



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

FACULTAD DE INGENIERÍA EN CIENCIAS AGROPECUARIAS Y AMBIENTALES

ESCUELA DE INGENIERÍA EN AGRONEGOCIOS AVALÚOS Y CATASTROS



Autor: Marlon Paspuezán

DIRECTOR:

Ing. Miguel Aragón Esparza MSc

TEMA: ESTUDIO DE LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE CUY (*Cavia porcellus*) EN LA PROVINCIA DE CARCHI"

Introducción

La carne de cuy ha sido el alimento principal del poblador andino. Tras el proceso migratorio de las décadas pasadas, su consumo se ha extendido hacia otras regiones. En la actualidad, existen numerosas granjas que se dedican a su crianza y comercialización.

La carne de cuy es un alimento muy nutritivo y saludable para el ser humano; sin embargo este producto en la provincia del Carchi, a pesar de ser conocido por la población y de tener aceptación, su nivel de consumo aún es bajo, y su demanda está basada fundamentalmente en su cultura, tradiciones y costumbres

PROBLEMA

En la provincia del Carchi por tradición y costumbre, existe la producción del cuy, una de las carnes más saludables y nutritivas que hay en el mercado, por lo que se tiene la necesidad de incentivar el desarrollo de la crianza de cuyes. Pero no existe un estudio que determine en forma concreta los eslabones de la cadena de comercialización, costos de producción, datos exactos y actualizados de mapas y ubicación geográfica de productores y comerciantes. . Esto se convierte en un limitante para el desarrollo de este producto.



Objetivos

GENERAL

Estudio de la producción y comercialización de cuy en la provincia del Carchi.

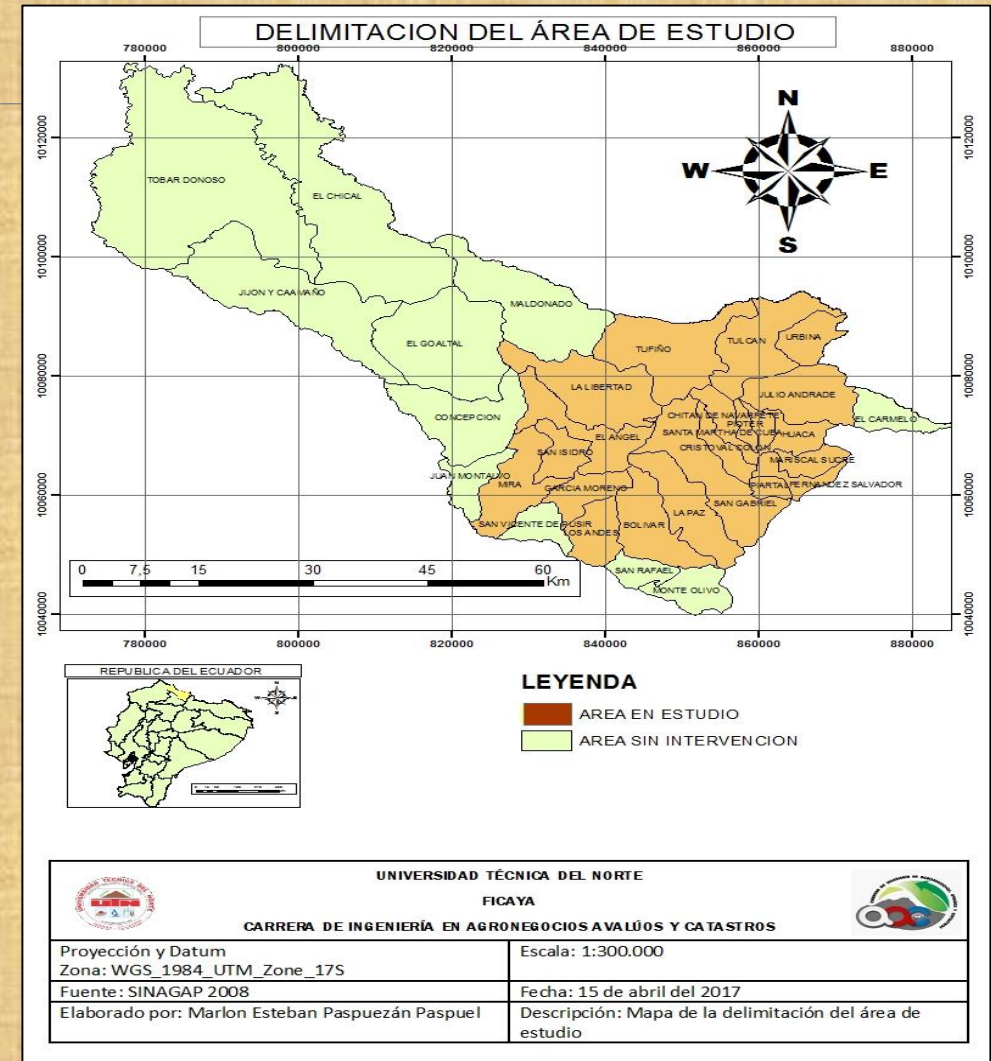
ESPECÍFICOS

- Determinar los costos de producción del cuy en la provincia del Carchi.
- Identificar la oferta y la demanda de la comercialización del cuy en la provincia del Carchi.
- Georreferenciar los lugares de producción y comercialización del cuy en la provincia del Carchi.
- Establecer la cadena óptima de comercialización del cuy.

METODOLOGÍA

Para el presente estudio se define como población a los productores, comerciantes y consumidores de cuy de la Provincia del Carchi, ubicados en sus 6 cantones:

- Tulcán
- San Pedro de Huaca
- Montufar
- Bolívar
- Espejo
- Mira



COSTOS DE PRODUCCIÓN PARA 6000 CUYES

#

DESCRIPCIÓN	CANT/VALOR	COSTOS FIJOS	COSTOS VARIABLES
<u>COSTOS DIRECTOS</u>			
-Materia prima directa			
Compra de cuyes			
6000 Gazapos	6000 X 2,00 USD		12.000,00 USD
Alimentación forraje + balanceado (1)	6000 X 4,40 USD		26.400,00 USD
Alimentación con forraje (2)	6000 X 3,31 USD		19.860,00 USD
-Mano de obra directa			
Para 6000 cuyes/ año	12 X 510,76 USD		6.129,12 USD
<u>COSTOS INDIRECTOS</u>			
-Materia prima indirecta			
Insumos			
Carbonato de calcio	1000 libras	180 USD	
Desinfectante (Creso)	12 litro	60 USD	
Desparasitante (Purom y ivermectina)	1800 cm ³	150 USD	
Bomba de fumigar	1 unidad	70 USD	

