



La complejidad en el manejo de la producción se debe a los puntos débiles que el animal presenta, sobre todo en sus primeras etapas de vida. "Por naturaleza presenta un índice elevado de mortandad entre su gestación y los 3-4 meses, lo que implica que las fases de incubación, nacimiento y nursery sean las más delicadas", explicó. "Controlar estas etapas adecuadamente es la única forma de elevar el volumen de producción y la calidad de los productos", sostuvo.

PASO A PASO		
<b>Esquema de ciclo completo</b>		Costo de faena (por animal) <b>\$60/\$65</b>
Infraestructura (sin costo de la tierra)		Índice de postura (por año promedio) <b>25 huevos</b>
Incubadora para 200 huevos y sala (aproximadamente)	<b>\$20.000</b>	Índice de mortandad <b>30/70%</b>
Sala de nacimientos (puede estar incorporada a la sala de incubación)	<b>\$3.000</b>	Producción (animales/año) <b>1.000</b>
Nursery (lámparas de calor y aislamiento)	<b>\$10.000</b>	Rendimiento (promedio de carne por animal) <b>8 kilos</b>
Corrales de cría (temperatura, aislamiento y comida especial hasta los 4 meses)	<b>\$30.000</b>	Precio carne <b>\$20 a \$35</b>
Corrales de engorde (balanceado y pasturas)	<b>\$35.000</b>	
Corrales de reproducción	<b>\$35.000</b>	
<b>Plantel</b>		
66 hembras (\$1.300 c/u)	<b>\$85.800</b>	
44 machos (\$700 c/u)	<b>\$30.800</b>	
<b>TOTAL INVERSION</b>	<b>\$249.600</b>	



**COSTO POR ANIMAL \$ 600**

Fuente: Informes privados CLARIN

Pasado este período crítico, el ñandú mejora su metabolismo, aumentando sus defensas, regulando adecuadamente la temperatura corpórea. Las etapas siguientes son más sencillas y corresponden al ciclo intensivo, por eso para muchos emprendedores es la modalidad más conveniente.

"Como en otras producciones agropecuarias, la cría y engorde permiten incrementar la seguridad del productor, sin incurrir en un circuito productivo costoso y complejo", afirmó López, socio también de la firma Pradera Ñandú, que procesa y comercializa productos y subproductos.

Establecimiento López provee huevos, charitos y planteles reproductores para abordar el negocio desde la arista intensiva, accediendo a la reventa de los animales terminados a Pradera Ñandú. Así operan los principales criaderos y comercializadoras del país, permitiendo a medianos inversores sumarse a un negocio que crece cada año a bajo riesgo y complejidad.



- a) A campo. Los ñandúes pueden alimentarse a pastoreo con tréboles, alfalfa, achicoria y lotus.
- b) En el galpón. En sistemas intensivos, el índice de conversiones es de 1 kg por cada 4 de alimento balanceado.

Otro caso es el de Secretos del Almacén, que vende carne de ñandú proveniente de varios criaderos asociados de Entre Ríos, Buenos Aires y Santa Fe. Para Marcelo Cambeses, uno de sus directivos, "la ventaja de esta forma de trabajo es que permite establecer las mismas pautas alimenticias, sanitarias y contar con volumen de animales propios para vender".

Un esquema típico para el ciclo intensivo, consta de unidades productivas de 250 animales por hectárea, requiere una inversión inicial de unos \$6.500 (sin contar la tierra), monto que se recupera el mismo año. "Este Modelo está pensado para inversores con campos o lotes ociosos, pudiendo comenzar con una extensión mínima de 1 hectárea", explicó Preiti gerente comercial de Pradera Ñandú. Y detalló que "como inversión inicial sólo se consideran los activos fijos (infraestructura), mientras que en los costos se contemplan los sueldos del personal y la compra de los animales, considerados bienes de cambio".

López ve el negocio con optimismo y anticipó que "en el corto plazo planeamos concretar las primeras transacciones con mercado extranjeros, lo que nos brindará números y perspectivas mucho más atractivas aún".

