellosis humana se deben casi exclusivamente al consumo de carnes provenientes de cerdos. Debe destacarse que algunos brotes fueron producidos por el consumo de animales de la fauna salvaje (puma y jabalí).

Ciclo sinantrópico: Se encuentra entrelazando al ciclo doméstico y al ciclo silvestre, se asocia a animales que viven cerca del ambiente humano, principalmente gatos, perros, roedores y a aquellos que han ampliado su nicho ecológico como los zorros.

Ciclo silvestre: Ocurre entre animales no domésticos, en ambientes salvajes. En zonas templadas se asocia a jabalíes, zorros, peludos, félidos y otros animales omnívoros y carroñeros. Es muy importante en este ciclo la resistencia de la larva enquistada a la putrefacción y a bajas temperaturas.



En nuestro país se produjo un brote en el año 1999 originado por el consumo de carne ahumada de un puma (*Felis concolor*), en la provincia de Santa Cruz, lo que motivó el estudio de la trichinellosis en animales salvajes, considerándolos como posibles reservorios del parásito en la naturaleza, representando un riesgo potencial de infección para el hombre y para los animales destinados al consumo humano.

En Neuquén, en el departamento de Lacar, en el año 1996, se descubrió que 4 de 8 jabalíes analizados mediante la técnica de digestión artificial, por sospecha de estar infectados, resultaron positivos.

En el año 2006 se investigaron 11 armadillos, 1 puma, 1 zorro gris, 1 liebre, 9 ratas, 2 perros y 1 gato doméstico provenientes de 12 provincias de la Argentina consideradas endémicas. Las muestras se analizaron utilizando la técnica de digestión artificial, resultaron positivas 7 muestras de armadillo, 3 de ratas, 2 de perros y 1 de gato. En el mismo año se realizó una investigación en la provincia de Buenos Aires, en la cual se analizaron mediante la técnica de digestión artificial muestras provenientes de 6 armadillos, 9 carpinchos, 1 puma, 1 zorro gris, 6 mofetas, 2 hurones, 3 pumas, 52 ratas y 9 jabalíes. La infección resultó positiva en 1 puma, 1 jabalí y 9 ratas.

Es de notar la presencia de jabalíes en dos de los trabajos mencionado anteriormente, los cuales se han realizado en dos provincias diferentes. Esto es debido a la gran distribución que posee esta especie en el territorio nacional dado a su rápida reproducción, su gran adaptación y que al ser una especie introducida en nuestro territorio, no tiene aquí un depredador natural, que regule su población.

En jabalíes en la actualidad no hay estudios disponibles sobre el tema.

Los estudios realizados, permiten evidenciar la presencia de trichinellosis en animales salvajes, y en un elevado número de las muestras analizadas. Esto implica un alto riesgo de contagio para los seres humanos que consumen estas carnes.

El consumo de carne de animales salvajes en nuestro país se lleva a cabo a través de cazas furtivas. Las carnes obtenidas mediante este tipo de caza no poseen ningún tipo de control sanitario que determine su aptitud para el consumo humano, presentando un alto riesgo de contagio de la infección para los seres humanos.

En países como España existen servicios de control que se encargan de determinar las condiciones sanitarias de las carnes provenientes de la caza de animales salvajes; no obstante todos los años se producen brotes de trichinellosis humana como consecuencia del consumo de carnes animales salvajes que escapan a estos controles sanitarios. Teniendo en cuenta el número de casos de trichinellosis humana producidos cada año como consecuencia del consumo de carnes de animales salvajes, se consideran a los jabalíes como principales responsables.

Si bien en Argentina no se han realizado demasiadas investigaciones sobre la presencia de trichinellosis en animales salvajes y sinantrópicos, todas han obtenido resultados positivos en distintas especies salvajes como armadillos, pumas, jabalíes; y sinantrópicas como ratas, perros y gatos.

Respecto a los animales salvajes, es probable que actúen como hospederos accidentales de *Trichinella* y éstos se podrían infectar por el consumo de desperdicios provenientes de faenas no controladas de cerdos infectados. Una vez que el parásito ingresó al ecosistema, los animales carnívoros, omnívoros y carroñeros se podrían infectar. No



obstante, también es posible que funcionen como reservorios del parásito y representen un riesgo indirecto de la transmisión de la enfermedad al hombre. Las larvas de *Trichinella* podrían trazar una ruta de infección desde animales silvestres hasta el cerdo, vía animales sinantrópicos, que actuarían como nexos entre ambos ciclos.

El objetivo principal de todas las medidas preventivas y de lucha contra la triquinosis es proteger al hombre de la infestación por *Trichinella spiralis*. A ello contribuye en primer lugar el examen por digestión enzimática de manera artificial de todas las canales de cerdo doméstico y jabalí, así como de otros hospedadores potenciales portadores de triquinas que sirven de alimento al hombre.

MODULO II

Calidad e Inocuidad de los Alimentos.

Definición de alimentos: Toda sustancia natural, de origen animal, vegetal o mineral, o elaborada, que contenga en su composición aportes energéticos y nutritivos para el organismo, y con cualidades sensoriales que exciten los sentidos, tengan o no valor nutritivo. Y que además de nutrir satisfaga el apetito, constituyendo un estímulo psicofísico, con significado emocional y que actúe como factor de integración social”

Concepto popular de calidad: “Más calidad significa mejor producto”.

La calidad se puede definir como “La satisfacción del consumidor”.

Hay que producir con calidad, buscar la consistencia, encontrar la diferenciación y salir a competir.

La calidad integral de los alimentos es la condición resultante de la innovación concurrente, en aspectos de inocuidad, nutricionales, organolépticos, de procesamiento, estabilidad y gestión.

Los valores de calidad pueden vincularse con atributos organolépticos, nutricionales, funcionales, comerciales y de inocuidad

La calidad en las cadenas agroalimentarias es la tendencia de largo plazo de corte irreversible, que apunta a lograr mejoras sustantivas en el producto final que llega a los consumidores. Dicha tendencia se logra a través de:

- _ Seguridad alimentaria, efectiva y “asegurada”,
- _ Estándares comprobados y objetivos de calidad,
- _ Mayor peso de las especificidades de una demanda segmentada.



Inocuidad alimentaria es cuando se garantiza que un alimento no causa ningún daño, mientras que se lo consume en las condiciones preestablecidas

Independientemente del lugar donde un alimento haya sido producido, la gente espera que los alimentos a consumir sean sanos. Aunque los individuos pueden asumir la responsabilidad de los alimentos que son producidos por ellos mismos, muy poca gente produce por sí misma los productos que consume. Por tanto, los consumidores deben confiar en los productores, distribuidores, procesadores, y reguladores en cuanto a la inocuidad de los productos que consumen.

Por otra parte, como consecuencia, entre otros factores, de: los incrementos en los ingresos, el mejoramiento en los sistemas de transporte para la distribución de alimentos, y el crecimiento de la población que demanda alimentos nutritivos e "INOCUOS", se espera que el comercio de alimentos entre países aumente, lo que implica que:

- nuevos riesgos de alimentos contaminados pueden ser introducidos en los países;
- peligros, previamente controlados, pueden ser re-introducidos; y
- alimentos contaminados pueden diseminarse en diferentes áreas geográficas y causar enfermedades en diferentes partes del mundo.

Sin lugar a dudas, cada país tiene sus propias preocupaciones y prioridades en términos de salud. La percepción del consumidor sobre los riesgos de los alimentos para la salud varía, dependiendo de múltiples factores, como: experiencias previas de enfermedades causadas por productos contaminados, información sobre los peligros, y aspectos relacionados, etc. Algunas sociedades consideran las enfermedades que causan diarreas como de normal y natural ocurrencia debido a factores como: muda de dientes en los niños, comer alimentos muy picantes, indigestión, e incluso superstición, en lugar de relacionar la diarrea como un síntoma de una enfermedad que pudo ser transmitida a través de un alimento o de su inapropiado manejo.

El tipo de estrategias, privadas y públicas, para el control de los riesgos de contaminación varía entre países. Las estrategias de control público incluyen, generalmente, la reorganización de esfuerzos institucionales y reglamentaciones para los alimentos producidos a nivel nacional y para los alimentos importados.

La inspección tradicional consideraba que los peligros eran la contaminación macroscópica y animales enfermos, es decir que se basaba en los sentidos: visión, olfato y tacto, para detectar peligros (lesiones, contaminación), los contaminantes microbianos y químicos no eran detectados por el inspector.

Se puede considerar como un producto peligroso a la carne. La cual es inicialmente estéril, luego se va contaminando con los microorganismos que conviven con el mismo animal (en la sangre, los ganglios, los pelos, las entrañas, etc.) y en el medio ambiente. Tenemos así, una flora predominante: Lactobacillus, Mycobacterium, Pseudomonas, Micrococcus y Enterobacterias y una flora subdominante: Bacillus, Alcaligenes, Aeromonas, Clostridium y Streptococcus, y también raramente: Leuconostoc y Pediococcus

Existen distintas acciones para disminuir la carga microbiana:

- a) Reposo y ayuno previo al sacrificio. (Obviamente no se puede cumplir en el caso de animales cazados).



- b) Lavado del animal con agua clorada.
- c) Un correcto desangrado.
- d) Buenas prácticas de higiene.
- e) Inspección veterinaria

Las BPM (Buenas Practicas de Manufactura) y los POES (Procedimientos Operacionales Estandarizados de Saneamiento) se aplican para evitar contaminaciones, las posible contaminación agregada y contaminación cruzada.

Existe en la actualidad el denominado “Sistemas de Gestión Integrados” que involucra a la “calidad”, la “seguridad”, y “el medio ambiente”.

Esto incluye a la “Gestión Ambiental” que es un conjunto de rutinas y procedimientos que permiten a una organización administrar adecuadamente las relaciones entre sus actividades y el Medio Ambiente que la rodea, cubriendo las expectativas de las partes interesadas.

MODULO III

Tecnologías de Procesamiento de los alimentos.

La tecnología ayuda a disminuir la variabilidad y controlar procesos. Minimiza impactos negativos.

Una de las condiciones y actividades aplicadas para evitar la contaminación, es utilizando el criterio de higiene de los procesos, que se aplica realizando un control a lo largo de la cadena, y a la infraestructura de acuerdo al volumen de producción.

3.- Caza del Jabalí dentro del Parque Nacional El Palmar.

Se llevará a cabo y se pondrá en práctica el “Plan de control de mamíferos exóticos invasores en el Parque Nacional El Palmar”, el modo de control será:

3.1.- Manejo de las canales de jabalí (Sus scrofa) del plan de control de mamíferos exóticos del Parque Nacional El Palmar – Entre Ríos.

3.1.1.- El cazador una vez que ingresa al parque, se registra en planilla en donde consta nombre y apellido del mismo, acompañante y número de apostadero en el cual se aposta. Existe en mapa la ubicación de cada apostadero y a quien corresponde.



3.1.2.- Una vez dada la orden de tiro (la cual concuerda con la baja de visitación en el día dentro del parque), se comienza la cacería. La jornada de cacería dura 6 horas los miércoles (uno al mes) y 12 horas los sábados (entre 3 y 4 al mes).

3.1.3.- Una vez que el cazador abate pieza avisa por handy a la central (ICE) para que el personal retire del apostadero al ejemplar. De esta forma se evita el eviseramiento a campo y la posible propagación de enfermedades.

3.1.4.- Una vez recogida la pieza del apostadero, la misma es llevada al lugar de toma de datos y muestras (ICE). A partir de allí las piezas se manejan de acuerdo a al especie. Para el caso del jabalí:

- Se procede a la toma de datos morfométricos de acuerdo a planilla presentada por la Delegación Regional NEA de la Administración de Parques Nacionales.
- En segunda instancia se toman datos referidos a la biología de la especie (sexo, edad, preñez, etc.).
- Una vez llenadas las planillas se le asigna a cada ejemplar un número correlativo de muestra, y se procede a la toma de muestras para análisis de triquinellosis.
- Las muestras tomadas son: músculos miembro anterior y posterior, diafragma, base de lengua, macetero y suero (en algunos casos se envía directamente la sangre para separarse el suero a tiempo). Cada pool de muestra de cada ejemplar tiene un peso estimado en 78 grs.
- Una vez tomadas las muestras, se procede al cuereado del ejemplar, lavado con agua y a partir en dos a la canal (media res).
- Una vez realizado el paso anterior, se procede a colocar cada media res en bolsa negra reforzada y atada. Se le coloca un precinto: rojo a la media res que le corresponde al cazador, y azul a la que le corresponde al parque (la cual es donada a posterior a los comedores escolares de localidades vecinas).
- Posterior a este pasó, se procede a colocar las reses en el freezer hasta obtener el resultado de los análisis de triquina.
- Los cazadores son agrupados por localidad vecina al parque, por ende cada grupo de cazadores tienen su propio freezer en donde se almacena la carne. Esto favorece un mejor control de entrega de carne.
- Una vez obtenidos los resultados de triquina, se procede a la entrega de la canal. En el caso de que el análisis diera positivo a esta parasitosis, la canal es depositada en una fosa con pequeña pendiente y alejada de cursos de agua (superficial y napa) y cubierta a la vez con cal viva. **NO SE POSEE EN CERCANÍAS AL PARQUE DE HORNOS INCINERADORES.** Dichas fosas se encuentran tapadas para evitar que cualquier animal o persona cayese dentro de la misma.
- En dicha fosa se depositan también los restos de la cacería: vísceras, cabezas y cueros.



- Cada vez que se toma una nueva muestra, se higieniza la sala para evitar contaminación cruzada. Se utiliza material descartable en todos los casos. Así mismo el personal abocado a esta tarea siempre es el mismo y no se permite el ingreso o participación de la toma de muestras de los cazadores.
 - Cada vez que se entrega o destruye una canal, se hace firmar una orden al cazador propietario de la pieza; para tener registro de esta forma del destino de la canal.
 - Cada planilla en donde se registra la muestra de triquina, esta en forma correlativa al número de individuo abatido y en la misma consta del número de precinto del ejemplar.
- A. En el momento que se detecta un caso positivo de triquinellosis se procede a realizar la denuncia correspondiente del caso a la oficina Regional del SENASA.
- B. Se instruye un Memorando interno para los empleados del Parque Nacional y para los cazadores, los cuales son notificados con el mismo.

3.2.- Caza con perros.

Este método es el primero en implementarse.

