



Mr. Cuy J3

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

Presentado por:

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

Antecedentes y Justificación

MR. CUY J³

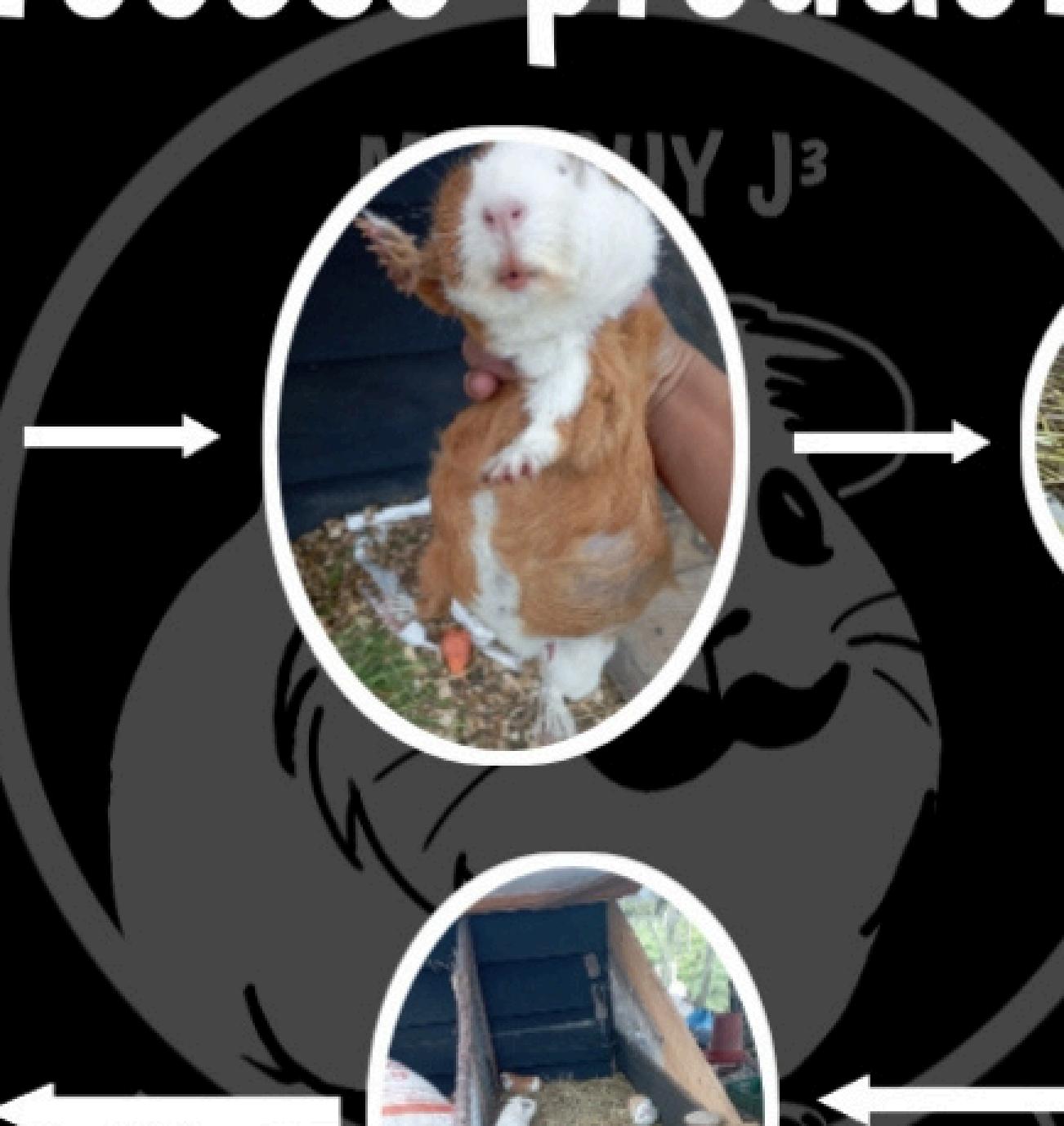
Origen Peruano
Porcentaje ICA: 19%
Alfalfa poco aplicada
Manejos previos en la institución



