



RESUMEN

Este trabajo sobre **nuevas propuestas** para la preparación de la carne de **cuy**, tiene como finalidad primaria: dar a conocer las **características socioculturales** alrededor de este animal desde la perspectiva gastronómica e intenta desmitificar el consumo de éste sólo como **alimento** popular.

Si bien el consumo de la carne de cuy está vinculado al contexto popular regional, se pretende demostrar que organoléptica y gastronómicamente es un tipo de carne de **exquisito sabor y versatilidad**; de un alto valor nutritivo; de un exotismo particular que alimenta no sólo el gusto sino enriquece las **manifestaciones culturales** en las que nos expresamos como ecuatorianos, como andinos, como sudamericanos.

Actualmente, al cuy se le ha dado una variedad de usos: como mascota, como animales de laboratorio, como elemento curativo alternativo, como animales de trabajo, y; por supuesto, como alimento. Punto de vista, éste, al que se hará referencia en el desarrollo de este trabajo.

PALABRAS CLAVES:

CARNE DE CUY, NUEVAS PROPUESTAS, CARACTERÍSTICAS SOCIOCULTURALES, MANIFESTACIONES CULTURALES, PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS, VALOR NUTRITIVO, VERSATILIDAD, EXOTISMO



ABSTRACT

This work, about new proposals for the preparation of the **guinea pig meat**, has as primary purpose: to give to know the **social and cultural characteristics** around this animal from the gastronomic perspective and it attempts to get another perspective about the consumption of this only like popular **food**.

Although the consumption of the guinea pig meat is linked to the regional popular context, it is sought to demonstrate that, from the presentation of this meat to the visual and gustative perception is a type of meat of **exquisite flavor and versatility**; with a **great nutritional characteristics**; with a particular exotism, that not only feeds the pleasure, but it enriches the cultural manifestations in those that express ourselves as Ecuadorian, as Andean, as South American.

Now, the guinea pig has been given a variety of uses: as mascot, as laboratory animals, as alternative healing element, as work animals, and; of course, like food. This final item to which it will refer in this book.



ÍNDICE

Índice	2-6
Autoría	7
Dedicatoria	8
Agradecimiento	9
Resumen/Palabras claves	10
Abstract/Key words	11
Introducción	12
CAPÍTULO I	13
HISTORIA DEL CUY	13
Nombre científico	13
Nombre común	13
Teorías acerca del origen del cuy	13
Domesticación del cuy	14
El cuy como elemento cultural	15
En los usos rituales y míticos	15
En la medicina ancestral	16
En la pintura colonial	16
Como mascota	17
El Cuy como elemento socializador	17
La crianza del cuy	17
La matanza del cuy	18



HISTORIA Y SURGIMIENTO DEL CONSUMO DE LA	19
CARNE DE CUY	
Importancia del cuy en la antigüedad	19
Importancia del cuy en nuestros días	20
Alta tasa de proliferación	21
Bajo costo de producción	21
Facilidad de la crianza	21
Valor nutritivo	21
Cuadro comparativo de la carne de cuy con otras carnes	22
CAPÍTULO II	23
ENFOQUES ANALÍTICOS DEL CUY	23
El cuy como alimento	23
Consumo en eventos especiales	24
El Cuy asado	24
El Ají de cuy	24
Consumo familiar	24
La Sopa de cuy	25
La Colada de cuy	25
El Locro de cuy	25
El Seco de cuy	25
Cuy asado con tostado	26
El contexto tecnológico y productivo	26
Crianza Rústica	27



Crianza técnica	27
	29
CAPÍTULO III	
TRATAMIENTOS Y USOS GASTRÓNOMICOS DE LA CARNE DE CUY	29
Proceso de selección de cuyes para consumo	29
Especificaciones de tiempo de vida útil	29
Reproductores de descarte	29
Cuyes de recría o maltones	30
Especificaciones de peso y edad	30
Proceso de selección de cuyes para el consumo	30
Manejo de los cuyes antes del faenamiento	31
Proceso básico de faenamiento	31
Aturdimiento o desnucado del cuy	31
Desangrado	31
Escaldado	32
Pelado	32
Lavado	32
Eviscerado	32
Rendimiento promedio de la carne	33
Manejo posterior al faenamiento	33
Tiempos de almacenamiento adecuados	33
Modo de descongelación	33
En el refrigerador	33
En agua fría	34



Horno de microondas	34
Algunos modos adecuados de preparación	34
Consejos para el correcto reciclaje de los sobrantes de la carne de cuy	35
NUEVAS PROPUESTAS GASTRONÓMICAS	36
Ficha de Mise en place de Cuy en Escabeche	36
Ficha Técnica de Cuy en Escabeche	37
Ficha de Mise en place de Melosito de Cuy	38
Ficha Técnica de Melosito de Cuy	39
Ficha de Mise en place de Paté de Cuy	40
Ficha Técnica de Paté de Cuy	41
Ficha de Mise en place de Cuy Agridulce	42
Ficha Técnica de Cuy Agridulce	43
Ficha de Mise en place de Cuy al Guiso	44
Ficha Técnica de Cuy al Guiso	45
Ficha de Mise en place de Pastel de Cuy	46
Ficha Técnica de Pastel de Cuy	47
Ficha de Mise en place de Royal de Cuy	48
Ficha Técnica de Royal de Cuy	49
Ficha de Mise en place de Empanada de Cuy	50
Ficha Técnica de Empanada de Cuy	51
Ficha de Mise en place de Cuy Confitado	52
Ficha Técnica de Cuy Confitado	53
Ficha de Mise en place de Vol au Vent de Cuy	54
Ficha Técnica de Vol au Vent de Cuy	55
SUBRECETAS	56
Ficha Técnica de Salsa Bechamel	56
Ficha Técnica de Fondo de Cuy	57
Ficha Técnica de Chicharrón de Cuy	58
Conclusiones	59-60
Recomendaciones	61



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Bibliografía	62
Glosario	63-65
Anexos	66-72



UNIVERSIDAD DE CUENCA



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

Yo, NARSISA DE JESUS CRESPO GARCIA, reconozco y acepto el derecho de la Universidad de Cuenca, en base al Art. 5 literal c) de su Reglamento de Propiedad Intelectual, de publicar este trabajo por cualquier medio conocido o por conocer, al ser este requisito para la obtención de mi título de Licenciada en Gastronomía y Servicio de Alimentos y Bebidas. El uso que la Universidad de Cuenca hiciere de este trabajo, no implicará afección alguna de mis derechos morales o patrimoniales como autor.

NARSISA DE JESUS CRESPO GARCIA

0101854453



Cuenca Patrimonio Cultural de la Humanidad. Resolución de la UNESCO del 1 de diciembre de 1999

Av. 12 de Abril, Ciudadela Universitaria, Teléfono: 405 1000, Ext.: 1311, 1312, 1316

e-mail cdjbv@ucuenca.edu.ec casilla No. 1103

Cuenca - Ecuador



UNIVERSIDAD DE CUENCA



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

Yo, NARSISA DE JESUS CRESPO GARCIA, certifico que todas las ideas, opiniones y contenidos expuestos en la presente investigación son de exclusiva responsabilidad de su autor/a.

NARSISA DE JESUS CRESPO GARCIA

0101854453



Cuenca Patrimonio Cultural de la Humanidad. Resolución de la UNESCO del 1 de diciembre de 1999

Av. 12 de Abril, Ciudadela Universitaria, Teléfono: 405 1000, Ext.: 1311, 1312, 1316

e-mail cdjbv@ucuenca.edu.ec casilla No. 1103

Cuenca - Ecuador



UNIVERSIDAD DE CUENCA

UNIVERSIDAD DE CUENCA



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

CARRERA DE GASTRONOMÍA

**Trabajo de graduación previa a la obtención del título de “Licenciado en
Gastronomía y Servicio de Alimentos y Bebidas”**

“La Carne de Cuy: nuevas propuestas para su uso”

Autora:

Narsisa de Jesús Crespo García

Director:

Lic. Marlene Jaramillo

Cuenca, enero de 2012



UNIVERSIDAD DE CUENCA

AUTORÍA

El contenido, ideas y opiniones del presente Trabajo de Graduación titulado:
“LA CARNE DE CUY: NUEVAS PROPUESTAS PARA SU USO”, son de exclusiva
responsabilidad de su autora, quien firma a continuación:

Narsisa de Jesús Crespo García



DEDICATORIA

Al tesón y la lucha del día a día,
Sin importar los obstáculos;
Al esfuerzo y
A la incasable labor de ser madre
Y estudiante...
A todas las mujeres
Que se demuestran a sí mismas
Que las barreras no son sino
Peldaños para llegar...



AGRADECIMIENTO

Al Creador quien permitió
Los dones y talentos en mi mente y en mis manos.

A Pablo Andrés, hijo;

A María Daniela, amiga;

Mis ángeles de la Esperanza,

Mi fortaleza terrena,

Mi aliento en la distancia y desde siempre.

A ellos...