Se firma convenio con terceros que posean experiencia en la caza de jabalíes con perros entrenados. Los perros a utilizar deberán contar con un certificado sanitario donde conste estado clínico general del animal, vacunaciones, desparasitaciones; y cual quiera otra observación que el médico veterinario, o veterinario, considere necesario. El mismo será responsable de firmar el certificado y avalar el estado de salud del animal.

Las partidas de caza estarán siempre encabezadas por un Guardaparque, el mismo se asegurará que no se cazan otros animales silvestres. Se realizaran dos partidas de caza por semana.

Como arma se utilizará el cuchillo para rematar al animal, previa sujeción del mismo por parte de los perros (y siempre considerando la seguridad de las personas primero y luego la de los perros). Cuando la seguridad no esté garantizada, podrán usarse armas de fuego de puño (calibre 22, 9 Mm., etc.) o armas largas de calibres grandes, siendo el Guardaparque el único que podrá llevarlas y usarlas.

No está permitido el uso de fusil FSL por ser poco práctico, y algo riesgoso por su gran alcance y excesiva penetración.

En cuanto a la munición, la misma no debe ser encamisada (munición provista a Guardaparques) dado que se corre el riesgo de atravesar al animal y herir algún perro. Por consiguiente no se podrá utilizar la munición provista por la Administración de Parques Nacionales (APN).

3.3.- Caza desde vehículos con arma de fuego y reflector.

El calibre de las armas y las condiciones del tiro serán establecidas por la Intendencia del Parque Nacional El Palmar, e instrumentada por el Guardaparque responsable de la partida, quien será el encargado de habilitar el tiro.



El calibre a utilizar no deberá ser menor a 6,5 Mm. ni mayor a 308 mm.
Es obligatorio el uso de munición con punta expansiva (tipo caza deportiva) ya que evitan rebotes y la agonía prolongada del animal, asegurando la obtención de la pieza.
La frecuencia permitida es una recorrida por semana.

3.4.- Caza con cebaderos.

Debe realizarse un cebadero con maíz remojado en agua sobre la superficie del suelo o enterrado, con la opción de atar un trapo en altura con gasoil.
Se debe dejar pasar un período de acostumbramiento previo de una semana o hasta que se observen actividades de jabalíes.
Se podrá realizar esperas nocturnas desde una plataforma en altura o desde un vehículo, desde donde se puede disparar con el fusil tipo “oficia” (FSL 7,62) solo con munición expansiva.
La frecuencia será de al menos un asecho por semana.

3.5.- Caza con corrales-trampa.

Aplicable especialmente en áreas donde otras técnicas son complicadas o peligrosas, como por ejemplo zonas de alto valor ecológico.
Los corrales-trampa pueden ser de forma rectangular o circular con las siguientes dimensiones:
El corral rectangular se debe construir con una superficie de 6,25 m² (2,5 m x 2,5 m) y una altura sobre el suelo de 1,5 m y enterrado unos 0,5 m.
El corral circular se debe construir con un diámetro de 4,5 m y un perímetro aproximado de 14 m.
Para su construcción se deben utilizar postes de hierro o aluminio en los cuales se sujetan las paredes del corral construidas con malla Morlan con un entramado o red de 4” de lado.
Con el uso de estos materiales las trampas presentan importantísimos atributos como ser: desarmables, móviles, y livianas, lo que permite que sean transportadas fácil y cómodamente, en una camioneta y reubicarse en el área seleccionada para el control.
En cada área debe definirse el sitio específico de colocación de las trampas en función de la ubicación y densidad de signos de utilización del sitio por el jabalí.
Las trampas deben colocarse abiertas y cebar con maíz, tanto adentro como alrededor de la misma, dejándola de esta forma, al menos una semana, renovando el cebo. El maíz para cebo debe ser remojado en agua. No se utilizará maíz rociado y/o mojado con gasoil para evitar la intoxicación de animales silvestres autóctonos y contaminación de suelos.
Al cabo de un tiempo considerado, y cuando se observa que los animales entran al área de caza, se dejará la puerta de la trampa armada y con maíz disperso, y un trozo de tela embebido en gasoil atado a cierta altura (aumenta la distancia de la detección de las emanaciones).
La trampa debe revisarse al menos dos (2) veces por semana en invierno y tres (3) veces por semana en verano.



Está totalmente prohibido fumar, orinar, utilizar perfume, y todo aquello que genere olores fuertes, cuando se trabaja con las trampas, con la finalidad de no impregnarle olores fuertes a las mismas.

Se puede comenzar con un mínimo de dos (2) trampas abiertas continuamente.

3.6.- Caza durante recorridas de rutina.

Se encuentra permitido en las recorridas de rutina en las que se produzca un encuentro fortuito, fuera de las áreas de uso público intensivo, y si las condiciones de seguridad y oportunidad lo permiten, se tratará de eliminar con arma de fuego a todos los individuos detectados.

3.7.- Batidas.

Se podrán organizar batidas, cacerías con participación de varios grupos de cazadores al mismo tiempo de manera de lograr reducciones sustantivas, sobre todo cuando la población comienza a disminuir y el esfuerzo de caza por ejemplar deba aumentar.

Se deberá evaluar ambientalmente esta alternativa previa a su implementación.

La Delegación Regional NEA (Noreste Argentino) y la Intendencia del Parque Nacional El Palmar conjuntamente, estudiarán la conveniencia y posibilidad de implementar otros métodos a partir de la evaluación que se haga de los resultados e información obtenidos en la instrumentación de la Resolución 154-05 HD.

MODULO IV

Legislación Alimentaria.

La Inspección sanitaria de carnes y todo lo relacionado con la habilitación, fiscalización sanitaria integral e inspección de los mercados de ganado, tabladas, ferias, mataderos, frigoríficos y en general de todos los establecimientos donde se elaboren o depositen productos de origen animal, se encuentra regulado por el artículo N° 1 de la Ley N° 17.160 del 2 de febrero de 1967, que sustituyó el Art. 10° de la Ley N° 3.959 de Policía Sanitaria Animal (1889-1919).

La mencionada Ley también determina que los lugares donde se efectúen las ventas o el sacrificio de animales o donde estén ubicados los establecimientos en que se fabrican, depositan o de que se extraen productos, correspondan a la jurisdicción federal, o si están situados en una provincia, los animales o los productos proceden de otra nación, de otra provincia o de otro territorio o se destinen a comercio internacional, interprovincial o al de una provincia con territorios de la jurisdicción federal o viceversa, se encontrarán bajo



la responsabilidad de las autoridades sanitarias nacionales y los productos mencionados precedentemente transitarán con la correspondiente documentación sanitaria, lo que comúnmente se denomina tránsito federal.

Por otra parte el Poder Ejecutivo requerirá de los gobiernos de provincia que adecuen sus actuales normas a las exigencias de la presente Ley y su reglamentación y formalizará con las provincias, municipios y demás autoridades provinciales, los acuerdos y convenios que considere necesarios para el logro de los fines enunciados precedentemente.

En lo que respecta con exclusividad a la inspección de carnes por medio del Decreto N° 4.238 del 19 de julio de 1968, se aprobó el Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal el que regula todos los aspectos higiénico-sanitarios de elaboración e industrialización de las carnes, subproductos y derivados y de todo producto de origen animal.

En lo que respecta a la Trichinelosis por Resolución EX SENASA 1629 del 30 de diciembre de 1994, de acuerdo a las facultades conferidas a dicho organismo se modificó el mencionado Decreto y se determina las condiciones de inspección entre las que se detalla que: Todos los porcinos que se faenen, sean adultos o lechones, serán sometidos a la investigación de TRICHINELLA SPIRALIS, dicha investigación en las especies animales susceptibles, cualquiera sea su edad y peso, se realizará por métodos aprobados.

La norma citada también exige que los animales faenados se numeraran en forma correlativa antes de la evisceración y que las muestras para la investigación de Trichinella Sp., se identifiquen con la numeración asignada a cada cerdo.

Por otra parte comprobada la presencia de TRICHINELLA SPIRALIS en cualquier estado evolutivo, se procede al decomiso total de la res con destino a digestor o incinerador, en forma inmediata y se hará una reinspección de toda la tropa.

4.- Legislación Aplicable.

La base de toda la normativa sobre el tema se encuentra en las siguientes normas:

4.1.- El Capítulo VI del Código Alimentario Argentino (Ley N° 18284/69, Decreto N° 2126/71) especifica las condiciones para alimentos cárnicos y afines.

4.1.1- PRODUCTOS DE LA CAZA

4.1.1.1- Artículo 260

El expendio al estado fresco de productos de la caza procedentes de especies mamíferas y de aves no criadas en cautividad, sólo podrá practicarse en períodos que no son de veda y siempre que no contra vengán las disposiciones de las leyes de caza y sus reglamentos.



4.1.1.2- Artículo 261

Se consideran productos de caza mayor:

Ciervo (*Axis axis*; *Cervus elaphus*)

Chanco del monte (*Tayasuidos*)

Gamo europeo

Guanacos (*Lama guanicoe*)

Jabalí (*Sus scrofa*)

Pecarí de collar

Pecarí labiado (*Tayassu pecarí*)

Pecarí rosillo (*Pecarí tajacu*)

4.1.1.3- Artículo 263

Las condiciones sanitarias que deben reunir los productos de la caza para su expendio, así como la inspección de los mismos, estarán a cargo de la inspección veterinaria oficial.

4.1.1.4- Artículo 264

Las industrias que elaboren conservas con las carnes de productos de la caza, sólo podrán adquirir la materia prima durante las épocas permitidas y utilizarla previa inspección veterinaria oficial.

4.1.1.5- Artículo 265

Queda expresamente prohibido el expendio al estado fresco, así como la elaboración de conservas con productos provenientes de la caza deportiva.

4.1.1.6- Artículo 266

Las conservas elaboradas con productos de la caza cumplirán con todas las exigencias establecidas para las conservas de origen animal.

4.1.1.7- Artículo 269

Todo producto procedente de la caza o de criaderos cuyo expendio se autorice para el consumo humano, ya sea en estado fresco o elaborado (conservas) deberá hacerse con la denominación vulgar o vernácula, sin perjuicio de que se incluya, además, el nombre científico.

4.2.- El Art. 17o de la Ley N° 22421 de Conservación de la Fauna establece que el control sanitario es responsabilidad del SENASA.

4.3.- La Ley de Policía Sanitaria Animal No. 3959 y su decreto reglamentario, por el que se sanciona el Reglamento de Policía Sanitaria Animal, se promulgan considerando los argumentos expuestos y para que las medidas sanitarias tengan eficacia, debe haber unidad de acción, en el artículo 6° se incorporan las enfermedades existentes en el país, entre las que se encuentra la triquinosis.

En el artículo 7°, se establece que " Todo propietario o persona que, de cualquier manera, tenga a su cargo el cuidado o asistencia de animales atacados de enfermedades



contagiosas o sospechosos de tenerlas, está obligado a hacer, inmediatamente, la declaración de hecho a la autoridad que los reglamentos sanitarios determinen".

4.4.- La Ley 17.160 especifica las competencias, denuncia de enfermedades, fiscalización y control de los lugares de faena y concentración de animales.

4.5.- El Decreto N° 40/44, de fecha 7 de enero de 1944, por el cual la triquinosis es incorporada al artículo 4° del Reglamento citado anteriormente, y el mismo, además expresa, que la triquinosis porcina es una enfermedad cuya difusión es un peligro para la salud humana y la industria porcina.

4.6.- El Decreto N° 40.571, del 26 de Diciembre de 1947, debe considerarse como norma básica y principal en lo que respecta a la lucha contra la triquinosis en el ámbito nacional. A tal efecto, dicha norma faculta a los servicios sanitarios, cuando la gravedad de las circunstancias lo requieran, para declarar las zonas de infestación de triquinosis porcina, como así también, para poner en ejecución todos los medios de lucha contenidos en la Ley No 3959 de Policía Sanitaria Animal, asimismo, autoriza a poner en ejecución, por medios propios, todos aquellos métodos o procedimientos que se consideren eficaces para la erradicación de la triquinosis porcina y así también, podrán formar equipos especializados para proceder a la desratización y desinfección de la zona afectada.

4.7.- La Ley 22.375, denominada ley Federal Sanitaria de Carnes, es complementada por el **Decreto N° 4238 /68** de inspección de productos cárnicos, conforman también, las facultades de los diferentes Servicios Sanitarios con respecto a los variados aspectos que hacen a la vigilancia epidemiológica como un todo y que excede lo referido, únicamente, a las enfermedades animales.

En general, su real cumplimiento se le exigió al Estado, adoptando como premisa que éste era el que debía dar solución, por parte de los organismos técnicos competentes, a toda la problemática sanitaria de los animales.

4.8.- Resolución 555/2006, aprueba el "Programa de Control y Erradicación de la Triquinosis Porcina en la República Argentina".

4.8.1.- Artículo 1 — Apruébase el "Programa de Control y Erradicación de la Triquinosis Porcina en la REPUBLICA ARGENTINA" que, como Anexo I, II, III, IV, V, forman parte integrante de la presente resolución.

4.8.2.- Artículo 2 — Invítase a los Gobiernos Provinciales y Municipales a desarrollar acciones que propendan a cumplimentar lo estipulado en la presente resolución, como así también a que adecuen la legislación vigente en cada jurisdicción a las exigencias de la presente norma.

4.8.3.- Artículo 4 — Toda autoridad nacional, provincial o municipal, así como también los profesionales veterinarios privados o personas responsables o encargadas de cualquier explotación porcina, industrial o doméstica, u otra persona que por cualquier circunstancia detecte en los animales porcinos, signos compatibles con la Triquinosis, o



tenga conocimiento directo o indirecto de su aparición, existencia, sospecha o de resultados de laboratorio positivos a dicha enfermedad, está obligado a notificar en forma inmediata el hecho a la Oficina Local de la Dirección Nacional de Sanidad Animal del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, organismo descentralizado en la órbita de la SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTOS del MINISTERIO DE ECONOMIA Y PRODUCCION, que corresponda a su jurisdicción.

4.8.4.- Artículo 6 — La totalidad de los laboratorios de diagnóstico para Triquinosis deberán encontrarse inscriptos y, para ser habilitados por el SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, deberán cumplimentar los requisitos establecidos en el Anexo IV de la presente resolución; las pruebas de diagnóstico se regirán por lo establecido en la Resolución N° 740 del 13 de julio de 1999 del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA, organismo descentralizado en la órbita de la ex-SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTACION del entonces MINISTERIO DE ECONOMIA Y OBRAS Y SERVICIOS PUBLICOS.

