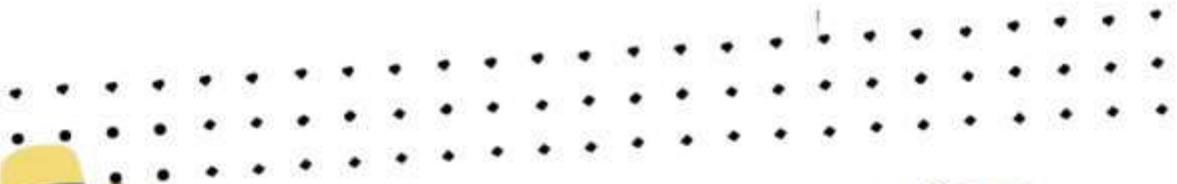




Horizontes
Programa de Secundaria Rural

CUYECULTURA



Unidad 3 - 4

(Unidad 3 tercera parte)

CUSCO



Estos materiales para guiar la formación técnica han sido elaborados por docentes del área de Educación para el trabajo de las secundaria Horizontes, los directivos y docentes de los CETPROS y/o por expertos temáticos que dieron guía y soporte a estos diseños en base a fuentes de internet y fuentes locales sobre las que tenían a disposición durante la pandemia de la COVID-19. Los materiales son puestos a disposición como fuente abierta para fomentar los servicios de formación técnica en zonas rurales con fines educativos.

En esta tercera unidad desarrollaremos las siguientes competencias y capacidades del área Educación para el Trabajo:

COMPETENCIA	CAPACIDADES	DESEMPEÑOS
Gestiona proyectos de emprendimiento económico o social.	<ul style="list-style-type: none"> • Aplica habilidades técnicas. • Trabaja cooperativamente para lograr objetivos y meta. 	<ul style="list-style-type: none"> • Determina los requerimientos nutricionales de los cuyes, la disponibilidad y la calidad de los insumos a utilizar en su alimentación e identifica y aplica los sistemas de alimentación. • Identifica, diseña e implementa las instalaciones para la crianza de cuyes de acuerdo con el sistema de producción a implementar y los materiales disponibles en su entorno. • Realizamos el manejo productivo y reproductivo tecnificado de cuyes. • Implementa labores de prevención de las principales enfermedades que afectan a los cuyes y realiza tratamientos básicos en sanidad, considerando las recomendaciones de un especialista. • Aplica las medidas de bioseguridad adecuadas, manejo y disposición de excretas y residuos provenientes de la crianza de cuyes. • Determina los métodos de mejoramiento genético para cuyes. • Realiza la gestión del manejo comercial de los cuyes. • Promoción del consumo de carne de cuye (propiedades alimenticias y nutricionales de los cuyes).



Imagen: Internet

Recuerda, esta tercera unidad tiene una duración de dieciséis semanas y comprende las actividades de aprendizaje: 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16 y 17. En este cuadernillo tendrás la tercera y última parte de la unidad con las actividades de aprendizaje: 16 y 17.

Actividades de aprendizaje	Principales evidencias	Duración
10. Conocemos el proceso de alimentación y nutrición sostenible de cuyes.	<ul style="list-style-type: none"> Fotos del área de cultivo de forraje Ficha de consumo promedio de forraje y alimento balanceado 	2 semanas
11. Conocemos las instalaciones para la crianza sostenible de cuyes.	<ul style="list-style-type: none"> Infraestructura para la crianza sostenible de cuyes Plano o dibujo del lugar ubicado para instalar la granja de cuyes 	2 semanas
12. Realizamos la prevención y manejo sanitario en la crianza de cuyes (Enfermedades de los cuyes).	<ul style="list-style-type: none"> Cuadro con la sintomatología de las principales enfermedades que afectan a los cuyes 	2 semanas
13. Selección de reproductores para el empadre, manejo durante las etapas de gestación, parición, lactación y destete de gazapos.	<ul style="list-style-type: none"> Describir las prácticas de manejo reproductivo y productivo en la crianza de cuyes 	2 semanas
14. Conocemos y tomamos medidas de bioseguridad en nuestras instalaciones de crianza de cuyes.	<ul style="list-style-type: none"> Descripción de las técnicas de bioseguridad Descripción de cómo realizar el manejo de excretas y residuos 	2 semanas
15. Determinamos y realizamos los métodos de mejoramiento genético en la crianza de nuestros cuyes.	<ul style="list-style-type: none"> Elabora un plan de mejoramiento genético de cuyes 	2 semanas
16. Gestionamos nuestra granja de cuyes con enfoque comercial.	<ul style="list-style-type: none"> Ficha con la descripción de los sistemas de producción familiar y comercial de mi comunidad. 	2 semanas
17. Conocemos las propiedades alimenticias y nutricionales de cuyes y preparamos platos típicos	<ul style="list-style-type: none"> Foto del plato típico con sus propiedades alimenticias 	2 semanas

BIBLIOGRAFÍA

- Chauca, L. Producción de cuyes (*cavia porcellus*) en los países andinos.
- Comunidad Andina (2011). Una opción para mejorar la seguridad y conservar la biodiversidad. Agricultura Familiar Agroecológica Campesina en la Comunidad Andina. Perú
- FORMAGRO (2020) Guía de Facilitación del Módulo de Extensión: Producción Sostenible de Cuyes para la Agricultura Familiar. Proyecto Formagro - Programa de Formación Agraria y de Apoyo al Emprendimiento Juvenil en el Perú.
<http://www.fao.org/ag/AGA/AGAP/FRG/FEEDback/War/v6200b05>.
- IDMA (2016). Experiencias de agricultura sostenible para afrontar los efectos del cambio climático, Perú. Lima: Idma.

