

Carne de Cuy



INTRODUCCIÓN



El Cuy es una especie oriunda de los andes. Se cría fundamentalmente con el objeto de aprovechar su carne.

La crianza de este animal tiene grandes posibilidades de desarrollo de las familias que disponen de poco espacio para criar otras especies mayores (vacunos, ovinos, caprinos, etc.), facilitándose su crianza por cuanto generalmente la realizan en pequeños espacios debidamente habilitados.

Además, la crianza bien manejada tiene bajos costos y genera rápido retorno económico a diferencia de otras especies.



1

¿QUIÉNES COMPRAN O CONSUMEN EL Cuy?

Los centros más importantes de consumo de cuy en el departamento de Cusco se han establecido en Tipón, Cusco, Calca, Urubamba y Sicuani, siendo el consumo preferido como cuy al horno, constituyéndose en el plato típico del departamento. Además, es tradicional el amplio consumo en las fiestas del Cusco (junio) en el "chiri uchu".



En Puno existen establecimientos de venta de platos con cuy, aunque muy pocos; no obstante, se ha observado que el consumo per cápita va en aumento.

También en Moquegua se consume como "cuy chactado", "pipián de cuy", constituyéndose en un plato representativo del lugar. En las ciudades de Arequipa y Tacna también consume el cuy.

De acuerdo al estudio de mercado, en los últimos años el consumo del cuy se ha incrementado, generando un desbalance ente el consumo y la producción local, dando lugar al abastecimiento por parte de otras zonas de producción, principalmente de Arequipa.



ACTUALMENTE ¿QUIÉNES PRODUCEN?

La crianza de cuy se realiza en tres formas:

LA CRIANZA FAMILIAR ▶

que se realiza en toda la población de la zona de influencia de Puno y Cusco, orientada para el autoconsumo.

LA CRIANZA FAMILIAR - COMERCIAL ▶

Que además del autoconsumo se dedica para la venta, en esta modalidad han incursionado muchas familias rurales en el ámbito Puno - Cusco.

LA CRIANZA COMERCIAL ▶

Para abastecer al mercado y los restaurantes de la zona y de otros departamentos, los cuyes son de líneas selectas como Perú e Inti, esta actividad nos puede dar muchos beneficios y buenos ingresos.

En la zona de Puno y Cusco se estima que la población de cuyes es del orden de 930,000 unidades, la cual se concentra más en el departamento de Cusco (90%).

¿QUÉ TIPOS DE RAZA EXISTEN?



El Instituto Nacional de Investigación Agraria (INIA) ha desarrollado líneas comerciales de cuyes entre las que se encuentran:

PERÚ ▶

Son seleccionadas por su precocidad y prolificidad, pueden alcanzar su peso de comercialización a las nueve semanas, Tienen en promedio 2.8 crías por parto. Son de pelaje corto y lacio de tonalidad roja puro o combinado con blanco.

ANDINA ▶

Son de color blanco y seleccionadas por su prolificidad, obtienen un mayor número de crías por unidad de tiempo (3.9 crías por parto)

INTI ▶

De gran potencial para la sierra, por su rusticidad y adaptabilidad a la altura. Alcanzan un promedio de 800gr. a las diez semanas de edad, con una prolificidad de 3.2 crías por parto.

El Cuy Criollo Mejorado ▶

En los países andinos, abundan los cuyes nativos y/o criollos que son animales pequeños y rústicos con bajos niveles productivos, pero que cruzados con líneas mejoradas producen cuyes con mayores índices de prolificidad y precocidad.

Cuadro Comparativo de valor nutricional (%) de carne de cuy frente a otras especies

Componente	Cuy	Conejo	Pollo
Humedad	70.60	69.30	70.20
Proteínas	20.30	20.27	18.30
Grasas	7.83	3.33	9.30
Minerales	0.80	1.42	1.00



¿QUÉ VENTAJAS y LIMITACIONES TENEMOS?

VENTAJAS ▶

- La carne de cuy es de alto valor nutricional y muy agradable.
- Existe la experiencia de crianza familiar con éxito, permitiéndole utilizar restos de cosecha y residuos de cocina.
- La crianza de cuy no requiere mucho espacio, demanda poca inversión y mano de obra, las personas jóvenes y de tercera edad conducen con éxito la crianza de cuyes.
- Condiciones ambientales favorables para la producción de pastos y forrajes para la alimentación de cuyes.

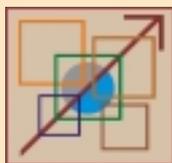
LIMITACIONES ▶

- La crianza familiar oferta reducido número de animales y no ofrece garantía de una oferta sostenida.
- Sistema de comercialización preponderante por unidad y no por peso.
- Poco desarrollo de la producción de pastos y forrajes para la alimentación animal.
- Crianza inadecuada, muchas veces utilizando los espacios de la cocina, en las familias rurales.

¿CÓMO podemos SER MAS COMPETITIVOS?

- Promover la organización de criadores de cuy, tal como ya lo están demostrando los pocos grupos organizados.
- Participar en ferias locales en cada capital de provincia y promover los festivales de cuyes a nivel de distrito y de comunidades de mayor producción para promocionar el consumo de carne de cuy y difundir las diferentes formas de preparación de la industria culinaria del cuy.
- Establecer practicas de beneficio (matanza) de cuyes acuerdo a los estándares de peso y tamaño, con la finalidad de mejorar la presentación, garantía y la facilidad de venta en emporios, mini markets y otros mercados.
- El Corredor Puno - Cusco, puede facilitar información sobre los estudios de mercado, así también puede otorgar asesoramiento técnico a iniciativa de los productores.





Unidad de Coordinación del Proyecto UCP

Av. Confederación 556 • Sicuani - Cusco
Teléfono: (084) 351970 Telefax: (084) 351947
e-mail: corredorpc@amauta.rcp.net.pe
Web: <http://www.corredorpuno-cusco.org>

Oficina Local Urubamba

Av. Torrechayoc s/n • Urubamba - Cusco
Telefax: (084) 201396
e-mail: olp_urubamba@terra.com.pe

Oficina Local Sicuani

Av. Confederación 556 • Sicuani - Cusco
Telefax: (084) 352685
e-mail: olpsicuani@amauta.rcp.net.pe

Oficina Local Juliaca

Jrn. Hipólito Unanue N° 107 La Rinconada - 1ra Etapa • Juliaca - Puno
Teléfono: (054) 326912 Telefax: (054) 322224
e-mail: olp_juliaca@terra.com.pe