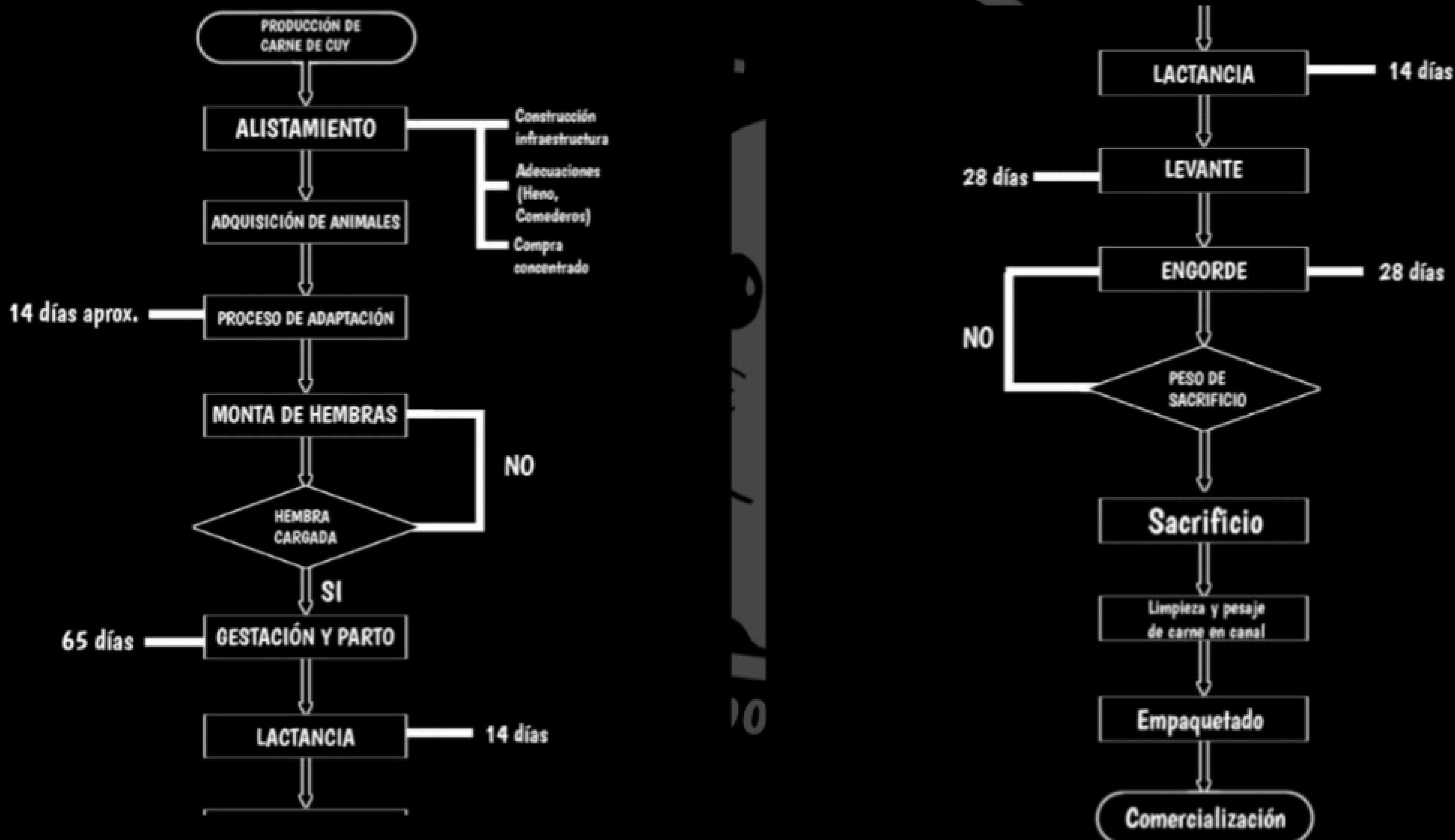
Alfalfa poco aplicada
Desconocimiento del producto
Crianza poco adecuada
Carencia de crianza en la región



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 J³ 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



PRECIO



Empatía
Amabilidad
Honestidad



De del campo a su

Estructura organizacional

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

MR. CUY J³

Del campo a s...