HOJA DE ORIENTACIONES N° 16



Imagen: Internet

¡Hola! En esta semana conocerás cómo se gestiona una granja de cuyes con enfoque comercial. Para lograrlo, debes participar activamente, tomando en cuenta el apoyo de tus familiares y enviar tus evidencias.

Propósito de aprendizaje

Realiza la gestión de una granja o galpón de cuyes con enfoque comercial.

Producto (Evidencia de aprendizaje)

Ficha con la descripción de los sistemas de producción familiar y comercial de mi comunidad.

Encontrarás las orientaciones específicas para la elaboración del producto en la Hoja de Actividad.

¿Qué debes realizar para alcanzar los propósitos de aprendizaje?



Imagen: Internet

¿Cómo se realizará la evaluación y la retroalimentación?

Durante el desarrollo de las actividades tu profesor/a se comunicará contigo para acompañarte en el desarrollo de las actividades. Al finalizar el desarrollo de las actividades, debes enviar una foto de los productos que elaboraste (mediante WhatsApp o por el medio que te indique tu profesor/a). El/la profesor/a revisará tu producto y te devolverá con las observaciones, indicaciones y sugerencias para que puedas mejorar tus resultados de aprendizaje. **“En caso de tener dudas o necesitas más apoyo comunícate con tu profesor/a, envíale un mensaje o llámalo/a”.**



Actividad N° 2: Investiga y describe cuáles son los sistemas de comercialización más comunes en tu comunidad (cuy vivo o beneficiado) y cuáles son los costos.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Actividad N° 3: Investiga y describe los principales canales de comercialización de cuy en tu comunidad.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

HOJA DE INFORMACIÓN N° 16

¿Has leído con atención las actividades? Muy bien, ahora debes leer y analizar la información que necesitas para realizar las actividades.



Imagen: Internet

Para iniciar la sesión, conversa con tus padres o algunos criadores de cuyes sobre estas preguntas:

1. ¿A cuánto vendes tus cuyes? ¿Por qué fijas ese precio?
2. ¿Crees que vendes tus cuyes a un precio justo?
3. ¿Dónde y a quiénes vendes tus cuyes?
4. ¿Conoces los canales de comercialización de cuyes?

1. GESTIÓN DE NUESTROS GALPÓN DE CUYES

1.1. Crianza familiar para consumo vs crianza de cuyes con fines comerciales

Es muy común encontrar la forma tradicional de criar cuyes en las zonas rurales, estos conviven con humanos en cocinas y/o dormitorios, lo que ocasiona graves enfermedades tanto para cuyes como humanos. Esta manera de albergar cuyes no permite llevar a cabo ninguna práctica para un manejo técnico y menos aún de una crianza comercial de cuyes.

Para tener una crianza comercial a nivel familiar se debe tener en cuenta algunos aspectos como: el tamaño de la granja de cuyes (tamaño del galpón de cuyes), la disponibilidad de alimento forraje y balanceado, mano de obra, costos de producción y estrategia de comercialización.

Un sistema de crianza comercial debe mantener una población de más de 200 cuyes.

A continuación, recordaremos las condiciones necesarias para tener una crianza comercial de cuyes:

Sobre las instalaciones:

- El galpón tiene un acceso fácil, cercano, pero separado a la vivienda.
- El galpón está seguro de animales y depredadores y gente extraña.
- Tengo cerca suficientes alimentos (pastos y alimento balanceado).
- Está alejado y protegido de corrientes fuertes de aire.

- El galpón presenta oportunidades de ampliación a futuro.
- Las paredes están tarrajeadas y pintadas.
- Las pozas de los cuyes están bien distribuidas y enumeradas.
- El galpón cuenta con pozas de empadre o maternidad.
- El galpón cuenta con pozas de recría.
- El galpón cuenta con pozas para reproductores.
- El piso de la poza tiene 3 capas: una capa de arena, una capa de cal y una capa de viruta.

Sobre la gestión del galpón de cuyes:

El objetivo principal que persigue la crianza de cuyes es **“producir más carne al menor costo y en el menor tiempo posible.”** Para lograrlo, el manejo de los animales juega un papel importante debido a que se deben combinar y manejar varios factores tales como selección de animales, reproducción, alimentación, registro de datos y controles sanitarios. Debes darte cuenta de lo siguiente para lograr una buena gestión del galpón de cuyes:

- Mis cuyes han pasado por un proceso de selección adecuada. Los mejores cuyes son aquellos que alcanzan un buen peso en corto tiempo.
- Mis cuyes son de cuerpo compacto de forma rectangular, pecho amplio, cabeza corta, nariz y hocico redondo, temperamento tranquilo, tienen el mismo color de pelaje.
- Mis cuyes tienen buen peso al nacimiento (120 – 140 gramos).
- Las hembras inician la reproducción a los 3 meses cuando tienen un peso mínimo de 600 gramos.
- Las hembras son reemplazadas cuando: Han cumplido 5 o 6 partos (18 meses de edad), cuando no se preñan en dos o más periodos, cuando paren cuyes débiles, cuando presentan muchos abortos.
- Los machos reproductores tienen entre 800 gramos y 1 kilo. Se los pone junto a las hembras a los seis meses de vida.
- He realizado el sexado y pesado a las crías: marcar la oreja derecha para machos y oreja izquierda para hembras.
- Las crías son separadas de sus padres a los 20 días. Así se evita que sean cruzadas por sus padres.
- Las crías destetadas son pesadas y separadas en pozas: grupos de 15 hembras por poza y 10 machos por poza. A los 3 meses los cuyes deben haber logrado 1 kilo.
- Utilizo un cuaderno para llevar el registro de control de peso corporal en gramos de mis cuyes.



- Utilizo un cuaderno para llevar el registro de control de consumo y alimento de mis cuyes.
- Utilizo un cuaderno para llevar el registro de control sanitario de mis cuyes.
- Utilizo un cuaderno para llevar el registro venta de mis cuyes.

INVENTARIO MENSUAL DE LA EXPLOTACIÓN

Fecha	Reproductores Hembras	Reproductores Machos	Crias Hembra 0-15 días	Crias Macho 0-15 días	Levante Hembra 15-90 días	Levante Macho 15-90 días

Nacimientos Hembra	Nacimientos Macho	Muertes Hembra	Muertes Macho	Ventas Hembra	Ventas Macho	Total Hembra	Total Macho

Sobre manejo sanitario preventivo:

- Mi galón cuenta con un botiquín con medicamentos suficientes para mis cuyes.
- Realizo la limpieza general del galpón cada tres meses. Se limpian y desinfectan pisos, techos, paredes, ventanas y puertas. Se puede utilizar creso, cloro, etc., para la desinfección.
- Cambio las camas una vez al mes o cuando estén demasiado húmedas, sucias o con presencia de parásitos.
- Hago las reparaciones necesarias a las instalaciones durante el periodo de limpieza.
- He colocado en las puertas de entrada de los criaderos cajones o latas con desinfectantes como la cal o ceniza.
- No ingresan animales como gallinas, perros, gatos u otros al galpón.
- No ingresan ratas y roedores a la cuyera ni a los depósitos de alimento. Estos animales son portadores de enfermedades.

2. COMERCIALIZACIÓN DE CUYES

Con las medidas descritas anteriormente asegurarnos la **calidad** de nuestros cuyes. No basta tener cuyes de calidad, es muy importante saber los **costos de producción** para realizar una comercialización que nos genere ganancias. Revisa la sesión que trabajaste sobre los costos de oproducción.

Los costos de producción:

La intuición del productor o productora sobre los costos de producción de la crianza de cuyes no es suficiente. Hay que acompañarla del manejo ordenado de los

números de todos los factores que intervienen en la producción. Es importante conocer, en forma precisa, los costos de producción (alimentación, sanidad, infraestructura, mano de obra, servicios, etc.) y el resultado de las ventas para saber quién se está quedando con las ganancias del negocio.

Los costos de producción son diferentes para cada productor en particular, por tanto, deben calcularse sobre datos específicos y propios de cada caso, evitando generalizaciones o promedios. Los costos de producción determinan, en términos monetarios, cuánto cuesta obtener el producto (cuy vivo o carcasa). Por lo tanto, es imprescindible conocerlo para poder determinar su valor de venta.

Para tener un conocimiento razonable de la rentabilidad de una crianza de cuyes, es indispensable identificar y conocer el comportamiento de cada uno de los costos involucrados en sus actividades.

La comercialización de los cuyes:

Los cuyes son comercializados como reproductores y como carne.

- **Presentación del producto en pie.** Puede ser para reproductores o para carne. La venta en pie para carne aún se mantiene porque los productores desconocen las técnicas de beneficio y además no cuentan con ambientes apropiados para ello.
- **Carne beneficiada.** La carne beneficiada, en su mayoría es fresca, que es entregada de inmediato al consumidor. Algunos centros de producción son más exigentes en su presentación, ya que la comercializan empacada al vacío.

Importancia de conocer los canales o cadena de comercialización:

El punto de partida del canal de comercialización es la familia productora. El punto final o de destino es el consumidor. El conjunto de personas u organizaciones que están entre productor y usuario final son los intermediarios.

Un canal de distribución está constituido por una serie de empresas o personas que facilitan la circulación del producto elaborado (cuy), hasta llegar a las manos del comprador o usuario y que se denominan genéricamente intermediarios.

Los intermediarios son los que realizan las funciones de distribución. Son empresas, en la mayoría de los casos, independientes del productor. Según los canales de distribución que utilizan pueden ser directos o indirectos.

El canal de distribución directo usa canales cortos, y beneficia a los consumidores ya que los costos de producción tienden a bajar. Beneficia del mismo modo, a los productores o empresarios, ya que el producto demanda menos recursos para llegar a manos del consumidor o usuario final.