INTRODUCCIÓN

El cavia porcellus o cuy es elemento gastronómico y ritual, socializador de la interculturalidad. De esto es muestra que en español recibe diversos nombres según el país: en su zona de origen se lo conoce como **cuy** (del quechua *quwi*), nombre onomatopéyico que aún lleva en el Perú, sur de Colombia, Ecuador, Bolivia, Chile, Uruguay y noroeste de Argentina. Comúnmente se lo denomina por diversas variantes, como **cuyo** (algunas zonas de México), **cuye**, **cuyi** (Mendoza, Argentina), **curí** (centro de Colombia y andes venezolanos), **curie**, **curiel** o **cuis** (Buenos Aires, Argentina, y Panamá). El término **cobaya** (o **cobayo**) proviene del tupísabúia, y es un término extendido por España y algunas zonas de Argentina y de México. En el resto de Venezuela se le llama **acure**, en Puerto Rico **güimo** y en Costa Rica **cuilo**. También es conocido como **conejillo de Indias** quizá porque las primeras cogniciones de éste se hicieran en Europa fue por haberlo llevado en los barcos que provenían de nuestro mal llamado continente por el garrafal error de Cristóbal Colón.

En este trabajo se aborda el tratamiento gastronómico de la carne del cuy mediante el análisis de los aspectos sociológicos alrededor del consumo de este animal y el planteamiento de algunas alternativas gastronómicas para la preparación de esta carne.

El primer capítulo contextualiza los enfoques sociológicos y culturales en virtud de la preparación de la carne del cuy. Además presenta un brevísimo análisis de esa manifestación gastronómica desde el efecto cultural.

El segundo capítulo, profundiza el análisis en el consumo de la carne de este animal, organizando una serie de presentaciones del consumo y ubicándolos sistemáticamente en un contexto totalizador.

En el tercer capítulo se presenta la versatilidad de la carne de cuy en los diversos usos gastronómicos; elevándola a una modalidad gourmet.



CAPÍTULO I

HISTORIA DEL CUY

Nombre científico: *Cavia porcellus*

Nombre común: Cuy

Este nombre proviene de la lengua quechua quwi, (onomatopéyico con que se le conoce en Perú, Ecuador Bolivia, Chile, Uruguay, sur de Colombia y Noreste de Argentina), cuyo en México, cuye, curí, curiel, güimo, acure en América Latina cobaya/o en España, en otras lenguas también es llamado como guinea pig, cochond'Inde, etc, etc,

Teorías acerca del origen del cuy

Estudiosos afirman que en la época en la que aparecieron los roedores en tierras sudamericanas; África y América del Sur eran cercanas, la distancia era casi la mitad de lo que hoy es, se cree que los roedores primitivos vivían en troncos de árboles que fueron desarraigados por tormentas o cataclismos geológicos, que luego fueron arrastrados por las corrientes marítimas de uno a otro lado. Reforzaron esta teoría con unos estudios moleculares realizados entre ciertas especies americanas y africanas donde se confirma que existen vínculos de parentesco entre las especies.

Estos caviomorfos sobrevivieron en alta mar alimentándose de las hojas, la corteza, u otras partes de su improvisada embarcación, y bebiendo el agua de lluvia o extrayéndola de la misma materia vegetal. En estas condiciones les fue posible soportar el viaje de varios días, hasta llegar a las costas orientales sudamericanas.

Estos diminutos “argonautas” arribaron a Sudamérica oportunamente, no encontraron competencia, y pronto se expandieron por todo el continente, adquiriendo a la vez sus rasgos definitivos como fruto de la evolución en el suelo adoptivo. Algunos de estos roedores se adaptaron nuevamente a vivir en los árboles y desarrollaron una cubierta de púas de modo que se convirtieron en puercoespines y coendúes, otros



habitaron en peñascos, como pasa con las vizcachas, otros a la vida en el agua, adquiriendo un aspecto parecido al cerdo como el hipopótamo (los ronsocos o las nutrias) otros terrestres como las liebres patagónicas (grandes caminadores o corredores), con patas largas y cuerpo esbelto.

Estuvieron ausentes por completo de la fauna del planeta durante 30 millones de años, hasta que a comienzos del oligoceno (34 a 23 millones de años) aparecen en forma repentina.

Los cuyes están entre las pocas especies de caviomorfos que mantuvieron el aspecto original o con muy pocos cambios hasta la actualidad, como verdaderas reliquias de tiempos lejanos y de un mundo ya desaparecido.

La Domesticación del cuy

Las primeras menciones sobre el Cuy las realiza el inca Garcilaso de la Vega (1591), en “Comentarios Reales de los Incas”, libro VHI, capítulo XVI, en que se nombra al célebre cronista Blas de Valera, que se refería a este como “el *Coy dentro del ganado manso de los Indígenas*”; se destaca además que en los vestigios de ruinas arqueológicas se evidencian cuyeras construidas hace más de 10,000 años antes de nuestra era, atestiguando así; la crianza de este animal a gran escala (La producción y Crianza del Cuy, Editorial Mercurio), los restos más antiguos han sido encontrados en Sudamérica.

Hay evidencias para afirmar que el cuy fue domesticado desde el 2500 a. C. por el hallazgo de osamentas en tumbas de antiguos pobladores de Sudamérica, y representaciones cerámica de las culturas precolombinas Vicus y Mochica. Julio C. Tello, antropólogo peruano, afirmó que los habitantes de la cultura Paracas se alimentaban ya con carne de cuy y adicionalmente, que los criaban al interior de los hogares. (1400 d.C.).



El cuy como elemento cultural

El cuy es importante en Sudamérica, (especialmente en las regiones andinas de Ecuador, Perú y Bolivia), puesto que el consumo de su carne no es mero asunto alimenticio sino conlleva una carga significativa de identidad, de presencia cultural. Además, por la cosmología andina, el animal en sí, mantiene una sinergia mítico-religiosa evidente en diversos usos rituales del cuy, y; por otro lado, es evidente, también, la asimilación cultural en manifestaciones pictóricas de la colonia en las que se le coloca en un lugar de honor.

En los usos rituales y míticos

El cuy (en quechua cuzqueño se le llama "*qoi*"), simboliza la holgura y el calor en el ámbito doméstico, dada la naturaleza prolífica de este roedor que se adapta a todos los pisos ecológicos ocupados por el hombre, por esto, los campesinos andinos "pagan" (hacen ofrendas) a la tierra sacrificándolo.

Quechuas y Aymaras emplean '*qonopas*', pequeños objetos de piedra o de cerámica, que representan a cuyes, mejor dicho; a los espíritus animadores de esta especie, en los ritos agrícolas. También utilizan a este animal en sus prácticas adivinatorias y de curación (la pasada del cuerpo con cuy) conocidas como *soqma*.

Ciertos silbos del cuy, según la creencia popular indígena, anuncian que habrá visita en el hogar o que un ánima ronda la casa, gracias a que en el oído del animal se encuentra un huesecillo llamado '*atoq*' (zorro) del que se dice le 'avisa' al cuy un acontecimiento futuro.

En el marco de ciertas fiestas asociadas al calendario religioso, se solía designar un "prioste" que asume el patrocinio de la fiesta con ayuda de los "jocheros" que entregaban cuyes en espera de su devolución cuando les llegue a ellos el turno de officiar de "priostes". El Cuy era el producto más apreciado y reservado para las mejores ocasiones familiares y sociales en la concepción andina.



En la medicina ancestral

En países como el Ecuador, Perú y Bolivia se le usa también en la medicina natural andina. Un procedimiento supersticioso en Perú se llama “Pasar el Cuy”, por el cual la enfermedad es absorbida por la energía interna del animal por el contacto directo, luego de lo cual es posible leer el diagnóstico a través de la observación de los intestinos de la cobaya. En medicina occidental, actualmente se lo usa como objeto de experimentación.

En la pintura colonial

Ha llamado la atención a los estudiosos de la pintura virreinal peruana, la presencia del cuy en cuadros religiosos donde aparece con el contenido simbólico que le adjudica la cultura y no como un elemento puramente ornamental.

Entre las pinturas con el motivo del cuy que se han visto, se halla la que existe en la Catedral del Cuzco y que alude a la festividad del ‘Corpus Christi’ en que se consume la carne de cuy; es ésta, seguramente, la más referida en esta materia. El plato específico, representado en este mural, es el *chiri uchu* o *llaqwayuchu* (que se compone de diversas carnes, entre ellas la del cuy), que al parecer era una comida ritual, aunque seguramente su ubicación en el calendario ya no se corresponde con la práctica prehispánica.

Otro similar se halla en el Convento de Santo Domingo en Lima. Al parecer, otro en el refectorio del convento de San Diego – Quito y uno más en el refractario del Convento de las Madres Conceptas en nuestra ciudad.(Portada)

Como mascota

Durante la época virreinal se le llevó a Europa y Norteamérica, donde se crió como mascota por su carácter dócil, logrado a base de la selección por su pelaje largo y lacio (llamado cuy angora), porque los cuyes andinos destinados para consumo son



sumamente nerviosos; poco dóciles y no se dejan atrapar. En España, tradicionalmente, aparte de como alimento en épocas pasadas, se empleaban como guardianes en los gallineros para mantener alejadas a ratas y otros roedores a los que expulsaban y delataban chillando.

Hoy en día está considerada una de las más populares mascotas en países o culturas occidentales; después de perros, gatos y peces. Pueden ser mascotas encantadoras.

El Cuy como elemento socializador

“No solo para comer sirve el cuy. Ni tampoco solo para las famosas “limpias”, el cuy es mucho más que eso” (Eduardo Archetti)

Alrededor del consumo de la carne de cuy se entretienen varios momentos llenos de valor familiar y social, empezando desde la crianza hasta el servicio en la mesa. Es común entre los convidados a una comilona criolla de la región andina, como platillo principal y diferenciador, servir un cuy asado al carbón acompañado por papas (también elemento andino característico), ají y una *‘buena ensalada de lechugas’* y en algunas de las casas cuencanas que conservan la tradición tampoco podría faltar el mote.

