

LOS SECRETOS DEL FAISÁN: UNA ACTIVIDAD RENTABLE Y SIN ALTOS COSTOS

Carlos Manzoni. 2004. La Nación, Buenos Aires, 30.12.04.

www.produccion-animal.com.ar

Volver a: [Producciones avícolas alternativas](#)

Considerado el manjar de los reyes, hasta hace diez años la producción de faisán en la Argentina era casi inexistente. Pero el auge de las actividades no tradicionales y la devaluación del peso cambiaron el panorama, y en la actualidad hay en el país más de cien criaderos que producen alrededor de 70.000 faisanes al año.

Uno de esos establecimientos es el de Matías Janices, en un campo de ocho hectáreas ubicado a siete kilómetros de Pinamar, en Santa Irene. "A mí me entusiasmaba lo no tradicional y me decidí por la carne de faisán porque me permitía comercializar mayores volúmenes y existía la posibilidad de darle valor agregado", contó Janices, que hoy produce 12.000 kilos de carne de faisán por año y tiene montada una fábrica de conservas. Su establecimiento, La Antigua Granja, vende carne, paté y escabeche de faisán a empresas de catering y supermercados.

Las premisas para asegurar el éxito del emprendimiento son claras. "Hay que tener en cuenta la comercialización y hacer una buena evaluación del costo fijo que insume la producción, en relación con el volumen al que se aspira", dice el productor.

Para Janices, el mayor costo de esta actividad es la mano de obra. Se calcula que una sola persona puede manejar un criadero de hasta 200 hembras (500 pesos de sueldo por persona).

Además, para empezar con la cría de faisanes de collar (los más aptos para la producción de carne), se necesita contar con una hectárea de campo (mínimo), reproductores, una incubadora, alambrados, jaulas y un galpón chico. "Un criadero con esas instalaciones y 50 hembras requiere unos 20.000 pesos de inversión", estimó el criador.

En lo que respecta al método de cría en sí, hay que tener en cuenta que en una jaula de 10 metros cuadrados se deben colocar 5 hembras y un macho.

La época de postura de huevos va de agosto a febrero y cada hembra pone alrededor de 100 huevos en ese lapso. "Dos veces por día se recolectan los huevos, se almacenan (no más de siete días) y se colocan en la incubadora, donde están 24 días, hasta que nace el pichón."

No todos los huevos son aptos y se calcula que se puede hablar de un "buen promedio" si un 60% de ellos producen animales que llegan a faena. Una vez que nacen los pichones, "se los deja 24 horas en la incubadora para que se sequen y luego se los pasa a las salas de cría, donde permanecen 30 días". Del día 31 al 75, están en una jaula semicubierta, denominada recria. Por último, hasta el día 120, se trasladan a "engorde o terminado", en el que alcanzan un promedio de 1 kilo y medio (faenado, 1 kilo 150 gramos).

SECRETOS DE LA CRÍA

La alimentación del faisán es altamente rica en proteínas, ya que en cría se les da un 30% de este tipo de alimentos; en recria, 23%; en engorde, 20%, y a los reproductores, 16%. "Se les da un balanceado a base de maíz, poroto de soja, pellets de soja, harinas proteicas, núcleos vitamínicos, conchilla, afrechillo de trigo, productos sanitarios y sal", explicó Janices, quien agregó que el costo de ese alimento ronda los 65 centavos por kilo. Un reproductor consume 130 gramos por día y el engorde total de un animal requiere entre 10 y 12 kilos.

En cuanto al cuidado sanitario, los faisanes requieren una vacunación preventiva, que varía de acuerdo con la zona en que se encuentre el criadero (básicamente se vacuna contra coriza infecciosa, Newcastle y pasteurela) y el costo de las vacunas no es muy alto.

La carne de faisán es suave y magra, características que la convierten en un plato predilecto del buen gourmet. El kilo de esta carne cuesta 16 pesos a los mayoristas, y el frasco de escabeche o paté de faisán, 10 pesos. El precio minorista es de \$ 24 y \$ 15, respectivamente. La exportación todavía está lejos porque "se necesita mucho volumen y es preferible tratar de afianzarse en el mercado interno, para luego incursionar en el internacional", dijo Janices.

Volver a: [Producciones avícolas alternativas](#)