



# Mr. Cuy J3

**Crianza y reproducción de cuyes con  
suplemento de alfalfa, reduciendo costos**

**Presentado por:**

- **Jesús Cerón**
- **Julián Díaz**
- **Jhon Gómez**

MR. CUY J<sup>3</sup>

A map of South America with Chile highlighted in orange. Other countries are shown in blue or grey.



Este mapa circular muestra la división política del Estado de Veracruz en sus municipios. Los municipios están coloreados en rojo y rodeados por una franja verde que representa el territorio estatal. Los nombres de los municipios son:

- Municipios del Norte:** Tuxtepec, La Trinitaria, La Soledad, San Andrés.
- Municipios del Centro-Norte:** San Andrés, San Andrés, San Andrés.
- Municipios del Centro:** San Andrés, San Andrés, San Andrés.
- Municipios del Sur:** San Andrés, San Andrés, San Andrés.

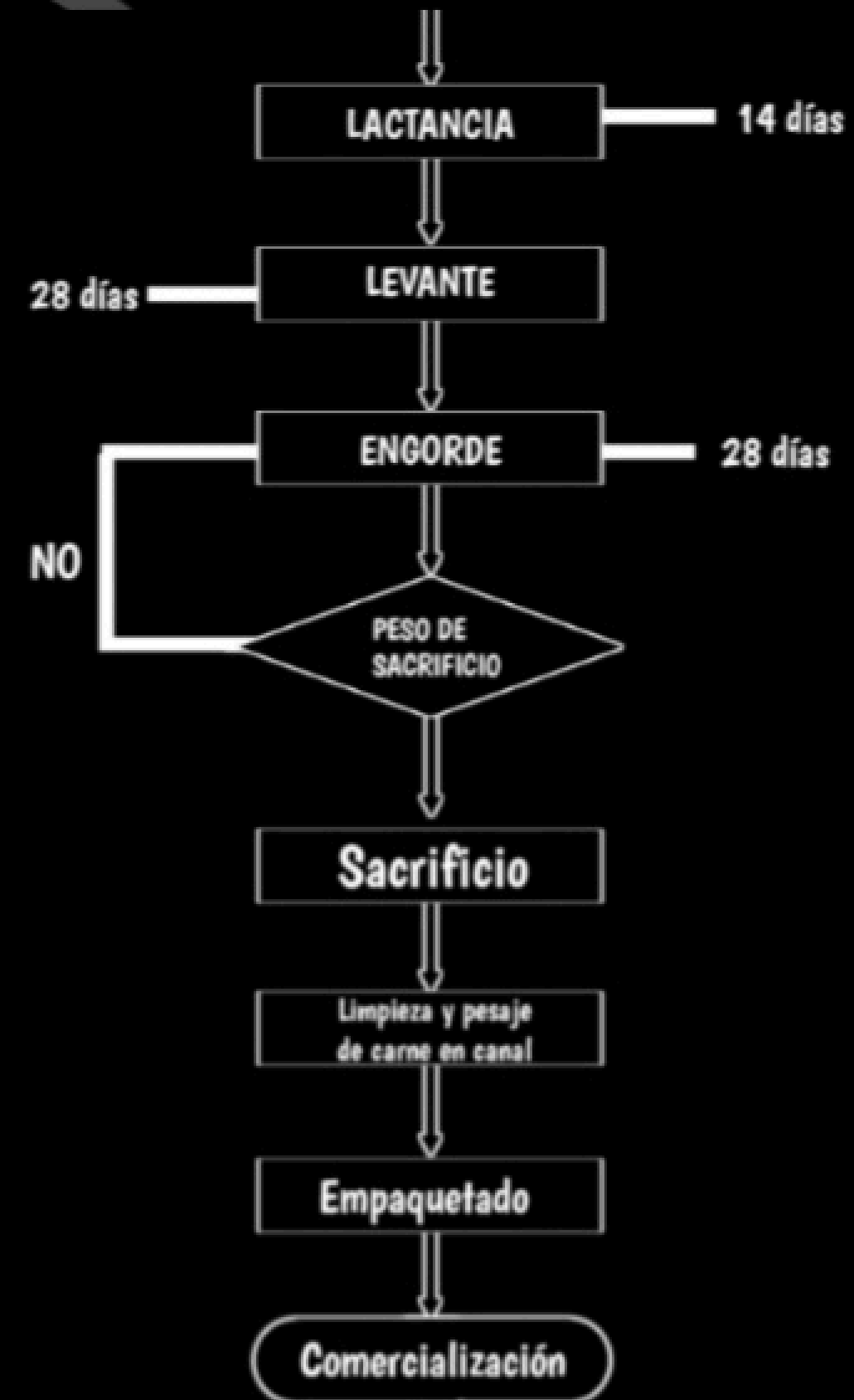


campo a su c

# Proceso productivo



# Flujograma



# Objetivos

## General

**Realizar el proceso de crianza y reproducción de cuyes teniendo en cuenta los parámetros productivos, obteniendo un producto inocuo**

## Específicos

**Ambiental:** Manejar adecuadamente los residuos orgánicos, separándolos de forma apropiada, generando abono orgánico

**Social:** Fomentar el consumo de carne de cuy mediante métodos publicitarios y dando a conocer