

# EL ÑANDÚ: UNA PRODUCCIÓN ALTERNATIVA; LA DEMANDA EN EL MERCADO ES MUY SUPERIOR A LA OFERTA

Diego H. Rossi Fraire\*. 2006. Newsletter del MaGEA.  
[magea@sion.com](mailto:magea@sion.com)

\*Director de Rheacultura.com.ar  
[www.produccion-animal.com.ar](http://www.produccion-animal.com.ar)

Volver a: [Producción de ñandúes](#)

## NUEVA ALTERNATIVA DE CRÍA SUSTENTABLE EN CAUTIVERIO DEL ÑANDÚ



A partir de que los seres humanos deben satisfacer sus deseos de consumir proteínas de origen animal, es que el ñandú se presenta hoy como una nueva alternativa, para cubrir la demanda de carnes rojas de alta calidad.

El temor al mal de la vaca loca repercutió negativamente al mercado del ganado vacuno, como consecuencia de esto descendió considerablemente su consumo en los países de la Unión Europea (UE), dejando abierta la puerta para el ingreso a las carnes exóticas.

El consumo de carnes exóticas aumentó sustancialmente en Europa, hoy está en su auge el consumo de carnes como el avestruz, cocodrilo, canguro y otras.

Como es política de la comunidad, se permite el ingreso, de aquellos productos de alta calidad, sobre todos aquellos que pueden garantizar su trazabilidad, el ñandú podría cumplir fácilmente con estos requisitos. Agregando mayor valor agregado a la producción a través de certificaciones como orgánicos, la mencionada trazabilidad en la cadena de comercialización y otros conceptos como las denominaciones de origen.

La cría del ñandú es una de las actividades ganaderas que gozaría de un alto rendimiento económico y puede llegar a constituirse en una de las ganaderías de mayor crecimiento en esta década. Posee un precio de transferencia de U\$S 110 y un costeo por animal al año de edad que ronda los 110 / 150 pesos.

De este animal se podría aprovechar más del 90% de su totalidad. Porque “se podría” y bien no se espera engañar a nadie con esto, por ejemplo, hay una industria nacional de la cosmética y cosmetología muy desarrollada, sin embargo no hay una masa crítica productiva lo suficientemente consolidada para ofrecer la grasa del animal, para que esta sea transformada en aceite refinado y que justifique económicamente, en esta instancia, el montaje de una línea de producción, igual sucede con otros derivados, lo importante es poder contar con un sector frigorífico que faene esta especie, para la venta de carnes y expertos en la curtiembre del cuero, y un aprovechamiento de las plumas, siendo que con estos tres productos, y con un bajo nivel de elaboración, se obtendrá la mayor renta de los criadores, junto a la venta de animales vivos en una primera etapa de la industria.

## LA CARNE DE ÑANDÚ

La carne de ñandú es roja, magra, de bajo tenor graso intramuscular y bajas calorías, con excelente textura y buen sabor.

Distintas Organizaciones, como la FAO han considerado la importancia del aprovechamiento de las carnes de animales de la fauna silvestre, como la de las ratites, grupo al que pertenece el ñandú, junto al avestruz africano y el emú australiano.

Por otro lado la Sociedad de Cardiología de JUL, recomienda el consumo de carnes, de esta familia de animales, para aquellos que necesitan de una dieta equilibrada baja en sus niveles grasos y calorías.

CONTENIDO DE GRASA, COLESTEROL Y COMPOSICIÓN DE ÁCIDOS GRASOS (POR CADA 100G DE CARNE) DE LAS CARNES DE ÑANDÚES, EN COMPARACIÓN CON LAS DE OTRAS ESPECIES						
Componente	Ñandú Común	Ñ. Petiso (granja)	Ñ. Petiso (silvestre)	Avestruz (1)	Bovino (2)	Pollo (3)
Grasa total (%)	0.9	1.3	1.1	0.9	4.6	4.3
Colesterol (mg)	59	55	50	57	60	70
Ácidos Grasos (% del total de Ác. Grasos)						
Saturados						
16:1	0.9	2.7	1.3	4.1	6.3	7.2
18:00	13.9	10.5	12.4	14.1	13.0	7.1
Monoinsaturados						
16:1	0.9	2.7	1.3	4.1	6.3	7.2
18:1	25.9	29.5	22.4	30.8	42.0	39.8
Polinsaturados						
18:2w6	28.0	23.3	22.0	17.9	2.0	13.5
18:3w3	1.0	4.6	11.5	6.3	1.3	0.7
20:4w6	10.0	5.0	4.7	5.6	1.0	0.7
20:5w3	0.7	0.8	0.8	1.5	tr	

Fuente: Sales et al. (1996); 2 U.S.D.A (1979); 3 U.S.D.A. (1986);  
\*20:1 + 20:50 0.7; tr 0 menos de 0.1

El ñandú se destaca por sobre todas las cosas por lo sano de su propuesta.