El canal de distribución indirecto es aquel donde existen intermediarios. La empresa hace mayores gastos para llegar al consumidor final; por ende, tiende a tener un costo mayor.

La relativa facilidad de comunicación entre el campo y la ciudad, los gustos y preferencias de los consumidores, así como la necesidad de intercambio que tiene el poblador rural, han originado un sistema de comercialización —en su mayoría informal—, con poco o ningún uso de técnicas. Esto retarda el crecimiento de esta actividad.

Los canales de distribución se diferencian: por el precio, según la parte dónde se ubica, por la cantidad, la forma de presentación del producto en pie o beneficiado y si es elaborado.

Los gustos y preferencias de los consumidores han originado un sistema de comercialización de los que se reconocen algunos canales de comercialización.

- Productor – Consumidor
- Productor - Mayorista - Minorista - Restaurante - Consumidor
- Productor - Mayorista - Restaurantes - Consumidor
- Productor - Mayorista - Minorista – Consumidor

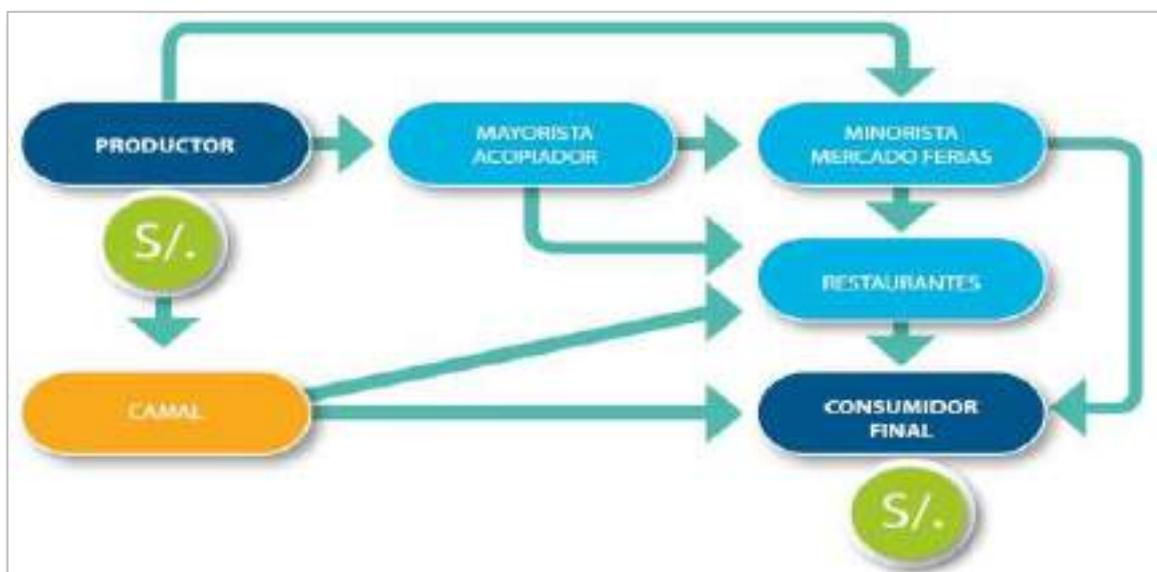


Imagen: Internet



Imagen: Internet

Una vez que hayas terminado tus productos de la sesión, realiza tu autoevaluación:

Gestiona proyectos de emprendimiento económico o social			
Criterios de evaluación	Lo logré	Estoy en proceso de lograrlo	¿Qué puedo hacer para mejorar mis aprendizajes?
Realiza la gestión de una granja o galpón de cuyes con enfoque comercial.			

Hasta la próxima. ¡Tupananchiskamaña!

No olvides guardar las evidencias de tu aprendizaje. La hoja de actividades desarrollada es la evidencia de tu aprendizaje. Si tienes los medios tecnológicos necesarios envíalas por WhatsApp a tu profesor/a, en caso de no tenerlos archívalas en un tu portafolio personal (fólder).



Imagen: Internet

HOJA DE ORIENTACIONES N° 17



Imagen: Internet

¡Hola! En esta semana conocerás las propiedades alimenticias de los principales platos en base a cuy. Para lograrlo, debes participar activamente, tomando en cuenta el apoyo de tus familiares y enviar tus evidencias.

Propósito de aprendizaje

Identifica las propiedades alimenticias y nutricionales de cuyes y conoce platos típicos locales en base a cuy.

Producto (Evidencia de aprendizaje)

Foto del plato típico con sus propiedades alimenticias.

Encontrarás las orientaciones específicas para la elaboración del producto en la Hoja de Actividades.

¿Qué debes realizar para alcanzar los propósitos de aprendizaje?

¿Cómo se realizará la evaluación y la retroalimentación?

Durante el desarrollo de las actividades tu profesor/a se comunicará contigo para acompañarte en el desarrollo de las actividades. Al finalizar el desarrollo de las actividades, debes enviar una foto de los productos que elaboraste (mediante  u profesor/a). El/la profesor/a revisará tu producto y te devolverá con las observaciones, indicaciones y sugerencias para que puedas mejorar tus resultados de aprendizaje. ***“En caso de tener dudas o necesitas más apoyo comunícate con tu profesor/a, envíale un mensaje o llámalo/a”.***

HOJA DE INFORMACIÓN N° 17

¿Has leído con atención la actividad? Muy bien, ahora debes leer y analizar la información que necesitas para realizar esa actividad.



