

CAPÍTULO I

INTRODUCCIÓN

El Ecuador por su ventajosa ubicación geográfica goza de una gama climática que permite obtener productos agropecuarios que aseguran la alimentación de la población y crean fuentes de trabajo, mitigando problemas de mala alimentación y abandono de los campos productivos.

La cuyicultura es una actividad que ha venido creciendo sustentada por su rentabilidad, el alto valor proteico y bajo contenido de grasa en su carne. Para lograr mayor rentabilidad en la crianza de estos animales se debe aplicar técnicas sencillas y de poca inversión

La explotación de cobayos en nuestro medio utiliza en su totalidad técnicas rudimentarias, siendo, su alimentación principal el forraje verde y desperdicios de cocina y de cosechas; con lo cual se obtiene retraso en el crecimiento de los animales, bajo peso al sacrificio, alto consumo de alimento, baja calidad de la carne, piel y pelo, lo cual estanca el desarrollo de la industria cárnica.

La desatención por parte de las entidades de gobierno hacia este sector productivo ha sido motivo para no contar con una tecnología adecuada para procesar subproductos como las plumas que son arrojados en las riveras de los ríos o quebradas contaminando el medio ambiente.

La necesidad de buscar nuevas fuentes de alimentación animal ha llevado al hombre a investigar y reciclar subproductos que el sector agroindustrial los produce; por ello se ha realizado varios estudios a nivel mundial sobre la utilización de subproductos como fuentes de proteína resultando esta práctica económica y en especial cumple con los requisitos nutricionales del animal.

La falta de investigación en el área cuyícola incentiva a la búsqueda y utilización de nuevas técnicas que permitan obtener variabilidad de piensos alimenticios que se adapten a la demanda de los productores y consumidor final como mejor sabor, mayor tamaño y buen peso con el fin de obtener mayores rendimientos a la canal, acortar el ciclo de crecimiento y engorde, aumentar el valor nutricional de la carne y obtener mayor rentabilidad.

En la explotación pecuaria, la alimentación es uno de los factores que incide directamente en la productividad animal, razón necesaria para conocer una variabilidad de ingredientes y su composición química que permitan formular y administrar un alimento ideal a bajos costos y que optimicen la producción.

La importancia del presente trabajo de investigación radica en la utilización de plumas como fuente de proteína para la elaboración de balanceados; lo que resulta en la reducción de los costos de producción realizando una adecuada selección y mezcla de materias primas.

Además conociendo el limitado uso y la alta producción de este subproducto; con la presente investigación se disminuirá el impacto ambiental ocasionado por la acumulación de las mismas a las riveras de los ríos (Río Tahuando y Mira de la provincia de Imbabura y Carchi respectivamente).

La producción agropecuaria ha tenido un crecimiento en el que se hace uso indispensable de: las técnicas de reciclaje, materias primas orgánicas o ecológicas; para garantizar mayor calidad y variedad en la alimentación humana, y en el papel de productor, por ser una de las principales fuentes de la economía del país.

Se debe tener en cuenta, las secuelas que trae consigo la corriente del Niño en el Ecuador, destruyendo las vías de acceso e imposibilitando la transportación de la harina de pescado y elevando el costo del mismo, producto que se lo ha utilizado como principal fuente de proteína para la elaboración de balanceados; por ello se ha visto la necesidad de encontrar una nueva alternativa y generar un cambio en la alimentación de cobayos, utilizando desperdicios de la industria avícola, para reemplazar a la tradicional fuente de proteína.

El objetivo general de esta investigación fue Evaluar cuatro niveles de harina de pluma hidrolizada en la formulación de raciones para cuyes (*Cavia porcellus*), utilizando el método de hidrolización mecánica a una presión de 25 P.S.I, con un tiempo de permanencia de 180 minutos.

- Como primer objetivo específico se determinó el consumo de alimento, incremento de peso y la conversión alimenticia quincenalmente con los diferentes porcentajes de harina de plumas hidrolizadas en los diferentes tratamientos.
- En el segundo objetivo específico se determinó la palatabilidad o aceptabilidad del balanceado con los diferentes niveles de harina de plumas hidrolizadas, por los cuyes.

Finalmente la hipótesis planteada en esta investigación fue: el porcentaje de harina de plumas hidrolizadas utilizadas en las dietas influye en la calidad y producción de cuyes.