

UNIVERSIDAD NACIONAL DE LA AMAZONÍA PERUANA
FACULTAD DE ZOOTECNIA



MONOGRAFÍA

**"CONSUMO DE CARNE DE CUY (*Cavia porcellus*) EN EL
DISTRITO DE YURIMAGUAS"**

PRESENTADO POR:

BACH. DANNY MARLY FLORES CAPUENA

PARA OPTAR EL TÍTULO PROFESIONAL DE:
INGENIERO ZOOTECNISTA

YURIMAGUAS - LORETO - PERÚ

2013

DICATORIA

Dedico este trabajo
a mis queridos padres,
Willian Flores Sinti y
Angélica Cruz Capuena
Grández, quienes me
apoyaron incondicionalmente
y a cada persona que aportó
un granito de arena en mi
formación profesional

A mi hijita:
Nicole Alexandra que es mi
motor y fuerza para seguir
adelante.

AGRADECIMIENTO

A mi casa de estudios Universidad Nacional de la Amazonía Peruana - Facultad de Zootecnia - Yurimaguas, por haberme acogido en sus claustros para mi formación profesional.

A la plana docente de la Facultad de Zootecnia - UNAP por sus conocimientos y experiencias profesionales impartidas.

Agradecer hoy y siempre a mi familia por el esfuerzo realizado por ellos. El apoyo en mis estudios, de no ser así no hubiese sido posible. A mis padres y demás familiares ya que me brindan el apoyo, la alegría y me dan la fortaleza necesaria para seguir adelante.

ÍNDICE

CAPITULO	CONTENIDO	Página
I	Introducción	10
II	Objetivos	12
III	Revisión Bibliográfica	13
IV	Materiales y Métodos	29
V	Resultados y Discusiones	31
VI	Conclusiones	34
VII	Recomendaciones	35
VIII	Bibliografía	36
IX	Anexos	38

LISTA DE CUADROS

Cuadro N°	CONTENIDO	Página
1	Composición de la carne de cuy con relación a otras especies.	17

LISTA DE FIGURAS

Figura N°	CONTENIDO	Página
01	Distribución porcentual del orden de preferencias para el consumo de carne de cuy en el distrito de Yurimaguas - 2013.	31
02	Distribución porcentual de la frecuencia de consumo para carne de cuy en el distrito de Yurimaguas - 2013.	32
03	Distribución porcentual de las razones para el consumo de carne de cuy en el distrito de Yurimaguas - 2013.	33

LISTA DE ANEXOS

Anexo	CONTENIDO	Pág.
I	CUADROS	38
II	FOTOGRAFÍAS DE PLATOS CULINARIOS A BASE DE CUY	39
III	ENCUESTA	42

RESUMEN

El presente trabajo se llevó a cabo en la ciudad de Yurimaguas el mes de noviembre del 2013. Teniendo como objetivo determinar las preferencias de consumo de carne de cuy (*Cavia porcellus*) en el distrito de Yurimaguas", se realizó encuestas a cien personas, y los resultados fueron: el 67% prefiere el cuy frito quedando el picante 12%, guisado 9% y asado en un 7%, el consumo de esta carne en periodos de una vez a la semana (0%), cuy frito una vez por mes (1%), cada seis meses (57%), picante una vez al año (83%) y el guisado una vez por año (69%); la parrillada una vez por año (97%) y asado una vez por año(94%);indica que las personas consumen cuy frito (32%) y guisado (46%) por ser económico; asado (45%), guisado (22%) y parrillada (22%), por ser de fácil preparación; frito (38%) y en parrillada (33%) por tener el mejor sabor y entre el picante (46%) y parrillada (20%) por ser más saludables.

