



COOPREDESCUY

La planta de procesamiento de cuy
más grande del Perú

TRADICIÓN QUE TRANSFORMA

Calidad que nace en nuestras familias
y llega al mundo.



Cajabamba,
Cajamarca - Perú

¿QUIÉNES SOMOS?

Somos una cooperativa que **transforma la tradición** en oportunidades.

La Cooperativa de Servicios Especiales Redes de Productores de Cuyes del Crisnejas – COOPREDESCUY nació en Cajabamba, Cajamarca, como una iniciativa de pequeños productores del Valle de Condebamba que buscaban superar las limitaciones técnicas, sanitarias y comerciales de la crianza tradicional.

Desde su creación en 2015, la cooperativa ha impulsado la asociatividad, la tecnificación y la transformación de la producción de cuy, fortaleciendo las oportunidades de sus productores y el acceso a mercados.



ORIGEN

Nacemos en
Cajabamba



ASOCIATIVIDAD

Trabajamos junto a
nuestros productores



CALIDAD

Mejoramos
nuestros procesos



PROPÓSITO

Oportunidades a
familias y comunidades



NUESTRA HISTORIA



2015

EL INICIO

COOPREDESCUY se establece en Cajabamba con productores del Valle de Condebamba.



2015-2016

PRIMEROS PASOS

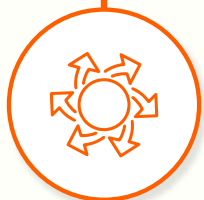
La cooperativa inicia con sistemas de crianza familiar tradicional y una producción aproximada de 200 cuyes por semana.



2017

TECNIFICACIÓN

Con el apoyo de Agroideas se incorporan infraestructura, tecnología y asistencia técnica, impulsando el crecimiento productivo.



2018

DIVERSIFICACIÓN

La cooperativa alcanza 74 socios y desarrolla productos de mayor valor agregado como snacks y embutidos.



2022

NUEVA PLANTA

Se entrega la infraestructura de la planta de procesamiento primario de cuyes en Condebamba.



2026

UN NUEVO CAPÍTULO

La planta obtiene la certificación sanitaria de SENASA, fortaleciendo la formalización y las posibilidades de acceso a mercados.

NUESTROS PRODUCTORES

Personas que hacen posible nuestra historia

Familias que convierten el trabajo y la asociatividad en nuevas oportunidades.

Detrás de cada cuy existe una familia, una historia y años de trabajo dedicado al campo.

COOPREDESCUY nació desde la organización de pequeños productores y ha convertido la asociatividad en una herramienta para mejorar la producción, fortalecer capacidades y generar nuevas oportunidades.

TRABAJO CON LAS COMUNIDADES

El modelo de COOPREDESCUY ha sido un catalizador para el **empoderamiento de las mujeres rurales**

Somos un caso de éxito en asociatividad **rural y transformación productiva**, reconocido en Cajamarca y replicado en otras regiones. Combina **tradición, innovación, sostenibilidad y empoderamiento social** en un modelo escalable.



CRIANZA Y ALIMENTACIÓN

En cada etapa

**Nuestro
compromiso
comienza desde la
crianza**

Cada etapa es parte de un proceso pensado para garantizar bienestar, calidad y consistencia en nuestros cuyes.



ALIMENTACIÓN BALANCEADA

Nutrición adecuada para favorecer el crecimiento y desarrollo saludable de nuestros cuyes.



AMBIENTES ADECUADOS

Espacios acondicionados para una crianza ordenada, segura y responsable.



MANEJO SANITARIO

Controles y prácticas sanitarias orientadas a prevenir enfermedades y mantener una crianza responsable.



BIENESTAR ANIMAL

Cuidamos cada etapa de la crianza, procurando condiciones adecuadas para su desarrollo.



CONTROL Y HOMOGENEIDAD

El equipamiento productivo permite un manejo técnico orientado a mantener uniformidad en peso, tamaño y calidad.

MANEJO SANITARIO

La salud de nuestros cuyes es nuestra prioridad. Implementamos controles y prácticas sanitarias en cada etapa de la crianza para prevenir enfermedades y asegurar una producción responsable y de calidad.



NUESTRO MANEJO SANITARIO



PREVENCIÓN

Aplicamos medidas preventivas y bioseguridad en galpones, equipos y manejo diario.



VACUNACIÓN

Contamos con programa de vacunación para fortalecer la salud y las defensas de nuestros cuyes.



MONITOREO

Evaluamos constantemente el estado sanitario de los animales para una detección temprana.



REGISTRO Y CONTROL

Llevamos registros sanitarios de cada lote para asegurar trazabilidad y mejora continua.

CUIDAMOS CADA ETAPA, ASEGURANDO CALIDAD

- ✓ Instalaciones higiénicas y adecuadas.
- ✓ Limpieza y desinfección periódica.
- ✓ Personal capacitado en manejo sanitario.
- ✓ Bienestar animal en todo nuestro proceso.

PROCESO PRODUCTIVO

Cada etapa se realiza con responsabilidad y compromiso para garantizar un producto de calidad e inocuidad.

