

CRÍA DE CHOIQUE: UNA OPCIÓN PARA EL SUR

Mariela Arias*. 2004. La Nación, Secc. El Campo, Sábado 9 de octubre de 2004.

*Corresponsal La Nación en Santa Cruz.

www.produccion-animal.com.ar

Volver a: [Producción ñandúes](#)

INTRODUCCIÓN

El *Rhea pennata*, especie de ñandú propia de la Patagonia argentina, ofrece excelentes posibilidades de comercialización y exportación, ya que se pueden aprovechar su carne, cueros, pezuñas, huevos y plumas



En nueve criaderos de Santa Cruz, un grupo de pequeños productores se anima a criar al choique, o ñandú petiso, como una especie con posibilidades económicas. Para la próxima temporada veraniega, varios restaurantes de El Calafate incluyeron en el menú la carne de choique para ofrecer a los turistas europeos. Si bien la producción se encuentra en una etapa incipiente, ya se habla de un nuevo rubro para exportar.

Las variantes de explotación comercial que ofrece esta especie (*Rhea pennata*) son amplias, porque existe la posibilidad de un aprovechamiento integral. Del choique se obtienen diversos subproductos además de la carne. La piel de las patas, las pezuñas, las uñas, los huevos

fértiles e infértiles, las plumas y algo novedoso: la grasa para uso cosmético, que en Río Negro se usa para cremas humectantes con buenos resultados.

El director de Fauna Silvestre del Consejo Agrario, Raúl Clarke, explicó a LA NACIÓN que el aumento de consumo de carnes exóticas en Europa mejoraría las posibilidades de exportación. "Como es política de la Comunidad, se permite el ingreso de productos de alta calidad, que puedan asegurar su trazabilidad. Y el ñandú podría cumplir fácilmente con esos requisitos."

Desde 1994, el Consejo Agrario Provincial realiza estudios sobre sustentabilidad, cría y comercialización del choique o ñandú petiso con la finalidad de abrir un nuevo polo productivo que contemple denominación de origen y protocolos de calidad.

Desde 1999, los criaderos se encuentran registrados ante la Dirección de Fauna Silvestre en el marco de la resolución N° 701/99.

"Cada uno de los ejemplares de los criaderos está identificado bajo el sistema de microchips, que permite realizar un seguimiento de la evolución del animal y poder completar la trazabilidad, lo que significa un seguimiento desde su cría hasta que llega a la góndola para el consumo", detalló Clarke.

El choique se encuentra en el Apéndice 2 de Cites (Convención Internacional de Tratado de Especies Silvestres), foro donde se debate la comercialización, la venta o la compra de productos y subproductos provenientes de la fauna silvestre. "Cuando comenzamos a trabajar con la especie estaba estrictamente prohibida la caza y comercialización. Luego de un trabajo de gran rigor científico se logró un paso al Apéndice 2, que significa que sólo se puede comercializar productos de criadero, por eso cada animal debe ser identificado", detalló. Desde el Consejo Agrario se busca asistir con información y tecnología a los productores que se encuentran experimentando con la cría de choique.

EXPORTACIÓN

El objetivo final del proyecto es la exportación. Pero antes de llegar a los europeos se debe cumplir una serie de requisitos. Entre ellos se elaboró un protocolo de los pasos por seguir para la faena. "Actualmente los volúmenes son incipientes, dado que la mayoría de los criaderos comenzó en el nivel experimental. No tenemos mano de obra especializada, tenemos nueve establecimientos habilitados en toda la provincia y varias presentaciones para habilitar", detalló Clarke.

La *Rhea pennata* es una especie que se encuentra exclusivamente en la Patagonia, y nació como una alternativa de producción en tiempo en que la lana no tenía precios internacionales y había productores que no llegaban a tener animales para tener una unidad económica rentable.

Esta especie necesita de poco espacio para criarse, con 2 o 3 hectáreas se podría tener un plantel importante, aseguran los especialistas. "La vida de un animal en cautiverio ronda los 20 o 25 años, aún no lo sabemos. Al año, ya están en condiciones de ser faenados. Una hembra pone entre 20 y 40 huevos por años, a través de incubadora o a través de cría natural", explicó el director de Fauna Silvestre.

Según las estimaciones actuales, en dos o tres años más los criaderos estarán en condiciones de satisfacer la demanda de la región patagónica. Poco tiempo atrás se conformó la Asociación Productores del Choique, que aspiran a través de la ley fondo de desarrollo provincial acceder a líneas de financiamiento que les permitirá con planteles más numerosos.

LA CARNE

Distintas organizaciones internacionales consideran 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 al emú australiano.

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

La mayor parte de la carne se extrae de la picana, que es el cuarto trasero, más la masa muscular de la región lumbar y de esta porción se puede extraer dos o tres cortes de diferentes calidades. Un ñandú adulto (dos años) puede producir entre 38 y 42% de su peso vivo en carne con hueso. Por ejemplo, de animales de 20 y 24 kilogramos de peso se obtienen picanas (carne con hueso) de 9,62 y 11,78 kg, respectivamente.

En cuanto al cuero, es de muy buena calidad para marroquinería. Un ñandú término medio puede rendir entre 2 a 5 pies cuadrados, que se pueden utilizar para la confección de carteras, billeteras, portafolios, guantes y botas, entre otros.

Asimismo, la piel de este animal es el producto más cotizado, y reconocido debido a su suavidad, resistencia y elegancia, con cuidados mínimos puede durar décadas. Como dato, Clarke destacó que "la resistencia que presenta la piel se debe al uso de aceites naturales que tiene el ñandú, los cuales evitan que la piel se endurezca y cuartee". Esta característica hace que esta piel "sea una de las pieles exóticas más caras y apreciadas del mundo", agregó.

Un individuo desarrollado de esta especie podría rendir alrededor de cuatro litros de aceite. Los aceites extraídos son ricos en ácidos grasos, en tanto que las plumas de ñandú, se aprovechan principalmente para la elaboración de plumeros o sacudidores caseros e industriales, y algunas empresas de la industria automotriz también lo utilizan.

[Volver a: Producción ñandúes](#)