4.8.5.- Artículo 7 — Los laboratorios de diagnóstico, obligatoriamente, deberán comunicar la totalidad de los resultados positivos a Triquinosis en la forma y periodicidad que determine la Dirección Nacional de Sanidad Animal del SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA. Los protocolos utilizados serán habilitados por la mencionada Dirección Nacional y tendrán carácter de Declaración Jurada y Documento Público.

4.9.- Circular N° 3795 del 07/04/2008 referente al Sistema de aplicación del control de la caza menor silvestre, en la faz de producción primaria a efectos de cumplir con el concepto de cadena alimentaria / trazabilidad, antes del envío a las plantas de procesado. DFPOA – S.E.N.A.S.A.

4.10.- Resolución 154/2005 HD:



Presidencia de la Nación
Secretaría de Turismo
Administración de Parques Nacionales
Ley N° 22.351

"2005 - Año de homenaje a Antonio BERNI"

154

511/03

BUENOS AIRES, 01 AGO. 2005

VISTO el Plan de Gestión Institucional para los Parques Nacionales, aprobado por la Resolución H.D. N° 142/2001, el Reglamento para la Protección y Manejo de la Fauna Silvestre en Jurisdicción de la ADMINISTRACION DE PARQUES NACIONALES, aprobado mediante Resolución P.D. N° 157/91, el Plan de Manejo Preliminar del Parque Nacional El Palmar, la Resolución P.D. N° 507/96 que aprueba el Plan de Acción para el Manejo Adaptativo de la Población de Jabalíes y Axis en el Parque Nacional El Palmar, la Resolución P.D. N° 199/2004 que autoriza a la Intendencia del Parque Nacional El Palmar a entregar piezas cobradas de fauna exótica a la Municipalidad de Ubajay para sus comedores comunitarios, los Expedientes Nros. 511/2003 y 278/2004 (este último, agregado al anterior) que tratan sobre la problemática del jabali (*Sus scrofa*) y del ciervo axis (*Axis axis*), especies exóticas asilvestradas en el Parque Nacional El Palmar, la Disposición N° 39/2005 de la Delegación Regional NEA, que exime de Informe Medioambiental (IMA) al Plan de Control de Mamíferos Exóticos Invasores en el Parque Nacional El Palmar, y

CONSIDERANDO:

Que el inciso b) del artículo 18 de la Ley N° 22.351 atribuye a la ADMINISTRACION DE PARQUES NACIONALES la conservación y el manejo de los Parques Nacionales para asegurar el mantenimiento y restitución de su integridad, en todo cuanto se relacione con sus particulares características fisiográficas y asociaciones bióticas animales y vegetales, y el inciso e) del mismo artículo contempla la caza de especies exóticas por razones de orden biológico, técnico o científico.

Que el punto 3.r) de los Lineamientos de Conservación contenidos en el Plan de Gestión Institucional para los Parques Nacionales, prevé que se deberán diseñar y ejecutar programas de control de las especies exóticas detectadas dentro de los espacios naturales protegidos.

Que el Reglamento para la Protección y Manejo de la Fauna Silvestre en Jurisdicción de la ADMINISTRACION DE PARQUES NACIONALES prevé la caza de control de especies exóticas, incluso con la participación de terceros autorizados -artículo 10°, inciso b), y artículos 21 y 22-.

[Handwritten signatures and initials]



Presidencia de la Nación
Secretaría de Turismo
Administración de Parques Nacionales
Ley N° 22.351

"2005 - Año de homenaje a Antonio BERNI"

154

Que el Plan de Acción para el Manejo Adaptativo de la Población de Jabalíes y Axis en el Parque Nacional El Palmar, aprobado por Resolución P.D. N° 507/96, ha concluido.

Que la palmera yatay es la especie vegetal emblemática del Parque Nacional El Palmar, estructurando uno de los ambientes principales del mismo, siendo su conservación uno de los objetivos de esa área protegida.

Que se han evidenciado daños causados por parte de los jabalíes a renovales de la palmera yatay (*Syagrus yatay*), además de alteraciones de la cubierta vegetal y remoción del suelo en las áreas denominadas "hozadas", causadas por la mencionada especie.

Que son ampliamente conocidos en la literatura científica los impactos negativos que esta especie produce sobre flora, fauna y gea, por lo que resulta prioritario controlar la población de jabalíes en el Parque Nacional El Palmar.

Que la presencia y aumento de las poblaciones de jabalí, ciervo axis y antilope negro (*Antilope cervicapra*) fueron identificados como problemas de manejo en el Plan de Manejo Preliminar del Parque Nacional El Palmar, el cual además recomienda su control.

Que los métodos de control para jabalí pueden utilizarse también para el control del ciervo axis y el antilope negro.

Que de estas TRES (3) especies exóticas, el jabalí aparece actualmente como el causante de los mayores impactos negativos en el Parque Nacional El Palmar y, por lo tanto, el que merece mayor atención.

Que a tal fin, se han realizado DOS (2) Talleres sobre Control de Mamíferos Exóticos Invasores en el Parque Nacional El Palmar, en diciembre de 2003 y en diciembre de 2004, cuyos resultados derivaron en la elaboración del "Plan de Control de Mamíferos Exóticos Invasores en el Parque Nacional El Palmar" (Anexo I de la presente Resolución).

Que la modalidad de aplicación de este Plan será el de manejo adaptativo, basado en el monitoreo y en la experiencia que se irá adquiriendo.

Que han tomado debida intervención la Dirección Nacional de Conservación de Áreas Protegidas, la Delegación Regional NEA, la Intendencia del Parque Nacional El Palmar y la Dirección de Asuntos Jurídicos.

Que la presente medida se dicta en uso de las facultades conferidas por el artículo

Lic. ROBERTO L. MOLINARI
Director Nacional de
Conservación de Áreas Protegidas
EMAIL: rmolinari@apni.gov.ar



Presidencia de la Nación
Secretaría de Turismo
Administración de Parques Nacionales
Ley N° 22.351

"2005 - Año de homenaje a Antonio BERNI"

154

23, inciso f), de la Ley N° 22.351.

Por ello,

EL HONORABLE DIRECTORIO
DE LA ADMINISTRACION DE PARQUES NACIONALES

RESUELVE:

ARTICULO 1°.- Aprobar el Plan de Control de Mamíferos Exóticos Invasores en el Parque Nacional El Palmar, el cual, como Anexo I, forma parte integrante de la presente.

ARTICULO 2°.- Encomendar a la Intendencia del Parque Nacional El Palmar que, de conformidad con el Plan aprobado en el artículo precedente y con las recomendaciones de la Delegación Regional NEA que surjan del respectivo Plan de Monitoreo y de las evaluaciones ambientales, implemente y ejecute las operaciones necesarias para mitigar los impactos de la población de mamíferos exóticos invasores y de las actividades de control, y colabore con la ejecución de dicho Plan de Monitoreo.

ARTICULO 3°.- Encomendar a la Delegación Regional NEA la elaboración y ejecución de un Plan de Monitoreo, para evaluar el grado de cumplimiento y el éxito de las pautas operativas y de los objetivos de conservación del Plan de Control de Mamíferos Exóticos Invasores en el Parque Nacional El Palmar, y a realizar recomendaciones en consecuencia.

ARTICULO 4°.- Determinar que el Plan aprobado en el artículo 1° de la presente Resolución se implementará a modo experimental por un lapso de DOS (2) años.

ARTICULO 5°.- Determinar que la Delegación Regional NEA, en conjunto con la Intendencia del Parque Nacional El Palmar y -si fuera necesario- con la participación de otros actores, deberán realizar una auditoría ambiental, tanto al final del primero como del segundo año de implementación del Plan aprobado el artículo 1° de la presente, auditoría que evaluará los impactos del proyecto sobre el ambiente; estableciendo además que al cumplirse el plazo de DOS (2) años, estas instancias deberán realizar una evaluación del cumplimiento de los objetivos del proyecto y de la eficiencia de las acciones desarrolladas en el marco del Plan de Control aprobado.

ARTICULO 6°.- Encomendar a la Intendencia del Parque Nacional El Palmar, en conjunto con la Delegación Regional NEA, la elaboración e implementación de un Plan de Comunicación e In-



Presidencia de la Nación
Secretaría de Turismo
Administración de Parques Nacionales
Ley N° 22.351

"2005 - Año de homenaje a Antonio BERNI"

formación que explique claramente tanto la problemática de las especies exóticas en general, como los motivos, objetivos y actividades de control del jabalí y ciervo axis en particular, y que incluya la elaboración de cartelera preventiva e informativa.

ARTICULO 7º.- Aprobar los modelos de Convenio que se adjuntan como Anexos II y III de la presente Resolución, y facultar al señor Intendente del Parque Nacional El Palmar o, en su defecto, a quien esté a cargo de la Intendencia de dicho Parque Nacional, a suscribir los Convenios que resulten necesarios a los fines del control.

ARTICULO 8º.- Dejar sin efecto la aplicación para el Parque Nacional El Palmar, de cualquier Resolución anterior que se oponga a la presente.

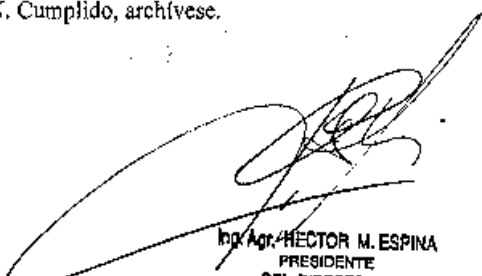
ARTICULO 9º.- Regístrese; dése al Boletín Informativo. Comuníquese a la Delegación Regional NEA y a la Intendencia del Parque Nacional El Palmar. Tomen conocimiento la Unidad de Auditoría Interna y las Direcciones Nacionales de Conservación de Areas Protegidas y de Interior. Agréguese copia autenticada de la presente al Expediente N° 511/2003, por donde corren sus antecedentes. Por el Departamento de Mesa General de Entradas, Salidas y Notificaciones publíquese en el BOLETIN OFICIAL DE LA NACION. Cumplido, archívese.

RESOLUCION N° 154

Lic. ROBERTO L. MOLINARI
Director Nacional de
Conservación de Areas Protegidas
EMAIL: rmolinari@apn.gov.ar


BRUNO CARPINETTI
Vocal del Directorio

Ing. Agr. ALBERTO JOAQUÍN TORRES
VOCAL DEL DIRECTORIO


Ing. Agr. HECTOR M. ESPINA
PRESIDENTE
DEL DIRECTORIO


Dra. PATRICIA ALEJANDRA GANDINI
VOCAL DEL DIRECTORIO



Presidencia de la Nación
Secretaría de Turismo
Administración de Parques Nacionales

ANEXO I
PLAN DE CONTROL DE MAMÍFEROS EXÓTICOS INVASORES
EN EL PARQUE NACIONAL EL PALMAR

OBJETIVO GENERAL

Minimizar al máximo posible el impacto negativo que las especies de mamíferos exóticos invasores (jabalí, ciervo axis y antilope negro) ocasionan en el PN El Palmar.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Reducir la superficie hozada al menos a un tercio de la existente al comenzar este plan y mantener o disminuir esta situación a lo largo del tiempo.
- En zonas no hozadas, reducir el impacto negativo de los jabalíes sobre el reclutamiento de palmeras yatay y mantener esta situación en el tiempo.
- Reducir las poblaciones de ciervo axis y antilope negro.
- Definir cuáles son los métodos más convenientes, económica, social y ecológicamente para alcanzar los objetivos anteriores.
- Mejorar la conciencia pública respecto de los impactos que las especies exóticas invasoras causan y de las acciones que la Administración de Parques Nacionales debe llevar adelante para evitar o mitigar los efectos negativos que estas especies causan sobre los recursos de las áreas protegidas.

Estructura organizacional del Proyecto

Debe haber al menos 2 (dos) Guardaparques designados por la Intendencia para la ejecución del presente Plan. Uno de ellos, dedicado exclusivamente a la ejecución de este Plan, será el responsable y Coordinador del Plan titular y el otro suplente. Por lo que deberán trabajar de manera conjunta e integrada a fin de que se comparta la información y criterios de ejecución del Plan.

Se podrá dar participación a terceros (cazadores externos) que estén interesados en colaborar en este Plan, bajo las condiciones establecidas en los Anexos II y III, o las que se determinen oportunamente. La APN no se responsabilizará por daños o accidentes a personas que no sean sus empleadas o a

DR. ROBERTO L. MOLINARI
Director Nacional de
Conservación de Áreas Protegidas
EMAIL: rmolinari@apn.gov.ar



154

Presidencia de la Nación
Secretaría de Turismo
Administración de Parques Nacionales

bienes que no sean propios y que se originen durante las partidas de caza, incluyendo el traslado, la búsqueda, la captura y el sacrificio del animal.

METODOS DE CONTROL (considerados más factibles y apropiados):

Caza con perros de terceros

Este método será el primero en implementarse a partir de la firma de la Resolución aprobatoria del proyecto.

Se firmarán convenios con terceros que posean experiencia en la caza de jabalíes con perros entrenados para este fin (modelo de convenio aprobado por la presente resolución). Los perros a utilizar deberán contar con un certificado sanitario, donde consten las vacunaciones y desparasitaciones necesarias.

La definición de las condiciones del convenio en lo que respecta al porcentaje de las presas cobradas, dependerá de las necesidades que presente el Parque Nacional El Palmar, la oferta de cazadores participantes y la condición social de los mismos.

Las partidas de caza con esta técnica estarán siempre encabezadas por un Guardaparque, que coordinará y será responsable de la misma. Finalizada cada partida, el Guardaparque deberá acompañar a los cazadores externos hasta el límite del Parque Nacional para asegurarse que no cazarán otros animales o realizarán acciones indebidas.

Se hará una selección de cazadores externos, para lo cual se difundirán los requisitos necesarios para la participación en el proyecto y se realizará una pre-inscripción de los interesados. Finalmente, la selección se hará entre las personas que cumplan con las condiciones fijadas en el Plan y se propiciará la firma de los convenios. La entrega y recepción de información y la pre-inscripción estará a cargo de la Mesa de Entradas de la Intendencia del Parque Nacional El Palmar. En la selección de los cazadores se priorizará a las personas vecinas al Parque Nacional El Palmar.

Especie a controlar: Jabalí.

Frecuencia: A partir de la firma de al menos dos convenios, se realizarán al menos dos partidas de caza por semana.

