

Del viñedo a la granja: orujo de uva en la alimentación animal

Por investigadores del CIAD

Debido a la creciente demanda de carne y la preocupación por la situación ambiental, la industria pecuaria busca estrategias para incrementar su producción de manera sostenible. En este contexto, el uso de subproductos agroindustriales, como el orujo de uva, representa una alternativa viable que permitiría la reducción de costos y el aprovechamiento de compuestos con propiedades benéficas para los animales (Shah et al., 2025). El orujo de uva es un subproducto de la industria de elaboración del vino, compuesto por pieles, semillas, tallos y restos de pulpa de las uvas. Aunque comúnmente se utiliza para la elaboración de abonos orgánicos para la agricultura y otros usos, se ha demostrado que puede ser un aditivo alimentario beneficioso para los animales de producción y para el medio ambiente (López-Astorga et al., 2022).

¿Qué hace al orujo de uva una buena opción para incluirse en la alimentación animal?

Este ingrediente destaca por su alto contenido en compuestos fenólicos, es decir, sustancias naturales que las plantas producen para protegerse, los cuales poseen propiedades antiinflamatorias, antimicrobianas, antioxidantes e incluso, antiparasitarias (Brenes et al., 2016). Además, es rico en fibra, ácidos grasos y minerales importantes como



el calcio, el magnesio y el potasio, que son esenciales para la salud ósea y el funcionamiento general del organismo (Guardianelli et al., 2025; Ospina et al., 2023). Gracias a sus compuestos fenólicos, la adición dietaria de orujo de uva favorece la salud intestinal, mejora la absorción de nutrientes y fortalece el sistema inmunológico, lo que se traduce en un mejor crecimiento y desarrollo de los animales (Li et al., 2024; Lopes et al., 2025). Otro de los beneficios potenciales es el efecto antiparasitario, ya que ofrece una alternativa natural a los tratamientos farmacológicos. Aunque, los fármacos tradicionales son efectivos, traen consigo riesgos, como la resistencia antiparasitaria. Además, su uso excesivo puede crear parásitos resistentes, lo que dificultaría el tratamiento de enfermedades asociadas a estos microorganismos, mientras que el uso del orujo de uva podría ser una opción natural que no promueva estos riesgos (Guinda et al., 2026). Para explorar estos beneficios en animales de producción, el Centro de Investigación en Alimentación

y Desarrollo (CIAD) llevó a cabo un estudio en corderos, en el cual se evaluó cómo la adición de orujo de uva en la dieta puede modificar la microbiota intestinal, los parámetros de desempeño productivo y su posible efecto antiparasitario. Los resultados mostraron un aumento moderado en la ganancia de peso, cambios favorables en la microbiota intestinal (con un incremento de bacterias benéficas) y una tendencia a la disminución en la carga parasitaria. Estos hallazgos abren la posibilidad de emplear el orujo de uva como aditivo funcional en la alimentación animal. No obstante, se requieren más estudios para investigar a fondo los efectos de su inclusión a distintas dosis, tiempos y formas de administración. El uso de orujo de uva en la alimentación animal fomenta la economía circular, al reutilizar residuos de una industria como insumo en otra. Esto reduce la

generación de desechos, promueve modelos de producción más sostenibles y puede beneficiar económicamente al pequeño sector productivo al disminuir costos de alimentación. En conjunto, la inclusión de orujo de uva en la alimentación animal se presenta como una alternativa prometedora que aporta beneficios tanto para la salud animal como para el medio ambiente, combinando eficiencia productiva con responsabilidad ecológica.

*** Autoras(es): Melissa Estefanía Villa Figueroa, egresada de la maestría en ciencias del CIAD; Araceli Pinelli Saavedra, investigadora del Laboratorio de Nutrición y Salud Animal de la Coordinación de Nutrición del CIAD, y Humberto González Ríos, investigador de la Coordinación de Tecnología de Alimentos de Origen Animal del CIAD.**

