

REVALORIZACIÓN DE LA CARNE DE CUY (*Cavia asperillus*), CONTEXTO CULTURAL MUNICIPIO DE SANTIVAÑEZ, COCHABAMBA

Edith Valentina Arévalo Alfaro¹

¹Facultad de Ciencias Agrícolas, Pecuarias y Forestales UMSS – Cochabamba, Bolivia

*Autor. e.arevalo@umss.edu

Introducción

El crecimiento poblacional en las ciudades y la pobreza en zonas periurbanas y rurales limitan el desarrollo rural y el acceso a alimentos, agravado por el cambio de hábitos alimentarios. Esto ha dejado de lado especies de alto valor nutricional como el cuy (*Cavia asperillus*). Las dificultades en la crianza del cuy incluyen el alto costo, desconocimiento de sus propiedades nutricionales, problemas de transporte, comercialización y baja rentabilidad.

En este contexto, es necesario desarrollar técnicas para una producción sostenida y garantizar la seguridad alimentaria, fomentando la diversificación agroecológica, introduciendo los cuyes como alternativa viable y nutritiva, se promueve la biodiversidad, clave para la estabilidad ecológica y la sostenibilidad de los agroecosistemas.

Objetivo

Revalorizar la carne de cuy en el contexto cultural del municipio de Santivañez, Cochabamba, describiendo el conocimiento y uso tradicional en la alimentación familiar, e identificando los procesos de caracterización tecnológica y nutritiva de la carne de cuy para su agregación de valor, desde el diálogo de saberes.

Metodología

La investigación se llevó a cabo desde el Centro Académico Productivo Santivañez de la Universidad Mayor de San Simón, en las comunidades de Ch'ojtama y Calahuani, Cochabamba, Bolivia. Se aplicó un enfoque de género, centrado en la participación de las mujeres y la crianza de cuyes como producción familiar.

El estudio utilizó un enfoque de género para examinar la realidad de dos comunidades rurales, centrándose en el rol de las mujeres en la producción familiar. Se empleó el Diálogo de Saberes como un método cualitativo, integrando conocimientos técnicos y tradicionales, con grupos focales para explorar prácticas y saberes locales sobre la carne de cuy. Además, se realizaron entrevistas semiestructuradas con comunarios, especialmente mujeres, para recopilar experiencias relacionadas con la crianza y el consumo de dicha carne.

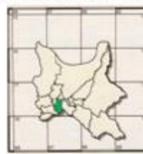
La investigación es del tipo exploratoria, por ser un tema poco estudiado desde el punto de vista tecnológico, aplicando técnicas que determinaron la aptitud de procesamiento de la carne de cuy. El estudio comprendió dos líneas: Nativa y mejorada, denominada Rosario.



ESTADO
PLURINACIONAL DE
BOLIVIA



COCHABAMBA



Provincia Capinota

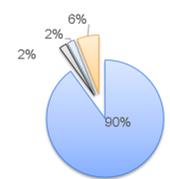


Resultados

La investigación muestra que, los saberes locales valoran al cuy (*Cavia asperillus*) como símbolo cultural en las comunidades de Ch'ojtama y Calahuani, asociado a la familia y la condición femenina. Representa comida, refuerza relaciones sociales y afianza la economía circular y su empoderamiento en el control de recursos.

Durante la pandemia, el 43% de los encuestados consumió carne de cuy de manera continua, preparándola en diversas formas tradicionales. Sin embargo, se observó que la comunidad no estaba familiarizada con su uso en rituales festivos o de curación, a pesar de su conocimiento sobre su importancia en ceremonias.

FORMAS DE CONSUMO DE LA CARNE DE CUY



■ Carne fresca ■ Procesada ■ Deshidratada ■ Ahumada



El análisis bromatológico reveló que, tanto la línea nativa como la línea Rosario poseen un alto contenido proteico, mostrando su potencial agroindustrial. En consecuencia, se desarrolló un encurtido con esta carne mostrando buenos resultados en cuanto a conservación y calidad. Dichas iniciativas buscan revalorizar la carne de cuy, fomentar su consumo contribuyendo a la seguridad alimentaria, integrando saberes locales y científicos, promoviendo el empoderamiento de las mujeres en el ámbito productivo agroecológico.

Conclusiones

La investigación presume el gran potencial y empoderamiento de las mujeres para generar emprendimientos con la revalorización de la carne de cuy en las comunidades de Ch'ojtama y Calahuani, Cochabamba, enfatizando su importancia cultural y alimentaria. La crianza del cuy se mantiene como una práctica significativa, no solo para garantizar la seguridad alimentaria familiar, sino que también promueven el empoderamiento, la economía circular en sus comunidades, como alternativa en los sistemas agroecológicos.

El estudio reveló que las dos líneas de cuy analizadas, Nativa y Rosario, por su contenido elevado de proteína son aptas para el procesamiento agroindustrial. La elaboración de un encurtido a partir de la carne de cuy mostró resultados favorables en términos de conservación y calidad, abriendo la puerta a la diversificación de productos.

Además, la integración de saberes locales y científicos la participación activa de las mujeres en la producción son fundamentales para la adaptación al cambio climático y la lucha contra la pobreza.



Bibliografía:

Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO). (1997). *Producción de cuyes (Cavia porcellus)*. Por Lilia Chauca de Zaldivar, Coordinadora de Crianzas Familiares, Instituto Nacional de Investigación Agraria, La Molina, Perú. *En Estudio FAO Producción y Sanidad Animal* (No. 138).

Gallardo Vázquez, P., & Camacho Herrera, J. M. (2008). *La investigación participativa y su aplicación en el campo social y educativo*. Sevilla: Wanceulen Editorial, S.L.

X CONGRESO LATINOAMERICANO DE AGROECOLOGÍA PARAGUAY 2024

Cultura y recreación de saberes agroecológicos:
Vinculando las comunidades para el fortalecimiento
de territorios resilientes

Organiza:



Apoya:



ASOCIACION
DE DOCENTES E
INVESTIGADORES
DE LA FCA-UNA