

**“CREACION Y FORTALECIMIENTO DE LA CADENA PRODUCTIVA DEL
CUY EN LA ZONA OCCIDENTAL DE LA PROVINCIA DE IMBABURA,
EN LOS CANTONES ANTONIO ANTE Y OTAVALO”**

**INSTRUCTIVO TECNICO DE PRODUCCION
DE CUYES 2
MODULO II**

TEMA 7: FAENAMIENTO, ACABADO Y COMERCIALIZACIÓN DE CUYES



**Ing. Zoot. Camilo Salinas
CONSULTOR**



**PROYECTO DE FORTALECIMIENTO DEL SISTEMA AGRICOLA LOCAL CON ENFOQUE ASOCIATIVO Y DE
SEGURIDAD ALIMENTARIA PARA LA ZONA OCCIDENTAL DE LA PROVINCIA DE IMBABURA**

FAENAMIENTO

Es un proceso técnico, aséptico, aplicando normas de bioseguridad para el procesamiento del animal vivo y transformarlo en carne.

Los cuyes están aptos para ser faenados cuando alcanzan el peso óptimo comercial, que el mercado requiere, pueden ser animales de distintos pesos, 1000 g, 1100 g, 1200 g , 1300g o animales de descarte, todos estos deben gozar de buena salud y tener una excelente presentación.

FACTORES QUE AFECTAN A LA CARCASA

Dentro de los factores que afectan la presentación y calidad de las carcasas tenemos:

1. Factores sanitarios, como animales enfermos con salmonella, yersinia, neumonías, linfadenitis, parasitados como ácaros, piojos, o la presencia de hongos.
2. Factores de comportamiento (peleas), lesiones.
3. Factores de beneficio
4. Piel pigmentada



ESTO NO DEBE SUCEDER

DATOS DEL CENTRO DE FAENAMIENTO

Ubicación: lugar seguro y libre de humedad con buena ubicación, acceso a agua potable, luz eléctrica y alcantarillado.

Medidas: depende de la capacidad de animales que se quiera faenar al día, pero instalaciones con las siguientes medidas pueden ser útiles, 10 metros largo X 6 metros ancho = 60 metros cuadrados de construcción, en donde se tenga una zona de ayuno, zona sucia, zona blanca, zona de refrigeración y congelación además de una zona de empacado y salida del producto.

Materiales: Paredes de ladrillo con recubrimiento, lavaderos, canales de transportación, instalaciones básicas de agua, desagüe, luz eléctrica, al menos 2 mesas de trabajo de acero, olla de escaldado, peladora automática, utensilios como jabas plásticas, cuchillos, baldes, ganchos, termómetro, guantes, calderos, mesas de transportación, congeladora, refrigeradora, coolers para transporte de la carne congelada además de una empacadora al vacío.

