

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

AUTORA: SANDRA ZUMÁRRAGA

DIRECTORA: DRA. PATRICIA CARRASCO

IBARRA / OCTUBRE DEL 2011.

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.

INTRODUCCION

Hay que ratificar que el Ecuador es un país mega diverso, de cuya riqueza, deriva también el área de la gastronomía; pues con tantos cientos de miles de especies de plantas y animales, y de los cuales, paralelamente, gracias a sus distintos climas, tipos de suelo y alturas en todo el territorio, permite que en su suelo se cultive tantas especies existentes, de la cual es posible tener una infinita gama de productos alimenticios tanto en carne, como en plantas, frutos y derivados de los frutos.

Muchos de los géneros alimenticios hemos tenido como parte del legado cultural heredado desde nuestros antepasados, tomando en cuenta todo el proceso de influencia y desarrollo que nuestra sociedad ha tenido a lo largo de la historia. De ello, hay un género que, especialmente en la Zona Interandina ha tenido auge y se ha conservado la cultura de consumo desde tiempos incaicos; este es el cuy, que siglos atrás fue un género para rendir tributo en ocasiones muy especiales y hoy se sigue consumiendo como un suculento platillo

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.

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 campo gastronómico, su preparación ha sido acogida por muchos establecimientos hoteleros y restauranteros en los últimos años, y constituye parte de la riqueza gastronómica de los pueblos andinos.

Las prácticas culinarias que se realizan en las culturas de nuestros pueblos imbabureños 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.

MATERIALES Y METODOS

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 para realizar la ficha técnica 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. Dentro del concurso se utilizó: ficha de inscripción de participación, carpeta de difusión con la información del concurso, afiche promocional, invitación al coctel de lanzamiento del concurso y certificados de participación.

RESULTADOS

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.

Las preparaciones innovadoras son el resultado del Primer Concurso Nacional, “**EL CUY NUESTRA IDENTIDAD CULTURAL**”.

El concurso se dividió en tres categorías para la participación: **CATEGORÍA ENTRADAS, PLATO PRINCIPAL, 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:

**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	Programa en vivo preparando el cuy	

CANAL 21 UTV TVN CANAL 10 CANAL TELEATUNTAQUI RADIO DEL CANAL 21 RADIO QUITO	Programa con Mercedes Erazo Entrevista en noticiario Entrevista programa MATICES Entrevista en noticiario Entrevista en noticiario Entrevista con Bernardo Abad Entrevista con Carlos E. Machado	
LOS 40 PRINCIPALES RADIO LOS LAGOS RADIO UNIVERSITARIA RADIO MAGICA RADIO POPULAR DIARIO DEL NORTE DIARIO LA VERDAD DIAIRO LA HORA	Entrevista en programa juvenil Entrevista, difusión de spot Entrevista en noticiario, difusión de spot publicitario Entrevista en programa musical Entrevista en noticiario 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 TOTAL	Gastos de protocolo	120 32050
--	---------------------	---------------------

Cabe resaltar que el concurso fue realizado en forma transparente y con la presencia de jueces internacionales de: COLOMBIA Chef Raúl Barrios, 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	CHEF CENTER	QUITO
CHARQUI DEL ABUELO	UNIANDES	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



CONCLUSIONES

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, 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, 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.

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.

RECOMENDACIONES

Fomentar el consumo de la carne del cuy ya que es un cárnico que tiene muchas bondades, en especial es bajo en calorías.

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.

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.

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.

BIBLIOGRAFÍA.

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).

Ciencia Básica del Procesado de la Carne - Lynn Knipe Departamento de Zootecnia The Ohio State University
<http://ansci.osu.edu/~meatsci/SpanishBasic.doc>
Consulta (04/09/2007).

Tabla de Contenidos Nutricionales publicado por el Instituto Nacional del Niño y la Familia. Ecuador – 1965.

José Antonio Gómez Ramírez - saric14@hotmail.com Universidad San Martín de Porres.

<http://www.monografias.com/trabajos35/exportacio-cuy/cuy.shtml>. Consulta (04/09/2007).

Emilio Alfredo Lucas Carrillo - elucas42@hotmail.com
Santa Anita –Perú.

<http://www.monografias.com/trabajos12/cuy/cuy.shtml?monosearch>. Consulta (04/09/2007).

Centro Internacional de Cooperación para el Desarrollo CICDA, Curso Práctico Manual Para la Crianza de Cuyes Lima – Perú septiembre, 2005.

ASOPRAN, Primer Curso Internacional de cuy y cultura, Ibarra 28 de Enero de 2006.
Cartagena, Jorge Dr. Presentación Curso sobre crianza de cuyes – Ibarra, Febrero de 2006.

Datos informativos del desarrollo del Concurso Gastronómico Nacional –El Cuy, Nuestra Identidad Cultural-, Atuntaqui, febrero 08– 09, 2007.

Sra. Teresa Terán – Atuntaqui, Marzo de 2007

Sra. Patricia Terán – Chaltura, Marzo de 2007

<http://es.wiktionary.org/wiki/cobaya>. octubre del 2011

http://es.wikipedia.org/wiki/Cavia_porcellus#Historia, oct./2011

Seminario de Cuyicultura – Ibarra, enero de 2006.

<http://benson.byu.edu/Publication/Thesis/SP/cuyecuador.pdf>. Septiembre del 2011.