



GUÍA DE FAENAMIENTO DE CUYES RESOLUCIÓN DAJ-20141AL-0201.0092

emitida el 17 de Abril del 2014

INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

CRÉDITOS

Ing. Diego Alfonzo Vizcaíno Cabezas Director Ejecutivo

Agencia Écuatoriana de Aseguramiento de la Calidad del Agro AGROCALIDAD

Ing. Rommel Aníbal Betancourt Herrera

Director Técnico de Inocuidad de los Alimentos Agencia Ecuatoriana de Aseguramiento de la Calidad del Agro AGROCALIDAD

Colaboradores

AGROCALIDAD
ASOCIACIÓN SAN JOSÉ
CADENA CUY
CORPORACIÓN MOCHA
GIZ
INIAP
LA DELICIA
MAE
MAGAP
PARTICULAR
PRODUCTOR
SEÑOR CUY

Elaboración

MVZ David Andrade

Revisión y Corrección

"Subproceso de Sistemas de Gestión de la Inocuidad"

Dra. Hipatia Nogales MVZ David de la Torre

Tiraje: 700 ejemplares

Diagramación e impresión: EP Eduquil UG (Editorial Universitaria de Guayaquil) (593) 042 390941 - editorial@ug.ec.ec - info@epeduquil.com.ec Cdla. Universitaria "Salvador Allende" Av. Kennedy s/n y Av. Delta

Financiado por:

La elaboración, edición e impresión del documento fue financiado por la Deutsche Gesellschaft fur Internationale Zusammenarbeit (GIZ) GmbH por encargo del Ministerio de Cooperación Económica y Desarrollo (BMZ) del Gobierno Federal de Alemania.

ÍNDICE

RESOLUCIÓN DAJ-20141A1-0201.0092	5
CAPÍTULO I: DE LAS DOSPOSICIONES GENERALES	7
CAPÍTULO II: DE LA UBICACIÓN, ÁREAS Y SECCIONES DE LOS	
CENTROS DE FAENAMIENTO DE CUYS	7
CAPÍTULO III: FAENAMIENTO DE LOS ANIMALES	11
CAPÍTULO IV: DEL USO Y CALIDAD DEL AGUA PARA LOS PROCESOS	
DE FAENADO	14
CAPÍTULO V: CONTROL SANITARIO	14
CAPÍTULO VI: TRANSPORTE, INGRESO DE ANIMALES Y SALIDA DE	
CARCASAS	15
CAPÍTULO VII: DEL MANEJO AMBIENTAL	16
CAPÍTULO VIII: DE LOS RECURSOS HUMANOS	16
CAPÍTULO IX: DE LA SEÑALIZACIÓN Y SEGURIDAD INDUSTRIAL	16
CAPÍTULO X: REGISTRO Y AUTORIZACIÓN DE LOS CENTROS DE	
FAENAMIENTO	18
CAPÍTULO XI: GLOSARIO.	19
ANTINO	0.5



RESOLUCIÓN DAJ-20141A1-0201.0092

EL DIRECTOR EJECUTIVO DE LA AGENCIA ECUATORIANA DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD DEL AGRO – AGROCALIDAD

CONSIDERANDO:

Que, el artículo 13 de la Constitución de la República del Ecuador establece que las personas y colectividades tienen derecho al acceso seguro y permanente a alimentos sanos, suficientes y nutritivos; preferentemente producidos a nivel local y en correspondencia con sus diversas identidades y tradiciones culturales. El Estado ecuatoriano promoverá la soberanía alimentaria;

Que, el artículo 281 numeral 13 de la Constitución de la República del Ecuador establece que la soberanía alimentaria constituye un objetivo estratégico y una obligación del Estado para garantizar que las personas, comunidades, pueblos y nacionalidades alcancen la autosuficiencia de alimentos sanos y culturalmente apropiado de forma permanente, para ello es responsabilidad del Estado prevenir y proteger a la población del consumo de alimentos contaminados o que pongan en riesgo su salud o que la ciencia tenga incertidumbre sobre sus efectos;

Que, el artículo 1 de la Ley Orgánica del Régimen de la Soberanía Alimentaria, publicado en el Registro Oficial Suplemento No. 583 de 05 de mayo del 2009 establece que el objeto de la Ley es establecer los mecanismos mediante los cuales el Estado cumpla con su obligación y objetivo estratégico de garantizar a las personas, comunidades y pueblos la autosuficiencia de alimentos sanos, nutritivos y culturalmente apropiados de forma permanente;

Que, el artículo 24 de la Ley Orgánica del Régimen de la Soberanía Alimentaria, publicado en el Registro Oficial Suplemento No. 583 de 05 de mayo del 2009 establece que la sanidad e inocuidad alimentarias tienen por objeto promover una adecuada nutrición y protección de la salud de las personas; y prevenir, eliminar o reducir la incidencia de enfermedades que se puedan causar o agravar por el consumo de alimentos contaminados;

Que, mediante Decreto Ejecutivo Nº 1449, de fecha 22 de noviembre del 2008 publicado en el Registro Oficial 479, el 2 de diciembre de 2008, se reorganiza al SERVICIO ECUATORIANO DE SANIDAD AGROPECUARIO transformándolo en AGENCIA ECUATORIANA DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD DEL AGRO – AGROCALIDAD, como una entidad técnica de derecho público, con personería jurídica, patrimonio y fondos propios, desconcentrada, con independencia administrativa, económica, financiera y operativa; con sede en Quito y competencia a nivel nacional, adscrita al Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca;

Que, mediante Acción de Personal No. 290, de 19 de junio del 2012, el señor Javier Ponce Cevallos, Ministro de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca, nombra como Director Ejecutivo de AGROCALIDAD, al Ing. Diego Alfonso Vizcaíno Cabezas;



Que, mediante Memorando Nro. MAGAP-DIA/AGROCALIDAD-2014-000103-M, de 23 de enero de 2014, el Director Técnico de Inocuidad de los Alimentos de AGROCALIDAD, solicita al Director Ejecutivo de AGROCALIDAD que en cumplimiento a lo establecido en el POA 2013, la Dirección de Inocuidad de los Alimentos ha desarrollado la Guía de Faenamiento de Cuy, al momento ya se cuenta con los documentos finales y se requiere continuar el proceso para que sea elevado a resolución técnica de AGROCALIDAD; y,

En uso de sus atribuciones legales que le confieren los artículos 3 y 4 del Decreto Ejecutivo N° 1449, publicado en el Registro Oficial N° 479 de fecha 02 de diciembre del 2008 y el artículo 8, numeral 1 literal b, numeral 1 del Estatuto Orgánico de Gestión Organizacional por Procesos de AGROCALIDAD.