[Handwritten signatures and initials]



154

Presidencia de la Nación
Secretaría de Turismo
Administración de Parques Nacionales

Armas: En todos los casos se utilizará el cuchillo para rematar al animal (siempre considerando la seguridad del personal y luego de las perros). Cuando la seguridad no esté garantizada, podrán usarse armas de fuego de puño o armas largas de calibres grandes, siendo el Guardaparque el único que podrá llevarlas y usarlas. El Guardaparque usará sólo pistolas 9 mm ó 11.25, escopetas 12/70 como arma más contundente y apropiada o rifles Winchester 44/40. En el caso de las pistolas provistas, debe tenerse en cuenta que con la munición provista por la APN (encamisada) se corre el riesgo de atravesar al animal y herir algún perro. No se usará fusil FSL con mira telescópica por ser poco práctico para esta modalidad y eventualmente riesgoso por su gran alcance y excesiva penetración.

Caballos: El personal del Parque asignado a este Plan deberá disponer de 8 (ocho) buenos caballos, bien alimentados, desparasitados y herrados. Para estos caballos deberá disponerse de abundante pasto en los potreros y de forraje en grano (avena o maíz) y de un mínimo de 4 (cuatro) aperos completos. Debido al gran esfuerzo al que se someterán, deberán estar perfectamente mantenidos o disponer de equinos de recambio.

Picadas y sendas:





Las sendas y picadas deberán estar en buen estado para realizar el tránsito más sencillo y directo. Deberá realizarse un mapa con los caminos, sendas y picadas.

Caza con perros de la APN

El método de caza será igual al de caza con perros de terceros y la especie blanco la misma, pero en este sólo participará personal y perros de la APN.

Este método se implementará a mediano plazo, ni bien se cuente con los elementos necesarios y antes de cumplido dos años de firmada la presente resolución.

Se gestionará la donación o compra de al menos ocho perros y un máximo de doce, a fin de poder armar equipos rotativos de trabajo, evitando así el desgaste y el agotamiento de los mismos. El Parque Nacional contará con un mínimo de diez perros y podrá integrar en dicha jauría dogos, otras razas puras o mestizas que reúnan cualidades deseables para esta tarea. Los perros podrán ser de ambos sexos y el control de





Lic. ROBERTO L. MOLINARI
Director Nacional de
Conservación de Áreas Protegidas
EMAIL: r.molinari@apn.gov.ar



154

Presidencia de la Nación
Secretaría de Turismo
Administración de Parques Nacionales

natalidad se hará siguiendo las recomendaciones de un Médico Veterinario.

Los mismos deberán estar vacunados, desparasitados y serán alimentados de forma balanceada. Serán atendidos y medicados por un Médico Veterinario siempre que sea necesario. Los perros oficiales deberán permanecer en el corral construido a tal efecto. De ser necesario para un mejor manejo de los animales éste podrá ampliarse o dividirse. Este uso es exclusivo y no podrán alojarse perros particulares. Los perros serán especialmente entrenados para este tipo de actividad por un guardaparque, agente o voluntario, capacitado y dedicado exclusivamente para tal fin. Los mismos también capacitarán a otros cuando sea necesario.

Los perros no deberán molestar bajo ninguna circunstancia a los animales silvestres ni a los animales domésticos de las estancias vecinas. En caso de que esto ocurra más de dos veces, la Intendencia deberá retirar ese perro del Parque Nacional y reemplazarlo.

Para la implementación de esta modalidad, si la Intendencia del Parque Nacional El Palmar conjuntamente con la DRNEA lo consideran conveniente, podrá gestionarse un convenio con una ONG o entidad idónea.

Caza desde vehículos con arma de fuego y reflector

Se realizará con vehículo, reflector y armas de fuego. El calibre de las armas y las condiciones del tiro serán establecidas por la Intendencia del Parque Nacional El Palmar e instrumentadas por el Guardaparque responsable de la partida, quien será el encargado de habilitar el tiro. Podrán participar terceros bajo las condiciones del convenio del Anexo III.

Los cazadores externos deberán venir con sus propios vehículos, armas y reflectores, y deberán hacerse cargo de todos los gastos y de reparar los daños que pudiera ocasionar esta actividad.

El calibre a utilizar no deberá ser menor a 6,5 mm ni mayor a 308 mm.

Será obligatorio el uso de balas con punta expansiva (tipo Caza Deportiva) ya que evitan rebotes y la agonía prolongada del animal, asegurando la obtención de la pieza.

[Handwritten signatures and initials]

Lic. ROBERTO L. MOLINARI
Director Nacional de
Conservación de Áreas Protegidas
EMAIL: rmolinari@apn.gov.ar

[Handwritten initials]



154

Presidencia de la Nación
Secretaría de Turismo
Administración de Parques Nacionales

Se deberá utilizar un Visor Nocturno para diferenciar correctamente a la presa (exótico / autóctono).

Se deberá adecuar un vehículo oficial, para uso exclusivo del personal del Parque, con barras perimetrales de la caja, con acolchado, asientos y reflectores.

Quando esta modalidad se realice sólo con personal y medios de la APN, podrán acompañar a los Guardaparque, voluntarios, personal de obras / movilidad, brigadistas y administrativos, los que cumplirán funciones de reflectoristas, conductores u otras que no incluyan el manejo y utilización de las armas de fuego.

Especies a controlar: Jabalí, axis y antílope.

Frecuencia: Al menos, una recorrida por semana.

Caza con cebaderos

Esta metodología se implementará inicialmente utilizando únicamente personal propio, y se evaluará su factibilidad para luego poder contemplar la posibilidad de la participación de cazadores externos.

Deberá realizarse un cebadero con maíz remojado en agua sobre la superficie del suelo o enterrado, con la opción de atar un trapo en altura con gasoil. Debe dejarse pasar un período de acostumbramiento previo de una semana o hasta que se observen actividades de jabalíes. Luego realizar esperas nocturnas desde una plataforma en altura o desde un vehículo, desde donde se les disparará con el fusil oficial (FSL 7,62) con balas expansivas.






Especie a controlar: Jabalí.

Frecuencia: Al menos, un acecho por semana.

Caza con corrales-trampa

Aplicable especialmente en áreas donde otras técnicas son complicadas o peligrosas, por ejemplo en zonas de invasión moderada a severa de crataegus, o zonas de alto valor ecológico.

Los corrales-trampa pueden ser de forma rectangular o circular, con las siguientes dimensiones:






Lic. ROBERTO L. MOLINARI
Director Nacional de
Conservación de Áreas Protegidas
EMAIL: rmolinari@apn.gov.ar



Presidencia de la Nación
Secretaría de Turismo
Administración de Parques Nacionales

154

El corral rectangular se construirá con una superficie de 6.25 m² (2.5 m x 2.5 m) y una altura sobre el suelo de 1.5 m y enterrado unos 0.5 m.

El corral circular se construirá con un diámetro de 4.5 m y un perímetro aproximado de 14 m.

Para su construcción se utilizarán postes de hierro o aluminio en los cuales se sujetan las paredes del corral construidas con malla Morlan con un entramado o red de 4" de lado. Este tipo de trampa, con el uso de estos materiales, presenta atributos importantes: es una trampa desarmable, móvil y liviana que puede transportarse en una camioneta o reubicarse en el área seleccionada para el control.

En cada área debe definirse el sitio específico de colocación de las trampas en función de la ubicación y densidad de signos de utilización del sitio por el jabali.

Las trampas deberán colocarse abiertas y cebar con maíz, tanto adentro como alrededor de la trampa, dejándola de esta forma, al menos una semana, renovando el cebo. El maíz para cebo debe ser remojado en agua. No se utilizará maíz rociado y/o remojado con gasoil para evitar la intoxicación de animales silvestres autóctonos y contaminación de suelos. Al cabo de ese tiempo, o cuando se observa que los jabalíes entran a la misma, se dejará la puerta armada con maíz disperso, de la misma forma y con un trozo de tela mojado en gasoil atado a cierta altura (aumenta la distancia de la detección de las emanaciones). Deberá revisarse la trampa al menos dos veces por semana en invierno y al menos tres veces por semana en verano. No se deberá fumar, ni orinar ni utilizar perfumes cuando se trabaja con las trampas.






En esta modalidad podrán participar terceros, a través de la firma de convenios similares a los aprobados en esta Resolución.

Especie a controlar: Jabali.

Frecuencia: Comenzar con un mínimo de 2 trampas abiertas continuamente.

Caza durante recorridos de rutina

En las recorridos de rutina en las que se produzca un encuentro fortuito con especies exóticas, fuera de las áreas de uso público intensivo y si las condiciones de seguridad y






 Lic. ROBERTO L. MOLINARI
 Director Nacional de
 Conservación de Áreas Protegidas
 EMAIL: rmolinari@apn.gov.ar



154

Presidencia de la Nación
Secretaría de Turismo
Administración de Parques Nacionales

oportunidad lo permiten, se tratará de eliminar con arma de fuego a todos los individuos detectados. Se deberá dar aviso al Coordinador del Plan al regreso de la recorrida.

Especies a controlar: Jabalí, axis y antílope.

Batidas

Se podrán organizar batidas, cacerías con participación de varios grupos de cazadores al mismo tiempo de manera de lograr reducciones sustantivas, sobre todo cuando la población comience a disminuir y el esfuerzo de caza por ejemplar deba aumentar. En éstas podrán participar aquellos terceros que hayan tenido convenio de caza y la experiencia haya sido positiva. Se deberá evaluar ambientalmente esta alternativa previo a su implementación.

Otros métodos

La Delegación Regional NEA y la Intendencia del Parque Nacional El Palmar conjuntamente, estudiarán la conveniencia y posibilidad de implementar otros métodos a partir de la evaluación que se haga de los resultados e información obtenidos en la instrumentación de la presente Resolución.

Pautas generales

Para la caza con trampas y al acecho en cebaderos se deberá tener en cuenta que entre febrero y mayo hay un mayor movimiento de jabalíes en los palmares a causa de la mayor disponibilidad de frutos. Por lo tanto, convendrá aprovechar esta situación para volcar un mayor esfuerzo en este ambiente.

En todos los casos que se utilice gasoil debe minimizarse el derrame del mismo sobre el suelo.

Para todos los casos en los que exista la oportunidad de elegir un animal de un grupo para su sacrificio, debe comenzarse por el más grande.

La Intendencia confeccionará un mapa de zonificación de riesgos y modalidades, teniendo en cuenta épocas del año en que estas variables cambien sustancialmente. La modalidad de caza desde vehículos con arma de fuego y reflector será incompatible con áreas de uso público intensivo

Lic. ROBERTO L. MOLINARI
Director Nacional de
Conservación de Áreas Protegidas
EMAIL: rmolinari@spa.gov.ar

[Handwritten signatures and initials]



Presidencia de la Nación
Secretaría de Turismo
Administración de Parques Nacionales

154

CRONOGRAMA

El Coordinador del Plan, respetando las frecuencias mínimas planteadas para cada tipo de modalidad, realizará un cronograma semanal para las distintas actividades de caza, detallando las modalidades y los participantes. El cronograma será elevado al Intendente para que dé su conformidad por escrito. Cualquier actividad de caza que se realice fuera de este cronograma deberá contar con la previa autorización escrita del Intendente, la que deberá quedar plasmada por escrito y deberá informarse al coordinador del Plan. Para estas actividades fuera de cronograma deben llenarse las planillas correspondientes e incluirse en los informes.

Las frecuencias mínimas podrán modificarse en las semanas con mayor afluencia turística, con una justificación escrita del Intendente.

REGISTRO DE ANIMALES ABATIDOS

Para cada animal abatido, el Guardaparque o persona responsable de cada partida, deberá completar una planilla que confeccionará la DRNEA y que contendrá, por lo menos, los siguientes datos: sexo, largo total, altura a la cruz, circunferencia máxima torácica, y a las hembras si están preñadas, cuantos fetos poseen. También la hora y fecha de captura, lugar de la misma marcado en un mapa o con coordenadas geográficas de un GPS, método de captura. También se llevará el registro de la hora de inicio y culminación del método utilizado, teniendo en cuenta sólo el tiempo en que es posible capturar un animal (no incluir períodos de cebado, preparativos antes o después de las salidas, etc.), con la finalidad de analizar si hay períodos del día con mayor éxito de caza. Se deberá indicar la composición de la unidad operativa (participantes y número y tipo de perros, número y tipo de armas, etc.). Se podrán incorporar datos requeridos por proyectos de investigación externos.

Las colas de los animales sacrificados deberán entregarse al Coordinador de las tareas de control que el Intendente designe.

EFICIENCIA DE LOS METODOS

Estos métodos deben realizarse tomando datos para medir la eficiencia de los mismos. La Intendencia del Parque Nacional El Palmar (IPNEP), coincidiendo con los períodos de monitoreo

[Handwritten signatures and initials]

Lic. ROBERTO L. MOLINARI
Director Nacional de
Conservación de Áreas Protegidas
EMAIL: rmolinari@apn.gov.ar



Presidencia de la Nación
Secretaría de Turismo
Administración de Parques Nacionales

(cada 6 meses), debe realizar un informe de todos los costos específicos del control, por cada modalidad de caza y cuando sea necesario, traduciendo a pesos: horas/hombre, municiones, combustible, etc., además detallar los efectos no deseados (muerte o lesiones a animales silvestres autóctonos, problemas con los cazadores externos, etc.). Además llevará un registro de todos los días de lluvia en el Parque Nacional El Palmar, para analizar si existe alguna relación con el éxito de caza. Estos informes deberán ser enviados a la Delegación Regional NEA que realizará un análisis semestral de la eficiencia de los métodos usados y la relación del éxito de caza con la hora del día y los días de lluvia.

DESTINO Y DISTRIBUCIÓN DE LOS PRODUCTOS DEL CONTROL

CARNE:

La carne que se obtenga como producto de la caza de control tendrá como principal destino los comedores comunitarios de la localidad de Ubajay, pudiendo ser incluidos con posterioridad otros comedores o instituciones afines, a través de una Resolución de la APN.

En todos los casos el cazador externo o la APN podrán dejar parte o la totalidad de las piezas cobradas en el lugar de la caza, salvo en el caso de las áreas de uso público. Los cráneos (y órganos internos si correspondiera) podrán utilizarse como material de estudio.

CARNE OBTENIDA POR CAZADORES EXTERNOS

Cuando la caza de control se haya realizado con cazadores externos, un porcentaje de los productos obtenidos les será entregada, siguiendo las especificaciones de cada convenio. La Administración no se responsabilizará por el estado sanitario de la carne entregada.

