



DOI: <http://dx.doi.org/10.23857/dc.v7i6.2377>

Ciencias Técnicas y Aplicadas  
Artículo de Investigación

***Análisis del manejo, producción y comercialización del cuy (*Cavia porcellus* L.) en Ecuador***

***Analysis of the management, production and commercialization of guinea pig (*Cavia porcellus* L.) in Ecuador***

***Análise do manejo, produção e comercialização da cobaia (*Cavia porcellus* L.) no Equador***

Fabián Danilo Reyes-Silva <sup>I</sup>  
[fdreyes@epoch.edu.ec](mailto:fdreyes@epoch.edu.ec)  
<https://orcid.org/0000-0002-4370-5305>

Santiago Nicolás Aguiar-Novillo <sup>II</sup>  
[saguiar@uea.edu.ec](mailto:saguiar@uea.edu.ec)  
<https://orcid.org/0000-0002-2961-6963>

Miguel Angel Enríquez-Estrella <sup>III</sup>  
[menriquez@uea.edu.ec](mailto:menriquez@uea.edu.ec)  
<https://orcid.org/0000-0002-8937-9664>

Hernán Alberto Uvidia-Cabadiana <sup>IV</sup>  
[huvidia@uea.edu.ec](mailto:huvia@uea.edu.ec)  
<https://orcid.org/0000-0002-1971-7330>

**Correspondencia:** [fdreyes@epoch.edu.ec](mailto:fdreyes@epoch.edu.ec)

**\*Recibido:** 30 de agosto de 2021 **\*Aceptado:** 22 de septiembre de 2021 **\* Publicado:** 12 de Octubre de 2021

- I. Magister en Formulación, Evaluación y Gestión de Proyectos Sociales y Productivos. Docente. Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Riobamba, Ecuador.
- II. Magister en Seguridad Industrial, mención Prevención de Riesgos y Salud. Docente, Facultad de Ciencias de la Tierra de la Universidad Estatal Amazónica. Puyo, Ecuador.
- III. Master en Gestión de Producción Agroindustrial. Ingeniero Agroindustrial. Docente, Facultad de Ciencias de la Tierra de la Universidad Estatal Amazónica. Puyo, Ecuador.
- IV. PhD. en Ciencias Veterinarias. Ingeniero Zootecnista, Docente, Facultad de Ciencias de la Tierra de la Universidad Estatal Amazónica. Puyo, Ecuador.

---

## Resumen

El cuy (*Cavia porcellus* L.) constituye un alimento de alto valor biológico, el cual contribuye con la seguridad y soberanía alimentaria de la población rural de escasos recursos económicos de Ecuador. La mayor demanda de cuyes está localizada principalmente en las provincias de la región Andina (Tungurahua, Azuay, Cotopaxi, Pichincha, Chimborazo e Imbabura). El consumo per-cápita del sector rural se encuentra en 1,41 kg/mes, 16,90 kg/año, equivalente a un promedio de 8 cuyes/año, mientras que, en el sector urbano, el consumo per-cápita es de 0,710 kg/mes, 8,52 kg/año, equivalente a 4 cuyes/año. La carne de cuy es un alimento de excelente sabor y calidad nutritiva. La mayor demanda insatisfecha se registra en Azuay, Cotopaxi, Tungurahua, Loja, Carchi, Chimborazo, Imbabura y Pichincha. Existen corporaciones, empresas y asociaciones que se dedican a la explotación y comercialización de cuyes en los lugares de mayor producción. El precio del cuy en pie, pelado, empacado o asado depende de aspectos muy importantes como la edad, peso y calidad de la canal. Con estos antecedentes, en la región Andina se están efectuando estudios de rendimiento productivo y factibilidad económica para comprobar la oferta, demanda y demanda de mercado insatisfecho. Se presentan resultados de la calidad de la carne del cuy, oferta y demanda de cuyes, empresas y asociaciones dedicadas a la comercialización de la carne del cuy, y formas de comercialización del cuy. Esta reseña tiene como objetivo valorar el manejo, producción y comercialización de la carne del cuy (*Cavia porcellus* L.) en Ecuador.

**Palabras claves:** Cuyes; mercado; producción; seguridad alimentaria.

## Abstract

The guinea pig (*Cavia porcellus* L.) constitutes a food of high biological value, which contributes to the security and food sovereignty of the rural population of scarce economic resources in Ecuador. The greatest demand for guinea pigs is located mainly in the provinces of the Andean region (Tungurahua, Azuay, Cotopaxi, Pichincha, Chimborazo and Imbabura). The per-capita consumption of the rural sector is at 1.41 kg / month, 16.90 kg / year, equivalent to an average of 8 guinea pigs/year, while, in the urban sector, the per-capita consumption is 0.710 kg/month, 8.52 kg/year, equivalent to 4 guinea pigs/year. Guinea pig meat is a food of excellent taste and nutritional quality. The highest unsatisfied demand is registered in Azuay, Cotopaxi, Tungurahua, Loja, Carchi, Chimborazo, Imbabura and Pichincha. There are corporations, companies and associations that are

dedicated to the exploitation and commercialization of guinea pigs in the places of greatest production. The price of the guinea pig standing, peeled, packed or roasted depends on very important aspects such as the age, weight and quality of the carcass. With this background, in the Andean region studies of productive performance and economic feasibility are being carried out to verify the supply, demand and unsatisfied market demand. Results are presented on the quality of guinea pig meat, supply and demand for guinea pigs, companies and associations dedicated to the commercialization of guinea pig meat, and forms of commercialization of guinea pig. This review aims to assess management, the production and marketing of guinea pig meat (*Cavia porcellus* L.) in Ecuador.