I. INTRODUCCION.

La crianza del cuy es una práctica en las familias de las comunidades rurales de la serranía. Esto se manifiesta especialmente en las grandes cantidades de carne que se consumen, y como plato principal, en épocas de fiestas pueblerinas. La crianza que se practica es tradicional y sin tecnificación debido a que las investigaciones realizadas en nuestro país para mejorar la explotación de cuyes no han sido transmitidas a los campesinos, quienes forman la mayor parte de los criadores de cobayos. El resultado es una producción deficiente de animales, tanto en calidad como en cantidad, que es utilizada solo para el consumo familiar.

El cuy es un animal que no exige cuidados complicados y siendo su carne una de las más ricas y nutritivas por su alto contenido de proteína, se puede afirmar que es una buena alternativa para elevar los estándares de vida en las comunidades locales. La oferta de carnes en el mercado de la ciudad de Yurimaguas se caracteriza por su variedad y en la que se incluye la "carne del monte" y pescado de la región, por lo que la estimación de su consumo serán indicadores del grado y presión ejercida sobre estos recursos. Por otro lado, una ciudad de crecimiento sostenido, requiere de estudios de demanda que oriente a las autoridades locales e inversionistas privados sobre todo en la toma de decisiones; en ese sentido el

presente trabajo monográfico pretende cubrir el vacío de información existente referente a determinar las preferencias de consumo de carne de cuy en la población de Yurimaguas.

II. OBJETIVOS

2.1. Objetivo general.

Determinar las preferencias de consumo de carne de cuy (*Cavia porcellus*) en el distrito de Yurimaguas.

2.2. Objetivos específicos.

- Determinar las preferencias de formas de consumo de carne.
- Determinar la frecuencia de consumo de carne de cuy.
- Determinar las razones en preferencias para el consumo.

III. REVISIÓN BIBLIOGRÁFICA

3.1. ANTECEDENTES.

3.1.1. Preferencia de formas de consumo.

Según Prada, (2013), afirma que en Moquegua se consume mayormente el "cuy chactado", "pepián 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.

Esta tendencia se aprecia por la alta preferencia de los consumidores de los platos regionales a base de la carne de dicha especie en el mercado regional, por las fiestas patronales, ferias locales y preferencia por turismo nacional. Villasante, (2013).

El plato más vendido, hasta el momento, en la feria Perú, mucho gusto San Martín, es: cuy borracho en salsa de nogal. Lossio, (2012).

3.1.2. Frecuencia de consumo de carne de cuy.

Las familias de Trujillo poseen el hábito y costumbre de consumir carne de cuy, ya sea de forma regular y ocasional, siendo un mercado existente y una posibilidad de negocio. (Gómez, 2009)

Como consecuencia del estudio de mercado se llegó a determinar la demanda en 8,234 unidades mensuales, y que el 34% de la población de Lima metropolitana es consumidora de carne de cuy con una frecuencia de consumo anual de 4.2 cuyes. Concha, (2009).

Rivera, (2012), señala que en el caso del "Club de gestantes Las Bellas" en Junín, encontró una manera de combatir la anemia y la desnutrición en gestantes y recién nacidos, "Consistía en consumir dos veces por semana cuy". La carne de cuy tiene mayor cantidad de hierro en comparación con otras carnes.

3.1.3. Razones de preferencia para el Consumo de carne de cuy.

Rimma, (2011), hay varios motivos para comer cuy entre ellas una de las tres principales, por su

crianza, por su fácil preparación y por su valor nutritivo.

Según Zizek, (2012), afirma que el motivo del consumo de cuy es porque es un animal que tiene un alto nivel nutricional, tiene un alto nivel proteínico, y es bajo en grasas, y contiene Omega 3, minerales, vitaminas; conserva un alto aporte en hierro sumamente importante.

Según Villasante, (2010), señaló que en la actualidad el mayor consumo de cuy se halla en las ciudades y provincias de la Sierra. Su aceptación se ha extendido hacia la costa y selva, por efecto de la migración de la población andina que ha llevado sus costumbres y tradiciones. Además de ello, en los últimos años se ha impulsado y promocionado bastante el consumo de cuy en las principales ciudades de la costa atendiendo a las bondades saludables de su carne.