RESUELVE:

- **Artículo 1.-** Expedir la "**GUÍA DE FAENAMIENTO DE CUYES**", documento que se adjunta a la presente Resolución y que forma parte integrante de la misma.
- **Artículo 2.-** Corresponde a AGROCALIDAD como la Autoridad Nacional Competente el Supervisar y Controlar el cumplimiento obligatorio de la presente Guía, además se encargará de aprobar el funcionamiento de los Mataderos de la especie "Cavia porcellus".
- **Artículo 3.-** A partir de la suscripción de la presente Resolución está tendrá carácter de obligatorio para las personas naturales o jurídicas que poseen plantas de faenamiento de cuyes en todo el territorio nacional.
- **Artículo 4.-** En caso de incumplimiento a las disposiciones de esta Guía se aplicarán las sanciones previstas en la Ley de Sanidad Animal y su respectivo Reglamento.

De la ejecución de la presente Resolución encárguese a la Dirección de Inocuidad de los Alimentos de AGROCALIDAD.

La presente Resolución entrará en vigencia a partir de su suscripción sin perjuicio de su publicación en el Registro Oficial.

COMUNÍQUESE, PUBLÍQUESE Y CÚMPLASE

Dado en Quito, D.M. 17 de abril del 2014.

Ing. Diego Vizcaíno Cabezas

DIRECTOR EJECUTIVO DE LA AGENCIA ECUATORIANA DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD DEL AGRO – AGROCALIDAD



CAPÍTULO I DE LAS DISPOSICIONES GENERALES

Artículo 1.- Objetivo.- Regular y controlar el faenamiento del cuy (*Cavia porcellus*), destinado para el consumo humano con la implementación de condiciones inocuas y sanitarias.

Artículo 2.- Ámbito de aplicación.- La aplicación de la presente Guía se circunscribe en todo el territorio nacional ecuatoriano a las personas naturales o jurídicas que poseen plantas de faenamiento de cuyes, desde su ingreso como animal vivo, hasta su salida como carcasa enfriada, refrigerada o congelada, considerando a lo largo del proceso las condiciones de higiene, sanidad e inocuidad de su carne.

Artículo 3.- Autoridad Competente.- AGROCALIDAD, es la Autoridad Nacional Sanitaria, Fitosanitaria y de Inocuidad de los Alimentos. La cual, se encuentra respaldada por normas nacionales e internacionales, que apuntan a la protección y mejoramiento de la producción agropecuaria, implantación de prácticas de inocuidad alimentaria, el control de la calidad de los insumos, el apoyo a la preservación de la salud pública y el ambiente.

Artículo 4.- Del acceso para la inspección oficial.- Los centros de faenamiento están en la obligación de permitir el ingreso para la inspección sanitaria oficial y proporcionar la información solicitada por el personal de AGROCALIDAD debidamente identificados.

CAPÍTULO II DE LA UBICACIÓN, ÁREAS Y SECCIONES DE LOS CENTROS DE FAENAMIENTO DE CUYES

Artículo 5.- De la Ubicación.- Los Centros de faenamiento de cuyes deben estar ubicados como mínimo a mil metros de distancia de los centros poblados y tres mil metros entre plantas de faenamiento y otras plantas de producción; en lugares de fácil acceso, donde no exista riesgo de inundaciones, estancamiento de las aguas, o contaminación ambiental.

Artículo 6.- De la infraestructura e Instalaciones.- El diseño, la infraestructura y las instalaciones, de los centros de faenamiento garantizarán las condiciones que permitan mantener la inocuidad del proceso, la higiene y la bioseguridad, de manera que minimice la contaminación; permita el mantenimiento, y la limpieza adecuada. Los centros de faenamiento deben disponer de las siguientes condiciones:

- a) El centro de faenamiento deberá contar con un cerco perimetral que de las seguridades del caso y que garantice su aislamiento.
- b) El centro de faenamiento estará diseñado en base o función de la cantidad de animales que se van a faenar.



- c) Las paredes de la sala de faenamiento serán impermeables, deben contar con uniones con el piso cóncavas y lisas para facilitar su higienización.
- d) Las puertas contarán con un sistema que asegure la limpieza y desinfección de todo lo que transite por ellas, de superficie lisa y de material no absorbente.
- e) El piso debe ser de material resistente, antideslizante y deberá contar con declive para drenar los líquidos hacia las canaletas colectoras, las mismas que deben estar provistas de rejillas como trampas de residuos sólidos, con el fin de evitar la entrada de roedores o plagas.
- f) Deberán disponer de una iluminación natural y/o artificial, de calidad e intensidad requerida y efectiva para todas las actividades, debiendo tener una intensidad igual o mayor de:
 - 325 lux en los ambientes en general, 540 lux en la sección de inspección sanitaria.
- g) La iluminación no deberá afectar los colores de la carcasa y estará dirigida sobre el animal en forma apropiada; las bombillas, fluorescentes u otros dispositivos similares susceptibles a rompimientos, deben ser cubiertos, de modo que se evite la contaminación de la carne en caso de rotura o cualquier tipo de accidente.
- h) Deberán poseer un sistema de ventilación adecuado y tener en cuenta que el flujo de aire debe ser siempre de áreas limpias hacia áreas sucias. En el caso que la ventilación fuera artificial, deberá proporcionar un ambiente fresco y prevenir la condensación de vapor.
- i) Las aberturas para la circulación del aire deberán estar protegidas por un tamiz de material no corrosivo, que evite el ingreso de vectores biológicos u otros elementos contaminantes, y con un sistema que permita retirarlos fácilmente para una total y fácil limpieza.
- j) Contar con un tanque de depósito de agua, el mismo que deberá tener una capacidad de al macenaje suficiente para cubrir el requerimiento total de un día normal de trabajo más un 20% de reserva. Los conductos deberán estar aislados y protegidos para evitar la contaminación y de fácil acceso para su inspección, limpieza y control.
- k) Contarán con una infraestructura adecuada para la disponibilidad de residuos líquidos y sólidos, según normativa ambiental vigente.
- Deberán contar con una infraestructura que permita un adecuado proceso de refrigeración y/o congelación, y posterior almacenamiento de carcasas a temperaturas indicadas según normatividad vigente.
- m) El sistema de lavado de vehículos, jabas u otros elementos para el transporte, deberá disponer de un área específica y contar con las medidas ambientales y de bioseguridad necesarias.