sus beneficios, favoreciendo las ventas de la empresa

**Técnico:** Aplicar el suplemento alimenticio durante el ciclo de las crías, observando cómo favorece al animal y generando un producto final con beneficios nutricionales

# Misión y visión

## Misión

**Producir y comercializar cuy a disposición de nuestros clientes, quienes buscan una alternativa proteíca para diversificar su canasta familiar**

## Visión

**Para el año 2025, Mr. Cuy J<sup>3</sup> será reconocido a nivel municipal por la alta calidad de la producción de carne de cuy, ofreciéndose como una alternativa alimenticia.**

# Las "4 P" y valores corporativos



**Empatía**  
**Amabilidad**  
**Honestidad**



Del campo a su

# Estructura organizacional

**Gerente: Julián Díaz**  
**Jefe de producción:**  
**Jesús Cerón**  
**Jefe de finanzas:**  
**Jhon Gómez**

MR. CUY J3

**Gerente**

**Jefe de  
producción**

**Jefe de  
finanzas**

*iDel campo a s*



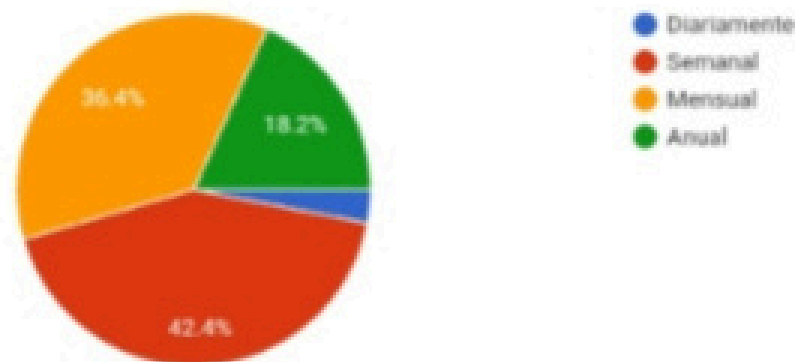
# Muestreo y encuestas

El resultado de la fórmula de muestreo fue de 264.  
Se aplicaron 132 encuestas

5. Si consume o llegaría a consumir carne de cuy. ¿Cada cuanto lo consumiría?

132 respuestas

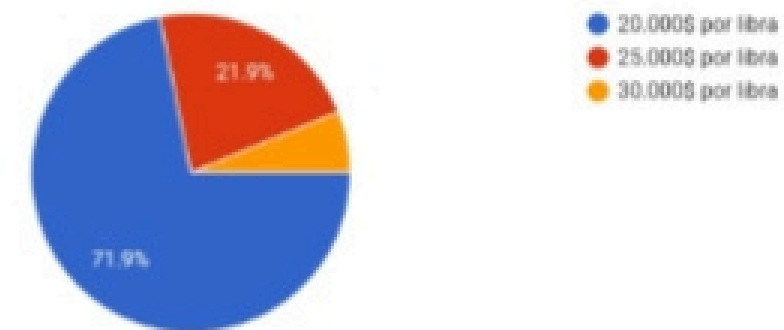
[Copiar](#)



9. ¿cuánto está dispuesto usted a pagar por libra de carne de cuy?