COSTOS DE PRODUCCIÓN PARA 6000 CUYES

-Servicios básicos			
Energía eléctrica	12 x 10,00 USD	120,00 USD	
Agua potable	12 x 15,00 USD	180,00 USD	
Depreciación de activos fijos	1 año	457,00 USD	
Mortalidad (5%)		600,00 USD	
Subtotal (1)		1.817,00 USD	44.529,12 USD
Imprevistos (5%)			2317,00 USD
COSTO TOTAL (Forraje + balanceado)(1)			48.663,43 USD
Subtotal (2)		1.817,00 USD	37.989,12 USD
Imprevistos (5%)			1990,00 USD
COSTO TOTAL (Forraje)(2)			41.796,43 USD

DERMINACIÓN DEL COSTO UNITARIO DE PRODUCCIÓN

Derminación del costo unitario de producción del cuy

Para la determinación del costo unitario se tomó en cuenta los costos utilizados en el año en una granja que produce 6000 cuyes durante este tiempo incluido la mortalidad.

Costo de producción unitario = Costo total utilizado en la granja / Número de unidades producidas al año

Costo de producción unitario (Forraje + balanceado) = \$ 48.663,43 / 6000 cuyes

Costo de producción unitario (Forraje + balanceado) = \$ 8,11 dólares

Costo de producción unitario (Forraje verde) = \$ 41796,43 / 6000 cuyes

Costo de producción unitario (Forraje) = \$ 6.97 dólares/ unidad

Tipo de sistema	Costo unitario/cuy de 1200 gr (♀) en pie	Precio de venta/ cuy en pie de 1200gr (♂)	Margen de utilidad / cuy	Utilidad % /cuy
Producción con forraje	6, 97 USD	10, 00 dólares	3,03 USD	30.3%
Producción con forraje + balanceado	8,11 USD	10, 00 dólares	1,89 USD	18,9 %

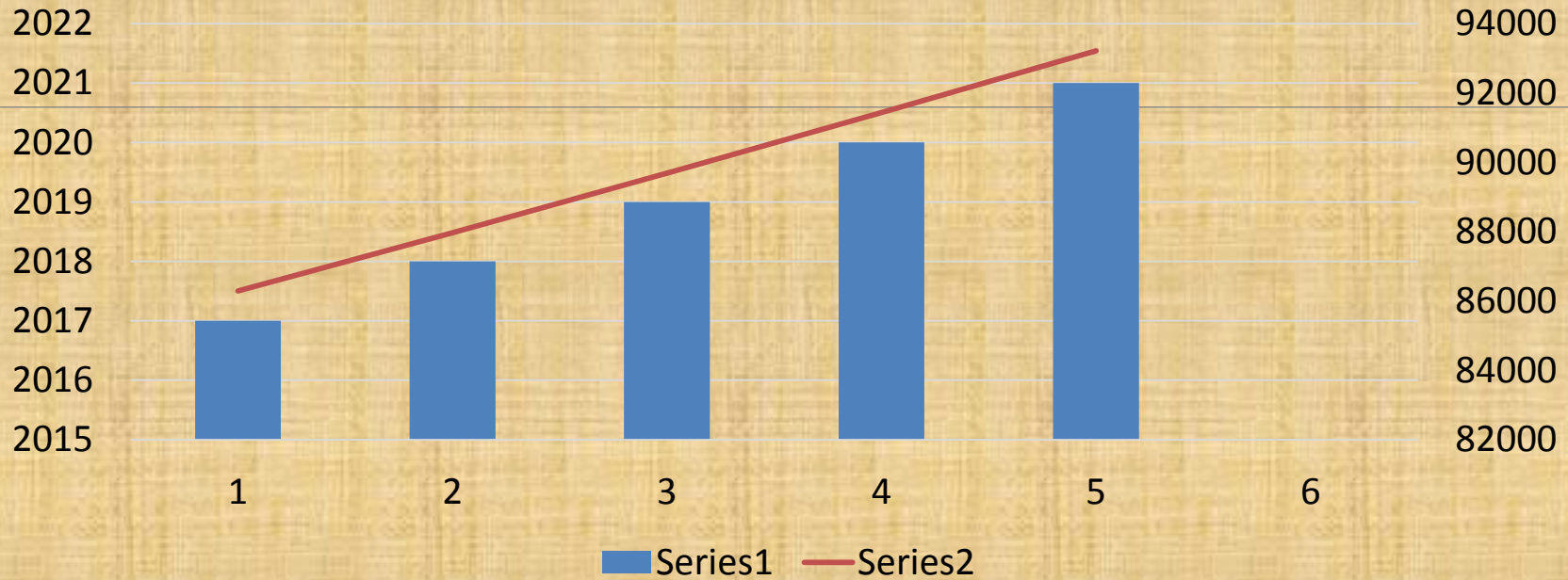
OFERTA

N° de productores	Total/madr es /año/ cantón	Oferta mensual/ cantón	Oferta anual/ cantón
Bolívar	2156	1556	18672
Espejo	1796	1296	15552
Mira	194	140	1680
Montufar	1463	1056	12672
Huaca	920	664	7968
Tulcán	1652	1192	14304
TOTAL	8181	5004	70848