La siguiente tabla hace referencia a las Principales indicaciones clínicas en las que se recomienda el consumo de la carne de ñandú:

Por ser rica en omega-6:

- ◆ Asma
- ◆ Artritis reumatoide
- ◆ Hipertensión arterial
- ◆ Depresión
- ◆ Prevención de tumores
- ◆ Prevención de crisis abstinencia alcohol
- ◆ Parkinson
- ◆ Eczema
- ◆ Esclerodermia
- ◆ Lupus erimatoso sistémico
- ◆ Diabetes

Por ser rica en omega-3:

- ◆ Hipertensión arterial
- ◆ Artritis reumatoide y enfermedades auto inmunes
- ◆ Prevención cáncer al colon rectal
- ◆ Osteoartritis
- ◆ Dislipidemias
- ◆ Arteriosclerosis
- ◆ Dislipidemias

### A QUÉ APUNTA EL SECTOR

El productor en esta etapa considera oportuna la inserción en el mercado interno, aunque todos consideran lograr una masa crítica lo suficientemente sólida para encarar al mercado externo, siendo éste el más apetecible para sus fines comerciales.

Aunque bien puede ser discutido este planteo, la devaluación ha hecho que el valor del dólar traiga una suerte de beneficios a los productores rurales, mayores a los del sector industrial.

La Rheacultura tiene todas las condiciones y aptitudes para seguir los pasos que ha dado el avestruz en los mercados internacionales, sería correcto explotar el nombre por el cual conocen al ñandú en el mundo, Avestruz Americano.

Las exportaciones de avestruz tienen como destino a países como: Suiza, Francia, Bélgica, Alemania, Japón, China, Holanda y Austria. En una futura edición hablaremos en términos numéricos de la producción mundial de este ave gigante, para llegar a uno de los ejes centrales del negocio ÑANDÚ y este es nada más y nada menos que: "LA DEMANDA ES MUY SUPERIOR A LA OFERTA".

### **UN CRECIMIENTO SOSTENIDO**

A mediados de la década del '90 comenzaron los primeros intentos de cría y explotación en cautividad del ñandú en Latinoamérica, los resultados obtenidos están siendo considerados como positivos, en los países del Mercosur, en donde existen 2 Asociaciones Nacionales, como la Uruguaya y la Brasileña en la que el sector productivo se fortalece.

En Argentina se está conformando la Asociación de Productores y Afines y hay muchas expectativas puestas en ella.

Se espera que Argentina, con sus aproximadamente 100 productores independientes, contando a criadores de ambas especies de ñandúes, trabaje, en primera instancia, a conciencia para desarrollar el mercado interno y luego las exportaciones y esto dentro de un marco asociativo o cooperativista, dado que la demanda supera ampliamente a la oferta.

Uruguay es el primer productor Latinoamericano, seguido por Brasil. Es hora de que Argentina se incluya en estos tiempos, para que llegue a la robustez de la industria, en el momento justo. Para lo cual es necesario la elaboración de una estrategia competitiva agresiva.

Se sabe, con certeza de existencias de planteles en Canadá, Gran Bretaña, Francia, España, Chile, Bolivia y Paraguay.

De estos Canadá junto a Estados Unidos ha desarrollado una importante industria cosmética con el empleo de aceites obtenidos de la grasa del ñandú, creemos que esta industria se convertirá en la estrella de la cría del ñandú, por las increíbles propiedades de su grasa. Es por esto que fue usado por los indígenas de la región.

### **AVANCES EN INVESTIGACIÓN**

JUL ha investigado las potencialidades de la cría en cautiverio, en distintas universidades, desde mediados de los años '80. Junto a la producción de avestruces sumaron la del ñandú, convirtiéndose de esta manera en uno de los países que ostenta el mayor número de ejemplares de rheas (como lo conocen ellos) en cautiverio, con fines comerciales.

Argentina actualmente lidera en cantidad de proyectos de investigación científica realizados en Latinoamérica. Siguen en la lista Brasil, Uruguay y Chile. Los principales centros de investigaciones son el Centro de Zoología Aplicada de Córdoba y el INTA San Luis y Bariloche. Llevados adelante por destacados profesionales.