3.2. MARCO TEÓRICO

3.2.1. Generalidades.

El cuy es un animal conocido con varios nombres según la región (cuye, curi, conejillo de indias, rata de América, guinea pig, etc.), se considera nocturno, inofensivo, nervioso y sensible al frío. Los cuyes nacen con los ojos abiertos, cubiertos de pelo, caminan y comen al poco tiempo de nacidos por su propia cuenta. A la semana de edad duplican su peso debido a que la leche de las hembras es muy nutritiva. El peso al nacer depende de la nutrición y número de la camada y viven por un lapso aproximado de 8 años. Su explotación es conveniente por 18 meses debido a que el rendimiento disminuye con la edad (Chauca, 1997).

No obstante, López (2003), refiere que el cuy se ha adaptado a una gran variedad de productos para su alimentación que van desde los desperdicios de cocina y cosechas hasta los forrajes y concentrados. La alimentación es un aspecto importante en la crianza de cuyes ya que de esto depende el rendimiento y calidad de los animales.

Cuadro N° 01: Composición de la carne de cuy con relación a otras especies.

Espece	Humedad	Proteína	Grasa	Carbohidratos	Minerales
Cuy	70.6	20.3	7.8	0.5	0.8
Aves	70.2	18.3	9.3	1.2	1.0
Cerdos	46.8	14.5	37.3	0.7	0.7
Ovinos	50.6	16.4	31.1	0.9	1.0
Vacuno	58.9	17.5	21.8	0.8	1.0

FUENTE: López, (2003).

Edad y Peso al Sacrificio.

Chauca, (1997), señala que esta etapa se inicia a la 9ava o 10ava semana de edad, con un peso aproximado a 800 a 1000 gr. /peso vivo.

3.2.2. Tipos de cuy.

Según, Espín (2004), los cuyes se han clasificado por tipos, tomando en cuenta características como el pelaje y la conformación del cuerpo.

De acuerdo al pelaje hay cuatro tipos, según Ramírez (2006):

- TIPO 1: De pelo corto, lacio y pegado al cuerpo pudiendo presentar un remolino en la frente. Este es uno de los tipos que presentan mejores características para producción de carne. Sus incrementos de peso son superiores a los de los tipos 3 y 4.
- TIPO 2: De pelo lacio y corto pero dispuesto en forma de remolino o rosetas distribuidas en diferente grado por todo el cuerpo, lo que aumenta la apariencia del animal. Tiene buenas características para producción de carne, pero su rendimiento es menor al tipo 1.
- TIPO 3: De pelo largo, liso, pegado al cuerpo y distribuido en rosetas. No es recomendable para producción de carne debido a que la mayoría de nutrientes los utiliza en el crecimiento de pelo. El abultamiento de pelo en la región de los genitales dificulta el apareamiento.
- TIPO 4: De pelo ensortijado o chiroso y de una rara apariencia. Al nacer presentan pelo ensortijado, el cual va perdiendo a medida que se va desarrollando, formándose un pelo áspero y enrizado. Son de tamaño grande y abdomen abultado.

De acuerdo a la conformación del cuerpo hay dos tipos según Enríquez (2004):

- TIPO A. Forma redondeada, cabeza corta y ancha, temperamento tranquilo. Son animales para la producción de carne que al cabo de tres meses alcanzan un peso ideal para el sacrificio.
- TIPO B: Tienen forma angular, cabeza alargada, temperamento nervioso, bajo incremento de peso y baja conversión alimenticia. En este tipo se clasifican a los cuyes criollos existentes en nuestro país.
- RAZA PERÚ: Considerada como una raza pesada, con desarrollo muscular marcado, ha sido seleccionada por su peso vivo y precocidad; puede alcanzar su peso de comercialización entre las 8 y 9 semanas; su prolificidad promedio es de 2,61 crías por parto. Son de pelaje tipo 1, de color alazán (rojo) puro o combinado con blanco.
- RAZA ANDINA: Seleccionada por su prolificidad (3,9 crías por parto); son mayormente de color blanco. Esta raza se obtuvo a través de una selección de

una población "cerrada" de cuyes procedentes de ecotipos de la Sierra Norte.

