



PLAN OPERATIVO DE CARNE DE CUY REGIÓN APURÍMAC



ÍNDICE

1. **INTRODUCCIÓN**
FICHA PRODUCTO
2. **DIAGNÓSTICO Y ANÁLISIS DE LA CADENA DE VALOR**
 - 2.1 Situación de la producción
 - 2.2 Situación del mercado
 - 2.3 Evolución de las exportaciones
 - 2.4 Situación de la gestión organizacional en Andahuaylas
 - 2.5 Situación de la proveeduría de bienes y servicios claves para la cadena de carne de cuy en Andahuaylas.
 - 2.6 La cadena de valor actual de la carne de cuy en Andahuaylas
3. **ANÁLISIS DE LOS FACTORES DE COMPETITIVIDAD EXPORTADORA DE LA CARNE DE CUY EN ANDAHUAYLAS**
Diamante de competitividad
FODA
Cadena Futura de la carne de cuy en Andahuaylas
4. **PLAN OPERATIVO DE LA CARNE DE CUY EN ANDAHUAYLAS**
Objetivos Estratégicos y Estrategias
Matriz del Plan Operativo de la carne de cuy en Andahuaylas

BIBLIOGRAFÍA Y FUENTES.

Relación de participantes en la elaboración del POP Carne de Cuy

- Equipo Consultor
- Equipo Técnico de la Región

Índice de Cuadros y Gráficos.

- | | |
|-----------|---|
| Cuadro 1 | Rendimiento de carcasa de cuyes bajo diferentes sistemas de alimentación. |
| Cuadro 2 | Rendimiento de carcasa de cuyes criollos, mejorados y cruzados |
| Cuadro 3 | Población migrante peruana, ecuatoriana y latina en Estados Unidos. |
| Cuadro 4 | Prospección de la demanda de carne de cuy en Estados Unidos y Europa |
| Cuadro 5 | Estimación de las cantidades de compra de cuyes en Supermercados de Lima |
| Gráfico 1 | Perú. Exportaciones de carne de cuy (Miles de dólares) |
| Gráfico 2 | Perú. Exportaciones de carne de cuy (Precios FOB US\$(Kg) |

Siglas Utilizadas en la Matriz del POP

| | |
|-------------------|---|
| AGROBANCO | Banco Agrario |
| ANPE | Asociación Nacional de Productores Ecológicos |
| APCI | Agencia Peruana de Cooperación Internacional |
| CAR Apurímac | Comisión Ambiental Regional de Apurímac |
| CERX | Comité Ejecutivo Regional Exportador |
| CITEs | Centros de Innovación Tecnológica |
| CNC | Consejo Nacional de Competitividad |
| CONAM | Consejo Nacional del Ambiente |
| CONAPO | Comisión Nacional de Productos Orgánicos |
| CONCYTEC | Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología |
| DIGESA | Dirección General de Salud |
| DIRCETUR | Dirección Regional de Comercio Exterior y Turismo |
| DR Agraria | Dirección Regional de Agricultura |
| DR PRODUCE | Dirección Regional de Producción |
| DR de Educación | Dirección Regional de Educación |
| DR Transp. y Com. | Dirección Regional de Transporte y Comunicaciones |
| INIEA | Instituto Nacional de Investigación y Extensión Agraria |
| Mesa de Trabajo | Mesa de Trabajo de Carne de Cuy de Apurímac |
| MINAG | Ministerio de Agricultura |
| MINCETUR | Ministerio de Comercio Exterior y Turismo |
| M. RR.EE. | Ministerio de Relaciones Exteriores |
| MINSA | Ministerio de Salud |
| ONGs | Organizaciones No Gubernamentales |
| PRODUCE | Ministerio de la Producción |
| PRONAMACHCS | Programa Nacional de Manejo de Cuencas Hidrográficas y Conservación de Suelos |
| PROMPERU | Promoción del Perú |
| PROMPEX | Comisión para la Promoción de Exportaciones |
| SENASA | Servicio Nacional de Sanidad Agraria |
| SIICEX | Sistema Integral de Información de Comercio Exterior |