CARNE OBTENIDA POR PERSONAL DE APN

Cuando la caza de control sea realizada sólo por personal de la Administración de Parques Nacionales, o cuando algún cazador externo decida donar la carne obtenida en el control, el uso de la carne se hará teniendo en cuenta el siguiente orden de prioridades:

- 1° Comedores comunitarios o instituciones afines.
- 2° Alicientes al Personal y atenciones protocolares de la IPNEP.
- 3° Alimentación de los perros de la APN, que formen parte de este Plan.

[Handwritten signatures and stamps]

Lic. ROBERTO L. MOLINARI
Director Nacional de
Conservación de Áreas Protegidas
EMAIL: rmolinari@apn.gov.ar



Presidencia de la Nación
Secretaría de Turismo
Administración de Parques Nacionales

4° Canje de carne por insumos, bienes o servicios necesarios para el Parque Nacional El Palmar, a través de acuerdos o convenios que podrá plantear la Intendencia de este Parque a la superioridad junto con una tabla de equivalencias de cantidad de carne y unidades de lo que se recibirá. En estos casos la Administración no se responsabilizará por el estado sanitario de la carne entregada.

CRANEOS Y ORGANOS INTERNOS

La IPNEP, en todos los casos, se reserva el derecho de disponer de las cabezas de los animales cazados y de cualquier órgano interno para destinarlos a estudios sanitarios y científicos.

CUEROS

Los cueros que se obtengan como productos de la caza de control (por parte del personal de la APN), podrán ser canjeados por insumos, bienes o servicios necesarios para el Parque Nacional El Palmar. La Intendencia de este Parque podrá plantear a la superioridad acuerdos o convenios en este sentido, junto con una tabla de equivalencias de cantidad de cueros y unidades de lo que se recibirá.

Los animales que se entreguen a los cazadores externos, como retribución a su trabajo, podrán entregarse con cuero.

La Intendencia llevará un registro de las cantidades por especie.

PLAN DE COMUNICACIÓN E INFORMACION

A lo largo de todo el Plan deberán realizarse actividades de difusión explicando claramente la problemática de las especies exóticas en general como también los motivos, objetivos y actividades de control del jabalí y ciervo axis en particular. Asimismo la Intendencia deberá disponer de información actualizada relativa al proyecto, para ofrecer ante cualquier duda o consulta. Estas actividades deberán dirigirse a los vecinos, visitantes o a cualquier actor que requiera de información del Parque.

Asimismo, se realizará una reunión con los cazadores externos pre-inscriptos para exponerles la problemática antes descripta y la normativa de la APN.

[Handwritten signatures and initials]

Lic. ROBERTO L. MOLINARI
Director Nacional de
Conservación de Áreas Protegidas
EMAIL: rmolinari@apn.gov.ar

89



Ignacio A. Celedón – Veterinario.
vetceledon@yahoo.com - (54 11) 1536470191

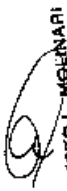
CEICA 2007 – 2009

Año 2005 – Homenaje a Antonio Berni



154

*Presidencia de la Nación
Secretaría de Turismo
Administración de Parques Nacionales*


Lic. ROBERTO L. MOLINARI
Director Nacional de
Conservación de Áreas Protegidas
EMAIL: rlmolinari@apn.gov.ar

La IPNEP deberá confeccionar la cartelera preventiva / informativa que cierre los ingreso a los sitios donde se llevarán a cabo las actividades de control y advierta al visitante de los peligros que pueden sufrir si transgreden las pautas de la señalización.








Presidencia de la Nación
Secretaría de Turismo
Administración de Parques Nacionales

154

ANEXO II
PLAN DE CONTROL DE MAMÍFEROS EXÓTICOS INVASORES
EN EL PARQUE NACIONAL EL PALMAR

CONVENIO PARA LA REALIZACIÓN DE LA CAZA DE CONTROL
CON PERROS

Entre la Intendencia del Parque Nacional El Palmar, representada por el Intendente del mismo, Sr. _____, DNI _____, en adelante IPNEP, y el Sr. _____, DNI _____, en un todo de acuerdo con las facultades conferidas por la Resolución N° _____ del Presidente del R.D de la APN, celebran el presente convenio el ____ de _____ de 200_ en el Parque Nacional El Palmar, que se registrá por las siguientes cláusulas.

CLAUSULA 1°.- El Sr. _____ se compromete a realizar las acciones necesarias para realizar la caza de control de jabalíes (Sus scrofa) con ayuda de perros entrenados para tal fin, dentro de la jurisdicción del Parque Nacional El Palmar, siempre bajo la fiscalización de un Guardaparque que designe la IPNEP. Las partidas de caza se realizarán por un mínimo de cuatro horas cada una, y una frecuencia a determinar por la IPNEP.

CLAUSULA 2°.- El Sr. _____ tendrá la posibilidad de ingresar acompañado por otro cazador idóneo para dicha tarea y un grupo de perros (no más de seis en total) entrenados para la caza específica de jabalíes.

CLAUSULA 3°.- El acompañante del Sr. _____ deberá estar registrado previamente en la IPNEP y estará bajo la exclusiva responsabilidad del cazador titular, no teniendo la APN, ni la IPNEP, ninguna responsabilidad con el mismo.

CLAUSULA 4°.- El Sr. _____ se compromete a utilizar perros especialmente entrenados para la caza de jabalíes, que no molesten a otras especies autóctonas, bajo apercibimiento de retirar los mismos ante la primera constatación de molestias a la fauna nativa, o desobediencia a su dueño.

CLAUSULA 5°.- El animal que haya presentado los problemas mencionados en el Artículo precedente no podrá volver a utilizarse dentro del Parque Nacional El Palmar.

CLAUSULA 6°.- El Sr. _____ será avisado de su turno o fecha de la partida de caza de control por la IPNEP o la persona que esta designe, con anticipación y en base al cronograma de partidas de caza de control que confeccione dicha intendencia.

[Handwritten signatures]

Lic. ROBERTO L. MOLINARI
Director Nacional de
Conservación de Áreas Protegidas
EMAIL: rmolinari@apn.gov.ar



154

Presidencia de la Nación
Secretaría de Turismo
Administración de Parques Nacionales

CLAUSULA 7°.- El Sr. _____ y la IPNEP de mutuo acuerdo, previamente a las partidas de caza, programarán el horario y el punto de encuentro con el Guardaparque que lo acompañará, con quien coordinarán las acciones a seguir.

CLAUSULA 8°.- La APN no se responsabiliza por daños o accidentes a personas que no sean sus empleadas o a bienes que no sean propios y que se originen durante las partidas de caza, incluyendo el traslado, la búsqueda, la captura y el sacrificio del animal.

CLAUSULA 9°.- El Sr. _____ se compromete a cumplir las reglamentaciones de la APN y hacer cumplir las mismas a sus acompañantes, como también acatar las indicaciones de los Guardaparque.

CLAUSULA 10°.- La IPNEP se compromete a designar a un Guardaparque responsable en cada partida de caza. Este será el único autorizado para portar y utilizar armas de fuego en esta modalidad.

CLAUSULA 11°.- La IPNEP se compromete a entregar al Sr. _____, sin cargo alguno y a manera de única remuneración por las labores realizadas dentro de este convenio, un porcentaje no menor al 50 % de los productos obtenidos.

CLAUSULA 12°.- La IPNEP, se reserva el derecho de disponer de las cabezas de los animales cazados y de cualquier órgano interno para destinarlos a estudios científicos.

CLAUSULA 13°.- La IPNEP se compromete a confeccionar y entregar el Sr. _____ la Guía de Tránsito y el Recibo de Entrega correspondientes.

CLAUSULA 14°.- El Sr. _____ y su acompañante, una vez traspasado el límite del Parque Nacional, quedan sujetos a las normativas del ámbito municipal, provincial o nacional en lo concerniente al transporte, comercialización y consumo de productos o subproductos del control de jabalí.

CLAUSULA 15°.- La Administración de Parques Nacionales no se responsabiliza por el estado sanitario de los productos obtenidos del control.

CLAUSULA 16°.- La vigencia del presente convenio será de 6 (seis) meses a partir del día de la firma y la APN sólo renovará el plazo por un período igual, una vez que se hayan evaluado los resultados y la aplicación del mismo. El presente convenio podrá darse de baja en cualquier momento si alguna de las partes denuncia por escrito su intención de rescindirlo, sin consecuencias económicas para ninguna de las partes.

[Handwritten signatures and initials]

Lic. ROBERTO L. MOLINARI
Director Nacional de
Conservación de Áreas Protegidas
EMAIL: rmolinari@apn.gov.ar



154

Presidencia de la Nación
Secretaría de Turismo
Administración de Parques Nacionales

ANEXO III

PLAN DE CONTROL DE MAMÍFEROS EXÓTICOS INVASORES EN EL PARQUE NACIONAL EL PALMAR

CONVENIO PARA LA REALIZACIÓN DE LA CAZA DE CONTROL DESDE VEHÍCULO CON ARMA DE FUEGO Y REFLECTOR

Entre la Intendencia del Parque Nacional El Palmar, representada por el Intendente del mismo, Sr. _____, DNI _____, en adelante IPNEP, y el Sr. _____, DNI _____, en un todo de acuerdo con las facultades conferidas por la Resolución N° _____ del Presidente del H.D. de la APN, celebran el presente convenio el _____ de _____ de 200_ en el Parque Nacional El Palmar, que se regirá por las siguientes cláusulas.

CLAUSULA 1°.- El Sr. _____ se compromete a realizar las acciones necesarias para realizar la caza de control de mamíferos exóticos (jabalí (*Sus scrofa*), ciervo axis (*Axis axis*) y antilope negro (*Antilope cervicapra*)) con esta modalidad, dentro de la jurisdicción del Parque Nacional El Palmar, siempre bajo la fiscalización de un Guardaparque que designe la IPNEP. Las partidas de caza se realizarán por un mínimo de cuatro horas cada una, y una frecuencia a determinar por la IPNEP.

CLAUSULA 2°.- El Sr. _____ tendrá la posibilidad de ingresar acompañado por una o dos personas sin derecho a caza, que lo ayuden en dicha tarea.

CLAUSULA 3°.- Los acompañantes del Sr. _____ deberán estar registrados previamente en la IPNEP, y estarán bajo la exclusiva responsabilidad del que firma la presente, no teniendo la APN, ni la IPNEP, ninguna responsabilidad con los mismos.

CLAUSULA 4°.- El Sr. _____ Tendrá a su cargo los gastos de transporte, aportará todos los equipos e insumos que requiere la partida de caza (vehículo adecuado, reflectores, armas y municiones)

CLAUSULA 5°.- El Sr. _____ será avisado de su turno o fecha de la partida de caza de control por la IPNEP o la persona que esta designe, con anticipación y en base al cronograma de partidas de caza de control que confeccione dicha intendencia.

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]
Lc. ROBERTO L. MOLINARI
Director Nacional de
Conservación de Áreas Protegidas
EMAIL: rmolinari@apn.gov.ar



Presidencia de la Nación
Secretaría de Turismo
Administración de Parques Nacionales

CLAUSULA 6°.- El Sr. _____ y la IPNEP o la persona que esta designe, de mutuo acuerdo programarán previamente a las partidas de caza el horario y el punto de encuentro con el Guardaparque que lo acompañará, con quien coordinarán las acciones a seguir.

CLAUSULA 7°.- La APN no se responsabiliza por daños o accidentes a personas que no sean sus empleadas o a bienes que no sean propios y que se originen durante las partidas de caza, incluyendo el traslado, la búsqueda, la captura y el sacrificio del animal.

CLAUSULA 8°.- El Sr. _____ se compromete a cumplir con las reglamentaciones de la APN y hacer cumplir las mismas a sus acompañantes, como también acatar las indicaciones de los Guardaparque.

CLAUSULA 9°.- La IPNEP se compromete a designar a un Guardaparque responsable en cada partida de caza.

CLAUSULA 10°.- El Sr. _____ se compromete a tirar sólo cuando el Guardaparque responsable lo habilite.

CLAUSULA 11°.- La IPNEP se compromete a entregar al Sr. _____ sin cargo alguno y a manera de única remuneración por las labores realizadas dentro de este convenio, un porcentaje no menor al 30% de los productos obtenidos.

CLAUSULA 12°.- La IPNEP, se reserva el derecho de disponer de las cabezas de los animales cazados y de cualquier órgano interno para destinarlos a estudios científicos.

CLAUSULA 13°.- La IPNEP se compromete a confeccionar y entregar el Sr. _____ la Guía de Tránsito y el Recibo de Entrega correspondientes.

CLAUSULA 14°.- El Sr. _____ y sus acompañantes, una vez traspasado el límite del Parque Nacional, quedan sujetos a las normativas del ámbito municipal, provincial o nacional en lo concerniente al transporte, comercialización y consumo de la carne y despojos de los animales cazados.

CLAUSULA 15°.- La Administración de Parques Nacionales no se responsabiliza por el estado sanitario de los productos obtenidos del control.

CLAUSULA 16°.- La vigencia del presente convenio será de 6 (seis) meses a partir del día de la firma y la APN sólo renovará el plazo por un periodo igual, una vez que se hayan evaluado los resultados y la aplicación del mismo. El presente convenio podrá darse de baja en cualquier momento si alguna de las partes denuncia por escrito su intención de rescindirlo, sin consecuencias económicas para ninguna de las partes.

AS

Lic. ROBERTO L. MOLINARI
 Director Nacional de
 Conservación de Áreas Protegidas
 EMAIL: rmolinari@apn.gov.ar



4.11.- Reglamento apostadero 2008:



2008 -"Año de la Enseñanza de las Ciencias"

*Ministerio de Producción
Secretaría de Turismo
Administración de Parques Nacionales
Ley N° 22.351*

PARQUE NACIONAL EL PALMAR,

VISTO que se vienen suscitando hechos que se desvían de las pautas y criterios organizativas de las partidas de caza en la modalidad de apostaderos-cebaderos que forman parte del Plan de Control de Mamíferos Exóticos normado por la Resolución N° 154/08 del Directorio de la Administración de Parques Nacionales, y

CONSIDERANDO

QUE, conviene despejar toda posibilidad que los criterios y pautas impartidas por los trabajadores responsables de esta Intendencia no estén suficientemente claros para los cazadores participantes.

QUE, el presente acto es complementario y adicional a las normativas ya vigentes.