**Keywords:** Guinea pigs; market; production; food security.

## Resumo

A cobaia (*Cavia porcellus* L.) constitui um alimento de alto valor biológico, que contribui para a segurança e a soberania alimentar da população rural de escassos recursos econômicos do Equador. A maior demanda por cobaias está localizada principalmente nas províncias da região andina (Tungurahua, Azuay, Cotopaxi, Pichincha, Chimborazo e Imbabura). O consumo per capita do setor rural é de 1,41 kg / mês, 16,90 kg / ano, equivalente a uma média de 8 cobaias / ano, enquanto, no setor urbano, o consumo per capita é de 0,710 kg / mês, 8,52 kg / ano, equivalente a 4 cobaias / ano. A carne de porquinho da índia é um alimento de excelente sabor e qualidade nutricional. A maior demanda não atendida é registrada em Azuay, Cotopaxi, Tungurahua, Loja, Carchi, Chimborazo, Imbabura e Pichincha. Existem corporações, empresas e associações que se dedicam à exploração e comercialização de porquinhos-da-índia nos locais de maior produção. O preço do porquinho-da-índia em pé, descascado, embalado ou assado depende de aspectos muito importantes como a idade, o peso e a qualidade da carcaça. Com este pano de fundo, na região andina estão sendo realizados estudos de desempenho produtivo e de viabilidade econômica para verificar a oferta, demanda e demanda insatisfeita do mercado. São apresentados resultados sobre a qualidade da carne de porquinho-da-índia, oferta e procura de porquinhos-da-índia, empresas e associações dedicadas à comercialização de carne de porquinho-da-índia e formas de comercialização de porquinhos-da-índia. Esta revisão tem como objetivo avaliar o manejo, a produção e a comercialização da carne de porco-da-índia (*Cavia porcellus* L.) no Equador.

**Palavras-chave:** Cuyes; mercado; Produção; segurança alimentar.

## Introducción

El cuy (*Cavia porcellus* L.) es un animal herbívoro que tienen una capacidad de ingestión en forraje verde del 30% de su peso vivo, aprovecha de forma eficiente los forrajes con buena disponibilidad de nutrientes, para satisfacer sus necesidades de mantenimiento, producción y reproducción. Las gramíneas y las leguminosas constituyen el principal alimento en la explotación de cuyes. El consumo de alimento depende de la frecuencia de la oferta, mínimo debe ser dos veces al día para lograr un incremento de los rendimientos productivos del animal (Andrade-Yucailla et al. 2016).

De acuerdo con Patiño et al. (2019), la edad a la primera monta (meses) se alcanza en la línea Perú (5.1), línea Andina (4.5), Criollos (5.3). El número de partos/hembra/año en las líneas Perú y Andina es de 3.7, en hembras Criollas 3,4. El 97.3% de los productores han establecido grupos de monta donde la relación macho/hembras, por líneas de 1:6, 1:8 y 1:4 para Criolla, Perú y Andina. Los pesos promedio (g) al nacimiento, destete y beneficio oscilan entre 222, 413 y 1330 (Criolla), 197, 390 y 1259 (Perú) y 125, 450 y 1300 (Andina). La edad al destete (días) 24.5 (Criollos), 19.3 (Perú) y 18.3 (Andina).

El cuy constituye un alimento de alto valor biológico, el cual contribuye con la seguridad alimentaria a la población rural de escasos recursos económicos. Es un mamífero roedor originario de la zona andina de Perú, Bolivia, Colombia y Ecuador, conocido también como cobayo, curí, conejillo de indias, así como guinea pig en países de habla inglesa (Guevara et al. 2017; Márquez et al. 2019).

Los países andinos manejan una población de 35 millones de cuyes. Perú tiene la mayor población y consumo de esta especie zootécnica. La distribución de la población de cuy en Perú y Ecuador es amplia, se encuentra en la mayoría del territorio, mientras que, en Colombia y Bolivia su distribución es regional, y se manejan poblaciones más pequeñas. Se adapta bien a climas templados, y en menor proporción a ambientes cálidos. Los lugares con temperaturas superiores a 30 °C afectan a los animales y pueden presentar estrés por calor y afectan el desempeño productivo y reproductivo (Francia de Zaldívar 2007).

