

EL AÑO DEL ÑANDÚ

Cora Gornitzky. 2005. Fuente: Super Campo y Proyecto Conservación y Manejo de Ñandúes en Argentina, UNC-INTA E.E.A San Luis.

Fotos Norberto Melone.

www.produccion-animal.com.ar

Volver a: [Producción de ñandúes](#)

INTRODUCCIÓN

Cotiza muy bien sus productos y es compatible con otros proyectos agropecuarios, se puede diseñar como una inversión escalonada, siempre que se disponga de ingresos previos. Es el caso del Establecimiento López, en Florencio Varela. Por qué los integrantes de la Asociación de Criadores de Ñandú aseguran que el despegue comercial comenzará este año.

En el corazón hortícola y floricultor de Florencio Varela asoman, curiosos y elegantes, más de 300 ñandúes. Viven en cautiverio en las instalaciones del Establecimiento López. Recorren a sus anchas las 12 hectáreas de este emprendimiento que nació hace casi tres años, en un predio que históricamente se dedicó al cultivo intensivo de flores ornamentales. Dos corrales de engorde, una sala de incubación, cinco hectáreas para reproductores, un lote de alfalfa con riego por aspersión conforman la infraestructura básica del criadero, que se prepara para comercializar los productos y subproductos de esta rara avis, que cotiza a buen precio en los mercados más sofisticados del mundo.

HABITANTE AMERICANO

El ñandú corresponde a la familia de los Rheidae. Primo del Avestruz y el Emu, habita desde tiempos remotos nuestro continente y si bien pertenece a las estepas y sabanas, se adapta sin dificultad a los más variados escenarios agroecológicos. En la Argentina existen dos especies: la Reha Americana (distribuida en el norte y centro del territorio hasta Río Negro) y la Pterocnemia Pennata o Choique (que habita las estepas altoandinas y patagónicas, hasta Tierra del Fuego). Con la caza desmedida, el avance de las fronteras agrícola-ganaderas y la consecuente modificación de sus hábitat naturales, ambas especies debieron ser protegidas, incluyéndolas en los Apéndices de la Convención para el Comercio Internacional de Especies Amenazadas de Fauna y Flora. Por eso la cría en cautiverio constituye un ambiente favorable para recabar datos biológicos relevantes que permitan optimizar la producción y reducir la demanda de ejemplares silvestres, valorando el uso sustentable de un recurso escaso.

SISTEMAS DE PRODUCCIÓN

El ñandú es un animal herbívoro que puede ser criado en sistemas intensivos o extensivos. En el primer caso los animales deben disponerse en corrales y la alimentación consiste básicamente en balanceado complementado con forraje. En el sistema extensivo, se trabaja en potreros donde pastorean preferentemente alfalfa, en un manejo combinado con ganado. Esta última modalidad, sin embargo, es la menos desarrollada y si bien es aplicable, requiere una adaptación tecnológica significativa que aún necesita un mayor grado de experimentación. Los productores que ya tienen experiencia recomiendan iniciar la actividad con reproductores, juveniles y huevos. Consideran viable el emprendimiento con un mínimo de 20 ejemplares, en un predio que supere las 8 hectáreas.

Aquí, los principales pasos que deben respetarse en un criadero:

- a) **Reproducción:** El ñandú es una especie diurna de reproducción estacional (primavera-verano) que llega a la madurez sexual a los dos años y posee una longevidad de 15 años (aunque su vida puede extenderse, inclusive, hasta los 30). La temporada reproductiva se extiende de septiembre a enero. En condiciones de cautiverio y con un correcto manejo, se ha logrado extender el tiempo de postura.
- b) **Sala de Incubación:** En los sistemas de cría en cautiverio se recomienda la incubación artificial. La higiene en este proceso es vital para obtener un buen porcentaje de eclosión. Además los huevos deben observarse semanalmente en un ovoscopio para monitorear el desarrollo embrionario. A los 38 días, aproximadamente, los huevos eclosionan y los pichones son trasladados a la sala de cría.
- c) **Cría de Charitos:** Una vez revisados, los pichones deben trasladarse a la sala de cría. Allí permanecen en un corral debidamente acondicionado, hasta los 3 o 4 meses, con un galpón de encierre nocturno y fuentes de calor. Los primeros tres días no ingieren alimento porque tienen que reabsorber la yema o saco vitelino.
- d) **Potreros de Recría:** Aquí se manejan los juveniles hasta los dos años de edad, cuando alcanzan su madurez sexual. Como tienen un crecimiento veloz, se debe aumentar la zona de movimiento. En este período las pérdidas no deben superar el 10%.