Imagen: Internet

Para iniciar la sesión, conversa con tus padres o algunos criadores de cuyes sobre estas preguntas:

1. ¿Por qué es importante consumir carne de cuy?
2. ¿Qué propiedades tiene el cuy?
3. ¿Qué platos saben cocinar en base a cuy en tu familia o comunidad?
4. ¿Qué otros platos crees que se podrían hacer en base al cuy?

1. BONDADES NUTRICIONALES DE LA CARNE DE CUY

La carne de cuy se caracteriza por su alto valor nutritivo, por buen contenido de proteína y hierro. Contiene ácidos grasos esenciales que contribuyen al desarrollo nervioso e intelectual. Además de su alta digestibilidad en comparación con carnes de otras especies.

Calidad nutritiva comparada de la carne de cuy (por cada 100 gramos).

ESPECIE	PROTEINAS <i>Gramos</i>	GRASA <i>Gramos</i>	ENERGIA <i>Kilocalorías</i>	HIERRO <i>miligramos</i>
CUY	20.02	7.80	96	1.90
CONEJO	20.04	8.00	159	2.40
POLLO	18.20	10.20	170	1.50
VACUNO	18.70	18.20	244	3.00
CAPRINO	18.70	9.40	165	2.00
PORCINO	12.40	35.80	376	1.30
OVINO	18.20	19.40	253	2.50

La carne de cuy tiene un alto valor biológico, debido a que contiene los aminoácidos 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.

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 Antunéz de Mayolo, 2000.

Elaboración: MINAGRI-DGPA-DEEIA.

Esta carne también tiene alta digestibilidad, bajas trazas de colesterol y triglicéridos, alta presencia de ácidos grasos linoleico y linolenico, 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 celulares.



Imagen: Internet

2. ALGUNOS PLATOS EN BASE A CUY

1.- El picante de cuy: cada porción de este delicioso potaje contiene un aporte nutricional de 668 kcal de energía, 34,9 g de proteínas, 4,5 mg de hierro, 15,8 ug de retinol y 3,9 mg de zinc.



Ingredientes

- 1 cuy (600 g)
- 3 dientes de ajo
- 1 cebolla
- 3 cucharadas de aji colorado
- 3 cucharadas de mani tostado y molido
- 4 papas
- 4 cucharadas de cebolla china
- ½ kg de papa blanca
- 4 hojas de lechuga
- 1 paquete de galleta de soda
- 2 cucharadas de aceite vegetal
- 1 zanahoria
- 10 rabanitos
- Sal yodada cantidad necesaria, orégano

Preparación

1. Limpiar y trozar al cuy en cuatro piezas, condimentar con sal yodada y pimienta; dorar en aceite vegetal, reservar.
2. En una olla dorar los ajos picados en aceite vegetal, agregar el aji colorado, la cebolla picada y las presas de cuy; cocinar.
3. Aparte licuar las vísceras doradas, la galleta de soda, el mani y agua; agregar al aderezo del cuy; cocinar a fuego lento revolviendo constantemente. Finalmente adicionar la cebolla china picada.
4. Para la ensalada picar la zanahoria, los rabanitos; condimentar con sal yodada y jugo de limón.
5. Servir el picante de cuy acompañado de arroz graneado, papa sancochada y ensalada de verduras.

Imagen: Internet



Imagen: Internet

2. Cuy frito

INGREDIENTES	PREPARACIÓN
<ul style="list-style-type: none"> ✓ 4 cuyes deshuesados ✓ 1 kg de maíz blanco pelado y remojado ✓ 1 litro de aceite ✓ 5 ajíes amarillos ✓ 1 ramas de huacatay 2 cebollas ✓ 1 tomate sin piel ni pepas ✓ 1 rama de hierbabuena ✓ Jugo de 2 limones ✓ 1 kg de papas blancas con piel y sancochadas 	<p>Sazone los cuyes con sal por ambos lados y páselos por el maíz molido hasta que queden totalmente cubiertos. Reserve una cucharadita y media de aceite, y caliente el resto en una sartén grande a fuego alto. Coloque un cuy y ponga encima una plancha de acero o una piedra grande y limpia, para evitar que el cuy se doble. Fría durante cinco minutos. Retire la plancha de acero o la piedra, voltee el cuy y déjelo dorar durante cinco minutos más. Retire el cuy y deje escurrir sobre papel absorbente. Repita el mismo procedimiento con los cuyes restantes. Aparte, cocine los ajíes en una olla con agua hirviendo, durante 10 minutos. Escúrralos y licúelos con el huacatay y una cucharada de aceite. Sazone con sal el ají de huacatay y reserve. Mezcle en un bol la cebolla con el tomate, la hierbabuena, el aceite restante y el jugo de limón. Sazone la salsa con sal. Sirva los cuyes fritos junto con el ají huacatay, la salsa criolla y las papas.</p>