| CARNE DE CUY – REGIÓN APURÍMAC | |
|---|--|
| Nombre Comercial | Cuy, cuyo, cuye, curí, curie, curiel o cuis, coballa, conejillo de indias |
| Nombre Científico | <i>Cavia porcellus</i> |
| Origen de la especie | Roedor doméstico originario de los Andes peruano-boliviano, perteneciente a la familia Caviidae, género Cavia. |
| Valor Nutricional | Posee un alto valor de proteínas (21%) y baja cantidad de grasas (8%), |
| Nivel de Desarrollo en Apurímac | Nivel IV : con oferta exportable regional y demanda internacional |
| Principales zonas de Producción en Apurímac | Por su tamaño requiere mucho menos espacio que animales de consumo tradicional europeo, como el ganado bovino, ovino, porcino, caprino, etc; gracias a esto puede ser criado en entornos urbanos por lo que su crianza se da en toda la Región, pero especialmente en Andahuaylas donde se viene invirtiendo en infraestructura. |
| Producción y rendimiento en Apurímac | La producción y su rendimiento está muy ligada a la especie que se cría |
| Productores | Existen en Andahuaylas productores individuales y asociados; se han constituido asimismo 10 asociaciones de pequeños productores (entre 10 y 12 por asociación). Por otra parte existen 3 empresas formales que se dedican a la crianza y beneficio. |
| Formas de presentación de la carne de cuy en Apurímac | En la actualidad el producto se distribuye vivo o en carcasa hacia mercados nacionales; sin embargo para exportación se conoce de las siguientes presentaciones: parrillero congelado, congelado en empaques de seis unidades, empacado al vacío, parrillero normal, y parrillero grande. |
| Usos | Alimentación humana y en algunos países occidentales como mascota. |
| Partidas arancelarias | Aún esta carne no posee una partida independiente por lo que para exportar se le incluye en la partida 0208909090: las demás carnes y despojos comestibles, frescos, refrigerados o congelados (vigente desde el año 2002). |
| Oferta Actual y Potencial de Apurímac | Se estima que la región ocupa el séptimo lugar de los productores nacionales y que su población estaría cercana a los 1.4 millones de individuos. |
| Empresas Procesadoras y/o Exportadoras | No existen procesadoras en la región. |
| Principales mercados de exportaciones directas e indirectas | No se realizan exportaciones directas de la región. Sin embargo los principales mercados identificados para la futura exportación son los mercados latinos de Estados Unidos, España y Japón. |
| Valor de exportaciones | En el 2005 no se realizaron exportaciones desde la región sin embargo el Perú exportó un valor aproximado de US\$ 70,000, el 90% con destino a Estados Unidos. |
| Fuentes: Aduanas/SUNAT; PROMPEX / http://es.wikipedia.org/wiki/Cavia_porcellus Elaboración: Consorcio SASE-KIPU | |



1. INTRODUCCIÓN

Apurímac se ha constituido como uno de los importantes productores de carne de cuy a nivel nacional y cuenta con un enorme potencial por sus condiciones climáticas y sociales. Estas características le dan ventajas comparativas a la región para la crianza de cuy, pero que deben de ser complementadas con otras capacidades que se potencien o desarrollen para que su oferta exportable sea competitiva y sostenible. Para ello, es necesario formular e implementar un Plan Operativo como una herramienta estratégica que define acciones específicas por parte de los sectores público y privado que están involucrados en el desarrollo de la actividad productiva y exportadora.

