



Veintidós familias productoras de cuyes del distrito de Santa Rosa de Quives, en la provincia limeña de Canta, aprendieron a preparar salchichas y jamonada, entre otros embutidos, a base de carne de cuy, en los laboratorios de la universidad La Cantuta.

El proyecto “Mejorar la gestión empresarial y comercialización para incrementar los ingresos de los productores de carne de cuyes del distrito de Santa Rosa”, busca reforzar el tema de gestión empresarial y articulación comercial al mercado, con productos de calidad y con valor agregado que sean competitivos en el mercado local.

El Fondo de Compensación para el Desarrollo Social (Foncodes), a través de su programa Empresa Solidaria, conjuntamente con el municipio de Santa Rosa de Quives, universidad La Cantuta (operador del proyecto) y los beneficiarios, aportaron 50 mil soles para ejecutarlo.

En su primera etapa, el proyecto, a través del Microcorredor Socioeconómico Sierra Lima, capacitó y dio asistencia técnica en crianza, cuidado y alimentación en crianza de cuyes. Para reforzarlos y darles sostenibilidad, los productores se capacitan ahora en estrategias de ventas.

En la pasantía organizada por el operador del proyecto y la universidad La Cantuta, los 22 beneficiarios aprendieron el proceso para elaborar derivados preparados con la carne de cuy, especialmente salchichas y jamonada.

Victoria Alvarado Calderón, usuaria del proyecto, contó que “cuando me inscribí al proyecto no tenía idea de cómo mejorar la producción de mis cuyes. Empecé con ocho y ahora tengo 200. Además, mensualmente vendo de 15 a 20 cuyes”.

“Hemos mejorado mucho. Lo que ahora buscamos es que nos ayuden a asociarnos para vender a los mercados grandes de Lima”, puntualizó.

Fuente: Agencia Andina