BUENAS PRÁCTICAS PECUARIAS

EN LA PRODUCCIÓN DE CUYES

AGENCIA DE REGULACIÓN Y CONTROL FITO Y ZOOSANITARIO

Lenín

Toda una Vida

EL GOBIERNO DE TODOS

AGROCALIDAD
AGENCIA DE REGULACIÓN Y CONTROL FITO Y ZOOSANITARIO

ecuador ES CALIDAD

GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS PECUARIAS EN LA PRODUCCIÓN DE CUYES

RESOLUCIÓN DAJ-2013401-0201-0149

INOCUIDAD DE ALIMENTOS

CRÉDITOS

Ing. Diego Alfonso Vizcaíno Cabezas
Director Ejecutivo
Agencia Ecuatoriana de Aseguramiento de la Calidad del Agro - AGROCALIDAD

Ing. Rommel Betancourt
Coordinador General de Inocuidad de Alimentos
Agencia Ecuatoriana de Aseguramiento de la Calidad del Agro - AGROCALIDAD

Colaboradores:
GIZ
CORPORACIÓN Sr. CUY
ASOCIACIÓN NUEVA ESPERANZA
ASOCIACIÓN LA DELICIA
CADENA CUY
CORPORACIÓN MOCHA
INIAP
SUBSECRETARÍA DE GANADERÍA – MAGAP
PROYECTO HOMBRO A HOMBRO - MAGAP
POYECTO CADERS

Elaboración, revisión y corrección:
Dirección de Inocuidad de Alimentos
Dra. Hipatia Nogales
MVZ. David F. Andrade O. Mg.Sc.
Ing. José Carlos Muñoz P.

Tiraje: Publicación Digital

ÍNDICE

RESOLUCIÓN DAJ-2013401-0201.0149 5

CAPÍTULO I: DE LA AUTORIDAD NACIONAL COMPETENTE, OBJETIVO, ÁMBITO DE APLICACIÓN Y GLOSARIO DE TERMINOS 8

CAPÍTULO II: DE LA UBICACIÓN DE LA UNIDAD PRODUCTIVA, INFRAESTRUCTURA, INSTALACIONES, EQUIPOS Y HERRAMIENTAS 9

CAPÍTULO III:DE LAS MEDIDAS HIGIENÍCAS Y DE LA BIOSEGURIDAD DE LAS GRANJAS 11

CAPÍTULO IV: DEL USO Y CALIDAD DEL AGUA, Y DE LA ALIMENTACIÓN ANIMAL 13

CAPÍTULO V: DEL BIENESTAR Y SALUD ANIMAL 14

CAPÍTULO VI: DEL MANEJO DE PRODUCTOS DE USO VETERINARIO 15

CAPÍTULO VII: DEL TRANSPORTE DE LOS ANIMALES 16

CAPÍTULO VIII: DE LOS DOCUMENTOS Y LA TRAZABILIDAD 18

CAPÍTULO IX: DEL MANEJO AMBIENTAL 19

CAPÍTULO X: DE LA SALUD, SEGURIDAD Y BIENESTAR LABORAL 21

CAPÍTULO XI: DEL PROCEDIMIENTO PARA LA CONCESIÓN DEL CERTIFICADO EN BUENAS PRÁCTICAS PECUARIAS, Y DEL REGISTRO DE PREDIOS APLICANDO LAS BUENAS PRÁCTICAS PECUARIAS 22

ANEXOS 23

RESOLUCIÓN DAJ-2013401-0201.0149

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 1 de la Constitución de la República 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, será responsabilidad del Estado: Impulsar la producción, transformación agroalimentaria y pesquera de las pequeñas y medianas unidades de producción, comunitarias y de la economía social y solidaria;

Que, el artículo 281 numeral 13 de la Constitución de la República 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, será 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 dispone 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 dispone 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, en el artículo 4, literal d) del Decreto Ejecutivo 1449, del 22 publicado en el Registro Oficial número 479, el 2 de diciembre de 2008, se establece que la Agencia Ecuatoriana de