- n) Los servicios higiénicos no deben tener acceso directo a las áreas de proceso y deberán cumplir los requisitos de las normas de higiene en vigencia.
- o) Deberá contar de un área específica para la salida de los productos (despacho), garantizando la inocuidad de las carcasas.

Artículo 7.- De las áreas de los centros de Faenamiento.- Las áreas de los centros de faenamiento para cuyes garantizarán las condiciones que permitan mantener la salubridad en el proceso, la higiene, desinfección y evitar la contaminación cruzada.

Los centros de faenamiento de cuyes deben disponer de las siguientes áreas:

- **a) Área de acceso.-** El centro de faenamiento deberá contar con filtros sanitarios necesarios para el control del ingreso de personas y vehículos que tengan acceso al mismo.
- **b)** Área de recepción de los animales.- Contará con espacio suficiente para el ingreso y/o salida de vehículos. Estará ubicada en una zona diferente al área destinada al despacho de la carne para evitar la contaminación.
- c) Área de Inspección Ante-mortem.- Consistirá en un área en donde se pueda realizar la observación completa de los animales con el fin de identificar signos clínicos que alerten de la presencia de patologías individuales o del lote. El área de inspección ante-mortem puede ser considerada como área de recepción de animales si esta permite realizar las dos actividades.
- **d) Área de observación.-** Se destinara para el alojamiento y ubicación de animales sospechosos de algún problema sanitario, señalados por el Médico Veterinario del centro de faenamiento.
- é) Área de faenado.- En su entrada contará con filtros sanitarios; debe ser un área cerrada con paredes y techo. La zona de faenamiento será diseñada como un flujo de proceso continuo y comprenderá las siguientes secciones:
 - a) De recepción de los animales.
 - b) De insensibilización o aturdimiento de animales.- Para ello se dispondrá de medios apropiados y seguros para los operarios y contemplando los preceptos del bienestar animal.
 - c) De degüello y sangrado.- Deberá disponer de un sistema de sangrado con el animal colgado y recipientes herméticos para recolectar la sangre, permitiendo una buena evacuación y recepción de la sangre en un tiempo mínimo de 2 minutos por animal.
 - **d) De escaldado, pelado, afeitado y lavado.** Esta sección contará con un depósito para escaldar con un sistema para cambio total de agua, manteniendo una temperatura mínima de 65°C y el espacio necesario para realiza el pelado, afeitado y lavado de las carcasas.



- e) De corte, eviscerado, lavado y escurrido.- Donde se efectúa la extracción de las vísceras rojas, blancas y apéndices. Debe disponer de equipo adecuado para realizar el lavado de la carcasa, de manera que se evite la contaminación; y el escurrido con el animal colgado.
- **f) De inspección sanitaria.**-Se realizará la inspección sanitaria, cuyo procedimiento se describe en la presente Resolución (Artículos 25 y 32).
- **g) De oreo, pesado y clasificación.-** Destinada al enfriamiento natural de las carcasas, pesado y clasificación de piezas.
- **h) De empaque.**-Destinada para realizar el empacado de la carne en sus diferentes presentaciones, siendo esta la única actividad que se realiza en esta área.
- **f)** Área de conservación en frío.- Deberá disponer de una cámara de refrigeración y/o congelación para conservación de las carcasas, debidamente implementadas, permanentemente limpias y en buen estado de funcionamiento.
- **g)** Área de despacho.- El centro de faenamiento, deberá contar con un área específica para esta actividad, conservando la cadena de frio, las condiciones ambientales y sanitarias neesarias.
- h) Área de desechos.- Con la finalidad de evitar la contaminación y garantizar la inocuidad el centro de faenamiento, dispondrán de áreas especialmente adecuadas para el tratamiento y/o almacenamiento temporal de los residuos sólidos y con un sistema adecuado para el tratamiento de los efluentes generados, que deberán estar aisladas del área de faenamiento.i)
- i) Área de incineración.- Esta zona contará con un incinerador que estará ubicado en un lugar apropiado y seguro, manteniendo las medidas de bioseguridad para el tratamiento final.
- j) Área de calderos.- En caso de contar con calderos deberá tener la capacidad suficiente para proporcionar agua caliente a todo el centro de faenamiento. Deberá estar ubicado en un área con su respectiva seguridad.
- **k) Área de energía.-** Destinada al sistema de iluminación y uso de equipos electromecánicos; deberá estar ubicada en un lugar apropiado y seguro.
- Área de Administración y Personal.- Área destinada para las actividades de la administración del centro de faenamiento.
- m) Área de servicios generales.- Comprenderá los servicios higiénicos, duchas, vestidores y otros.
- **n) Área de tratamiento de aguas.-** Área donde se realizarán los tratamientos de residuos líquidos (tratamientos primarios), la cual deberá ubicarse alejada del área de faenamiento.



Artículo 8.- De los Equipos y Utensilios.- Las mesas, equipos y utensilios que se utilicen durante todas las operaciones de faenamiento deberán ser lisos, de material inoxidable, de fácil limpieza y desinfección, debiendo implementar Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) para la limpieza de los equipos y utensilios. Como una sugerencia de formato se encuentra el Anexo Nº 1.

CAPÍTULO III FAENAMIENTO DE LOS ANIMALES

Artículo 9.- Faenamiento Obligatorio en Centros Autorizados por AGROCALIDAD.Todos los animales deberán ser faenados en centros autorizados por AGROCALIDAD con inspección sanitaria del profesional responsable.

Artículo 10.- Condiciones para el Faenamiento.- El Centro de Faenamiento debe mantenerse en buenas condiciones: pisos, paredes, interiores, techos, superficies, ventanas, puertas, maquinarias y equipos, y en caso que estén deteriorados o averiados deberán repararse inmediatamente.

Artículo 11.- Prohibido el Ingreso de Personas Extrañas.- El titular del registro y/o el profesional responsable del Centro de Faenamiento, evitará el ingreso de personas ajenas a los procesos y de animales que representen riesgo sanitario durante la faena.

Artículo 12.- Responsabilidad de las Operaciones de Faenamiento.- El Profesional Responsable y los operadores del centro de faenamiento, serán responsables del cumplimiento del bienestar animal a la recepción, así como del proceso de faenado hasta el despacho de las carcasas.