3. Cuy al horno

INGREDIENTES	
<ul style="list-style-type: none"> ✓ 2 cuyes limpios ✓ Jugo de limón ✓ 3 ramas de huacatay picado ✓ 1 taza de chicha de jora ✓ 4 cucharadas de ají amarillo molido ✓ 2 cucharadas de ajos molidos ✓ 500 gramos de papas ✓ Aceite ✓ Comino al gusto ✓ Sal y pimienta al gusto 	<p>Para la receta del Cuy al Horno cusqueño se requieren ingredientes de fácil acceso y económicos por ser éstos de nuestra tierra. Asimismo, su preparación es delicada, pues su preparación toma cierto tiempo por ser en horno.</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Tiempo de preparación: 40 minutos ✓ Tiempo de cocción: 50 minutos ✓ Tiempo total: 1 hora 30 minutos ✓ Comensales: 4 personas ✓ Calorías: 150 kcal

4. Cuy Chactado

INGREDIENTES	PREPARACIÓN
<p>4 porciones</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ 4 cuyes enteros eviscerados ✓ 1 kg maíz blanco molido o harina de maíz ✓ 1 litro de aceite ✓ 5 ajíes amarillos sin pepas ✓ 1 rama de huacatay ✓ 2 cebollas en tiras ✓ 1 tomate sin piel ni pepas, en cubos ✓ 1 rama de hierbabuena picada ✓ Jugo de 2 limones ✓ 1 kg papas blancas con piel, sancochadas ✓ Sal 	<p>Sazone los cuyes con sal por ambos lados y páselos por el maíz molido hasta que queden totalmente cubiertos. Reserve una cucharada y media de aceite, y caliente el resto en una sartén grande a fuego alto. Coloque un cuy y ponga encima una plancha de acero o una piedra grande y limpia, para evitar que el cuy se doble.</p> <p>Fría durante cinco minutos.</p> <p>Retire la plancha de acero o la piedra, voltee el cuy y déjelo dorar durante cinco minutos más. Retire el cuy y deje escurrir sobre papel absorbente.</p> <p>Repita el mismo procedimiento con los cuyes restantes.</p> <p>Aparte, cocine los ajíes en una olla con agua hirviendo, durante 10 minutos. Escúrralos y licúelos con el huacatay y una cucharada de aceite. Sazone con sal el ají de huacatay y reserve.</p> <p>Mezcle en un bol la cebolla con el tomate, la hierbabuena, el aceite restante y el jugo de limón. Sazone la sarza con sal.</p> <p>Sirva los cuyes fritos junto con el ají de huacatay, la sarza criolla y las papas.</p>

Cuy frito	Cuy al horno	Cuy chactado
 <p>Imagen: Internet</p>	 <p>Imagen: Internet</p>	 <p>Imagen: Internet</p>

Una vez que hayas terminado tus productos, realiza tu autoevaluación:

Gestiona proyectos de emprendimiento económico o social			
Criterios de evaluación	Lo logré	Estoy en proceso de lograrlo	¿Qué puedo hacer para mejorar mis aprendizajes?
Identifica las propiedades alimenticias y nutricionales de los cuyes en platos típicos locales.			

Hasta la próxima. ¡Tupananchiskamaña!

No olvides guardar las evidencias de tu aprendizaje. La hoja de actividades desarrollada es la evidencia de tu aprendizaje. Si tienes los medios tecnológicos necesarios envíalas por WhatsApp a tu profesor/a, en caso de no tenerlos archívalas en un tu portafolio personal (fólder).



Imagen: Internet

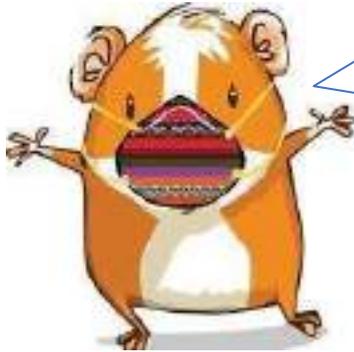


Imagen: Internet

Hola llegamos a la cuarta y última unidad del módulo. Corresponde reflexionar sobre todo el camino recorrido. ¡Vamos!

En la presente unidad desarrollaremos las siguientes competencias y capacidades del área Educación para el Trabajo.

Unidad IV

Competencia	Capacidades	Desempeños
Gestiona proyectos de emprendimiento económico o social.	Evalúa proyectos de emprendimiento.	Elabora y aplica instrumentos de recojo de información en función de indicadores que le permitan mejorar la producción familiar con criterios técnicos modernos.

Continuando con la secuencia de sesiones que ya has desarrollado, te alcanzamos la sesión 18 que te permitirá reflexionar sobre todo el proceso de elaboración de tu producto solución.

Actividades de aprendizaje	Principales evidencias	Duración
18. Evaluación del proceso de la crianza y producción familiar de cuyes en la localidad, obteniendo resultados significativos.	<ul style="list-style-type: none"> Elabora y aplica instrumentos de recojo de información en función de indicadores que le permitan mejorar la producción familiar de cuyes con criterios técnicos modernos. 	1 semana



Imagen: Internet

¡Llegamos al final!

Quiero felicitarte por todo el esfuerzo en el trabajo realizado hasta ahora. Con estas últimas sesiones has terminado el módulo. Si aún no has logrado terminar los cuadernillos o sientes que necesitas revisar algunos temas o practicar un poco más, pues no dudes en hacerlo y/o comunicar a tu profesor o profesora. Estoy segura de que te apoyaré con gusto.

