

**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD
ESCUELA DE NUTRICION Y SALUD COMUNITARIA
TECNOLOGÍA EN GASTRONOMÍA**



**TEMA “INNOVACIONES GASTRONOMICAS DEL CUY EN LA PROVINCIA DE
IMBABURA”**

AUTORA: SANDRA ZUMÁRRAGA

DIRECTORA: DRA. PATRICIA CARRASCO

IBARRA / OCTUBRE DEL 2011.

CERTIFICACION

Quien suscribe, Dra. Patricia Carrasco, en calidad de Directora de la Tesina titulada "INNOVACIONES GASTRONOMICAS DEL CUY EN LA PROVINCIA DE IMBABURA De autoría de la egresada Sra. Sandra Zumárraga estudiante de la Tecnología en Gastronomía, una vez que se ha revisado y cumple con los requisitos establecidos autorizo su publicación.

Dra. Patricia Carrasco
DIRECTORA DE TESINA

DEDICATORIA

Esta tesina la dedico a mi esposo, Luis a mis hijas: Daniela, Estefanía, Raquel y a mi nieto Danielito, quienes en estos años, fueron mi soporte y fuerza para salir adelante en este que al inicio fue un sueño, luego se transformó en un reto y hoy es una realidad, siento que hemos crecido juntos y que cuando se quiere, TODO SE PUEDE, con trabajo, dedicación y sobre todo con ganas ya que nunca es tarde para empezar.

AGRADECIMIENTO

Este trabajo es el esfuerzo de toda una familia ya que sin el apoyo incondicional de mi esposo y mis tres hijas no lo hubiera podido realizar, es importante saber que cuando uno desmaya ahí están los seres queridos para dar ánimo en el camino y yo tengo la suerte de tener a los mejores amigos y compañeros de lucha y perseverancia.

Quiero agradecer también al Lcdo. Oswaldo Echeverría, quien ha sido un pilar muy importante en este trabajo, a la Dra. Patricia Carrasco, compañera y amiga y una excelente docente.

INDICE	
1. TEMA	10
2. JUSTIFICACIÓN	11
3. OBJETIVOS	12
3.1. GENERAL	
3.2. ESPECIFICOS	
4. MARCO TEORICO	13
4.1. CAPITULO I	
4.1.1. Origen, clasificación e historia del Cuy	
4.1.1.1. Origen	
4.1.1.2. Clasificación	
4.1.1.3. Historia	14-15
4.1.2. El cuy como fuente de ingreso de las poblaciones indígenas y campesinas	16-17
4.1.3. Instituciones y Organismos que apoyan la crianza del Cuy	17
4.2. CAPITULO II	18
4.2.1. Características del cuy y valor nutricional	19-20
4.2.1.1. Características Fisiológicas del cuy	21
4.2.1.2. Características morfológicas	
4.2.1.2.1. Cabeza	21
4.2.1.2.2. Cuello	22
4.2.1.2.3. Tronco	
4.2.1.2.4. Abdomen	
4.2.1.2.5. Extremidades	
4.2.1.3. Introducción a las propiedades de los cárnicos	23

4.2.1.3.1. Humedad	24-25
4.2.1.3.2. <i>Proteína</i>	
4.2.1.3.3. <i>Grasa</i>	26-27
4.2.1.4. Valores Nutricionales del Cuy	27-28
4.2.1.5. Relación en colesterol y kilo calorías	28
4.2.1.6. Relación en Humedad, Proteína, Grasa, Minerales y Carbohidratos.	29
4.3. CAPITULO III	29
4.3.1. Uso gastronómico del Cuy en la Provincia de Imbabura	
4.3.2. Uso gastronómico innovador de preparaciones a base del Cuy.	29-42
4.3.1.1 Ficha Técnica Cuy Frito	43
4.3.1.2 Ficha Técnica Cuy Asado	44
4.3.2.1. Ficha Técnica Cebicuy	45
4.3.2.2. Ficha Técnica Kusa cuy	46-47
4.3.2.3. Ficha Técnica Cuy de Ají Dulce	48
4.3.2.4. Ficha Técnica Croquetas de Cuy en Salsa de Borojó	49
4.3.2.5. Ficha Técnica Morcy Cuy	50
4.3.2.6. Ficha Técnica Jamón de Cuy	51
4.3.2.7. Ficha Técnica Brochetas de Cuy en Salsa de Membrillo	52

4.3.2.8	Ficha Técnica Rol de cuy	53
		54
5.	METODOLOGIA	
6.	APORTE CRÍTICO DEL ESTUDIANTE	55-56
7.	CONCLUSIONES	57-58
8.	RECOMENDACIONES	59
9.	BIBLIOGRAFIA	60-61
10.	ANEXOS	62

RESUMEN

El cuy dentro de la cultura gastronómica de la Región Andina, del Ecuador y especialmente en la provincia de Imbabura en las parroquias de Chaltura y Natabuela tiene un significado muy especial ya que nuestros indígenas de generación en generación han mantenido sus tradiciones en ritos, costumbres y preparaciones especialmente con el cuy ya este nunca falta en sus fiestas.

Ecuador tiene una limitada información sobre la cultura, tradición, crianza y preparación de este cárnico, sin embargo el vecino país Perú es el vanguardista en la crianza, industria y preparación de este cárnico. Por tal motivo nació la idea de promover y fomentar nuevas formas de preparación en un evento donde se realice propuestas innovadoras para preparar el cuy, es así que se organizó el primer concurso gastronómico "EL CUY NUESTRA IDENTIDAD CULTURAL". Este evento se realizó a través de la Tecnología en Gastronomía de la Universidad Técnica del Norte, el Gobierno Municipal de Antonio Ante y PROCANOR, y con la participación de quince empresas que auspiciaron el evento, siendo planificado para los días 8 y 9 de febrero del 2007. A través de un arduo trabajo se realizó las gestiones para hacer posible este concurso tomando en cuenta los recursos y medios para su promoción, coordinación de logística, invitación a las universidades más destacadas a nivel nacional de lo cual se obtuvo una importante respuesta, ya que en los días de ejecución del evento contamos con 36 equipos, 20 de los cuales fueron universidades de todo el país y en el que se visualizó el gran trabajo creativo e innovador de cada uno de ellas en vista que se expusieron las preparaciones de sus recetas que fue calificado por jueces internacionales y nacionales. Este concurso generó mayor compromiso para continuar inventando, creando e introduciendo nuevas recetas a base cuy, se demostró que la cocina es ciencia y también técnica y que una de las formas de demostrar es generando propuestas dentro y fuera de las aulas universitarias y que los cambios de paradigmas siempre podrán ser logrados con voluntad y emprendimiento.

ABSTRAC

The guinea pig in the culinary culture of the Andean region of Ecuador, especially in the Imbabura province in the parishes of Natabuela and Chaltura, has a special meaning because our Indians have maintained their traditions through generations in rituals, customs and especially the guinea pig preparations that is never lacking in their reunions.

Ecuador has limited information about the culture, tradition, breeding and preparation of this kind of meat, however, the neighbor country of Peru is the vanguard in raising, industry and preparation of such meat. For this reason the idea of promoting, encouraging, innovate proposals to prepare this kind of meat was born and is organized the first culinary competition "THE GUINEA PIG, OUR CULTURAL IDENTITY"

This event took place through the Gastronomy Technology at the UTN, the municipal government of Antonio Ante and PROCANOR, with the participation of 15 companies that sponsored the event, being planned for February 8 and 9, 2007. Through hard work arrangements being made to make this contest possible taking into account the resources and means for promoting, coordinating logistics, invitations to the leading universities nationwide where were achieved a significant response, in the days of execution of the event we had 36 teams, 20 of them were universities around the country where everyone could see the great creative work and innovation in each of the teams, the recipes were exposed and marked by national and international judges.

This competition led to greater commitment to continue inventing, creating recipes based on guinea pig, it was shown that cooking is science and technique, one way to demonstrate is generating proposals within and outside the university classrooms, the paradigm shifts can always be achieved with the will and entrepreneurship.

1. TEMA:

**“INNOVACIONES GASTRONOMICAS DEL CUY EN PROVINCIA DE
IMBABURA”
OCTUBRE DEL 2011**

2. JUSTIFICACIÓN

Las prácticas culinarias que se realizan en las culturas de nuestros pueblos imbabureños y en varios sectores de la serranía ecuatoriana poseen una riquísima, abundante y variada cultura gastronómica. Una comida auténtica y mestiza, cocida por igual en cazuelas de barro y en viejos y ahumados peroles castellanos. Una cocina, con tradición de siglos y en la que se han fundido y se han cocido sustancias, condimentos y experiencias del propio y de lejanos continentes, de los cuales se destaca la comida típica, con la utilización de productos autóctonos, entre los que están los granos como: el maíz, fréjol, camote, mashua, ocas, mellocos; cárnicos como: el chivo, borrego, cuy, entre otros. Es así que pese a que cada uno tiene su antecedente histórico particular, el que está presente día a día en las comunidades rurales de manera muy común es el consumo del cuy, sin embargo hay pocas zonas y establecimientos que crían, fomentan, y expenden este género. Lastimosamente el consumo de cuyes se realiza con motivos festivos, de invitación o visitas entre familiares y amigos con un menor consumo en restaurantes. Hay que reconocer que son las manos de la mujer indígena las que ha hecho que este cárnico esté con nosotros hasta nuestros días, convirtiéndose en una alternativa que genera ingresos económicos por ser las directas responsables de su crianza. Es así que en la provincia de Imbabura, en el cantón Antonio Ante en las parroquias de Chaltura y Natabuela se han convertido en centros destacados en la venta y consumo del cuy, y a la vez se han convertido en centros turísticos sobre todo por la preparación del exquisito cuy tanto asado como frito, por tal razón esta tesina tiene como fin rescatar la historia y tradiciones de la producción y consumo de cuy en la provincia ya que además este animal ha sido promovido a nivel nacional con concursos gastronómicos que ha permitido la innovación de nuevos platos en su preparación y presentación.

