

## EL CUY OTRO DOMESTICADO DE AMÉRICA

Llido N. Ramírez I. Universidad de Los Andes – Trujillo. Venezuela. [lilidor@ula.ve](mailto:lilidor@ula.ve)

El cuy, también denominado Guinea Pigs, Cobayos, Cavia, Conejillos de Indias, Acure y Curí, son mamíferos roedores originarios de América. Su hábitat se extiende desde Chile hasta Colombia y Venezuela; fueron domesticados para el 2.500 a.C. en la parte norte de los Andes Suramericanos (Perú, Bolivia y Colombia) y criados sistemáticamente como fuente proteica que era complementada con la pesca y el cultivo del maíz. Después del descubrimiento de América, algunos cronistas apuntaron que la carne del Cuy era "la más delicada de cuantas Dios crió". Además, estos roedores eran sacrificados como ofrenda a los dioses y los guerreros incas decidían, por observaciones de sus entrañas, las estrategias de guerra, indicando ello la importancia de este roedor en las civilizaciones más desarrolladas de esta parte del planeta.

### El Cuy Doméstico

El cuy doméstico es el *Cavia porcellus*, especie de la cual existen varias razas como la americana, la abisinia y la peruana. Para el año 1550 fue llevado a Europa, vía África Oriental, por Guinea; regresó a los Estados Unidos para el año 1770 donde se transformó en un apreciado animal de mascota. Ha sido utilizado como modelo de laboratorio para el estudio de diversas enfermedades que afectan tanto al hombre como a los animales. El consumo de su carne se ha reducido a los habitantes del Perú y Bolivia donde es criado en forma casera y como importante fuente proteica de los sectores más empobrecidos del campo y la ciudad. También es un consuetudinario integrante del menú de la clase media, ofrecido como "delicatessen" a los amigos y agasajados y es miembro permanente de los

restaurantes donde un plato se puede consumir desde 8 a 10 dólares.

### Algunas Características Biológicas

Son animales herbívoros; los adultos pueden alcanzar un peso de hasta 2 kg.; miden hasta 40 cm de largo; no tienen cola; las orejas son redondeadas, patas cortas, y pueden vivir hasta ocho años. Alcanzan la madurez sexual a los 60 días de vida. Las hembras pueden tener cinco partos al año, poseen dos mamas inguinales, entran en celo inmediatamente después del parto y la gestación dura unos 65 días; cada camada tiene un promedio de cuatro gazapos. La leche contiene hasta un 8% de proteínas; las crías nacen con dientes y la capacidad para caminar de inmediato; pueden alimentarse de hierbas al día de edad y duplicar su peso en una semana. Su pelo es de color blanco, negro, bayo,



marrón, crema, rojo o hasta de tres colores, largo o corto, fino o grueso, liso o crespo según la raza.

### Cecotrofagia en los Cuyes.

Comúnmente se dice que ingieren sus excrementos (coprofagia) pero, al igual que los conejos, no son coprófagos sino cecotrófagos, esto es, elaboran en el ciego una especie de bolitas (pellets) de alimento concentrado (cecotrofa) que luego toman directamente del ano. El sistema digestivo del cuy permite aprovechar la celulosa y otros alimentos toscos que de otra manera serían eliminados con las heces. Al igual que en la vaca, esa digestión del ciego es realizada por microorganismos que viven en simbiosis con el roedor.

### Consumo y Producción de Cuyes.

En el mundo, solamente en el Perú y Bolivia esta especie doméstica es producida para el consumo de la población; en estos países la producción casera es equiparable a la crianza casera de pollos y aves domésticas de las familias campesinas. La importancia del consumo actual de esta carne se observa en la Tabla 1 donde se nota un consumo 0,597 gramos y 0,697 gramos anuales por habitante para Bolivia y Perú respectivamente; en la misma Tabla 1, su importancia queda demostrada cuando observamos que en el Perú se producen 0,350 gramos de carne de cabra por cada Kg. de la del roedor.

### Importancia de los Cuyes

Su importancia es de tal significación que La Universidad Agraria La Molina, situada en Lima, desarrolla un proyecto para el mejoramiento de la producción doméstica de cuyes. Si bien este domesticado americano no alcanzó la difusión de otros animales domésticos originarios de este continente, su aporte milenario a la alimentación y cultura de millones de suramericanos es una expresión de la importancia de la biodiversidad y de los recursos locales en la historia de los pueblos.

**Tabla 1. PRODUCCIÓN DE CARNE (Kg.) DE CUYES Y SU RELACIÓN CON OTRAS ESPECIES**

	<b>Bolivia (Kg.)</b>	<b>Perú (Kg.)</b>
Carne Cuy	4.980.000	17.200.000
Carne de oveja	15.258.000	23.500.000
Carne de cabra	5.764.000	6.161.000
Carne de pollo	150.144.000	563.000.000
Relación pollo / cuy	30,15	32,79
Relación oveja / cuy	3,06	1,36
Relación cabra/cuy	1,15	0,35
Consumo per-capita cuy	0,597 g	0,670 g

Marzo de 2000

### \*Referencias.

- Burcher de Uribe, Priscilla, **Origen de los Animales Domésticos**. Editorial Universidad de Antioquia. Medellín, Colombia. 1996.
- FAOSTAT. Estadística de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. *On Line*. Consultada el 14-03-2000.
- “Guinea pigs” *On line*. Consultada el 14-03-2000
- “Mejoramiento de la producción de cuyes en Perú”. *On line*. Consultada el 14-03-2000