HOJA DE ORIENTACIONES N° 18



Imagen: Internet

¡Bienvenida y bienvenido! Llegamos a la sesión N° 18 en la que daremos una mirada al camino recorrido. En cada sesión fuimos trabajando el proyecto de emprendimiento y ahora nos toca hacer una evaluación del proceso con la finalidad de seguir mejorando y aprendiendo, para ello debes seguir las orientaciones que vienen a continuación.

Propósito de aprendizaje

- Elabora y aplica instrumentos de recojo de información para determinar los beneficios y pérdidas económicas y el impacto social y ambiental generado por el proyecto para incorporar mejoras.

Producto (Evidencia de aprendizaje)

- Instrumento de recojo de información elaborado y aplicado al proyecto de emprendimiento.
- Análisis y conclusiones de la evaluación.

¿Qué debes realizar para alcanzar los propósitos de aprendizaje?



Imagen: Internet

¿Cómo se realizará la evaluación y la retroalimentación?

Durante el desarrollo de las actividades tu profesor/a se comunicará contigo para acompañarte en el desarrollo de las actividades. Al finalizar el desarrollo de las actividades, debes enviar una foto de los productos que elaboraste (mediante WhatsApp o por el medio que te indique tu profesor/a). El profesor/a revisará tu producto y te devolverá con las observaciones, indicaciones y sugerencias para que puedas mejorar tus resultados de aprendizaje. **“En caso de tener dudas o necesitas más apoyo comunícate con tu profesor/a, envíale un mensaje o llámalo/a”.**

HOJA DE INFORMACIÓN N° 18

¡Hola! ¡Vamos a revisar información que nos permitirá conocer sobre la evaluación!



Imagen: Internet

Para iniciar la sesión, conversa con tus padres o algunos criadores de cuyes responde a algunas preguntas:

1. ¿Alguna vez se pusieron a evaluar y reflexionar sobre los procesos de la crianza de cuyes?
2. ¿Será importante reflexionar sobre el modo de crianza y los resultados que obtenemos en el proyecto de emprendimiento? ¿Por qué?
3. ¿Cuándo y sobre qué aspectos es necesario evaluar nuestro emprendimiento?

Vamos a revisar algunos datos que nos ayudarán a conocer el proceso de evaluación.

LA EVALUACIÓN

1. ¿Qué es la evaluación?

Se entiende por evaluación al proceso de recolectar y analizar datos o información con el fin de poder tomar decisiones acerca de nuestro proyecto de emprendimiento.

2. Evaluando nuestro proyecto de emprendimiento

Dentro de las etapas de un proyecto de emprendimiento se encuentra la etapa de evaluación del proyecto. En esta etapa se realiza la evaluación de los procesos, resultados e impactos económicos y sociales del proyecto de emprendimiento.



Imagen: Internet



Un proyecto de emprendimiento puede evaluarse desde la perspectiva del éxito. ¿Fue exitoso o no dicho proyecto?

3. ¿Para qué evaluamos nuestro proyecto de emprendimiento?

La idea de esta parte del proyecto es muy clara **MEJORAR O CORREGIR PROCESOS PARA ALCANZAR MEJORES RESULTADOS ECONOMICOS O SOCIALES**, por lo tanto, este proceso final revisará todas las etapas del proyecto de emprendimiento aplicando instrumentos de recojo de información que luego nos servirán para hacer análisis y llegar a conclusiones sobre nuestro proyecto.

4. Instrumentos para recoger información

4.1 La lista de cotejo: Consiste en un listado de aspectos o criterios a evaluar al lado de los cuales se puede calificar o asignar valor, es un instrumento sencillo que nos ayuda a verificar que aspectos aún debemos fortalecer en nuestro proyecto de emprendimiento.

Vamos con un ejemplo:

Criterio de evaluación	SI	NO
El proyecto me permitió generar una propuesta de valor clara y viable.		
El proyecto me permitió desarrollar habilidades técnicas para elaborar el producto solución.		

Una vez aplicada la lista de cotejo podríamos determinar cuál es el campo del proyecto que aún falta fortalecer y de ese modo tomar la decisión de superar el problema:

4.2 Cuestionario: Es un instrumento de evaluación que permite recoger información sobre un tema o un aspecto de nuestro proyecto de emprendimiento a través de preguntas que debemos responder. Las preguntas pueden ser **cerradas** cuando requieren una respuesta específica, generalmente Sí o No o respuestas cortas (por ejemplo: *¿Es recomendable alimentar a los cuyes para venta con los desperdicios de comida de la familia?*), **abiertas** cuando requieren la construcción de un texto (por ejemplo: *¿Cuáles son los criterios para determinar el precio de un cuy envasado?*) o **mixtas** cuando se combinan preguntas abiertas y cerradas.

4.3 Prueba de ejecución: Es un instrumento de evaluación que permite recoger información sobre lo que es capaz de hacer una persona; en nuestro caso, sobre lo que puede hacer dentro del proyecto de emprendimiento. Contiene actividades para realizar, por ejemplo: "Calcula el costo de producción de cuyes".