3. OBJETIVOS

3.1 GENERAL

Determinar diferentes preparaciones tanto tradicionales como innovadoras del cuy en la gastronomía Imbabureña.

3.2 ESPECIFICOS

3.2.1 Determinar el origen, crianza, clasificación, valor nutritivo del cuy y las preparaciones culinarias.

3.2.2 Establecer el aporte nutricional en relación a otra variedad de carnes consumidas por la población.

3.2.3 Recopilar preparaciones innovadoras del cuy en la provincia de Imbabura.

4. MARCO TEORICO

4.1. CAPITULO I

4.1.1. Origen, clasificación e historia del Cuy

4.1.1.1. Origen: Según el diccionario de la Enciclopedia Planeta cuy conocido como COBAYO, pertenece a la familia cávidos, de nombre científico *cavia porcellus* y es un mamífero pequeño de alrededor de 1 kilo proveniente de la región noroccidental de Sudamérica estrictamente herbívoro que vive en áreas abiertas utilizan hoyos y madrigueras para ocultarse y protegerse, tiene una longevidad de 4 a 6 años y se lo conoce como conejillos de indias, cuí, cuyo, cuyé cobayo o cobaya. Fuente: <http://es.wiktionary.org/wiki/cobaya>

4.1.1.2. Clasificación: En la actualidad en el mundo existen dos tipos de cuyes, los cuyes para mascotas, dentro de los cuales existe una clasificación de razas como la siguiente:

- Inglesa o Americana: tienen el pelo corto y liso. Pueden ser de varios colores (blanco, negro, marrón, rojo, arenoso o crema) pudiendo tener más de un color.
- Abisinia: tienen el pelo áspero y tieso arremolinado formando rosetas.
- Peruana o de Angora: tienen el pelo largo que alcanza varios centímetros de longitud.

Y además existen variedad de razas que se pueden encontrar en Internet en los concursos que se hacen de belleza de estos animales. Dejando de lado las mascotas, debemos señalar que en el mundo de los cuyes para producción de carne en la actualidad solo existen 2 razas y algunas líneas y variedades, así tenemos:

Cuy Raza Perú: se caracteriza por tener buena conformación cárnica, ser precoz es decir tiene un rápido crecimiento o engorde y por ser poco prolífica. Sus colores son rojos y blancos.

Cuy Raza Andina: se caracteriza por tener buena conformación, es prolífico pero menos precoz que la raza Perú. Son de color blanco puro y de ojos negros.

Cuy Línea Inti: se caracteriza por ser un promedio de las dos anteriores, es un animal más forrajero y sus colores son amarillo o blanco. Fuente: http://es.wikipedia.org/wiki/Cavia_porcellus#Historia

4.1.1.3. Historia: El cuy es un mamífero calificado en diversos lugares con nombres como cobayo, conejillo de indias, cuye, huanco; oriundo de las quebradas interandinas de Perú, Ecuador, Colombia y Bolivia. En la actualidad su crianza se ha visto generalizada en el ámbito rural para el autoconsumo y venta de excedentes, esto es, en las comunidades rurales, la gente dedicada a su crianza, por lo general lo hacen solo para su consumo propio en ocasiones especiales, y su sobrante es destinado a la venta.

“Las pruebas existentes demuestran que el cuy fue domesticado hace 2.500 a 3 600 años. En los estudios estatigráficos 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 alimentaba con carne de cuy. Para el tercer período de esta cultura (1400 d.C.), casi todas las casas tenían un cuyero (Tallo, citado por Moreno, 1989). Se han encontrado cerámicas, como en los huacos Mochicas y Vicus, 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. Allí se encontraron cráneos más alargados y estrechos que los actuales, siendo además abovedados y con la articulación naso-frontal irregular semejante al *Cavia aerea* (Huckinghaus, 1961).

El hallazgo de pellejos y huesos de cuyes enterrados con restos humanos en las tumbas de América del Sur son una muestra de la existencia y utilización de esta especie en épocas precolombinas. Se refiere que la carne de cuyes conjuntamente con la de venado fue utilizada por los ejércitos conquistadores en Colombia (Pulgar Vidal, 1952)".

Fuente: Seminario de Cuyicultura – Ibarra, enero de 2006

El cuy es tal vez el legado tradicional más significativo heredado de nuestros ancestros aborígenes, puesto que su domesticación data de miles de años atrás, según investigaciones arqueológicas realizadas en diversos lugares en la zona interandina, así se cita en la publicación del cuy de la página Web del INIA en Perú.

“El imperio Inca se basó en principios morales que dirigían la conducta de una producción uniforme, también lo hicieron en el caso del cuy con la frase "JAKATA HUATAY HALLITA MIKYNAYQUIPAC" (cría el cuy para que te alimentes bien).

Entre las especies utilizadas por el hombre andino sin lugar a dudas el cuy constituye la de mayor prestigio y popularidad, es por ello que en el Ecuador, a lo largo de toda la región Sierra se prepara en casi todas sus poblaciones.

Además muchos estudios de este espécimen, desde el aspecto biológico y nutricional han servido como marco de referencia para considerar al cuy como productora de carne, y además de ello como alternativa sustentable para familias en las comunidades indígenas rurales, mediante la creación de microempresas dedicadas a su crianza.

En el Ecuador particularmente en la serranía las culturas indígenas han seguido la tradición de la crianza del cuy al igual que lo suscitado en el Perú, pues tanto las culturas indígenas como la geografía,

vegetación y altura son similares. Trasladándonos a la provincia de Imbabura es muy importante la presencia de las culturas indígenas y que han mantenido vivo la tradición de la crianza y consumo del cuy. El cuy representa un manjar que toma mayor importancia en las principales celebraciones, es el caso de la fiesta del Inti Raymi que se complementa con los San Juanes, San Pedro y San Pablo, que en diversas poblaciones de la provincia se festejan. Además el cuy nunca falta en los eventos familiares más importantes como en los matrimonios, bautizos, etc. Constituyendo parte importante de la cultura e identidad.

4.1.2. El cuy como fuente de ingreso de las poblaciones indígenas y campesinas:

“La crianza del cuy es una práctica arraigada en las familias de las comunidades rurales de la serranía del Ecuador. Esto se manifiesta especialmente en las grandes cantidades de carne que se consumen, 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”. Fuente: <http://benson.byu.edu/Publication/Thesis/SP/cuyecuador.pdf>.

Gracias a la cultura y el estilo de vida del indígena ecuatoriano en las poblaciones rurales, es que la crianza del cuy ha subsistido generación tras generación, siendo parte de la cotidianidad como animal doméstico, parte de su alimentación, con especial atención por constituir un género con el que se rinde tributo en ocasiones especiales, por ejemplo en matrimonios, bautizos, recibimiento de personajes importantes, entre otras celebraciones especiales, propias de la cultura indígena. Imbabura, que es una de las provincias con mayor riqueza étnica indígena, ha sido actor destacado en la crianza del cuy, lo cual ha hecho que a parte de constituir parte de la alimentación de los hogares en que se lleva la crianza, se constituya una alternativa de ingreso de dinero para apalear las economías de estos hogares, por tanto ha pasado de ser una actividad hogareña, a una actividad micro empresarial.

La línea de responsabilidad de la crianza del cuy, de acuerdo a la historia, siempre ha estado centrada en la mujer, quien se ha responsabilizado de esta actividad en cada hogar. Esta realidad no ha cambiado mayormente en la actualidad, por lo que sigue siendo la mujer indígena, la protagonista y por tanto los beneficios de impulsar la crianza del cuy como actividad empresarial, está dirigida a ella misma.

En la provincia de Imbabura el cuy tiene mucha trayectoria desde hace mucho tiempo atrás, cuando las tres hermanas Terán se unieron con el fin de hacer una sociedad y al lograrlo formaron EL CHOZON, luego del éxito obtenido se disuelve y cada una forma su propio negocio, hoy en la actualidad son LA HORNILLA, EL CHOZON y VALLE HERMOSO, también en Natabuela se crea la PARRILLA DEL CHE, donde se puede encontrar el plato típico del cuy. Fuente: Entrevista Sra. Teresa Terán, agosto del 2007, Chaltura.

4.1.3. Instituciones y Organismos que apoyan la crianza del Cuy:

En la provincia de Imbabura apoyó el Proyecto de Desarrollo de la Producción de Cárnicos Sanos en el Norte del Ecuador (PROCANOR) es la institución que impulsó la crianza y producción del cuy a través de asesoramiento técnico y apoyo financiero para criaderos con el mejoramiento de razas, apoyo para la instalación de frigoríficos y restaurantes canalizados a través de las municipalidades de los cinco cantones de la provincia, y es muy triste que el proyecto haya terminado.

4.2. CAPITULO II

4.2.1. Características del cuy y valor nutricional

4.2.1.1 Características Fisiológicas del cuy

Cuando se habla de cuyes no se puede referir a razas debido a la diversidad de cruces que han tenidos estos animales desde hace muchos años de manera incontrolada. En el Perú los programas establecidos por el gobierno han obtenido nuevas especies de cuyes sin todavía definir razas. Por eso 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:

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:

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.



4.2.1.2. Características morfológicas.

La forma de su cuerpo es alargado y cubierto de pelos desde el nacimiento. Los machos desarrollan más que las hembras, por su forma de caminar y ubicación de los testículos no se puede diferenciar el sexo sin coger y observar los genitales. Los machos adultos hacen morrillo. A continuación se describen las partes del cuerpo de los cuyes.