Demanda

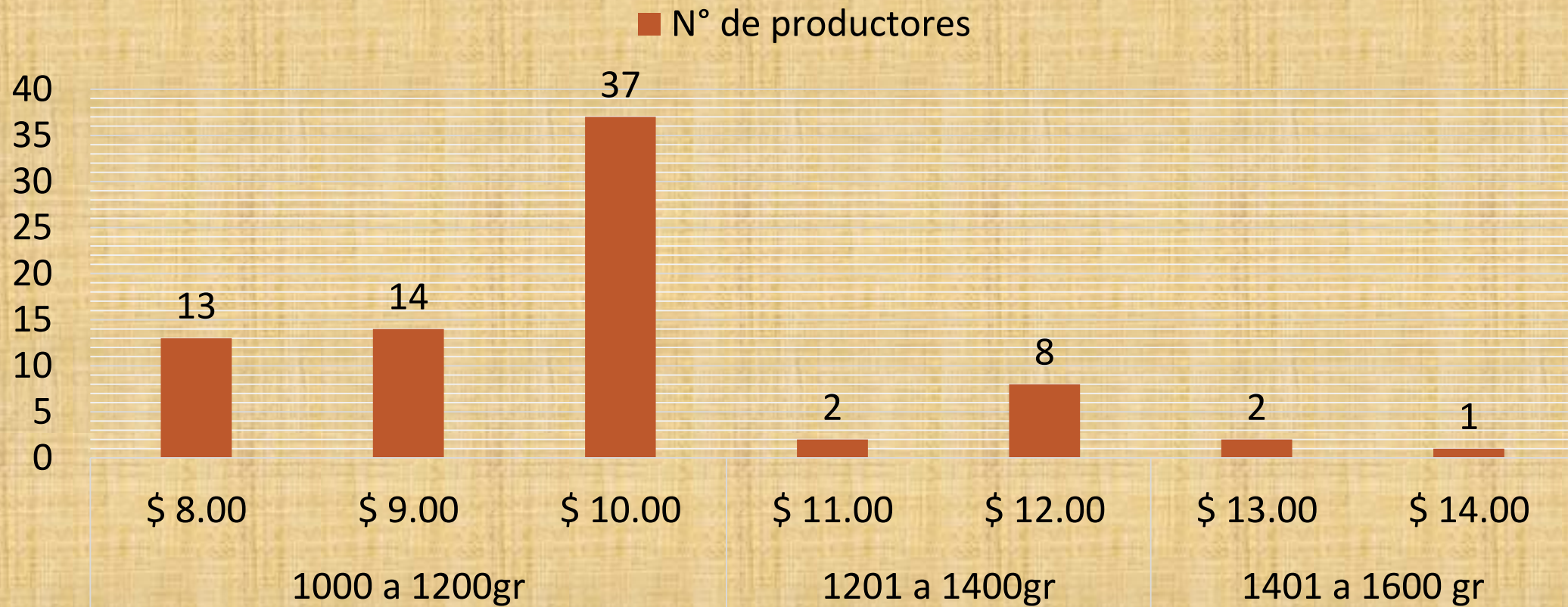
Tipo de demanda	Demanda mensual	Demanda anual	Porcentaje
Mercados y ferias	1740	20880	24%
Restaurantes y asaderos	2168	26016	30%
Clientes particulares (consumidor final)	3283	39392	46%
TOTAL DEMANDA DE LA PROVINCIA DEL CARCHI	7192 Cuyes	86288 Cuyes	100%

Proyección de la demanda

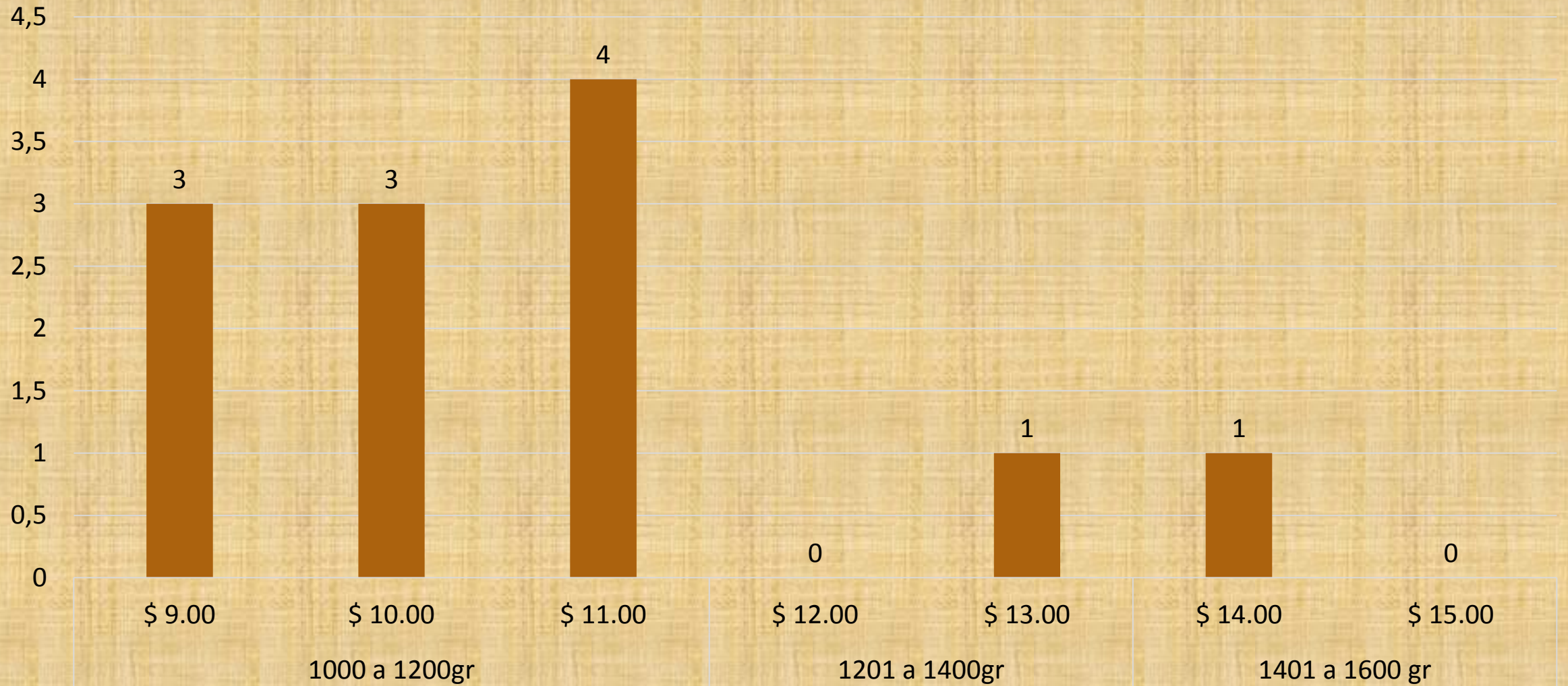


la demanda en el año 2017 es de 86288 cuyes y la demanda proyectada para el año 2021 es de 93218 cuyes, con un crecimiento de 1,95% en los 5 años respecto al año de estudio.

