

REALIDAD Y PERSPECTIVA DEL ÑANDÚ

Redacción El Santafesino. 08/12/2005. Santa Fe, Argentina.

www.produccion-animal.com.ar

Volver a: [Producción de ñandúes](#)

INTRODUCCIÓN

El ñandú es un animal protegido por la Dirección de Fauna Silvestre, por lo que su producción en criadero tiene dos objetivos: preservar a la especie y desarrollar una actividad agropecuaria económicamente sustentable.

La Dirección General de Sanidad y Consumo de la Comisión Europea acaba de anunciar que el bloque comunitario abre su mercado a la carne de ñandú originaria del Uruguay después de diez años de negociaciones.

El interés europeo se centra mayoritariamente en la carne de cortes sin hueso. Las plumas del ñandú se comercializan en el mercado interno uruguayo y se espera en los próximos meses el lanzamiento en el mercado un cosmético femenino elaborado con grasa de ñandú, muy rica en omega 3.

La Argentina parece tener grandes posibilidades para desarrollar la producción de ñandúes aunque todavía, según los que están involucrados con la actividad, falta volumen, mejorar la producción, calidad, capacitación, estímulo estatal e información confiable de mercados potenciales.

En el país, se contabilizan más de 60 criaderos en actividad con más de 6.000 ejemplares en criaderos, y la posibilidad de quintuplicar esa cantidad durante la presente temporada de postura.

"Ya estamos en condiciones de comenzar las faenas en forma regular y abastecer al mercado interno", asegura Luis López, productor y miembro de la Asociación de Criadores de Ñandúes Argentinos (ACRIÑA). Todavía no se exporta porque faltan las cantidades suficientes que demandan los mercados.

El ñandú es el ave corredora de mayor tamaño de América del Sur, autóctona de la región del Río de la Plata. No puede volar aunque tiene grandes alones. Su defensa es la aguda visión y gran velocidad en la carrera. Pueden dar pasos de más de 1,70 m y poseen una gran capacidad de maniobra ayudados por sus alas.

EL MERCADO PIDE

Las carnes no tradicionales como conejo, ñandú, búfalo y codorniz, entre otras, van ganando nuevos consumidores, especialmente en Europa; por lo que paso a paso se están convirtiendo en buenas alternativas de producción orientadas fundamentalmente a la exportación. Con el tiempo el mercado interno también puede ser una buena oportunidad ya que restaurantes exclusivos, hoteles e importantes cadenas de supermercados de nuestro país están comenzando paulatinamente a ofrecer este tipo de productos.

Según indica un estudio de la Subsecretaría de Alimentos de la Secretaría de Agricultura (SAGPyA), "las exportaciones de carnes exóticas, aunque en forma incipiente muestran un panorama por demás alentador. Factores emergentes desde la demanda, como algunas modas o la propia enfermedad de la vaca loca en Europa, sumado al fuerte estímulo que en el ámbito local significa la actual paridad cambiaria, están promoviendo el renovado interés por exportar este tipo de carnes".

Al tratarse de una actividad incipiente, la producción de ñandú todavía debe mejorar aspectos sanitarios y de manejo; también urge un reordenamiento legal en lo que respecta a los entes de control y a las condiciones para la habilitación de frigoríficos. "Estamos trabajando en la elaboración de un nuevo protocolo de cría que garantice la trazabilidad del producto y la aplicación de normas de inocuidad y calidad", comenta López.

Hoteles y restaurantes con cocina internacional van incorporando exquisitos platos, jamones ahumados y otros fiambres elaborados a partir de carne de ñandú. Es magra (99% libre de grasa), baja en colesterol y con alto contenido proteico, omega 3 y hierro. Se cotiza entre 25 y 30 pesos por kilo, precio mayorista.

También se comercializan los huevos, las plumas y recientemente, se investiga el aceite para cosmética y alimentación. Pero entre los derivados, el cuero se lleva las palmas: es uno de los más valorados del mercado, ideal para la confección de artículos de lujo por ser suave, resistente a la humedad y a las rajaduras.