132 respuestas

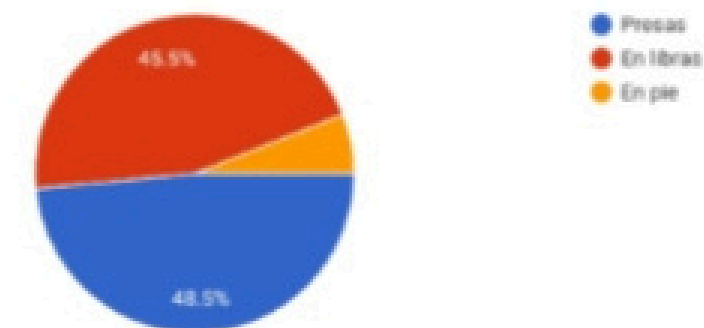
[Copiar](#)



8. ¿cómo le gustaría comprar la carne de cuy?

132 respuestas

[Copiar](#)



# NORMATIVIDAD

MR. CUY J<sup>3</sup>

- Constitución Política de Colombia – Artículo 79.
- Ley 84 de 1989 Estatuto Nacional de Protección de los Animales – Artículo 1.
- Ley 1774 de 2016 - Artículo 3 literal “b”.
- Ley 1955 de 2019, Plan Nacional de Desarrollo – Artículo 324.
- Decreto 2150 de 1995, Artículo 112.
- Decreto 2270 de 2012 – Artículo 7 Numeral 1.
- Decreto 1071 de 2015 Decreto Único Reglamentario del Sector Administrativo Agropecuario y de Desarrollo Rural – Capítulo 5.
- Decreto 2113 de 2017 del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural.
- Resolución No. 153 de 2019 del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural.
- Título 7 del Código Sanitario para los animales terrestres de la Organización Mundial de Sanidad - OIE.

el campo a su cocina

# Publicidad



CRIANZA Y REPRODUCCIÓN DE  
CUYES CON SUPLEMENTO DE  
ALFALFA

Venta de carne de cuy

Mr cuy J<sup>3</sup>  
+57 3042014092  
mrcuyj3@gmail.com  
Del campo a su cocina.

CRIANZA Y REPRODUCCIÓN DE CUYES

MR CUY J<sup>3</sup>





VENTA DE CARNE DE  
CUY

HORARIO DE APERTURA: DE  
7 A. M. A 3 P. M. DE LUNES A  
VIERNES

LLÁMANOS AL 3042014092 O  
ESCRIBE AL  
MRCUYJ3@GMAIL.COM PARA  
HACER  
TUS PEDIDOS.

Desinfectamos regularmente nuestras  
instalaciones, y el personal usa equipo protector  
para garantizar la seguridad.



MR. CUY J<sup>3</sup>



¿Quiénes somos?

- Somos una microempresa dedicada a la crianza, reproducción y comercialización de cuyes
- Manejamos distintas razas de cuy, con variedad genética y fisiológica
- Usamos prácticas sanas y orgánicas para su crianza :)





Misión y visión

**Visión**

- Para el año 2025, Mr. Cuy J<sup>3</sup> será reconocida a nivel municipal por la alta producción de cuy en la región como alternativa alimenticia

**Misión**

- Producir y comercializar cuyes a disposición de nuestros clientes, que buscan una alternativa alimenticia en proteína diversificando su canasta familiar



Valores corporativos

A la hora de comercializar nuestro producto buscamos tener en cuenta ciertos valores como:

- **Amabilidad:** Seremos amigables con nuestros clientes, brindándoles una experiencia confortable
- **Honestidad:** A la hora de comercializar el producto, seremos 100% honestos con la publicidad y la clientela
- **Empatía:** Tendremos totalmente en cuenta la opinión del cliente para mejorar nuestro producto



Curiosidades de los cuyes

¿Conocías a los cuyes? aquí algunas curiosidades:

- Su característico chillido, es llamado "Cuyido", de este mismo viene el nombre del animal, y lo producen cuando sienten miedo, placer o seguridad
- ¡Pueden vivir sanos de 4 a 6 años!
- Sus crías ya nacen con pelo, y caminando!