3.2.3. Formas de preparación de la carne de cuy

Cuy Frito.-

Ingredientes:

- 4 cuyes deshuesados
- 1 kg. maíz blanco pelado y remojado
- 1 litro de aceite
- 5 ajíes amarillos
- 1 ramas de huacatay
- 2 cebollas
- 1 tomate sin piel ni pepas
- 1 rama de hierbabuena
- jugo de 2 limones
- 1 kg. papas blancas con piel y sancochadas

Sazonar los cuyes con sal y páselos por el maíz molido hasta que queden totalmente cubiertos. Reserve una cucharadita y media de aceite, y caliente el resto en una sartén grande a fuego alto. Coloque un cuy y ponga encima una plancha de acero o una piedra grande y limpia, para evitar que el cuy se doble. Fría durante cinco minutos. Retire la plancha de acero o la piedra, voltee el cuy y déjelo dorar durante cinco minutos más. Retire el cuy y deje escurrir sobre papel absorbente. Aparte, cocine los ajíes en una olla con agua hirviendo, durante 10 minutos. Escúrralos y licúelos con el huacatay y una cucharada de aceite. Sazone con sal el ají de huacatay y reserve. Mezcle en un bol la cebolla con el tomate, la hierbabuena, el

aceite restante y el jugo de limón. Sazone la salsa con sal. Sirva los cuyes fritos junto con el ají huacatay, la salsa criolla y las papas.

Picante de cuy.-

Ingredientes:

- 4 cuyes
- 12 dientes de ajo
- Sal
- Pimienta
- Comino
- 4 papas
- 4 ajíes amarillos
- 3 cucharadas de aceite
- 2 cucharadas de ají panca en pasta
- ¼ de taza de maní tostado y triturado
- 3 cucharadas de caldo de carne

Preparación:

Usando agua caliente, pelar los cuyes y colocarlos boca abajo al aire para escurrirlos y secarlos.

Mezclar en un bol 8 dientes de ajo chancados, sal, pimienta y comino. Introducir los cuyes y macerarlos por un par de horas.

Colocar los cuyes en una parrilla o al horno y cocinarlos hasta que estén crocantes.

Cocinar las papas en agua con sal y luego pelarlas y cortarlas en tajadas gruesas. Colocar las papas en la parrilla o al horno junto con los cuyes para que se doren ligeramente.

Retirar las venas y semillas de los ajíes amarillos, dependiendo del grado de picante que se desee y licuarlos para formar una pasta.

Colocar el aceite en una sartén y freír por unos minutos la pasta de los ajíes amarillos, el ají panca en pasta, 4 dientes de ajo chancados y el maní tostado y triturado. Agregar el caldo y mezclar.

Servir los cuyes con las papas, echándoles encima la salsa de los ajíes. Servir inmediatamente.

Cuy guisado.-

Ingredientes:

- *Dos cuyes grandes cortados en cuartos
- *Una taza de chicha de jora
- *Dos cucharadas de ajo
- *Una cucharadita de pimienta
- *Una cucharadita de comino
- *Una cebolla roja picada
- *Dos cebollitas de rabo

- *Media taza de culantro picado
- *Una cucharada de ají escabeche picado
- *Una cucharadita de palillo
- *Sal al gusto

Preparación

Macerar el cuy en la chicha de jora con la pimienta, comino, sal y ajos por una hora, en una olla se pone a calentar el aceite, se agrega la cebolla roja, el ají picado, palillo, la cebollita de rabo, el cuy, se le agrega cuatro tazas de caldo y se cocina hasta que el cuy esté tierno, luego se saca el cuy y se le pasa por harina y se fríe, luego se coloca encima de su preparación. Servir acompañado con arroz graneado, frejoles y yuca, además de una ensalada deliciosa.

