



HERNANDO GUERRA-GARCÍA CAMPOS

"Decenio de la Igualdad de oportunidades para mujeres y hombres"
"Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo"



PROYECTO DE LEY QUE PROMUEVE EL DESARROLLO DE LA CADENA PRODUCTIVA, FORTALECIMIENTO DEL CONSUMO NACIONAL Y EXPORTACIÓN DE LA CARNE DE CUY

Los Congresistas de la República **DAVID JULIO JIMÉNEZ HEREDIA** y **HERNANDO GUERRA-GARCÍA CAMPOS**, integrantes del Grupo Parlamentario FUERZA POPULAR, en ejercicio de las facultades que le confiere el artículo 107 de la Constitución Política del Perú, y de conformidad con lo establecido en los artículos 75 y 76 del Reglamento del Congreso de la República, presentan la siguiente iniciativa legislativa:

FÓRMULA LEGAL

El Congreso de la República
Ha dado la Ley siguiente:

**LEY QUE PROMUEVE EL DESARROLLO DE LA CADENA PRODUCTIVA,
FORTALECIMIENTO DEL CONSUMO NACIONAL Y EXPORTACIÓN DE LA
CARNE DE CUY**

Artículo 1°. – Objeto de la ley

La presente ley tiene por objeto la promoción y desarrollo de las cadenas productivas, crear e implementar campañas de sensibilización y concientización para el fortalecimiento del consumo nacional contribuyendo en la seguridad alimentaria nutricional y mejorar los mecanismos de exportación de la carne de cuy.

Artículo 2°. – Finalidad

La finalidad de la ley es promover desde el Poder Ejecutivo, en coordinación con las organizaciones civiles, la apertura de nuevos mercados comerciales, para, mejorar los ingresos de los productores nacionales, con el fin de dinamizar la economía nacional a través de la comercialización de la carne de cuy y sus beneficios.

Artículo 3°. – Alcances de la ley

La presente ley impacta directamente a los micro y pequeños empresarios (MYPES), empresas individuales y asociaciones de productores de cuy, y a todos quienes se dedican a la crianza, producción, comercialización de la carne de cuy, debiendo ser considerado como carne de consumo directo, a nivel nacional.



HERNANDO GUERRA-GARCÍA CAMPOS

"Decenio de la Igualdad de oportunidades para mujeres y hombres"
"Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo"

Artículo 4°. – Sectores Ministeriales encargados

El Poder Ejecutivo, a través del Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego, Ministerio de la Producción y Ministerio de Comercio Exterior y Turismo, impulsan las acciones pertinentes para implementar mecanismos de gestión para viabilizar el presente proyecto a efectos de promover y contribuir con la dinamización de la economía y el desarrollo productivo y comercial a nivel nacional de la carne de cuy.

Artículo 5°. – Beneficios tributarios

Inclúyase a la carne de cuy como bien contenido en el Literal A del Apéndice I del Texto Único Ordenado de la Ley del Impuesto General a las Ventas e Impuesto Selectivo al Consumo, aprobado por Decreto Supremo N°055-99-EF, sujetos a la exoneración del Impuesto General a las Ventas.

Artículo 6°. – Formalización

Quienes deseen acceder a los beneficios de la presente ley, como las asociaciones, las micro y pequeñas empresas, entre otros, deberán estar formalizadas conforme a las normas vigentes.

DISPOSICIÓN COMPLEMENTARIA FINAL



Firmado digitalmente por:
MORANTE FIGARI Jorge
Alberto FAU 20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 28/03/2023 09:47:30-0500

ÚNICA. – Reglamentación

El Poder Ejecutivo mediante Decreto Supremo, refrendado por el Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego, Ministerio de la Producción y Ministerio de Comercio Exterior y Turismo, dictarán las normas reglamentarias que sean necesarias, en un plazo no mayor de noventa (90) días calendario, contados a partir del día siguiente de la publicación de la Ley en el diario oficial "El Peruano".



Firmado digitalmente por:
DAVID JULIO JIMÉNEZ HEREDIA
Congresista de la República
Julio FAU 20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 22/03/2023 10:02:32-0500

HERNANDO GUERRA-GARCÍA CAMPOS
Congresista de la República



Firmado digitalmente por:
REXILEA VILLANUEVA CESAR
MANUEL FIR 44275599 hard
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 28/03/2023 12:37:15-0500



Firmado digitalmente por:
JUAREZ GALLEGOS Carmen
Patricia FAU 20161749126 soft
Motivo: En señal de conformidad
Fecha: 27/03/2023 16:59:09-0500



Firmado digitalmente por:
BARBARAN REYES Rosangella
Andrea FAU 20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 28/03/2023 10:26:44-0500



Firmado digitalmente por:
GUERRA GARCIA CAMPOS
Hernando FAU 20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 22/03/2023 10:20:15-0500



HERNANDO GUERRA-GARCÍA CAMPOS

"Decenio de la Igualdad de oportunidades para mujeres y hombres"
"Año de la Unidad, la Paz y el Desarrollo"

EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

I. ANTECEDENTES

Con respecto a la presente iniciativa legislativa, no existe ningún Proyecto de Ley en el Congreso de la República, que promueva el desarrollo de la cadena productiva, fortalecimiento del consumo nacional y exportación de la carne de cuy por sus propiedades nutricionales con el fin de dinamizar la economía.

Sin embargo, con fecha 15 de febrero del 2018, se presentó el Proyecto de Ley N° 2424-2017-CR, denominado "*Ley que promueve el consumo de la carne y sangre del cavia porcellus por sus propiedades saludables, preventivas y terapéuticas como medicina ancestral*", cuya fórmula legal difiere de nuestra propuesta, pero que ha sido fuente de información para el sustento de la misma.

Este Proyecto de Ley, ha sido impulsado primigeniamente por la Cámara de Comercio de Concepción y Valle del Mantaro, la Asociación de Criadores de Cuy del Centro (ACRICUCEN), la Asociación de Productores Agropecuarios Ecológicos Valle Azul Quichuay y los Productores de Cuy de la Macro Región Centro.