4.2.1.2.1 Cabeza: Relativamente grande en relación a su volumen corporal, de forma cónica y de longitud variable de acuerdo al tipo de animal. Las orejas por lo general son caídas, aunque existen animales que tienen las orejas paradas porque son más pequeñas, casi desnudas pero bastante irrigadas.

Los ojos son redondos vivaces de color negro o rojo, con tonalidades de claro a oscuro. El hocico es cónico, con fosas nasales y ollares pequeños, el labio superior es partido, mientras que el inferior es entero, sus incisivos alargados con curvatura hacia dentro, crecen continuamente, no tienen caninos y sus molares son amplios. El maxilar inferior tiene las apófisis que se prolongan hacia atrás hasta la altura del axis.

Presentan la fórmula dentaria siguiente:

$I(1/1), C(0/0), PM(1/1), M(3/3) = \text{Total } 20$

- 4.2.1.2.2 Cuello:** Grueso, musculoso y bien insertado al cuerpo, conformado por siete vértebras de las cuales el atlas y el axis están bien desarrollados.
- 4.2.1.2.3 Tronco:** De forma cilíndrica y esta conformada por 13 vértebras dorsales que sujetan un par de costillas articulándose con el esternón, las 3 últimas son flotantes.
- 4.2.1.2.4 Abdomen:** Tiene como base anatómica a 7 vértebras lumbares, es de gran volumen y capacidad.
- 4.2.1.2.5 Extremidades:** En general cortas, siendo los miembros anteriores más cortos que los posteriores. Ambos terminan en dedos, provistos de uñas cortas en los anteriores y grandes y gruesas en las posteriores. El número de dedos varía desde 3 para los miembros posteriores y 4 para los miembros anteriores. Siempre el número de dedos en las manos es igual o mayor que en las patas. Las cañas de los posteriores lo usan para pararse, razón por la cual se presentan callosos y fuertes
Fuentes: (Zaldívar, 1976; Cooper y Schiller, 1975).(Seminario de Cuyicultura Ibarra Enero de 2006)

4.2.1.3 Introducción a las propiedades de los cárnicos.

“Las siguientes "reglas generales" son representativas de la composición de la mayoría de los ingredientes cárnicos:

60 - 72%	humedad
10 - 20%	proteína
4 - 20%	grasa
1%	ceniza

Existen algunas excepciones a las susodichas composiciones, en que el contenido de humedad puede ser tan bajo como un 40% en materia prima alta en grasa, como los recortes 50/50. De la misma manera, el contenido de grasa puede ser tan alto como un 50% de la composición total en materiales muy grasos. Sin embargo, por lo general la humedad es el componente principal de la carne, seguida de la proteína y/o la grasa.

4.2.1.3.1 Humedad: Existe una relación relativamente consistente entre el contenido de humedad de la carne y su contenido proteico. Esta relación es representada por una razón matemática de 3.6 partes de humedad a 1 parte de proteína. A medida que el contenido de proteína aumenta o disminuye, el contenido de humedad también aumenta o disminuye respectivamente a razón de 3.6:1. Normalmente, a medida que el contenido de grasa aumenta o disminuye, la combinación de humedad y proteína se desplaza en dirección opuesta.

La humedad es importante en los ingredientes cárnicos, ya que está involucrada en la disolución y dispersión de los ingredientes secos y en la extracción de proteína durante la fabricación de productos procesados. Se puede añadir agua adicional durante el procesamiento para mejorar los procesos ya mencionados, además de que la humedad añadida puede suavizar la textura de los productos bajos en grasa, reducir el aumento de la temperatura al emulsionar pastas o preparar mezclas (si se añade como hielo) y reduciría los costos de materia prima de los productos.

4.2.1.3.2 Proteína: La porción proteica es el componente más importante de los productos cárnicos. Los costos de los productos están basados en gran parte en la cantidad de proteína cárnica de sus

formulaciones, y la mayoría de las regulaciones de procesamiento están basadas en parte del contenido proteico de los productos.

Existen tres tipos de proteínas en la carne. El tipo de proteína más valioso, tanto para animal vivo como para el procesador cárnico, es el de las proteínas contráctiles. El tipo de proteína más abundante en la carne es el de las proteínas del tejido conectivo. El tercer tipo de proteínas cárnicas es el de las proteínas sarcoplásmicas.

Las proteínas contráctiles son *solubles en sal*, lo cual quiere decir que pueden ser disueltas en una solución salina (salmuera). Estas son las proteínas cárnicas más importantes, ya que son las mejores para ligar (o emulsionar) grasa y agua durante la cocción. La actina y la miosina son las proteínas individuales más involucradas en el proceso de contracción muscular, el cual permite el movimiento de las piernas y otras partes del cuerpo de los animales y de la gente.

La *miosina*, particularmente, es la más funcional de todas las proteínas animales en la producción de productos cárnicos cocidos. Sin embargo, la mejor manera de extraer la miosina de la carne es removiendo la carne de las canales previo al desarrollo del rigor, y mezclándola con sal inmediatamente para prevenir el desarrollo de la forma contraída de la actomiosina. Si bien la actomiosina es la forma proteica usada con mayor frecuencia en la industria cárnica, se extrae con relativa facilidad y es relativamente buena para ligar agua y grasa, ella no es tan funcional como la miosina sola. Una vez que la actina y la miosina se han contraído para formar la forma irreversible forma actomiosina, es mucho más difícil extraer la miosina de la carne.

Las proteínas sarcoplásmicas aparecen con frecuencia como goteo o purga, la cual se observa en el fondo de los recipientes o tanques de descongelamiento de la carne. Estas proteínas son solubles en agua y

con frecuencia son llamadas proteínas del plasma. Si bien estas proteínas son frecuentemente desechadas en la industria cárnica, debido a la suposición de que son sangre, ellas pueden contribuir hacia las regulaciones de sustancias añadidas y también contienen la proteína mioglobina, la cual es responsable del color de la carne. Ellas no son extremadamente beneficiosas en la ligazón de agua o grasa durante el procesamiento.

Como se ha mencionado anteriormente, las proteínas del tejido conectivo son las proteínas animales más abundantes, pero también son dañinas a la estabilidad de los productos cárnicos. El colágeno es la proteína de tejido conectivo más común en la carne, ya que es la base de una red fibrosa que transmite la fuerza de contracción de la fibra muscular a los huesos al recubrir y conectar las fibras musculares y las haces musculares. Hay esencialmente tres tubos concéntricos de tejido conectivo que comprenden cada músculo.

El colágeno es dañino a la estabilidad de los productos cárnicos porque, aunque inicialmente absorbe humedad durante el proceso de cocción, el colágeno se encoge, liberando grasa y humedad de su estructura. Si es cocinado por mucho tiempo en un ambiente húmedo, el colágeno se convierte en gelatina, la cual es también indeseable en la mayoría de los productos cárnicos.

La posición anatómica de los músculos determina el contenido de colágeno, ya que los músculos más activos y/o involucrados en los movimientos más leves contienen, naturalmente, la mayoría del tejido conectivo. Obviamente, las piernas de los animales se hallan más involucrados en el movimiento y, particularmente, las piernas delanteras de los animales (especialmente la brazuela) están diseñadas para movimientos más complicados. Por otra parte, los músculos del lomo en la espalda de los animales son usados

primordialmente para sostener la estructura esquelética del animal. Por lo tanto, los lomos contienen mucho menos tejido conectivo que los músculos de la brazuela en las piernas delanteras.

A medida que el animal envejece ya no se produce más tejido conectivo, pero el tejido conectivo que está presente se une más entre sí por medio de enlaces químicos, lo cual lo hace más duro y menos soluble. Si los animales envejecen al punto de perder tejido muscular (las vacas, por ejemplo), la proporción del músculo que está constituido de colágeno aumentará, incluso si el contenido absoluto permanece igual.

4.2.1.3.3 Grasa: La grasa es el componente más variable de la carne en cuanto a composición. Las células grasas viven y funcionan como todos los demás tipos de células y están llenas de lípidos, los cuales pueden variar grandemente en su composición de ácidos grasos. Las cadenas de ácidos grasos pueden variar en longitud de 12 a 20 carbonos, y pueden ser totalmente saturadas (ningún enlace dobles), mono-insaturadas (un enlace doble) o poli-insaturadas (dos o tres enlaces dobles). Mientras más insaturado sea un ácido graso, menor será su punto de fusión y más susceptible será la grasa a la oxidación y al desarrollo de sabores rancios y malos colores. La composición de las grasas de res, chancho, oveja y aves, con sus puntos de fusión.

La oxidación de las grasas ocurre debido a la inestabilidad de los ácidos grasos insaturados. Los ácidos grasos insaturados son relativamente vulnerables a los efectos del oxígeno, iones metálicos (como hierro, magnesio, y sodio en músculos y agua dura) y luz ultravioleta, los cuales inician el proceso de oxidación. Una vez iniciado, este proceso es auto propagado y es a veces conocido como *auto oxidación*.

Una vez iniciada, no hay manera de prevenir los efectos dañinos de la oxidación de ácidos grasos. Antioxidantes, como BHA, BHT y propilgalato, sirven para *prevenir* la formación de subproductos que causan sabores rancios en las etapas tempranas del proceso. Sin embargo, los antioxidantes no detienen el proceso una vez que se ha iniciado, sino que sólo minimizan el grado de deterioración del sabor.

Asumiendo que sus clientes desapruaban la carne rancia, es mejor desechar la carne que se ha vuelto rancia. La adición de carne fresca a la carne rancia es como añadirle combustible al fuego, ya que se añade una fuente fresca de ácidos grasos insaturados, los cuales eventualmente se oxidan y producen más rancidez.