QUE, la presente se dicta de acuerdo a las facultades otorgadas por los Decretos del PEN N° 1375/1996 y N° 661/2006.

POR ELLO,

**EL INTENDENTE
DEL PARQUE NACIONAL EL PALMAR
D I S P O N E**

ARTICULO 1°.- APROBAR el Reglamento Interno de la Modalidad Apostaderos.

ARTICULO 2°.- INSTRUIR al Guardaparque. Aldo Delaloye y a la Gpque. Mónica Guzmán a coordinar acciones entre la División de Exóticas y el Departamento de Protección y Guardaparques para su aplicación.

ARTÍCULO 3°.- INSTRUIR al Gpque. Aldo Delaloye y a los Encargados de la División Exóticas a notificar a todo nuevo participante de la modalidad de apostaderos que firme convenio en el marco de la Resolución N° DP 154/08.



ARTICULO 4°.- DESE AL BOLETÍN INFORMATIVO, Notifíquese a todos los cazadores participantes y a los Guardaparques. Delaloye y Guzmán, tome conocimiento todo el personal del área. Elévese copia a la Dirección Nacional de Interior, Adjúntese copia al Expediente N° 511/03, cumplido con las debidas constancias, archívese.

DISPOSICION N°

4.12.- Anexo Disposición N° 334/08: Reglamento interno para modalidad apostaderos:

ANEXO DISPOSICIÓN N° 334/08

REGLAMENTO INTERNO PARA MODALIDAD APOSTADEROS

4.12.1- Art. 1: CEBADO: Los días de cebado serán los martes y viernes desde las 09,00 hs hasta las 17,00 hs para Zona Norte y para zona Sur de 08,00 hs. hasta las 16,00 hs únicamente. (La Casilla de Control estará informada de esta medida y avisara a las personas que ingresen a cebar). Se recuerda que le cebado deberá efectuarse con maíz y arrocín **NO FRUTAS, SOJA, DERIVADOS DE SORGO, ETC.**

4.12.2- Art. 2: INGRESO Y EGRESO PARA APOSTARSE: La hora de Ingreso para Zona Sur y Zona Norte es hasta las 19,00 hs SIN EXCEPCIÓN. El egreso de los apostaderos deberá ser comunicado en el momento por radio a la guardia.

4.12.3- Art. 3: CAMINATAS: Están terminantemente prohibidas las caminatas que no se encuentren autorizadas, siempre y cuando dicha actividad haya sido avisada y autorizada por el Jefe de la partida de caza.

4.12.4- Art. 4: COMUNICACIÓN: Se recuerda que **NO SE AUTORIZA EL INGRESO SIN HANDY.** El cazador se encuentra **obligado a solicitar autorización para todo tipo de movimiento que realice.** De no ser atendido por el personal a cargo de la jornada, deberá avisar al apostadero que se encuentre en escucha radial hasta la confirmación correspondiente.

4.12.5- Art. 5: TRABAJOS Y REFACCIONES: Las refacciones o mantenimiento a efectuarse en cada apostadero serán avisadas debidamente en tiempo y forma. Se recuerda así que las mismas se efectuarán solo en las fechas fijadas para el cebado.

4.12.6- Art. 6: APOSTADEROS: Se recuerda que debido a las Zoonóticas detectadas en el parque en fauna silvestre, se debe mantener el apostadero y sus alrededores debidamente higienizados evitando así transmisión de las mismas. En el caso de dejar elementos para el



cebado, tales como maíz, los mismos deberán quedar en un recipiente y lugar alejado del alcance de la fauna silvestre como por ejemplo tachos con tapa.

4.12.7- Art. 7: PROTOCOLO DE TIRO: Los cazadores deberán aplicar estrictamente los protocolos de tiro en los que se especifican los ángulos en que pueden efectuarlos los disparos así como el tipo de armas a emplear. En caso de no contar con esos protocolos suficientemente claros y formalizados, estará prohibida la actividad en esos casos.

4.12.8- Art. 8: AVISO DE TIROS: Cada vez que un cazador efectúe disparo, este deberá dar **aviso inmediato** para que de esta forma se facilite el control y fiscalización de la actividad; evitando así posibles problemas. Así mismo se informa que se nombrará un radio operador permanente para facilitar la comunicación.

4.12.9- Art. 9: SELECCIÓN DE PIEZAS: Se recuerda que se encuentra **prohibido la selección** de piezas, salvo en el caso de que así sea necesario para el control de las especies invasoras la cual será debidamente notificada en tiempo y forma.

4.12.10- Art. 10: TOMA DE MUESTRAS Y ENTREGA DE CARNE: Se informa que a partir de la fecha de la presente notificación, **no se podrá ingresar al recinto** en donde se efectúan la toma de muestras de los ejemplares abatidos, solo por una cuestión de bio seguridad. Así mismo se da aviso de que en el lugar y momento de entrega de la pieza correspondiente **SOLO** se hará presente la persona a la cual le correspondiese el ejemplar.

4.12.11- Art. 11: ARMAS: Se deberán usar las armas, que la normativa exige con las municiones correspondientes, así como se deberá contar con la documentación para su portación y tenencia regular en todas las partidas de caza.

4.12.12- Art. 12: USO DE APOSTADEROS: La Intendencia se reserva el derecho de uso de los apostaderos como lo prevee el convenio, para lo que el Parque estime necesario.

4.12.13- Art. 13: CAZA DESDE VEHÍCULOS: Se encuentra totalmente prohibida esta modalidad (salvo la realizada por personal del Parque) y el reflectores por cualquier causa desde ellos.

4.12.14- Art. 14: CONTROL Y VIGILANCIA: El Cuerpo de Guardaparques se encuentra autorizado a realizar controles en los apostaderos durante las jornadas y fuera de ellas.

4.12.15- Art. 15: REPORTE DE ACTIVIDADES IRREGULARES Es obligatorio para los cazadores dar aviso al personal del Parque Nacional a cargo de la partida, cualquier movimiento (reflectores, movimiento de vehículos, ruidos de lanchas, etc.) sospechosos o no autorizado durante la jornada.

4.12.16- Art. 16: SANCIONES Y MULTAS: En caso de infracciones a cualquiera de los artículos del presente reglamento se prevé las siguientes sanciones: apercibimiento, multa (desde \$100 hasta \$ 5000), suspensión, secuestro de los elementos empleados y la baja del convenio.
La medida de la sanción dependerá de la



evaluación que realice el Intendente del Parque de la gravedad, la reincidencia y los antecedentes del infractor.

MODULO V

Sistemas de Comercialización de Alimentos.

La carne de jabalí es un producto muy apetecido por el exigente mercado europeo, es un mercado con exigencias específicas de calidad.

Es una carne magra, sabrosa y saludable, lo que se refleja en un precio bastante superior al ser comparada con la del cerdo común (aproximadamente cuatro veces). Mientras, ya existe un mercado establecido en la Comunidad Europea que demanda un volumen y calidad estándar de carne de jabalí a un precio conveniente, se presenta el problema de que se debe tratar de individuos puros en su origen, es decir, no puede estar relacionado genéticamente con el cerdo doméstico en ningún grado, lo cual se comprueba mediante análisis de ADN.

Los mercados de exportación incluyen a Estados Unidos, Europa y países asiáticos (no musulmanes) donde el jabalí constituye un producto alimenticio tradicional.

La Comunidad Europea permite las importaciones solamente de países que cumplan con normativas aprobadas. La mayoría de la carne exportada es congelada y enviada vía marítima, en cambio los importadores japoneses prefieren carnes enfriadas frescas y transportadas por flete aéreo.

La hibridación con cerdo, método bastante estudiado y tratado, que pretende ser un camino para aumentar los niveles productivos, no es la vía más indicada, ya que se pierden las características únicas de la carne de jabalí. Además que se presentan las restricciones del mercado, antes mencionadas.

El aumento en consumo y demanda de este tipo de carne por CE se debe principalmente a la notable baja de otro tipo de carnes (bovinos, ovinos) frente al pánico que provocó enfermedades relacionadas como enfermedad de las vacas locas, brotes de fiebre aftosa, etc. lo que abre importantes caminos en el mercado europeo para productos provenientes de países con un nivel sanitario tan bueno.

La carne de jabalí podríamos decir que es una carne que tiene una comercialización relativamente pareja a lo largo de los años en que está siendo comercializada. Se podría decir que la demanda y la oferta están en estado de equilibrio. El volumen que se mueve es bajo y no hay indicadores que alienten la creación de nuevos criaderos. Lamentablemente el público general conoce poco de las virtudes de esta carne, el jabalí es el animal que a raíz de un proceso de domesticación dio origen al cerdo, su carne contiene un ligero sabor salvaje y un menor contenido graso que su “descendiente”, estas diferencias le otorgan una ventaja muy positiva en cuanto a cualidades gastronómicas. Como elemento que resta a su desarrollo esta la imposibilidad de comercializarla al sur del paralelo 42, zona donde el turismo internacional la valora mucho por sus virtudes.



Un proyecto de ley presentado por la senadora Amanda Isidori busca que se declare de interés nacional la cría del jabalí.

“Jabalí for export” es una iniciativa que pretende darle a la existencia de este animal en nuestro territorio nacional un sentido económico diferente al simplemente cinegético (actividades de caza), generando así en su cría y posterior elaboración un ingreso sustentable y sostenido para los productores de varias regiones del país, debido a las posibilidades de comercialización interna y externa que posee.

En términos cualitativos, el jabalí, al igual que otras carnes exóticas como el ciervo, la liebre, el caballo, el conejo, el ñandú, y sus subproductos, es plausible de generar un alto valor agregado; y puede comercializarse mediante cortes en fresco, congelados, envasados y ahumados.

Para el mercado de exportación, el jabalí constituye una carne diferenciable destinada a la franja de consumidores no tradicionales, capaces de afrontar un mayor precio que el del cerdo común.

Los potenciales mercados extranjeros son amplios, sobre todo los países de la Unión Europea y Asia, para quienes la inclusión de estos animales en su dieta no constituye nada fuera de lo común. La carne de cerdo es la más consumida a nivel mundial.

Para el caso del mercado interno, una posibilidad que se presenta es la cruce entre jabalíes y cerdos, que permite también una carne diferente y un mayor rendimiento en res.

Hay que tener en cuenta, además, que el jabalí no corre peligro de extinción, y que lo que se pretende es aumentar su descendencia, claro está que, controlada, ya sea en cautiverio o semicautiverio, pues el peligro no es por su especie sino por los daños que puede ocasionar su superpoblación.

En el principio, fue el cordero patagónico un sabor de lujo, pero ahora, lentamente, las carnes exóticas –como ciervo, jabalí, yacaré, llama, carpincho, rana o langosta de agua dulce van ganando un lugar en las cartas porteñas, de la mano de búsqueda de productos proteicos más saludables. Sin embargo, aún son opciones gourmet para paladares especiales o, cuanto mucho, dispuestos a la innovación sofisticada.

Un manjar que presume de tal despierta, por lo menos, la curiosidad de los comensales. Así ocurrió con las carnes exóticas argentinas –jabalí que, poco a poco, van abriéndose camino en la oferta gastronómica de Buenos Aires. Pero no es fácil. Diferentes circunstancias, sobre todo culturales, han dificultado el posicionamiento de este tipo de carnes. Sin embargo, gracias a la imaginación de algunos cocineros, estos sabores peculiares han logrado instalarse en las cartas porteñas: estofado de jabalí, y embutidos o ahumados: salame, jamones, escabeche, paté, etc.

La carne por su parte puede ser comercializada como cortes: entrecot, solomillo, asado, paleta, lomo carré, costillar, pernil, cabeza de lomo o bola de lomo o, además de subproductos como cuero, pelo y colmillos.

Entrecot de jabalí: es muy parecido al bife ancho de la vaca, claro está que su tamaño es de no más de 10 cm. de ancho por 15 cm. de largo.

Solomillo: es la parte más frecuentemente utilizada por los chefs ya que tiene menos grasa y es la más tierna del jabalí.



La creencia popular sobre la caza furtiva e indiscriminada de animales juega, muchas veces, en contra del consumo de sus carnes.

Es una cuestión de tiempo: “La gente debe acostumbrarse a ver las carnes no convencionales en el menú y, paulatinamente, irá degustando los sabores que le resultan ajenos”.

Poco a poco, las carnes alternativas van encontrando su lugar en nuestra cultura culinaria. No será del gusto, probablemente, de todos los que se atrevan a probarlas, pero es seguro que muchos de quienes lo hagan quedarán más que satisfechos.

Las carnes no tradicionales son productos de lujo que pueden estar al alcance del público en las góndolas del supermercado y en los negocios gourmet, jabalí (en fetas, entero) se consiguen envasados al vacío, por 100 gramos, etc.

Sabores exclusivos como el jabalí ahumado y feteado, lleva los humos bien puestos (se conservan hasta 90 días en heladera, entre 0° y 5 °C). Se trata de cortes nobles, carnes magras, suavemente condimentadas y ahumadas con maderas aromáticas, austeras en sal y humo.

Se podrá comercializar todo lo referente a productos gourmet, como las llamadas carnes exóticas como la carne de jabalí.

La industria de productos no tradicionales, autóctonos y exóticos tiene futuro. Si bien persisten los inconvenientes a la hora de la faena, el crecimiento de las alternativas cárnicas resulta alentador para los emprendedores que apuestan al mercado de productos no convencionales.

Tiene una comercialización relativamente pareja a lo largo de los años en que está siendo comercializada. Se podría decir que la demanda y la oferta están en estado de equilibrio. El volumen que se mueve es bajo.

Existen diferentes productos obtenidos de la explotación del jabalí que pueden ser comercializados como la carne, principalmente, animales vivos para reproducción, algunos artículos provenientes de subproductos, y los beneficios de la caza deportiva.

5.- ANALISIS FODA:

5.1- Factores Intrínsecos o Internos:

5.1.1- Fortalezas:

1. Legislación que autoriza y respalda la caza del jabalí; resolución 154/05
2. Ley 22.351 contempla la caza de especies exóticas en Parques Nacionales por razones de orden biológico, técnico y científico
3. Convenios con cazadores externos
4. Control de especies en peligro de extinción (palmera)
5. Control de especie animal exótica y considerada plaga
6. La caza es un sistema de manejo sustentable de la población
7. Los honorarios de la caza generan beneficios para compensar a los productores por el daño agrícola atribuido al jabalí
8. Profesional capacitado

5.1.2- Debilidades:



1. Falta control higiénico sanitario
2. Falta análisis de laboratorio de red de SENASA
3. La decisión para controlarlo el factor de mayor peso es el económico, siendo una cuestión de costo-beneficio.
4. La estrategia para excluir este suido es costosa
5. El riesgo que significa el consumo de carne de jabalí sin el correspondiente control sanitario
6. Pocas políticas o legislaciones reguladoras para su comercio internacional
7. Falta de recursos económicos, humanos, etc.