Asimismo, se ha tomado información del trabajo "*Desarrollo del Mercado de Carne de Cuy en Lima Metropolitana*" de la Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas (UPC), de diciembre del año 2016 y elaborado por los alumnos: Ahumada Vásquez, Jorge Luis; Cheng Ortiz, Diana Grace; y, Mantilla Lozano, Alejandro André, que forman parte de la Exposición de Motivos de la presente iniciativa legislativa.

Además, se ha recogido información del portal de noticias web de la *Agencia Peruana de Noticias – Andina*, publicado el 20 de septiembre del 2020, en la que se resalta que el Perú es el principal productor mundial de esta especie y otras cualidades que forman parte de la Exposición de Motivos del presente Proyecto de Ley.

También, se ha convenido consignar información de la *Revista Vegetariana Argentina*, en su nota "*Los Cuyes Reproductores Genéticamente Geniales del IVITA – UNMSM*", cuya fuente es www.perulactea.com, donde se hace un desarrollo de las características de las líneas abuelas, estrategia genética, parámetros reproductivos, que forman parte de la Exposición de Motivos.

Finalmente, se recoge información valiosa de la *Red de Multiservicios Regionales S.A.C.* en su informe "*EXPORTACIÓN DEL CUY: CRECE Y APETECE*", en la que se resaltan los niveles de exportación del cuy, entre otros, los mismos que forman parte de la Exposición de Motivos de la presente iniciativa legislativa.



Firmado digitalmente por:
CASTILLO RIVAS Eduardo
Enrique FAU 20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 28/03/2023 10:34:15-0500



Firmado digitalmente por:
INFANTES CASTAÑEDA Mery
Eliana FAU 20161749126 soft
Página 3 de 19
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 28/03/2023 12:18:37-0500



Firmado digitalmente por:
AGUINAGA RECUENCO
Alejandro Aurelio FAU 20161749126
soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 28/03/2023 11:16:11-0500

1.1. Antecedentes científicos y experimentales

- Artículo en revista científica, *Integration of the Principles of Responsible Investment in Agriculture and Food Systems CFS-RAI from the Local Action Groups: Towards a Model of Sustainable Rural Development in Jauja, Peru*, 2022.
- Artículo en revista científica, *Estimation of genetic parameters for four Peruvian guinea pig lines*, 2021.
- Article, *Estimation of genetic parameters for four Peruvian guinea pig lines*, 2021.
- Artículo en revista científica, *First approximation of optimum stocking rate in guinea pigs grazing during the raining season in the Peruvian highlands*, 2021.
- Article, *Inclusion of different levels of inulin on productive parameters and intestinal morphology in fattening guinea pigs (Cavia porcellus)*, 2021.
- Conference Paper, *CREATION OF LOCAL ACTION GROUPS FOR RURAL DEVELOPMENT IN PERU: PERSPECTIVES FROM THE CDR EL MANTARO, UNMSM*, 2021.
- Artículo en revista científica. *Effect of the inclusion of different levels of probiotic on the productive parameters and intestinal morphology in fattening guinea pigs (Cavia porcellus)*, 2020.
- Artículo en revista científica, *Effect of dietary probiotic, prebiotic and their combination on the productive performance of Guinea pigs (Cavia porcellus)*, 2019.
- Artículo en revista científica, *Productive performance of Guinea pigs (Cavia porcellus) supplemented with three levels of sodium butyrate in the diet*, 2017.
- Artículo en revista científica, *Molecular identification of salmonella typhimurium and enteritidis in Guinea pigs at first parturition by multiplex PCR*, 2017.
- Artículo en revista científica, *Effect of a probiotic mix supplementation on the productive performance of growing and finishing Guinea pigs (cavia porcellus)*, 2016.
- Artículo en revista científica, *Effect of chemical disinfectants and plant extracts on bacterial load in carcasses of guinea pigs (Cavia porcellus)*, 2015.
- Artículo en revista científica, *Determination of the optimal resting period of the associated pasture lolium multiflorum, trifolium pratense and medicago sativa, when grazed by Guinea pigs in the central highlands of Peru*, 2015.
- Artículo en revista científica, *Productive and economic response of guinea pigs to the use of four types of forage feeders*, 2013.
- Artículo en revista científica, *Determination of the optimal culling age of guinea pigs fed with alfalfa vs. a supplementation with wheat hulls*, 2000.
- Manual técnico productivo "Buenas Prácticas en producción comercial de cuyes en la sierra del Perú", de la Asociación de Criadores de Cuyes del Centro - ACRICUCEN", 2017.
- Estación experimental IVITA El Mantaro de la Universidad Nacional Mayor de San Marcos.
- Facultad de Zootecnia, Facultad de Agronomía de la Universidad Nacional del Centro del Perú.
- Asociación de Productores Agropecuarios Ecológicos "Valle Azul" de Quichuay.



- Ordenanza Regional N° D000010-2020-GRC-CR, "*Ordenanza Regional que declara al Cuy (Cavia Porcellus) como Cadena de Valor Priorizada, de Importancia e Interés Regional en la Región Cajamarca*", 28 de diciembre 2020
- Plan de Negocios de Exportación de Carne de Cuy para la Población peruana, ecuatoriana y boliviana que radica en los Estados Unidos, Arequipa, 2019.
- Cámara de Comercio de Concepción y Valle del Mantaro, 2022.

II. FUNDAMENTOS

La presente iniciativa legislativa, busca **promover** el desarrollo de la cadena productiva, el **fortalecimiento** del consumo nacional y la **exportación** de la carne de cuy, por su alto valor nutricional. Asimismo, tiene por finalidad **implementar los mecanismos de gestión** a través de una norma con rango de Ley, que ayude a brindar orientaciones técnicas para disponer alternativas tecnológicas que permitan el logro de índices de productividad favorables para el productor, lo que se traducirá en rentabilidad para el sistema de producción con mejores mercados y mayores ingresos económicos para el productor.