La grasa en los productos cárnicos ha recibido mucha mala publicidad en años recientes, pero ella tiene algunos beneficios. A pesar del hecho de que un alto consumo de grasas por adultos inactivos conduce a la obesidad y a otros problemas de salud potenciales, los niños necesitan grasa en sus dietas para un buen crecimiento y desarrollo. Las grasas animales también contribuyen al sabor y textura de los productos cárnicos. Fuente:

<http://ansci.osu.edu/~meatsci/SpanishBasic.doc>

4.2.1.4 Valores Nutricionales del Cuy

De acuerdo a la tabla de Contenidos Nutricionales publicado por el Instituto Nacional del Niño y la Familia, el cuy tiene los siguientes componentes.

NUTRIENTE	CANTIDAD POR 100 GRAMOS
Humedad	76.3
Calorías	118.0
Proteínas	21.4

Grasas	3.0
Carbohidratos	0
Ceniza	0.9
Fibra	0
Calcio	27 mg.
Fósforo	177 mg.
Hierro	3,8 mg.
Vitamina B1	0.07
Vitamina B2	0.16
Vitamina B3	7.26

Haciendo el cuadro de comparación de las propiedades y valor nutricional del cuy frente a otras de consumo cotidiano, podemos establecer claramente la diferencia, y comprobar la superioridad de cómo género alimenticio la carne del cuy.

4.2.1.5 Relación en colesterol y kilo calorías

100 GRAMOS	COLESTEROL	CALORIAS
DE CARNE	(Mgrs.)	(Kcal.)
CUY	72	120
POLLO	73	140
RES	77	240
CORDERO	78	205
CERDO	84	275

4.2.1.6 Relación en Humedad, Proteína, Grasa, Minerales y Carbohidratos.

Especie animal:	Humedad %	Proteína %	Grasa %	Minerales %	Carbohidratos
Cuy	76.3	21,4	3,0	0.8	0,5
Ave	70.2	18.3	9.3	1.0	1,2
Vacuno	58.0	17.5	21.8	1.0	0,7
Ovino	50.6	16.4	31.1	1.0	0,9
Porcino	46.8	14.5	37.3	0.7	0,8

4.3. CAPITULO III

RESULTADOS

4.3.1 Uso gastronómico del Cuy en la provincia de Imbabura.

En la provincia de Imbabura la tradición en la preparación del cuy es asado y frito, los mismos que se preparan especialmente en las parroquias de Chaltura y Natabuela.

4.3.2 Preparaciones innovadoras a base del Cuy.

Las preparaciones innovadoras y tradicionales que se mencionarán más adelante son el resultado del Primer Concurso Nacional, “**EL CUY NUESTRA IDENTIDAD CULTURAL**”, sin embargo resulta importante comentar ciertos eventos y actividades que dieron lugar a la realización de este acontecimiento. En vista que la identidad consiste en mantener y resaltar las raíces ancestrales, culturales, costumbres y tradiciones, y mucho más cuando el comprometimiento e involucramiento de autoridades, empresarios y gestores de proyectos innovadores apoyan eventos que contribuyan a

generar un cambio en la población son dignos de emprender y difundir sus resultados.

El cuy es un legado milenario, tal vez el principal legado vivo que conservamos de nuestros ancestros los Incas, es por esto que constituye parte de nuestra IDENTIDAD CULTURAL. Tradición heredada, que de no ser por el paso de generación en generación de indígenas y campesinos en sus chozas de vivienda a lo largo de los siglos, no lo tendríamos en la actualidad, porque no pasa de ser un cárnico de consumo muy especial y en ocasiones esporádicas.

Las ideas nacen en los lugares y en los momentos menos pensados, la tónica de su grandeza está en creer en ella. En tanto haya alguien que crea en una idea, la idea vive.

Esta idea nació en un diálogo informal entre las personas responsables de la dirección, Dra. Patricia Carrasco Coordinadora de Gastronomía, Licenciado Oswaldo Echeverría, Chef Cubano Marcos Valdez docentes de la Tecnología en Gastronomía y la autora del proyecto Sandra Zumárraga.

A partir de entonces trabajamos en su ejecución y logramos involucrar a las siguientes instituciones como organizadoras: Universidad Técnica del Norte, a través de la Tecnología en Gastronomía como ente ejecutor, El Gobierno Municipal de Antonio Ante como sede del evento y PROCANOR como organización técnica.

Desde entonces, conjuntamente con la Dra. Patricia Carrasco, como Coordinadora de la Tecnología en Gastronomía, La Sra. Sandra Zumárraga, estudiante de 5to semestre y todos los

estudiantes del 5to. Semestre de Gastronomía de la UTN, trabajamos en la ejecución de este evento de trascendental importancia.

En aquel primer diálogo, se destacó el potencial que tienen las poblaciones de Chaltura y Natabuela, conocidas a nivel nacional e internacional como las Capitales Mundiales del Cuy, bien merecida designación, pero que también es sabido que el Plato de Cuy está presente en toda la provincia de Imbabura, a lo largo de la serranía ecuatoriana y toda la Franja Andina.

Podemos destacar la superioridad en proteínas y nutrientes como cárnico, frente a los tan comunes como la de res y pollo, y tiene mucho potencial para ubicarse a su nivel.

Al iniciar el proyecto, se vio la necesidad de difundir su riqueza e incentivar el consumo, a través de la realización de este concurso nacional, en el que se involucre a todos los actores inmersos en su desarrollo: autoridades, por ser los principales encargados del desarrollo de los pueblos, universidades por ser los gestores de la investigación e innovación, comerciantes, en este caso hoteles y restaurantes, por ser quienes expenden el producto y en general, por promover conciencia de la importancia en la ciudadanía.

La realización de este evento, pretendió incentivar el consumo del cuy a través de proporcionar nuevas maneras de preparación, que conviertan al cárnico de cuy, en un alimento ya no de consumo esporádico, sino de consumo cotidiano, lo cual va a derivar en el incremento de producción, que consecuentemente deriva en incremento de ingresos económicos para quienes lo producen.

PROCANOR trabajó en el desarrollo con las comunidades en este cárnico, y su aporte es inapreciable, pero hace falta la investigación y difusión, que cambie el pensamiento y la percepción de la gente frente a este género.

Los organizadores programaron una representación simbólica de todos los alcaldes de los seis cantones de la Provincia junto al Señor Prefecto de Imbabura mediante su participación directa en la preparación del plato de cuy. La colaboración en este evento, reflejó por demás el sentimiento de importancia y compromiso que tienen frente al rescate de valores culturales de identidad, la preocupación por los sectores desposeídos de las zonas rurales y el sentido de trabajo mancomunado por el desarrollo de una provincia, unidos en este objetivo trascendental. Su participación y compromiso fue reflejada y difundida por la prensa a nivel nacional.

El evento se realizó los días, jueves 08 y viernes 09 de febrero de 2007 en la Hostería Santa Rosa del Moras, a partir de las 08h00, empatando con las festividades del cantón Antonio Ante.

El concurso se dividió en tres categorías para la participación:

- 1 CATEGORÍA ENTRADAS
- 2 CATEGORÍA PLATO PRINCIPAL
- 3 CATEGORÍA POSTRES Y DULCES

En la **CATEGORÍA ENTRADAS** participaron universidades e Instituciones Superiores, de Gastronomía y Hotelería a nivel nacional los mismos que presentaron preparaciones innovadoras, con nuevas tendencias de sabores en la

elaboración y presentación del cuy con la finalidad de difundir el ancestral consumo de este plato

En la **CATEGORÍA PLATO PRINCIPAL** participaron Hoteles y Restaurantes quienes exhibieron el plato tradicional de Cuy, con la finalidad de difundir las formas autóctonas de preparación e incentivar la innovación en los procesos de producción

En la **CATEGORÍA POSTRES Y DULCES** participaron amas de casa y aficionados los mismos que mostraron postres o dulces típicos de la región con el fin de rescatar preparaciones con valor cultural y tradicional.

Se entregarán premios económicos a los primeros puestos de cada categoría, estableciéndose:

1er. Lugar Entradas	\$ 300,00
1er. Lugar Plato Principal	\$ 200,00
1er. Lugar Postres y Dulces	\$ 100,00

Para cada Categoría se entregó una medalla de oro al primer lugar, medalla de plata al segundo y medalla de bronce al tercero, así como también a cada uno se les proporcionó premios sorpresa.

Además, se entregaron Diplomas de merecimiento a los tres primeros lugares de cada categoría y a todos los concursantes un certificado de participación. Además del concurso hubo otros atractivos como:

- 1 Participación de los señores Alcaldes de los 6 cantones de Imbabura junto al señor Prefecto Provincial, preparando el tradicional Plato de Cuy.

- 2 City Tours por la ciudad de Atuntaqui, incluyendo las Poblaciones de Chaltura y Natabuela, con la disponibilidad de los buses de la Universidad Técnica del Norte y la Chiva de la Hostería Santa Rosa del Moras.
- 3 Se dictaron Cursos de Actualización en Gastronomía con Conferencistas Nacionales e Internacionales.
- 4 Salón de Proyección del Evento en Pantalla gigante con circuito cerrado de cámaras en los stands de participación.
- 5 Exposiciones de crianza del cuy.
- 6 Presentaciones de Grupos Musicales y de Danza, y la visita de medios de comunicación como: **LA COMBI y NO NO NOTICIAS, PROGRAMA EN CONTACTO- ECUAVISA**

El ingreso al evento fue libre, sin costo alguno para personas e instituciones que deseen presenciarlo.

Este fue un concurso sin fines de lucro y por el contrario demostramos que para hacer grandes cosas no se necesita de genios, ni de poseer grandes riquezas, sino el deseo de hacer las cosas y la capacidad de movilizar recursos.

Cabe destacar que quienes estuvieron en la Dirección y Coordinación del Proyecto, fueron gestores de la idea convertida en realidad, ***pero el manejo de recursos se dio solo a base de las colaboraciones y participación de las diferentes entidades que apoyaron para la realización de este evento,*** razón por la cual los responsables del se dedicaron a la movilización de recursos a través de las entidades organizadoras y las Empresas Auspiciantes, sin manejar ningún recurso económico, incluso ningún ingreso personal por el trabajo titánico puesto en ejecución como se detalla a continuación:

El proyecto tuvo mucha acogida tanto por parte de las Entidades Organizadoras, como por parte de las Empresas Auspiciantes.