La crianza del cuy

El primer proceso, tiene carácter familiar por varias razones. En las casas del campo donde se conserva la costumbre de antaño, es necesario construir junto al fogón el ‘cuyero` (especie de corral pequeño) subdividido con una pared de adobe. Esta acción es una forma de protección a los animales, a la buena crianza y la alimentación de ellos con los desperdicios orgánicos de la comida diaria. El humo del fogón tiene la función de evitar el contagio de parásitos y el calor sirve para que el animal se crie sano, pues “en el frío les da el mal” garantizando que el abono producido por éstos sea de magnífica calidad para las plantas de la huerta.

El cuy es una especie muy delicada en cuanto a la alimentación, puesto que requieren de hierba fresca y de buena calidad. Cuidándolos mucho de no darles



“culantrillo” (mala hierba que crece junto con el ray grase). Tenerlos cerca de la cocina, dentro de la casa los protege también de su principal predador: el “temido chucurillo” (especie de comadreja) que succiona su sangre mordiéndolos detrás de la oreja.

La matanza del cuy

Alrededor de la abuela o de la madre las hijas ven matar al cuy apretándole las narices contra la piedra para quebrarle las vértebras cervicales y arrancándole el ojo para el desangre (esta práctica es la más común aunque en el Perú es también común ver muertes por ahogamiento para preparar la sopa de cuy que es un platillo además de delicioso, en extremo nutritivo y curativo)

Toda vez que el animal ha sido muerto, se procede a sumergirlo en una olla con agua caliente a 90°C aproximadamente, porque si se lo sumerge en agua más o menos caliente no es sencillo retirar las lanas que recubren la piel, corriendo el riesgo de quedarse pequeñas lanillas que arruinarían la preparación.

Cuando se ha terminado de pelar al cuy, la abuela o la madre es la encargada de poner los cuyes en el ‘aliño’ que es una mezcla de ajo, sal y cebolla. (En algunos casos se añade al aliño, comino y otras especias; pero esto no es tradicional) Las madres tienen por costumbre enseñar los secretos del aliño a las hijas.

Ya para el final de la preparación es necesario que toda la familia intervenga, pues, mientras el hombre gira el cangador (especie de grill artesanal) al calor del carbón, las mujeres untan manteca de color al animal para que se ‘ase’ correctamente. Mientras; todos están preparando los acompañados y disponiendo la mesa.

La socialización que la preparación del cuy conlleva, es un elemento particularmente formativo en los valores familiares de solidaridad y compromiso. El cuy, en la región andina reúne en su contexto todas estas características pues se eleva de elemento cotidiano a ente cultural al servir de identificación para el grupo humano que lo cría, lo consume y lo utiliza.

Historia y surgimiento del consumo de la carne de cuy



Como ya se había mencionado, las pruebas existentes demuestran que el cuy fue domesticado hace 2500 a 3600 años. En los estudios estratigráficos hechos en el templo del Cerro Sechín (Perú), se encontraron abundantes depósitos de excretas de cuy y en el primer periodo de la cultura Paracas denominado Cavernas (250 a 300 a.C.), ya se alimentaban con carne de cuy. Para el tercer período de esta cultura (1400 d.C.), casi todas las casas tenían un cuyero. Se han encontrado cerámicas, que muestran la importancia que tenía este animal en la alimentación humana. Se han extraído restos de cuyes en Ancón, ruinas de Huaycan, Cieneguilla y Mala.

El hallazgo de pellejos y huesos de cuyes enterrados con restos humanos en las tumbas de América del Sur es una muestra de la existencia y utilización de esta especie en épocas precolombinas, es decir que la carne de cuyes, conjuntamente con la de venados, fue utilizada por los ejércitos conquistadores.

Importancia del cuy en la antigüedad

El cuy es un roedor andino por antonomasia cuya carne fue consumida, según varios registros, desde el incario e incluso antes de éste. Su consumo estaba ligado al clasismo de aquella época, puesto que las clases privilegiadas: Inca, curacas, sacerdotes y ejército disponían para su consumo de carne de llamas y alpacas; pero para el pueblo en general, la carne de cuy era la mayor **fuentes de proteínas** y la destinada para su consumo.

Luego de la conquista y la colonia, en las costumbres de los indígenas, el ámbito simbólico del cuy, estaba asociado al mundo privado de la casa. Cercano a la cocina, a la mujer, a los niños, criado como comida asociándolo a la sal, a las papas cosechadas, al maíz; es decir, una reserva de carne fresca en la despensa del hogar que ha sido integrado en la cotidianeidad de la familia. Por otro lado, el Cuy sintetiza un conjunto de símbolos asociados a la condición femenina ya que frecuentemente al iniciar su vida matrimonial y por ende doméstica, la pareja y en especial la mujer recibía una pareja de cuyes que comienzan a reproducirse y pasaban a ser parte del corazón de la casa



campesina, la cocina: el fogón y el calor. De ahí deriva la frase común entre los indígenas “no hay mujer sin Cuy”. Cuando una mujer daba a luz, se le preparaba tres cuyes con harina de quinua y harina de maíz. (Respondiendo a la numerología de la cultura andina)

Este “mundo social y simbólico del cuy” según Eduardo Archetti se ha mantenido a pesar de las modificaciones en concepciones y prácticas familiares por tener un vínculo muy íntimo con los ciclos vitales y rituales de cada comunidad, haciendo esta relación de imposible separación.

Importancia del cuy en nuestros días

“En el futuro de la humanidad, no habrá vacunos porque desaparecerán los campos de pastoreo, entonces, el cuy será el único animal con el que contará el hombre para alimentarse.” (Javier Pulgar Vidal)

Actualmente, en el continente africano se hacen estudios para la adaptación de esta especie como una alternativa alimenticia de bajo costo pero nutricionalmente rica en proteínas y oligoelementos esenciales para el desarrollo de su población.

En tal virtud, el consumo de la carne de cuy toma fuerza debido a múltiples factores, entre ellos:

Alta tasa de proliferación

Una hembra puede producir, por año, 5 Kg de carne. Se puede mantener un macho con 7 hembras produciendo 70 cuyes al año. (Estudio de Estación experimental agropecuaria “La Molina” del Instituto Nacional de Investigación Agraria y Agroindustrial del Perú.)



Bajo costo de producción

Por su ciclo de reproducción corto, de fácil manejo, sin mucha inversión y sin una alimentación exigente; puede ser la especie más económica para la producción de carne.

Facilidad de la crianza

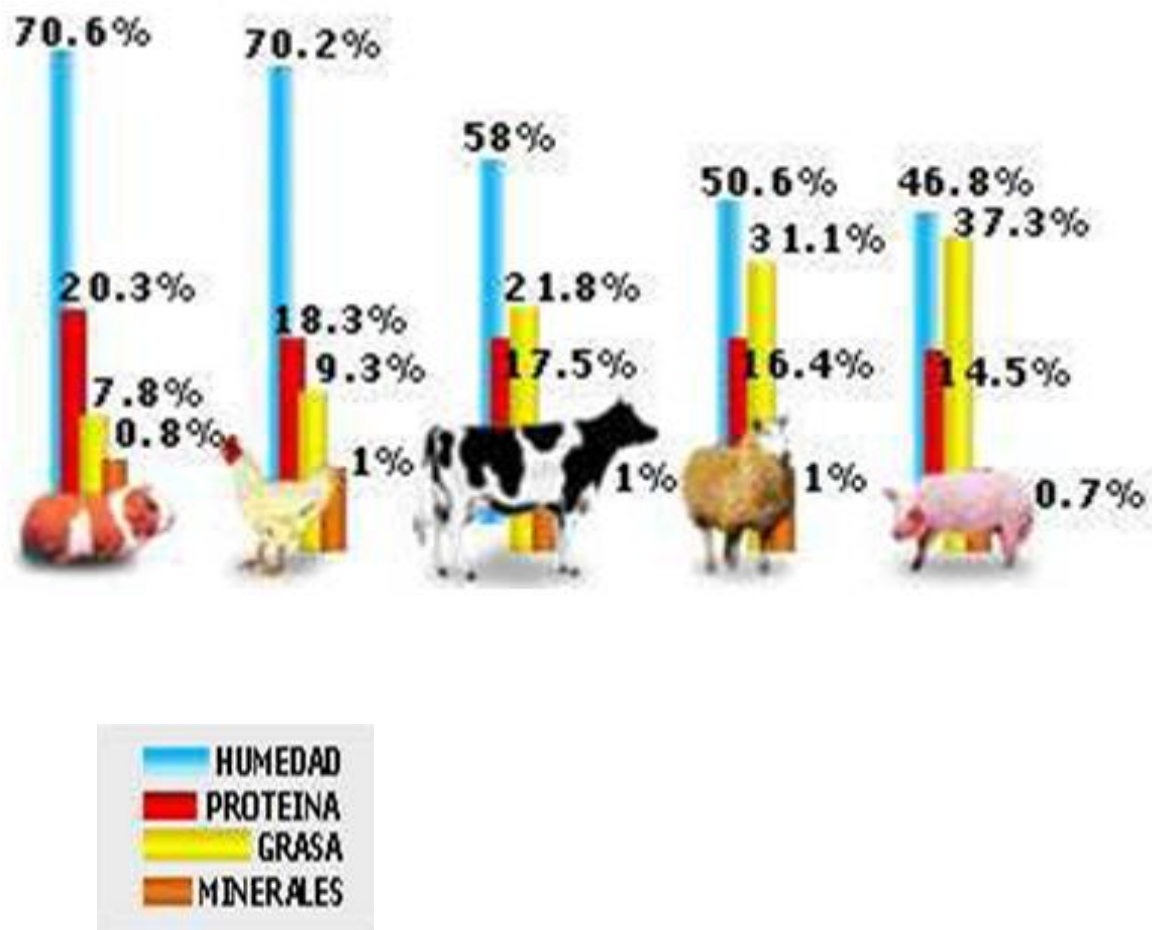
Requiere de un mínimo de cuidados; para su alimentación se aprovechan los residuos de la cocina. (Hojas de verduras, legumbres y algunas hierbas de fácil recolección). En el año 60 se inició en el Perú un programa de mejoramiento de las razas, obteniendo a la fecha excelentes resultados. Ecuador, Colombia (1970) y Bolivia (1980) se encuentran empeñados en optimizar su producción del cuy, a fin de mejorar las condiciones económicas y alimentarias de su población.