Parrillada de cuy

Ingredientes:

- Carne de cuy
- 3 dientes de ajo
- 1/2 cebolla
- 2 ramas de cebolla larga
- Pimienta molida
- 2 cucharadas de comino
- 2 cucharadas de sal

Preparación:

1) Primero lavamos bien, y cortamos abriéndolo por la parte del pecho hasta quedar tipo plano.

2) Empezar a preparar los condimentos mezclándolos, lo bañamos con su aderezo al cuy y cuando esta todo bañado de aderezo, lo metemos a la parrilla lleno de calentura del carbón y de la leña seca.

Lo dejamos que se cocine por si solo hasta que esté cocido para disfrutarlo y saborear.

3) Una vez terminado la parrilla se procede a servir acompañado de papas, ensalada u otros depende del gusto de cada uno.

Asado de cuy**Ingredientes**

1 cuy pelado

3dientes de ajo

1 rama de cebolla blanca

1/2 cucharada de achiote

Sal al gusto

Preparación:

Se coloca la cebolla con el ajo en una licuadora por dos minutos aproximadamente luego se añade la sal, con este licuado procedemos a condimentar (aliñar) el cuy,

dejar reposar hasta el día siguiente. Se lo debe asar en carbón barnizándolo con una mezcla de aceite y achiote de una manera uniforme se puede utilizar una brocha o una rama de cebolla mientras se va calentando para que se ase de una forma homogénea.

5.2. MARCO CONCEPTUAL

5.2.1. Consumo.

García-Canclini, (2013), Que el consumo es «el conjunto de procesos socioculturales en los que se realizan la apropiación y los usos de los productos».

5.2.2. Preferencia.

Una preferencia del consumidor explica cómo los consumidores clasifican una colección de bienes o servicios o prefieren una colección sobre la otra. James, (2012).

5.2.3. Consumo de la carne de cuy.

Lossio, (2012), afirma que el consumo de cuy en los últimos siete años ha aumentado impulsado por una mayor apreciación del valor nutricional de su carne, señala que existe 3 tipos de consumidores:

- **No consumidor pero interesados en hacerlo.**

Conformado por todas las familias no consumidoras pero interesadas en consumir carne de cuy.

- **Consumidor frecuente.**

Conformado por el número de familias que consumen la carne de cuy regularmente. Es decir, forma parte de la canasta de menú familiar, siguiendo un patrón frecuente de consumo.

- **Consumidor Cerrado**

Está conformado por las familias que no consumen carne de cuy y que no estarían interesados en consumirlo.

5.2.4. Carne.

La carne es el tejido animal, principalmente muscular, que se consume como alimento. Se trata de una clasificación comercial que sólo se aplica a animales terrestres –normalmente vertebrados: mamíferos, aves y reptiles–, pues, a pesar de poder aplicarse tal definición a los animales marinos, estos entran en la categoría de pescado, especialmente los peces –los crustáceos, moluscos y otros grupos suelen recibir el nombre de marisco–. Más allá de su correcta clasificación biológica, otros animales, como los mamíferos marinos, se han

considerado a veces carne y a veces pescado.
(Tipacti, 2005)

5.2.5. Proteína.

Los nutrientes de gran importancia biológica que son las proteínas, son macromoléculas que constituyen el principal nutriente para la formación de los músculos del cuerpo. (García-Canclini, 2013).

5.2.6 Sacrificio de un animal.

El sacrificio significa la matanza y preparación de los animales para consumo. (Chauca, 1997).

IV. MATERIALES Y MÉTODOS.

4.1. Lugar de ejecución.

El presente trabajo se realizó en el distrito de Yurimaguas, provincia de Alto Amazonas, departamento de Loreto, con una Altitud de 182 msnm, Latitud Sur 6°40', Longitud oeste 75°40', con una precipitación promedio anual de 2200 mm y una Temperatura promedio anual de 28°C.¹

4.2. Materiales:

- Formato de encuestas.
- Libreta de campo.
- Computadora
- Papeles
- Impresiones
- Cámara fotográfica.