Artículo 13.- Inspección Sanitaria Ante Mortem.- Todos los animales que ingresen al centro de faenamiento serán inspeccionados, en al área correspondiente, por el profesional responsable siguiendo el procedimiento establecido para la inspección ante-mortem:

- a) Inspección visual general del desembarque.
- b) Inspección visual de cada lote o grupo de animales por proveedor.
- c) Toma de muestras oficiales para análisis (de ser necesario).
- d) Elaboración de registros de control.
- e) Aplicación de sistemas de verificación implantados en la empresa.

Obligaciones:

- a) El resultado de las inspecciones ante-mortem realizadas por los profesionales veterinarios de los centros de faenamiento debe quedar registrado documentalmente.
- b) Cada animal o cada lote de animales inspeccionados que vayan a ser sacrificados deberán llevar una identificación que permita establecer su origen.
- c) Mediante la inspección se podrá determinar lo siguiente:



- 1) Si los animales padecen una enfermedad transmisible a las personas o a estos animales, no podrán sacrificarse para el consumo humano. En estos casos, estos animales deberán ser sacrificados aparte o después de sacrificar a todos los demás y se procederá a la eliminación de su carne en forma higiénica.
- 2) En caso de encontrar animales sospechosos podrá realizar la necropsia y tomar muestras para determinar la salud del lote.
- 3) Los animales que lleguen muertos al centro de faenamiento deberán ser incinerados.

Artículo 14.- De las Condiciones de la Espera.- El encargado del centro de faenamiento debe asegurar que las condiciones del lugar destinado a la espera incluyan los siguientes aspectos:

- a) Se mantendrán los animales en áreas apropiadas para la recepción y sin comprometer su condición fisiológica (adecuadamente descansada, no amontonados y protegida del clima); y donde se pueda realizar eficazmente la inspección ante-mortem.
- En el lugar de descanso los animales deben estar clasificados por peso, sexo y la separación de animales sospechosos que hayan sido identificados como potenciales fuentes de transmiión de patógenos a otros animales.
- c) El tiempo de espera o reposo en el centro de faenamiento debe ser de máximo de dos (2) horas antes del sacrificio.
- d) Mantengan la identificación de los animales (ya sea individualmente o en lotes) hasta el momento del sacrificio y faenado.

Artículo 15.- De los Métodos de Aturdimiento.- Para realizar la insensibilización de los cuyes, se dispondrá de medios apropiados y seguros para los operarios y bienestar del animal:

- Los dispositivos para realizar el aturdimiento deben estar bien mantenidos y ser adecuados para la especie.
- b) La persona que realice el aturdimiento de los cuyes debe estar capacitado para realizar un aturdimiento efectivo.
- c) Todos los métodos de aturdimiento deben:
 - 1. Causar inconsciencia al animal inmediatamente.
 - 2. Ser verificable su efectividad.
 - 3. Ser implementados por personal capacitado y competente.
 - 4. Ser seguro para los operarios.
 - 5. No causar contaminación a la carne con ningún factor de riesgo.



Artículo 16.- De los Métodos de Sacrificio

- a) El degüello y sangrado debe realizarse inmediatamente después del aturdimiento, especialmente si los métodos utilizados permiten la recuperación de la conciencia del animal.
- b) El sangrado solo debe hacerse en animales aturdidos eficazmente.
- c) Los equipos utilizados para el degüello deben ser de materiales que mantengan la inocuidad de la carne; deben estar limpios y adecuados para la especie.
- d) Previo a su faenamiento se debe dejar que el animal tenga el sangrado completo hasta la muerte.
- e) Se debe contar con un recipiente que permita la recolección de la sangre y evitar posible contaminación con fuentes de agua.

Artículo 17.- Del Depilado o Escaldado.- Para realizar el depilado o escaldado de los cuyes, se contará con un depósito para escaldar con un sistema para cambio total de agua, manteniendo una temperatura mínima de 65°C., el tiempo al que se expondrá a la canal dependerá del tipo de pelo y del tamaño del animal.

Artículo 18.- Del Eviscerado.- Consiste en la extracción de las vísceras rojas, blancas y apéndices, evitando la contaminación cruzada con material fecal o contenido gástrico, bilis y orina.

Artículo 19.- Inspección sanitaria post-mortem.- El profesional responsable del Centro de Faenamiento realizará el examen post-mortem que deberá incluir:

- a) El examen visual del animal sacrificado.
- b) La palpación y si fuese necesaria, la incisión de los pulmones, del hígado, del bazo, de los riñones y de las partes del cuerpo que hayan sufrido un cambio.
- c) La búsqueda de anomalías de consistencia y características organolépticas.
- d) Cuando sean necesarias, pruebas de laboratorio.

El único facultado para declarar la carne de Cuy como **NO APTA** para el consumo humano será el profesional responsable de la planta de faenamiento, el cual debe emitir un informe en el cual conste el tipo de condena (parcial o total).

Queda prohibido la extracción, modificación o destrucción de algún signo o lesión de enfermedad en la carcasa, vísceras o apéndice dentro del Centro de Faenamiento.



Artículo 20.- Autorización para salida de carcasas.- El Centro de Faenamiento solo permitirá la salida de las carcasas, vísceras y apéndices cuyo dictamen, por parte del Profesional Responsable, las considere como aptas para el consumo.

Artículo 21.- Eliminación de condenas y residuos orgánicos.- Las condenas comprendidas en el Anexo Nº 2 y residuos orgánicos, serán eliminadas o reprocesados para consumo animal, de acuerdo a la normativa actual vigente.

Artículo 22.- Control de plaguicidas y productos veterinarios en los ambientes de faenamiento.- En los Centros de Faenamiento, en los ambientes destinados a los procesos de faenado, conservación y despacho, no deberán prepararse ni almacenarse plaguicidas u otros productos de uso veterinario que pongan en peligro la inocuidad del producto.

Artículo 23.- De la Calidad.- Todos los centros de faenamiento deben:

- a) Cumplir con los sistemas de autogestión de la calidad y la inocuidad, ejecutando: Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), Procedimientos Operacionales Estandarizados (POE) y Procedimientos Operacionales Estandarizados de Sanitización (POES), o HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control), validado por la Autoridad Competente. En al Anexo 1 se sugiere el formato de POE o POES.
- b) Cumplir con las Normas Técnicas Ecuatorianas INEN en materia de la presente Resolución.