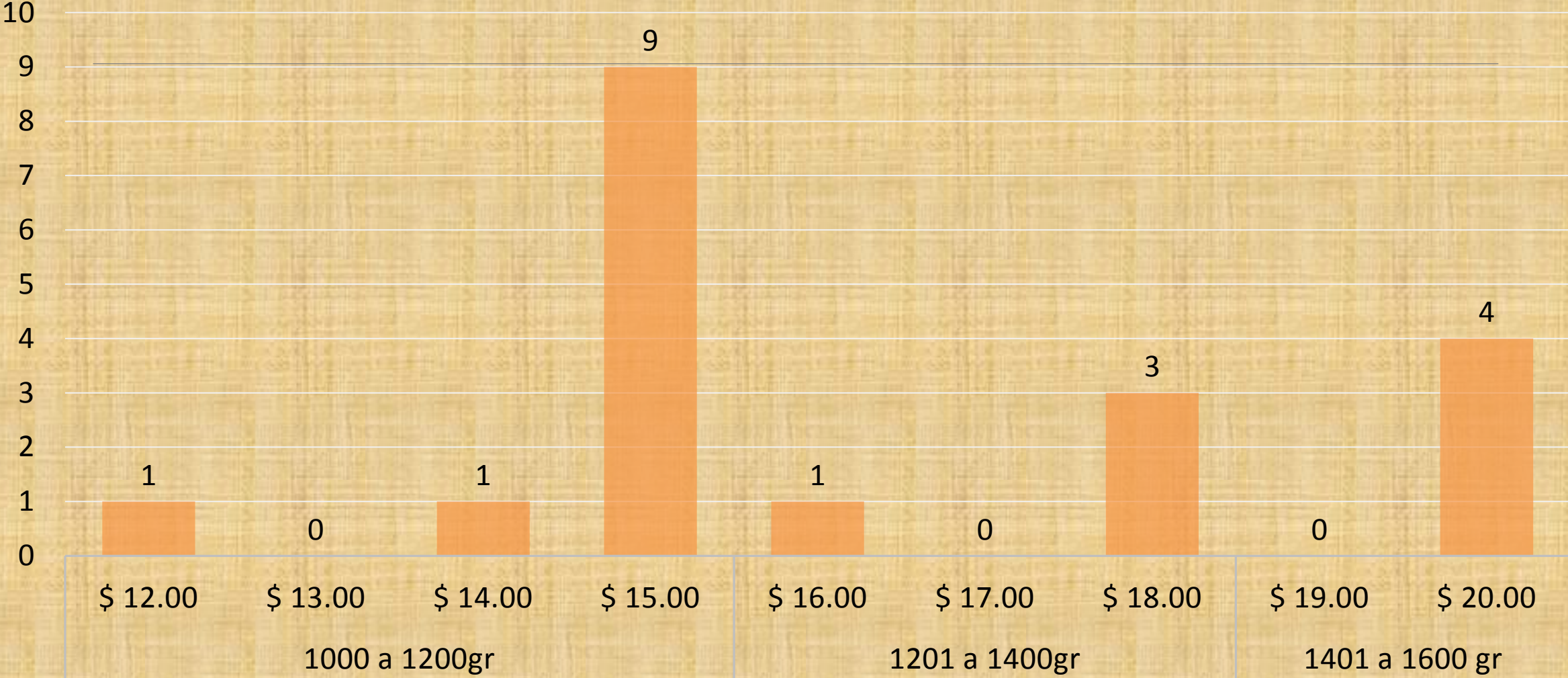
Precio del cuy en pie



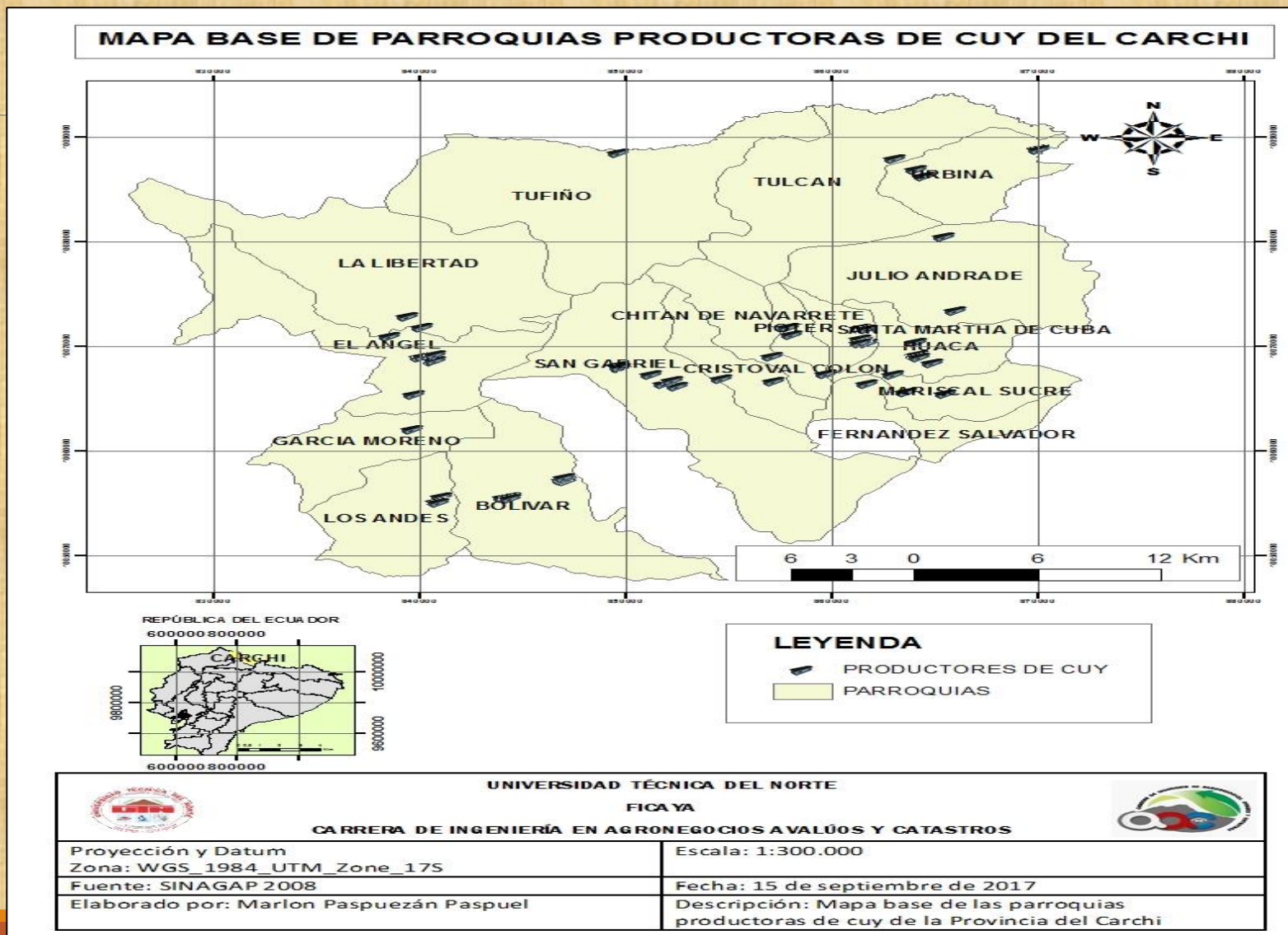
Precio del cuy pelado



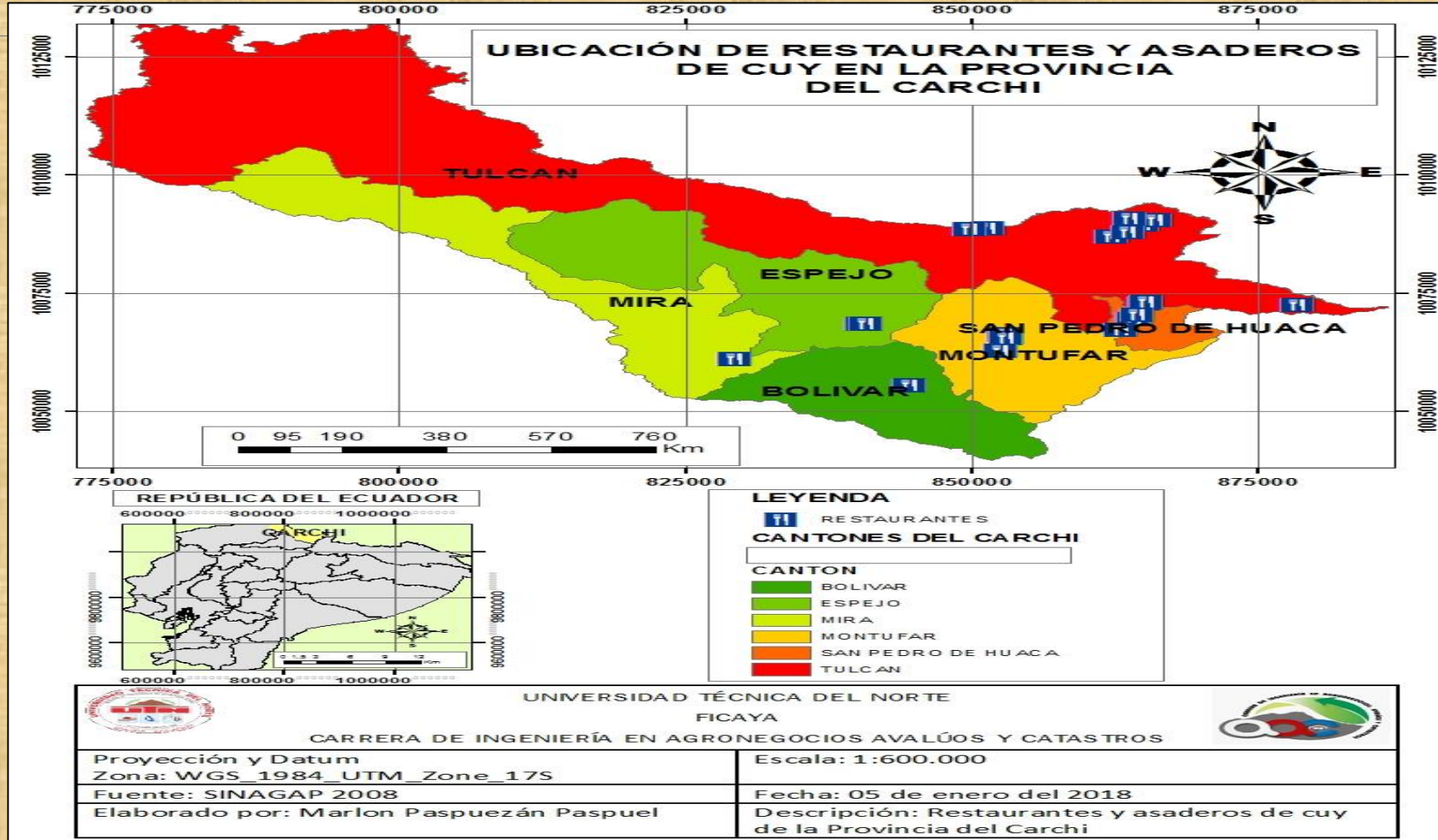
Precio del cuy asado



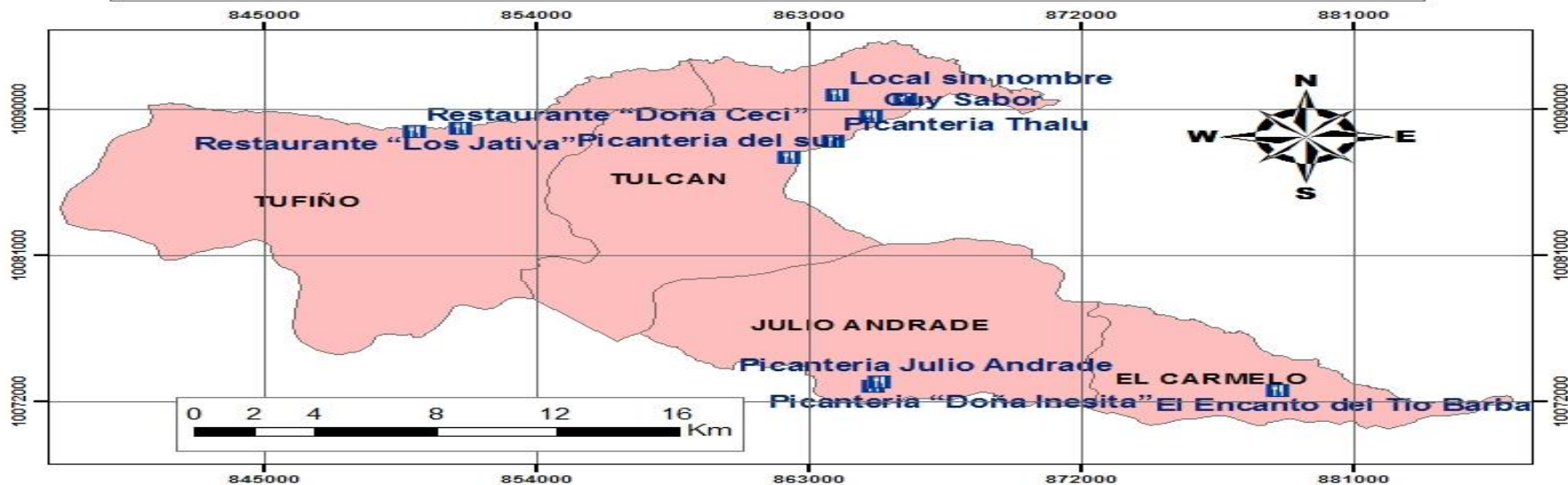
MAPEO DE PRODUCTORES DE CUY DE LA PROVINCIA DEL CARCHI



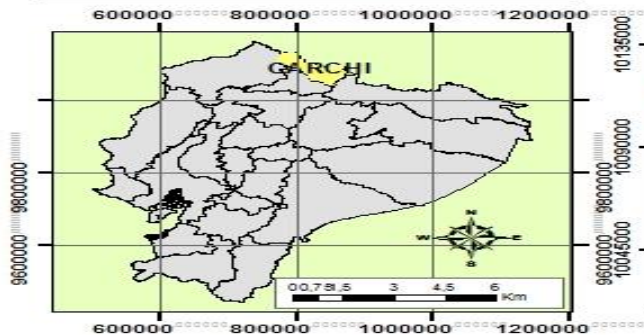
MAPEO DE RESTAURANTES Y ASADEROS QUE EXPENDEN CUY EN LA PROVINCIA DEL CARCHI



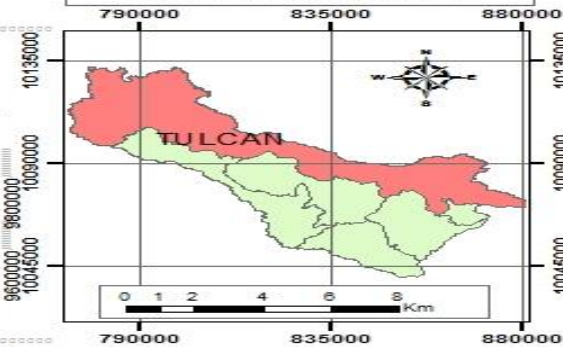
MAPA BASE DE RESTAURANTES Y ASADEROS DE CUY DEL CANTÓN TULCÁN