5.2- Factores Extrínsecos o Externo:

5.2.1- Oportunidades:

1. Mercado interno que se abre a carnes exóticas
2. Producto apetecido por los mercados de los países europeos
3. Existe cierta venta de carnes preparadas de jabalí en zonas de turismo.
4. Buen precio a la venta
5. Aumento en consumo y demanda en la CE por la baja de otro tipo de carnes por BSE, fiebre aftosa, etc.
6. Su caza está permitida durante todo el año sin restricción en cuanto al número de ejemplares por salida
7. La carne contiene un ligero sabor salvaje ventaja muy positiva en cuanto a cualidades gastronómicas
8. Proyecto “Jabalí for export”
9. En términos cualitativos, el jabalí, y sus subproductos, es plausible de generar un alto valor agregado
10. Puede comercializarse mediante cortes en fresco, congelados, envasados y ahumados.
11. Para el mercado de exportación, el jabalí constituye una carne diferenciable destinada a la franja de consumidores no tradicionales, capaces de afrontar un mayor precio que el del cerdo común.
12. Los potenciales mercados extranjeros son amplios
13. Para el mercado interno, una posibilidad es la cruce entre jabalíes y cerdos, que permite una carne diferente y un mayor rendimiento en res.
14. El jabalí no corre peligro de extinción
15. Las carnes no tradicionales son productos de lujo que pueden estar al alcance del público
16. Pocos casos de Triquinellosis
17. Carne con muy bajos niveles de grasa y colesterol
18. Producto magro, nutritivo y de buen sabor
19. Posee composición nutritiva muy interesante respecto a las tendencias de preferencia de los consumidores preocupados por su salud.
20. Contenido proteico elevado.
21. Posee alto valor nutritivo y bajo valor energético
22. Rendimiento de canal se encuentra en valores cercanos al 70%

5.2.2- Amenazas:



1. Mercado con poca rotación
2. Carne con una comercialización relativamente pareja a lo largo de los años; la demanda y la oferta están en estado de equilibrio.
3. El volumen de carne que se mueve es bajo
4. El público general conoce poco de las virtudes de la carne de jabalí
5. Viven en grupos de hasta 20 animales
6. Agresividad
7. Tasa de reproducción muy elevada.
8. Especie introducida que causa problemas al suelo, agricultura, cultivos forestales y vida silvestre, se alimentan de crías de otras especies autóctonas.
9. Desplazamiento de la fauna autóctona.
10. Destrucción del tapiz vegetal
11. Alteración de los ciclos de nutrientes (por ejemplo, el ciclo del nitrógeno)
12. Causan estragos de importancia económica
13. Causan daño a las instalaciones en el campo
14. Actúan como reservorio de varias zoonosis: aftosa, brucelosis, triquinosis y peste porcina
15. Tienen mecanismos adecuados para sobrevivir con éxito en el medio donde han evolucionado
16. Es casi imposible erradicar esta especie
17. Llegan a territorios en donde no encuentran competidores ni predadores específicos
18. Está considerado un animal dañino
19. Se ha convertido en plaga de dificultosa erradicación.
20. La creencia popular sobre la caza furtiva e indiscriminada de animales juega en contra del consumo de sus carnes.
21. La gente debe acostumbrarse a ver las carnes no convencionales en el menú
22. La triquinosis está difundida en todo el país

5.3- MISION: Lograr el control y la reducción en la población de jabalíes a través de la caza autorizada y controlada por la autoridad competente, de manera de proteger especies autóctonas que se encuentra dentro del Parque Nacional El Palmar. Y proveer de un alimento rico en proteínas y libre de triquinosis a los comedores necesitados de la zona o región, y evaluar la posibilidad de comercializar el producto junto a sus subproductos de manera de poder autofinanciar el proyecto.

5.4- VISION: Un grupo de profesionales con capacidad para poder lograr la misión planteada.

5.5- OBJETIVOS / METAS: Se lograra el control y la disminución de la población de jabalíes dado sus características de animales dañinos, y protección de especies autóctonas dentro del parque, en un período de prueba de dos (2) años, dentro del cual se evaluarán los resultados obtenidos dentro de dicho periodo.



5.6- Matriz de evaluación de factores externos (EFE):

Factores determinantes del éxito	Peso	Calificación	Peso ponderado
<i>Oportunidades</i>			
Mercado interno que se abre a carnes exóticas	0,03	3	0,09
Producto apetecido por los mercados de los países europeos	0,01	3	0,03
Existe cierta venta de carnes preparadas de jabalí en zonas de turismo.	0,02	2	0,04
Buen precio a la venta	0,02	2	0,04
Aumento en consumo y demanda en la CE por la baja de otro tipo de carnes por BSE, fiebre aftosa, etc.	0,04	3	0,12
Su caza está permitida durante todo el año sin restricción en cuanto al número de ejemplares por salida	0,04	3	0,12
La carne contiene un ligero sabor salvaje ventaja muy positiva en cuanto a cualidades gastronómicas	0,02	2	0,04
Proyecto “Jabalí for export”	0,02	2	0,04
En términos cualitativos, el jabalí, y sus subproductos, es plausible de generar un alto valor agregado	0,01	1	0,01
Puede comercializarse mediante cortes en fresco, congelados, envasados y ahumados.	0,01	1	0,01
Para el mercado de exportación, el jabalí constituye una carne diferenciable destinada a la franja de consumidores no tradicionales, capaces de afrontar un mayor precio que el del cerdo común.	0,01	2	0,02
Los potenciales mercados extranjeros son amplios	0,03	2	0,06
Para el mercado interno, una posibilidad es la cruce entre jabalíes y cerdos, que permite una carne diferente y un mayor rendimiento en res.	0,02	1	0,02
El jabalí no corre peligro de extinción	0,02	4	0,08
Las carnes no tradicionales son productos de lujo que pueden estar al alcance del público	0,02	2	0,04
Pocos casos de Triquinellosis	0,03	3	0,09
Carne con muy bajos niveles de grasa y colesterol	0,04	4	0,16
Producto magro, nutritivo y de buen sabor	0,03	2	0,06
Posee composición nutritiva muy interesante respecto a las tendencias de preferencia de los consumidores preocupados por su salud.	0,03	3	0,09
Contenido proteico elevado	0,02	2	0,04



Posee alto valor nutritivo y bajo valor energético	0,02	2	0,04
Rendimiento de canal se encuentra en valores cercanos al 70%	0,02	1	0,02
Total	0,51		1,26
Amenazas			
Mercado con poca rotación	0,03	3	0,09
Carne con una comercialización relativamente pareja a lo largo de los años; la demanda y la oferta están en estado de equilibrio.	0,01	2	0,02
El volumen de carne que se mueve es bajo	0,02	2	0,04
El público general conoce poco de las virtudes de la carne de jabalí	0,03	2	0,06
Viven en grupos de hasta 20 animales	0,01	1	0,01
Agresividad	0,02	1	0,02
Tasa de reproducción muy elevada.	0,02	2	0,04
Especie introducida que causa problemas al suelo, agricultura, cultivos forestales y vida silvestre, se alimentan de crías de otras especies autóctonas.	0,04	3	0,12
Desplazamiento de la fauna autóctona.	0,03	3	0,09
Destrucción del tapiz vegetal	0,02	2	0,04
Alteración de los ciclos de nutrientes (por ejemplo, el ciclo del nitrógeno)	0,01	1	0,01
Causan estragos de importancia económica	0,03	2	0,06
Causan daño a las instalaciones en el campo	0,03	2	0,06
Actúan como reservorio de varias zoonosis: aftosa, brucelosis, triquinosis y peste porcina	0,05	4	0,2
Tienen mecanismos adecuados para sobrevivir con éxito en el medio donde han evolucionado	0,02	2	0,04
Es casi imposible erradicar esta especie	0,02	3	0,06
Llegan a territorios en donde no encuentran competidores ni predadores específicos	0,02	2	0,04
Está considerado un animal dañino	0,01	2	0,02
Se ha convertido en plaga de dificultosa erradicación.	0,01	2	0,02
La creencia popular sobre la caza furtiva e indiscriminada de animales juega en contra del consumo de sus carnes.	0,03	2	0,06
La gente debe acostumbrarse a ver las carnes no convencionales en el menú	0,01	1	0,01
La triquinosis está difundida en todo el país	0,02	2	0,04
Total	0,49		1,15
TOTAL	1		2,41

5.6.1- Resultado Matriz EFE:

2,41: El sector tiene problemas para manejar el conjunto de oportunidades y amenazas.



5.7- Matriz de evaluación de factores internos (EFI):

Factores críticos para el éxito	Peso	Calificación	Peso ponderado
Fortalezas			
Legislación que autoriza y respalda la caza del jabalí; resolución 154/05	0,07	4	0,28
Ley 22.351 contempla la caza de especies exóticas en Parques Nacionales por razones de orden biológico, técnico y científico	0,08	4	0,32
Convenios con cazadores externos	0,06	2	0,12
Control de especies en peligro de extinción (palmera)	0,1	4	0,4
Control de especie animal exótica y considerada plaga	0,1	4	0,4
La caza es un sistema de manejo sustentable de la población	0,07	2	0,14
Los honorarios de la caza generan beneficios para compensar a los productores por el daño agrícola atribuido al jabalí	0,04	2	0,08
Profesional capacitado	0,07	3	0,21
Total	0,59		1,95
Debilidades			
Falta control higiénico sanitario	0,06	3	0,18
Falta análisis de laboratorio de red de SENASA	0,04	2	0,08
La decisión para controlarlo el factor de mayor peso es el económico, siendo una cuestión de costo-beneficio.	0,06	4	0,24
La estrategia para excluir este suido es costosa	0,05	3	0,15
El riesgo que significa el consumo de carne de jabalí sin el correspondiente control sanitario	0,08	2	0,16
Pocas políticas o legislaciones reguladoras para su comercio internacional	0,04	1	0,04
Falta de recursos económicos, humanos, etc.	0,08	4	0,32
Total	0,41		1,17
TOTAL	1		3,12

5.7.1- Resultado Matriz EFI:

3,12 El sector está manejando bien el conjunto de fortalezas y debilidades.



5.8- MATRIZ FODA

	Fortalezas (1,95)	Debilidades(1,17)
Oportunidades (1,26)	2,457	1,4742
Amenazas (1,15)	2,2425	1,3455

5.8.1- Conclusiones Matriz FODA:

-Estrategias Fortalezas y Oportunidades: El sector puede utilizar las fortalezas para tomar ventaja de las oportunidades.

-Estrategias Debilidades y Oportunidades: El sector debe aprovechar las oportunidades para superar las debilidades.

-Estrategias Fortalezas y Amenazas: El sector puede utilizar las fortalezas para evadir las amenazas.

-Estrategias Debilidades y Amenazas: El sector debe minimizar las debilidades y evitar las amenazas.

MODULO VI

Vigilancia y Políticas Agroalimentarias.

En ningún punto de la Resolución 154-05 HD, la Disposición N° 334/08, y el Reglamento apostadero se hace referencia a un análisis sanitario de las reses obtenidas productos de la caza.

*Se considera de altísima importancia por el posible riesgo sanitario que ello implica para la población el análisis de *Trichinella spiralis*, el mismo debería hacerse en un laboratorio oficial perteneciente a la red del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA), junto con los formularios correspondientes, manejo que le da mas seriedad a dichos análisis y permiten un mayor control de los productos alimenticios, así como su recall en caso de ser necesario.*

La carne debería ser sometida a examen de digestión enzimática con resultado negativo.

Otro punto importante a considerar es la posibilidad de integrar un Veterinario o Medico Veterinario al grupo de trabajo con el fin de realizar la inspección higiénico sanitaria al producto alimenticio, por la posibilidad y el riesgo que implica a la población la presencia de ciertas enfermedades como ser trichinellosis, tuberculosis, actinomicosis, actinobacilosis, cisticercosis, hidatidosis, brucelosis, etc.

Dichos puntos son considerados de importancia teniendo en cuenta que el alimento se entrega a comedores comunitarios, lugar donde la morbilidad de algunas posibles patologías presentes en los alimentos puede ser significativa.



Considerando dichos puntos nombrados en párrafos superiores, los mismo deberían ser tratados bajo un marco y aspecto legal para que funcionen en el contexto correspondientes, y de está manera puedan contribuir a la salud pública con eficiencia y eficacia. Es decir que se deben tomar medidas administrativas y legales propias del caso y a los efectos pertinentes.

La Legislación posible de ser aplicada puede ser: Código Alimentario Argentino (Ley 18284/69), y el Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal (Decreto 4238/68). Además se podrán considerar las Resoluciones y Disposiciones del Servicio (circulares), el Decreto 815/99, considerando que las incumbencias del SENASA son carnes (rojas y blancas), productos, subproductos y derivados (tránsito federal e internacional). En este caso en particular se consideraría la incumbencia del SENASA por tratarse de un territorio Nacional, o Federal, y no provincial ni municipal.

La política de **CONTROL Y ERRADICACION DE LA TRIQUINOSIS PORCINA** se basa en un planteamiento global e integrado de las acciones sanitarias a fin de facilitar la armonización de los esfuerzos técnicos, financieros y humanos de los diferentes sectores.

Uno de los objetivos es : Desalentar la faena sin control sanitario y la elaboración, comercialización y el consumo de productos, Instaurar la capacidad diagnóstica suficiente e incorporar a la Red Nacional de Laboratorios, la totalidad de los laboratorios existentes en el ámbito provincial y municipal, Implantar a nivel municipal procesos de control bromatológico a fin de asegurar la procedencia de la materia prima en la totalidad de los establecimientos que comercialicen o industrialicen productos y subproductos, Asegurar que en la cadena de producción de alimentos cada uno de sus eslabones tenga idéntica solidez a fin de proteger adecuadamente la salud de los consumidores.

Una de las metas es: lograr la ausencia de casos clínicos de Triquinosis Humana y disminuir los riesgos de la presencia de *Trichinella spiralis* en productos de cerdos destinados al consumo humano.