El Plan Operativo de Carne de Cuy – Apurímac, en adelante POP Carne de Cuy es un instrumento complementario al Plan Estratégico Regional de Exportación- PERX que viene impulsando el Ministerio de Comercio Exterior y Turismo. Es producto del diseño participativo del conjunto de agentes económicos y sociales que concurren en el desarrollo de la competitividad en la región. En el proceso de formulación, la Mesa de Trabajo de carne de cuy de Apurímac, constituida como una instancia del Comité Ejecutivo Regional Exportador –CERX-, ha jugado un papel decisivo, al congregar a diferentes tipos de actores involucrados en el esfuerzo exportador de este producto, quienes, conjuntamente con el equipo consultor del Consorcio SASE-KIPU, en talleres, reuniones y trabajo de gabinete identificaron, analizaron y valoraron los factores de la producción y el comercio que inciden positiva o negativamente en la competitividad de carne de cuy y se definieron acciones específicas para su desarrollo.

El POP de la carne de cuy comprende un análisis de la cadena de valor actual y su mercado internacional. La fuente de información de las exportaciones utilizada es la data de SUNAT/ADUANAS facilitada por la Comisión para la Promoción de las Exportaciones –PROMPEX. Para el análisis de la demanda internacional se utilizaron fuentes del sistema de información estadística comercial de la FAO (FAOSTAT), del Centro de Comercio Internacional y el United Nations Commodity Trade Statistics Database (Comtrade).

Para realizar el análisis de la capacidad competitiva de Apurímac como región exportadora de carne de cuy y definir las estrategias y las actividades del Plan Operativo, se aplicaron tres metodologías que combinan tanto el diagnóstico situacional y prospectivo como las aspiraciones del grupo humano involucrado en la cadena. Los dos primeros instrumentos, el Diamante de Competitividad y el FODA se complementaron con el diseño de la Cadena Futura de la carne de Cuy, cuya proyección a diez años refleja tanto las aspiraciones de los actores regionales como los retos que deben de superar para alcanzar sus objetivos.

De la comparación de la cadena actual y la cadena futura también se infieren estrategias y acciones que permitan pasar de la situación productiva, tecnológica, organizacional y comercial actual a la que se propone lograr en el año 2016.

2. DIAGNÓSTICO Y ANÁLISIS DE LA CADENA DE VALOR

El cuy (*cavia porcellus*) es un pequeño roedor originario de la zona Andina (su hábitat natural), y forma parte de las crianzas menores de los campesinos de los Andes. Su carne es un producto alimenticio apreciado no solamente por el sabor exquisito, sino porque posee un alto nivel de proteínas (casi 20%), bajo en grasas, cero colesterol, y es de fácil digestibilidad.

2.1 Situación de la producción.

Si bien el cuy se encuentra en Ecuador, Colombia y Bolivia, la mayor población se encuentra en el Perú. El último censo agropecuario realizado (año 1994) señalaba que la población de cuyes era de casi 7 millones a nivel nacional. Sin embargo, reconocidos especialistas coincidieron en que dicho número subestimaba considerablemente la población real, ya que el cuy no había sido considerado como crianza en algunas zonas.

Por tal motivo, en el presente documento se toma como dato referencial de la población actual de cuyes el que arrojó el censo agropecuario de 1972: 22 millones a nivel nacional. Bajo el supuesto que la distribución de cuyes según Regiones sea similar a la que se observaba en 1994, se tiene que entre Cajamarca, Cusco y Ancash concentrarían aproximadamente el 40% de la población total, y que Apurímac ocuparía el séptimo lugar con un 7% del total (aproximadamente 1.4 millones).

Más allá de los datos exactos, lo cierto es que la crianza de cuy ocurre especialmente en aquellas Regiones con mejores condiciones climáticas y con mayor disponibilidad de recursos forrajeros, lo que ocurre especialmente en la Sierra. Además, en dicha región natural el uso del cuy trasciende el carácter de alimento y se utiliza en medicina (períodos de recuperación y diagnóstico de enfermedades) y en ritos mágicos religiosos.