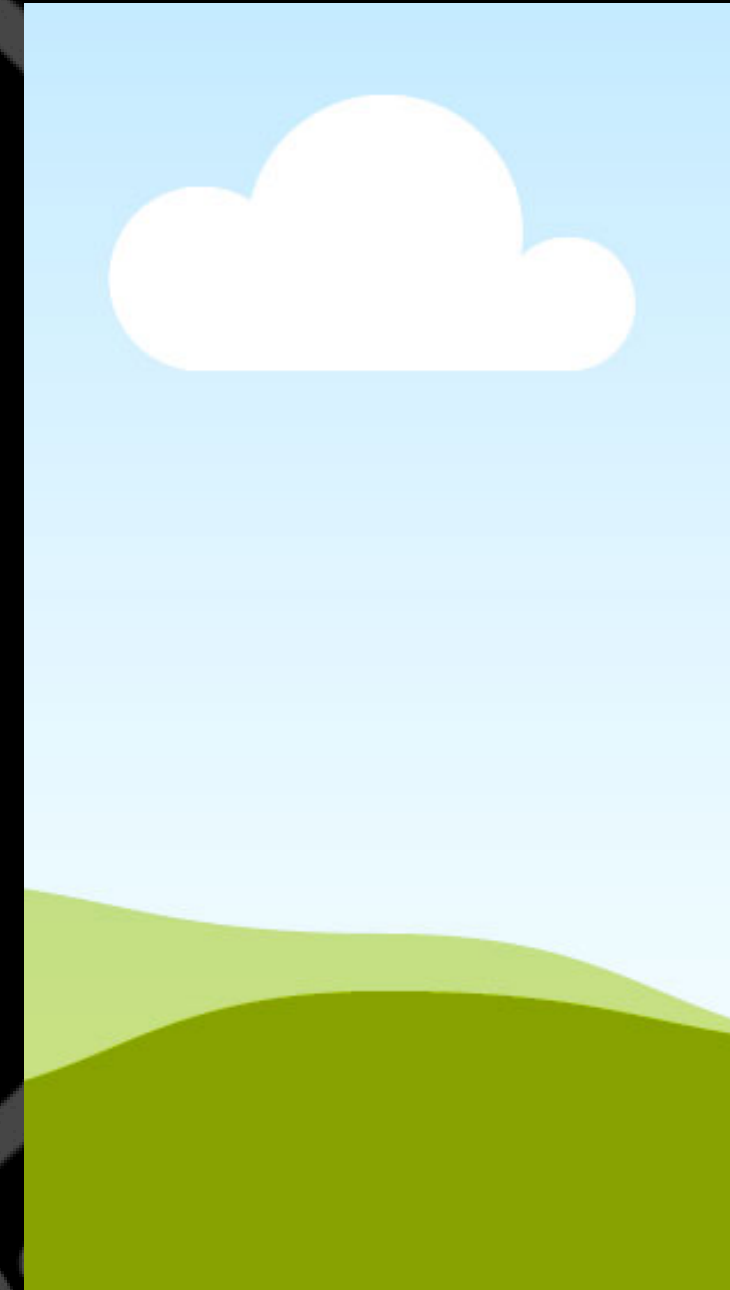


Mr. Cuy J<sup>3</sup>

@ - mrcuyj3@gmail.com  
Tel. - + 57 3042014092

¡Del campo a su cocina!