En Ecuador, el cuy tiene una gran demanda particularmente en las zonas del área Andina, y su aceptación se ha extendido hacia la Costa y la Amazonía, por efecto de la migración de la población que ha llevado consigo sus costumbres y tradiciones (Muñoz y Narváez 2015; Calvopiña 2018). Se

estima que en el país se consume aproximadamente 13 millones de cabezas anuales, con un peso promedio en pie de 2.1 kg, esto representa alrededor de 26.590 toneladas de carne al año (El Telégrafo 2021). La mayor demanda de cuyes está localizada principalmente en las provincias interandinas de la sierra ecuatoriana (Tungurahua, Azuay, Cotopaxi, Pichincha, Chimborazo e Imbabura). Según el último censo agropecuario la población de cuyes fue de 5'067.049 animales, de estas, el 97% corresponden a crianza familiar y tradicional y el restante a exportaciones tecnificadas (MINAGRI 2019).

El cuy tiene un rol socioeconómico y nutricional preponderante para la familia rural de escasos recursos. El consumo per-cápita del sector rural se encuentra en 1.41 kg/mes, 16.90 kg/año, equivalente a un promedio de 8 cuyes/año, mientras que, en el sector urbano, el consumo per-cápita es de 0.710 kg/mes, 8.52 kg/año, equivalente a 4 cuyes/año (Calvopiña 2018). En muchas ocasiones las actividades pecuarias de manejo se las realiza sin contar con procedimientos y prácticas técnicas que involucren la adopción de nuevas herramientas que faciliten su fácil manejo y se obtenga mayor calidad. Por tal razón se buscó alternativas para un mejor desempeño en aspectos de un buen manejo en instalaciones, nutrición, genética, vacunación, sanidad y medias de bioseguridad hacia productores con el propósito de mejores estándares de calidad y elevar el nivel en sus producciones (Tiaquina 2019).

## **Materiales y métodos**

Investigación con un enfoque documental no experimental, la misma que se ajusta a la selección y recopilación de toda la información recopilada por medio de la lectura analítica de documentos y materiales bibliográficos consultados, con el fin de obtener antecedentes para profundizar en teorías. El método empleado es de tipo exploratorio de orden secundario. Para lograr cumplir con los objetivos propuestos se realizó una búsqueda detallada de información bibliográfica de los últimos 7 años de las principales bases de datos como es el caso de libros, artículos científicos, folletos, páginas web, google académico y repositorios de tesis. Se realizó una lectura crítica de los principales documentos bibliográficos seleccionados, posteriormente se identificaron y agruparon por separado los documentos que contiene información que sustenten el trabajo.

## **Resultados y discusión**

Posterior a la recolección y análisis de los resultados se procedió a establecer por medio de tablas, la información obtenida en y los análisis realizados:

### ***Producción del cuy en Ecuador***

La producción de cuyes en la Sierra ecuatoriana es una de las mayores a nivel nacional, siendo Azuay una de las provincias con mayor número de animales (1'044.487), seguido por Tungurahua con (957.221), Chimborazo (812.943), Cotopaxi (498.178), Loja (342.243), Cañar (291.662), Bolívar (274.829), Pichincha (266.107), Imbabura (212.158) y Carchi con (104.786) sumando un total de (4'804.614 de cuyes). En la región Costa a diferencia de la región Andina existe un número menor de animales. El Oro es una de las provincias con mayor producción de cuyes (27.840 animales), seguido por Manabí con (19.426 animales), Guayas (15.479 animales), mientras que los Ríos y Esmeraldas presentan menor cantidad con (7.689 y 1.535 animales), respectivamente. En la región Amazónica, la provincia de Orellana tiene mayor producción de cuyes con 71.969 animales, como segundo productor se encuentra la provincia de Morona Santiago con 27.840 de cuyes, y con menor cantidad de animales Sucumbíos (19.426), Pastaza (15.479), Zamora Chinchipe (7.689) y Napo (1.535) (MINAGRI 2019).

### ***Instalaciones***

En el Ecuador los productores manejan cuatro tipos de galponeras para la crianza de cuyes, en donde tienen mucha influencia en su crianza, debido a que es el sitio donde se van a desarrollar, engordar y reproducirse, estas son: pozas de ladrillos, jaulas de madera, jaulas de malla y jaulas mixtas (madera y malla).

Según (Romero, 2016) recomienda trabajar con jaulas de madera de (1,5 x 1 x 0,50 m) con capacidad de una camada (10 hembras y un macho) por las siguientes razones:

- Fácil y económica de construir.
- Facilita su labor de limpieza al momento de su desinfección.
- Permite alojar un gran número de animales en un área pequeña,
- Evita el contagio de enfermedades.
- Permite la crianza de mayor cantidad de animales por área y los animales no están expuestos al ataque de depredadores.

