

Objetivos específicos

1. Levantar un estudio de factibilidad de la comercialización y el respectivo análisis financiero de la producción del cuy.
2. Prever necesidades de recursos y la asignación durante un año de vida útil del proyecto.
3. Capacitar en la crianza de un tipo comercial del cuy mediante el sistema de jaulas.
4. Capacitar y establecer estrategias de mercado y nuevas alternativas de presentaciones del cuy.
5. Crear una microempresa comunitaria con dos unidades productivas con un mínimo de 10 socios cada una.

5. CONCLUSIONES

1. Producir cuyes en la Zona Quitumbe para luego comercializarlos si es factible por:
 - a. La Producción (oferta) de cuyes existentes en la Zona Quitumbe alcanza a los 5000 cuyes/ mes, como la demanda es de 126990 cuyes parrilleros/mes (cuy de 1,2 kg) se confirma una demanda insatisfecha de 121 990 cuyes (146 388 kg/mes), que permite vender su carne preparada en USD 14.00 por cuy asado o en refrigerios.
 - b. Las condiciones geográficas, socioculturales y organizativas de la Zona Quitumbe permiten la producción del cuy de forma técnica con fines lucrativos generando autoempleo, razones que han involucrado a 24 familias de escasos recursos económicos (en su mayoría mujeres) quienes por su actividad reciben una remuneración de USD 611.92 anualmente por cada pie de cría que mantienen.
2. Las necesidades de recursos económicos para instalar y manejar el proyecto de cuyes se han obtenido del estudio financiero del que podemos concluir:
 - a. La inversión inicial total del proyecto fue de USD 28 536.38, de los cuales USD 25 813.83 corresponden a los activos fijos y USD 2 722.56 al capital de trabajo. De los activos fijos USD 13 881.93 es el aporte que hicieron los beneficiarios, mientras que los USD 11 931.90 restantes mas el capital de trabajo corresponde a la inversión del Municipio de Quito, Administración Quitumbe.
 - b. El monto de las utilidades netas para el primer año por cada pie de cría es de USD 22.79 y para el segundo año ascienden a USD 611.92 por cada pie de cría., valores aparentemente bajos si se analiza por socio pero representativos como Asociación.
 - c. Los índices financieros confirman la alta rentabilidad del proyecto, así el VAN luego de los 5 años de operaciones es de USD 118 687.90 que será su ganancia luego de haber recuperado su capital de inicio. El TIR es de 78,61% anual superando la tasa de interés bancaria y la Relación Beneficio/Costo (B/C) es de

USD 1.02 a 1.32 lo que indica que por cada dólar invertido se recibirá USD 1.32 desde el tercer año de funcionamiento.

3. La capacitación realizada en la producción de cuyes bajo un sistema de jaulas ha permitido que la Asociación lleguen a producir hasta 1271 cuyes parrilleros al mes en su máxima producción, en 190.5 m² de jaulas y 290 m² de construcción para galpones entre todos los socios lo que bajo otro sistema se necesitaría tres veces mas el espacio techado. Además que se ha aprovechado espacios sin uso tanto en sus casas como de terrenos donde se instaló el forraje.
4. Dentro del proceso de comercialización y como estrategias de mercado se puede decir que la Asociación ofertó cuatro productos del cuy, reproductores, asado, fritada y empanadas llegando así al consumidor final cerrando la cadena productiva. Esto permitió que el cuy tenga un valor agregado, aumentando el precio de venta de USD 6.00 en pie a USD 12.00 o 14.00 preparado sea el parillero el reproductor y teniendo como mercado cautivo las personas que a diario trabajan y visitan las instalaciones del Municipio.
5. Dentro del Marco legal se constituyó la Asociación de productores y comercializadores de cuyes PRO CUY con Acuerdo Ministerial N° 008 del 6 de mayo del 2009 inscrita en el Ministerio de Agricultura con 13 socios fundadores y 11 en proceso de inscripción, domiciliada en el Barrio San Marcelo y funcionando de hecho desde el año 2007. El costo del trámite fue de USD 1212.00.