# Publicidad - Bumper y Tiktok



MR. CUY J<sup>3</sup>

iDel campo a su cocina

# Costos de producción

Alimentación	Tiempo (días)	Cantidad (g) [S1]	Cantidad (g) [S2]	Cantidad (g) [S3]	Cantidad (g) [S4]	Total (g)
Lactancia	21	40	55			
Levante	28	60	60	70	70	
Engorde	28	90	110	120	150	
	Total (g) [Semanal]	1330	1575	1330	1540	5775

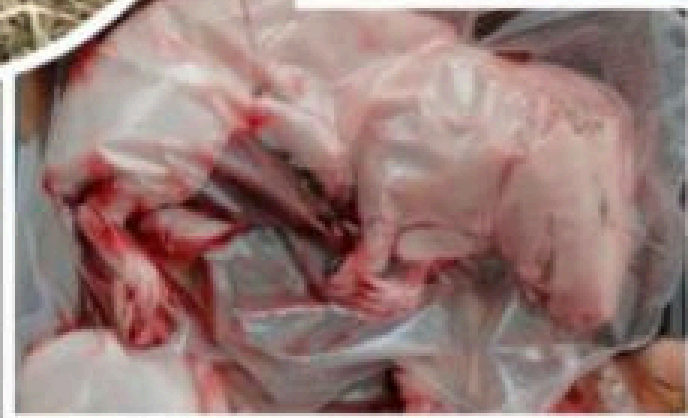
ITEM	PRECIO	Precio unitario	Ítem	Dato
Cuy	\$45000=	\$1,667	Vida útil	18 meses
Alimento	\$87000=	\$2.18	Promedio crías/parto	9
Viruta	\$5000=	\$185	Intervalo/partos	2 meses
Heno	\$11000=	\$407	Crías en vida útil	27

TOTAL GENERAL	Precio/cría	
Cuy	\$1,667	
Alimento	\$12,590	
Cama	\$3,552	
	\$17,808	Costo de producción por cuy o 700g de carne
	\$25.44	Costo de producción por gramo de carne

Cama	Duración	Cantidad	Total
Viruta	3 meses	6	\$1,110.00
Heno	3 meses	6	\$2,442.00
			\$3,552.00

# Ficha técnica

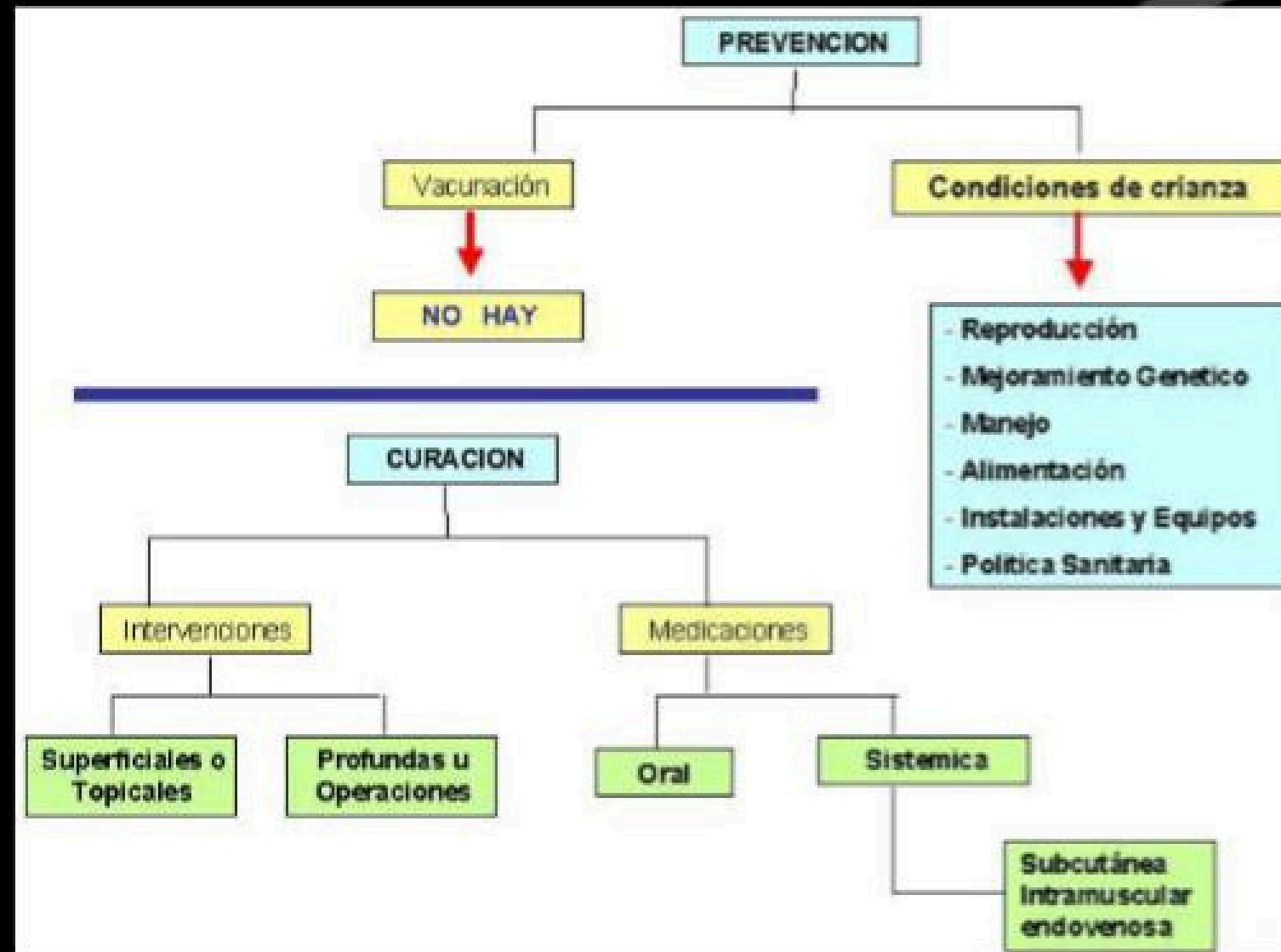
**Características  
organolépticas, físicas,  
nutricionales, etc.**