## Alimentación y nutrición

El uso de recursos forrajeros como es el caso de pastos, gramíneas y leguminosas constituyen una alternativa viable en la alimentación del cuy debido a que componen las fuentes principales de fibra, nutrientes, minerales y vitaminas. Proporcionan energía, reparan y renuevan el organismo, regulan las reacciones químicas que se producen en las células y mejoran el incremento en su peso final y rentabilidad.

En la Tabla 1, se presentan los resultados de comparación entre los recursos forrajeros utilizados en la alimentación del cuy en el Ecuador, datos que varían de acuerdo con el parámetro productivo como es el caso del: consumo de alimento, peso final, ganancia de peso, conversión alimenticia, peso a la canal y rendimiento a la canal. Se puede evidenciar que todos los recursos forrajeros son eficientes para elevar el rendimiento productivo.

Según (Nuñez, 2017) manifiesta que la alfalfa a comparación con los demás recursos forrajeros mencionados anteriormente es el pasto con mayor índice productivo en la fase de engorde con un consumo de alimento de (52,00 g), un peso final promedio de (833,60 g), una ganancia promedio de peso de (8,54 g), una conversión alimenticia de (8,75), un peso a la canal de (488,40 g) y un rendimiento a la canal de (67,75 %).

**Tabla 1.** Parámetros productivos del cuy, alimentados con diferentes recursos forrajeros.

Alimento	Consumo (g)	Peso final (g)	Ganancia peso (g)	Conversión alimenticia	Peso canal (g)	Rendimiento canal (%)	Referencias
Pasto azul	40,09	820,47	7,78	6,08	527,40	65,36	(Vasquez & Blanco, 2017).
Pasto elefante	38,54	817,35	7,50	6,35	520,45	61,24	(Vasquez & Blanco, 2017).
Pasto alemán	35,90	780,00	5,30	10,16	540,00	69,14	(Fuentes, 2016).
Pasto micay	32,80	760,00	5,15	10,82	530,00	69,60	(Fuentes, 2016).
Brachiaria	35,20	815,20	7,20	5,25	536,80	63,20	(Chirinos, 2016).
Alfalfa	52,00	833,60	8,54	8,75	488,40	65,75	(Nuñez, 2017).
Maralfalfa	40,99	812,13	6,20	6,80	521,00	64,08	(Chirinos, 2016).
Rye Grass	50,93	824,80	8,18	8,06	434,40	59,42	(Remache, 2017).
King Grass	42,01	814,60	6,34	6,79	529,50	65,01	(Chirinos, 2016).
Saboya	43,44	743,48	6,82	6,66	473,25	64,27	(Chirinos, 2016).
Morera	37,41	915,70	9,01	4,24	639,83	69,87	(Vega, 2016).
Caraca	33,37	797,18	8,06	4,25	540,25	67,74	(Vega, 2016).
Cucarda	19,37	664,18	4,43	4,48	416,75	62,76	(Vega, 2016).
Gramalote	38,60	840,00	7,60	9,08	600,00	71,16	(Vega, 2016).

Fuente: Elaboración propia.

Análisis del manejo, producción y comercialización del cuy (*Cavia porcellus* L.) en Ecuador

En la Tabla 2, se muestra la composición química y nutricional de pasturas utilizados en la alimentación del cuy, entre los indicadores evaluados por diferentes estudios se reportan valores de digestibilidad, proteína, fibra, materia seca, nutrientes digestibles totales, energía digestible, energía metabolizable y cenizas distintas, en donde se destacaron cuatro pasturas diferentes (alfalfa, gramalote, king grass y el pasto alemán).

En un estudio desarrollado por (Felmer & Bezada, 2015) sobre el engorde de cuyes en el Ecuador se muestra que la alfalfa además de tener excelentes parámetros productivos tiene una excelente composición química y nutricional, con una alta tasa de digestibilidad de (90,9 %), una proteína de (5,90 %), una fibra de (11,40 %), una materia seca de (89 %), nutrientes digestibles totales de (80,30 %), una energía digestible de (3,10 Mcal/kg) y una energía metabolizable de (2,55 Mcal/kg). Por otro lado, según (Moore, 2016) el gramalote presentó una proteína de (4,06 %), una fibra de (16,67 %), una materia seca de (24,76 %) y cenizas de (2,54 %).

Por último, conforme la (FAO, 2017) el king grass presentó una proteína de (4,15 %), una fibra de (13,76%), una materia seca de (27,03) y cenizas de (3,00 %) y de acuerdo con el mismo estudio el pasto alemán presentó una proteína de (4,06 %), una fibra de (17,71 %), una materia seca de (25,98 %) y cenizas de (3,50 %).