Valor nutritivo de la carne de cuy

Su alta calidad proteica, su bajo contenido de colesterol y grasas, la convierten en una carne magra eficaz para integrarla en dietas habituales para una alimentación saludable de consumidores con necesidades proteicas elevadas, (niños, adolescentes, mujeres, deportistas, personas adultas y de la tercera edad) y en diversas situaciones fisiológicas, como por ejemplo el embarazo o la etapa de lactancia, así también; sin inconvenientes, podría abrirse campo en nuevos segmentos de mercado como por ejemplo en regímenes de adelgazamiento.

La carne de cuy contiene un porcentaje de grasa menor al 10%, con alto contenido de proteínas (20.3%), baja en contenidos de colesterol (65mg/100g) y sodio) alto contenido de Omega 3. Vitaminas, especialmente del complejo B en proporción hasta de 15mg por 100g y alto contenido de aminoácidos indispensables para el organismo.

Cuadro comparativo de la carne del cuy con otras carnes



Fuente: www.veterinarioperu.pe2.us/2009/01/valor-nutritivo-de-la-carne-de-cuy.html

CAPÍTULO II

ENFOQUES ANALÍTICOS DEL CUY

Para el gastrónomo, la cosmovisión Andina que implica un mundo lleno de simbolismos, jerarquías, signos, tradiciones; debe ser un referente y un aspecto muy relevante que no puede ser remplazado bajo ningún concepto por procesos, técnicas o innovaciones. Al contrario, la difusión y conversión deben implicar una fuerte carga



cultural, que preserve estos bienes intangibles del Ecuador y del resto de comunidades Andinas.

El cuy como alimento

La circulación de la carne de cuy para el consumo humano ha correspondido a los contextos sociales y festivo-religiosos relacionados con los campesinos y derivando de aquí posiblemente las fuertes barreras en los mecanismos de selección de este producto en referencia al aspecto gastronómico selectivo de la cocina gourmet o de la cocina a la que desea acceder la clase media-alta. La visión clasista con la que ha sido identificado el consumo de la carne de cuy, desde el incario hasta nuestros días, ha afectado las percepciones en el consumo de la carne de este animal. Por otro lado, la estética en la presentación de los platos relacionados al consumo de ésta no ha sido la mejor.

Sin embargo, para revertir esta pre-concepción gastronómica se deberían modificar aspectos como el cambio de modelos tecnológicos, productivos y de comercialización, e; innovación en procesos gastronómicos y estéticos.



Consumo de la carne de cuy en eventos especiales

Como lenguaje sociológico, el consumo de la carne de cuy permite la interacción de los convidados a eventos de importancia social y familiar. Así, el cuy asado y el ají de cuy han sido reservados para el consumo en eventos de importancia.

El cuy asado.

Se sirve en fiestas comunitarias y para los domingos. Con las formas de preparación propias de cada región del Ecuador en la que se lo consume, este plato es un proceso de varios pasos que, como ya se mencionó en el capítulo anterior, reafirma los lazos familiares y comunitarios.

El Ají de cuy.

Se lo prepara para bodas y épocas de siembra. El aspecto comunitario de la preparación e ingesta del ají de cuy es una especie de ritual moralizante en el que intervienen factores de solidaridad, compañerismo y afecto.

Consumo de la carne de cuy en el contexto familiar:

En el seno familiar es común consumir el cuy con ciertas finalidades, curativas unas; alimenticias otras. Así encontramos:



La Sopa de cuy

Se basa en una preparación de vegetales, arveja, fideos y arroz; a la cual se le adiciona pedazos de cuy condimentando con sal, ajo y cebolla. Es común servir este plato, en especial en la región centro-norte del Ecuador, para alimento de un enfermo convaleciente.

La Colada de cuy.

Es una mazamorra de maíz o harina de cebada, en la que se introduce una presa de cuy asado que es servido en festividades de carácter ritualista como San Juan, San Pedro, etc.

El Locro de cuy.

Se troza y se hierva el cuy. Cuando está semi-cocido se agrega papas y luego leche. Se condimenta con cebolla blanca, sal y pimienta. Este platillo, además de sabroso, sirve para alimento de las mujeres en estado de gestación.

El Seco de cuy.

Se asa al producto entero, se prepara arroz blanco. Luego; se sirve una presa con el arroz pudiendo agregarse una salsa a semejanza de la del cuy asado. En otros casos, se puede fritar.



Cuy asado con tostado.

Se asa el cuy entero y se procede a tostar el maíz. Luego se sirve una presa con una porción de maíz tostado.

Las sopas y locros de cuy están en relación directa con el consumo que se realiza en forma cotidiana en el círculo familiar. Las coladas y cuyuchos (cuy asado) se preparan cuando vienen hijos o hijas que han migrado, cuando viene una visita que no es parte del círculo familiar, cuando se reúne toda la familia para iniciar las siembras o cuando se visita a los deudos de un difunto, y por último; para fiestas comunales, mingas, para cosechas, construcción de una casa y por el orden.

Tanto en la cotidianeidad familiar como en los eventos especiales, existen factores ritualistas y de jerarquización en las formas como se distribuye el cuy en los platos:

Padre:	brazos y cabeza
Madre:	piernas o brazos
Hijos mayores:	cabeza o brazos
Hijos menores:	costillas y lo demás

El contexto tecnológico y productivo

Siendo el cuy un signo de comida nativa, reforzador de las relaciones sociales de alto valor nutritivo y bajo costo de producción, contribuye a la seguridad alimentaria y económica de la población rural de escasos recursos.

En Perú, Ecuador, Colombia y Bolivia desde la década de los 60 han impulsado la crianza tecnificada de este animal obteniendo hasta el momento excelentes resultados.



Crianza Rústica

El cuy es un animal de alta adaptabilidad en cuanto al entorno y condiciones climáticas. Los cuyes, son criados por pequeños productores; en muchos de los casos por las mujeres y niños en edad escolar; para autoconsumo, trueque y sustentabilidad económica del círculo familiar. Por ende su productividad es baja; por lo general el espacio de crianza se ejecuta en la cocina de la vivienda, además; si se toma en cuenta que las viviendas rurales están constituidas en un solo espacio (el mismo que es compartido con los cuyes) se genera un entorno deficiente tanto para los animales como para sus criadores y en consecuencia a los consumidores, por los siguientes factores: Ambientes oscuros, escasa ventilación, pisos sucios y húmedos, convivencia con otros animales.

Crianza técnica

Aunque se puede efectuar dentro de la vivienda, lo aconsejable es hacerlo fuera de la misma en un ambiente claro y ventilado pero protegido de depredadores.

El proceso técnico consiste en la crianza segmentada de acuerdo a sus etapas de desarrollo:

- Lactantes que están con las madres
- Recría “maltones” sean machos o hembras
- Reproductores “ruco o cututo” con las madres



Los cuyes así criados producen más porque se facilitan:

- Controles sanitarios
- Distribución de alimento
- Reproducción controlada
- Disminución de la tasa de mortalidad
- Recolección de “guano” como abono para las parcelas o como alimento de ganado generando otra microempresa que será fuente de ingreso.



CAPÍTULO III

TRATAMIENTOS Y USOS GASTRONÓMICOS DE LA CARNE DE CUY

El cuy, es un plato tradicional en los países andinos como Ecuador, Perú, Colombia, Uruguay y del noroeste de Argentina. Sus diferentes preparaciones son parte del legado Inca, pues nuestros sabios antepasados lo conocieron como una carne de gran importancia para la alimentación y deleite del paladar.

Su posición como plato típico en algunos de estos países no desaparece, a pesar de la disminución en su consumo influenciada por la introducción de nuevas cocinas; sin embargo, sus generosas propiedades nutritivas y organolépticas abre las puertas a ilimitadas opciones de elaboración de platos empleando técnicas de cocina de vanguardia para obtener presentaciones diversas, que junto a las tradicionales, permitan su introducción en el exquisito mundo gastronómico.

Proceso de selección de cuyes para consumo

El sabor y calidad de la carne depende entre otros factores del sistema de alimentación, método de sacrificio y manipulación posterior de la carne, se especifica dos variables para la selección de cuyes productores de carne:

Especificaciones de tiempo de vida útil

Un cuy bien alimentado alcanza un tiempo de vida hasta de 6 años, pero su vida reproductiva eficaz es considerada hasta los 18 meses, empezando a los 4 meses de vida.

Reproductores de descarte

En el caso de las hembras el descarte se realiza después del cuarto parto o después de un año de haber sido empadradas. Las hembras que nunca hayan parido o



que no “progresan” sus crías. (No se debe sacrificar hembras viejas porque su carne es dura y seca.)

