

1. INTRODUCCIÓN

1.1. PROBLEMA

El desconocimiento de tecnologías aplicables al manejo de grandes explotaciones de cuyes, permiten considerar a ésta, como una actividad de alta inversión y poca rentabilidad económica, limitándose de esta manera satisfacer la demanda generada dentro y fuera de la provincia, incluso mercados internacionales.

El uso y la aplicación de vacunas, antibióticos, de manera indiscriminada en la prevención y control de agentes patógenos en las explotaciones agropecuarias ponen en riesgo la salud humana y animal, por lo que es importante encontrar alternativas de producción limpia.

Por otro lado, un deficiente suministro de proteínas, vitaminas y otros elementos se observan una baja fertilidad en las reproductoras, menor número de gazapos nacidos, retardo en el desarrollo, alto porcentaje de mortalidad y ataque continuo de parásitos y enfermedades que perjudican económicamente al productor.

El tiempo que los animales destetados requieren para el engorde generalmente es de 3 y 4 meses, lo cual, según los análisis económicos y en función de otros factores no representan una actividad rentable para el productor, todo ello constituye área amplia para encontrar alternativas de mejorar el metabolismo y reducir el lapso de permanencia.

1.2. JUSTIFICACIÓN

En busca de alternativas de una producción limpia sin poner en riesgo la salud pública ni de los animales, se plantea el uso de aditivos biológicos conocidos como microorganismos benéficos; que son los probióticos, así como ciertas biomoléculas y compuestos derivados que se suministra directamente a los animales para mejorar su metabolismo, salud y producción.

Muchos estudios realizados determinan que, desde hace unos 20 años se usa la levadura en las industrias avícola, bovina y porcina, a nivel mundial, obteniéndose efectos beneficiosos en la producción. La *Saccharomyces cerevisiae*, una de las levaduras más usadas y ampliamente comercializadas, rica en proteínas de alto valor biológico y abundante en vitaminas del complejo B.

El cuy es un animal de características especiales: es herbívoro, monogástrico, con capacidad de retener el alimento en el ciego hasta 48 horas, producir fermentos y desarrollar microorganismos en el espacio cecal que permite una absorción y reabsorción de nutrientes, para aprovechar eficientemente las proteínas, vitaminas y minerales de los alimentos ingeridos. Pese a ello el cuy no está libre de sufrir enfermedades infecciosas de origen bacteriano, micótico, etc.

Con el suministro de **levadura 100E**, se esperó mejorar la nutrición del animal por su actuación en conjunto con su sistema digestivo y mejorar en forma natural la salud y rendimientos productivos. Puesto que la levadura en el tracto digestivo estimula la reproducción de bacterias digestivas y reduce la población de microorganismos patógenos al activar las células del sistema inmune.

Lo anotado, determinó el interés de realizar la investigación para conocer la incidencia que tendría la levadura en los rendimientos productivos y la calidad del producto en la explotación y ofrecer el conocimiento logrado a los productores dedicados a la crianza de cuyes.

1.3. OBJETIVOS

1.3.1. General

Evaluar la incidencia de la levadura (*Sacharomyces cerevisiae*) en la fase de recría y engorde del cuy (*Cavia porcellus*).

1.3.2. Específicos

- Evaluar el efecto de la levadura en el rendimiento de las variables productivas en la fase de engorde de cuy.
- Determinar la incidencia de la levadura según la edad y fases de suministro de alimento con levadura.
- Evaluar el comportamiento de las variables productivas según el sexo.
- Maximizar los rendimientos productivos de los animales mediante el uso eficiente de recursos aplicados en el manejo.
- Trasferir y difundir los resultados obtenidos en la investigación.

1.4. HIPÓTESIS

La hipótesis planteada fue, la levadura de cerveza (*Sacharomyces cerevisiae*) incide en el rendimiento de las variables productivas en la fase de recría y engorde del cuy.