### **FRIGORÍFICOS ARGENTINOS**

Argentina cuenta con dos frigoríficos habilitados para esta especie, recientemente inaugurados a comienzo de este año 2003. El primero de ellos fue el Frigorífico Orenaike S.A. que se encuentra en Río Gallegos y el otro es el Frigorífico del Sur, una sociedad mixta constituida por el Municipio de Río Cuarto (Córdoba) y productores de especies menores.

El significado de esta habilitación de los frigoríficos ha cambiado literalmente la percepción que se tenía de esta cría. Ahora hay una salida comercial para la producción de estos animales.

Como consecuencia inmediata de este hecho, se puede mencionar una fuerte apuesta por los productores existentes, los que han podido están haciendo nuevos esfuerzos en inversiones y se ve un movimiento interesante de un gran número de interesados que día a día buscan información sobre la cría de ñandú y una lluvia de consultas sobre precios de los ejemplares reproductores y animales de 4 a 6 meses de edad.

### **PRODUCTOS DERIVADOS QUE SE OBTIENEN DE LA CRÍA DE ÑANDÚES**

Por lo general, los animales podrían ser faenados entre los 9 y 15 meses de edad aproximadamente. Esto es así porque el valor de conversión alimento / carne 3:1 lo justifica, lo ideal sería a los 12 meses de edad.

Cada animal puede producir:

- ◆ entre 8 y 12 kilos de carne,
- ◆ entre 3,5/ 5 kg. de grasa, equivalente a 1,2 / 1.5 litros de aceite refinado de alta calidad,
- ◆ entre 0.5 y 0.55 m2 de cuero,
- ◆ aproximadamente unos 350 gramos de plumas,

♦ y pueden obtenerse del mismo otros subproductos.

Todos estos derivados traerían aparejada la creación de un importante número de puestos de trabajo por la cantidad de sectores que involucra, los principales se verían en:

las producciones agropecuarias propiamente dichas	fabricación de cuchillería (uso de uñas)	industria del calzado
Frigoríficos	Curtiembres	
industria de la vestimenta (cuero y plumas)	Fabricación de marroquinería fina (cuero, cuero de las patas - similar al de los reptiles)	
artesanías (cuero, cáscaras de huevos, picos, uñas, falanges y plumas)	Fabricación de Insumos necesarios para la cría de esta especie (ej. incubadoras)	
fabricación de plumeros,	laboratorios para la refinación del aceite.	
elaboración de artículos de decoración (plumas, picos, uñas y huevos)	diseño de joyería artesanal (huevos)	
procesamiento de productos para la medicina alternativa o natural (grasa)	fabricación de Alimentos Balanceados	
elaboración de suplementos energéticos de consumo humano (grasa y músculos)	elaboración de suplementación alimenticia animal (cáscara de huevos y harina de huesos)	
industria de la cosmetología (aceite)	Y un largo etc...	

Las producciones son de bajos costos relativos (teniendo presente el marco económico reinante en el país por la devaluación, lo que favorece en cierta medida a las actividades rurales) y un alto valor de conversión en carne (3:1), en espacios reducidos e incluso marginales.

El precio de los productos es elevado por la alta valoración que cuenta por sus consumidores. Lo mismo puede decirse por haber una oferta limitada. El ñandú es un animal muy sano, en Argentina no hay casos de que hayan transmitidos enfermedades que perjudiquen al ser humano o a otras ganaderías.

### LA CRÍA SUSTENTABLE DEL ÑANDÚ

Al tratarse de un animal silvestre, que en la naturaleza sufre la progresiva destrucción de su hábitat, entre otras situaciones que lo ponen en peligro de extinción, es que se considera el concepto de uso sustentable de este recurso faunístico.

Es por ello que la cría se haya normatizada a nivel provincial por las autoridades de Fauna (Ambiente o Recursos Naturales, según sea el caso) en alusión expresa a lo que indica la legislación nacional en la materia, la exportación se encuentra regulada por la Convención Internacional de Comercio de especies amenazadas de la flora y fauna silvestre (CITES), a la que Argentina está adherida.

### UNA PROPUESTA CON SABOR AUTÓCTONO

Cualquier país debe tener como meta el logro de diversificar su producción a sistemas no tradicionales. Argentina no es la excepción. Y más aún si lo que se busca con esta propuesta es la revalorización y conservación de una especie autóctona y el recupero cultural de tradiciones ancestrales que pertenecen a nuestro patrimonio.

Volver a: [Producción de ñandúes](#)