La **crianza** de cuy constituye una importante alternativa alimentaria como fuente de proteínas de origen animal, principalmente para familias campesinas que ha tomado posición en todos los niveles sociales por su alto valor nutricional; además es una actividad económica que favorece al movimiento de ejes económicos de nuestro país.

La **producción y comercialización** del cuy, nace en los hogares rurales, los mismos que fueron realizados por las amas de casa, con finalidad de dar un apoyo a la economía familiar realizando una crianza artesanal o empírica, las cuales a través de los años han sido mejorados a través de la experiencia y de estudios realizados por profesionales, asociaciones e instituciones públicas y privadas.

La **comercialización** viene escalando mercados cada vez más ambiciosos, siendo las grandes ciudades nacionales el principal mercado, la cual ha llevado a favorecer su producción y utilización tecnológica para optimizar la producción.

Sin embargo, aún existe **escaso conocimiento técnico** que generan problemas en las áreas de sanidad, genética, manejo, alimentación y comercialización.

Por ello, la presentación del Proyecto de Ley, pretende implementar herramientas y mecanismos legales necesarios, viabilizar los aspectos técnicos-productivos de crianza intensiva rentable, así como la inserción a grandes mercados nacionales e impulso comercial como producto de exportación.

III. PROBLEMÁTICA

La propuesta legislativa tiene por finalidad dotar de un marco normativo a los emprendedores que se dedican a la crianza, producción y comercialización de la carne de

cuy, estableciendo la responsabilidad del gobierno central a través del poder Ejecutivo para apoyar a un importante sector de la población que tiene como fuente de ingreso y de empleo esta actividad económica ancestral.

3.1. Sobre los antecedentes de la carne de cuy, tomado del Proyecto de Ley N° 2424/2017-CR¹

«El "cuy" es una especie de origen nativa de mucha utilidad para la alimentación humana, teniendo como su nombre científico "cavia porcellus", se caracteriza por tener una carne muy sabrosa y nutritiva, que concentra una fuente excelente de proteínas al mismo tiempo posee menos grasa. Su clasificación zoológica corresponde a las siguientes características:

CLASIFICACIÓN ZOOLOGICA	
Orden	Rodentia
Suborden	Hystricomorpha
Familia	Caviidae
Género	Cavia
Especie	Cavia apereaaperea Erxleben
	Cavia apereaaperea Lichtenstein
	Cavia cluteri King
	Cavia porcellus Linnaeus
	Cavia cobaya

Fuente: Ing. Chauca de Zaldivar, 1997.

Según el IV Censo Nacional Agropecuario 2012², la población de cavia porcellus en el Perú fue de 12.7 millones de ejemplares para el 2016. Esta cifra se incrementó por encima del 50% al alcanzar los 18 millones de ejemplares, con el cual el nivel de consumo per cápita supera largamente el 0.5 kg. Esto ha hecho que nos ubiquemos como el primer país productor y consumidor de carne cavia porcellus a nivel mundial.

La crianza y consumo de carne cavia porcellus se remonta a tiempos antiguos, al respecto existen evidencias de que la crianza de dicho ejemplar data desde antes de los 3,500 años A.C., según hallazgos de restos de estos animales en tumbas de antiguos pobladores del Perú, como los Mochicas y los Vicus. Siendo así que varios cronistas escriben sobre la importancia del cuy en la época incaica. Según **Sergio Zapata Acha** en su "Diccionario de Gastronomía Peruana Tradicional", menciona que el **Inca Garcilaso de la Vega** en 1605, señala el aprecio que había por el cuy de la siguiente manera:

¹ Recuperado en expediente virtual del Congreso: [Proyecto de Ley N° 2424/2017-CR](#)

² Recuperado en [chrome-](#)

[extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkai/https://www.agrorural.gob.pe/dmdocuments/resultados.pdf](https://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkai/https://www.agrorural.gob.pe/dmdocuments/resultados.pdf)



"Hay conejos caseros y campestres diferentes los unos a los otros en color y sabor. Llámenles coy (...). Los indios como gente pobre de carne, los tienen en mucho y los comen por gran fiesta".

*Por otro lado, el cronista y sacerdote español **Bernabé Cobo** menciona a comienzos del siglo XVII que "El cuy es el menor de los animales mansos y domésticos que tenían los naturales de estas indias, el cual criaban dentro de sus casas y en sus mismos aposentos, como lo hacen hoy en día (...), comen los indios estos animalejos con el cuero, pelándolo solamente como si fuera lechón, y es para ellos comida muy regalada".»*

Al respecto, es preciso reiterar que, lo expuesto en el numeral 3.1. de la propuesta legislativa, forma parte de la Exposición de Motivos del **Proyecto de Ley N° 2424/2017-CR**.

3.2. Principales Líneas o Razas

Como se ha mencionado en los Antecedentes, en el trabajo denominado "*Desarrollo del Mercado de Carne de Cuy en Lima Metropolitana*"³, elaborado por alumnos de la UPC, se recogen diversos aspectos de raza de los cuyes que resaltan los diversos tipos que poseemos, los mismo que se extraen y desarrollan a continuación de manera literal:

«RAZA PERÚ: Esta línea es seleccionada por su prolificidad y precocidad, pudiendo alcanzar su peso de comercialización a las nueve semanas con un índice de conversión alimenticia de 3.81 en óptimas condiciones. Tienen en promedio 2.8 crías por parto y son de pelaje corto y lacio, de color alazán (tonalidad roja) puro o combinado con blanco.

