

EL ÑANDÚ, HOY Y AQUÍ

Ing. Agr. Matías Acerbi. 2005. Dirección de Industria Alimentaria, SAGPyA.

www.produccion-animal.com.ar

Volver a: [Producción de Ñandúes](#)

Hace 4 años la Dirección Nacional de Alimentos de la SAGPyA informaba acerca de una actividad novedosa que mostraba gran potencialidad: la cría del ñandú. Se disponía de datos sobre unos pocos criaderos concentrados en La Pampa, Buenos Aires, Río Negro y Neuquén, pero los animales reunidos en esos establecimientos eran escasos y recién se empezaba a hablar de faenas de prueba y degustaciones. A su vez, se alertó entonces sobre el desconocimiento tecnológico reinante y la necesidad de investigación y desarrollo. Años más tarde, algunas cuestiones han cambiado, otras no tanto.

Es un hecho que las actividades vinculadas a la cría de ñandú en Argentina han tomado impulso: los eventos y artículos relacionados con el tema así como el número de productores van en aumento año a año. La explicación es que hay un interés muy grande a nivel nacional por encontrar actividades que aporten al desarrollo, que permitan generar empleo e ingresos genuinos, contribuyendo a mejorar el bienestar de los productores. A partir de la devaluación de nuestra moneda, se ha sumó a estas inquietudes la posibilidad de sustituir importaciones y de generar negocios con países de moneda más fuerte, como la Unión Europea y los Estados Unidos.

El ñandú abre grandes posibilidades en todos estos sentidos. De hecho, la cría de este animal autóctono permite obtener productos nativos que escasean o no se encuentran en el resto del mundo. La carne se destaca por sus propiedades nutricionales, que la hacen comparativamente más saludable que la de bovinos y porcinos, por ejemplo. Su cuero es único, con un atractivo dibujo determinado por los puntos de inserción de las plumas. Estas últimas se caracterizan por su carga electrostática, que les provee gran capacidad de atracción sobre las partículas de polvo, haciéndolas adecuadas para la confección de plumeros. Por último se destaca el logro de un aceite de alta calidad apto para usos medicinales y cosméticos.

El acentuado avance de la actividad se puede observar fundamentalmente en la proliferación de eventos relacionados con el tema y en la concreción del primer Congreso Latinoamericano sobre Cría de Ñandú realizado en el año 2004. Además, actualmente, existen dos Estaciones Experimentales del INTA que llevan adelante trabajos de investigación sobre la cría de este animal en cautiverio: el INTA San Luis y el INTA Bariloche. También el INTI (Instituto Nacional de Tecnología Industrial) estudia las posibilidades de industrialización de la grasa del animal.

Más allá de las prometedoras perspectivas de la actividad, existen ciertas dificultades que frenan su desarrollo. Así, la producción se encuentra aún en una fase experimental y la comercialización no se ha desarrollado. El número de criaderos se ha incrementado, pero lo cierto es que todos se encuentran aún en proceso de formación de planteles parentales o, al menos, en la estabilización de los mismos. Incluso las tecnologías de producción están siendo ajustadas y todavía se desconocen detalles clave relacionados con los requerimientos nutricionales, así como las causas de ciertas enfermedades y de la mortalidad de crías.

Si bien ya se han realizado pruebas piloto de faena y degustación e incluso una faena de 200 animales, no hay aún escala de producción para procesamiento comercial en nuestro país. Existe un establecimiento habilitado por el SENASA para faenar ñandú en Concordia, provincia de Entre Ríos, y otro para choique en Pico Truncado, provincia de Santa Cruz.

Las características de la faena permiten que un frigorífico de corderos sea perfectamente adaptable para industrializar ñandú. En cuanto a capacidad, un frigorífico que faena 300 corderos por día estaría en condiciones de procesar de 240 a 250 ñandúes por día.

UNA CARNE MUY PARTICULAR

Desde el punto de vista nutricional, la carne de ñandú se destaca por su bajo contenido de grasa y su relativamente alto contenido de ácidos grasos esenciales en comparación con la carne de pollos y bovinos. Su elevado porcentaje de Omega 3 (8 a 9 veces superior al de la carne bovina y 70-80 veces superior al de la carne blanca) convierte la carne del ñandú en una interesante alternativa para mejorar la dieta de los países occidentales.

Debido a la falta de canales de comercialización establecidos dentro de nuestro país, es dificultoso determinar el precio exacto de la carne de ñandú. Hay quienes mencionan un precio de \$ 25 por Kg., sin embargo, algunos especialistas consideran que no debería superar los \$ 15/Kg. si se desean concretar ventas exitosamente. Una idea indicativa se puede tomar de lo que sucede en Uruguay, donde el precio ronda los US \$4/kg.

