

Issam Josua Contreras-Reyes; Manuel Fernando Jaramillo-Burgos

[DOI 10.35381/cm.v11i2.1642](https://doi.org/10.35381/cm.v11i2.1642)

**Aplicación de técnicas de cocción gastronómicas con la proteína del Cavia
Porcellus - Cuy**

**Application of culinary cooking techniques with the protein from Cavia
Porcellus - Guinea pig**

Issam Josua Contreras-Reyes
ga.issamjcr07@uniandes.edu.ec
Universidad Regional Autónoma de los Andes, UNIANDES, Ambato, Tungurahua
Ecuador
<https://orcid.org/0000-0001-7402-4716>

Manuel Fernando Jaramillo-Burgos
ur.manueljaramillo@uniandes.edu.ec
Universidad Regional Autónoma de los Andes, UNIANDES, Ambato, Tungurahua
Ecuador
<https://orcid.org/0000-0003-4955-1842>

Recibido: 20 de abril 2025
Revisado: 25 de mayo 2025
Aprobado: 15 de julio 2025
Publicado: 01 de agosto 2025

Issam Josua Contreras-Reyes; Manuel Fernando Jaramillo-Burgos

RESUMEN

El objetivo de la presente investigación fue aplicar técnicas de cocción gastronómicas a partir de la proteína del *Cavia Porcellus* - cuy. La metodología de la investigación es descriptiva – explicativa ya que presenta un análisis profundo de cómo se presenta la carne del cuy al exponerla a distintas cocciones, donde lo más representativo es el cambio de la textura de la carne y piel. Los resultados demostraron que es factible realizar un análisis a partir de las técnicas de cocción gastronómicas ya que se ha considerado la preparación del cuy en horno, inducción y a carbón, sabiendo que la última opción mencionada ha sido escogida por la mayoría de las personas que se dedican a la cocción del cuy en el cantón. En conclusión, la aplicación de técnicas de cocción gastronómica de la proteína cuy permite recuperar los sabores tradicionales que se han plasmado de generación a generación.

Descriptores: Cocina, carne, alimento, consumo, carbón. (Tesauro UNESCO)

ABSTRACT

The objective of this research was to apply culinary cooking techniques using protein from *Cavia Porcellus* (guinea pig). The research methodology is descriptive explanatory, as it presents an in-depth analysis of how guinea pig meat behaves when exposed to different cooking methods, with the most representative change being in the texture of the meat and skin. The results showed that it is feasible to carry out an analysis based on culinary cooking techniques, as guinea pig preparation in the oven, on an induction hob, and over charcoal has been considered, knowing that the latter option has been chosen by most people who cook guinea pig in the canton. In conclusion, the application of culinary cooking techniques to guinea pig protein allows for the recovery of traditional flavors that have been passed down from generation to generation.

Descriptors: Cooking, meat, food, consumption, charcoal. (UNESCO Thesaurus)

Issam Josua Contreras-Reyes; Manuel Fernando Jaramillo-Burgos

INTRODUCCIÓN

El presente artículo habla sobre la Aplicación de técnicas de cocción gastronómicas con la proteína del *Cavia Porcellus* – Cuy, a partir de las preparaciones de los antepasados y nuevas que van de mano con la proteína, por tal motivo es importante identificar las características socioculturales a partir de perspectivas gastronómicas que desea captar la degustación por parte de los comensales que son parte de la nueva generación.

El *Cavia porcellus* (cuy, cuyo, cobayo o cavy doméstico) en la región Andina de América del sur (Perú, Ecuador, Colombia y Bolivia), es considerada como especie de abasto de carne; en esta región la crianza se realiza en sistemas familiares de auto abasto, donde tradicionalmente es utilizada como parte de la alimentación de su población (Jurado-Gámez et al., 2016; Ayagirwe et al., 2018; Lucas et al., 2018; Dalle-Zotte y Cullere, 2019). De manera semejante en algunos países de África subsahariana (Camerún, República Democrática del Congo y Tanzania), se ha convertido en una fuente de sustento por su importancia social y económica (Ayagirwe et al., 2018).

En efecto el *Cavia Porcellus* - Cuy, es un mamífero que ha sido criado por los pueblos indígenas en la mayor parte de la cordillera de los Andes, el crecimiento gastronómico y cunicultor en conjunto con la aplicación de la preparación a través de técnicas ancestrales, brinda la inclusión de condimentos y especias que permiten al comensal degustar de este plato tan rico en proteínas (Vega, 2015)

Es necesario identificar el valor endémico del cuy, que es un roedor domestico el cual se consume en la zona interandina, en especial en las zonas rurales ya que su carne tiene un alto contenido de proteína, bajo en colesterol por su índice reducido de grasa, en los países de Bolivia, Ecuador, Perú y Colombia se lo consume a partir de un guisado que ofrece beneficios dentro del sistema inmunológico de las personas (Flores, Duarte, & Salgado, 2017). La vitamina B y el hierro son la principal fuente de energía que aporta el cuy de las personas que en conjunto con la uvilla aporta un sabor cítrico, dejando conjugar una explosión de sabores dentro del gusto.

