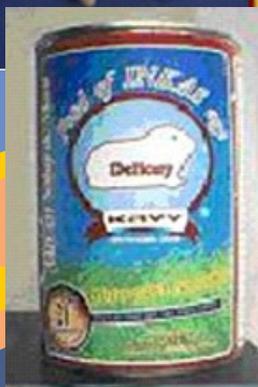


MODULO DE CAPACITACION EN MERCADEO CONOCIENDO MERCADOS PARA CUYES



Cuy Empacado al Vacío



INTRODUCCIÓN

El Cuy especie andina viene ganando mercado, principalmente en la costa peruana. Los criadores de cuy saben de su potencial al haber dado el primer gran paso al lograr que la carne de este producto se comercialice en la cadena de supermercados Wong, Metro y Saga Falabella.

Es cierto que existe un déficit en la producción de cuyes, esto acompañado de poco conocimiento de los productores en aspectos de mercadeo, lo cual hace fortalecer.

Estas dificultades hace que los criaderos de esta parte del país no se inserten a los grandes mercados y con mejores precios.

El proyecto “Desarrollo de capacidades para una mejor gestión del desarrollo económico local en la mancomunidad CUSCA”, pone a disposición de los criaderos de cuyes este módulo de mercadeo como un aporte a fin de mejorar los canales de comercialización y mejorar la cadena productiva en la crianza y comercialización de cuy.

OBJETIVOS

Brindar capacitación a los productores de cuy en mejoramiento de canales de comercialización y búsqueda de mercados.

Desarrollo y fortalecimiento de capacidades en inserción a los diferentes mercados.

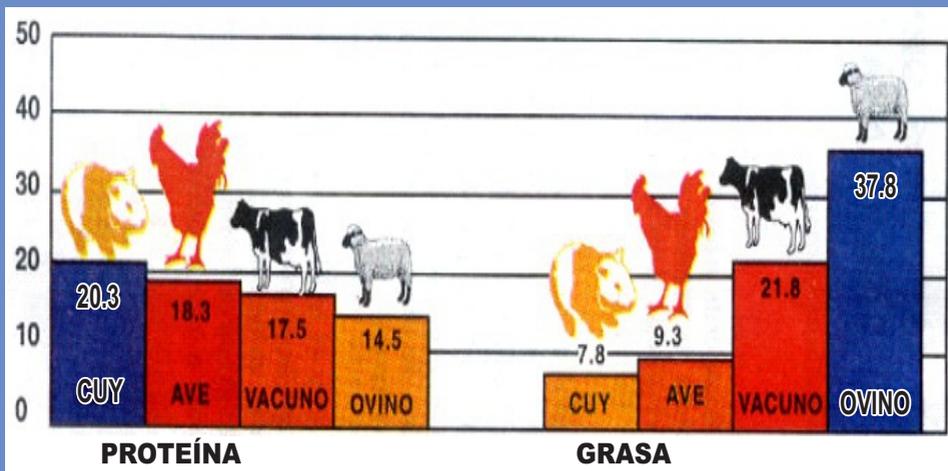
CARNE DE CUY

La Carne de cuy es rica, tierna, jugosa, suave, agradable, digestible y de alto valor biológico, comparada con la de otras especies. Contiene vitaminas, tiene 21% de proteínas y solo contiene el 7% de grasa, además es bajo en colesterol; por estas características y de su alto valor nutricional es recomendada para nutrición de los niños, mujeres gestantes y lactantes, personas obesas, además personas mayores de edad y enfermos cardiovasculares.

El peso promedio comercial de las carcasas llegan a 600 g.

VALOR NUTRITIVO DE CARNE

Porcentajes:



MERCADEO

CADENA PRODUCTIVA DE CRIANZA DE CUYES

PROVEEDORES

- Gobierno Regional
- Gobierno local
- ONGs
- Creditos
- Veterinarias
- Acopiadores
- Transportistas

PRODUCTORES

- Asociaciones de productores
- Crianza familiar
- Crianza familiar - comercial
- Crianza comercial

CONSUMIDOR FINAL

MERCADO

- Local
- Regional
- Nacional

DISTRIBUCIÓN

- Consumo familiar
- Consumidores directos
- Restaurantes
- Fiestas patronales
- Ferias locales y regional
- Mercados mayoristas, minorista
- Supermercados (Lima)

RESCATISTA

- Acopiadores locales
- Minoristas
- Mayoristas

LA DEMANDA DE CUYES-CARNE

La carne de cuy, responde a la gran demanda actual como consecuencia de la toma de conciencia del público por llevar una vida mas sana. La carne de cuy podría ser una alternativa más saludable para el consumidor sin que ello signifique dejar consumir proteína animal; por lo tanto, el negocio esta en difundir esas fortalezas de su carne.

La carne de cuy presenta una importante demanda potencial a nivel de los consumidores finales, los restaurantes de comida típica, los restaurantes campestres, los mercados minoristas y mayoristas a nivel Local, Regional y Nacional.

Supermercados: En los últimos 10 años la carne de cuy se ha poseccionado en los supermercados de Lima como Wong, Metro, Saga Falabella, debido a que el 79.12% de su población acude a ellos y un gran porcentaje tiene raíces andinas, consumen carne de cuy de forma regular u ocasional.

El principal producto de estos animales es su carne, la cual se consume en diversos platos típicos como: el Cuy chactado, el pepian de cuy y otros.