Aseguramiento de la calidad del Agro-Agrocalidad una de sus funciones es diseñar, implementar y promover la norma "Buenas Prácticas Agropecuarias", que comprende el conjunto de prácticas y procedimientos productivos que se orientan a garantizar la calidad, inocuidad, protección del ambiente y la salud de los trabajadores agropecuarios, integrando en la misma los diversos requerimientos de la normativa internacional;

Que, mediante Decreto Ejecutivo Nº 1449 publicado en el Registro Oficial Nº 479 del 2 de diciembre de 2008, se reorganiza el Servicio Ecuatoriano de Sanidad Agropecuaria 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 y Pesca;

Que, mediante Acción de Personal No. 290 de 19 de junio de 2012, el Sr. Javier Ponce Cevallos, Ministro de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca, designa, al Ing. Diego Vizcaíno, como Director Ejecutivo de la Agencia Ecuatoriana de Aseguramiento de la Calidad del Agro – AGROCALIDAD;

Que, mediante Memorando No. MAGAP-DIA/AGROCALIDAD-2013-001325-M de 27 de septiembre de 2013, el Director de Inocuidad de los Alimentos manifiesta que ha elaborado la "Guía de Buenas Prácticas Pecuarias en la Producción de Cuyes", la cual ha sido validada y consensuada en varios talleres con los diferentes actores de esta cadena productiva, la misma que es necesario elevar a Resolución Técnica; y

En uso de las atribuciones legales que le concede el Artículo 3 inciso cuarto; del Decreto Ejecutivo Nº 1449 y el artículo 8.1, literal b, numeral 4, del Estatuto Orgánico de Gestión Organizacional por procesos de la Agencia Ecuatoriana de Aseguramiento de la Calidad del Agro. AGROCALIDAD.

RESUELVE:

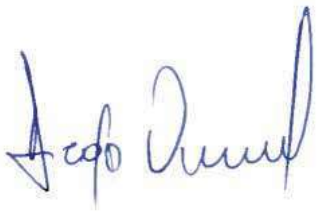
Artículo 1.- Aprobar la "**Guía de Buenas Prácticas Pecuarias en la Producción de Cuyes**" documento que se adjunta como ANEXO a la presente Resolución y que forma parte integrante de la misma.

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.

Quito, D.M. 25 de Octubre del 2013



Ing. Diego Alfonso Vizcaíno Cabezas.
DIRECTOR EJECUTIVO
DE LA AGENCIA ECUATORIANA DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD DEL AGRO – AGROCALIDAD.

CAPITULO I

DE LA AUTORIDAD NACIONAL COMPETENTE, OBJETIVO, ÁMBITO DE APLICACIÓN Y GLOSARIO DE TÉRMINOS

Artículo 1.- De La Autoridad Nacional Competente.- La Agencia Ecuatoriana de Aseguramiento de la Calidad del Agro-AGROCALIDAD, es la Autoridad Nacional Sanitaria, Fitosanitaria y de Inocuidad de los Alimentos, quien se encargará del control de la aplicación de la presente guía y la emisión del certificado de cumplimiento de las Buenas Prácticas Pecuarias (BPP) en la producción de Cuyes.

Artículo 2.- Objetivo.- Establecer requerimientos mínimos de inocuidad que deben cumplirse durante la crianza, manejo y alimentación de cuyes (*Cavia porcellus*); mismas que pueden ser adaptados a las características particulares de cada una de las granjas, pero siempre cumpliendo las buenas prácticas (BPP) que permiten alcanzar niveles adecuados de sanidad e inocuidad.

Articulo 3.- Ámbito.- Esta guía tiene un ámbito de aplicación a nivel nacional, dirigido a todas las personas naturales o jurídicas, públicas o privadas que participan de manera directa en la crianza de cuyes.