Issam Josua Contreras-Reyes; Manuel Fernando Jaramillo-Burgos

Dentro de este orden de ideas la necesidad de reconocer la identidad cultural y gastronómica de Ecuador parte generalmente de los conocimientos en la preparación del cuy que ha venido cambiando a lo largo del tiempo, donde es trascendental identificar la importancia del consumo del cuy no solo desde un plano de gusto si no desde reconocer las propiedades que brinda dentro del fortalecimiento del sistema inmunológico (Vargas, et al., 2020).

El cantón Baños de Agua Santa, es una zona apta para la crianza del cuy en consideración de la situación climática que presentan las zonas rurales y la urbe, por tal motivo es importante recalcar que dentro de la identidad cultural del cantón el consumo de este roedor silvestre (*cavia porcellus*), se lo hace a menudo por la población y por turísticas que visitan la zona, el cantón se constituye por 4 parroquias rurales que son el eje fundamental para la crianza de animales domésticos y silvestres (Barroso, 2016).

Generalmente la gastronomía del cantón Baños de Agua Santa, ha ido evolucionando constantemente a partir de las distintas técnicas utilizadas para su cocción por medio de hornos, parrilla al carbón y por medio de inducción, de tal forma para el factor de innovación ha sido parte primordial la presentación de la proteína, que puede ser mediante el cuy asado, frito y horneado (Salinas & Vera, 2017).

El uso de técnicas ancestrales e industrializadas para la cocción del cuy crea tendencias que se desea implementar dentro de cultura gastronómica ecuatoriana, con el fin de valorar como cambia el sabor de la proteína de una manera que sea apreciable para la degustación del comensal, de tal forma es necesario no dejar de lado el alto grado de cultura ancestral, que significa la cocción del roedor domestico para la población en general (Villalva & Inga, 2021).

Dentro del problema de estudio es establecer que el consumo de la proteína del cuy ha ido perdiendo su estatus dentro de la gastronomía ecuatoriana es por ello por lo que el asociar al cuy con el tipo de cocción debe presentar un análisis del valor gastronómico de la proteína, ya que se busca encontrar un sabor que capte la

Issam Josua Contreras-Reyes; Manuel Fernando Jaramillo-Burgos

degustación del paladar de las nuevas generaciones, con el fin que puedan disfrutar de este producto que tiene un valor alto en proteínas y vitaminas. Considerando como problema científico: ¿Cómo puede cambiar el sabor de la proteína del *Cavia Porcellus*, cuy, a partir del tipo de cocción utilizado?

Por lo tanto, la presente investigación tiene como objetivo aplicar técnicas de cocción gastronómicas a partir de la proteína del *Cavia Porcellus* - cuy, para lo cual, se utilizará como método de investigación. La investigación del artículo científico plantea tener como resultado el nivel de consumo de la proteína *Cavia Porcellus* - Cuy, por parte de las nuevas generaciones, proponiendo nuevas técnicas para poder consumir la proteína dentro del campo gastronómico implementando técnicas de cocción y emplatado que permitan captar la atención de los comensales.

MÉTODO

La aplicación de las estrategias de cocción del *cavia porcellus* – cuy, está relacionado con una investigación de diseño experimental ya que se tomará como referencia los distintos tipos de temperaturas aplicadas en los diferentes de cocción. Por otra parte, la investigación es de campo porque se recolecta información a partir de la percepción de las personas que conocen sobre el tratamiento de la carne del cuy. La investigación también es descriptiva – explicativa ya que presenta un análisis profundo de cómo se presenta la carne del cuy al aplicar distintas cocciones, por tal motivo es necesario reconocer que los comensales tienen una percepción positiva en cuestión de probar distintas cocciones, donde lo más representativo sería el cambio de la textura de la carne del cuy (Herrera Rodríguez, 2015; Ventura-León, 2017).

RESULTADOS

Dentro de los principales resultados a encontrar se identifica como cambia la contextura, la piel y la carne al ser expuesta a condiciones de temperatura distintas, con el fin de apreciar si el sabor cambia, en definitiva, el utilizar productos endémicos

Issam Josua Contreras-Reyes; Manuel Fernando Jaramillo-Burgos

de la zona como las papas y el maní, son necesarios para poder elevar el sabor de la proteína. En base a la información del método cualitativo y cuantitativo se destaca la observación directa de los agentes como la entrevista y encuesta que son elementales para recabar información de campo, que permita el mejor desarrollo del artículo científico. Dentro de la discusión se conocerá a partir de la investigación bibliográfica como la aplicación de temperaturas y cocciones distintas cambian la textura de la proteína del *Cavia Porcellus* – Cuy.