En el caso de los machos reproductores se los debe descartar cuando ya no preñan o después del año y medio de edad.

Cuyes de recría o maltones

Los ejemplares que no han sido seleccionados para reproducción deben ser destinados para el consumo.

No debe sacrificarse cuyes con peso menor a 700 gramos porque menores a este peso no tienen una carcasa de buena calidad, es decir: jugosa, suave y con poca grasa.

Especificaciones de peso y edad

Un peso promedio de 600 g con aproximadamente 2 meses de edad, destinados a platos en los cuales se usarán métodos de cocción en medio líquido (agua o grasa) Se consumen enteros normalmente.

Cuyes de descarte (reproductores que han cumplido su fase reproductiva), con un peso superior a los 800 g, son aptos para la preparación de platos en los que se usarán métodos de cocción seca (cuy al horno, por ejemplo).

Proceso de selección de cuyes para consumo

El sabor y calidad de la carne depende entre otros factores del sistema de alimentación, método de sacrificio y manipulación posterior de la carne, se especifica dos variables para la selección de cuyes productores de carne:



Manejo de los cuyes antes del faenamiento

Dentro del proceso de sacrificio se deben tener en cuenta ciertas recomendaciones:

- Escoger animales de la misma edad
- No mezclar animales de descarte con maltones ya que al cocinarlos se presentan problemas por tiempos de cocción diferentes.
- Los cuyes no deben presentar hongos, heridas o moretones.
- Deben permanecer en ayunas entre 12 a 15 horas.
- Deben ser colocados en un lugar tranquilo, para evitar que estén nerviosos, ya que el estrés ocasiona mala presentación.

Proceso básico de faenamiento

Existen algunas formas para sacrificar al animal, expertos indican que esta dependerá de la forma de cocción que se utilizará posteriormente. Entre las más comunes están: el ahogamiento, y el aturdimiento (manual o electrónico).

Aturdimiento o desnucado del cuy

Se efectúa por golpe en la frente o tracción de la cabeza. Se puede ejecutar con el borde de la mano pero debe ser un solo golpe en la frente (Esta técnica es la más usada por las viejas matronas expertas en la preparación del cuy).

Desangrado

Se hace un corte en la yugular para que se produzca un desangrado rápido, para lograr una carne blanca, es decir de mejor presentación. Cuando se necesita sacrificar a un sinnúmero de cuyes se lo debe hacer de cinco en cinco.



Escaldado

Se define este término a la acción de meter al cuy muerto en el agua caliente. Para el escaldado se debe preparar agua a 80°- 90° centígrados. Se toma a los cuyes de las patitas posteriores para sumergirlos por 15 o 20 segundos. No es recomendable repetir este proceso varias veces ya que la piel puede llegar a cocinarse y se rasga fácilmente, dos sumergidas son suficientes.

Pelado

El pelaje se retira halando en sentido de crecimiento del mismo. “Halando durito para que las lanas salgan sin dañar la piel del animal”

Lavado

Para retirar el pelo que queda después del proceso anterior, el cuy debe ‘*enjuagarse*’ con agua limpia y luego proceder al raspado de la piel con un cuchillo bien afilado.

Eviscerado

Se procede a cortar el vientre en forma longitudinal, desde el ano hasta el cuello cuidando de no cortar los intestinos. Después la extracción de las vísceras, teniendo cuidado de no romper intestinos, ni la hiel ni la vesícula biliar. Una vez extraídos los intestinos, estómago, pulmones y corazón, se enjuaga con agua limpia.

En la carcasa deben quedar los riñones. Se rompen los dientes con el cabo del cuchillo y a cortar el ano y los testículos. Una vez abierto se procede a limpiar con una tela húmeda los residuos de sangre.

Como nota curiosa, y según comenta nuestra amiga cocinera:

“Al cuy pelado, eviscerado y lavado se le llama CANAL DE CUY”. La calidad de la carcasa se mide según la grasa de los riñones, por esto se dejan en el producto.



Rendimiento promedio de carne

El rendimiento promedio en carne de cuyes enteros es de 65%. El 35% restante involucra las vísceras (26,5%), pelos (5,5%) y sangre (3,0%)

Manejo posterior al faenamiento

Es necesario reposar la carne del animal para que adquiera su grado de maduración, se calcula que 16 horas son adecuadas para que alcance este estado. Luego, se coloca la carne en una bolsa plástica, evitando que se seque, y se congela hasta el momento de consumir.

Tiempos de almacenamiento adecuados para la carne de cuy

La carne de cuy precisa ser refrigerada a 40 °F (4.4 °C) o menos. Utilícela dentro de 2 días o congélela a 0 °F (-17.8 °C). Si se mantiene congelada continuamente, se mantendrá inocua indefinidamente, sin embargo, la calidad disminuirá con el tiempo. Se puede envolver con papel de aluminio o envoltura de plástico especiales para el congelador en caso de almacenamiento prolongado. Para mejor calidad, utilice los cuyes congelados enteros dentro de 1 año y en piezas, dentro de 9 meses.

Modos de descongelación

“Nunca se deberá descongelar a temperatura ambiental”. Para descongelar adecuadamente la carne del cuy existen tres maneras inocuas:

En el refrigerador

Es mejor planear para una descongelación lenta e inocua en el refrigerador. Los cortes de carne de cuy con hueso y cuyes enteros se pueden tardar 1 día o más para descongelarse. Una vez descongelada, la carne de cuy se puede dejar en el refrigerador por 2 días antes de cocerla.



En agua fría

No saque la carne de cuy de su paquete si la va a descongelar en agua fría. Asegúrese que el empaque esté sellado o colóquelo en una bolsa impermeable. Sumerja la carne de cuy en agua fría, cambiando el agua cada 30 minutos para que continúe la descongelación. Los paquetes pequeños se pueden descongelar en 1 hora o menos y los paquetes grandes pueden tomar de 2 a 3 horas. Planee cocer la carne de cuy inmediatamente después de la descongelación.

En horno microondas

Planee cocer la carne inmediatamente después de descongelarla en el horno de microondas porque algunas partes del alimento se pueden calentar demasiado y comenzar a cocer.

Algunos modos adecuados de preparación.

- Al azar carne de cuy en trozos, gradúese el horno a no menos de 325 °F (190.55 °C). La cocción de un cuy en partes, de 900gr (2lbs), tomará aproximadamente 1 hora. Un cuy entero de 2 a 2 ½ libras tomará aproximadamente 1 ½ horas en asar (0.90 a 1.13kgs). El rellenarlo le añada aproximadamente ½ hora adicional al tiempo de cocción.
- Cuando la carne de cuy se cuece con una cantidad pequeña de líquido y tapado en la estufa u horno también tomará aproximadamente 1 hora.
- La carne de cuy se puede dorar por aproximadamente 15 minutos por cada lado.



- Se recomienda cocerla hasta alcanzar una temperatura interna de por lo menos 160 °F (71.11 °C). Es preferible el uso de un termómetro de alimentos para asegurar que la carne de cuy está inocua para el consumo.
- Se puede cocer la carne de cuy congelada, en el horno, hornilla o parrilla sin antes descongelarla, aunque el tiempo de cocción será un 50 % más largo.
- No debe cocerse la carne de cuy congelada en una olla de cocción lenta. Descongélesela primero.
- Es mejor si se corta un cuy entero en pedazos pequeños para que el calor pueda penetrar la carne más rápidamente.

Consejos para el correcto reciclaje de los sobrantes de la carne de cuy

- Refrigerar las sobras dentro de 2 horas después de la cocción y usar dentro de un plazo de 3 a 4 días o en su defecto, congelarlas.
- Usar la carne de cuy cocida y congelada dentro de un plazo de 4 a 6 meses para su mejor calidad.
- Calentar las sobras hasta 165°F (73.6°C)



NUEVAS PROPUESTAS GASTRONÓMICAS



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD ESCUELA DE GASTRONOMÍA

RECETA:		CUY EN ESCABECHE	
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO		OBSERVACIONES
* Carne de cuy sin piel en pedazos * Verduras lavadas y picadas en juliana * Ajos laminados.	Pedazos de carne sumergidos en una Sustancia líquida.		Dejar enfriar el escabeche y servir con una ensalada fresca.



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
ESCUELA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TECNICA DE: CUY EN ESCABECHE			FECHA: ENERO 15 DE 2012			
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C.NETA	R.ESTANDAR	PRECIO UNIT.	PRECIO C.U.
1230	Carne de cuy	gr	800	65%	5,33	8,2
500	Vino blanco	ml	500	100%	1,88	1,88
250	Vinagre blanco	ml	250	100%	0,65	0,65
200	Cebolla	gr	180	90%	0,14	0,16
100	Tomate	gr	90	90%	0,08	0,09
80	Ajos	gr	80	100%	0,44	0,44
150	Zanahoria	gr	135	90%	0,14	0,15
10	Pimienta	gr	10	100%	0,85	0,85
5	Orégano	gr	5	100%	0,03	0,03
3	Comino	gr	3	100%	0,03	0,03
3	Laurel	gr	3	100%	0,04	0,04
10	Jengibre	gr	10	100%	0,60	0,60
						13,11
						2,62
PORCIONES 5		COSTO PAX: 2,75				
TÉCNICAS			FOTO			
<ul style="list-style-type: none"> * Sellar la carne y reservar. * Desglasar los jugos agregando las verduras y caramelizar por 10 minutos. * Aromatizar con las especies y adicionar el vinagre, cocer por 5 minutos más. * Añadir el vino, incorporar la carne sellada y cocer por 45 minutos sin tapar la olla. 						