En el departamento de Lima se estima que la población de cuyes estaría alrededor de 1 millón de unidades. Hasta hace algunos años dicha población estaba circunscrita a la zona de Sierra, pero al haberse incrementado la demanda interna (proveniente principalmente de restaurantes típicos ligados a asociaciones provinciales) han aparecido granjas de cuyes en las provincias costeras de Lima cercanas a la capital.

A pesar que la producción de la Costa es inferior a la de la Sierra, su tecnología y sistema de alimentación de los cuyes es más desarrollada, constituyéndose en la oferta más importante y cercana para la exportación. Las oportunidades para la exportación vienen dadas por la creciente demanda de migrantes peruanos y ecuatorianos en Estados Unidos. De hecho, se vienen creando granjas de mayor capacidad comercial (hasta 20,000 unidades) y algunos criadores avícolas ya han incursionado en la crianza de cuyes.

La producción de carcasa.

La productividad de una reproductora, el crecimiento de la cría, la eficiencia en convertir alimento, así como la disminución de la mortalidad son determinantes en el éxito de la crianza de cuyes. Al mercado deben salir animales parejos en tamaño, peso y edad, para de esta manera conseguir

carcasas de excelente calidad. No deben sacrificarse animales golpeados ni con afecciones fungosas que desmerecen la calidad de la carcasa.

En el Cuadro 1 se aprecian los resultados de una evaluación realizada acerca del efecto del sistema de alimentación en los rendimientos de carcasa en cuyes machos de 3 meses de edad. Se observa que los cuyes que recibieron una alimentación suplementada (que incluya forrajes, concentrado, agua y vitamina C) lograron rendimientos de carcasa y pesos promedio muy superiores que aquéllos que solamente se alimentaron con forrajes.

| Cuadro 1. Rendimiento de carcasa de cuyes bajo diferentes sistemas de alimentación | | |
|---|--------------------------------|------------------------|
| Sistema de alimentación | Peso al sacrificio (gr) | Rendimiento (%) |
| Forraje | 624,0 ± 6,67 b | 56,57 |
| Forraje + concentrado | 852,4 ± 122,02 a | 65,75 |
| Concentrado + agua + vitamina C | 851,7 ± 84,09 a | 70,98 |

Fuente: Chauca et al., 1992

Pero además de la alimentación, otro factor que afecta el rendimiento de carcasa es el grado de cruzamiento: según la misma evaluación (ver Cuadro 2), los cuyes mejorados superan en rendimiento a los cruzados y sobretodo a los criollos. Además, dada la precocidad de los cuyes mejorados, éstos alcanzan su peso de comercialización cuatro semanas antes que los criollos.

| Cuadro 2. Rendimientos de carcasa de cuyes criollos, mejorados y cruzados | |
|--|---------------------------------|
| Cuyes de recría | Rendimiento, carcasa (%) |
| Mejorados (9 semanas) | 67,38 |
| Criollos (13 semanas) | 54,43 |
| Cruzados (13 semanas) | 63,4 |

Fuente: Chauca et al., 1992.

En el Perú, en la estación experimental agropecuaria La Molina del INIA, se inició décadas atrás un programa de selección con miras de mejorar el cuy criollo en todo el país. Los animales se seleccionaron por su precocidad y prolificidad, y se crearon las líneas Perú, Andina e Inti de cuyes mejorados.

- Línea Perú: Seleccionada por su precocidad ya que a las nueve semanas alcanza su peso de comercialización. Puede presentar un índice de conversión alimentaria de 3.81 si los animales son alimentados en condiciones óptimas. Su prolificidad promedio es de 2.8 crías por parto.
- Línea Andina: Seleccionada por su prolificidad (promedio 3.9 crías por parto). Obtiene un mayor número de crías por unidad de tiempo, como consecuencia del aprovechamiento de su mayor frecuencia de presentación de celo post parto (84%) en comparación con otras líneas.
- Línea Inti: Seleccionada por su precocidad corregida por el número de crías nacidas, y por tener los más altos índices de sobrevivencia.