Todas las carnes de jabalí; por ser un cerdo salvaje, destinadas al consumo humano deberían proceder de animales con resultado negativo a las pruebas diagnósticas.

En Argentina está ordenado el examen de digestión enzimática de todos los animales de explotación zootécnica y salvajes que sirvan de alimento al hombre y que son hospedadores potenciales de *Trichinella spiralis*.

De este trabajo se desprende el riesgo que significa el consumo de carne de jabalí y otros animales salvajes sin el correspondiente control sanitario.

A su vez, la autoridad sanitaria local, deberá intensificar las medidas conducentes a prevenir y evitar los riesgos en la transmisión de esta zoonosis.

Una ventaja adicional de la crianza del jabalí, en algunos países, es que estos animales no son considerados animales de caza, como lo son otros animales silvestres cuya carne se consume. Esto, asociado a que hay muy pocos problemas de salud asociados al jabalí, resulta en que la industria del jabalí tenga muy pocas políticas o legislaciones reguladoras para su producción o comercio internacional.



Con la muerte de los depredadores naturales del jabalí (pumas, yagaretés, etc.), la caza es utilizada por varios países como sistema de manejo sustentable de la población. Los honorarios de la caza también generan beneficios para compensar a los productores por el daño agrícola atribuido al jabalí.

La inspección sanitaria de carnes es una de las acciones que se enmarcan en el término de Salud Pública Veterinaria (SPV) que involucra la aplicación de los conocimientos, la pericia y recursos de las ciencias veterinarias hacia la protección y mejoramiento de la salud del hombre.

La Salud Pública Veterinaria y los conceptos de seguridad alimentaria, hoy se encuentran en pleno apogeo en razón de las exigencias, que sobre el particular, tiene el público consumidor de los productos cárnicos, y es previsible que a corto plazo, estas exigencias se vean incrementadas en grado sumo.

El fin de la SPV es contribuir al bienestar del hombre a través de la producción y el suministro de proteínas de origen animal en cantidades suficientes, garantizar la inocuidad y calidad de los alimentos, evitar el impacto nocivo de las enfermedades comunes al hombre y a los animales.

En este contexto es que dentro de los procedimientos de elección con el objetivo de ofrecer al consumidor carne con las condiciones de salubridad adecuadas, se encuentra el control y la garantía de que toda carne proveniente de un porcino se encuentre libre de infestación de trichinelosis y evitar de esta manera la generación de casos humanos.

En el ámbito nacional la inspección y diagnóstico de la totalidad de los porcinos faenados es efectuada por parte de la Dirección de Fiscalización Agroalimentaria dependiente del SENASA, organismo que tiene la responsabilidad de ejecutar las políticas nacionales de sanidad y calidad animal verificando el cumplimiento de las normas vigentes en la materia.

Asimismo, entiende en la fiscalización de la calidad agroalimentaria, asegurando la aplicación del Código Alimentario Argentino para aquellos productos del área de su competencia.

Al mismo tiempo tiene competencia entre otras sobre el control del tráfico federal, importaciones y exportaciones de los productos, subproductos y derivados de origen animal y productos agroalimentarios.

Con el objetivo específico de prevenir, diagnosticar, controlar y/o erradicar las enfermedades de los animales y las de ese origen, transmisibles al hombre, implementando y promoviendo la acción sanitaria en todo el país, entiende en la fiscalización y certificación de la sanidad y calidad de los animales y productos, subproductos y derivados de origen animal, el desarrollo de acciones preventivas, de control y/o erradicación de enfermedades de los animales y las de ese origen, transmisibles al hombre, al adoptar y ejecutar las medidas técnicas apropiadas, inclusive el sacrificio de animales para salvaguardar el patrimonio sanitario animal y vegetal.



Asimismo debe fiscalizar y controlar el cumplimiento de las normas y reglamentos higiénico-sanitarios y de seguridad alimentaria en la producción y faena animal; en los productos, subproductos y derivados de origen animal.

El interés del veterinario en asuntos de salud pública se proyecta tanto en su administración y en la educación higiénica y sanitaria, como en las zonas tradicionales de la actividad veterinaria como lo son la higiene ambiental, la prevención, control y erradicación de las enfermedades, los nexos entre los animales inferiores y la salud.

Las medidas prácticas de salud pública deben ser de tal naturaleza que sea posible aplicarlas independientemente de la cooperación voluntaria de la gente que con ellas han de beneficiarse.

La inspección sanitaria de carnes y los procedimientos de diagnóstico brinda las adecuadas garantías de sanidad y calidad.

La triquinosis está difundida en todo el país. No existe, sin embargo, ninguna coincidencia entre la presentación de la parasitosis en el hombre y en el cerdo, puesto que la infestación humana depende mucho de los hábitos alimenticios y de la calidad y eficacia de la inspección de carnes.

Sólo se autoriza la salida del establecimiento o la industrialización de una tropa, cuando se hayan obtenido resultados negativos en la investigación de *TRICHINELLA SPIRALIS*, en todos los lotes que conforman la misma, aun cuando la faena se haya realizado en distintos días. Similar procedimiento al descrito se lleva a cabo cuando se trate de jabalíes y pecaríes.

El SENASA posee datos actualizados acerca de la población y el hábitat de los cerdos salvajes en todo el país y existe un programa de gestión de la enfermedad en los cerdos salvajes.

Existen algunos catastros de presencia de jabalíes (*Sus scropha*) circunscritos a algunos Parques Nacionales en distintas provincias. En dichos Parques Nacionales existe prohibición de mantener animales de interés económico y en general se encuentran alejados de los centros de producción porcina. Factores topográficos han condicionado que dichos ejemplares vean limitado su hábitat a esas áreas.

El SENASA suscribió un convenio de colaboración con la Dirección de Parques Nacionales con el objeto de desarrollar acciones de vigilancia epidemiológica.

Por lo expuesto se deberá efectuar un acercamiento institucional con Parques Nacionales, Provinciales, y Cotos de caza, conjuntamente se realizará una inspección de todos los predios con existencias porcinos salvajes (Parques Nacionales, Provinciales, Cotos de caza). Complementariamente se realiza extracción de muestras en los frigoríficos habilitados para faena de jabalíes.

Conclusiones:



- Se puede confirmar la presencia de esta infección parasitaria en animales salvajes.
- Se manifiesta la necesidad de continuar con la realización de estudios epidemiológicos en un número representativos de animales salvajes que presenten un riesgo de contagio de la infección para los seres humanos.
- Se demuestra la importancia de crear un servicio destinado a determinar la aptitud para el consumo humano de las carnes de animales salvajes, con el fin de reducir el riesgo de contagio de esta parasitosis.
- Se comprueba la necesidad de concientizar a las autoridades correspondientes y a la población e informar los recaudos a tener en cuenta para evitar contraer esta infección.

Referencias Utilizadas

• **Bibliografía:**

1. “Determinación de trichinellosis en jabalíes (*Sus scrofa*), cuyas carnes son destinados al consumo en localidades de la provincia de Entre Ríos”, Universidad Nacional de Entre Ríos, Facultad de Bromatología, Práctica de Estado Profesional para acceder al título de Licenciado en Bromatología, Autor: Dante Miguel Ronconi, Tutora: Licenciada María Rosalba Taus, Gualeguaychú 2008.
2. BENDER J.B. Informe Proyecto ALARM 2004, Assessing large scale environmental risks for biodiversity with tested methods; Presencia de la especie invasora *Sus scropha* (chanchito cimarrón) y sus efectos potenciales de perturbación en la reserva Mab de Ñacuñan, Mendoza, Argentina.
3. CARACTERIZACION Y PRODUCCION DE CARNE DE JABALI (*Sus scrofa* L.), María Eugenia Espinoza, 2003.
4. CARNES NO TRADICIONALES, Marcelo Epstein y Roberto Fernández Pardo, Socios fundadores de Sabores de la Argentina, 2007.
5. Código Alimentario Argentino (C.A.A), Ley N° 18284/69, Decreto N° 2126/71.
6. COMPORTAMIENTO DEL JABALÍ, Daniel Stilmann. 2007. Jabalí, Ed. Actual Press, España, N° 1.



7. EL JABALÍ, SUS SCROFA (L.1758). CONSIDERACIONES EPIZOOTIOLÓGICAS SOBRE ALGUNAS PARASITOSIS Y TÉCNICAS DE DIAGNOSTICO PARA SU CONTROL, Dr. D. Eduardo Respaldiza Cardeñosa. 2007. Conferencia en la Real Academia de Ciencias Veterinarias (España).
8. EL JABALÍ, UN PREDADOR SIN CONTROL. Pablo Antúnez. 1999. El País, Uruguay, 21.08.99.
9. EL RASTRO DEL JABALÍ. Lygeum. 2006. Fauna.Salvat, S.A. de Ediciones. Pamplona. España. p.145-161. Guía de Tecnología, Protección e Inspección Veterinaria de Alimentos de la Facultad de Ciencias Veterinarias, Universidad de Buenos Aires, carrera de grado.
10. IMPACTO AMBIENTAL DEL JABALÍ EUROPEO, SUS SCROFA. Secretaría de Ambiente y Desarrollo Sustentable. 2007. Proyecto Marino Patagónico.
11. Inspección y Control de Productos Zoogenos, Volumen I “Carnes y Derivados”, Enrique A. Pellegrini, Alejandro A. Silvestre, Delia I. Ochoa Lapuente, Editorial Hemisferio Sur, 1986.
12. JABALÍ (Sus scrofa). José Elías Rodríguez.
13. Jabalí europeo (Sus scrofa ferus): índices de productividad en una granja experimental en sistema al aire libre. VIEITES, C.M. (Departamento de Producción Animal); BASSO C.P. (Departamento de Biología Aplicada y Alimentos), and BARTOLONI, N., Facultad de Agronomía, Universidad de Buenos Aires. InVet. 2003, 5(1): 91-95, ISSN: 1514-6634.
14. JABALÍ, EXPORTACIÓN NO TRADICIONAL. Diario Pyme, Chile. 23.11.2003.
15. JABALÍES Y CHANCHOS SALVAJES. Dr. John Jackson; EEA INTA Villa Mercedes, San Luis. 1989. Presencia, 3(17):8-10.
16. LA CRUZA ENTRE JABALÍES Y CERDOS PERMITE OBTENER UNA CARNE DIFERENCIABLE. FAUBA. 2007. Facultad de Agronomía, UBA.
17. Ley 3959 de Policía Sanitaria Animal.
18. PROVEEDORES Y ALIMENTOS, LA CARNE DEL JABALÍ, Vol1Nº3, mayo-junio 2003: 19-22, Autor: Dr. Oscar Skewes Ramm, Med. Vet. /Dr. Forest (U. Göttingen), Profesor Facultad Medicina Veterinaria /Universidad de Concepción/Campus Chillán.
19. PUREZA DEL JABALÍ EUROPEO. Jabachile. 2007.



20. RECETAS CON JABALÍ, EL JABALÍ ESTÁ DE MODA, Recopilación. 2007, Flavio P. Terra, Chef de cocina Bistró Latino, Uruguay.

21. Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal, Decreto 4238/68.

22. RODRIGUEZ, F.1970. El Jabalí. Capítulo 62. Enciclopedia SALVAT

23. SENASA, DIRECCIÓN NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL, LA TRICHINELOSIS Y LA INSPECCIÓN SANITARIA DE CARNES, Dr. Marcelo Daniel de la Sota; Director de Luchas Sanitarias, Dr. Daniel Belgrano; Jefe del Programa de Enfermedades de los Porcinos.

24. SENASA, DIRECCIÓN NACIONAL DE SANIDAD ANIMAL, MANUAL DE PROCEDIMIENTOS TRICHINELOSIS, Dr. Marcelo Daniel de la Sota, Director de Luchas Sanitarias, Dr. Daniel Belgrano; Jefe del Programa de Enfermedades de los Porcinos.

25. SERNIOTTI, A. 1993. "Sus scrofa ferus: Biología, Reproducción, Alimentación y Etología. Tesis de graduación. Facultad de Agronomía, UBA. Biblioteca. 43 pp.

26. Sus scrofa Linnaeus, 1758. CARME ROSELL Y JUAN HERRERO.

27. TRIQUINELOSIS EN JABALÍES (SUS SCROFA) EN EL DPTO. LACAR, NEUQUÉN, REPUBLICA ARGENTINA, M. Tesón; Méd. Vet., Laboratorio Regional de Bahía Blanca. GELAB. SENASA. Bahía Blanca, R.A., Amalia Regis; Licenciada en Química. Laboratorio Regional Bahía Blanca. GELAB. SENASA., Nora Huici; Méd. Vet., Laboratorio Regional de Bahía Blanca. GELAB. SENASA. Bahía Blanca, R.A., y F. Novak; Méd. Vet., Supervisor Regional GELSA. SENASA. San Martín de los Andes, Neuquén, Argentina. 1997. Vet. Arg. 14(133):187-190.

• **Sitios Web consultados:**

<http://new.paho.org/hq/>

<http://www.agro.uba.ar>

<http://www.alimentosargentinos.gov.ar>

<http://www.anmat.gov.ar>

<http://www.cdc.gov.ar>

http://www.codexalimentarius.net/web/index_es.jsp

<http://www.enfasis.com/>

<http://www.fao.org>

<http://www.higienealimentaria.com>

<http://www.infoleg.org.ar>

<http://www.inta.gov.ar>

<http://www.jabalichile.com>

<http://www.mercosur.int/>

<http://www.netvibes.com/bibliotecaparquesnacionales>



Ignacio A. Celedón – Veterinario.
vetceledon@yahoo.com - (54 11) 1536470191

CEICA 2007 – 2009

http://www.oie.int/ESP/ES_INDEX.HTM
<http://www.parquesnacionales.gov.ar>
<http://www.produccion-animal.com.ar>
<http://www.produccionbovina.com>
<http://www.produccionovina.com.ar>
<http://www.sagpya.mecon.gov.ar>
<http://www.scribd.com/doc/3054651/Lineamientos-Estrategicos-para-el-Manejo-de-Especies-Exoticas-en-la-APN>
<http://www.scribd.com/people/view/994652-biblioteca-perito-francisco-p-moreno>
<http://www.senasa.gov.ar>
<http://www.valvanera.com/fauna/jabali.htm>
<http://www.who.int/es/>
http://www.wto.org/spanish/thewto_s/gattmem_s.htm
<http://www.zoowebplus.com/animales/?animal=jabali>
<https://americalatina.aibonline.org>