Figura 1: Cuy raza Perú



Nota: Tomada de Manejo técnico de la crianza de cuyes en la sierra del Perú, Ataucusi. (2015)

Tabla 1

Cuy raza Perú

CARACTERÍSTICAS	
Fertilidad Promedio	95%
Tamaño de Camada (Primer Parto)	2.22 crías
Tamaño de Camada (Promedio por parto)	2.61 crías
Empadre Parto	108 días
Periodo de Gestación	68 días
Gestacion Post Parto	54.55%

Nota: Tomada de Manejo técnico de la crianza de cuyes en la sierra del Perú, Ataucusi. (2015)

RAZA ANDINA: Esta línea es seleccionada por su prolificidad y se caracterizan por tener pelaje de color blanco. Tienen un mayor número de crías, obteniendo en promedio 3,9 crías por parto.

³ Recuperado en el repositorio web DocPlayer: [Desarrollo del mercado de carne de cuy en Lima Metropolitana](#)

Figura 2: Cuy raza Andina

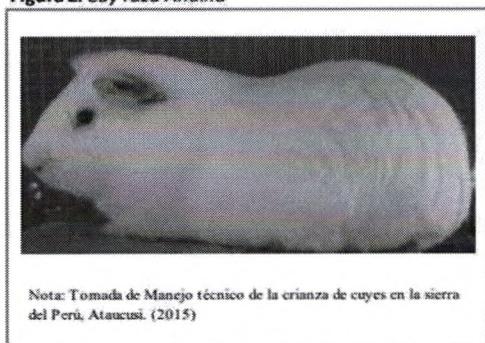


Tabla 2

Cuy raza Andina

CARACTERISTICAS	
Fertilidad Promedio	98%
Tamaño de Camada (Primer Parto)	2.9 crías
Tamaño de Camada (Promedio por parto)	3.2 crías
Empadre Parto	108 días
Periodo de Gestación	67 días
Gestacion Post Parto	76.50%

Nota: Tomada de Manejo técnico de la crianza de cuyes en la sierra del Perú, Ataucusi. (2015)

RAZA INTI: Esta raza se caracteriza por poseer un pelaje largo y corto, además de presentar un color bayo (amarillo) en todo el cuerpo o combinado con blanco. Es la raza de mayor rusticidad logrando los más altos índices de supervivencia. Alcanza los 800 gr. a las 10 semanas con una prolificidad de 3,2 crías por parto.

Figura 3: Cuy raza Inti



Tabla 3

Cuy raza Inti

CARACTERISTICAS	
Fertilidad Promedio	96%
Tamaño de Camada (Primer Parto)	2.56 crías
Tamaño de Camada (Promedio por parto)	2.91 crías
Empadre Parto	100 días
Periodo de Gestación	68 días
Gestacion Post Parto	59.75%

Nota: Tomada de Manejo técnico de la crianza de cuyes en la sierra del Perú, Ataucusi. (2015)

RAZA MANTARO: Esta raza ha sido recientemente desarrollada por la estación experimental INIA - Santa Ana de Huancayo, y está siendo introducida lentamente en el mercado nacional con relativo éxito.

Figura 4: Cuy raza Mantaro



Tabla 4

Cuy raza Mantaro

CARACTERISTICAS	
Fertilidad Promedio	87%
Tamaño de Camada (Primer Parto)	2.64 crías
Tamaño de Camada (Promedio por parto)	2.91 crías
Empadre Parto	108 días
Periodo de Gestación	68 días
Gestacion Post Parto	65.80%

Nota: Tomada de Manejo técnico de la crianza de cuyes en la sierra del Perú, Ataucusi. (2015)



3.3. Tipos de crianza

Sistema familiar o tradicional: Este tipo de crianza es el más difundido en la zona rural y al lado de otros animales menores, asegura una fuente de proteínas a las familias de bajos recursos. Según información del Ministerio de Agricultura y Riego del año 2015, el 44.6% de estos productores crían cuyes para su autoconsumo. El ambiente de crianza normalmente es la cocina o un patio, motivo por el cual, al ser un ambiente de crianza inadecuado, se genera un alto índice de mortalidad, alta incidencia de enfermedades y parasitosis. (Ataucusi, 2015)

Sistema familiar – comercial: Se caracteriza por ser una crianza familiar bien llevada, en el cual los excedentes, luego de ser utilizados por la familia son puestos a la venta generando ingresos adicionales que benefician a los mismos. Además, involucra mano de obra familiar y el uso de insumos y alimentos provenientes de campos propios. (Ataucusi, 2015)

Sistema de crianza comercial: Este tipo de crianza se caracteriza por ser tecnificada, ya que mantiene un ambiente controlado y las condiciones adecuadas para un mejor desarrollo de los cuyes. Para ello, se invierte en infraestructura, la adquisición de reproductores, alimento balanceado y capacitación de personal. Estas características permitirán incrementar la productividad de manera considerable (Ministerio de Agricultura y Riego, 2015)»

Al respecto, es preciso reiterar que, lo expuesto en el numeral 3.1. de la propuesta legislativa, forma parte de la Exposición de Motivos del **Proyecto de Ley N° 2424/2017-CR**.

Es de conocimiento público que, de acuerdo a la Resolución Ministerial N° 0338-2013-MINAGRI, publicada el 18 de septiembre 2013, se resolvió declarar el segundo viernes del mes de octubre de cada año, como "Día Nacional del Cuy", considerando la importancia de su crianza y riqueza genética que contribuye a la economía familiar, a la seguridad alimentaria y nutricional y de revalorar, fomentar y difundir el consumo del cuy, tanto a nivel nacional como internacional.

3.4. La carne de cuy y su valor nutricional

La carne de cuy o "*cavia porcellus*", es un alimento con alto contenido proteico, con grandes ventajas en comparación con algunas carnes de animales comestibles, y según la publicación de la Agencia Andina de Noticias⁴ del mes setiembre del año 2020, se señala

⁴ Recuperado en el portal web de Andina: [Carne de cuy: estas son las bondades nutricionales de este alimento ancestral andino | Noticias | Agencia Peruana de Noticias Andina](#)



que, la carne de cuy es un alimento de excelente sabor y calidad, y que se caracteriza por contener alto nivel proteico y bajo en grasa. Además, de contener un valor de colesterol de buena calidad, minerales y vitaminas. Adicionalmente, la nota desarrolla un amplio argumento respecto los estudios de la carne de cuy, y que se recoge en la presente iniciativa:

«A continuación, todas las bondades nutricionales de este alimento ancestral andino del cual el Perú es el principal productor a escala mundial.