En Europa, si bien no se encuentra carne de ñandú, se pueden inferir cotizaciones a partir de los precios de carnes de otras ratites como el avestruz sudafricano, cuyo precio mayorista oscila entre 8 y 13 US\$/Kg.,

cotización muy atractiva que puede tornar rentable la actividad en nuestro país. En Alemania la demanda de carne de avestruz es de 8.000 toneladas anuales, y en Francia de 6.000 Ton./año

En cuanto a los volúmenes demandados, se hace muy difícil establecer la demanda local y la exterior sin un exhaustivo estudio de mercado.

EL NEGOCIO EN ARGENTINA Y EN EL MUNDO

En general, la cría de ñandú se plantea como un gran negocio, pero es necesario tomar en cuenta una serie de variables, lo que hace necesario encarar esta iniciativa mediante una verdadera planificación empresarial y una visión acabada del mercado real.

El análisis económico de la actividad en nuestro país se dificulta no sólo por la inexistencia de canales de comercialización establecidos (lo que impide tener una idea precisa del valor que se puede obtener por Kg. de carne comercializado), sino también porque aún se desconoce el detalle de los costos de producción. La generación de una base de datos y de estadísticas confiables constituye una importante tarea a desarrollar, camino que ya hemos iniciado.

En Chile y Brasil la actividad está menos desarrollada y aparece combinada con la cría de otras ratites como el avestruz africano y el emu australiano. Nuestro vecino Uruguay ha alcanzado un grado mayor de avance en esta producción; de hecho, ha sido el primer país en desarrollar el ciclo de cría, faena, transformación y comercialización de la carne de ñandú. Los mercados habilitados para exportar desde ese país son: Argentina, Brasil, Japón, Marruecos, Rusia, Emiratos Árabes y Hong Kong. Actualmente se está buscando la habilitación de la Unión Europea.

Más allá de los importantes logros alcanzados por los uruguayos, se debe destacar que especialistas de ese país aseguran que hoy la rentabilidad de la cadena es potencial y que aún falta recorrer parte del camino para que se convierta en una realidad. De hecho, en Uruguay el negocio de exportación de productos no se ha concretado aún de manera sostenida en el tiempo.

El primer criadero registrado en Uruguay data de 1992; en el año 2002 se alcanzó un récord de 143 criaderos habilitados por el Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca (MGAP), pero actualmente sólo hay registrados 66 establecimientos. El alto índice de fracaso de los criaderos es un indicador de fallas de planificación y de gestión entre numerosos emprendedores que encararon esta actividad.

En nuestro país, hay quienes plantean que la falta de plantas de faena es un fuerte obstáculo para el desarrollo y establecimiento de la actividad, pero disponer de plantas faenadoras sólo constituye un primer paso, dado que la instalación debe estar acompañada de las gestiones necesarias para ganar y conservar mercados, tanto dentro como fuera del país.

Si bien muchos productores y referentes de esta actividad apuestan al mercado externo desde que se inician, es fundamental tener en cuenta que el mercado interno también debe ser aprovechado, y que puede ser la primera vía para consolidar la producción. De hecho, los requisitos que impone la Unión Europea en cuanto a calidad, cantidad y continuidad son altos y difícilmente puedan ser satisfechos con la producción nacional actual. En el mercado interno es posible encontrar nichos especiales para el consumo de esta carne en restaurantes y hoteles de primer nivel, aprovechando el creciente turismo internacional para hacer conocer el producto en el mundo.

Quienes encaren emprendimientos vinculados con el ñandú, necesariamente deben tener en cuenta la complejidad de la actividad y la necesidad de analizarla íntegramente, desde la producción primaria hasta el mercado, pasando por las consideraciones en materia de faena, procesamiento de la carne y comercialización. También hace falta considerar los aspectos legales, económicos, tecnológicos y culturales. Se trata de una producción con alta potencialidad en cuanto a la generación de empleos e ingresos genuinos, pero convertirla en un negocio real y sustentable exige tener en cuenta un conjunto de factores.

FUENTES CONSULTADAS

Dirección Nacional de Alimentos - Maestría de Agronegocios y Alimentos de la Facultad de Agronomía de la Universidad de Buenos Aires - Revista AmeriCarn - Dirección Nacional de Fauna - Ñandusur (Uruguay)- Dirección de Ganadería de la SAGPyA - I Congreso Latinoamericano sobre Conservación y Cría Comercial de Ñandú - Empresa Secretos del Monte - El Soto SA (España) - Seminario "Carne Exóticas y No tradicionales" de febrero 2005 - Revista La Industria Cárnica Latinoamericana.

[Volver a: Producción de Ñandúes](#)