CAPÍTULO IV DEL USO Y CALIDAD DEL AGUA PARA LOS PROCESOS DE FAENADO

Artículo 24.- Del Abastecimiento de Agua.- Los centros de faenamiento para cuyes, dispondrán de agua potable suficiente, a través de un sistema de abastecimiento libre de contaminación y en cantidad suficiente para todas sus operaciones.

- a) Los centros de faenamiento contarán con una disposición mínima de 10 litros de agua por animal a faenar y esta deberá contar con análisis físicos, químicos y microbiológicos realizados cada seis meses en laboratorios acreditados por la autoridad competente.
- b) Los centros de faenamiento deben realizar mantenimiento al menos cada seis meses del tanque de almacenamiento de agua para garantizar su calidad higiénica.

CAPÍTULO V CONTROL SANITARIO

Artículo 25.- Declaración Obligatoria de Patologías.- En caso de encontrarse patologías durante el faenamiento (*Salmonella*, *Yersinia*, *Linfoadenitis*, *Pasteurella*, *Parasitosis* interna,



externa y otras) que afecten la salud pública o el comercio internacional; el profesional responsable está obligado a informar de la ocurrencia de las mismas, a la oficina más cercana de AGROCALIDAD. El informe respectivo debe realizarse mensualmente.

Artículo 26.- Obligación de Remitir Información Estadística.- El titular del registro del Centro de Faenamiento autorizado, llevará obligatoriamente la estadística de cantidades faenadas y patologías encontradas. Dicha información deberá remitirse mensualmente, dentro de los cinco (5) primeros días hábiles de cada mes, a la Coordinación Provincial de AGROCALIDAD de su jurisdicción.

Artículo 27.- Ingreso de Animales al Centro de Faenamiento.- Para los animales, que ingresen al Centro de Faenamiento, se deberá presentar la Guía sanitaria de movilización emitida por AGROCALIDAD, indicando la Granja de procedencia, número de animales y destino.

CAPÍTULO VI TRANSPORTE, INGRESO DE ANIMALES Y SALIDA DE CARCASAS

Artículo 28.- Del Transporte de Animales y Desinfección de Vehículos.- Los animales deberán transportarse en compartimentos de material de fácil higienización y que cumplan con los requerimientos del bienestar animal. Todo vehículo utilizado para el transporte de los cuyes deberá ser desinfectado exteriormente antes de ingresar y lavado - desinfectado al salir del Centro de Faenamiento.

Los requerimientos mínimos para el transporte son:

- a) Los equipos y vehículos utilizados como transporte de animales deben contar con las condiciones adecuadas de ventilación, contar con pisos antideslizantes y procurar brindar una protección ante situaciones climáticas extremas.
- b) Se debe respetar las densidades de transporte que aseguran una adecuada condición de los animales (de 8 a 15 animales de acuerdo al peso por gaveta).
- c) Todos los animales deben ser transportados en los huacales, jaulas o gavetas utilizando un piso de material que permita retener las eyecciones y no contamine a los animales de los niveles inferiores.

Artículo 29.- Salida de Carcasas del Centro de Faenamiento.- La salida de carcasas deberá llevarse a cabo cumpliendo lo siguiente:

- a) Características del Vehículo:
 - 1. Previo a la carga de las carcasas, se debe presentar el comprobante que certifique el lavado y desinfección del compartimiento de carga del vehículo; y ser corroborado por el personal del área del despacho del centro de faenamiento.



- 2. El compartimiento de carga deberá estar dotado de un sistema de refrigeración y estar revestido con un material resistente a la corrosión, de superficie lisa, impermeable y que pueda higienizarse fácilmente.
- 3. En el caso de que las carcasas se encuentren congeladas, deberán movilizarse en vehículos que comprendan compartimientos o cámaras que mantengan la temperatura de -18°C.
- b) La guía de remisión para la salida de carcasas deberá ser otorgada por el Centro de Faenamiento y estar firmada por el profesional responsable.

CAPÍTULO VII DEL MANEJO AMBIENTAL

Artículo 30.- Todos los centros de faenamiento de cuyes deben cumplir con las normativas establecidas en legislación ambiental en vigencia y están en disponibilidad de demostrar su conocimiento y competencia minimizando el impacto negativo sobre el ambiente que pueda originarse por esta actividad.

CAPÍTULO VIII DE LOS RECURSOS HUMANOS

Artículo 31.- Salud y Seguridad Ocupacional del Personal.- El Centro de Faenamiento deberá velar por la higiene y la salud del personal tal como lo estipula la normatividad vigente del Ministerio de Salud.

El Centro de Faenamiento proporcionará al personal que interviene en las labores de faenamiento el uniforme apropiado para las actividades: protector de cabello, mascarilla, casco, botas y delantales impermeables en buenas condiciones de limpieza e higiene.

Artículo 32.- Capacitación del Personal.- El Titular del Registro es responsable de la capacitación de todo el personal involucrado en el proceso de faenamiento, con la finalidad de preservar la salud pública y garantizar la sanidad e inocuidad de las carnes.

CAPÍTULO IX DE LA SEÑALIZACIÓN Y SEGURIDAD INDUSTRIAL

Artículo 33.- De La Señalización.- Los centros de faenamiento de cuyes deben contar con señalización, para prevenir a los trabajadores y personas que acudan al centro, de los riesgos propios de las actividades que ahí se realizan.



- a) De acuerdo a las normas establecidas, se utilizaran colores para cada uno de los aspectos que se quiera rotular, y de ser posible, deberán tener información gráfica y escrita.
- Los materiales utilizados serán resistentes a las condiciones normales de uso, preferente mente metálicos, pintados con materiales anticorrosivos, lavables y resistentes al desgaste.
- c) Los letreros serán ubicados en sitios estratégicos del centro, de tal forma que no se desprendan o se caigan por algún tipo de intervención. Se utilizarán las siguientes señales:
 - 1. Informativas.
 - 2. Preventivas.
 - 3. Obligatorias.
 - 4. De prohibición.