COMPOSICIÓN QUÍMICA DE LA CARNE Y PIEL DE CUY, POR CATEGORÍA				
CUY	Humedad (%)	Proteína (%)	Grasa (%)	Minerales (%)
Carne				
Macho parrillero*	75,24	19,81	2,74	1,15
Hembras de saca**	74,03	19,17	4,60	1,13
Promedio	74,64	19,49	3,67	1,14
Piel				
Macho parrillero*	61,21	33,48	5,69	0,44
Hembras de saca**	59,22	30,84	10,45	0,39
Promedio	60,21	32,16	8,07	0,42

* 3 meses de edad ** 18 meses de edad
Fuente: INIA, 2008
Elaboración: MINAGRI-DGPA-DEEIA

La carne de cuy tiene un alto valor biológico, debido a que contiene los aminoácidos esenciales y ácidos grasos esenciales requeridos en la nutrición humana. Según las tablas peruanas de composición de alimentos 2017, elaborado por el Centro Nacional de Alimentación y Nutrición del Instituto Nacional de Salud (INS) del Ministerio de Salud (Minsa), la carne de cuy contiene 78.1 % de agua; 19 % de proteína; 1.6 % de grasa; 1.2 % de minerales y 0.1% de carbohidratos totales y disponibles.

Entre los minerales más importantes están el Calcio (29 miligramos), Fósforo (29 mg), Zinc (1.57 mg) y Hierro (1.9 mg). Asimismo, muestra el contenido de las principales vitaminas como la Tiamina (0.06 mg), Riboflavina (0.14 mg) y la Niacina (6.50 mg); así como el contenido de energía que alcanza las 96 kilocalorías (Kcal).

3.5. Otros estudios

Por su parte, el informe final técnico presentado por el Instituto Nacional de Investigación Agraria (INIA), en el marco del convenio con el Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentación de España (INIA-España), y el Centro Internacional de la Papa (CIP) muestra entre otras 13 investigaciones, la **“Evaluación cualitativa de la carne de cuy-Análisis bromatológico”**.



En dicha evaluación se realizó el análisis de la composición química de la carne y piel de cuy; así como análisis de aminoácidos en carne y piel de cuy, grasa muscular, colesterol y minerales, los que se detallan en los párrafos subsiguientes.

AMINOACIDOS EN LA PIEL Y CARNE DE CUY (g/100 g de proteína)		
Aminoácidos	Piel	Carne
Ácido Aspártico	5,91	9,03
Ácido Glutámico	9,78	15,88
Alanina	7,73	6,35
Arginina	6,75	6,14
Cistina	0,88	1,58
Fenil – Alanina *	2,25	3,65
Isoleucina *	1,70	4,11
Histidina *	1,06	2,18
Leucina *	4,10	7,87
Lisina *	4,58	8,37
Metionina *	1,13	2,29
Glicina	77,51	6,00
Prolina	10,09	4,33
Tirosina	1,37	3,22
Treonina *	2,42	4,64
Serina	3,86	4,39
Valinina *	2,51	

* Aminoácidos esenciales.
Fuente: Santiago Antúñez de Mayolo, 2000.
Elaboración: MINAGRI-DGPA-DEEIA.

Los valores más altos de humedad se encuentran en la carne y piel de cuyes jóvenes, en 1.2% y 1.9% más de humedad que los adultos. Ello indica que **la carne de cuy joven es más suave y jugosa que los cuyes adultos**. En cuanto a los niveles de proteína, **la carne de cuyes jóvenes contiene 0.64% más de proteína que los adultos**, observándose una variabilidad de acuerdo a la edad del cuy.

ACIDOS GRASOS EN LA GRASA MUSCULAR DE CUYES (g/100 g de grasa)					
Acido graso	INASSA (2000) *	I.T.P (2003) *		INASSA (2007) *	
		Sin EP ^{1/2}	20% EP ^{2/2}	Cuy joven	Cuy adulto
Saturados	34,56	28,2	33,4	39,41	39,52
Laurico	0,13	-	-	-	-
Mirístico	2,73	1,1	1,5	1,52	1,73
Pentadecanoico	-	-	-	0,34	-
Palmitico	26,74	19,4	21,2	25,14	29,15
Heptadecanoico	-	-	-	0,58	-
Esteárico	4,96	7,7	10,7	8,47	7,07
Eneicosanoico	-	-	-	3,36	1,49
Behénico	-	-	-	-	0,08
Mono insaturados	22,46	20,2	20,6	20,84	29,73
Tetradecadienoico	1,49	-	-	-	-
Palmitoleico	2,04	0,6	1,3	1,37	0,61
Oleico	18,93	19,6	19,3	19,47	28,93
Eicosenoico	-	-	-	-	0,19
Poli insaturados	38,79	49,5	41,8	39,75	30,76
Hexadecadienoico	1,57	-	-	-	-
Hexadecatrienoico	0,65	-	-	-	-
Linoleico	15,07	41,80	30,9	33,75	25,45
Linoléico	21,5	6,3	7,2	4,89	3,77
Gamma linolénico	-	-	-	-	0,78
Eicosadeinoico	-	-	-	0,54	0,25
Eicosatrienoico	-	-	-	-	0,11
Araquidónico	-	1,4	1,4	-	-
EPA	-	-	0,4	-	-
DHA	-	-	1,9	0,57	0,4



El contenido proteico en piel de cuyes jóvenes tiene 2.64% más que los adultos. La piel como tejido de protección, tiene un bajo aporte nutricional por la calidad de sus proteínas; los compuestos que lo conforman son mayormente los aminoácidos no esenciales como la glicina (colágeno). Sin embargo, contiene también aminoácidos esenciales, pero en menores cantidades.