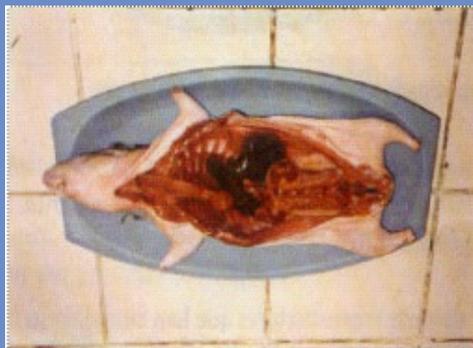
Los abastecedores a estos mercados son los vendedores intermediarios

Los super mercados: como **WONG** el volumen que compran vienen incrementándose".La cantidad que compran es de 800 a 1000 carcasas x semana. En los días de festivis la compra puede ser hasta de 1500 carcasas / semana, estos volúmenes de compra van en incremento pudiendo llegar hasta 2000 carcasas / semana aproximadamente.



Los super mercados como SAGA FALABELLA (HIPERMERCADOS TOTTUS). La cantidad que compran es de 300 carcasas / .Su horizonte de compra a 5 años será de 1000 carcasas / semana

Las características del cuy que compran son las siguientes: carcasas con cabeza, con patas, vísceras comestibles, con empaçado simple y base de **termopor**. El comprador (tottus) es el encargado de darle valor agregado al producto. Dicha labor se realiza en cada local de la empresa, por esta razón se puede observar el producto macerado refrigerado y el producto sin macerar envuelto en una filmina plástica con base de **termopor**.



Así también la demanda de reproductores se da a nivel de las crianzas familiar- comercial y comercial dependiendo de la base genética que tengan los animales.

Empresa Agrocap: Tiene pedidos para exportar cuyes a países como Ecuador, México y Colombia. Sin embargo, para certificar la calidad de nuestro producto necesitamos de normas que garanticen nuestros procesos.



Cuy Empacado al Vacío



Cuy en Conserva

LA OFERTA DE CUYES

La oferta de la disponibilidad de Cuyes es deficiente.

Crianzas familiares:

Gran parte de la producción se realiza a nivel de crianza familiar, con cuyes criollos, con un sistema deficiente y falta de manejo. No ofertan, si no es mas para autoconsumo y alimentación familiar, muy poco es comercializado por el mismo criador cuando hay excedentes.

La oferta de la crianza familiar - comercial

La mayor parte de la producción es destinada a los mercados demandantes y se hace por medio de los acopiadores locales, los minoristas y los mayoristas. Siendo la articulación comercial muy débil a estos mercados directamente por las organizaciones y criadores.

Existen pocas unidades de productores más organizados, sin embargo, de la mayoría se desconoce ubicación como el caso de criadores de provincias y sus comunidades..



La crianza comercial o granjas

Las granjas disponen parte de su producción como carne a los mercados demandantes y otra parte como animales reproductores a los criaderos . La venta de animales reproductores es muy fluctuante y varia mucho en el tiempo, en comparación de la entrada de carne que es más estable y abastecen con su producción los diferentes establecimientos, en su mayoría cercanos a éstas, a los grandes mercados mayoristas y el público en general como venta directa.



Mercados Mayoristas de Lima: Existe la oferta de los mercados a nivel nacional en los mercados mayoristas de Lima con animales en su mayor parte abastecidos de otras regiones del país y de la misma capital: estos mercados poseen puestos especializados en estos productos, estos mercados son: mercado POZITOS (Caquetá), mercado SUSY (San Juan de Miraflores), mercado CENTRAL (Centro de Lima) y mercado LA PARADA (La Victoria).

Una de las características más resaltantes de la oferta es la escasa producción existente en Lima, por lo que la principal fuente de abastecimiento para la ciudad, proviene de criaderos como Huancayo, Huaraz, Arequipa, norte y Sur chico.

El siguiente cuadro nos muestra la demanda - oferta proyectada hasta el 2012.

Año	Demanda proyectada	Oferta proyectada	Demanda insatisfecha
2003	660,994	303,579	307,415
2004	621,776	314,070	307,706
2005	631,849	325,159	306,690
2006	642,404	336,884	305,520
2007	651,707	349,286	302,421
2008	660,945	362,409	298,536
2009	669,498	376,300	293,198
2010	679,070	391,009	288,063
2011	688,579	406,588	281,991
2012	657,944	423,094	274,850

Fuente: Universidad Nacional Agraria La Molina – UNALAM.

PRECIOS

Los precios de cuy son variados dependiendo de las regiones y la forma de venta

Precio local y Regional en vivo entre S/ 12 a 15 nuevos soles

Precio mercado Nacional precio en vivo S/ 20.00 nuevos soles

Precio de venta x carcasa, en la Universidad Agraria la carcasa de cuy eviscerado y congelado cuesta S/. 35,00 n.s.

En los supermercados el precio de venta es de S/.25 por carcasa de 600 a 700g.

El precio de venta de las carcasas de 1000 a 1200g es de S/. 35,00

En las ferias artesanales, fiestas patronales localmente, el precio de un plato con un cuy entero chactado o frito es de S/. 30,00 n.s. en Lima de S/45 a 50,00 n.s.,

El precio de los reproductores Tipo I :

Reproductores de 15 a 30 días es de S/. 15,00 nuevos soles.

Reproductores de 31 a 45 días es de S/. 20,00 n.s

Reproductores de 46 a 60 días es de S/. 25,00

Reproductores listos para iniciar su ciclo reproductivo es de S/. 50,00 a 60,00 nuevos soles, los de tipo II es S/. 40.

//.

Entidad prestadora de servicios del Proyecto “ Desarrollo de Capacidades para una mejor gestión del desarrollo económico local en la Mancomunidad CUSCA”

Centro de Investigación y Capacitación Campesina CICCA