Los comensales que se degustan cuy en la ciudad de Baños de Agua Sana brindan los siguientes valores con un 62,90% la opción ocasionalmente, con un valor de 16,40% la opción casi siempre, con un valor de 13,60 la opción usualmente y como último factor un 7,10% la opción nunca. Por ello el desarrollo porcentual destaca que los comensales que se encuentran en el cantón tienen el agrado de consumir el cuy. Las personas que degustan del cuy han presentado los siguientes valores a partir de una pregunta dirigida a como mejora la salud de las personas al consumir cuy, es así que con un 55,80% los comensales están de acuerdo con el consumo del cuy para mejorar su salud, con el 37% los comensales están totalmente de acuerdo que el consumo del cuy brinda un alto valor proteico en una dieta balanceada, con un 5,20% los comensales están en desacuerdo en consumir al cuy y con un 2% los comensales están en total, desacuerdo en consumir al cuy. Lo cual presenta un valor porcentual alto en la opción totalmente de acuerdo y de acuerdo sabiendo que la carne de cuy es rica en el índice proteico.

En la actualidad los comensales buscan consumir proteínas que mejoren su estado físico y de salud, por ello es por lo que la carne de cuy es apta para tener una dieta balanceada, donde la ciudadanía baneña ha brindado los siguientes valores con el 52,10% la opción muy importante, con el 35% la opción importante, con el 10% la opción moderadamente importante y con el 3% la opción sin importancia. Interpretando de esta forma que el valor proteico del cuy dentro de una diete

Issam Josua Contreras-Reyes; Manuel Fernando Jaramillo-Burgos

balanceada permite subir las defensas del cuerpo humano mejorando de manera significativa el sistema inmunológico.

DISCUSIÓN

La cocción de la proteína cuy que prefieren dentro de la degustación los comensales, a partir de la alternativa asado, por inducción y horno, destaca los siguientes valores con el 86,10% las personas prefieren al cuy en una cocción del cuy asado, con el 8% las personas prefieren degustar al cuy con una cocción al horno y con el 5,90% las personas prefieren una cocción del cuy por inducción. Es así como los comensales prefieren degustar la proteína de manera ancestral que es la técnica de asado.

Los comensales prefieren degustar al cuy en compañía de los siguientes carbohidratos arroz, papas, camote y papa china, estableciendo los siguientes datos, con un valor de 83,30% con la opción papas, con un valor de 8,40% la opción camote, con un valor de 5,10% la opción papa china y con un valor 3,20% la opción arroz. Destacando de esta forma que la opción que prefieren los comensales es consumir el cuy con papas ya que este carbohidrato puede combinarse con distintas salsas ancestrales endémicas de cada región.

Los comensales destacan que el emplatado de cuy es parte sustancial para el consumo de la proteína, de tal manera se han observado los siguientes datos, con un valor de 47,8% las personas están de acuerdo, con un valor de 42% las personas están totalmente de acuerdo, con un valor de 5,20% las personas están en desacuerdo y con un valor de 5% las personas están en total desacuerdo, en que el emplatado influye al momento de la degustación. Es por ello por lo que los comensales consideran que el emplatado es sustancial para que las nuevas generaciones puedan degustar de esta preparación ancestral de la proteína cuy.

Las personas que consumen el cuy asocian que el sabor y la preparación del cuy son esenciales para destacar los métodos de cocción de manera ancestral de cada

Issam Josua Contreras-Reyes; Manuel Fernando Jaramillo-Burgos

una de regiones interandinas, por tal razón se han identificado los siguientes datos con un valor de 52,90% la opción muy importante, con un valor de 35,70% la opción importante, con un valor de 9,30% la opción moderadamente importante y con un valor de 2,10% la opción sin importante. Además, se destaca que las personas endémicas de los pueblos de las regiones interandinas han ido evolucionando en la cocción y preparación del cuy.

CONCLUSIONES

En conclusión, la aplicación de técnicas de cocción gastronómica de la proteína cuy permite recuperar los sabores tradicionales que se han plasmado de generación a generación, por ello es transcendental que las nuevas preparaciones de la proteína cuiden su sabor y sobre todo implementen una presentación llamativa con el fin de captar la degustación del plato de los jóvenes.