3.6. Mayor proteína que otras carnes

El contenido promedio de proteína en la carne de cuy (19.49 %) es superior al de la carne de porcino (14.1%) y al del bovino (18.8 %).

CONTENIDO MINERAL EN CARNE DE CUYES (mg/100 g de carne)				
Acido graso	Cuy Joven		Cuy Adulto	
	INASSA	USAQ	INASSA	USAQ
Calcio	10,65	13,56	14,56	13,66
Fósforo	220	89,6	221	81,7
Hierro	1,02	1,18	1,33	1,37
Potasio	360,21	240,00	343,06	230
Sodio	62,08	210	77,98	200
Fuente: INIEA, 2007				
Elaboración: MINAGRI - DGPA - DEEIA				

Las proteínas están compuestas de 22 aminoácidos comunes, que en distintas combinaciones forman los bloques que constituyen todas nuestras células que son esenciales para la casi totalidad de las funciones de nuestro organismo. El cuerpo puede sintetizar efectivamente 13 de estos aminoácidos a partir de la comida, los 9 restantes conocidos como aminoácidos esenciales, deben ser aportados directamente por la dieta.

La carne de cuy tiene alta digestibilidad, bajas tasas de colesterol y triglicéridos, alta presencia de ácidos grasos linoleico y linolénico, esenciales para el ser humano. La existencia de estos ácidos grasos es muy baja o casi inexistentes en otras carnes, y estos son precursores de la conformación del ácido graso araquidónico (AA) y ácido graso docosahexaenoico (DHA). Ambas sustancias son vitales para el desarrollo de las neuronas y las membranas celulares⁵.

Es preciso mencionar que, lo recogido anteriormente, fue tomado en lo pertinente de las fuentes de consulta señaladas en los Antecedentes de esta propuesta legislativa.

⁵ Recuperado en el portal web de Andina: [Carne de cuy: estas son las bondades nutricionales de este alimento ancestral andino](#) | Noticias | Agencia Peruana de Noticias Andina



3.7. Desarrollo y mejoramiento productivo del cuy

«La Revista Veterinaria Argentina⁶, en su publicación de abril de 2011, desarrolla un estudio sobre los Cuyes Reproductores Genéticamente Geniales del IVITA – UNMSM. En el referido documento se menciona relevante información que aporta sustento a la presente iniciativa y que recogemos y desarrollamos a continuación:

Los cuyes RG son una opción tecnológica que surgió en correspondencia a múltiples necesidades de los criadores de los sistemas comerciales en el Valle del Mantaro. Se aumentó la productividad y se obtuvo un alto nivel de homogenización en los cuyes que se producían para carne y los actuales índices productivos con cuyes convencionales que no lograron resultados satisfactorios.

Los Cuyes RG son cuyes especializados en producción de carne. Los excelentes parámetros que logran estos cuyes se atribuyen a los genes que reciben de sus progenitores, (los abuelos reproductores G); que deberán sumarse a buenas condiciones de crianza (factor medioambiental), factor que recae en la entera responsabilidad de los productores que los adquirieran.

Para lograrlo, se desarrollaron cuatro líneas de abuelos reproductores, dos paternas y dos maternas. En cada una de estas líneas prima un único criterio de selección, el cual fue por el método de selección masal entre la primera y tercera generación y a partir de la cuarta generación por prueba de progenie.

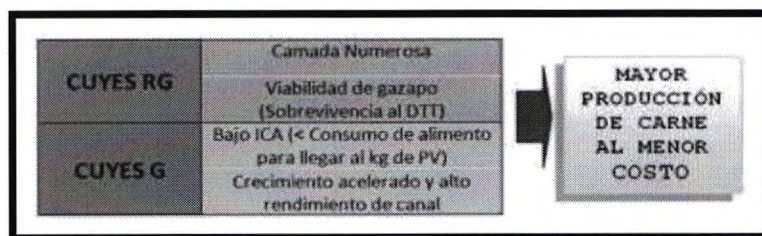
Las características de las líneas abuelas se aprecian en el cuadro siguiente.

Línea	Tipo	Criterio de selección
Precoz	Paterna	Ganancia de peso hasta los 60 días de edad
Cárnica	Paterna	Índice de conversión alimenticia (ICA) desde los 15 hasta los 60 días
Prolífica	Materna	Tamaño de camada al primer parto
Lechera	Materna	Ganancia de peso de 4 crías lactantes por hembra en 10 días de lactación.

Fuente: Revista Veterinaria Argentina

Estos criterios de selección en los abuelos, aseguran la alta productividad en sus hijos (los reproductores G), en donde juega un rol importante el menor costo de Producción.

⁶ Recuperado en portal web www.veterinariaargentina.com : Revista Veterinaria Argentina » Los Cuyes Reproductores Genéticamente Geniales del IVITA – UNMSM. (veterinariargentina.com)



Los cruces para obtener los cuyes reproductores y los cuyes de carne se explican en gráfico extraído de la misma fuente, que muestra lo siguiente:



La principal característica de los cuyes RG (reproductores) es su alta productividad. En una evaluación preliminar hecha a 100 reproductoras por 3 partos consecutivos se obtuvieron los siguientes parámetros:

Parámetro	Cuyes RG	Reproductores convencionales
Fertilidad (%)	92	80
Tamaño de camada	3.75	3.2
Sobrevivencia desde el nacimiento al destete (%)	85	81
Número de partos por año	4.2	3.5
Índice de productividad anual (crías logradas al destete por reproductora por mes)	12.32	7.26
Productividad de peso vivo por hectárea de pastura (kg cuy vivo/mes/ha)	306	100.5
Productividad de carne por hectárea de pastura (kg carne/mes/ha)	208	60.3



Los cuyes G son cuyes de sobresalientes índices productivos de carne como se aprecia en el cuadro siguiente.

