

# Un ave rica en posibilidades [1]

Enviado el 27 agosto 2015 - 7:31pm

*Este artículo es reproducido por CienciaPR con permiso de la fuente original.*

## Calificación:



Este artículo es parte de una colaboración entre CienciaPR y  
**Contribución de CienciaPR:** generado por CienciaPR puede reproducirlo, siempre y cuan-  
organización.

Raúl Pérez Rivera [2]

## Autor de CienciaPR:

El Nuevo Día

## Fuente Original:



El aveSTRUZ ha sido de gran utilidad para los humanos desde tiempos inmemoriales. Los bosquimanos, una de las últimas tribus originales del sur de África y descendientes de los primeros humanos, fueron de los primeros en alimentarse de esta ave y sus huevos, y usar los cascarones para construir cantimploras y utensilios para comer. Hace 7,500 años, los egipcios hicieron lo mismo.

En el siglo 19, cuando se pone en moda utilizar plumas para sombreros y ropa, se cazaron millones de aveSTRUZES. Esta alta demanda llevó a que se trataran de establecer “fincas” para reproducir los aveSTRUZES en cautiverio. Al principio no hubo buenos resultados, pero eventualmente se logró un híbrido de las especies *Struthio camelus camelus* (oriunda del norte de África) y *Struthiocamelus australis* (oriunda del suroeste de África) que era mucho menos agresivo.

En los últimos 25 años, se ha progresado grandemente en la cría doméstica de estas aves. Primero, con la utilización de incubadoras, hay fincas en los Estados Unidos de América en donde hay un 70% de éxito de nacimientos y una reducida mortalidad de los pichones. Segundo, se seleccionan cuidadosamente las parejas basadas en aquellos que pueden producir la mayor cantidad de carne, o la mejor piel para confeccionar diferentes artículos, e inclusive se estudia su ADN.

La “fiebre” del aveSTRUZ ha llegado a lugares como México, en donde virtualmente todas las semanas se establece una nueva finca de estas aves. La inversión se considera moderada y las

ganancias considerables. Por ejemplo, a todos los productos de un solo animal adulto se le puede sacar entre \$3,500 a \$4,000.

En África, las granjas de avestruces producen, en ventas, más de 2 billones de rands al año (unos 160 millones de dólares). Se espera que en un futuro cercano, la carne de aveSTRUZ se convierta en uno de los alimentos de consumo popular, como lo es actualmente la carne de pavo.

Del aveSTRUZ que se produce en fincas, virtualmente se utilizan todas sus partes. La carne, que es el 60% del animal, es alta en proteínas, baja en colesterol, y es considerada una delicadeza. Esta se sirve en los mejores restaurantes de Europa y se paga por ésta entre \$14.00 y \$20.00 por libra.

La piel, una de las más fuertes y duraderas, se considera excelente para hacer botas, carteras y cubrir las butacas de carros lujosos. Las plumas se utilizan para la elaboración de sombreros, adornos y plumeros antiestáticos, que son muy útiles para la limpieza de computadoras.

Las pestañas se usan para fabricar brochas finas. Los aceites que produce el ave, se utilizan para la confección de cosméticos y base de productos medicinales. El pico y las uñas se utilizan en la confección de piezas de joyería.

Los huesos se tallan y se pueden hacer diversos utensilios. También se pueden moler para producir polvo de calcio como suplemento para alimento de animales domésticos.

Se está llevando a cabo investigación para determinar si se puede utilizar el ojo del aveSTRUZ para trasplante de corneas en los humanos. También se está investigando una enzima que produce el cerebro de estas aves para combatir el Alzheimer.

El autor es Catedrático de Biología en la Universidad de Puerto Rico, Recinto de Humacao, y es miembro de Ciencia Puerto Rico ([www.cienciapr.org](http://www.cienciapr.org) [3]).

**Tags:** • [aveSTRUZ](#) [4]  
• [Ostrich](#) [5]

**Categorías de Contenido:** • [Ciencias biológicas y de la salud](#) [6]

---

**Source URL:** <https://www.cienciapr.org/es/external-news/un-ave-rica-en-posibilidades?language=es&page=6>

#### Links

- [1] <https://www.cienciapr.org/es/external-news/un-ave-rica-en-posibilidades?language=es> [2]
- <https://www.cienciapr.org/es/user/raperezrivera?language=es> [3] <http://www.cienciapr.org> [4]
- <https://www.cienciapr.org/es/tags/aveSTRUZ?language=es> [5]
- <https://www.cienciapr.org/es/tags/ostrich?language=es> [6] <https://www.cienciapr.org/es/categorias-de-contenido/biological-and-health-sciences-0?language=es>