REPÚBLICA DEL ECUADOR



PROVINCIA DEL CARCHI



LEYENDA

- NOMBRES DE LOS RESTAURANTES
- PARROQUIAS



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

FICAYA

CARRERA DE INGENIERÍA EN AGRONEGOCIOS AVALÚOS Y CATASTROS



Proyección y Datum

Zona: WGS_1984_UTM_Zone_17S

Fuente: SINAGAP 2008

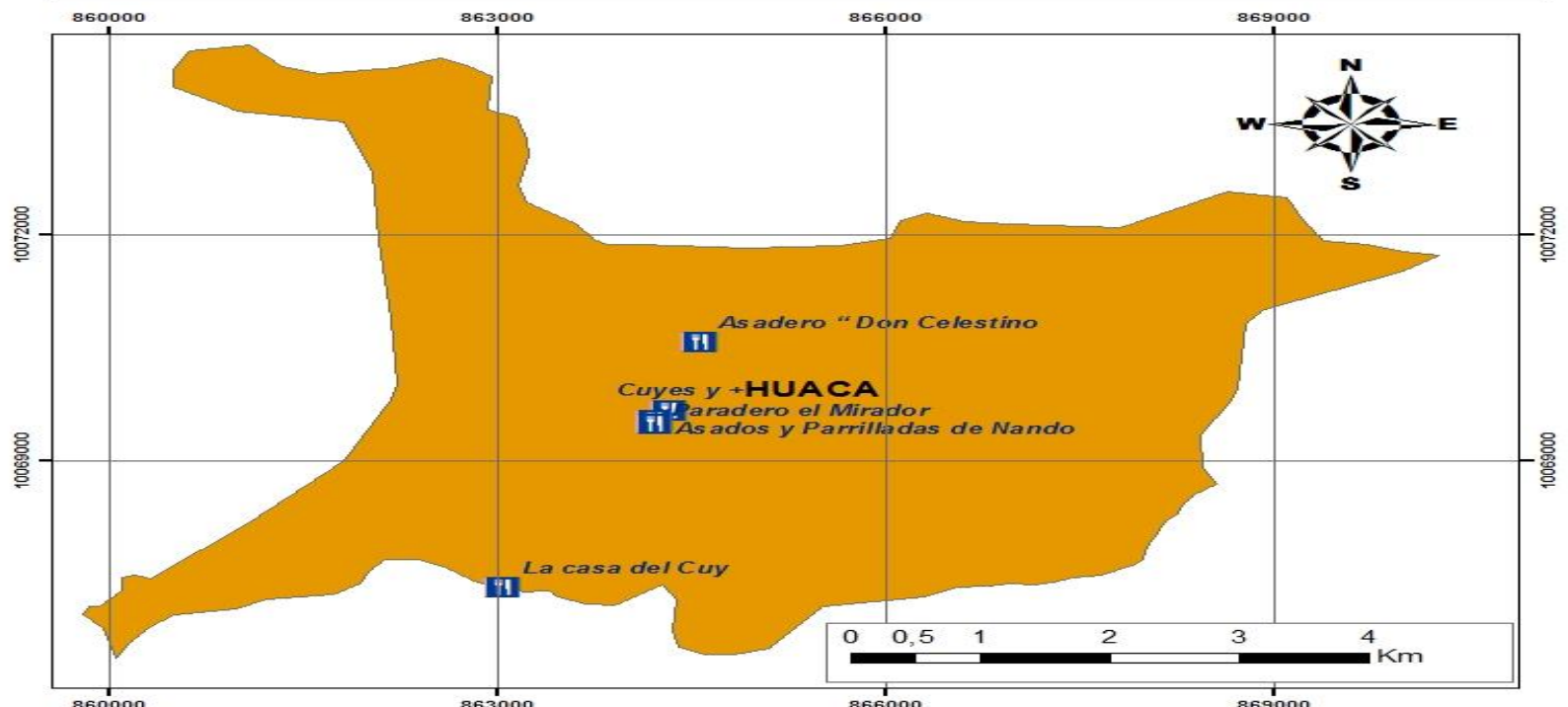
Elaborado por: Marlon Paspuezán Paspuel

Escala: 1:250.000

Fecha: 15 de marzo de 2017

Descripción: Mapa base de restaurantes y asaderos del Cantón Tulcán

MAPA BASE DE RESTAURANTES Y ASADEROS DEL CANTÓN HUACA