Disposición de Planta del Centro de Beneficio

FUENTE: INIA PERU

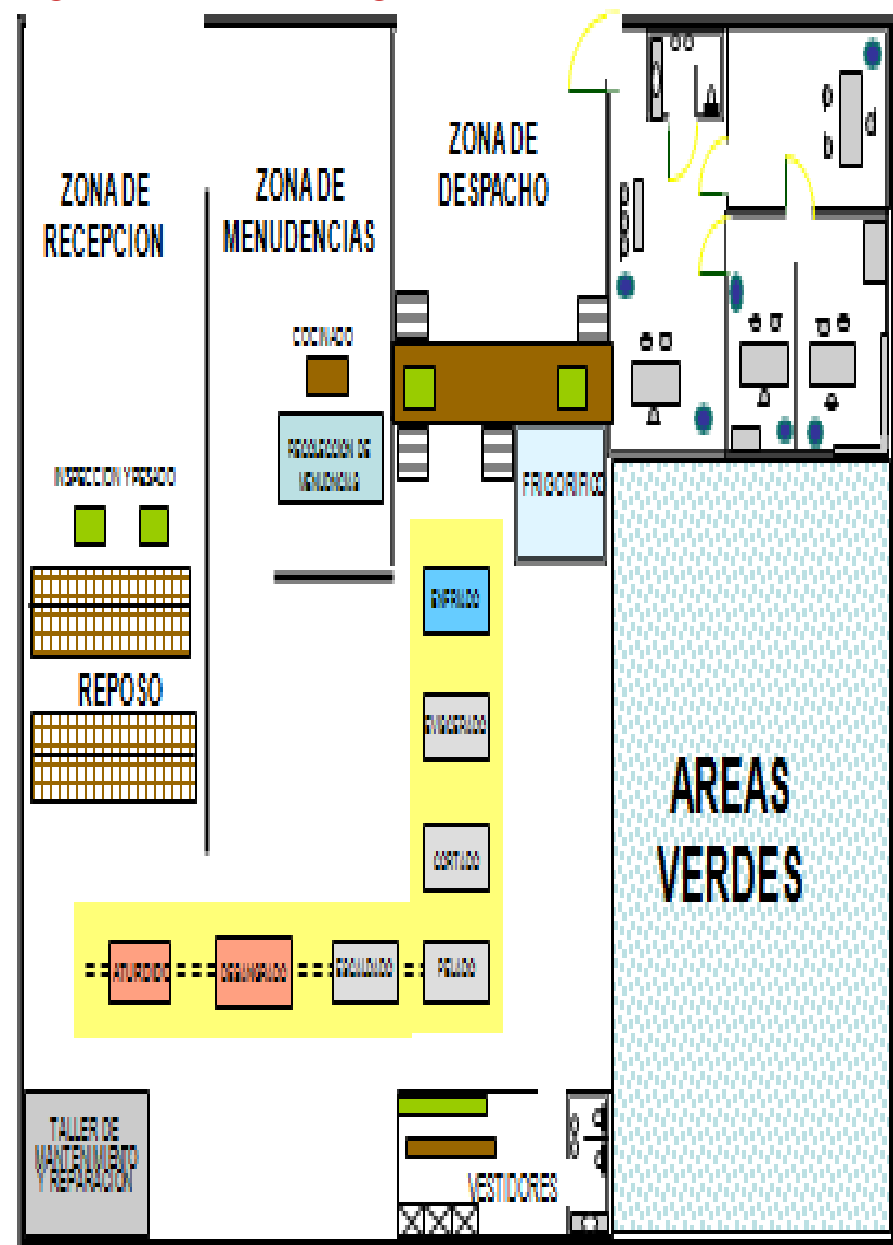


Diagrama de flujo del proceso de beneficiado de cuyes