4.3. Metodología.

Para obtener los resultados del consumo de carne de cuy se realizaron entrevistas a cien personas consumidoras de esta carne, en diferentes puntos de la

¹Fuente: Corpac 2013

ciudad donde se expenden alimentos de forma ambulante y en restaurantes, la duración de la entrevista fue de 5 minutos aproximadamente. La hora de entrevista fue entre las 11 am. Hasta 1pm. Hora en que las personas están consumiendo sus alimentos.

4.3.1. Análisis estadístico:

Para la evaluación y presentación de datos se utilizó la estadística básica y se representaron gráficamente utilizando el software Excel.

V. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

5.1 Preferencias de formas de consumo de carne.

Como se puede observar tanto en la figura N° 01 y anexo I, que el 67% de personas prefiere el cuy frito quedando el picante 12%, guisado de cuy 9% y asado de cuy en un 7%; Según Prada, (2013), señala que en Moquegua se consume mayormente el "cuy chactado", "pepián de cuy", constituyéndose en un plato representativo del lugar, por lo que la preferencia de consumo en Yurimaguas comparado con la de Moquegua es diferente debido a que el poblador en la sierra tienen más hábitos de consumir estas carnes.

Figura N° 01: Distribución porcentual del orden de preferencias para las formas de consumo de cuy en el distrito de Yurimaguas - 2013.



Fuente: Datos obtenidos del cuadro I del anexo.

5.2. Frecuencia de consumo de carne de cuy.

Como observamos en la figura N° 02 y anexo II, el consumo de carne de cuy, en periodos de una vez a la semana (0%), cuy frito una vez por mes (1%), cada seis meses (57%), picante de cuy una vez al año (83%) y cuy guisado una vez por año (69%); la parrillada de cuy una vez por año (97%) y asado de cuy una vez por año (94%); según Gómez (1997), en Trujillo poseen un hábito y costumbre de consumir carne de cuy, en forma regular u ocasional, en Yurimaguas las personas que consumen carne de cuy, son mayormente inmigrantes de la sierra, y de acuerdo a nuestros resultados los pobladores aún no tienen la costumbre de consumir carne de cuy sin embargo se espera que con el tiempo se vaya introduciendo en la ingesta, esta carne.

Figura N° 02: Distribución porcentual de la frecuencia de consumo de carne de cuy en el distrito de Yurimaguas - 2013.

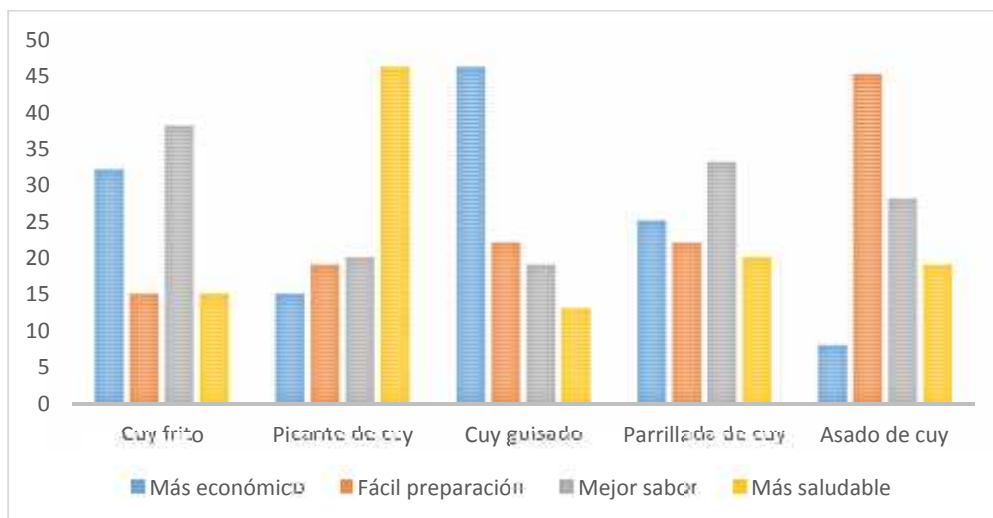


Fuente: Datos obtenidos del cuadro II del anexo.