4.4 La escala de apreciación: Es un instrumento de evaluación.

La escala de apreciación es un conjunto de características o criterios que deben ser juzgadas de acuerdo a una escala que permite identificar el grado hasta el cual se ha alcanzado cada criterio.

Ejemplo:

Criterios	Nunca	A veces	Casi siempre	Siempre
¿El proyecto te permitió trabajar en equipo?				
¿El proyecto generó espacios para el diálogo, el intercambio de ideas y toma decisiones durante su desarrollo?				

Conocida la información, podemos tomar la decisión de corregir o mejorar aquellos aspectos en los que se haya marcado las opciones “Nunca” y “A veces”.

5. Análisis y conclusiones de la información

Toda la información que recojamos a través de los instrumentos de evaluación será analizada, esto quiere decir que se buscará una explicación detallada y por cada criterio a fin de determinar la falla y consecuentemente plantar soluciones las mismas que se consignarán en conclusiones:

Ejemplo:

Criterios	Nunca	A veces	Casi siempre	Siempre
¿El proyecto te permitió trabajar en equipo con los miembros de tu familia?	X			

En caso la información haya dado como resultado “Nunca” como se muestra en el ejemplo, se debe hacer el análisis, es decir encontrar las razones por las que se consigna esta información:

“Cuando trabajé el proyecto no involucré a mi familia, todas las responsabilidades las asumí individualmente”.

Conclusión:

“Será muy útil para mi proyecto trabajar en equipo con los miembros de mi familia y aprovechar las potencialidades del trabajo en equipo”.

Como verás estimado, estimada estudiante la evaluación es un proceso mediante el cual identificamos fallas o dificultades en nuestro trabajo con la finalidad de resarcir estas fallas y mejorar el proyecto. Nada es perfecto, por lo tanto, siempre tendremos algún aspecto que mejorar para hacer que nuestro proyecto alcance el éxito que esperamos.

En la hoja de actividades, la segunda actividad está enfocada en hacer un repaso conceptual de todo lo trabajado. Es muy importante revisar todos los cuadernillos. No es una evaluación del proyecto, lo que queremos es que puedas haber captado los principales conceptos.

Nivel 4: A continuación, escribe la necesidad o problema que has focalizado en la sesión 4.

Necesidad o problema focalizado	
---------------------------------	--

Nivel 5: Completa el siguiente cuadro con el producto solución que has trabajado en la sesión 6

Componentes	Características	
Marca	Denominación	Nombre
	Logotipo	Dibujo
	Material sobre el que será ubicado	Descripción del material
Envase	Envase primario	Dibujo y descripción
	Envase secundario	Dibujo y descripción
Etiqueta	Etiqueta con logotipo de la marca	Descripción

	Información sobre cocción	Descripción
	Folleto de orientación	Folleto
Valor agregado	Promoción	
	Venta	
	Distribución	

Nivel 6: Determina los costos de producción de un (01) cuy de 1 kilo (aproximadamente cuy de 4 meses). Revisa la sesión sobre los costos de producción.

1. **Costo de una cría destetada** de 15 días: S/. _____
2. **Costo total de alimentación** de un cuy de 3 meses (recria) durante 4 meses: S/. _____

Rubro	Kilos (kg)	Precio kilo en soles (S/.)	Costo total de alimentación (S/.)
Consumo de forraje			
Consumo de concentrado			

3. **Costos de sanidad** por cuy por 4 meses: S/. _____
4. **Costo mano de obra** por cuy por 4 meses: S/. _____
5. **Costo de instalaciones** por 4 meses: S/. _____

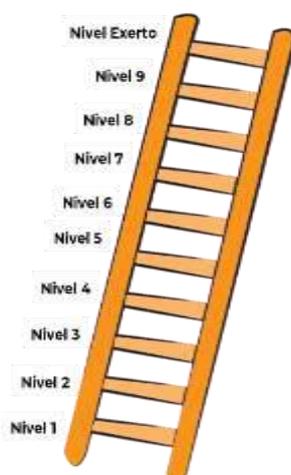
El costo total de un cuy de más de 3 meses es la suma de las 5 categorías de costos:	S/. _____
--	-----------

4. ¿Tu profesor ha valorado y reconocido positivamente las iniciativas que has tomado en el diseño de tu producto solución?				
5. ¿El proceso de ejecución del proyecto te ha proporcionado espacios para recoger información utilizando diversas técnicas que te ayudaron a elaborar la propuesta de valor de tu proyecto?				
6. ¿El proyecto te ha permitido trabajar cooperativamente con tu familia?				
7. ¿El proyecto te ha permitido desarrollar habilidades técnicas relacionadas con la opción técnica que te ofreció la institución educativa?				
8. ¿El proyecto te ha permitido desarrollar habilidades de emprendimiento para que puedas continuar con tus propios recursos tu proyecto?				

En caso hayas marcado “Nunca” y “A veces” sería bueno expresar acciones precisas que te lleven a revertir esta situación y compromisos que te ayuden a mejorar en esos aspectos en los que aún no has alcanzado logros.

Bueno, hemos llegado al final. Realizada la hoja de actividades es momento de la entrega de evidencias a tu profesor.

Excelente trabajo. ¡Felicitaciones!



Imágenes: Internet



Horizontes
Programa de Secundaria Rural