Parámetro	Cuyes G	Cuyes de engorde convencionales
Ganancia de peso a los 60 días (g/cuy/día)	10.4	9.9
Edad para lograr un kilo (días)	81	91
Rendimiento de canal (%)	68	61
Índice de conversión alimenticia	4.8	8.5

Los cuyes RG fueron desarrollados en la Estación Experimental IVITA El Mantaro, ubicada en el distrito de El Mantaro, provincia de Jauja, región Junín, País Perú; a una altitud de 3,200 m.

La crianza de los abuelos, reproductores RG y producto cárnico cuy G debe cumplir con cuatro necesidades fundamentales:

- *Galpón y pozas que proporcionan un ambiente confortable e higiénico. Debe ser controlable la iluminación, ventilación y temperatura, así como ofrecer el espacio vital necesario.*
- *Alimentación suficiente, balanceada e higiénica. Se utiliza forraje (80%) y concentrado (20%). Como forraje verde se emplea una asociación triple: rye grass italiano, trébol rojo y alfalfa, como forraje seco rastrojo de avena, cebada o maíz y el concentrado es afrechillo de trigo. El método que usamos para evaluar la respuesta a la alimentación es el índice de condición corporal.*
- *Alto nivel de bioseguridad, que contribuye al pleno control de enfermedades infecciosas y parasitarias. Los animales que ofertamos son libres de enfermedades.*
- *El manejo reproductivo debe ser muy eficiente en función al tiempo, pues es muy importante para incrementar la productividad.*

Se debe manifestar que la información previa, ha sido extraída en lo pertinente de la Revista Veterinaria Argentina, sobre los Cuyes Reproductores Genéticamente Geniales del IVITA – UNMSM⁷.»

3.8. Exportación de la carne del cuy

⁷ Recuperado en portal web www.veterinariaargentina.com : Revista Veterinaria Argentina » Los Cuyes Reproductores Genéticamente Geniales del IVITA – UNMSM. (veterinariaargentina.com)



Adicionalmente, la publicación de la Red de Multiservicios Regionales – SAC8, hace un análisis sobre la exportación de la carne de cuy y que aporta mayor información a la presente iniciativa, en la que se manifiesta que:

La exportación de este alimento ancestral es una realidad y ello representa una gran oportunidad para todas aquellas personas que estén vinculadas a su crianza. El Perú es por estos tiempos el mayor exportador de carne de cuy y su participación⁹ es del 77.6% en el mercado exterior; seguido de nuestro único competidor que es el vecino país del Ecuador.

Nuestro país inició sus exportaciones de carne de cuy en el año 1994 con un pequeño envío de 132kg valorizado en US\$ 723 dólares. Actualmente, la carne de cuy se exporta por toneladas; tal es así, que, en el año 2018, por ejemplo, se exportó un volumen de 9,958kg valorizados en US\$ 128 mil dólares.

Estados Unidos es el principal mercado internacional y lo ha sido siempre, como se demuestra en la siguiente tabla:

PERÚ. EXPORTACIONES DE CARNE DE CUY, SEGÚN PAÍS. AÑO 1994 - 2018				
País	Volumen (kg)	Porcentaje volumen	Valor FOB (Dólares)	Porcentaje FOB
Estados Unidos	195 527,24	99,89	1 500 221,92	99,930
Japón ^{1/}	103,36	0,05	600,30	0,040
Italia ^{2/}	70,00	0,04	280,00	0,019
El Salvador ^{3/}	15,96	0,01	147,84	0,010
Aruba ^{4/}	14,00	0,01	28,00	0,002
Korea del Sur ^{5/}	5,00	0,00	1,00	0,000
Canadá ^{6/}	0,18	0,00	0,20	0,000
Total	195 735,74	100,00	1 501 279,26	100,000

^{1/}1999 y 2013, ^{2/}2007, ^{3/}1994, ^{4/}2007, ^{5/}2009 y ^{6/}2009.
Fuente: SUNAT

Elaboración: MINAGRI-DGPA-DEEIA

FOB = "Free On Board" ó Libre a Bordo (Término de Comercio Internacional)

EEUU es el principal mercado de nuestra carne de cuy y también uno de los más exigentes, en lo que a calidad de producto se refiere. La FDA (Food and Drugs Administration) vigila la salubridad de los alimentos importados a ese país. La FDA no exige un certificado sanitario específico para la importación de alimentos, pero los importadores deben contar con los documentos que sustenten la inocuidad de estos. Por ejemplo, en el caso de la carne de cuy se debe contar con un certificado

⁸ Recuperado del portal web www.rmr-peru.com/ "EXPORTACION DEL CUY" - Mercado Internacional y Asesoramiento (rmr-peru.com)

⁹ <https://www.gob.pe/institucion/minagri/noticias/76440-en-el-2020-se-elevaran-las-ventas-y-consumo-de-cuy>



de sanidad que señale que el producto está libre de salmonella ó de cualquier otro agente patógeno; razón por la cual, es necesario la emisión de un certificado de sanidad del lugar donde el animal es beneficiado y/o envasado (camal o planta de exportación).

Solo en Estados Unidos hay más de 1 millón de peruanos, ecuatorianos y bolivianos; entonces, si hacemos los cálculos de que solo el 10% de esa población comprase un cuy empacado al mes, estaríamos hablando de una demanda de 100 mil cuyes mensuales aproximadamente, volumen que no se llega a cubrir por falta de criadores tecnificado y de un producto de calidad. Ver la siguiente tabla sobre la población latino-andina en el exterior del año 2017:

POBLACIÓN DE PERUANOS, ECUATORIANOS Y BOLIVIANOS RESIDENTES EN EL EXTERIOR, SEGÚN PAÍS. AÑO 2017				
País de residencia	Perú	Ecuador	Bolivia	Total
Estados Unidos	478 784	470 319	85 132	1 034 235
España	186 555	420 344	152 109	759 008
Argentina	202 643	990	434 759	638 392
Chile	185 731	24 427	39 084	249 242
Italia	118 079	89 882	15 974	223 935
Venezuela	47 739	37 549	1 997	87 285
Brasil	18 406	2 119	47 563	68 088
Japón	55 469	0	0	55 469
Canadá	31 060	15 852	5 353	52 265
Alemania	18 630	8 514	5 380	32 524
Otros países	132 436	61 431	33 371	227 238
Mundo	1 475 532	1 131 427	820 722	3 427 681

Fuente: Organización de las Naciones Unidas (ONU), 2017.
Elaboración: MINAGRI-OGPA-DEEIA.