Artículo 4.- Glosario de términos.- Para efectos de la presente Resolución se entenderá por:

Balanceado.- Alimento balanceado es una mezcla de alimentos que contienen los ingredientes nutricionales necesarios para cada especie animal y su correspondiente edad, peso corporal, estado fisiológico.
Bienestar animal.- Conjunto de actividades encaminadas a proporcionar comodidad, tranquilidad, protección y seguridad a los animales durante su crianza, mantenimiento, producción, transporte y sacrificio.
Bioseguridad.- Conjunto de prácticas, acciones o medidas de manejo orientadas a prevenir, reducir o eliminar los riesgos de enfermedades o microorganismos en los animales.
Control.- Comprobación de una acción realizada. (Control alimentario, sanitario, productivo, reproductivo, etc.).
Desinfección.- Reducción de la carga microbiana que contiene un objeto o sustancia a niveles seguros para la población.
Excretas.- Material sólido y líquido producido por el metabolismo y digestión de los animales en producción; expulsados fuera del organismo. (Orina, heces)
Estiércol.- Es el nombre que se denomina a los excrementos de animales que se utilizan para fertilizar cultivos.
Inocuidad.- De acuerdo a lo establecido por el Codex Alimentarius, la inocuidad es la garantía

que un alimento no causará daño al consumidor cuando el mismo sea preparado o ingerido de acuerdo con el uso a que se destine.
Manejo.- Considera todas aquellas prácticas que promueven la productividad, bienestar general y salud de los animales. Inclúyase el manejo de sub productos y residuos.
Monitoreo.- Secuencia planificada de observaciones o mediciones relacionadas con el cumplimiento de una buena práctica en particular.
SAE.- Servicio de Acreditación Ecuatoriano.
Peligro.- Un agente biológico, químico o físico que pueda comprometer la inocuidad alimentaria y/o la salud de los animales, personas e instalaciones.
Personal Calificado.- Persona que ha recibido instrucción o adiestramiento referido a una materia en particular y que puede transferir a otras personas. Debe ser capaz de acreditar su capacitación.
POE.- Procedimiento Operacional Estandarizado.
POES.- Procedimiento Operacional Estandarizado de Sanitización.
Prevención.- Preparación y disposición para evitar un riesgo.
Registro.- Documento que presenta o proporciona evidencia de actividades desempeñadas y resultados obtenidos.

CAPITULO II
DE LA UBICACIÓN DE LA UNIDAD PRODUCTIVA, INFRAESTRUCTURA, INSTALACIONES, EQUIPOS Y HERRAMIENTAS

Artículo 5.- De la Ubicación de la Unidad Productiva.

a) La Unidad Productiva debe estar ubicada en zonas rurales, alejado de los centros poblados, de acuerdo a las ordenanzas municipales vigentes y en lugares donde el riesgo sanitario sea mínimo.
b) La unidad productiva estará ubicada en lugares donde no estén expuestos a zonas de riesgo, libres de fuentes de contaminación como basureros o rellenos sanitarios, alejados de centros de faenamiento de animales y/o plantas de producción industrial.
c) La Unidad Productiva debe disponer de vías de acceso y debe estar ubicada en lugares donde tengan acceso a servicios básicos.

Artículo 6.- De la Infraestructura. Para que las instalaciones satisfagan las exigencias de esta especie, la infraestructura debe diseñarse de forma tal, que permitan controlar la temperatura, humedad, la higiene y bioseguridad.

1. Para que la unidad productiva cumpla con los requerimientos de la especie debe contar con las siguientes áreas:

a) Área para reproductores
b) Área para recrías
c) Área para engorde de machos y hembras
d) Área para cuarentena
e) Área para oreo y almacenamiento de forraje
f) Área para almacenamiento de concentrados y balanceados

2. Los galpones, bodegas para almacenamiento de alimentos, equipos y herramientas deben ser construidos sobre suelos bien drenados y deben poseer accesos adecuados, considerando las condiciones climáticas de la zona.