PASO A PASO

El estado de desarrollo de la actividad es diferente en cada país. Según se dijo en el Primer Congreso Latinoamericano sobre Conservación y Cría Comercial de Ñandúes, celebrado hace un año en Buenos Aires, Argentina ha generado un interesante nivel de información científica y tecnológica, Uruguay está más aventajado en aspectos comerciales, y en Chile, Brasil y otros países la actividad muestra un grado variable y en general más bajo de desarrollo.

"Disponer de plantas de faena es sólo el primer paso tranquilas afuera del criadero, pero debe estar acompañado de las gestiones necesarias para ganar y conservar mercados, tanto dentro como fuera del país. Ambos son importantes, ya que si bien el mercado exterior es atractivo por los valores que se manejan,

especialmente en Europa, los requisitos que imponen en términos de calidad, volumen, homogeneidad y regularidad son comparativamente altos”.

“En una primera etapa de la producción, cuando los stocks son aún pequeños y es difícil garantizar un flujo uniforme de productos, los mercados nacionales relacionados con la hotelería y restaurantes pueden ser la salida prioritaria para las carnes de ñandú”, afirma el documento final del evento.

INVESTIGAR ANTES DE INVERTIR

Para encarar cualquier emprendimiento, se requiere una verdadera planificación empresarial y visión acabada del mercado real. Si bien ya se han realizado faenas y degustaciones, no hay aún escala de producción para procesamiento comercial en Argentina.

"El número de criaderos se ha incrementado, pero lo cierto es que todos se encuentran aún en proceso de formación de plantales 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", afirma el Ing. Agr. Matías Acerbi, de la Dirección Nacional de Alimentos de la Secretaría de Agricultura de La Nación.

Según el especialista, 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.

BEMOLES EN EL MERCOSUR

A raíz del aumento de la producción en Uruguay, la ACRÍÑA ha pedido que recupere su plena vigencia la resolución 53/91 de la Secretaría de Agricultura que prohíbe el ingreso de productos y subproductos de ñandú en todo el territorio del país, pues atentaría, al decir de la organización, contra el desarrollo incipiente de la producción argentina.

"Queremos destacar que dadas las características que este tipo de producciones tienen, hay productores que llevan 4 años invirtiendo en la actividad, y que resultaría manifiestamente perjudicial que en el momento en que se espera que comience el recupero, se le genere una competencia desleal desde el extranjero", advierte Augusto Cortina, secretario de la entidad.

Pongámonos de acuerdo para mirar juntos al mundo sin romper con el vecino, lo importante es ganar en volumen y salir a conquistar los mercados. Es lo que declara públicamente la ACRÍÑA.

LISTA DE TAREAS

Cortina, quien también produce ñandúes, destaca que la actividad potencialmente tiene “una alta rentabilidad, difícil de lograr con una actividad tradicional”. El emprendedor, de 33 años, especifica que una vez crecido se puede obtener una ganancia de entre 250 y 350 pesos por animal. A tono con los tiempos del campo, hay que esperar dos años para empezar a percibir beneficios y recuperar la inversión.

Se estima que un emprendimiento económicamente sustentable debe arrancar con 200 huevos y una inversión entre 25.000 y 30.000 pesos incluyendo las instalaciones.

Hay que pensar en una sala de incubación de aproximadamente 20 metros cuadrados con mampostería ordinaria, techo con aislamiento, ventilación y paredes de ladrillo común. Se debe contar, además, con una incubadora, un galpón de cría de por lo menos 60 metros cuadrados, con techo de chapa, paredes de alambre y lona, con campana de calor. Y por último, un sector de recría y engorde a campo abierto. El número de hectáreas dependerá del tipo de pastura y del rinde de cada campo.

[Volver a: Producción de ñandúes](#)