UNIVERSIDAD DE CUENCA



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
ESCUELA DE GASTRONOMÍA**


RECETA:	MELOSITO DE CUY	
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none">* Cebolla en brunoise.* Fondo de cuy.* Arroz lavado y seco.* Carne de cuy en cubos de 1 cm. * Calamar cortado en cubos de 1 cm.	Un arroz meloso al estilo risotto.	<ul style="list-style-type: none">* El fondo y el vino se agregan alternativamente hasta que el arroz esté en su punto.* La crema de leche aporta sabor y textura.* Servir caliente.



UNIVERSIDAD DE CUENCA



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
ESCUELA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TECNICA DE: MELOSITO DE CUY				FECHA: ENERO 15 DE 2012		
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C.NETA	R.ESTANDAR	PRECIO UNIT.	PRECIO C.U.
800	Carne de cuy	gr	800	100%	5,33	5,33
1000	Fondo de cuy	ml	1000	100%	4,17	4,17
500	Vino Blanco	ml	500	100%	1,88	1,88
250	Arroz	gr	250	100%	0,25	0,25
250	Calamar	gr	250	100%	0,76	0,76
100	Zanahoria	gr	90	90%	0,09	0,1
100	Puerro	gr	80	80%	0,60	0,76
100	Cebolla	gr	80	80%	0,06	0,08
50	Aceite	ml	50	100%	0,14	0,14
10	Tomillo	gr	10	100%	0,12	0,12
15	Sal	gr	15	100%	0,01	0,01
5	Pimienta	gr	5	100%	0,43	0,43
						14,02
						3,50
CANTIDAD PORCIONES:		4		COSTO PAX: 3,50		
TÉCNICAS				FOTO		
<ul style="list-style-type: none"> * Caramelizar la cebolla en el aceite. * Nacrar el arroz con la cebolla. * Mojar con el vino y con el fondo de cuy alternativamente. * Sellar la carne de cuy y los calamares por separado y agregar el arroz. * Aromatizar con las especies. * Agregar la crema de leche. * Cocer a fuego lento por 25 minutos moviendo de vez en cuando. 						



UNIVERSIDAD DE CUENCA




**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
ESCUELA DE GASTRONOMÍA**

RECETA:	PATÉ DE CUY	
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none">* Carne de cuy cocida en caldo de vegetales.* Mantequilla suavizada.* Puerro cortado en pedazos grandes.	Una pasta homogénea para untar.	<ul style="list-style-type: none">* Utilizar la piel del cuy porque aporta textura y buen sabor.* En refrigeración se conserva hasta por 3 semanas.



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD ESCUELA DE GASTRONOMÍA

FICHA TECNICA DE: PATÉ DE CUY			FECHA: ENERO 15 DE 2012			
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C.NETA	R.ESTANDAR	PRECIO UNIT.	PRECIO C.U.
500	Carne de cuy cocida	gr	500	100%	3,33	3,33
500	Mantequilla	gr	500	100%	2,42	2,42
30	Sal	gr	30	100%	0,02	0,02
15	Pimienta negra	gr	15	100%	0,24	0,24
5	Romero	gr	5	100%	0,46	0,46
100	Puerro	gr	80	80%	0,60	0,76
						7,23
						0,45
CANTIDAD PORCIONES:		16	COSTO PAX: 0,95			
TÉCNICAS			FOTO			
<ul style="list-style-type: none"> * Blanquear el puerro. * Procesar la carne de cuy cocida con el puerro y el romero. * Mezclar la mantequilla, la sal y la pimienta con la preparación anterior. * Homogeneizar. * Rectificar la sazón. 						



UNIVERSIDAD DE CUENCA



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
ESCUELA DE GASTRONOMÍA**

RECETA:	CUY AGRIDULCE		
	MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
	<ul style="list-style-type: none">* Presas de cuy enharinadas.* Fondo de cuy.* Pasas hidratadas, nueces peladas y picadas.	Presas tiernas de cuy en una salsa de frutos secos.	<ul style="list-style-type: none">* Cocer a fuego moderado semi tapado.



UNIVERSIDAD DE CUENCA



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
ESCUELA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TECNICA DE: CUY AGRIDULCE			FECHA: ENERO 15 DE 2012			
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C.NETA	R.ESTANDAR	PRECIO UNIT.	PRECIO C.U.
1400	Cuy	Gr	1400	100%	9,33	9,33
125	Frutos secos	MI	125	100%	2,24	2,24
15	Azúcar	Gr	15	100%	0,02	0,02
30	Harina	Gr	30	100%	0,04	0,04
125	Vinagre	Gr	125	100%	0,33	0,33
50	Aceite	Gr	50	100%	0,14	0,14
10	Tomillo	MI	10	100%	0,12	0,12
10	Laurel	Gr	10	100%	0,13	0,13
5	Sal	Gr	5	100%	0,00	0,00
5	Pimienta	Gr	5	100%	0,43	0,43
						12,77
						2,55

**CANTIDAD
PORCIONES:**

5

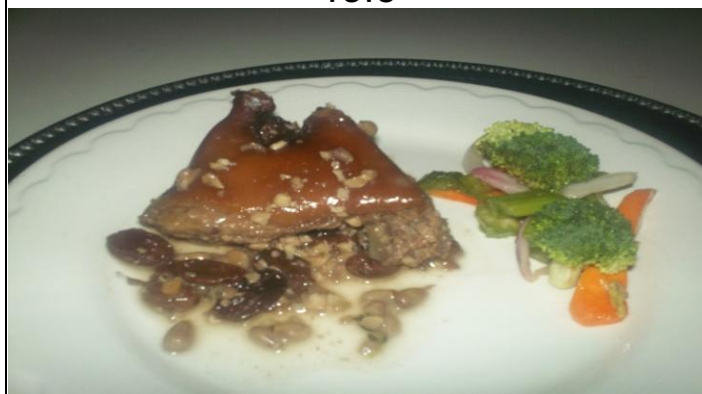
**COSTO
PAX:**

2,75

TÉCNICAS

- *Sellar las presas de cuy.
- * Desglasar los jugos con el vinagre y dejar evaporar.
- * Agregar los frutos secos y la mitad del fondo de cuy, el azúcar y las especias.
- * Adicionar la otra mitad del fondo y cocer hasta que la carne esté tierna.

FOTO





UNIVERSIDAD DE CUENCA



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
ESCUELA DE GASTRONOMÍA**

RECETA:	CUY AL GUISO	
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<ul style="list-style-type: none">* Presas de cuy enharinadas.* Aceitunas sin hueso y rebanadas.* Tomate concassé.	Presas de cuy ligeramente doradas sumergidas en un líquido de consistencia media.	* Como todo guiso, es necesario cocer en un recipiente de fondo grueso a fuego lento y semi tapado.



UNIVERSIDAD DE CUENCA



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
ESCUELA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TECNICA DE: CUY AL GUISO				FECHA: ENERO 15 DE 2012		
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C.NETA	R.ESTANDAR	PRECIO UNIT.	PRECIO C.U.
1200	Cuy	Gr	1200	100%	8	8
250	Tomate	Gr	200	80%	0,18	0,22
125	Harina	Gr	125	100%	0,17	0,17
125	Aceitunas	Gr	125	100%	1,43	1,43
125	Vino	Ml	125	100%	0,47	0,47
60	Aceite	Ml	60	100%	0,17	0,17
100	Pimienta	Gr	100	100%	8,54	8,54
200	Sal	Gr	200	100%	0,16	0,16
						19,14
						3,83

CANTIDAD PRODUCIDA:

**CANTIDAD
PORCIONES:** 5

COSTO PAX: 4,00

FOTO

TÉCNICAS

- * Sellar las presas en la grasa.
- * Desglasar los jugos con el vino.
- * Adicionar el fondo, el tomate y las aceitunas.
- * Cocer hasta que la carne esté tierna.





UNIVERSIDAD DE CUENCA



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
ESCUELA DE GASTRONOMÍA**

RECETA:	PASTEL DE CUY	
MISE EN PLACE		OBSERVACIONES
* Masa de hojaldre.	Masa dorada y brillante con un relleno	* El hojaldre puede reemplazarse con masa quebrada. * Para efectos estéticos se adorna la tapa colocando adornos la rededor de la chimenea. Los mismos se adhieren a la tapa empleando yema de huevo batida. * Servir caliente.



FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD ESCUELA DE GASTRONOMÍA

FICHA TECNICA DE: PASTEL DE CUY			FECHA: ENERO 15 DE 2012			
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C.NETA	R.ESTANDAR	PRECIO UNIT.	PRECIO C.U.
800	Carne de cuy	Gr	800	100%	5,33	5,33
200	Puerro	Gr	80	80%	0,60	1,51
200	Jamón	Gr	200	100%	2,39	2,39
200	Cebolla	Gr	180	90%	0,14	0,16
125	Crema de leche	Ml	125	100%	0,34	0,34
10	Nuez moscada	Gr	10	100%	0,55	0,55
5	Sal	Gr	5	100%	0,004	0,004
5	Pimienta	Gr	5	100%	0,43	0,43
240	Harina	Gr	240	100%	0,32	0,32
100	Mantequilla	Gr	100	100%	0,48	0,48
60	Huevo	Gr	60	100%	0,15	0,15
450	Masa de hojaldre	Gr	450	100%	2,58	2,58
						14,25
						1,43

CANTIDAD
PORCIONES: 10

COSTO
PAX: 1,25

TÉCNICAS

- * Precalentar el horno a 90 °C por 10 minutos.
- * Extender la masa y forrar un molde engrasado.
- * Sellar la carne de cuy salpimentada junto con el tocino y el jamón.
- * Saltear el puerro con la cebolla.
- * Preparar el aparejo.
- * Mezclar: carnes, cebollas, especias y aparejo, y verter sobre la masa cocida.
- * Tapar el molde con el resto de la masa dejando una chimenea.
- * Pintar con yema de huevo batida y hornear.