NUESTRO PROCESO



01

CRIANZA TÉCNICA

Iniciamos con la crianza bajo un manejo técnico, alimentación balanceada y cuidado del bienestar de nuestros cuyes.



02

FAENADO Y CONTROL SANITARIO

Realizamos el faenado y los controles sanitarios correspondientes, garantizando la calidad e inocuidad del producto.



03

ENVASADO

El cuy es preparado y envasado según la presentación elegida, manteniendo los estándares de calidad.



04

CADENA DE FRÍO

Mantenemos la cadena de frío para conservar todas las propiedades del producto.



05

COMERCIALIZACIÓN

Llevamos nuestros productos a los mercados locales, nacionales e internacionales.

NUESTRA PLANTA

*Tecnología que transforma
nuestra producción*

Contamos con una planta de procesamiento primario ubicada en el Valle de Condebamba, Cajabamba, Cajamarca.

La infraestructura permite avanzar hacia un proceso formal de faenado y procesamiento, con enfoque en calidad e inocuidad. En 2026 obtuvo la certificación sanitaria de SENASA.



CAPACIDAD

1,500
Cuyes/Día



CERTIFICACIÓN SANITARIA SENASA

2026

Obtuvimos la certificación sanitaria de **SENASA**, fortaleciendo la formalización y las posibilidades de acceso a nuevos mercados.

CON EL RESPALDO DE **PAN AMERICAN SILVER - SHAUINDO**

Un impulso al desarrollo de nuestra actividad productiva.



**PAN AMERICAN
— SILVER —**

PERÚ



VARIEDAD DE CUYES

Nuestros cuyes son criados con responsabilidad

✓ RAZA MEJORADO PERÚ

Alto rendimiento cárnico, adaptación y crecimiento uniforme.



✓ RAZA ANDINO

Adaptada a zonas altoandinas, rústico y resistente.



✓ RAZA INTI

Buen desarrollo muscular y calidad de carne.



CUYES VIVOS

Cuyes destinados a crianza y producción

Nuestra producción parte de cuyes manejados bajo sistemas de crianza técnica, con alimentación, cuidado sanitario y condiciones adecuadas para favorecer su desarrollo.



CRIANZA TÉCNICA

Manejo responsable que asegura el desarrollo saludable y uniforme de nuestros cuyes



ALIMENTACIÓN BALANCEADA

Dieta formulada con alimento procesado y forraje, que aporta los nutrientes necesarios para un crecimiento óptimo.



MANEJO SANITARIO

Programa de prevención y vacunación que fortalece la salud y reduce riesgos.



HOMOGENEIDAD

Selección continua para obtener animales uniformes en peso, tamaño y calidad.

NUESTROS PRODUCTOS

Sabor, nutrición y calidad

Ofrecemos diferentes presentaciones de cuy procesado para satisfacer las necesidades de nuestros clientes y consumidores.

EMPAQUE AL VACÍO

La cooperativa alcanza 74 socios y desarrolla productos de mayor valor agregado como snacks y embutidos.

- ✓ Protección e higiene
- ✓ Conservación óptima
- ✓ Fácil almacenamiento
- ✓ Transporte seguro



CUY ENTERO

Presentación tradicional para disfrutar el sabor del cuy peruano.

- ✓ C/Vísceras
- ✓ C/Cabeza
- ✓ C/Patas



Peso aprox.
600 - 650 g





CUY ENTERO EVISCERADO

✓ S/Cabeza

✓ S/Patas



Peso aprox.
500 - 550 g



CUY DESHUESADO

✓ S/Cabeza

✓ S/Patas



Peso aprox.
400 g



CALIDAD Y CERTIFICACIÓN

Tradición que nos enorgullece

El cuy es parte de nuestra identidad y de nuestra gastronomía. En COOPREDESCUY cuidamos cada etapa para que su sabor llegue a tu mesa con la mejor calidad.

TRADICIÓN

Desde nuestras familias productoras mantenemos viva la crianza del cuy.

SABOR ÚNICO

Carne tierna, jugosa y llena de sabor, ideal para nuestra gastronomía.

NUTRICIÓN

Fuente natural de proteína de alta calidad, con bajo contenido de grasa y rica en nutrientes.

CRIANZA TÉCNICA

Procesos responsables que aseguran inocuidad, frescura y buen sabor.



NUESTRO COMPROMISO

Calidad que genera confianza



CERTIFICACIÓN SANITARIA SENASA

Comprometidos con la calidad, la inocuidad y el cumplimiento de los estándares más exigentes.



CAJABAMBA PARA EL PERÚ Y EL MUNDO



**Nuestro origen es Cajabamba.
Nuestra mirada está en el mundo.**

Buscamos consolidarnos como una cooperativa referente en la producción, transformación y comercialización de carne de cuy con estándares de calidad y valor agregado, generando productos que nos representan y fortaleciendo nuestra presencia en mercados nacionales e internacionales.



Cajabamba,
Cajamarca - Perú



www.coopredescuy.pe



@coopredescuy