5.3. Razones en preferencias para el consumo

En la figura 3 y anexo III, indica que las personas consumen cuy frito (32%) y guisado (46%) por ser económico; asado (45%), guisado (22%) y parrillada (22%), por ser de fácil preparación; frito (38%) y en parrillada (33%) por tener el mejor sabor y entre el picante (46%) y parrillada de cuy (20%) por ser más saludables; Rimma, (2011), menciona que hay varias razones para comer carne de cuy entre ellas una de las tres principales, por su crianza, por su fácil preparación y por su valor nutritivo, por lo que se asemejan a nuestros resultados.

Figura N° 03: Distribución porcentual de las razones para el consumo de carne de cuy en el distrito de Yurimaguas - 2013.



Fuente: datos obtenidos del cuadro III del anexo.

VI. CONCLUSIONES

1. El cuy frito es la primera opción de consumo con un 67% de preferencia en la ciudad de Yurimaguas.
2. La frecuencia de consumo de carne de cuy está en su mayoría entre los seis (06) a doce (12) meses.
3. Las razones para consumir carne de cuy es el sabor de la carne, empezando por: cuy frito, parrillada de cuy, asado de cuy, picante y guiso de cuy.

VII. RECOMENDACIONES

1. Incrementar los niveles productivos de la crianza de cuyes a través de innovaciones tecnológicas conocidas como buenas prácticas de manejo.
2. Promover en la población las buenas prácticas de consumo de carne de cuy, a través de cursos de capacitación desarrollados por las entidades competentes.
3. Por parte de la Universidad promocionar la carne de cuy a través de eventos gastronómicos.

VIII. BIBLIOGRAFIA

CONCHA A. 2009, Plan de Negocios para la Implementación de una Granja Comercial dedicada a la Crianza y Transformación de Carne de Cuy, Lima-Perú.

CHAUCA, L. 1997, "Producción de Cuyes (Cavia porcellus), Instituto Nacional de Investigación Agraria INIA, La Molina, Perú (1995).

GOMEZ, E. 2009, Caracterización de la Lactancia en Cuyes, INIA, Lambayeque-Perú.

GARCIA, C. 2013, la enciclopedia libre, Wikipedia, España.

HUERTA, E. 2011, el comer sano en Perú va por buen camino, salud, Perú.

JAMES, J.2012, Definición de preferencias del consumidor, finanzas, España.

LOSSIO, W. 2012, Consumo per cápita de carne de cuy será mayor a un kilo en el Perú al 2015, América Economía, Perú.

PRADA, N.B, (2013), La Demanda de carne de cuy en Lima, Monografias, Lima.

RIVERA, I. 2012, Demanda de la Carne de Cuy, Jimdo, Huancayo-Perú.

RIMMA, 2011, El Cuy y sus Propiedades Nutritivas, Clubensayos, Perú.

TIPACTI, M., 2005, "Estudio de Prefactibilidad para la comercialización de carcasas de cuy (cavia porcellus) sin cabeza y pata , macerados, empacadas al vacío, refrigeradas y dirigido a las familias de Lima Metropolitana y Callao vía Supermercados" UNLAM, Lima- Perú.

VILLASANTE, J. 2010, Cuyes, Ministerio de Agricultura y Riego, Perú-Lima.

ZIZEK, M. 2012, El Cuy, El Perú, Perú.

IX. ANEXOS

ANEXO I: CUADROS

Cuadro I: Distribución porcentual del orden de preferencias para las formas de consumo de cuy en el distrito de Yurimaguas - 2013.