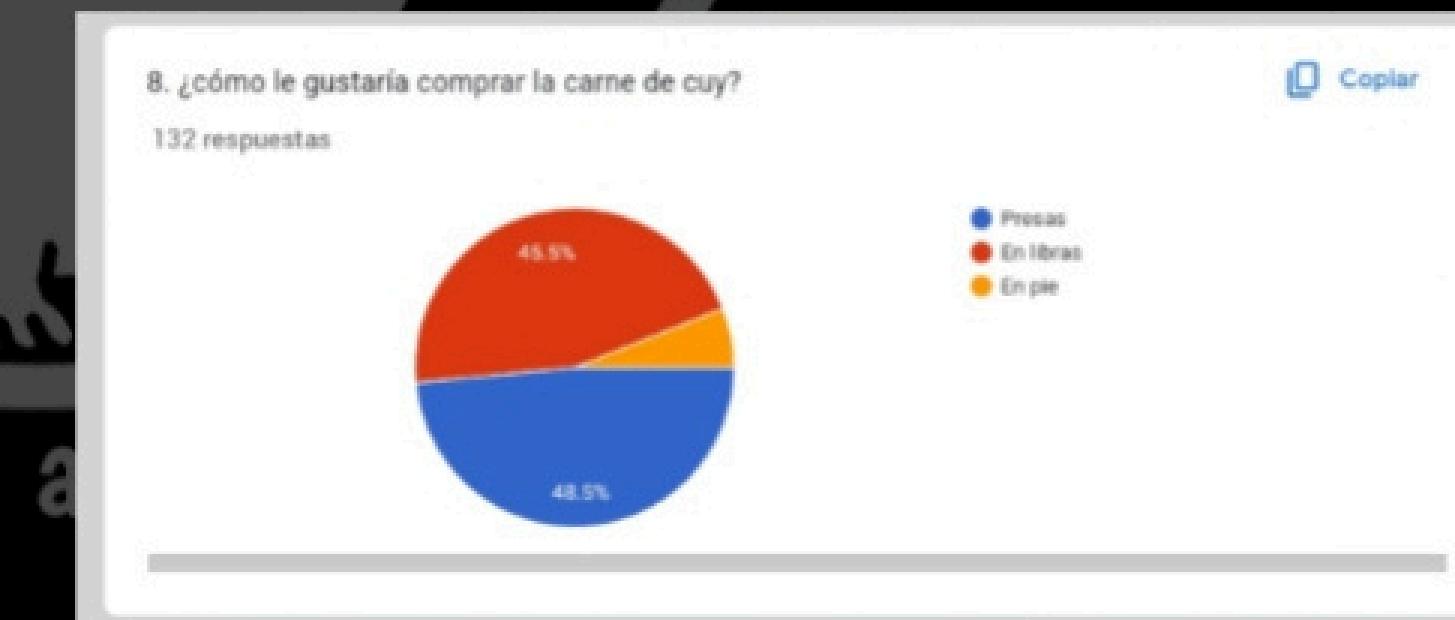