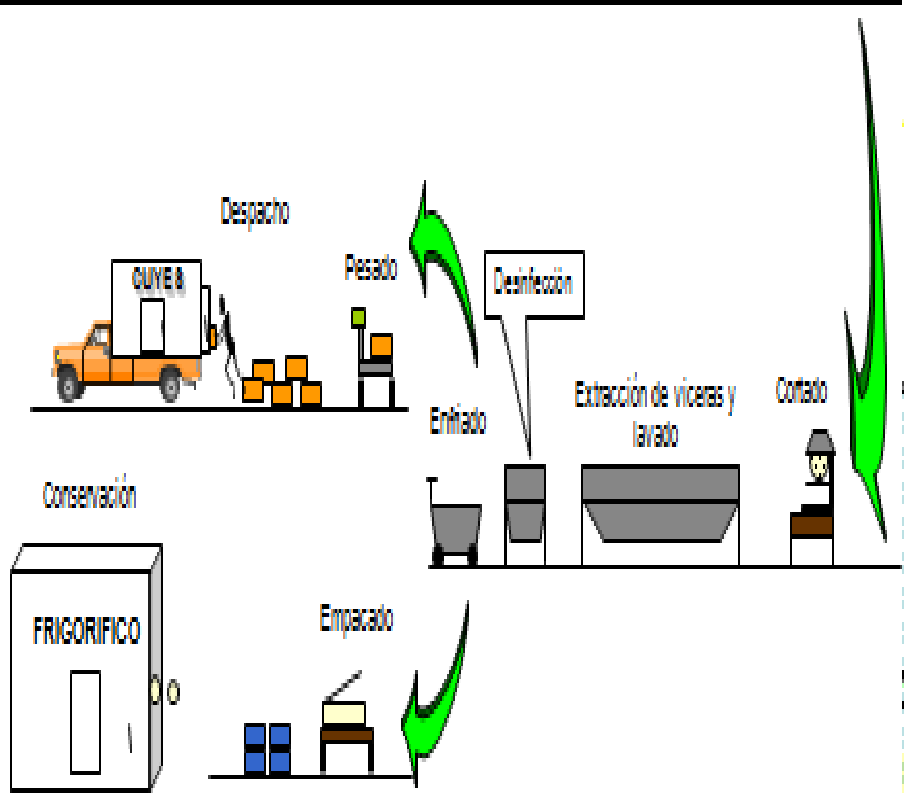
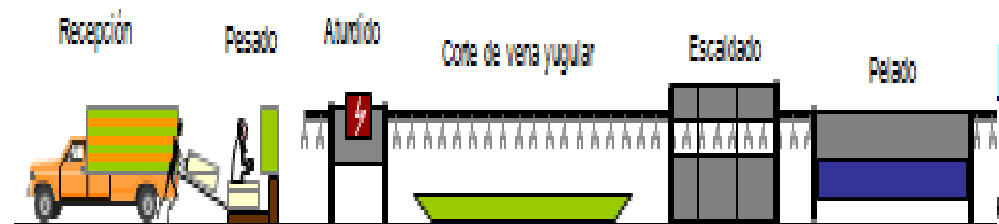
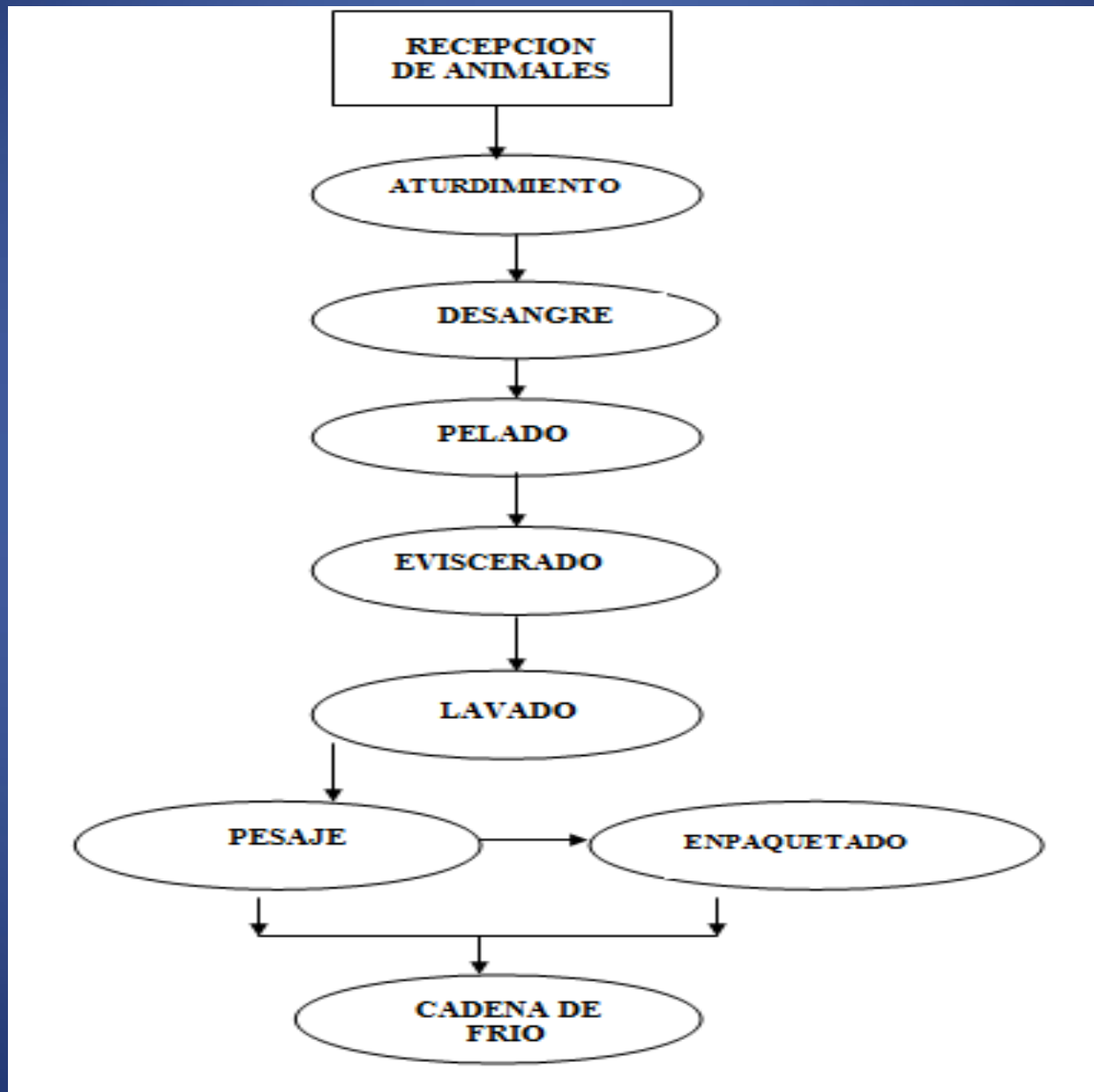