- LEYENDA**
-  NOMBRES RESTAURANTES
 -  HUACA

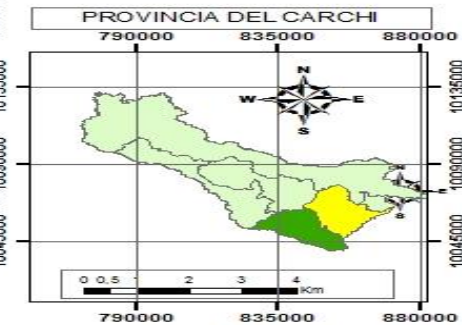
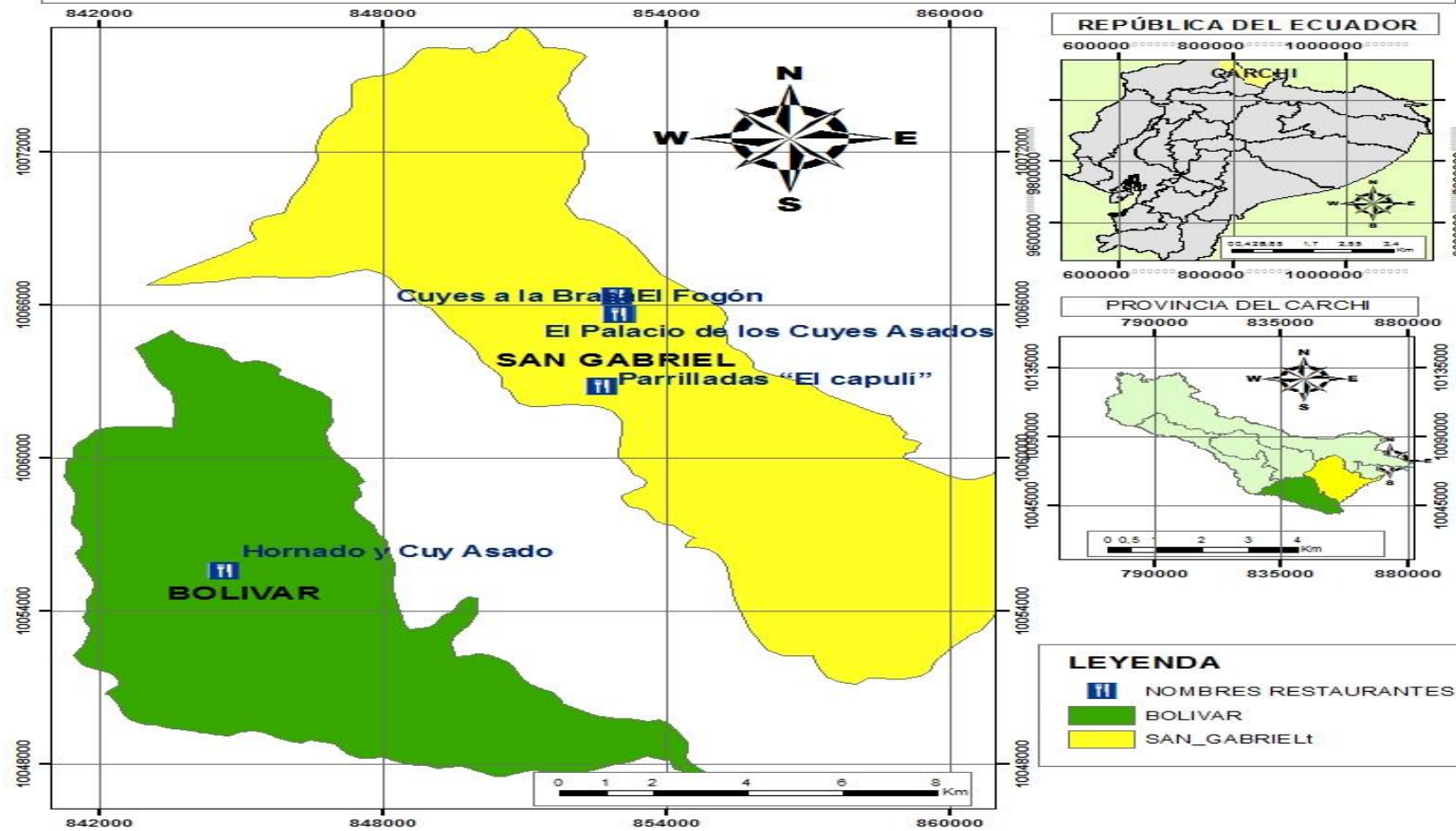


UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE
FICAYA
CARRERA DE INGENIERÍA EN AGRONEGOCIOS AVALÚOS Y CATASTROS



Proyección y Datum Zona: WGS_1984_UTM_Zone_17S	Escala: 1:60.000
Fuente: SINAGAP 2008	Fecha: 15 de septiembre de 2017
Elaborado por: Marlon Paspuezán Paspuel	Descripción: Mapa base de restaurantes y asaderos del Cantón Huaca

