

# FAISANES, UNA CARNE QUE TOMA COLOR

Perita Avícola María Comas Torres. 2008. Super Campo, pág. 110-113.

Fotos: Criaban Welcornme.

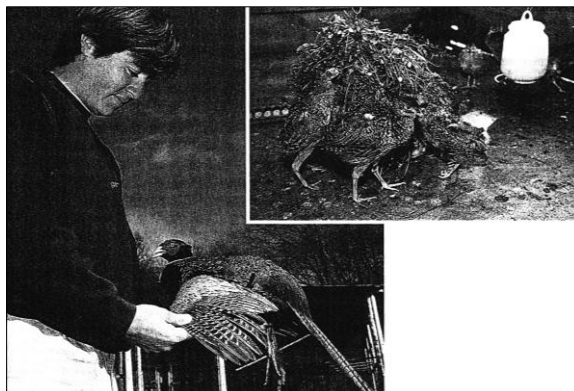
[www.produccion-animal.com.ar](http://www.produccion-animal.com.ar)

## INTRODUCCIÓN



Originaria del continente asiático, este ave de colorido plumaje era considerada como un bocado para reyes en antiguas culturas. Aunque hoy no hace falta pertenecer a la aristocracia para tener acceso a su consumo, el faisán sigue siendo un plato selecto dentro de la gastronomía, que se cotiza muy bien como producto diferenciado proveniente de una cría no tradicional.

Esto atrajo a los técnicos del INTA Delta, que hace cuatro años comenzaron a estudiar y desarrollar la cría en cautiverio de esta especie. En la actualidad, después de una meticulosa tarea de selección, que no se interrumpe, se encuentran en un momento de transferencia en la que no sólo asesoran a nuevos criadores sino que les pueden proveer los reproductores y faisanuchos (faisanes BB) necesarios. Además, convencidos del nicho comercial que ofrece esta actividad, comienzan a poner más énfasis en un proyecto de comercialización.



## ALGUNOS DATOS

La cría de faisanes, que es netamente estacional (primavera/verano), consta de dos etapas fundamentales, la caliente y la fría. La primera corresponde a las fases de postura, incubación y los primeros 30 días de vida, mien-

tras que la segunda concierne a la recría y terminación para consumo y, dado que es la etapa con menos complicaciones, es la más aconsejable para criadores noveles y microemprendimientos.

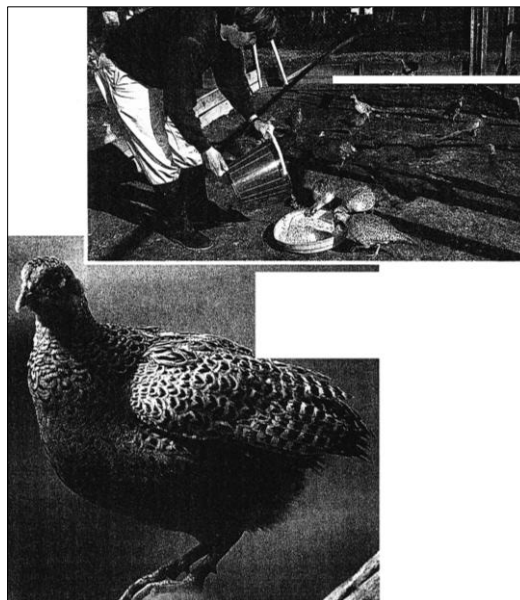
La postura se produce una vez por año, entre principios de setiembre y fines de febrero, aunque los huevos aptos para la incubación se consiguen durante el período primaveral. El criador percibe claramente que va a comenzar la postura porque los machos comienzan a levantar las crestas laterales y a dilatar sus anteojeas, como señal de detección del celo de las hembras, que pronto empezarán a poner. "Los huevos deben recogerse dos o tres veces al día para evitar que los picoteen y porque en el verano, si quedan en el corral, se estropean con mucha facilidad", señala Diego Reynoso, colaborador técnico de la Experimental.

El promedio de postura es de 60 huevos por temporada y la distribución de la oviposición se puede representar en una curva normal, es decir, pocos al principio, un máximo en la mitad y descendiende hacia el final. Para la incubación pueden emplearse gallinas pigmeas (medio natural) o incubadoras (medio artificial), siendo esta segunda opción la indicada cuando se trata de hacer una actividad comercial.

Para la reproducción existen dos sistemas. Uno es mezclando la totalidad del plantel (todos los machos y hembras juntos) y el otro es por medio de la formación de harenes, poniendo en un corral 4 o 5 hembras por cada macho. "Nosotros utilizamos el segundo porque nos permite hacer un seguimiento más pormenorizado de cuántos huevos se ponen en cada corral y podemos llegar a identificar las hembras con tendencia a picotearlos; además notamos un incremento de la postura con respecto al otro sistema", señala Ernesto Madero, Director de la experimental.

En la mitad de la temporada conviene cambiar el macho para asegurar un porcentaje alto y parejo de fertilidad. La incubación y nacimiento se completa en 25 días (21 en la incubadora, más 3 en la nacedora) y dado que tanto el porcentaje de fertilidad como el de nacimientos es, por naturaleza, bajo, ésta se convierte en una etapa delicada. Los polluelos o faisanuchos (animales recién nacidos) son ubicados en corrales de unos dos metros cuadrados (a razón de 100 por corral) y se les va dando más espacio a medida que crecen. Esta fase es muy complicada por dos razones: una es que cuando nacen no pueden regular su temperatura, por lo tanto hay que suministrarles calor externo (deben estar en un ambiente a no menos de 30/32 grados centígrados) y además deben estar en la mayor oscuridad posible. O sea se los mantiene con agua, comida y la luz y el calor de un par de estufas.

Una vez que entran en la etapa de recría y terminación, ya no hay problemas. A partir de ahí, el faisán se transforma en un animal tan duro y resistente que después de los 45 días la mortandad se reduce casi a cero. "El faisán posee la cualidad de tener un carácter fuerte, el cual debe mantener para no perder sus características de animal de caza, lo que otorga a la carne una consistencia fibrosa, dura, jugosa y con muy poca grasa, propia de un animal que no está encerrado en una pequeña jaula. Por lo tanto, los corrales para este momento deben ser amplios, de manera que puedan caminar, correr y volar", afirma el señor Juan Carlos Pandiani, jefe de campo de la Experimental.



Arriba: Un amplio corral de alambre alto y piso de tierra, donde los faisanes pueden volar libremente.

Izquierda: Un excelente ejemplar de faisán Collar hembra.

## PARA HACER NUMEROS

La cría de faisanes tiene diferentes vías para su comercialización: plumas para la fabricación de artesanías y trajes de carnaval, animales fantasía o para coto de caza, pero no hay duda que la producción de carne es la actividad primaria. Si el objetivo es dedicarse a la cría de animales fantasía, pueden elegirse diversas razas que por el

colorido de sus plumas son muy atractivas y requeridas para embellecer diferentes espacios al aire libre. Con respecto al coto de caza, es una alternativa productiva que en la Argentina aún se presenta como un negocio muy incipiente, aunque en otros países, como por ejemplo Estados Unidos, es una práctica habitual.

Para el rubro de la carne el faisán más utilizado es el de la variedad Collar, en tanto que el segundo es el Tenebroso. "El Collar es el más empleado por varios factores: es el que más rápido llega al peso de faena (alcanza 1,3 a 1,5 kilo en unas 20 semanas), tiene más rinde y, lo más importante, es el que más alto porcentaje de nacimientos y sobre-vivencia de pichones ofrece, lo que se traduce en facilidad de crianza", señala Madero.

Tradicionalmente se considera que aproximadamente a los 5 o 6 meses de edad el animal está terminado para la faena con 1,5 a 1,8 kilogramo, pero últimamente este peso se tiende a reducir dado que el mercado está prefiriendo animales más livianos y sobre todo de menor tamaño. La razón para esto es, fundamentalmente, estética. El tema es que los platos de esta carne se acostumbra a servirlos con medio faisán con su garra, por lo que los ejemplares muy grandes resultan desagradables a la vista del comensal.

El faisán es un producto diferenciado, no es, ni los productores esperan que lo sea, un producto de consumo masivo. El mercado para esta carne se concentra en hotelería, restaurantes y servicio de catering, todo de primer nivel. El animal se vende fresco. Además, se trabaja directamente con el chef, y como cada uno tiene su criterio para preparar un plato, el productor debe estar dispuesto a cubrir las necesidades particulares. Dicho esto se entiende que la producción de carne de faisán no es comparable con, por ejemplo, el negocio del pollo y por lo tanto no puede tener como objetivo de venta las góndolas de un supermercado. Jamás podría competir con carnes de este tipo, en cambio sí lo puede hacer con carne de ciervo o con la langosta. La idea es mantener un alto nivel de diferenciación y siempre lo más cercano a lo que pide el cliente.

El plato de faisán en un restaurante ronda los 25 pesos, mientras que el productor le vende cada pieza a entre 12 y 13 pesos. Los costos de producción mejoran con la eficiencia y con el aumento de la cantidad criada. Para dar una idea se puede considerar que manejando una producción de unas 500 piezas anuales, por cada una se obtendrá, más o menos, alrededor de 8 pesos.

Con respecto a las posibles zonas de cría, el faisán es oriundo de climas fríos, pero se adapta perfectamente a temperaturas cálidas. "Actualmente -enumera Madero- existen criaderos desarrollados bajo nuestro asesoramiento en Córdoba, Santa Fe, Entre Ríos, y se extienden hacia el sur del país". Por el momento, el INTA comercializa reproductores y faisanuchos, pero están trabajando en la inscripción de la Experimental como establecimiento faenador o procesador para llegar a comercializar también la carne.

ITEMS	S/PIEZA	500 PIEZAS
Alimentación	1.90	950.00
Mano de Obra	0.60	300.00
Amortizaciones	1.05	525.00
Faisanuchos	2.00	1000.00
Faena	0.60	300.00
Distribución	0.75	375.00
Comercialización	1.10	550.00
Gastos Varios	0.30	150.00
<b>TOTAL</b>	<b>8.30</b>	<b>4150.00</b>
Venta	13.00	6500.00
<b>DIFERENCIA</b>	<b>4.70</b>	<b>2350.00</b>

Fuente: EEA INTA Delta

Valores cada 100 gramos	Calorías	Grasas	Proteínas
Faisán	133	3.6	24
Pechuga de Pollo	159	3.42	31
Pavo	154	3.45	29
Salmón Rosado	138	5.75	20
Pata de Cordero magra	178	7.62	25
Carne de Ternera	213	10.35	26
Carne de Cerdo	219	10.64	29

Fuente: Cámara de Industria de Nueva Zelanda

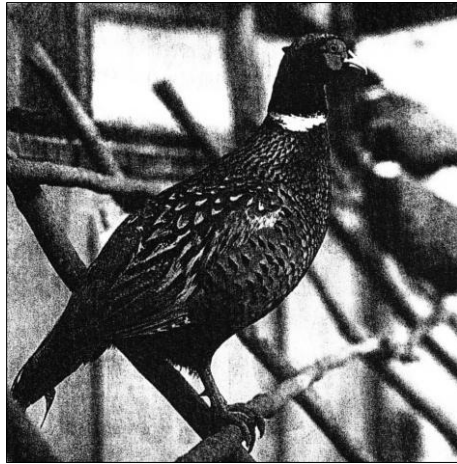
### PARA EMPEZAR

El productor que desea iniciarse puede optar por hacer toda la cadena, para lo cual puede comprar algún harén, esperar la postura, incubar, criar, recriar, terminar y faenar, o bien puede comprar faisanuchos y ocuparse sólo de la recria y terminación. Esta posibilidad es la adecuada, sobre todo, para microemprendimientos, para pequeños productores que no pueden realizar una gran infraestructura e invertir en equipamiento. El precio de cada faisanucho oscila entre los 2 y los 3 pesos, dependiendo de la edad.

La rentabilidad de esta actividad es alta, pero se debe tener en cuenta que, por el momento, se presenta como una posible diversificación. Los técnicos no aconsejan realizar grandes inversiones en la producción de faisanes, porque el mercado es, todavía, reducido. Es una actividad para sumar por varias razones, primero porque no implica una inversión significativa, segundo porque la mano de obra requerida puede ser la familiar y, por último, porque el lapso de tiempo que se necesita para llevar los animales al peso de venta es corto, ya que la recria y la terminación se completan entre fines de octubre y fines de marzo, lo que indica que el retorno del capital invertido es medianamente rápido.

Las bocas de expendio de faisán a menudo chocan con un problema cuya solución depende, pura y exclusivamente, de los productores. Por el momento no se logró mantener la continuidad en el abastecimiento de carne

de faisán al mercado y esto es grave. El restaurante que coloca en su carta platos a base de faisán exige tenerlo todo el año. Por otra parte, debe sostenerse también la calidad, pues las exigencias del chef incluyen que los animales siempre tengan las mismas características.



En la temporada de apareamiento, las plumas de la cabeza del macho forman unas pequeñas crestas laterales, mientras que sus rojas anteojeras se dilatan.

---