- e) **Corrales de Reproductores:** A partir de los dos años la tasa de mortalidad es baja. Los espacios se deben construir con un amplio acceso y un área de captura.
- f) **El manejo sanitario** es muy importante. Las enfermedades detectadas hasta ahora son de origen bacteriano, viral, micóticas y parasitarias. La alimentación resulta clave: bajo cautiverio llega a 100 gramos para animales de un mes, 300 gramos de balanceado para charitos de 3 meses y 450 gramos para animales de 6 meses. A partir de allí, tiende a estabilizarse.

EXPERIENCIA

Super CAMPO visitó las instalaciones del criadero que funciona en Florencio Varela. Allí dialogó con el titular del emprendimiento, Luis López, quien integra además la Comisión Directiva de la Asociación de Criadores de Ñandú (Acriña). Dispuesto a transferir su experiencia productiva, recorrió junto a Super CAMPO las 12 hectáreas de su emprendimiento. Allí funciona una sala de incubación con un particular dispositivo tecnológico creado especialmente por su dueño con capacidad para 1.200 huevos simultáneos. La incubadora cuenta con bandejas de chapa con volteo manual que puede contener, cada una, hasta 32 huevos. Con una temperatura de 37 grados y un porcentaje de humedad que oscila entre 50 y 70%, tiene almacenados unos 400 huevos, caravaneados por lote. Tras la incubadora está el laboratorio y ovoscopio, donde se procede primero a monitorear el estado embrionario del huevo y luego se lleva a cabo la profilaxis del recién nacido. A las seis horas el animal ya está en condiciones de pasar al galpón de cría y durante cinco días se lo somete a un tratamiento de antibióticos. La charabonera tiene 400 metros cuadrados, cuenta con un dormitorio con lámparas de calor para mantener la temperatura entre 26 y 30 grados. Allí también creó un sistema de losa radiante casera, con circulación de agua que permite brindarle al charito una mayor regulación de la temperatura hasta su tercer mes, donde pasa al corral de recria. Tanto en la charabonera como en los corrales de recria, donde están los ejemplares juveniles, López decidió incorporar una cama de cáscara de arroz, para crearle al animal un piso blando que facilite su crecimiento y evite deformaciones y rengueras en sus patitas quebradizas. El corral de adultos fue especialmente acondicionado con alambre romboidal de más de 1,70 de altura (para evitar la fuga) y cuenta con bebederos automáticos y rompevientos. "Yo busco ante todo que las instalaciones estén acordes a las normas vigentes sobre bienestar animal de los países más evolucionados", sostiene López. Con una inversión escalonada que ya superó con creces los 100.000 pesos, reconoce que la actividad sólo puede ser rentable si se cuenta con ingresos previos. De hecho, su empresa de reparaciones electrónicas fue la que le permitió realizar gran parte de las inversiones para el nuevo emprendimiento. Detractor de los vendedores de ilusiones que dictan cursos por doquier, se considera un pionero y apela a la cooperación y asociatividad de todos los productores. Aclara que en Acriña ya han presentado un borrador del proyecto de ley, donde se contempla al ñandú como un animal de producción. Por eso está ansioso por avanzar en los protocolos de faena y habilitación de frigoríficos: "Hasta el momento existen tres frigoríficos que faenan la producción: dos están ubicados en Entre Ríos (La Mulita y Yuquerí) y el otro se ubica en la localidad bonaerense de Ayacucho. Es una planta ovina y caprina cuya noria se adapta muy bien a la res del ñandú", explica Luis López y pondera la excelente predisposición que encontraron en las autoridades del SENASA para avanzar en las habilitaciones.

