

PROYECTO DE INVESTIGACIÓN



INNOVACIÓN EN LOS PROCESOS DE ALIMENTACIÓN, SACRIFICIO Y TRANSFORMACIÓN DE CARNE DE CUI EN EL DEPARTAMENTO DE NARIÑO

“Ciencia aplicada para
fortalecer la cuyicultura
nariñense”.



EJES DE INVESTIGACIÓN

1. Alimentación alternativa:

- Uso de forrajes locales como colla negra, dalia, botón de oro, morera y saúco.
- Evaluación de nutrientes y compuestos antinutricionales.

2. Procesos de sacrificio y manejo post-mortem

- Protocolos de buenas prácticas en beneficio (BPM).
- Evaluación de parámetros físico-químicos

3. Transformación y valor agregado:

- Desarrollo de productos innovadores: embutidos, recubrimientos comestibles y subproductos derivados.



RESULTADOS ESPERADOS

- Mejor desempeño productivo mediante dietas suplementadas.
- Caracterización nutricional avanzada de la carne de cuy.
- Estandarización de procesos de beneficio y transformación.
- Nuevos productos cárnicos con valor agregado y alto potencial de mercado.
- Contribución científica a la cuyicultura como modelo de producción sostenible

INNOVACIÓN

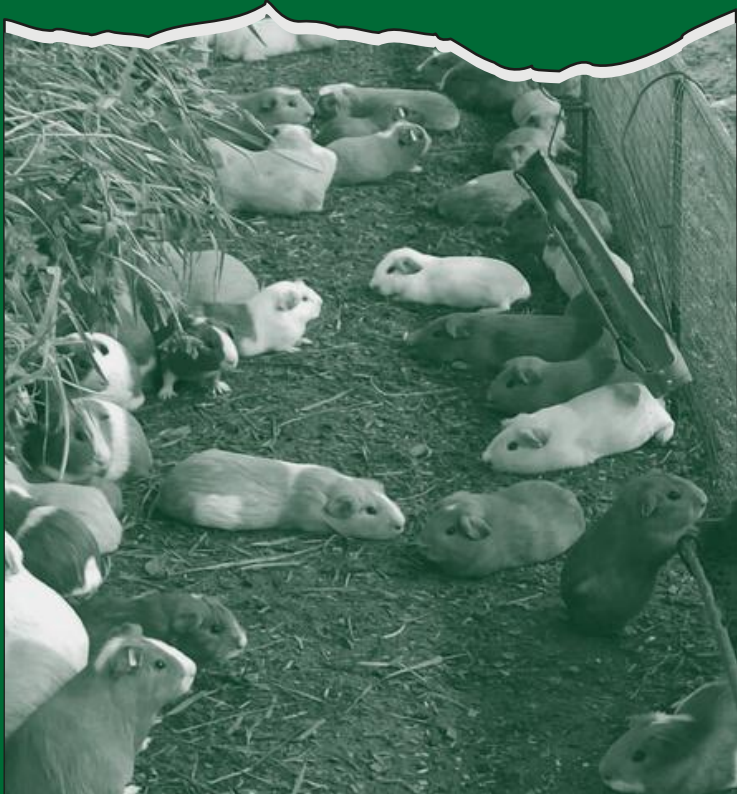
La innovación del proyecto radica en unir la ciencia con la tradición. A partir del aprovechamiento de forrajes locales como colla negra, dalia, botón de oro, morera y saúco, se desarrollan dietas más nutritivas y sostenibles para el cuy (*Cavia porcellus*). Paralelamente, se estandarizan procesos de beneficio y transformación bajo normas de inocuidad, lo que permite obtener una carne de mayor calidad y desarrollar nuevos productos derivados. Esta combinación impulsa la competitividad de la cuyicultura nariñense, fortalece la seguridad alimentaria y abre la puerta a un mercado con productos innovadores de origen local.



“Ciencia aplicada para fortalecer la cuyicultura nariñense”.

"EL CUY"

El cuy (*Cavia porcellus*) es una especie de gran importancia para la seguridad alimentaria y la economía rural de Nariño. Su carne aporta proteínas de alto valor biológico y se adapta a sistemas de producción familiar. Sin embargo, su potencial ha sido limitado por la falta de innovación tecnológica y de estrategias de aprovechamiento de subproductos.





INFORMACIÓN GENERAL

ENTIDAD EJECUTORA:

Universidad de Nariño.

ENTIDADES ALIADAS:

Universidad Nacional de Colombia
Sede Palmira

Universidad de Guanajuato –México
Instituto de Agroquímica y
Tecnología de Alimentos IATA – CSIC
(España)

BPIN: 2021000100086

Autores:

Osorio, O; Paredes, K; Timaná, R;
Ramos, L; Montenegro, O.



Correo:

fortalecimientoactividadcuyicola@udenar.edu.co