MAPA BASE DE RESTAURANTES Y ASADEROS DE LOS CANTONES MONTUFAR Y BOLÍVAR

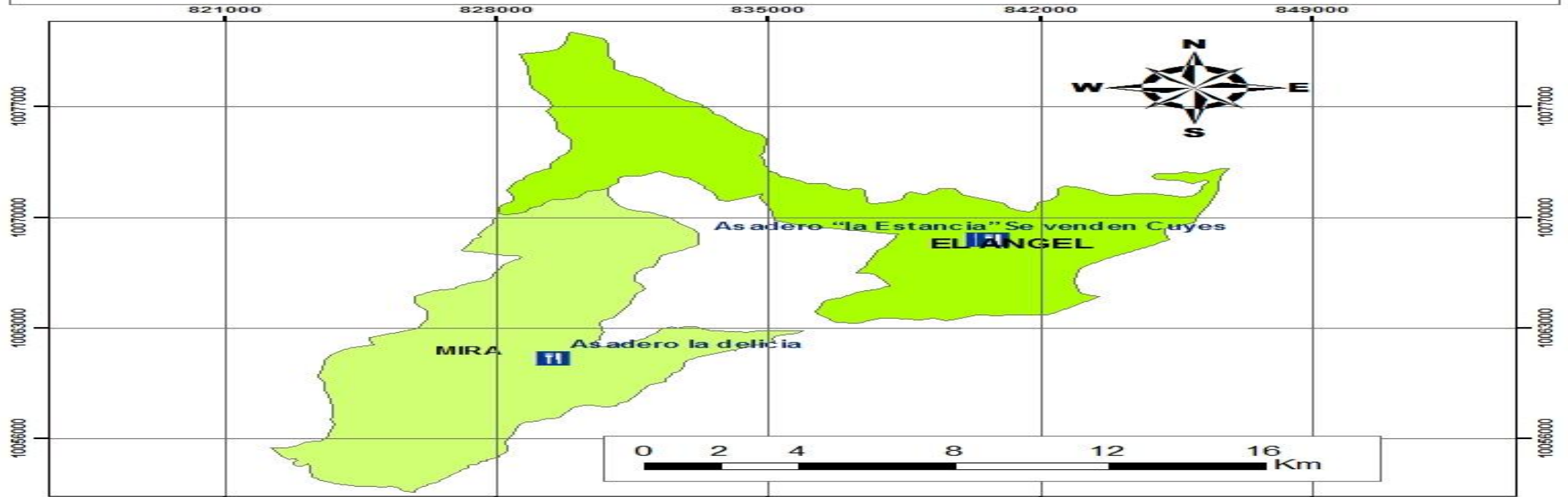


LEYENDA

- NOMBRES RESTAURANTES
- BOLIVAR
- SAN_GABRIEL

 UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE FICAYA CARRERA DE INGENIERÍA EN AGRONEGOCIOS AVALÚOS Y CATASTROS 	
Proyección y Datum Zona: WGS_1984_UTM_Zone_17S Fuente: SINAGAP 2008 Elaborado por: Marlon Paspuezán Paspuel	Escala: 1:200.000 Fecha: 15 de septiembre de 2017 Descripción: Mapa base de restaurantes y asaderos de los cantones Bolívar y San Gabriel