Artículo 34.- De Las Medidas de Seguridad Aplicables.- En los centros de Faenamiento para cuyes se deben implementar medidas de seguridad, las mismas que se describen a continuación:

- a) Capacitar al personal en el significado y la importancia de la señalización implementada.
- b) Se instruirá a los trabajadores sobre el uso correcto del equipo de protección personal, así como de su cuidado y conservación, determinará los sitios operacionales donde los emplearán y el lugar designado para su almacenamiento cuando no los utilicen.
- c) Conservar en orden herramientas y materiales que se emplean en el faenamiento de cuyes.
- d) Preparar al personal para actuar con rapidez en las contingencias, medidas de seguridad y, primeros auxilios, para lo cual el centro de faenamiento deberá poseer un área asignada, para atender situaciones emergentes y contar con un botiquín de primeros auxilios con implemen tos básicos en cantidades suficientes para todo el personal.
- e) El personal no deben ingresar al área de faenamiento con artículos personales no autorizados tales como: teléfono celular (móvil), anillos, aretes, maquillaje, etc.
- f) El personal no debe ingresar al área de faenamiento bajo el efecto de sustancias alcohólicas o sicotrópicas.
- g) Mantener en buen estado los pediluvios (para desinfección del calzado).
- h) El centro de faenamiento deberá poseer un área asignada para atender situaciones emergentes y contar con un botiquín de primeros auxilios con los implementos básicos en cantidades suficientes para el personal.



CAPITULO X REGISTRO Y AUTORIZACIÓN DE LOS CENTROS DE FAENAMIENTO

Artículo 35.- Los Para el proceso de registro, inspección y habilitación de centros de faenamiento de cuyes, se aplicará la metodología establecida en el "Manual de Procedimientos para la Inspección y Habilitación de Mataderos" expedido mediante Resolución Técnica DAJ-20134B4-0201.247 de 04 de diciembre de 2013".

Artículo 36.- Para la Exportación de Carne.- Los Centros de Faenamiento podrán exportar carnes cuando cumplan los requerimientos de calidad e inocuidad exigidos por las normas nacionales e internacionales, para lo cual deberán contar con el Registro de Establecimiento Exportador autorizado por AGROCALIDAD.

Artículo 37.- Identificación de Centros de Faenamiento Autorizados.- Los Centros de Faenamiento autorizados deberán contar con la identificación (letreros) en lugares visibles y colocarán el número de Registro otorgado por AGROCALIDAD en el mismo. El número de registro será colocado en las Guías de Movilización otorgadas por AGROCALIDAD.



CAPÍTULO XI GLOSARIO

Para efectos de comprensión del presente documento se definirá como:

Abscesos.- Acumulación de pus en el interior de un tejido orgánico, formando una cavidad anormal.

Acarosis.- o sarna; es una enfermedad contagiosa provocada por el ácaro arador de la sarna, caracterizada por la aparición de pústulas en la piel y por un intenso picor, constituye una dermatosis muy frecuente y de fácil tratamiento.

Agua Potable o apta para el consumo.- Agua que puede ser consumida sin restricción debido a que gracias a un proceso de purificación no representa un riesgo para la salud.

Animales sospechosos.- Animales que presentan signos o síntomas que hacen presumir se encuentran enfermos.

Apéndices: Comprende cabeza y extremidades (manos y patas). Forma parte del conjunto llamado menudencias.

Aturdimiento.- Perturbación o pérdida de los sentidos o de la conciencia de un animal provocada por un golpe, shock eléctrico o gas.

Bioseguridad.- Condiciones y acciones que cumplen el objetivo de preservar la protección sanitaria para el área total que ocupa el centro de faenamiento.

Canal o carcasa: Cuerpo entero del animal después de haber sido faenado. En el caso de cuyes, con piel y con o sin menudencias. El término canal o carcasa entera estará referido a aquella carcasa con menudencia comestible (vísceras y apéndice).

Centros de Faenamiento.- Comprende aquellos con infraestructura, instalaciones, materiales y equipos, debidamente implementados para el faenado en condiciones sanitarias y conservación del producto, desde el ingreso del animal hasta su salida en forma de carcasa enfriada, refrigerada o congelada.

Clostridiosis.- Enfermedades causadas por bacterias del género *Clostridium*. Son patologías sistémicas provocadas por cualquier situación que cree las condiciones para que las bacterias invadan el cuerpo y segreguen toxinas o por cambios bruscos en la dieta.

Coccidiosis.- Es una enfermedad intestinal que afecta a los animales y es producida por coccidios del género *Eimeria* o *Isospora*.

Cóncavo.- Que tiene forma curva y está hundido en la parte central.



Condena: Es la acción de desechar o descartar los animales, órganos o productos no aptos para el consumo humano, que deben ser destruidos.

Contaminación Ambiental.- Concentración de elementos químicos, físicos, biológicos o energéticos en el ambiente por encima de lo normal, la cual presenta riesgo al estado de los recursos naturales, ecosistemas naturales y a la vida.

Contaminación. - Presencia de sustancias o materias indeseables.

Degüello.- Acción de seccionar los grandes vasos sanguíneos a nivel del cuello que tiene por finalidad facilitar el desangrado del animal.

Depilado.- Proceso también conocido como **escaldado**, mediante el cual se retira el pelo de toda la carcasa.

Desuello.- Acción de quitar la piel, o parte de ella, del cuerpo de un animal.

Distomatosis.- Infestación parasitaria del intestino, el hígado y el pulmón provocada por tremátodos.

Edema.- Acumulación de líquido en el espacio entre los tejidos y en las cavidades del organismo.

Efectos farmacológicos.- Efecto correlacionado con la acción de un fármaco al ser administrado en un organismo vivo.

Enfermedad.- Alteración de la salud, o estado patológico que presenta un animal vivo o sacrificado (carcasa, vísceras, menudencias y apéndice).

Estreptococosis.- Infección causada por la bacteria *Estreptococos pneumoniae* que afectan las vías respiratorias y puede causar la muerte.

Faenamiento.- Comprende las diferentes operaciones realizadas para la obtención de carcasas para fines de consumo humano, según normatividad vigente.

Hematoma.- Es la acumulación de sangre, causado por una hemorragia interna que aparece generalmente como respuesta corporal resultante de un golpe, una contusión o una magulladura.

Hidatidosis.- Enfermedad provocada por larvas de vermes que, a menudo, son ingeridas en alimentos contaminados accidentalmente.

Higienización.- acción y efecto de preparar un lugar o área según las normas establecidas de higiene o limpieza.



Huacales.- término colonial para denominar a las jaulas o gavetas donde son transportados los cuyes vivos.

Impacto Ambiental.- Cualquier cambio del medio ambiente que ocurre dentro del área de influencia del centro de faenamiento y que puede ser atribuido a las operaciones que se realiza en él.

Inocuidad.- La inocuidad de un alimento es la cualidad que garantiza que no causará daño al consumidor.