**APORTE DE LOS AUSPICIANTES PARA EL PRIMER CONCURSO
GASTRONOMICO “EL CUY NUESTRA IDENTIDAD CULTURAL”.
FEBRERO DEL 2007.**

AUSPICIANTES	DETALLE	COSTO
UTN	Premios económicos	600
	Carpetas, invitaciones, certificados	250
	Mesones para 8 stand	480
	Buses y danzas	150
MUNICIPIO ANTONIO ANTE	Instalación de lavabos	1200
	Cerramiento de cubículos	650
	Logística, vehículos, pos-montaje	450
	2 Horas de banda	200
PROCANOR	2 Gigantografías, trípticos, afiches, instalación de criaderos para exposición	800
MUNICIPIO DE IBARRA ECO. ROMAN PINEDA, Hostería Santa Rosa del moras	Amplificación 2 días	500
	Disponibilidad de toda la hostería, estadía para los jueces, Chiva, paseo por la ciudad a los participantes	2000
TG. ZULENE VEGA, Chef Servicios	Pago de honorarios de 3 jueces internacionales: Colombia, Venezuela, Cuba	4500
SR. OLIVER BURKHARDT, Yuratours	Pasajes de los jueces internacionales	1400
UTV	Circuito cerrado	2500
ECUAVISA-EN CONTACTO CANAL 21 UTV TVN CANAL 10 CANAL TELEATUNTAQUI RADIO DEL CANAL 21 RADIO QUITO	Programa en vivo preparando el cuy Programa con Mercedes Erazo Entrevista en noticiero Entrevista programa MATICES Entrevista en noticiero Entrevista en noticiero Entrevista con Bernardo Abad Entrevista con Carlos E. Machado	

LOS 40 PRINCIPALES RADIO LOS LAGOS RADIO UNIVERSITARIA	Entrevista en programa juvenil Entrevista, difusión de spot Entrevista en noticiero, difusión de spot publicitario	
RADIO MAGICA RADIO POPULAR DIARIO DEL NORTE DIARIO LA VERDAD DIAIRO LA HORA	Entrevista en programa musical Entrevista en noticiero Boletines de prensa Boletines de prensa Boletines de prensa	12000
SR. LUIS ANDRADE, La Casa de Balú	Gastos de gestión	500
SR. CAMILO CEVALLOS, Frigo OK	Spot radial elaborado por radio BOCU	370
LCDO. LUIS BRAVO, La Hornilla	Vino para el lanzamiento	100
SRA. TERESA TERA, El Chozón	Bocaditos lanzamiento	100
SR. FERNANDO BENALCAZAR, Confecciones PANDA	Arreglos florales para el lanzamiento, Delantales para categoría amas de casa, camisetas para organizadores	350
LCDA. ANITA DAVILA, Anitex	Arreglo de 4 mesones	240
ING. EDUARDO DAVILA, Alcotextil	Arreglo de 4 mesones	240
SR. SAN PEDRO, Chef City	Uniformes para alcaldes	150
SR. RUBEN MONCAYO, Gerente Comandato	Transporte de 8 refrigeradoras y 2 cocinas prestadas para el evento	50
COOP. ATUNTAQUI	Pantalla gigante	1500
5to. SEMESTRE GASTRONOMIA	Elaboración de bocaditos, cocteles arreglos de garnish	450
3er. SEMESTRE GASTRONOMIA	Gastos de protocolo	120
TOTAL		32050

Cabe resaltar que el concurso fue realizado en forma transparente y con la presencia de jueces internacionales de: COLOMBIA Chef Raúl Barios, VENEZUELA Chef Víctor Moreno,

CUBA Chef Roberto Rodríguez y ECUADOR Chef Mauricio Ledesma y con la participación de 36 equipos en las tres categorías.

FOTO DE JUECES NACIONALES E INTERNACIONALES



UNIVERSIDADES, HOTELES, RESTAURANTES Y AMAS DE CASA QUE PARTICIPARON EN EL PRIMER CONCURSO “EL CUY NUESTRA IDENTIDAD CULTURAL”. FEBRERO DEL 2007.

Previa convocatoria después del lanzamiento del primer concurso gastronómico, participaron 36 equipos, muchos de ellos no proporcionaron la receta para poder incluir en los resultados, a continuación se detalla los participantes que reunieron todos los requisitos para el concurso.

PREPARACIONES INNOVADORAS Y TRADICIONALES	PARTICIPANTE	PROCEDENCIA
BROCHETAS DE CUY EN SALSA	UNITA	AMBATO

MEMBRILLO		
ENROLLADO DE CUY	UNIVERSITEX	QUITO
ROL DE CUY CHARQUI DEL ABUELO	CHEF CENTER UNIANDES	QUITO AMBATO
CEBICHE DE CUY	UNITA	QUITO
CEVICUY	UNITA	QUITO
CUY CROCANTE EN SALSA DE JUGO DE CAÑA	INSTITUTO RUMIÑAHUI	AMBATO QUITO
KUSA CUY	UTE	QUITO
PATE DE CUY CON BICOLOR DE CLAUDIAS Y VITRALES DE PAPA	UTE	QUITO
MARITAMA/CUY AHUMADO ENROLLADO EN SALSA DE OSSOBUCO	ESCUELA TALLE SAN ANDRES	QUITO
EMPANADA DE MOROCHO RELLENA DE CUY CON SALSA DE PEPA DE SAMBO	ITHI	QUITO
CROQUETAS DE CUY EN SALSA DE BOROJO	ITHI	QUITO
MEDALLONES DE CUY EN SALSA DE UVILLA	COLEGIO TECNICO PEDRO MALDONADO	OTAVALO
JAMON DE CUY	UNIVERSITEX	QUITO
TORRE CROCANTE DE CUY	LE GURMET	QUITO
JAMONADA DE CUY	UCT	QUITO
MORCY CUY	HOSTERIA EL PRADO	IBARRA
CUY DE AJI DULCE	LA CASA DE BALU	ATUNTAQUI
CUY RELLENO AL ESTILO MARIN	LA CASA DE MARIN	ATUNTAQUI
SUMAC YACU YUYU CUY	HOSTERIA SANTA ROSA DEL MORAS	SAN JOSE
CUY A LA BRASA	ASO. UNIDOS POR NUESTROS HIJOS	SAN ROQUE
DELICIA KOKOCHOK	XIMENA VASQUEZ	IBARRA
HELADO SORPRESA ATUNTAQUI	MONICA REYES	QUITO
PASTEL DE CHOCLO EN SALSA DE MORTIÑO	ROMEL DUQUE MARISOL OSCULLO	IBARRA

**CUADRO DE RESULTADOS OBTENIDOS EN EL PRIMER CONCURSO
GASTRONOMICO “EL CUY NUESTRA IDENTIDAD CULTURAL”.
FEBRERO DEL 2007.**

INSTITUCION	PUNTAJE OBTENIDO POR PARTICIPANTE			
	CATEGORIAS			
UNIVERSIDADES	N° CUBICULO	ENTRADA	PRINCIPAL	POSTRE
U.T.E.	5	90,0		
U.C.T.	4	85,0		
CHEF CENTER GRUPO2	8	83,5		
INSTITUTO RUMINAHUI	5	76,0		
LE GURMET	6	76,0		
ITHI GRUPO 2	7	73,5		
U.T.E.	5	72,0		
U.T.N.	7	71,0		
CHEF CENTER GRUPO 1	6	70,5		
UNIVERSITEC GRUPO 2	6	70,5		
UNITA GRUPO1	3	67,5		
SAN ANDRES	5	63,5		
COLEG PEDRO MALDONADO	8	61,5		
UNITA GRUPO 2	7	61,0		
UNIVERSITEC GRUPO1	6	59,5		
UNITA TULCAN	1	59,0		
UNIVERSIDAD CHIMBORAZO	8	56,5		
UNIANDES AMBATO	8	56,0		
U.T.N. GRUPO 2	5	55,0		
ITHI GRUPO 1	7	53,0		
HOTELES, RESTAURANTES				
ASO. NUESTROS HIJOS	4		82,5	
LA CASA DE BALU	4		74,0	
HOSTERIA EL PRADO	4		70,0	
RESTAUTANTE MISHU	3		58,0	
SANTA ROSA DEL MORAS	3		47,5	
ASO. SANTA BERNARDITA	2		42,5	
AFICIONADOS Y AMAS DE CASA				
ROMEL DUQUE	1			90,5
XIMENA VASQUEZ	2			57,5
MONICA TAFUR	3			50,0
MYRA MENDIETA	2			40,0

FOTOS DE PREMIACION POR CATEGORIA

CATEGORIA ENTRADAS
KUSA CUY
UTE



CATEGORIA PLATO PRINCIPAL
CUY A LA BRASA
ASO. UNIDOS POR NUESTROS HIJOS



CATEGORIA POSTRES
PASTEL DE CHOCLO CON SALSA DE MORTIÑO
ROMEL DUQUE Y MARISOL URQUILLO



Las recetas innovadoras que se presentan a continuación han sido escogidas para la tesina debido a que fueron las mejores dentro del concurso gastronómico:

PREPARACIONES INNOVADORAS Y TRADICIONALES EN EL PRIMER CONCURSO GASTRONOMICO “EL CUY NUESTRA IDENTIDAD CULTURAL”. FEBRERO DEL 2007.