Sobre el particular, se debe recalcar que actualmente la carne de cuy está registrada en la partida arancelaria correspondiente a **"Las demás carnes y despojos comestibles, frescos, refrigerados o congelados"**, y según la publicación de la Red de Multiservicios Regionales, se exporta bajo la presentación de empacado al vacío, carcasas de 550 a 800 gramos, para lo cual, el cuy es pesado vivo.»

Se debe agregar que la información señalada en este punto, ha sido extraída en lo pertinente de la publicación de la Red de Multiservicios Regionales – SAC ¹⁰.

IV. EFFECTOS DE LA VIGENCIA DE LA NORMA QUE SE PROPONE SOBRE LA LEGISLACIÓN NACIONAL

¹⁰ Recuperado del portal web www.rmr-peru.com/ "EXPORTACION DEL CUY" - Mercado Internacional y Asesoramiento (rmr-peru.com)

La presente iniciativa legislativa no vulnera la Constitución Política del Perú, ni el ordenamiento jurídico vigente, ya que busca promover la reactivación económica nacional, promoviendo el desarrollo de la cadena productiva, fortalecimiento del consumo nacional y exportación de la carne de cuy por sus propiedades nutricionales, con el fin de dinamizar la economía de esta forma apoyar al sector afectado también a causa de la pandemia del Covid-19.

V. ANÁLISIS COSTO- BENEFICIO

La iniciativa legislativa beneficiará a las personas, micro y pequeñas empresas, asociaciones, u otros, que se dedican a la crianza, producción y comercialización de la carne del cuy, para que de esta manera puedan mejorar sus condiciones de vida y sea esta una fuente de trabajo.

El proyecto no perjudica a ningún sector de la población, por el contrario, es una iniciativa que va a potenciar la economía nacional.

Asimismo, señalamos que la propuesta no tiene efectos monetarios, pero si efectos no monetarios al contar con una legislación que promueva este importante sector de la economía.

Finalmente, la propuesta no genera gasto al erario nacional, teniendo en cuenta que la exoneración del Impuesto Selectivo al Consumo a la comercialización del cuy vivo, se encuentra vigente mediante el Decreto Supremo N° 401-2019-EF de fecha 29 de diciembre de 2019.

No se prevé impacto ambiental en la norma puesto que solo busca dinamizar el consumo de la carne de cuy y el incentivo para su promoción a través de la inserción en el Literal A del Apéndice I del Texto Único Ordenado de la Ley del Impuesto General a las Ventas e Impuesto Selectivo al Consumo, aprobado por Decreto Supremo N°055-99-EF, y pueda ser sujeto a la exoneración del Impuesto General a las Ventas.

VI. RELACIÓN CON LAS POLÍTICAS DE ESTADO EXPRESADAS EN EL ACUERDO NACIONAL

El presente proyecto de Ley se encuentra estrechamente ligado con las Políticas de Estado del Acuerdo Nacional en lo siguiente ejes:

1. Afirmación de un Estado Eficiente y Transparente.
2. Promoción de la Igualdad de Oportunidades sin Discriminación.
3. Afirmación de la Economía Social de Mercado.
4. Reducción de la Pobreza.



Firmado digitalmente por:
BUSTAMANTE DONAYRE Carlos
Ernesto FAU 20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del
documento
Fecha: 28/03/2023 22:17:38-0500



Firmado digitalmente por:
RAMIREZ GARCIA Tania
Estefany FAU 20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del
documento
Fecha: 28/03/2023 18:52:26-0500

5. Acceso al Empleo Pleno, Digno y Productivo.

VII. RELACIÓN CON LA AGENDA LEGISLATIVA

La presente iniciativa legislativa, está relacionada con la seguridad alimentaria (63), medidas para promover la formalización, potenciar la productividad y la competitividad de las MYPES (70) y medidas para promover la productividad, competitividad y el desarrollo económico (72).

VIII. AGENDA 2030 PARA EL DESARROLLO SOSTENIBLE

Esta propuesta legislativa, va en concordancia con el cumplimiento de algunos de los Objetivos de Desarrollo Sostenible de la Agenda 2030¹¹, como son los ODS N° 2, 3, 8 y 12.



Firmado digitalmente por:
MOYANO DELGADO Martha
Lupe FAU 20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del
documento
Fecha: 28/03/2023 13:22:29-0500



Firmado digitalmente por:
ZETA CHUNGA Cruz Maria
FAU 20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del
documento
Fecha: 31/03/2023 09:22:10-0500



Firmado digitalmente por:
ALEGRIA GARCIA Luis
Arturo FAU 20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del
documento
Fecha: 28/03/2023 16:22:01-0500



Firmado digitalmente por:
OLIVOS MARTINEZ Leslie
Vivian FAU 20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del
documento
Fecha: 28/03/2023 12:05:28-0500



Firmado digitalmente por:
RIVERA RIVERA CLAUDIA
Estefania FAU 20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del
documento
Fecha: 28/03/2023 16:36:58-0500



Firmado digitalmente por:
LIZARZABURU LIZARZABURU
Juan Carlos Martin FAU
20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del
documento
Fecha: 28/03/2023 14:24:30-0500

¹¹ ODS 2: Hambre Cero, ODS 3: Salud y Bienestar, ODS 8: Trabajo Decente y Crecimiento Económico; y, ODS 12: Producción y Consumo Responsables - <https://www.un.org/sustainabledevelopment/es/objetivos-de-desarrollo-sostenible/>