



Plan de Gestión de Datos

INFORMACIÓN SOBRE EL PROYECTO

1. – Datos del Proyecto

- Título del Proyecto (en castellano)

Caracterización de la carne y grasa de lagarto overo para la evaluación de su aprovechamiento y posibles usos o preparaciones

- Título del Proyecto (en inglés)

Characterization of Argentine Black and white tegu (*Salvator merianae*) meat and fat for the evaluation of its utilization and possible uses or preparations.

- Descripción del Proyecto (en castellano) Resumen

En la provincia de Santa Fe, así como en otras provincias de Argentina, se desarrolla el Proyecto Tupinambis, uno de los programas de uso sustentable y conservación, el cual utiliza un recurso renovable como es el lagarto overo (*Salvator merianae*, ex-*Tupinambis merianae*). Este proyecto aplica la técnica de caza o colecta de individuos de la naturaleza con la participación de los pobladores locales. El programa funciona desde comienzos de los 90s, cuya actividad se limita a unos pocos meses posterior a la reproducción de los animales, con un cupo máximo de cosecha de 1.500.000 de individuos por año, de una talla determinada. El subproducto principal de esta actividad es el cuero o piel del lagarto overo, por lo que cual se estarían descartando tanto la carne como la grasa; solo unos pocos pobladores que participan del programa los aprovechan sin ningún conocimiento científico respecto a la calidad y aptitud.

El proyecto Tupinambis aprovecha solo el cuero de lagarto, pudiendo, los pobladores locales (cazadores) conocer y utilizar ya sea para consumo o comercialización, tanto la carne como la grasa, empleando integralmente a los individuos. Asimismo, debemos tener en cuenta que la cacería de fauna silvestre es un medio de subsistencia para comunidades rurales en nuestro país, ya sea por su comercialización o el consumo de la carne como fuente de proteínas. En muchas áreas rurales, la carne de caza tiene un rol vital que garantiza la soberanía alimentaria, sostiene economías domésticas, y mantiene identidades y tradiciones culturales. En cuanto a la grasa, los pobladores la utilizan, pero sin fundamento científico por lo cual sería de gran utilidad conocer no solo la composición de la grasa sino además obtener un aceite a partir de la misma sin modificar sus características, que pueda ser utilizado ya sea en aplicaciones farmacológicas (si tuviera acción antimicrobiana) o sea consumido (si su composición es recomendable). En este sentido, el presente plan de trabajo responde a una creciente necesidad de desarrollar innovaciones tecnológicas e institucionales para gestionar la vida silvestre para múltiples propósitos, involucrando a profesionales, instituciones e investigadores.

- Descripción del Proyecto (en inglés) Resumen

In Santa Fe province, as well as in other provinces of Argentina, the Proyecto Tupinambis works. It is a program of sustainable use and conservation, which uses a renewable resource such as Black and white tegu (*Salvator merianae*, ex-*Tupinambis merianae*). This project applies the technique of hunting or collecting individuals from the wild with the participation of local people. The program has been in operation since the early 1990s, with activity limited to a few months after the animals have



reproduced, with a maximum harvest quota of 1,500,000 individuals per year, of a given size. The main by-product of this activity is the leather or skin of the tegu, which means that both meat and fat are discarded; only a few local people who participate in the program use them without any scientific knowledge of their quality and suitability. The Proyecto Tupinambis only uses the tegu skin, and the local people can know and use both the meat and the fat for consumption or commercialization, using the individuals in their entirety. The meat can be a good quality, low-fat protein source of great nutritional importance, as previously reported in meat characterization of another reptile. As for the fat, the local people use it, but without scientific basis, so it would be very useful to know not only the composition of the fat but also to obtain an oil from it without modifying its characteristics, which can be used either in pharmacological applications (if it has antimicrobial action) or be consumed (if its composition is recommendable).

- Palabras Claves descriptivas del Proyecto (en castellano)

USO SUSTENTABLE –
CONSERVACION –
SUBPRODUCTOS

- Palabras Claves descriptivas del Proyecto (en inglés)

SUSTAINABLE USE –
CONSERVATION –
SUBPRODUCTS

2 – Datos del Director/ar del Proyecto

- Nombre y Apellido

MARCELA AIDA GONZALEZ

- Unidad Académica

FACULTAD DE BIOQUIMICA Y CIENCIAS BIOLÓGICAS.

- Teléfono oficial de contacto

-Teléfono móvil de contacto

+ 54 9 3426314318

-E-mail del Director/a del Proyecto

maidagon@fcb.unl.edu.ar

DATOS RESULTANTES DE LA EJECUCIÓN DEL PROYECTO

-Describe la toma de muestras / datos a realizar

Las muestras serán obtenidas en el marco del Programa de uso sustentable y conservación “Proyecto Tupinambis”, durante la temporada de colecta de individuos en los departamentos autorizados del norte de la provincia de Santa Fe (entre 1 de diciembre y 31 de marzo) (Micucci et al., 2006; Porini, 2006). Se trabajará de manera conjunta con los cazadores o pobladores locales que participan del programa y la cantidad de individuos utilizados serán 20, se conservarán la carne y la grasa congelados para su posterior procesamiento en laboratorio. Cabe mencionar que contamos con permisos obtenidos a través de la secretaría de Medio Ambiente de la Provincia de Santa Fe para la colecta de individuos (en adjunto resolución).



- Datos: ¿Existe alguna razón por la cual los datos declarados no deban ser puestos a disposición de la comunidad/ser de acceso público? (marque X)	
X	NO
	SI. Elija una de las opciones:
	a) Se encuentra en evaluación de protección por medio de patentes
	b) No se inició el proceso de evaluación de patentabilidad, pero podría ser protegible
	c) Existe un contrato con un tercero que impide la divulgación
	d) Otro. Justifique.
- Período de Confidencialidad: Es el período durante el cual los datos no deberían ser publicados, contado a partir del momento de la toma de los mismos. El período máximo para la no publicación es de 5 (CINCO) años posteriores a su obtención. Luego de este periodo, los datos estarán disponibles para la comunidad/serán de acceso público.	
Si Ud. considera que este tiempo es insuficiente, y necesita prorrogar el período de confidencialidad, indique sus motivos y la cantidad de años adicionales que considera necesarios. Marque su opción con "X".	
	1 (UN) año
	2 (DOS) años
	3 (TRES) años
	4 (CUATRO) año
	5 (CINCO) años
	Otro.
	Motivos: