

RESEÑA DESCRIPTIVA DE LA EXPLOTACION DEL CUY (*Cavia porcellus*)

Gustavo A. Escobar L.*

Oscar R. Sanz **

COMPENDIO

Con base en 241 bibliografías relacionadas con el conocimiento del cuy, se formuló una reseña descriptiva que consta de trece acápite en las siguientes áreas: historia, taxonomía, distribución geográfica, anatomía, fisiología, etología, nutrición, genética y mejoramiento, producción y manejo, sanidad, construcciones y costos de producción y mercadeo.

ABSTRACT

It was revised 241 scientific and empiric references about guinea pig based on which it was formulated a description about such an exploitation this summary is composed of thirteen chapters with the following contents: history, taxonomy, geographical distribution, anatomy, physiology, ethology, nutrition, genetic and improvement, production and handling, soundness, benefic, construction and cost production and market.

* Estudiante de pre-grado. Universidad Nacional de Colombia. Palmira.

** Universidad Nacional de Colombia. Palmira.

1. INTRODUCCION

Como animal originario de los Andes, el curi fué criado desde los tiempos precolombinos y formó parte de la dieta alimenticia de los indígenas, constituyéndose en el principal animal doméstico de la antigua Colombia y Ecuador y compartiendo esta distinción en el Perú con los camélidos. Aportando la carne del cuy 20.3 o/o de proteína y teniendo en cuenta el déficit de proteína animal de la dieta de los colombianos de menos recursos, este cávido surge como alternativa para solucionar ese problema.

El libro "Producción de cuyes" de Luís Aliaga Rodríguez (1), basado en la investigación de la especie en el Perú y publicado en 1979, es el único texto que reúne los diferentes aspectos de la producción de cuyes. En Colombia, el primer intento de recopilar lo relacionado con el conocimiento integral sobre la producción de cuyes se hizo en 1973 (Castaño, 2). Además existen dos libros descriptivos de la tenencia de cuyes, de su historia y su distribución: el de Pulgar Vidal(4) publicado en 1952 y el del médico Laurentino Muñoz (3) publicado en 1970. A partir de 1975, se inicia el rescate de la especie mediante convenio entre el INCORA y la Universidad de Nariño; posteriormente se vincularían entidades como la Universidad Nacional de Colombia-Palmira, SENA, INDERENA, Secretarías de Agricultura y Fomento del Valle y Cauca. Como hasta la elaboración del presente estudio se habían realizado 23 trabajos de pregrado en la Universidad de Nariño y 9 en la Universidad Nacional-sede Palmira, se justifica por lo tanto, recopilar la información biológica y aplicada disponible sobre el cuy, como una contribución a los diferentes tópicos de investigación, docencia y extensión.

2. METODOLOGIA

Los materiales utilizados fueron de tipo bibliográfico; sin embargo, se debe considerar la experiencia del autor sobre la especie durante 5 años. Se emplearon para su consulta: libros, manuales, folletos divulgativos, memorias de congresos, cursos, seminarios y simposios, trabajos de pregrado y tesis de postgrado, revistas, publicaciones de resúmenes de investigación, artículos de periódicos, registros de producción y documentos, fruto de comunicación personal de investigadores y productores particulares e institucionales tanto de Colombia como de otros países con tradición en la producción de cuyes como Perú y Ecuador.

El procedimiento para el desarrollo del trabajo se dividió en cinco etapas: recopilación de la información; elaboración de tarjetas bibliográficas que incluyen tema, subtemas, autor, fuente y compendio; ordenamiento de las fichas bibliográficas por tema y cronología; traducciones de trabajos en otros idiomas y redacción de cada capítulo.

La información sobre los diferentes aspectos de la explotación del cuy se ordenó por acápite en trece áreas del conocimiento: historia, taxonomía, distribución geográfica, anatomía, fisiología, nutrición, etología, genética y mejoramiento, producción y manejo, sanidad, beneficio, construcciones y costos de producción y mercadeo.

3. RESULTADOS

En la historia se abocan tópicos como el origen del cuy, su domesticación, su relación con la historia de los indígenas peruanos y los indios y campesinos de Colombia, así como su distribución mundial.

En lo referente a la taxonomía se describe la historia de su clasificación, se presenta la clasificación zoológica de la especie, la relación del animal con otros géneros de la familia Caviidae así como con otras especies del género *Cavia*. Se describen los diferentes tipos según pelaje y conformación.

Respecto a la distribución geográfica se describe la zoogeografía del cuy, las características ecológicas de su habitat natural y la distribución actual en Perú y Colombia.

En el capítulo de la anatomía y morfología se describen los sistemas esquelético, muscular, respiratorio, circulatorio y nervioso del curí; también incluye una descripción pormenorizada de aparatos digestivo y reproductivo.

Los aspectos fisiológicos contemplados incluyen constantes como temperatura, ritmo cardíaco, volumen diario de orina, número de células sanguíneas, entre otras. Así mismo se hace una descripción profusa de los aspectos reproductivos como ciclo estral, gestación, placentación, parto e inseminación artificial y electroeyaculación. Por otra parte se presentan conceptos sobre lactancia y pormenores de la fisiología digestiva de la especie.

La información sobre etología se refiere a la descripción de diferentes tipos de comportamiento de los curíes en condiciones seminaturales y de cautiverio. Incluye además lo relacionado con el comportamiento sexual de la especie.

El capítulo sobre nutrición y alimentación del cuy es el más extenso; incluye requerimientos nutricionales de proteína, energía, grasa, fibra, minerales y vitaminas; contempla así mismo diferentes aspectos sobre fuentes nutricionales como forrajes, concentrados, residuos de cocina, residuos de cosecha y subproductos industriales.

En cuanto a la genética y mejoramiento se sintetizan estudios que incluyen aspectos de heredabilidad y correlaciones fenotípicas, genotípicas y ambientales; así mismo métodos de mejoramiento por selección, consanguinidad y cruzamiento. En este aparte se describe con cierto pormenor el sistema utilizado por los científicos peruanos para la creación de las razas Yauris, Baya y Colorada.

Bajo el título Producción y Manejo se determinan las fases distinguibles de la producción de cuyes, se describen los sistemas de crianza de acuerdo con sus instalaciones, su tecnología, el empadre, el fin u objeto de la explotación para terminar dando un ejemplo de la proyección de una explotación cuyícola.

En el aparte Sanidad se describen las enfermedades parasitarias, bacteriales y virales de mayor incidencia y las enfermedades nutricionales más frecuentes. Por otra parte se establecen medidas profilácticas de desinfección, así como prácticas de control de ecto y endoparásitos, terapéutica anti-infecciosa y se describen actividades usuales relacionadas con la sanidad (inyectología, toma y envío de muestras).

Sobre el beneficio se anotan tópicos referentes al sacrificio y faenado, y sus operaciones como métodos de sacrificio, depilación, evisceración, inyección de la canal, descuartizamiento y oreo de la carne. De igual manera se describen diferentes procesamientos de la carne como curado, ahumado, condimentación y diferentes preparaciones culinarias.

En lo referente a construcciones se tienen en cuenta factores como las condiciones generales o requisitos de los alojamientos para cuyes. Se presentan y caracterizan construcciones cerradas tipo galpón, así como construcciones al aire libre y para pastoreo de cuyes. Se complementa la información presentando una serie de diseños de equipos como pozas, jaulas, comederos, pasteras y bebederos.

Finalmente en el capítulo de Costos de Producción y Mercadeo se describen algunos de los índices monetarios susceptibles de utilización en la explotación comercial de cuyes, así como medidas de resultado económico de la explotación, como ingreso bruto, gasto bruto, rentabilidad, entre otros. Se presenta para terminar las características propias del mercadeo en los países que como Perú, Colombia y Ecuador explotan comercialmente al cuy.

4. CONCLUSIONES

4.1. La información se caracteriza por ser más extensa en el campo biológico básico que en el de la producción, en la cual las áreas más estudia-

das han sido las de nutrición y las menos investigadas la etología, el mercadeo y la administración.

- 4.2. La mayoría de la información sobre producción de cuy se ha generado por investigaciones de pregrado en universidades peruanas, ecuatorianas y colombianas.
- 4.3. La producción de cuyes presenta muchas facetas en concordancia con los sistemas de crianza.
- 4.4. La bibliografía confirma el origen andino del cuy y su estrecha relación con la historia indígena.

5. BIBLIOGRAFIA

1. ALIAGA R, L. Producción de cuyes. Huancayo, Universidad Nacional del Centro del Perú, 1979. 327 p.
2. CASTAÑO Q, M. Explotación del curí o cuy. Bogotá, Instituto Colombiano Agropecuario, 1973. 46 p.
3. MUÑOZ, L. Historia natural del conejillo de Indias, cuy, curí, cobayo. Popayán, Imprenta Departamental, 1970. 613 p.
4. PULGAR V, J. El curí, cuy, sucuy, cuye, jaca ó conejillo de Indias en Colombia (*Cavia cobaya*). Bogotá, Ministerio de Agricultura, 1952. 203 p.