**(Características químicas y  
nutricionales basadas en estudios del  
Centro Nacional de Alimentación y  
Nutrición del Instituto Nacional de  
Salud (INS) del Ministerio de Salud  
del gobierno peruano)**

**mpo a su cocina!**

# Plan sanitario



	Bacteria	Aislados	
		n	%
Lesiones respiratorias (n=89)	<i>Streptococcus</i> sp	41	47.1
	<i>Bordetella</i> sp	23	26.4
	<i>Salmonella</i> sp	12	13.8
	<i>Klebsiella</i> sp	8	9.2
	<i>Pasteurella</i> sp	3	3.4
Lesiones enterohepáticas (n=118)	<i>Salmonella</i> sp	67	56.8
	<i>E. coli</i>	35	29.7
	<i>Citrobacter</i> sp	9	7.6
	<i>Klebsiella</i> sp	7	5.9

¿Qué hacer en caso de enfermedades?

## BOTICUY PROFESIONAL - S/. 180

**ENROFLOXACINA** (100 ml) para Salmonelosis y Neumonía

**ANTIMICÓTICO** (100 gr) para Dermatitis Micótica

**ANTIPARASITARIO INTERNO** (100 gr) para Coccidiosis

**ANTIPARASITARIO EXTERNO** (30 ml) para Piojos, Pulgas y Ácaros

**VITAMÍNICO** (100 ml) como Energizante y Hepatoprotector

**DESINFECTANTE** (1000 ml ó 1L) para Galpones de Cuy

**ACCESORIOS** (2 goteros, guantes de latex y jeringa)

**CD-ROM INFORMATIVO** (sobre la Sanidad del Cuy)

# Conclusiones

Se realizó la crianza y reproducción de cuyes de manera óptima, y se logró llevar a cabo correctamente el proceso, logrando obtener un producto inocuo

Los residuos orgánicos fueron correctamente manejados, y se logró generar abono orgánico, pero no fue comercializado

Gracias a las estrategias publicitarias se logró comercializar el producto correctamente, y así mismo se logró fomentar el consumo de cuy

El suplemento alimenticio fue correctamente implementado en el proceso productivo, y se observaron beneficios en los animales, además se redujeron los costos gracias al mismo





**¡Gracias por su atención!**