FOTO





UNIVERSIDAD DE CUENCA



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
ESCUELA DE GASTRONOMÍA**

RECETA:		ROYAL DE CUY	
MISE EN PLACE		PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
* Cuy deshuesado. * Salsa bechamel de consistencia espesa. * Salsa de chocolate aromatizada con licor.		Pedazos de carne de forma cilíndrica.	* El film sirve para enrollar y mantener la forma de la carne. * Una vez cocido el rollo, dejar reposar 5 minutos antes de retirar el film.



UNIVERSIDAD DE CUENCA



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
ESCUELA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TECNICA DE: ROYAL DE CUY			FECHA: ENERO 15 DE 2012			
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C.NETA	R.ESTANDAR	PRECIO UNIT.	PRECIO C.U.
600	Cuy	Gr	600	100%	4	4
100	Tocino	Gr	100	100%	1,07	1,07
50	Nueces	Gr	50	100%	0,90	0,90
20	Pasas	Gr	20	100%	0,16	0,16
30	Clara de huevo	Gr	30	100%	0,08	0,08
15	Nuez moscada	Gr	15	100%	0,83	0,83
10	Pimienta roja	Gr	10	100%	0,85	0,85
10	Jengibre	Gr	10	100%	0,60	0,60
250	Chocolate	Gr	250	100%	2,60	2,60
200	Cognac	Gr	200	100%	5	5
15	Maicena	Gr	15	100%	0,04	0,04
250	Salsa Bechamel	Gr	250	100%	0,50	0,50
						16,62
						1,04

CANTIDAD PORCIONES: 16

COSTO PAX: 0,95

TÉCNICAS

- * Precalentar el horno a 180 °C.
- * Extender el cuy sobre papel film dándole forma rectangular y salpimentar.
- * Cubrir con láminas de jamón y queso.
- * Mezclar la bechamel con los frutos secos y colocar en un extremo del rectángulo de carne.
- * Enrollar formando un cilindro compacto con ayuda del film.
- * Hornear durante 45 minutos.
- * Cortar en medallones y servir con salsa de chocolate.

FOTO





UNIVERSIDAD DE CUENCA



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
ESCUELA DE GASTRONOMÍA**

RECETA:	EMPANADA DE CUY	
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
* Mote procesado. * Huevo ligeramente batido. * Chicharrón de cuy.	Empanaditas de color blanco ligeramente doradas.	Acompañar con ají.



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
ESCUELA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TECNICA DE: EMPANADA DE MOTE RELLENA DE CHICHARRÓN DE CUY				FECHA: ENERO 15 DE 2012		
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C.NETA	R.ESTANDAR	PRECIO UNIT.	PRECIO C.U.
250	Mote	gr	250	100%	1,11	1,11
30	Cebollín	gr	30	100%	1,22	1,22
150	Chicharrón de cuy	gr	100	100%	1,00	1,00
15	Ajo	gr	15	100%	0,08	0,08
10	Aceite	gr	10	100%	0,03	0,03
5	Sal	gr	5	100%	0,004	0,004
60	Huevo	gr	60	100%	0,15	0,15
						3,60
						0,22
CANTIDAD PORCIONES: 16				COSTO PAX: 0,20		
<p align="center">TÉCNICAS</p> <ul style="list-style-type: none"> * Ligar la masa de mote con el huevo. * Preparar el relleno de chicharrón con las hierbas. * Extender la masa y rellenar. * Dar forma de empanadas. * Freir en profundo. 				<p align="center">FOTO</p> 		



UNIVERSIDAD DE CUENCA



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
ESCUELA DE GASTRONOMÍA**

RECETA:	CUY CONFITADO	
MISE EN PLACE	PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
<p>* Cuy en presas. * Marinada de vino con especias a gusto.</p>	<p>Pedazos de carne dorados y crujientes.</p>	<p>* La materia grasa debe cubrir el elemento a confitar sin entrar en ebullición.</p>



UNIVERSIDAD DE CUENCA



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
ESCUELA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TECNICA DE: CUY CONFITADO			FECHA: ENERO 15 DE 2012			
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C.NETA	R.ESTANDAR	PRECIO UNIT.	PRECIO C.U.
1200	Cuy	Gr	1200	100%	8	8
250	Vino Tinto	MI	250	100%	0,94	0,94
15	Sal	Gr	15	100%	0,01	0,01
10	Nuez Moscada	Gr	10	100%	0,55	0,55
1000	Aceite	MI	1000	100%	2,75	2,75
						12,25
						2,04

CANTIDAD
PORCIONES: 6

COSTO
PAX: 2,04

TÉCNICAS

* Marinar las presas de cuy en vino aromatizado con especias por un lapso de 2 horas.

* Freírlas en profundo por espacio de 4 horas a fuego lento.

FOTO





UNIVERSIDAD DE CUENCA



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
ESCUELA DE GASTRONOMÍA**

RECETA:		VOL AU VENT DE CUY	
MISE EN PLACE		PRODUCTO TERMINADO	OBSERVACIONES
* Cuy cubierto de sal.		Cuenquitos de hojaldre dorados y	* Para la técnica de cocer a la sal, no es preciso marinar o adobar al animal. * Es mejor asar entero.



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
ESCUELA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TECNICA DE: VOL AU VENT DE CUY				FECHA: ENERO 15 DE 2012		
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C.NETA	R.ESTANDAR	PRECIO UNIT.	PRECIO C.U.
800	Carne de Cuy	Gr	800	100%	5,33	5,33
450	Masa de Hojaldre	Gr	450	100%	2,58	2,58
500	Leche	Ml	500	100%	0,38	0,38
90	Harina	Gr	90	100%	0,12	0,12
90	Mantequilla	Gr	90	100%	0,44	0,44
50	Pimiento rojo	Gr	40	80%	0,19	0,24
						9,09
						1,14

**CANTIDAD
PORCIONES:** 8

COSTO PAX: 1,14

TÉCNICAS

- * Precalentar el horno a 90 °C durante 10 minutos.
- * Hornear el cuy entero por espacio de una hora.
- * Luego de este tiempo retirar la costra de sal y piel, desmenuzar el cuy y reservar.
- * Extender el hojaldre y formar los vol au vent de 6 cm de diámetro, pintarlos con huevo batido y hornear por 15 minutos.
- * Preparar el relleno con la bechamel, la carne de cuy desmenuzada y el pimiento rojo.
- * Colocar el relleno dentro de cada vol au vent y servir.

FOTO



**SUBRECETAS****FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
ESCUELA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TECNICA DE SUB RECETA: SALSA BECHAMEL				FECHA: ENERO 15 DE 2012		
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C.NETA	R.ESTANDAR	PRECIO UNIT.	PRECIO C.U.
30	Harina	gr	30	100%	0.04	0.04
30	Mantequilla	gr	30	100%	0.15	0.15
1000	Leche	ml	1000	100%	0.75	0.75
15	Sal	gr	15	100%	0.01	0.01
10	Pimienta	gr	10	100%	0.16	0.16
10	Nuez moscada	gr	10	100%	0.55	0.55
						1.66
RENDIMIENTO: 1000 ml						
TÉCNICAS DE PREPARACIÓN						
Hacer un roux con la mantequilla y la harina, dorar hasta un punto deseado, cuidando de no tostar demasiado.						
Agregar la leche poco a poco e ir ligando evitando se formen grumos, hasta que tome la consistencia deseada.						
Sazonar la bechamel con sal, pimienta y nuez moscada.						



UNIVERSIDAD DE CUENCA



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
ESCUELA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TECNICA DE SUB RECETA: FONDO DE CUY				FECHA: ENERO 15 DE 2012		
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C.NETA	R.ESTANDAR	PRECIO UNIT.	PRECIO C.U.
450	Huesos de cuy	gr	450	100%	3.00	3.00
1000	agua	ml	1000	100%	0.00	0.00
125	cebolla puerro	gr	125	100%	0.95	0.95
100	cebolla	gr	100	100%	0.08	0.08
10	ajo	gr	10	100%	0.04	0.04
100	zanahoria	gr	100	100%	0.10	0.10
						4.17
RENDIMIENTO: 1000 ml						
TECNICAS DE PREPARACION						
Tostar los huesos del cuy en el horno o en sartén.						
Agregar los vegetales cortados en campesina y saltearlos.						
Mojar con el agua los huesos y vegetales y dejar cocer sin tapar por 30'.						



UNIVERSIDAD DE CUENCA



**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD
ESCUELA DE GASTRONOMÍA**

FICHA TECNICA DE SUB RECETA: CHICHARRON				FECHA: ENERO 15 DE 2012			
C. BRUTA	INGREDIENTES	U.C	C.NETA	R.ESTANDAR	PRECIO UNIT.	PRECIO C.U.	
800	Carne de Cuy	gr	800	100%	5.33	5.33	
500	Aceite	ml	500	100%	1.38	1.38	
RENDIMIENTO: 500 gr							6.71
TECNICAS DE PREPARACION							
Calentar el aceite y freir los pedazos de carne de cuy hasta que tengan consistencia crujiente.							