**Tabla 2.** Composición química y nutricional de pasturas utilizados en la alimentación del cuy.

Pastura	Digestibilidad (%)	Proteína (%)	Fibra (%)	Materia seca (%)	Nutrientes digestibles totales (%)	Energía digestible (Mcal/kg)	Energía metabolizable (Mcal/kg)	Ceniza (%)	Referencia
Forraje verde hidropónico	80 – 92	13 – 20	12 - 25	18 – 22	59,07	3 - 4	2 - 3	6 - 7	(Tarrillo, 2016).
Cebada	70 -80	11,60	5,10	89,00	55,48	3,10	2,55	2,40	(Tarrillo, 2016).
Alfalfa	90,9	5,90	11,40	38,00	80,30	0,96	0,80	3,00	(Felmer & Bezada, 2015).
Rye grass	-	12,28	7,68	26,13	63,69	2,81	2,30	3,14	(Felmer & Bezada, 2015).
Avena forrajera	59,63	10,42	34,14	38,50	59,42	2,62	2,15	9 - 11	(Gallardo & Castro, 2017).
Trébol rojo	85,88	21	55,71	22,76	52,03	2,29	1,88	-	(Moore, 2016).
Hoja de camote	-	11,52	9,54	74,36	-	-	-	1,60	(Moore, 2016).
Gramalote	-	4,06	16,67	24,76	-	-	-	2,54	(Moore, 2016).
Kudzu	-	9,89	26,52	-	-	-	-	-	(FAO,



Análisis del manejo, producción y comercialización del cuy (*Cavia porcellus* L.) en Ecuador

King Grass	-	4,15	13,76	27,03	-	-	-	3,00	2017). (FAO, 2017).
Pasto alemán	-	4,06	14,71	25,98	-	-	-	3,50	(FAO, 2017).
Pasto micay	-	4,00	14,80	25,54	-	-	-	3,25	(FAO, 2017).

Fuente: Elaboración propia.

### Calidad de la carne del cuy

La carne de cuy es un alimento de excelente sabor y calidad de nutrientes. En la tabla 3 se muestran resultados de los componentes nutricionales (proteína, humedad, grasa, cenizas y pH) de la carne del cuy de acuerdo con el tipo de raza y alimentación suministrada a los animales.

**Tabla 3.** Composición nutricional de la carne del cuy de acuerdo con la raza y el tipo de alimento consumido

Razas	Alimentación	Proteína %	Humedad %	Grasa %	Cenizas %	pH	Referencias
Criollos	Alfalfa, desechos de cosecha, de con concentrado	19.39	75,84	7,93	1.21%	6.38	(Flores-Mancheno <i>et al.</i> 2016)
Raza Perú	Concentrado + simbiótico natural	19,72%	68.65%	10.01%	0.77%	6.05%	(Enríquez 2019)
Raza Perú	Concentrado + alfalfa	18.98%	76.98%	2.65%	1.42%	-	(Guarniz 2019)

Fuente: Elaboración propia.

### Oferta y demanda de cuyes en Ecuador

En las provincias de la región Andina (Azuay, Tungurahua, Chimborazo, Cotopaxi, Loja, Pichincha, Imbabura y Carchi) con mayor producción de cuyes, se efectuaron estudios de factibilidad económica aplicando encuestas a los productores, para comprobar la oferta, demanda y demanda de mercado insatisfecho. En la tabla 4 se muestran los resultados de la oferta, demanda y demanda insatisfecha en las principales provincia productoras de cuyes en Ecuador.

**Tabla 4.** Oferta, demanda y demanda insatisfecha de cuyes en las principales provincias productoras de Ecuador

Provincias	Oferta	Demanda	Demanda Insatisfecha	Referencias
Azuay	313.346	860.000	546.654	(Tapia 2018)
Tungurahua	640.837	811.473	170.637	(Tisalema 2017)
Chimborazo	191.352	251.949	60.597	(Tipán y Cando 2017)
Cotopaxi	252.204	664.250	412.046	(Mena 2017)
Loja	14.820	138.171	123.351	(Sánchez 2015)

Análisis del manejo, producción y comercialización del cuy (*Cavia porcellus* L.) en Ecuador

Pichincha	1.380	8.400	7.020	(Zevallos 2019)
Imbabura	255.065	185.409	51.372	(Alarcón 2017)
Carchi	7.216	100.113	92.897	(Puetate 2016)

Fuente: Elaboración propia.

***Empresas y Asociaciones dedicadas a la comercialización de carne de cuy en Ecuador***

Existen corporaciones, empresas y asociaciones que se dedican a la explotación y comercialización de cuyes en Ecuador, estas se encuentran distribuidas en varias provincial del país, entre las más destacadas se incluyen: Asociación “Mr. Cuy” (provincia de Cotopaxi); Empresa “Urkuagro Uasak S.A” - Cuyera Andina (provincia de Imbabura); Asociación “Copracuy”, Asociación de Productores Agua Santa “Súper Cuy”, Asociación de Productores Alternativos "Esfuerzo Olímpico", Asociación de Productores Agrícolas “San Isidro de Angamarquillo”, Empresa “Rey Cuy” (provincia de Tungurahua); Asociación “Sembrando Esperanzas para el Buen Vivir” (provincia de Azuay); Asociación ASOPROSANCLE “Rico Cuy”, Corporación de Productores Cuyícolas “Señor Cuy” (provincia de Chimborazo); Asociación de Productores Agropecuarios “Míster Cuy Ascázubi” (provincia de Pichincha). En la tabla 5, se muestran indicadores de ubicación, número de socios, producción de animales/año, y formas de distribución del cuy en Ecuador.