PREPARACIONES INNOVADORAS Y TRADICIONALES	PARTICIPANTE	PROCEDENCIA
CUY FRITO	ASOCIACION SANTA BERNARDITA	SAN JOSE
CUY A LA BRASA	ASO. UNIDOS POR NUESTROS HIJOS	SAN ROQUE
CEVICUY	UNITA	QUITO
KUSA CUY	UTE	QUITO

CROQUETAS DE CUY EN SALSA DE BOROJO	ITHI	QUITO
MORCY CUY	HOSTERIA EL PRADO	IBARRA
JAMON DE CUY	UCT	QUITO
BROCHETAS DE CUY EN SALSA	UNITA	AMBATO
MEMBRILLO		
ROL DE CUY	CHEF CENTER	QUITO

4.3.1.2 Cuy Asado.



FICHA DE PRODUCCIÓN										
Nombre del Plato: <u>CUY ASADO</u>		Elaborado Por <u>ASO. UNIDOS POR NUESTROS HIJOS</u>								
No. de Porciones: <u>2</u>		Tiempo de Preparación <u>Maceración 12 horas</u> <u>Preparación y cocción 2 horas</u>								
Detalle	Ingredientes		Costos		Valor Calórico			Total Kcal		
	Cant	Unid.	Unit	Total	Grasas	Proteinas	Carbohid			
Maíz tostado	100	gr.	0,0022	0,220	4,80	6,70	79,10	386,40		
Tomate	240	gr.	0,0010	0,240	1,44	2,40	12,24	71,52		
Lechuga	180	gr.	0,0006	0,113	5,58	5,58	9,72	111,42		
Huevo	120	gr.	0,0013	0,160	12,84	14,40	2,88	184,68		
Naranja	75	gr.	0,0013	0,100	0,08	0,68	9,00	39,44		
Aguacate	60	gr.	0,0028	0,167	10,50	0,84	3,66	112,50		
Comino	30	gr.	0,0063	0,188	3,54	5,40	15,36	114,90		
Ajo	90	gr.	0,0010	0,090	0,09	2,61	26,80	118,45		
Sal	60	gr.	0,0025	0,150	19,98	15,24	18,24	313,74		
Pimienta	10	gr.	0,0010	0,010	0,10	1,13	6,09	29,74		
Papas Chola	200	gr.	0,0004	0,073	0,00	4,80	40,80	182,40		
Cuy	900	gr.	0,0050	4,500	27,00	192,60	0,00	1013,40		
SALSA				0,000				0,00		
Maicena	20	gr.	0,0026	0,052	0,14	0,06	16,94	69,26		
Cebolla larga	45	gr.	0,0006	0,026	0,09	0,59	5,00	23,17		
Lec he	224	gr.	0,0006	0,137	6,94	3,10	10,53	116,98		
Menudencia de cuy	100	gr.	0,0000	0,000	11,90	6,40	0,00	132,70		
Sal	10	gr.	0,0025	0,025	3,33	2,54	3,04	52,29		
				Subtotal MP	6,250				Total Kcal	3073
				MO/CIF	1,562					
				Extras	0,312					
				Costo Total	8,125					
				Costo Unitario	4,062					

PREPARACIÓN

1. Condimentar el cuy con: comino, ajo, pimienta y sal. Dejar reposar por 12 horas
2. Asar el cuy en el bracerero hasta que esté totalmente dorado
3. Cocinar las papas, tostar el maíz, cocer el huevo hasta que esté duro y cortar en rodajas, cortar en mitades los tomates y las naranjas en rodajas.
4. Para la salsa hacer un refrito con la cebolla, agregar la maicena y la leche, dejar reducir, agregar la menudencia picada.
5. Montar el plato con lechuga, papas junto con la salsa, tostado, tomate, naranja, aguacate, huevos y el cuy.
6. Como acompañamientos se sugiere servir en recipientes separados la salsa, 1 ají y perejil fresco.

PVP sugerido

14,00

PVP UNITARIO

7,00

4.3.2.1. Cevicuy



FICHA DE PRODUCCIÓN								
Nombre del Plato: <u>CEVICUY</u>		Elaborado Por <u>UNITA QUITO</u>						
No. de Porciones: <u>10</u>		Tiempo de Preparación <u>40 MINUTOS</u>						
Detalle	Ingredientes		Costos		Valor Calórico			Total Kcal
	Cant	Unid.	Unit	Total	Grasas	Proteínas	Carbohid	
Cuy	900	gr.	0,0050	4,500	27,00	192,60		1013,40
Tomate riñon	1000	gr.	0,0010	1,000	6,00	10,00	51,00	298,00
Apio	30	gr.	0,0005	0,015	0,21	1,02	2,07	14,25
Paitaña	454	gr.	0,0030	1,362	0,03	0,07	0,40	2,12
Limón	90	gr.	0,0014	0,126	0,12	0,03	1,92	8,88
Perejil	30	gr.	0,0050	0,150	0,99	0,30	3,93	25,83
Aji	20	gr.	0,0010	0,020	1,10	0,30	7,10	39,50
Aceite	35	ml.	0,0014	0,049	35,00	0,00	0,00	315,00
Naranja	75	gr.	0,0013	0,100	0,08	0,68	9,00	39,44
Salsa de tomate	200	gr.	0,0010	0,195	4,00	0,80	49,00	235,20
Salsa Inglesa	5	ml.	0,0098	0,049	0,10	0,00	0,90	4,50
Vinagre	20	ml.	0,0015	0,030	0,02	0,02	0,26	1,30
Laurel	1	gr.	0,0258	0,026	0,07	0,14	0,66	3,83
Sal	10	gr.	0,0025	0,025	3,33	2,54	3,04	52,30
Pimienta	10	gr.	0,0010	0,010	0,10	1,13	6,09	29,74
				0,000				0,00
				0,000				0,00
				0,000				0,00
			Subtotal MP	7,657			Total Kcal	2083
			MO/CIF	1,914				
			Extras	0,383	PVP sugerido			4,00
			Costo Total	9,954	PVP UNITARIO			1,00
			Costo Unitario	0,995				

PREPARACIÓN

1. Cocinar el cuy con apio, laurel, sal y pimienta por 15 minutos y desmenuzarla finamente.
2. Picar la paitaña en juliana, el tomate en cubos, el aji y el perejil en brunoise fino
3. Curtir la paitaña con el jugo de limón y naranja.
4. Agregar la paitaña curtida, el aji, perejil, aceite, salsa de tomate, salsa inglesa y vinagre.
5. Mezclar todos los ingredientes y rectificar el sabor, dejar reposar por una hora y servir acompañado de tostado, canquill y chifles.

4.3.2.2. Kusa Cuy



FICHA DE PRODUCCIÓN									
Nombre del Plato:		KUSA CUY			Elaborado Por UTE				
No. de Porciones:		1			Tiempo de Preparación 2 HORAS				
Detalle	Ingredientes		Costos		Valor Calórico			Total Kcal	
	Cant	Unid.	Unit	Total	Grasas	Proteínas	Carbohid		
Carne de cuy procesada	15	gr.	0,0050	0,075	0,45	3,20	0,00	16,85	
Carne de cuy picada	15	gr.	0,0050	0,075	0,45	3,20	0,00	16,85	
Cebolla Perla	3	gr.	0,0030	0,009	0,00	0,00	0,00	0,00	
Perejil	1	gr.	0,0050	0,005	0,03	0,01	0,13	0,86	
Cilantro	1	gr.	0,0050	0,005	0,03	0,01	0,13	0,86	
Pimienta	0,5	gr.	0,0010	0,001	0,00	0,06	0,30	1,49	
Ajo	2	gr.	0,0010	0,002	0,00	0,06	0,60	2,63	
Aceite	5	ml.	0,0014	0,007	16,67	0,00	0,00	150,00	
Sal	5	gr.	0,0025	0,013	1,67	1,27	1,52	26,15	
Papel de Arroz	10	gr.	0,0050	0,050	0,69	0,01	7,95	38,04	
QUENEL DE MEMBRILLO				0,000				0,00	
Membrillo Procesado	20	gr.	0,0026	0,052	0,00	0,00	0,00	0,01	
Papa Chauca	8	gr.	0,0004	0,003	0,01	0,16	0,67	3,40	
Canela Molida	1	gr.	0,0004	0,0004	0,00	0,00	0,00	0,00	
Azucar	5	gr.	0,0705	0,352	0,57	0,50	3,05	19,27	
Cuero de Cuy	8	gr.	0,0050	0,040	1,71	0,24	4,48	34,24	
Ajo	2	gr.	0,0010	0,002	0,06	0,00	0,60	2,91	
PURÉ DE ALCACHOFA Y POLVO DE CURRY				0,000				0,00	
Corazón de alcachofa	20	gr	0,0057	0,114	0,01	0,40	15,33	62,99	
Manzana Roja	8	gr	0,0025	0,020	0,01	0,00	4,73	18,97	
Crema de Leche	5	gr	0,0039	0,019	0,07	0,00	1,41	6,24	
Canela Molida	1	gr	0,0100	0,010	0,00	0,00	0,00	0,00	
Vinagre de mazana	5	gr	0,0015	0,008	0,01	0,01	0,07	0,33	
Plátano Verde laminado	5	gr	0,0005	0,003	0,01	0,05	0,01	0,33	
Curry	2	gr	0,0480	0,096	0,00	0,00	12,50	50,00	
SALSA DE ATACO				0,000				0,00	
Ataco	1	gr.	0,0163	0,016	0,00	0,00	0,00	0,00	
Pulpa de Cereza	5	gr.	0,0022	0,011	0,07	0,05	0,68	3,59	
Pulpa de fresa	6	gr.	0,0022	0,013	0,06	0,04	0,40	2,28	
Fondo de Cuy	6	gr.	0,0001	0,001	0,70	1,40	0,50	13,90	
Azucar	5	gr.	0,0005	0,003	0,01	0,00	5,98	24,04	
Cebolla Perla	6	gr.	0,0030	0,018	0,07	0,03	0,40	2,30	
Espiritu del Ecuador	5	gr.	0,0107	0,053	0,00	0,00	13,75	55,00	

PREPARACIÓN
N

1. Deshuesar el cuy, separar la piel y con ella cocerla, desgrasarla y dorarla
Deshidratar 2 gramos y hacer el cuy prensado con ajo y la cebolla perla.
 2. Cocer la alcachofa, mezclar con el puré de manzana e incorporar la canela, crema de leche, vinagre de manzana y rectificar el sabor. Laminar el plátano y freír.
 3. Procesar el membrillo, la papa chauca, la canela y el azúcar, reventar el cuero del cuy con sal y ajo en la manteca de cerdo.
 4. Hacer un refrito con la cebolla perla, agregar el fondo de cuy, el licuado de cerezas, fresas y azúcar, dejar reducir.
 5. agregar el ataco y el espíritu del ecuador.
- NOTA: Podemos utilizar nuez moscada al procesar el membrillo y para freír el cuero de cuy, manteca de cerdo con la pimienta negra.