DIAGRAMA DEL PROCESO DE



1. TRANSPORTE Y DESEMBARQUE

Se debe tener mucha precaución, ya que si no se trata bien al animal, hasta que llegue al lugar de faenamiento puede llegar muerto, y todo el trabajo de crianza y acabado queda en nada



2. AYUNO

El ayuno se debe realizar de 12 a 24 horas ante del beneficio del cuy para eliminar todo el contenido intestinal, con lo que el proceso de faenamamiento se realiza de una manera normal.



3. ATURDIMIENTO

El aturdimiento debe realizarse con shock eléctrico, gases o un golpe en la nuca.



4. DEGUELLO

Cortar la yugular y vasos sanguíneos del cuello para que se produzca un desangrado rápido.



5. DESANGRE

Después del degüelle, hay que colgar al animal de 3 a 5 minutos para que evacue toda la sangre que contiene la canal del animal.



6. ESCALDADO

Calentar el agua de 70 a 80 grados Centígrados, luego remojar el cuy durante 20 a 30 segundos, con el objetivo de que se afloje el pelo, y se pueda sacarlo con facilidad



7. PELADO

Es quitar el pelo del animal, se lo puede realizar de manera manual o mecánica.



8. ENJUAGUE

Lavar al animal con el objetivo de eliminar todos los desechos de sangre y otros.



9. EVISERADO

Realizando un corte vertical u horizontal de acuerdo a los requerimientos del mercado, se extrae las viseras del cuy de una manera total, solo se deja los riñones y el hígado el resto se extrae.



10. LAVADO

Esto tiene como objetivo realizar una limpieza total de la canal del animal con abundante agua.



11. OREADO

Se debe colgar a los animales por un lapso de tiempo de 2 a 3 horas para que se escurra toda la sangre, es necesario realizar este proceso en refrigeración de 3 a 5 grados centígrados, en este periodo de tiempo ocurre el proceso de rigor mortis (3 a 6 horas en especies menores).



12. REFRIGERACION

Es el caso de que los animales vayan a ser comercializados de manera rápida y se lo realiza a 5 grados centígrados.

13. EMPAQUETADO

Se puede realizar de dos maneras, empacado al vacío o en una bandeja con plástico mica.

14. CONGELACION

Esta acción se realiza para conservar al animal por un lapso de tiempo largo (se lo puede tener hasta 9 meses), conservando todas las características de la carne.



15. COMERCIALIZACION

Este es el proceso final, donde el producto llega al consumidor, y finaliza la cadena.

Muchas veces este el problema más grave, pero en cuyes cada vez el mercado es más amplio, ahora en el país se comercializa animales de diferentes tipos:



PREPARADOS



!! BUENA SUERTE !!

GRACIAS
POR SU
ATENCIÓN