**Tabla 5.** Corporaciones, empresas y asociaciones dedicadas a la comercialización del cuy en Ecuador

Corporación/Emple sa/Asociación	Ubicación	Número de socios	Producción de animales/año	Formas de Distribución	Referencias
Asociación “Mr. Cuy”	Comunidad Papahurco, cantón Salcedo, Cotopaxi	30 socios	60.000	Cuyes vivos y faenados	(Maizancho 2017)
Empresa Urkuagro Uasak S.A – Cuyera Andina	Parroquia San Blas, antón Urcuquí, Imbabura	Propietario	26.000	Cuyes vivos y faenados	(Díaz 2018)
Empresa “Rey Cuy”	Cantón Cevallos, Tungurahua	Propietario	2.604	Cuyes vivos, faenado y empacado al vacío	(Porras 2017)
Asociación “Sembrando Esperanzas para el Buen Vivir”	Parroquia Remigio Crespo Torral, cantón Gualaceo, Azuay	19 socios	3.600	Cuyes vivos y faenados	(Tapia 2018)
Corporación de Productores Cuyícolas “Señor Cuy”	Cantón Riobamba, Chimborazo	1.600 familias	166.800	Cuyes Faenados	(Larrea 2016)
Asociación “Copracuy”	Parroquia Santa Lucía, cantón	20 socios	21.504	Cuyes vivos, faenados	(Meza 2017)

Análisis del manejo, producción y comercialización del cuy (*Cavia porcellus* L.) en Ecuador

Asociación de Productores Agua Santa “Súper Cuy”	Tisaleo, Tungurahua Parroquia Cevallos, cantón Cevallos, Tungurahua	15 socios	2.400	empacados al vacío Cuyes vivos y faenados	(Meza 2017)
Asociación de Productores Alternativos Esfuerzo Olímpico	Parroquia Tisaleo, cantón Tisaleo, Tungurahua	21 socios	17.136	Cuyes vivos y faenados	(Tisalema 2017)
Asociación ASOPROSANCLE “Rico Cuy”	Parroquia Cubijíes, cantón Riobamba, Chimborazo	20 socios	14.371	Cuyes vivos y faenados	(Paguay 2019)
Asociación de Productores Agropecuarios Míster Cuy Ascázubi	Parroquia Ascázubi, cantón Cayambe, Pichincha	16 socios	11.040	Cuyes vivos y faenados	(Puma 2015)
Asociación de Productores Agrícolas San Isidro de Angamarquillo	Parroquia San Bartolomé de Pinillo, cantón Ambato, Tungurahua	37 socios	3.000	Cuyes vivos	(Ojeda 2017)

Fuente: Elaboración propia.

### *Formas de comercialización del cuy en Ecuador*

El precio del cuy en pie, pelado, empacado o asado depende de aspectos muy importantes como la edad, peso y calidad (Burbano 2015; Paspuezán 2019). Meza (2017) manifiesta que los diferentes precios de venta del cuy vivo fluctúan entre 5 y 12 dólares; el precio del cuy faenado se encuentra entre 12 y 18 dólares; y el cuy asado de 10 hasta los 20 dólares. En otro estudio, (Zevallos 2019) manifiesta que el precio de los animales se fija según el peso, los costos del cuy pelado entero empacado de 1.300 a 1.500 g cuestan 15 dólares. Tipán y Cando (2017) afirman que los precios deben ser competitivos tomando en cuenta siempre la calidad, y se pueden manejar precios de 9 a 10,50 dólares para cuyes en pie y 12,50 para cuyes faenados.

### **Conclusiones**

En Ecuador, existen varios estudios concernientes al manejo, producción, calidad de la carne, oferta y demanda, empresas y asociaciones dedicadas y formas de comercialización del cuy.

La crianza y comercialización del cuy se realiza a nivel del país, con mayor producción en la región Andina. Es una especie muy apetecida por los consumidores, debido al sabor y por las

características nutricionales de su carne. Según los estudios revisados, se puede evidenciar que existe una demanda insatisfecha que se puede cubrir, con productores asociados o individuales, dichos ingresos les permitiría mejorar el nivel de vida de las familias del sector rural, garantizando de esta manera el bienestar y la soberanía alimentaria.

La adopción de buenas prácticas pecuarias garantiza el cumplimiento de las normativas del bienestar animal, mejora los indicadores productivos y reproductivos, reduce la mortalidad y minimiza los costos de producción del sistema hasta el momento de su respectiva comercialización.