MONTAJE DEL PLATO

1. Hacer dos líneas horizontales con una separación de tres centímetros en el centro del plato.
2. colocar el cuy prensado en el centro, sobre este el papel de arroz.
3. Al costado derecho ubicar el quenel de membrillo, y sobre este, el cuy reventado.
- 4 Al costado izquierdo, colocar la lamina enrollada de verde, relleno del puré de alcachofa, sobre esta espolvorear el polvo de cuy.

Subtotal MP	1,075
MO/CIF	0,269
Extras	0,054
Costo Total	1,397
Costo Unitario	1,397

PVP sugerido
PVP UNITARIO

Total Kcal	554
------------	-----

3,00
1,50

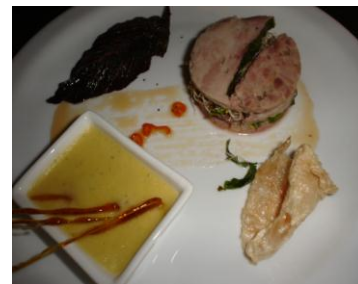
4.3.2.4. Croquetas de Cuy en Salsa de Borojó



FICHA DE PRODUCCIÓN								
Nombre del Plato:		CROQUETAS DE CUY EN SALSA DE BOROJÓ			Elaborado Por ITHI			
No. de Porciones:		1			Tiempo de Preparación 90 minutos			
Detalle	Ingredientes		Costos		Valor Calórico			Total Kcal
	Cant	Unid.	Unit	Total	Grasas	Proteínas	Carbohid	
Cuy	30	gr.	0,0050	0,150	6,40	0,90	0,00	61,20
Zanahoria	10	gr.	0,0020	0,020	0,06	0,06	0,98	4,70
Mellocos	10	gr.	0,0005	0,005	0,00	0,00	0,00	0,00
Mashua	10	gr.	0,0022	0,022	0,01	0,11	3,08	12,85
Albahaca	2	gr.	0,0330	0,066	0,03	0,09	0,10	1,05
Quinua	10	gr.	0,0010	0,010	0,41	4,42	6,52	47,45
Crema de leche	5	ml.	0,0039	0,019	0,07	0,00	1,41	6,24
Pulpa de Borojó	15	ml.	0,0018	0,027	0,00	0,00	0,00	0,00
Pimienta	0,5	gr.	0,0010	0,001	0,05	0,06	0,30	1,88
Pan Molido	3	gr.	0,0022	0,007	0,31	0,33	2,19	12,91
Cebolla Blanca	5	gr.	0,0006	0,003	0,03	0,16	1,39	6,43
Aceite	500	gr.	0,0020	1,000	333,40	0,00	0,00	3000,60
Huevos	120	gr.	0,0013	0,160	12,84	14,40	2,88	184,68
Azucar.	2	gr.	0,0005	0,001	0,00	0,00	2,39	9,61
				0,000				0,00
				0,000				0,00
				Subtotal MP				
				1,490				
				MO/CIF				
				0,373				
				Extras				
				0,075				
				Costo Total				
				1,937				
				Costo Unitario				
				1,937				
							Total Kcal	3350

<ol style="list-style-type: none"> Hornear el cuy a 350° C por 30 min, dejar enfriar. Hacer un fondo con los huesos del cuy. Cocinar el melloco y la mashua por 30 minutos y licuar. Incorporar la miga de pan y sal al gusto, dar forma de croqueta Desmenuzar el cuy y saltear con la cebolla picada en brunoise, la zanahoria rallada y sal al gusto. rellenar y moldear el cuy en forma de croqueta. apanar con huevo y quinua, y freir en aceite. SALSA DE BOROJÓ. <ol style="list-style-type: none"> Hacer una reducción con el fondo de cuy y la pulpa de Borojó. 	PVP sugerido	4,00
	Costo unitario	2

4.3.2.6. Ficha Técnica de Jamón de Cuy



FICHA DE PRODUCCIÓN										
Nombre del Plato: JAMON DE CUY CON ESPUMA DE PAPA Y MANI				Elaborado Por UCT						
No. de Porciones: 1				Tiempo de Preparación 6 HORAS						
Detalle	Ingredientes		Costos		Valor Calórico			Total Kcal		
	Cant	Unid.	Unit	Total	Grasas	Proteinas	Carbohid			
Papa chauca	50	gr.	0,0050	0,250	0,10	0,60	16,50	69,30		
Mani Tostado	7,5	gr.	0,0090	0,068	3,67	2,01	1,39	46,63		
Cebolla larga	5	gr.	0,0013	0,006	0,01	0,07	0,56	2,57		
Crema de leche	45	gr.	0,0050	0,225	14,85	0,72	3,15	149,13		
Agua	25	gr.	0,0010	0,025	0,00	0,00	0,00	0,00		
Gelatina sin sabor	1	gr.	0,0150	0,015		0,09	0,88	3,90		
Culantro	2	gr.	0,0006	0,001	0,03	0,06	0,05	0,69		
Ajo	2	gr.	0,0010	0,002	0,00	0,11	0,49	2,41		
Comino	2	gr.	0,0010	0,000	0,26	0,02	0,02	2,50		
Pimienta	1	gr.	0,0008	0,001	0,00	0,01	0,06	0,33		
Oregano	2	gr.	0,0026	0,005		0,00	0,00	0,00		
Achiote	4	gr.	0,0036	0,014	4,00	0,00	0,00	36,00		
Cuero de cuy	40	gr.	0,0090	0,360	1,20	8,56		45,04		
Carne de cuy	200	gr.	0,0100	2,000	6,00	42,80		225,20		
Sal	2	gr.	0,0032	0,006						
Humo liquid	1	gr.	0,0040	0,004						
Cerveza	20	gr.	0,0020	0,040	0,00	0,08	0,80	3,54		
Nuez Moscada	1	gr.	0,0100	0,010	0,59	0,14	0,04	6,03		
				Subtotal MP	3,033				Total Kcal	593
				MO/CIF	0,758					
				Extras	0,152	PVP sugerido			8,00	
				Costo Total	3,943	Costo unitario			4	
				Costo Unitario	3,943					

PREPARACIÓN

1. Pelar y cocinar la papa, hacer puré y guardar su agua.
2. Realizar un refrito con: achiote, cebolla, ajo cilantro y orégano.
3. Licuar el maní con la crema de leche y agregar al refrito.
4. En una olla poner el puré de papa con su agua, añadir el refrito con el maní y la gelatina sin sabor, dejar cocer y moldear.
5. Dejar deshidratar el cuero del cuy en el horno por 6 horas a temperatura de 70 grados centígrados.
6. Dejar curar la carne del cuy con la sal por 4 horas
7. Mezclar cerveza, sal, comino, nuez moscada y orégano
8. Realizar el Tombling y procedemos a incorporar la mezcla anterior junto con el humo líquido.
9. Colocar en un molde y meter en el horno a 80 grados centígrados a 100% de humedad, el jamón estará listo cuando llegue a 78 grados de temperatura interna.

**4.3.2.7. Ficha Técnica de
Brochetas de Cuy en
Salsa de Membrillo**



FICHA DE PRODUCCIÓN

Nombre del Plato:	BROCHETAS DE CUY EN SALSA MEMBRILLO	Elaborado Por	UNIANDES AMBATO
No. de Porciones:	1	Tiempo de Preparación	4 HORAS

Detalle	Ingredientes		Costos		Valor Calórico			Total Kcal
	Cant	Unid.	Unit	Total	Grasas	Proteinas	Carbohid	
Carne de Cuy	350	gr.	0,0100	3,500	10,50	74,90	0,00	394,10
Chicha de jora	180	gr.	0,0003	0,054		0,54	1,80	9,36
Palos de bambboo	10	Unid.	0,0006	0,006				0,00
Achiote	60	gr.	0,0026	0,156	4,50	6,84	39,96	227,70
Comino	1	gr.	0,0010	0,001	0,01	0,02	0,02	0,28
Ajo	2	gr.	0,0010	0,002		0,11	0,49	2,40
Paico	1	gr.	0,0006	0,001				0,00
Aceite	30	gr.	0,0050	0,150				0,00
Zanahoria blanca	150	gr.	0,0010	0,150	0,15	1,50	40,35	168,75
Tomate	100	gr.	0,0025	0,250	0,60	1,00	5,10	29,80
Queso de hoja	50	gr.	0,0100	0,500	12,50	14,50	1,00	174,50
Azúcar	30	gr.	0,0009	0,027	0,01	0,00	29,91	119,69
Orégano	1	gr.	0,0025	0,003				0,00
Ají	100	gr.	0,0025	0,250	0,80	4,60	7,40	55,20
Miel	30	gr.	0,0009	0,027	0,01		29,91	119,73
Especias dulces	1	gr.	0,0001	0,000				
Ortiga	100	gr.	0,0001	0,010				
Nabo	100	gr.	0,0010	0,100	0,40	40,00	4,10	180,00
Pimientos	50	gr.	0,0005	0,025	0,20	0,50	3,20	32,80
Compota de Membrillo	40	gr.	0,0150	0,600	0,06	0,30	32,20	130,54
Vino blanco	80	gr.	0,0048	0,384		0,16	0,40	3,92

PREPARACIÓN
1. Macerar el cuy en agua con sal de 15 a 30 minutos

PARA EL RELLENO
1. Hacer un refrito con la manteca de chanco, cebolla larga y todos los ingredientes, rectificar el sabor.
2. Deshuesar el cuy
3. Colocar el relleno en el cuy deshuesado, envolver con papel aluminio, cocer en agua de 35 a 40 minutos
4. Una vez cocinado, reventar el cuero en aceite bien caliente y cortar en medallones.