Inspección Ante-Mortem.- Inspección efectuada por el Médico Veterinario del centro de faenamiento, consiste en el examen clínico a los animales durante su recepción y reposo, con el fin de identificar a los animales aptos para el faenamiento y aislar a aquellos animales sospechosos

Inspección Post-Mortem.- Inspección hecha por el Médico Veterinario del centro de faenamiento que consiste en una serie de procedimientos médicos practicada a las carcasas, vísceras, apéndices y menudencias que permite evaluar la aptitud o inaptitud para consumo humano.

Laboratorio de Diagnóstico.- Los laboratorios de diagnóstico son aquellos donde los expertos en diagnóstico desarrollan los análisis que contribuyen al estudio, la prevención, el diagnóstico y el tratamiento de los problemas de salud.

Leptospirosis.- Enfermedad infecciosa producida por bacterias del género *Leptospira interrogans*. El microorganismo ingresa al individuo por contacto directo o indirecto. El principal portador es la rata y otros roedores.

MAE.- Ministerio de Ambiente del Ecuador.

Metástasis.- Es el proceso de propagación de un foco canceroso a un órgano distinto de aquel en que se inició.

Micótico.- Relacionado a hongos (Infección).

Oreo.- Proceso que consiste en disminuir paulatinamente la temperatura de las carcasas con el fin de transformar el músculo en carne.

Organoléptico.- Propiedades de las sustancias orgánicas e inorgánicas que pueden apreciarse por los sentidos.

Parásito.- Se aplica al organismo que vive en el interior o en la superficie de otro de distinta especie y se alimenta de las sustancias que elabora este último, pudiéndole o no causarle daño.



Pasteurelosis.- Enfermedad provocada por la bacteria *Pasteurella spp* que, a menudo, son ingeridos en alimentos contaminados accidentalmente.

Patógenos.- Que produce una enfermedad.

Peligro.- Cualquier fenómeno biológico, físico o químico asociado a un alimento que puede causar un riesgo para la salud del consumidor.

Profesional responsable.- Médico Veterinario del centro de faenamiento, registrado en el MSP y SENESCYT, responsable de la inspección del faenamiento.

Propietario o Representante Legal.- Persona encargada, que ejerce la conducción del centro de faenamiento de un área específica.

Desechos.- Elementos residuales del faenamiento de los animales: como sangre, pelos, heces, etc.

Riesgo.- Función de la probabilidad de un efecto nocivo para la salud y de la gravedad de dicho efecto, como consecuencia de un peligro o peligros en los alimentos.

Salmonelosis.- Enfermedad infectocontagiosa producida por enterobacterias del género *Salmonella*. Comprende un conjunto de cuadros clínicos cuya principal manifestación es la gastroenteritis aguda, las intoxicaciones alimentarias más comunes causadas por agua y alimentos contaminados, especialmente carnes.

Septicémico.- Estado característico producto de una enfermedad infecciosa causado por el paso a la sangre de gérmenes patógenos con síntomas de extensa intoxicación.

Transportista.- Para el presente reglamento, es aquella persona natural o jurídica que moviliza animales, productos y subproductos pecuarios; independientemente de su condición de propietario o chofer de la unidad vehicular.

Traumatismo.- Lesión interna o externa provocada en los tejidos, por golpe o compresión de los mismos.

Tuberculosis.- Llamada antiguamente tisis, es una infección bacteriana contagiosa que compromete principalmente a los pulmones, pero puede propagarse a otros órganos, sistema nervioso central, el sistema linfático, el sistema circulatorio, el sistema genitourinario, el aparato digestivo, los huesos, las articulaciones e incluso la piel de animales afectados.

Vísceras.- Comprende los órganos digestivos, respiratorios, circulatorios, urogenitales y nerviosos. Forma parte del conjunto llamado menudencias. En el caso del cuy comprende: corazón, pulmones, riñones e hígado.



ABREVIATURAS:

MSP: Ministerio de Salud Pública.

SENESCYT: Secretaria de Educación Superior, Ciencia, Tecnología e Innovación.

AGROCALIDAD: Agencia Ecuatoriana de Aseguramiento de la Calidad del Agro.

MAGAP: Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca.



Anexos



ANEXO Nº 1 EJEMPLO DE POE o POES

Planta de Faenamiento: (Nombre y Logo)	NOMBRE: POE medidas de bioseguridad Ingreso y Flujo de Personas	Documento N°	Código del Documento
Documento preparado por:	Documento Aprobado por:	Fecha de Aprobación	Página X de Y

Distribución.

Conforme al organigrama de la planta faenadora establecer la distribución de este documento.

1.- Referencias

Reglamento de Buenas Prácticas de Faenamiento de Cuy.

2.- Objetivos

Garantizar que todas las personas que ingresen y transiten dentro de la planta de faenamiento, sean trabajadores de la empresa o visitas, respeten las normas de bioseguridad establecidas.

3.- Alcance

Todas las personas que ingresen a las planta.

4.- Definiciones y Acrónimos

POES: Procedimiento Operacional Estandarizado de Sanitización.

POE: Procedimiento Operacional Estandarizado.

5.-Equipos e Insumos Empleados

(Listado de equipos e insumos utilizados).

6.- Procedimiento

Del Acceso

(Síntesis del o los procedimientos relacionados con el acceso del personal. Señalar con qué frecuencia se ejecuta este procedimiento).

Del Flujo al Interior de la Planta de Faenamiento

(Síntesis del o los procedimientos relacionados con el flujo del personal dentro de la planta de faenamiento considerando la restricción de flujos y señalando la frecuencia con la que se ejecuta este procedimiento).



Del Flujo de Personal entre las Áreas

(Síntesis del o los procedimientos relacionados con el flujo del personal entre las áreas y las restricciones establecidas).

Procedimientos Especiales para el Acceso de Visitas

(Síntesis del o los procedimientos relacionados con las consideraciones y restricciones establecidas para las visitas).

7.- Monitoreo

QUE MONITOREAR	DONDE	сомо	FRECUENCIA	QUIEN

8.- Acciones Correctivas

(Síntesis de las acciones consideradas para llevar a un nivel de aceptabilidad los problemas que han sido identificados como de posibles ocurrencias).

9.- Registro y Documentación Relacionada

(Señalar cuáles serán los riesgos u otros documentos, (por ejemplo una ficha técnica), asociados a este procedimiento en particular).