## Referencias

1. Alarcón, J.S. 2017. Estudio de la producción y comercialización del cuy (*Cavia porcellus*) en la provincia de Imbabura. Trabajo de Ingeniero en Agronegocios, Universidad Técnica del Norte, Ibarra, Ecuador, 346 p.
2. Andrade-Yucailla, V., Fuentes, I., Vargas-Burgos, J.C., Lima-Orozco, R. & Jácome, A. 2016. Alimentación de cuyes en crecimiento-ceba a base de gramíneas tropicales adaptadas a la Región Amazónica. *Revista Electrónica de Veterinaria*, 17(1): 1-7
3. Burbano, L.R. 2015. La demanda existente de carne de cuy en la ciudad de Nueva York, Estados Unidos y la oferta exportable en el Cantón Bolívar Provincia del Carchi. Trabajo de Ingeniero en Comercio Exterior y Negociación Comercial Internacional, Universidad Politécnica Estatal del Carchi, Tulcán, Ecuador, 171 p.
4. Calvopiña, A.E. 2018. Estudio de factibilidad para la construcción de una sala de faenamiento para cuyes en la empresa Urkuagro Uasak SA. (Cuyera Andina). Trabajo de titulación de Médico Veterinario y Zootecnista, Universidad Central del Ecuador, Quito, Ecuador, 151 p.
5. Díaz, A.K. 2018. Propuesta para la exportación de carne de cuy desde la empresa Cuyera Andina hacia el mercado estadounidense. Tesis de Ingeniero, Pontificia Universidad Católica del Ecuador, Ibarra, Ecuador.
6. El Telégrafo. 2021. Más de 710 mil familias se dedican a la crianza de cuyes en el país. Available: <https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/economia/4/mas-de-710-mil-familias-se-dedican-a-la-crianza-de-cuyes-en-el-pais#:~:text=>

7. Enríquez, K.Y. 2019. Evaluación de la calidad de la carne de cuy (*Cavia porcellus*) suplementada con un simbiótico natural en la etapa de crecimiento. Tesis de Ingeniero Agroindustrial, Universidad Nacional Mayor de San Marcos, Lima, Perú, 113 p.
8. Flores-Mancheno, C.I., Duarte, C. & Salgado, I.P. 2016. Caracterización de la carne de cuy (*Cavia porcellus*) para utilizarla en la elaboración de un embutido fermentado. *Revista Ciencia y Agricultura*, 14(1): 39-45
9. Francia de Zaldívar, L.C. 2007. Reality and perspective of guinea pig breeding in the Andean countries. *Archivos Latinoamericanos De Producción Animal*, 15(5). Available: [https://ojs.alpa.uy/index.php/ojs\\_files/article/view/2743](https://ojs.alpa.uy/index.php/ojs_files/article/view/2743)
10. Guarniz, R.A. 2019. Efecto del tipo de alimento en el rendimiento de carcasa de cuy raza Perú (*Cavia porcellus*). Tesis de Ingeniero Agroindustrial, Universidad Nacional de Trujillo, Trujillo, Perú, 46 p.
11. Guevara, J., Carcelen, F., Bezada, S., López, R., Vergaray, R., & Guerrero, A. 2017. Uso de la inulina en reemplazo de los antibioticos promotores de crecimiento sobre la calidad de la carne de cuy. *Revista Peruana De Química E Ingeniería Química*, 19(2), 69-75
12. Larrea, P.L. 2016. Implementación de un plan de negocios para la Corporación de Productores Cuyiculas “Sr Cuy”, para mejorar su posicionamiento en el mercado de la ciudad de Riobamba, en el año 2015. Tesis de Magister, Universidad Nacional de Chimborazo, Riobamba, Ecuador, 105 p.
13. Maizancho, A.E. 2017. Plan de negocios para la comercialización de cuy “Mr. Cuy” de la comunidad de Papahurco cantón Salcedo, de la provincia de Cotopaxi y el desarrollo económico. Proyecto de Ingeniera en Empresas y Administración de Negocios, Universidad Regional Autónoma de los Andes, Ambato, Ecuador, 108 p.
14. Márquez, N., Valencia, R., Chauca, L., & Verde, G. 2019. Estudio anatómico del glande del cuy (*Cavia porcellus*) de la raza Perú. *Revista de Investigaciones Veterinarias Del Perú*, 30(3): 9951002
15. Mena, J.C. 2017. Estudio de factibilidad de la comercialización de cuyes empacados al vacío desde la Asociación “Sembrando Vida” en la parroquia Pastocalle, cantón Latacunga. Trabajo de Magister en Finanzas, Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Riobamba, Ecuador, 177 p.