MONTAJE DEL PLATO.
1. Montar el Plato con la lechuga, sobre esta las papas cocinadas, los tomates en medias lunas y tres medallones.

Subtotal MP	6,195		
MO/CIF	1,549		
Extras	0,310	PVP sugerido	14,00
Costo Total	8,054	Costo unitario	8
Costo unitario	8,054		

5. METODOLOGIA

Para cumplir los diferentes objetivos planteados, se realizó una revisión bibliográfica de textos, folletos, internet, para conocer el origen, crianza, clasificación, características, propiedades del cárnico, valor nutritivo del cuy, comparación con otras carnes en cuanto a colesterol, kilocalorías, humedad, proteína y grasa, a más de ello se realizaron visitas a los principales lugares de la provincia donde se crían y preparan este cárnico con el fin de obtener información sobre la historia, crianza y preparación de nuestra provincia, así como también parte de la información se obtuvo de instituciones que se dedican a la promoción, difusión y capacitación para el mejoramiento de las razas existentes en la provincia de Imbabura.

En cuanto a las preparaciones innovadoras del cuy, se recopilaron del Primer Concurso Gastronómico “El Cuy Nuestra Identidad Cultural” realizado el 8 y 9 de febrero del 2007, organizado por UTN-Tecnología de gastronomía, Gobierno Municipal del Cantón Antonio Ante y PROCANOR con el auspicio de 15 empresas privadas y colaboración de la planta docente y estudiantes de la carrera.

6. APORTE CRÍTICO DEL ESTUDIANTE

El cuy es un legado milenario, tal vez el principal legado vivo que conservamos de nuestros ancestros los Incas, es un animal domesticado, que lo conservamos hasta la actualidad, lo tenemos con nosotros, porque es parte de la cultura indígena y campesina de nuestros pueblos, que con el paso de los siglos, de generación en generación, la gente ha ido heredando esta tradición de la cría de cuy, con el propósito de ser consumido en ocasiones muy importantes, al igual que hace miles de años.

De la conservación de esta tradición, las poblaciones de Chaltura y Natabuela, parroquias del cantón Antonio Ante, se han ganado el reconocimiento a nivel nacional e internacional como las Capitales Mundiales del Cuy, bien merecido reconocimiento, sin embargo cabe resaltar la presencia de este animal en toda la serranía ecuatoriana y toda la franja Andina de América. Por ello constituye parte importante de nuestra identidad cultural y que lo tendremos con nosotros miles de años por delante.

El cárnico del cuy, tiene propiedades nutritivas que están por sobre el nivel de los cárnicos comunes como el pollo y la res, sin embargo, no deja de ser un cárnico de consumo esporádico en ocasiones muy especiales, pudiendo ubicarse como un género de consumo cotidiano, dándole al consumidor alternativas de preparación utilizando este cárnico.

Se convertiría en una novedad y una muy buena alternativa proporcionar al consumidor así como a turistas nacionales y extranjeros, recetas para la preparación a base de cuy y que fácilmente los puedan encontrar en supermercados, restaurantes, hosterías, hoteles si las autoridades de la universidad siguen apoyando estas ideas que empiezan como un sueño hasta hacerlas realidad, es por

eso que se debería continuar con esta gestión realizando EL PRIMER RECETARIO DEL CUY EN LA PROVINCIA Y EN EL ECUADOR.

7. CONCLUSIONES

1. El cuy o cobayo tiene dos formas de usarlo uno como mascota y otro como cárnico de muy buena calidad y bajo en grasa por lo que debería ser una carne muy accesible al público.
2. No hay la suficiente bibliografía para investigar en la provincia y Ecuador en general, hay más información del vecino país Perú en donde existe empresas que se dedican a exportar este animal ya sea en filetes y enlatados, así como también son líderes en el mejoramiento de razas para reproducción y consumo.
3. Las formas tradicionales de preparación son muy sabrosas pero para algunas personas no es muy agradable ver el cuy con toda cabeza en el plato ya que son muy parecidos a los roedores y por alto grado de grasa que tiene cuando se utiliza como método de cocción la fritura.
4. Tenemos que ser más abiertos a nuevas propuestas de preparación, la alternativa es aplicar el cuy en la comida gourmet donde se aprovecha la carne para realizar nuevos y exquisitos platillos para todo paladar y muy agradable a la vista y sobre todo difundir su consumo lo cual inclusive pasaría a formar parte del turismo gastronómico en la provincia de Imbabura.
5. Hay que enfatizar que la carne del cuy es la que menos grasa tiene ya que en un cálculo de 100 gramos de grasa 72 y la que más tiene es la cerdo con 84, el pollo 73, res 77 y el cordero 78.
6. Si comparamos a la carne de cuy con otras en kcal, podemos decir que la carne de cerdo es la que más tiene con 275 kcal. y la de cuy es la que tiene menos con 120 kcal
7. Además, la carne de cuy es la que más humedad tiene con 76.3, tiene hierro, vitamina B3 y fósforo.

8. Todo lo que uno se propone se puede realizar con mucha humildad, trabajo y canalizando bien todos los recursos humanos y económicos.

8. RECOMENDACIONES

1. Fomentar el consumo de la carne del cuy ya que es un cárnico que tiene muchas bondades, en especial es bajo en calorías.
2. Incentivar a la empresa pública y privada para promover el turismo gastronómico, recopilando información y documentos de la historia del cuy que es nuestra identidad cultural.
3. Continuar apoyando este tipo de eventos que ayudan a socializar con las diferentes universidades del Ecuador y a la vez difundir los resultados obtenidos de modo que quede documentado y no se pierda valiosa información.
4. Elaborar proyectos productivos desde las aulas universitarias o en forma particular, para el fomento de negocios donde se pueda realizar preparaciones de cuy al estilo gourmet.

9. BIBLIOGRAFÍA.

- 9.1 SISTEMAS DE CRIANZA DE CUYES A NIVEL FAMILIA-COMERCIAL EN EL SECTOR RURAL. PDF Ing. Hever Patricio Castro 2002 Provo.
Uta<http://benson.byu.edu/Publication/Thesis/SP/cuyecuador.pdf>.
Consulta (04/09/2007).
- 9.2 Ciencia Básica del Procesado de la Carne - Lynn Knipe
Departamento de Zootecnia The Ohio State University
- 9.3 <http://ansci.osu.edu/~meatsci/SpanishBasic.doc>
Consulta (04/09/2007).
- 9.4 Tabla de Contenidos Nutricionales publicado por el Instituto Nacional del Niño y la Familia. Ecuador – 1965.
- 9.5 José Antonio Gómez Ramírez - saric14@hotmail.com
Universidad San Martín de Porres.
- 9.6 <http://www.monografias.com/trabajos35/exportacio-cuy/cuy.shtml>. Consulta (04/09/2007).
- 9.7 Emilio Alfredo Lucas Carrillo - elucas42@hotmail.com
Santa Anita –Perú.
- 9.8 <http://www.monografias.com/trabajos12/cuy/cuy.shtml?monosearch>. Consulta (04/09/2007).
- 9.9 Centro Internacional de Cooperación para el Desarrollo CICDA,
Curso Práctico Manual Para la Crianza de Cuyes Lima – Perú
septiembre, 2005.
- 9.10 ASOPRAN, Primer Curso Internacional de cuy y cultura, Ibarra
27 28 de Enero de 2006.
- 9.11 Cartagena, Jorge Dr. Presentación Curso sobre crianza de
cuyes – Ibarra, Febrero de 2006.
- 9.12 Datos informativos del desarrollo del Concurso Gastronómico
Nacional –El Cuy, Nuestra Identidad Cultural-, Atuntaqui, febrero
08 – 09, 2007.
- 9.13 Sra. Teresa Terán – Atuntaqui, Marzo de 2007
- 9.14 Sra. Patricia Terán – Chaltura, Marzo de 2007

- 9.15 <http://es.wiktionary.org/wiki/cobaya>. octubre del 2011
- 9.16 http://es.wikipedia.org/wiki/Cavia_porcellus#Historia,oct./2011
- 9.17 Seminario de Cuyicultura – Ibarra, enero de 2006.
- 9.18 <http://benson.byu.edu/Publication/Thesis/SP/cuyecuador.pdf>. Septiembre del 2011.
- 9.19 (Zaldívar, 1976; Cooper y Schiller, 1975).(Seminario de Cuyicultura Ibarra Enero de 2006).
- 9.20 <http://ansci.osu.edu/~meatsci/SpanishBasic.doc>, octubre/2011

10. ANEXOS

- 10.1 Ficha técnica de producción.
- 10.2 CD. Recopilación de la serie de acontecimientos que se dieron en las diferentes etapas del primer concurso gastronómico “EL CUY NUESTRA IDENTIDAD CULTURAL”.
- 10.3 Foto del afiche promocional.
- 10.4 Diploma.
- 10.5 Carpeta del concurso.
- 10.6 Invitación al Lanzamiento del concurso.