MAPA BASE DE RESTAURANTES Y ASADEROS DE CUY EN LOS CANTONES ESPEJO Y MIRA



LEYENDA

- 11 NOMBRES RESTAURANTES
- EL_ANGEL
- MIRA

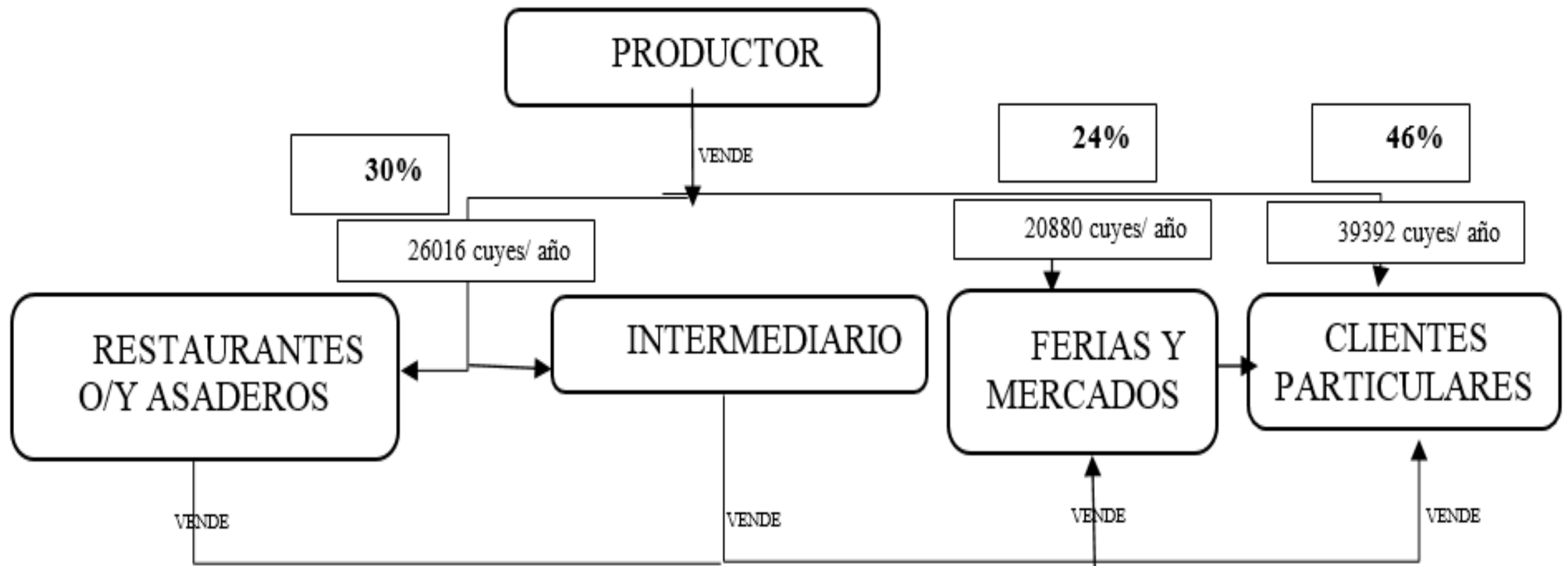


UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE
FICAYA
CARRERA DE INGENIERÍA EN AGRONEGOCIOS AVALÚOS Y CATASTROS



Proyección y Datum Zona: WGS_1984_UTM_Zone_17S	Escala: 1:200.000
Fuente: SINAGAP 2008	Fecha: 15 de septiembre de 2017
Elaborado por: Marlon Paspuezán Paspuel	Descripción: Mapa base de restaurantes y asaderos de los cantones Espejo y Mira

REDES DE COMERCIALIZACIÓN DEL CUY EN LA PROVINCIA DEL CARCHI



CONCLUSIONES

- ❑ El costo de producción del cuy de engorde (1000 a 1200 gr), en base al sistema de alimentación utilizando solamente forraje tiene un costo de producción de 6, 97 dólares en un tiempo de engorde de 3 meses; en el sistema utilizando forraje y balanceado el costo de producción es de 8, 11 dólares en un tiempo de engorde de 3 meses.
- ❑ En la provincia del Carchi la oferta es de 70.848 cuyes para el año 2017, en relación a la demanda que es de 86.288 cuyes para el año 2017, por lo que se puede deducir que existe una demanda insatisfecha.

CONCLUSIONES

- ❑ Mediante la georreferenciación se logró obtener mapas temáticos que ubican a cada productor y comerciante de forma detallada. Esto servirá para tener a disposición información actualizada de la cadena de productores y comerciantes existentes en la Provincia del Carchi
- ❑ La cadena optima de comercialización para este estudio se basa en realizar una alianza entre los pequeños productores cuyo fin es cubrir la demanda insatisfecha que tienen los grandes productores, los cuales en su mayoría disponen de un mercado fijo, debido a que realizan sus ventas de forma directa y en el sitio a consumidores, intermediarios y restaurantes a través de una regulación de precios.

RECOMENDACIONES

- ❑ La oferta de cuyes podría industrializarse para llegar con el producto a nuevas plazas de mercado nacional e internacional.
- ❑ Por parte del Estado y de instituciones locales se debe impulsar e incentivar emprendimientos comunitarios que mejoren condiciones sociales con iniciativas de fomento a la producción cavícola provincial a fin de cubrir la demanda insatisfecha que existente y fomentar el desarrollo de la provincia del Carchi.
- ❑ Se recomienda a cada productor y comerciante llevar un registro contable de los volúmenes de producción y venta, a fin de tener una oferta y demanda real de cada establecimiento y en base a estos parámetros realizar una proyección para los próximos años.

GRACIAS