ARTICULACIÓN

Es cierto que la producción todavía es incipiente en la Argentina. Acriña agrupa a unos treinta productores, pero existen otros criaderos en la Patagonia, Córdoba y Cuyo. Además ya se registran buenas experiencias asociativas en el mercado interno con la participación de los productores en diferentes ferias y degustaciones, a lo largo y ancho del país. "Hoy no existen las condiciones productivas para exportar pero sí para enviar muestras a partir del mes de octubre o noviembre, con cantidad suficiente de animales para faenar", le explica a Super CAMPO el Ingeniero José Mouliá. Es Coordinador de Promoción de Comercio Exterior y Economías Regionales de la SAGPyA y apoya desde ese organismo oficial la actividad de los productores. Pero advierte: "Debemos ser muy cuidadosos desde el Estado y junto a los productores para no promover emprendimientos aislados. Aquí se requiere unificación, calidad y homogeneidad. Se trata de una alternativa de producción muy interesante dentro de la ganadería, pero necesita un nivel de inversión que si bien no es desmesurado no está dentro del rango de un microemprendimiento". Hace más de un año que la Secretaría trabaja en conjunto con Acriña. Lograron establecer un programa de acciones que incluye la elaboración de una ley para que ordene y estructure la actividad. Decidieron encarar un proyecto de desarrollo con el INTA y elaborar un programa específico con proyectos de granjas experimentales mixtas donde se cubran todos los aspectos relacionados con la cría, faena y comercialización. "También se trabaja junto a la UBA en dos temas fundamentales: la sanidad y la nutrición", explica Mouliá. Además, se realizaron gestiones con la Agrícola Regional de Crespo para desarrollar un alimento unificado para todos los criaderos, y está prevista una reunión con ArgenINTA para unificar criterios en materia de trazabilidad y denominación de origen, para futuras certificaciones. En el ámbito doméstico, se abrió una línea de comercialización que atiende a restaurantes de primera línea y hotelería internacional. Si bien hasta el

momento es un nicho muy chico, acompaña los niveles actuales de producción. Para desarrollar los mercados internacionales, la SAGPyA y Acriña lograron establecer contactos comerciales en Francia, España, Alemania e Italia. Además, una empresa nacional de curtiembre está haciendo las pruebas de calidad del cuero para exportar. Entusiastas, los productores consideran que el 2005 va a marcar un punto de inflexión: afirman que existe un aumento considerable de la masa crítica que los pondrá en posición de atender la demanda externa. Aseguran que este será el año del despegue comercial del ñandú. Sería un buen homenaje para estas legendarias aves que ya brindaron sus nutritivas carnes a los habitantes originarios de estas tierras. Es hora de devolverle al ñandú su prestigio alimentario.

El Establecimiento López desarrolló junto al Departamento de Aceites del INTI, un proceso de obtención de aceite partiendo de grasa de ñandú. En la oportunidad se establecieron los parámetros para la obtención de la grasa durante la faena, la conservación y el almacenamiento, para minimizar la contaminación por manejo y frenar el proceso natural de oxidación.

Se determinaron las etapas correspondientes a la obtención, filtrado, blanqueo, desodorización y almacenaje de aceite puro de ñandú.

Se realizaron análisis comparativos en las distintas etapas, con el aceite de Emu (traído de Australia). Las investigaciones arrojaron los siguientes resultados:

Ácidos grasos		Emu	Ñandú
16:0	Palmítico	22.4	23.2
16:1	Pamitoleico	4.0	1.7
18:0	Esteárico	9.5	8.8
18:1	Oleico	51.9	17.5
18:2	Linoleico	7.0	20.4
18:3	Linolénico	0.4	23.9

Como se puede apreciar, la composición de ácidos grasos (omegas) es similar para ambos productos, variando solamente las concentraciones.

SUBPRODUCTOS QUE COTIZAN

- ◆ **Carnes:** Sabrosas, poseen un bajo tenor graso y calórico y un alto contenido proteico y de ácidos grasos poliinsaturados. Tienen un potencial competitivo muy alto frente a las carnes tradicionales. Un adulto rinde en carne alrededor del 40% de su peso vivo. Hoy se cotiza en el mercado a 10 US\$ el kilo.
- ◆ **Cuero:** Posee un diseño con características distintivas. Sirve para elaborar productos de marroquinería (camperas, botas, zapatos, carteras y billeteras). De un adulto se obtienen aproximadamente 6 a 7 pies (cuadrados) de cuero.
- ◆ **Aceite:** Se utiliza para fines cosméticos, medicinales y nutricionales. A partir de la grasa de un individuo se extraen hasta 5 litros de aceite de calidad.
- ◆ **Plumas:** Pueden ser usadas en la confección de vestimentas y plumeros. De un adulto se obtienen hasta 350 gramos y se fabrican 8 plumeros.



Los 200 reproductores están alojados en un corral monoambiente de cinco hectáreas, especialmente acondicionado para facilitar el apareamiento.

En la cría intensiva el manejo sanitario resulta vital. Se recomienda trazar un diagnóstico para prevenir la exposición de los ñandúes a virtuales agentes infecciosos.

[Volver a: Producción de ñandúes](#)