Es importante considerar que las personas que conocen sobre la preparación y cocción del cuy, en conjunto con estrategias de preparación por parte de los chefs, llevan a la alta cocina a la proteína cuy, siendo fundamental tener un conocimiento previo del impacto que tiene cada plato típico asociado a cada región interandina, además en utilizar encuestas y entrevista que ha permitido al investigador tener un enfoque mucho más amplio acerca del tratamiento de la proteína y como el uso de los saberes ancestrales a situado al cuy con alto valor proteico dentro de una dieta balanceada.

En síntesis el aporte que brinda el investigador acorde a la experiencia en la actividad culinaria de la preparación del cuy, es identificar la aplicación de técnicas de cocción gastronómica de las personas que se dedican a la venta del roedor en Baños de Agua Santa, que se ha convertido en los últimos años en un plato típico del cantón, distinguiendo que el captar a las nuevas generación a partir de un emplatado novedoso, se lo puede llevar a la alta cocina, considerando también que la carne del cuy ayuda a subir las defensas dentro del sistema inmunológico.

Issam Josua Contreras-Reyes; Manuel Fernando Jaramillo-Burgos

FINANCIAMIENTO

No monetario.

AGRADECIMIENTO

A todos los factores sociales que influyeron en el desarrollo de esta investigación.

REFERENCIAS CONSULTADAS

- Ayagirwe RBB, Meutchieye F, Manjeli Y, Maass BL. (2018). Production systems, phenotypic and genetic diversity, and performance of cavy reared in sub-Saharan Africa: a review. *Livestock Research for Rural Development*. 30(6):1-18. <https://n9.cl/4znea>
- Barroso, R. (2016). *Cocina fusión en la ciudad de Baños de Agua Santa*. Obtenido de Repositorio Universidad UNIANDES. <https://n9.cl/dw2r3>
- DALLE-ZOTTE A, Cullere M. (2019). Carcass traits and meat quality of rabbit, hare, guinea pig and capibara. In JM Lorenzo, P Munekataa, FJ Barba, F Toldrá (eds), More than beef, pork, and chicken-The production, processing, and quality traits of other sources of meat for Human diet. Springer Nature Switzerland AG. ISBN.978-3-030-05483-0. https://doi.org/10.1007/978-3-030-05484-7_7
- Flores, C., Duarte, C., & Salgado, I. (2017). Caracterización de la carne del Cavia Porcellus - Cuy. *Revista Ciencia y Cultura*, 14(1), 39-45. <https://n9.cl/vfq4l>
- Herrera Rodríguez, José Ignacio, Guevara Fernández, Geycell Emma, & Munster de la Rosa, Harold. (2015). Los diseños y estrategias para los estudios cualitativos. Un acercamiento teórico-metodológico. *Gaceta Médica Espirituana*, 17(2), 120-134. <https://n9.cl/6vmns>
- JURADO-GÁMEZ H, Cabrera-Lara E, Salazar J. 2016. Comparación de dos tipos de sacrificio y diferentes tiempos de maduración sobre variables fisicoquímicas y microbiológicas de la carne de cuy (*Cavia porcellus*). *Revista Médica Veterinaria y Zootecnia*. 63(3):201-217. ISSN:0120-2952. <http://dx.doi.org/10.15446/rfmvz.v63n3.62741>
- LUCAS JR, Balcázar S, Tirado O, Rodríguez A. 2018. El pH de la carne de cobayo (*Cavia porcellus*) para consumo humano en los andes centrales del Perú. *Revista Veterinaria*. 29(1):65-67. ISSN:1669-6840. <http://dx.doi.org/10.30972/vet.2912793>

Issam Josua Contreras-Reyes; Manuel Fernando Jaramillo-Burgos

- Salinas, Á., & Vera, G. (2017). Análisis gastronómico del cuy asado de la ciudad de Cuenca provincia de Azuay. Universidad de Guayaquil. <https://n9.cl/m6gsl>
- Vargas-Romero, Juan, Losada-Custardoy, Hermenegildo, Cortés-Zorrilla, José, Alemán-López, Viridiana, Vieyra-Durán, Jorge, & Luna-Rodríguez, Lorena. (2020). Propuesta gastronómica con Cavia porcellus. *Abanico veterinario*, 10, e118. <https://doi.org/10.21929/abavet2020.31>
- Vega, G. (2015). Análisis de las técnicas ancestral gastronómica americanas y su relación en la preparación del cuy del cantón Penipe Provincia de Chimborazo. <https://n9.cl/ppeidm>
- Ventura-León, José Luis. (2017). ¿Población o muestra?: Una diferencia necesaria. *Revista Cubana de Salud Pública*, 43(4). <https://n9.cl/9l6y7k>
- Villalva, M., & Inga, C. (2021). Saberes ancestrales gastronómicos y turismo cultural de la ciudad de Riobamba, provincia de Chimborazo. *Revista Chakiñan de Ciencias Sociales y Humanidades*, 1(13), 129-142. <https://n9.cl/ork9j>