NOMBRE REGISTRO / DOCUMENTACIÓN	CÓDIGO

10.- Verificaciones

(Señalar cuáles serán las actividades de verificación de este POE. Estas podrán relacionarse con verificación de registros, toma periódica de muestras para análisis u otros y procedimientos de auditorías internas).



ANEXO Nº 2 CAUSAS DE CONDENA

Condena Parcial:

- 1. Abscesos y heridas supurantes localizadas.
- 2. Tumores sin metástasis.
- 3. Proceso inflamatorio supurativo en un solo órgano o región del cuerpo.
- 4. Parásitos intestinales.
- 5. Tejidos con afecciones micóticas.
- 6. Traumatismos localizados.
- 7. Hematomas.
- 8. Pigmentación anormal.
- 9. Hidatidosis (condena total de órgano afectado).
- 10. Pasteurelosis.
- 11. Distomatosis (condena total de órgano afectado).
- 12. Estreptococosis.
- 13. Coccidiosis.
- 14. Acarosis.

Condena total

- 1. Animales que lleguen muertos al área de recepción del establecimiento.
- 2. Muerte sin sangrado.
- 3. Color y olor anormal.
- 4. Clostridiosis.
- 5. Tumores múltiples.
- 6. Procesos septicémicos.
- 7. Traumatismos severos.
- 8. Salmonelosis en todas las especies.
- 9. Leptospirosis.
- 10. Tuberculosis.
- 11. Sarna grave.
- 12. Cualquier otra enfermedad acompañada de lesión inflamatoria aguda generalizada.



Listado de colaboradores en la elaboración de la Guía de Faenamiento de Cuyes

COLABORADORES			
INSTITUCIÓN	NOMBRE		
AGROCALIDAD	ALEX PAUL MOYA CONSTANTE		
AGROCALIDAD	DARWIN ORDOÑEZ		
AGROCALIDAD	DAVID ANDRADE		
AGROCALIDAD	DIEGO ARMANDO ALMACHI		
AGROCALIDAD	GABRIELA OÑA		
AGROCALIDAD	GLADYS MARGOTH GUANOLUISA QUINNITA		
AGROCALIDAD	HIPATIA NAPOLES		
AGROCALIDAD	JAIME MARTINEZ		
AGROCALIDAD	JOSE CARLOS MUÑOZ		
AGROCALIDAD	JOSE CEDEÑO		
AGROCALIDAD	JOSE MARÍA ROMERO VALAREZO		
AGROCALIDAD	LENIN MORENO GALVEZ		
AGROCALIDAD	LUIS WELO		
AGROCALIDAD	MARCIA ESPINOSA BRAVO		
AGROCALIDAD	MARIA DEL CARMEN VALENCIA		
AGROCALIDAD	MAURICIO SALTOS		
AGROCALIDAD	MONSERRAT MUÑOZ LLERENO		
AGROCALIDAD	PAUL MOYA		
AGROCALIDAD	PAULINA BETANCOURT		
AGROCALIDAD	SANTIAGO FAJARDO		
AGROCALIDAD	SEGUNDO PATÍN PATÍN		
AGROCALIDAD	TITO OCHOA		
AGROCALIDAD	VICTOR ARAUJO		
AGROCALIDAD	VICTOR LENIN ARAUJO		
AGROCALIDAD	VINICIO LLERENA CESPEDES		
AGROCALIDAD	WALTER VINICIO CHICAIZA		
ASOCIACIÓN SAN JOSÉ	MERY BAYAS		
CADENA CUY	CARMITA NUÑEZ		
CADENA CUY	ENSOR GUERRERO		
CORPORACIÓN MOCHA	HECTOR MAYORGA		
INIAP	JOSE CAMACHO		
INIAP	JUAN PABLO GARZÓN		
INIAP	LUIS RODRIGUEZ		



INSTITUCIÓN	NOMBRE
LA DELICIA	LILIANA VARGAS
MAE	BYRON TELENCHANA CHOLOTA
MAE	SANTIAGO FERNANDO SALAZAR
MAE	SANTIAGO VILLARROEL
MAGAP	BOLIVAR GUERRERO
MAGAP	BOLIVAR GUEVARA
MAGAP	DALIA PAGUAY
MAGAP	DIANA CARDENAS
MAGAP	FRANCISCO MOLINA
MAGAP	HERNÁN PATRICIO RAZA SUAREZ
MAGAP	HERNAN RAIZA SUAREZ
MAGAP	JACKELINE CAMPAÑA REAL
MAGAP	JOSE CASTRO
MAGAP	MARIA ARCOS SANCHEZ
MAGAP	NELLY VIERA MAYORGA
MAGAP	NELSON LEONARDO ENRÍQUEZ
MAGAP	PAULINA ROBALINO ROMERO
MAGAP	REINALDO FRANCISCO MOLINA LLERENO
MAGAP	RODRIGO CASGUANO
MAGAP	ROSA MARIA ESPIN CHIO
PARTICULAR	ANDREA VITERI
PARTICULAR	CARLOS DELGADO
PARTICULAR	GERMAN MAURICIO VILLOTA
PARTICULAR	GONZALO JARAMILLO
PARTICULAR	ISRAEL VACA
PARTICULAR	IVAN ZUMIA
PARTICULAR	JAIME VIVANCO CRUZ
PARTICULAR	JOSE A. CEDEÑO
PARTICULAR	JULIO ROBERTO ARIAS
PARTICULAR	LIGIA RIZAGA
PARTICULAR	MAURICIO JARAMILLO
PARTICULAR	MICHELLE BADILLO PEÑAFIEL
PARTICULAR	VERÓNICA LOZA
PRODUCTOR	ANA PAULA LOPEZ
PRODUCTOR	EFREN ESCOBAR



INSTITUCIÓN	NOMBRE
PRODUCTOR	RAFAEL ORTIZ
PRODUCTOR	SOFIA RIVADENERIA
PRODUCTOR	TERESA ZURITA
PRODUCTOR	VITERBO SALINAS
SEÑOR CUY	ALEXANDRA TENELEMA
SEÑOR CUY	JUAN MAYOR

www.agrocalidad.gob.ec



Av. Interoceanica km 14 1/2. Sector La Granja, Tumbaco Av. Eloy Alfaro N30 - 350 y Av. Amazonas. Edificio MAG Quito-Ecuador

ATENCIÓN AL CIUDADANO $\frac{1800\,{}^{\rm AGRO00}_{\rm 247600}}{\rm o\,AL\,3\,828\,860}$