16. Meza, A.J. 2017. El sistema de comercialización y su influencia en la competitividad de la cooperativa “COPRACUY” de la provincia de Tungurahua en el período 2016. Trabajo de Magíster en Gestión de Proyectos Socioprodutivos, 192 p.
17. MINAGRI. 2019. Ministerio de Agricultura y Riego. Potencial del mercado internacional para la carne de cuy 2019. (No. 14). Available: [http://agroaldia.minagri.gob.pe/biblioteca/download/pdf/tematicas/l-ciencia/101/mercado\\_interno\\_carne\\_cuy.pdf](http://agroaldia.minagri.gob.pe/biblioteca/download/pdf/tematicas/l-ciencia/101/mercado_interno_carne_cuy.pdf)
18. Muñoz, C. M. & Narváez, C.U. 2015. Plan de exportación de carne de cuy en empaque al vacío producida en Pimampiro, provincia de Imbabura para la población ecuatoriana radicada en New York. Tesis de Ingeniería Comercial, Universidad Politécnica Salesiana, Guayaquil, Ecuador, 110 p.
19. Ojeda, P.S. 2017. La producción y manejo de cuyes en la Asociación de Productores Agrícolas San Isidro de Angamarquillo, parroquia San Bartolomé de Pinllo, cantón Ambato, provincia de Tungurahua. Trabajo de Magister en Gestión de Proyectos Socio Productivos, Universidad Tecnológica Indoamérica, Ambato, Ecuador, 111 p.
20. Paguay, T.F. 2019. Proyecto de factibilidad para la creación de una planta de faenamiento y comercialización de cuy para la Asociación de Productores Agropecuarios El Progreso San Clemente de Cubijies, cantón Riobamba, provincia de Chimborazo. Trabajo de Ingeniera en Finanzas, Escuela Politécnica Superior de Chimborazo, Riobamba, Ecuador, 136 p.
21. Paspuezán, M.E. 2019. Estudio de la producción y comercialización del cuy (*Cavia porcellus*) en la provincia del Carchi. Trabajo de Ingeniero en Agronegocios Avalúos y Catastros, Universidad Técnica del Norte, Ibarra, Ecuador, 126 p.
22. Patiño, R.E., Cardona-Iglesias, J.L., Carlosama-Ojeda, L.D., Portillo-Lopez, P.A. & Moreno, D.C. 2019. Zootechnical parameters of *Cavia porcellus* in production systems in Nariño and Putumayo (Colombia). *Rev. CES Med. Zootec.*, 14(3): 29-41
23. Porras, C.L. 2017. Estudio de factibilidad para la crianza y comercialización de cuy faenado de la empresa “Rey Cuy” en el cantón Cevallos, provincia de Tungurahua y el desarrollo económico. Proyecto de Ingeniera en Empresas y Administración de Negocios, Universidad Regional Autónoma de los Andes, Ambato, Ecuador, 125 p.
24. Puetate, B.M. 2016. Estudio de Factibilidad para la Comercialización de cuy empacado al vacío desde la Asociación de Productores Los Andes de la provincia del Carchi para el

- cantón Tulcán. Trabajo de Ingeniero en Administración de Empresas y Marketing, Universidad Politécnica Estatal del Carchi, Tulcán, Ecuador, 195 p.
25. Puma, I.V. 2015. Propuesta de procedimientos de control interno administrativos-financieros para la Asociación de Productores Agropecuarios Míster Cuy Ascázubi, de la parroquia Ascázubi, cantón Cayambe. Trabajo de Ingeniera en Contabilidad y Auditoría, Contadora Pública Autorizada, Universidad Central de Ecuador, Quito, Ecuador, 248 p.
26. Sánchez, T.E. 2015. Proyecto de factibilidad para la producción de cuy ahumado y su comercialización en la ciudad de Loja. Tesis de Ingeniera Comercial, Universidad Nacional de Loja, Loja, Ecuador, 160 p.
27. Tapia, J.M. 2018. Plan de negocios para la crianza y comercialización de cuyes de la Asociación Sembrando Esperanzas para el Buen Vivir de la parroquia Remigio Crespo Toral del cantón Gualaceo - provincia del Azuay. Tesis de pregrado, Universidad Técnica Particular de Loja, Gualaceo, Ecuador.
28. Tipán, M.E. & Cando, P.C. 2017. Estudio de factibilidad del proyecto: crianza, producción y comercialización de cuyes como alternativa de mejoramiento de la situación socioeconómica de los moradores de la parroquia Lican, cantón Riobamba, provincia de Chimborazo. Tesis de Ingeniera en Finanzas, Universidad Central del Ecuador, Quito, Ecuador, 198 p.
29. Tisalema, C.F. 2017. Creación de una empresa procesadora y comercializadora de carne de cuy para la Asociación de Productores Alternativos Esfuerzo Olímpico del Cantón Tisaleo Provincia de Tungurahua. Trabajo de Ingeniero en Marketing y Gestión de Negocios, Universidad Técnica de Ambato, Ambato, Ecuador, 166 p.
30. Zevallos, J.A. 2019. Estudio de factibilidad para la creación de una microempresa productora y comercializadora de cuyes ubicada en el cantón San Miguel de los Bancos, provincia de Pichincha. Trabajo de Tecnóloga en Administración de Empresas, Instituto Superior Tecnológico Honorable Consejo Provincial de Pichincha, Quito, Ecuador, 119 p.