La carne del ñandú se obtiene casi exclusivamente de las pata porque es un ave que no tiene músculos pectorales que conformen una pechuga, como otras. El costo del kilo minorista va de los \$20 a los \$35.

Cambeses comentó que los volúmenes de carne que procesa Secretos del Almacén alcanzará los 20 mil kilos mínimo en 2009 y 30 mil kilos en 2010. Además precisó que "en lo que resta del año los productos serán destinados al mercado interno. Para las góndolas tenemos una línea de ahumados y patas de ñandú, un producto único en su tipo".

En el tren de la diferenciación, la firma planea lanzar nuevos productos para supermercados, como fuet, escabeches y patés, todo línea Premium y súper Premium orientadas al circuito gourmet, un segmento de consumo que valora los productos delikatesen. Esta firma proyecta conquistar el mercado sudamericano a partir 2009 y apuntar a Europa y Asia en 2010, con un abanico de productos elaborados y cortes congelados como solomillo y lomo, que se venden entre 55 y 80 pesos el kilo.

Pradera Ñandú también logró introducir la carne en varios hoteles y restaurantes argentinos, de mano de un equipo de chefs y tours gastronómicos con degustaciones, difundiendo un producto que se compara con la mejor carne vacuna y tiene el plus de ser más saludable.

En el mismo camino avanza la firma bonaerense Ñanduretá, que desde el año pasado vende en supermercados un fiambre braseado y ahumado.

Cafferata, comentó que una buena vidriera para él son las exposiciones. "Probé con escabeche, ahumados y patés, que tuvieron mucho éxito y me permitieron concretar algunas ventas". Otro nicho para este emprendedor son las plumas para fabricación de objetos decorativos, que llegó a vender por \$ 150 el kilo y en ocasiones no puede cubrir los pedidos.

## DESAFÍOS OPORTUNIDADES, EN LA BALANZA

Los empresarios que ya se consolidaron en el rubro, afirman que el negocio del ñandú no es un microemprendimiento y la inversión inicial es importante en infraestructura básica (galpones, corrales, bebederos, comederos, etc.) y eventualmente en instalaciones para incubación. Pero buena parte de la inversión está en el rodeo inicial y la alimentación. El ñandú puede alimentarse a pastoreo, con tréboles, alfalfa, achicoria y lotus. También con alimentos balanceados en sistemas intensivos, logrando un índice de conversión de 1 kilo por cada 4 de alimento. Al año o 14 meses, el ave alcanza su peso adulto promedio de 32 kg y está listo para faena. Los harenes pueden conformarse de 3 a 5 hembras por macho en sistema intensivo y hasta 7 hembras por macho a campo. La hembra alcanza su madurez reproductiva a los 2 años e incrementa sus posturas con la edad, logrando un promedio anual de 25 huevos. Una de las etapas más delicadas es la de la incubación, que dura 42 días. Los huevos deben mantenerse bajo estrictas condiciones sanitarias, a temperatura constante de 36° C y humedad del 45 al 55 %. La ausencia o exceso de humedad puede ocasionar bajo número de nacimientos o pichones enfermos aumentando la tasa de mortalidad. En una reunión reciente de criadores convocada por la Asociación de Criadores de Ñandú Argentinos (Acriña) se determinó que, en materia de reproducción, la carga ideal de cada harén debe ser de 2 ó 3 hembras por macho, pero nunca 1 por 1 (como usaban algunos productores), porque esa forma genera demasiadas peleas entre machos en el corral de reproducción y reduce la fertilidad. En cuanto a la alimentación se evaluó que el suministro de verdeo no cambia los resultados en rendimiento, pero sí influye en la calidad, sabor y ternura de la carne, cosa que seguirán estudiando para establecer la alimentación ideal en función de un producto uniforme de calidad. Si bien en materia sanitaria no se vieron serios problemas en ningún criadero, la producción del último año fue baja por un aumento en la mortandad. Por eso, la implementación de un plan sanitario preventivo y la formación de veterinarios especializados, está primera en la lista de los temas pendientes. Además, los ñanduseros esperan obtener en breve la aprobación final del frigorífico para la faena de exportación.

[Volver a: Producción de ñandúes](#)