CATEGORIAS	f1	p1
Cuy frito	67	67.00
Picante de cuy	12	12.00
Cuy Guisado	09	9.00
Parrillada de cuy	05	5.00
Asado de cuy	07	7.00
TOTAL	100	100

Fuente: datos obtenidos del presente trabajo monográfico.

Cuadro II: Distribución porcentual de la frecuencia de consumo para carne de cuy en el distrito de Yurimaguas - 2013.

CATEGORIAS	Cuy frito		Picante de cuy		Cuy guisado		Parrillada de cuy		Asado de cuy	
	f _i	p _i	f _i	p _i	f _i	p _i	f _i	p _i	f _i	p _i
Una vez a la semana	0	0	0	0.00	0	0.00	0	0.00	0	0.00
Una vez al mes	1	1.00	4	4.00	8	8.00	0	0.00	1	1.00
Cada 06 meses	57	57.00	13	13.00	23	23.00	3	3.00	5	5.00
Una vez por año	42	42.00	83	83.00	69	69.00	97	97.00	94	94.00
TOTAL	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100

Fuente: datos obtenidos del presente trabajo monográfico.

Cuadro III: Distribución porcentual de las razones para el consumo de carne de cuy en el distrito de Yurimaguas - 2013.

CATEGORIAS	Cuy frito		Picante de cuy		Cuy guisado		Parrillada de cuy		Asado de cuy	
	f_i	p_i	f_i	p_i	f_i	p_i	f_i	p_i	f_i	p_i
Más económico	32	32.00	15	15.00	46	46.00	25	25.00	8	8.00
Fácil preparación	15	15.00	19	19.00	22	22.00	22	22.00	45	45.00
Mejor sabor	38	38.00	20	20.00	19	19.00	33	33.00	28	28.00
Más saludable	15	15.00	46	46.00	13	13.00	20	20.00	19	19.00
TOTAL	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100

Fuente: datos obtenidos del presente trabajo monográfico.

ANEXO II: Fotografías de platos culinarios a base de cuy



Figura N° I: Cuy frito



Figura N° II: Parrillada de cuy



Figura N° III: Asado de cuy



Figura N° IV: Picante de cuy



Figura N° V: Cuy guisado.

ANEXO III: ENCUESTA.

CUESTIONARIO	DE PREGUNTAS A CONSUMIDORES DE CARNE DE CUY							
1	CONSUME CARNE DE CUY							
SI	<input type="checkbox"/>	Pasar a la pr	NO	<input type="checkbox"/>	Terminar la encuesta			
2	QUE PLATOS PREFERE							
a. CUY FRITO?	<input type="checkbox"/>							
b. PICANTE DE CUY?	<input type="checkbox"/>							
c. CUY GUISADO?	<input type="checkbox"/>							
d. PARRILLADA DE CUY?	<input type="checkbox"/>							
e. ASADO DE CUY?	<input type="checkbox"/>							
3	CON QUE FRECUENCIA CONSUME ESTA CARNE?							
a. DIARIA	<input type="checkbox"/>							
b. UNA VEZ A LA SEMANA	<input type="checkbox"/>							
c. UNA VEZ AL MES	<input type="checkbox"/>							
d. CADA 6 MESES	<input type="checkbox"/>							
e. UNA VEZ POR AÑO	<input type="checkbox"/>							
4	¿POR QUE RAZONES PREFERE ESTOS PLATOS?							
			CUY FRITO	PICANTE DE CUY	CUY GUISADO	PARRILLADA DE CUY	ASADO DE CUY	
a. POR QUE ES MAS ECONOMICO?	<input type="checkbox"/>							
b. POR QUE ES MAS FACIL DE PREPARAR?	<input type="checkbox"/>							
c. POR SU SABOR?	<input type="checkbox"/>							
d. POR QUE ES MAS SALUDABLE?	<input type="checkbox"/>							