CONCLUSIONES

La carne de cuy, por todas las características que posee es un producto con mucho futuro no solo en la región Andina, sino, podría alcanzar niveles mundiales debido a su riqueza proteica y a la versatilidad que presenta.

Por ser una carne baja en grasas, frente a las carnes tradicionales como las de ovino, aves, res y porcino; su consumo, a más de satisfacer paladares exigentes, contribuiría a evitar enfermedades cardiovasculares, y por ende la obesidad.

La crianza masiva y tecnificada de estos animales (aún a nivel familiar), implica mejorar la calidad de vida de los productores, así como también de los consumidores; pues los primeros, al usarlos para el autoconsumo o para comercializar, generan la demanda en la población creando la necesidad en el mercado.

Al momento, el cuy es un producto de costo elevado que se hace inaccesible para la mayoría de la población; sin embargo, los productores al incrementar la producción y comercialización satisfarán la creciente demanda, disminuyendo el costo de la oferta, generándose un beneficio mutuo.

Uno de los aspectos de gran importancia que se deduce de la presente investigación, es que la carne de cuy es un producto de fácil manipulación y empleo, incluso más sencillo que otro tipo de carnes de utilización cotidiana.

El faenamamiento, despresado y deshuesado se obtienen en tiempos mucho más cortos que en las aves y pescados, al igual que los tiempos empleados en las diversas técnicas de cocción, resultaron también inferiores a los requeridos por otras carnes.

Al elaborar las nuevas propuestas de platos con cuy, queda demostrado que esta carne tiene propiedades organolépticas extremadamente generosas, se presta para infinidad de combinaciones gracias a su sabor, aroma y textura.



Es de esperar que el presente trabajo sirva de motivación para que se rompan los esquemas mentales de que el cuy solo se puede preparar de la manera tradicional, y sea incorporado en las cocinas familiares y profesionales tal como sucede con otros géneros; hasta que llegue al sitio que merece en el mundo de la gastronomía.



RECOMENDACIONES

Para poder concebir el cuy como alimento es necesario un proceso de asimilación educativo que no caiga en la aculturación sino que establezca los valores ontológicos y alimenticios por sobre los gustos estéticos de los consumidores. Hace falta entonces:

- Campañas educativas sobre las bondades alimenticias de la carne de cuy.
- Promoción de ideas culturales que propendan a la asimilación del cuy como símbolo de identidad.
- Innovación y creatividad en la preparación y estética para reducir la aversión producida por la semejanza del cuy con otros roedores.



BIBLIOGRAFÍA

- MORALES Edmundo, "The Guinea Pig Healing, Food and Ritual in the Andes", The University of Arizona Press, Arizona, 1995.
- TRUJILLO, Rafael; "Biografía del cuy"; Editorial Pedagógica Freire; Riobamba; 1994.
- ZALDÍVAR, Marco; CHAUCA, Lilia; FAO FIAT PANIS; "Manual de auto-instrucción: Crianza Familiar de Cuyes"; FAO; I^a ed. Santiago de Chile; 1991.
- N/A; CEPLAES/INCCA; "El Cuy en la vida campesina"; Unidad de capacitación de cuyes; documento N^o 1; Instituto Nacional de Capacitación Campesina; Ministerio de Agricultura y Ganadería; Quito; 1985.
- N/A; SEDAL, Intercooperación, FELD; "El Cuy: de la tradición a la microempresa"; Quito; 2003.
- N/A; "Producción y Crianza del Cuy", Ed. Mercurio S. A.; Lima; 1987.
- www.veterinarioperu.pe2.us/2009/01/valor-nutritivo-de-la-carne-de-cuy.html



GLOSARIO

APAREJO.- Composición que normalmente lleva huevo, leche o claras o un derivado de estas. Esta mezcla es normalmente de cuerpo líquido o cremoso y normalmente le falta el último paso para estar acabado. Por ejemplo: Aparejo de flan, aparejo de tejas, aparejo de crepes, gauffres, etc.

AROMATIZAR.- Acción de agregar especias, hierbas o esencias con el fin de dar aroma a una preparación.

ATURDIR.- Adormecer al cuy.

BLANQUEAR.- O escaldar es la acción de pasar un alimento por agua hirviendo unos minutos.

BRUNOISE.- Corte utilizado para lograr cubos o dados, lo más pequeños posibles.

CARMELIZAR.- Rehogar a fuego muy lento un alimento dentro de un medio graso hasta que quede de un color caramelo o ámbar.

COCER AL BLANCO.- Cocer masa en moldes de tartaletas, timbales, etc., sin relleno poniendo en su lugar arroz, lentejas o frijoles para que no se deforme.

COCER.- Hacer digestible un manjar sometiéndolo a la acción del calor.

CONCASSÉ.- Tomate que se escalda o blanquea para retirar fácilmente la piel, se corta por la mitad, se retiran las semillas y finalmente se corta en cubitos (más grandes que en una brunoise).

DESGLASAR.- Añadir vino a una fuente de horno o una cazuela donde se ha preparado la comida para aprovechar los jugos concentrados y grasa de la cocción para la elaboración de una salsa.

DESHUESAR.- Acción de quitar el hueso o los huesos a las distintas piezas de carnes, aves o frutas.



DESPREZAR.- Cortar en presas un animal.

EBULLICIÓN.- Momento en que la sustancia empieza a burbujear al alcanzar cierto grado de calor.

ESCABECHE.- Salsa o adobo que se prepara para conservar ciertos alimentos. También se usa para llamar a los alimentos que se conservan en dicha salsa.

ESCALDADO.- Blanquear.

EVAPORAR.- Acción de convertir en vapor un líquido. Se utiliza principalmente en la elaboración de recetas en las que se agrega alguna bebida alcohólica o vinagre, y se hace evaporar. El plato queda aromatizado, realza los sabores pero sin competir con los otros ingredientes.

EVICERADO.- Acción de vaciar las vísceras.

FAENADO.- Matar al animal y descuartizarlo o prepararlo para el consumo.

FONDO.- O fumet, es el caldo de cocción de un alimento que se usa para potenciar el sabor de una salsa o sopa.

FREIR EN PROFUNDO.- Sumergir completamente el producto en el medio graso para freírlo.

HIDRATAR.- Remojar alimentos deshidratados para restablecer su humedad.

HOMOGENEIZAR.- Conseguir que una mezcla presente las mismas características en toda la sustancia.

LIGAR.- Acción de incorporar un ingrediente como féculas o emulsiones para espesar o dar cuerpo a una preparación.

MIREPOIX.- Corte en cubos de aproximadamente 1 cm.

MOTE.- Maíz cocido.



NACRAR.- Hacer que el arroz quede translúcido empleando un medio graso.

ORGANOLÉPTICAS.- Conjunto de descripciones de las características físicas de una materia, según las pueden percibir nuestros sentidos, como por ejemplo su sabor, textura, olor, color.

PAX.- Porción por persona.

PIÑONES.- Frutos del pino piñonero. Secos, se consumen crudos o tostados.

PROCESAR.- Triturar o moler el producto.

RECTIFICAR.- Corregir la sazón.

RISOTTO.- Arroz preparado a la italiana que lleva queso u otros ingredientes y tiene una consistencia cremosa.

SELLAR.- Dorar la carne a fuego fuerte con la finalidad de cerrar sus poros y que mantenga así sus jugos naturales.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

ANEXOS

CANAL DE CUY



CARCASA DE CUY





DESPRESADO DEL CUY

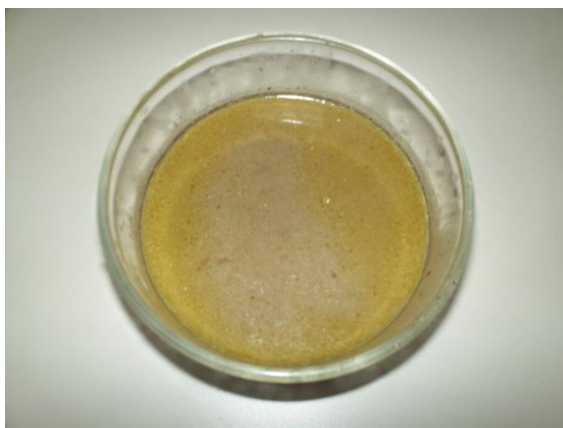


DESHUESADO DEL CUY





FONDO DE CUY



ESCABECHE





UNIVERSIDAD DE CUENCA

MELOSITO DE CUY



CUY AGRIDULCE



CUY AL GUISO



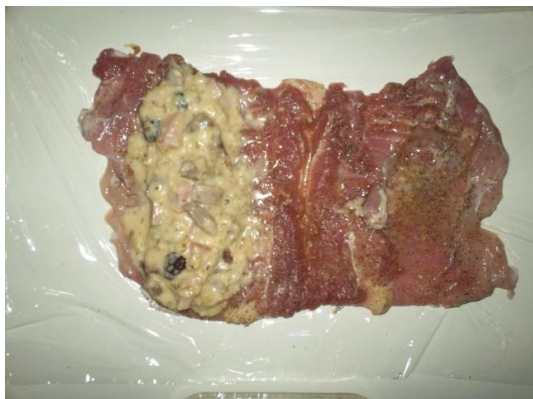


PASTEL DE CUY





ROYAL DE CUY



EMPANADAS DE CUY





CUY CONFITADO



VOL AU VENT DE CUY