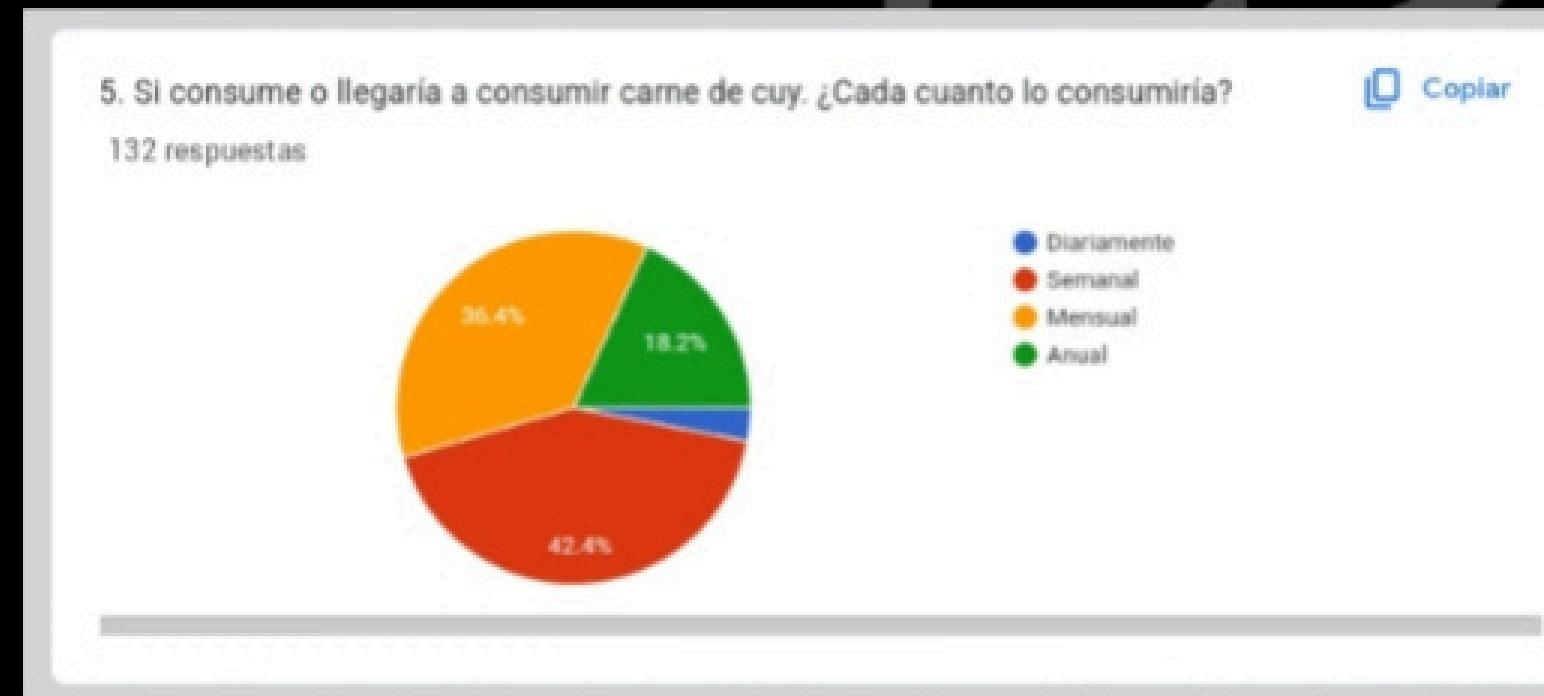
Gerente

**Jefe de
producción**

**Jefe de
finanzas**

Muestreo y encuestas

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



NORMATIVIDAD

MR. CUY J³

- 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.

“campo a su cocina”

Publicidad

MR. CUY J³



CRIANZA Y REPRODUCCIÓN DE CUYES CON SUPLEMENTO DE ALFALFA

Venta de carne de cuy

Mr cuy J³

+57 3042014092

mrcuyj3@gmail.com

Del campo a su cocina.

MR CUY J³



CRIANZA Y REPRODUCCIÓN DE CUYES



VENTA DE CARNE DE CUY



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

LLÁMANOS AL 3042014093 O ESCRIBE AL MRCUYJ3@GMAIL.COM PARA HACER TUS PEDIDOS.

Desinfectamos regularmente nuestras instalaciones, y el personal usa ropa protectora para garantizar la seguridad.



MR. CUY J³



¿Quienes 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 J³ 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

- ¿Conoces 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 casi de 4 a 6 años!
 - Sus crías ya nacen con pelo, y caminan!



Mr. Cuy J³

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

Del campo a su cocina!

Publicidad - Bumper y Tiktok



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	Item	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.**

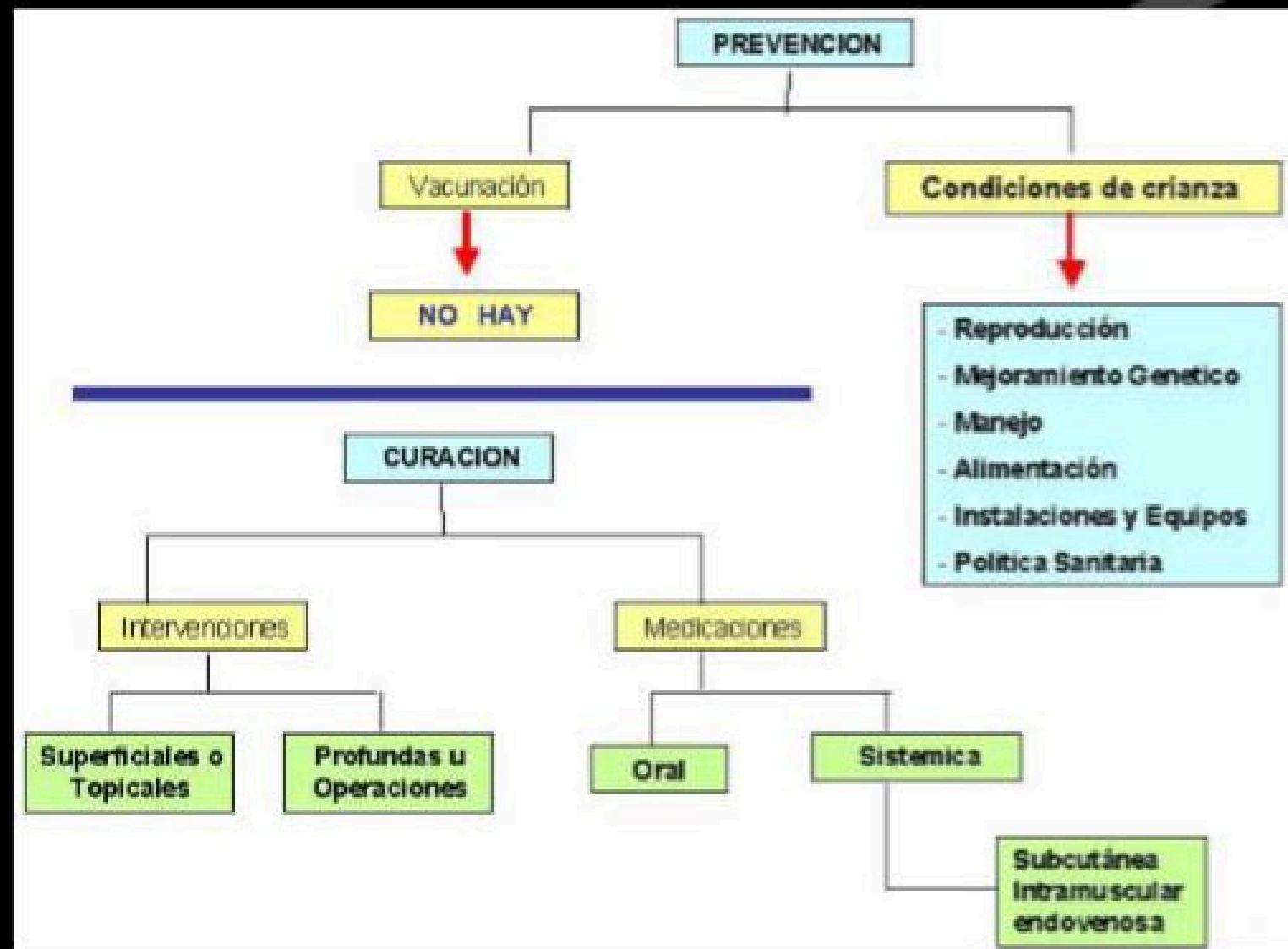


MR. CUY J³

**(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)	Streptococcus sp Bordetella sp Salmonella sp Klebsiella sp Pasteurella sp	41 23 12 8 3	47.1 26.4 13.8 9.2 3.4
Lesiones enterobepáticas (n=118)	Salmonella sp E. coli Cinlobacter sp Klebsiella sp	67 35 9 7	56.8 29.7 7.6 5.9

¿Qué hacer en caso de enfermedades?

BOTICUY PROFESIONAL - S/. 180

ENROFLOXACINA (100 ml) para Salmonelosis y Neumonia

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

MR. CUY J³



¡Del campo a su cocina!

¡Gracias por su atención!