3. El diseño del galpón debe contar con un sistema de ventilación (cortinas) ante la presencia de condiciones climáticas extremas (calor, frio, humedad, vientos, etc.)

4. Los galpones, las pozas y/o jaulas deben construirse con materiales que no sean perjudiciales para los animales ni para el ambiente y permitir la limpieza y desinfección.

5. Los galpones, las pozas y/o jaulas para cuyes, deben tener espacio suficiente, en cada etapa productiva, para que los animales se muevan con facilidad, tengan acceso al alimento y agua, sin causar competencia ni daño.

6. El diseño de las unidades productivas debe permitir captar la mayor cantidad de luz solar (calor).

7. Los pasillos dentro del galpón deben tener como mínimo 0,80 metros de ancho para dar el paso a carretillas.

8. Como mínimo debe existir dos puertas en el galpón una para la entrada de alimentos y otra de para la salida de los desechos.

9. Los galpones y bodegas deben tener mecanismos de seguridad para no permitir el ingreso de animales ajenos a la producción y puedan causar daño.

Artículo 7.- De las Instalaciones, Equipo y Utensilios.- Las instalaciones para el confinamiento de cuyes, deben respetar la densidad recomendada para esta especie, de acuerdo a la edad y etapa productiva. Parámetros de densidad recomendada se encuentran en ANEXO 1. Además deben garantizar las condiciones que permitan mantener el bienestar animal. El galpón debe tomar en cuenta los siguientes parámetros:

a) Las instalaciones deben brindar el espacio suficiente para que los animales muestren sus conductas normales. Lograr interacción con otros animales de su misma especie. Medidas de pozas recomendadas se encuentran en ANEXO 2.
b) Las instalaciones deben brindar condiciones adecuadas de ventilación y temperatura, de acuerdo a la adaptación del animal al medio, además de permitir la limpieza y desinfección

adecuada de las mismas.

c) Los pisos artificiales de las pozas o jaulas no deben ser resbalosos, abrasivos pero si de fácil limpieza, desinfección y secado.

d) Si el sistema de crianza es en pozas, se debe utilizar materiales diversos como camas, cuidando que no sean tóxicas ni nocivos para los cuyes, que permitan mantener la humedad relativamente baja de la poza y que proporcionen confort a los animales. Tipos de camas que podrían ser utilizadas se encuentra en el ANEXO 3.

e) En el caso de jaulas se deben utilizar materiales de hierro galvanizado que garanticen una mayor durabilidad y menor contaminación en relación a otros materiales y colocados de tal manera que permitan el paso de las excreciones y evitar el paso de las extremidades del cuy. Se puede adecuar un sistema mixto (malla y madera) en el piso de las jaulas para evitar el estrés de los animales.

CAPÍTULO III
DE LAS MEDIDAS HIGIENÍCAS Y DE LA BIOSEGURIDAD DE LAS GRANJAS

Artículo 8.- De la higiene del Personal.- Todos los trabajadores deben estar familiarizados y entender todos los procesos de bioseguridad que son establecidos en la unidad productiva. Se espera que todos los trabajadores entiendan la importancia de la higiene en la salud animal. Para ello se deben tomar las siguientes medidas:

a) El personal que labora en los galpones de producción de cuyes, debe hallarse en buen estado de salud. Las personas que sufren o se sospecha que padecen alguna enfermedad, no deben ingresar al galpón.

b) Las personas encargadas del aseo, control y alimentación en el galpón deben llevar ropa limpia y específica para el trabajo a realizar (botas de caucho, overol, gorro, guantes, mascarilla.)

c) Se realizarán exámenes médicos y de laboratorio al personal una vez al año y el certificado será emitido por el Ministerio de Salud Pública.

Articulo 9.- De la higiene de las Granjas.

a) En las granjas cavícolas debe implementarse Procedimientos Operativos Estandarizados (POEs) de limpieza y desinfección, tanto de las instalaciones, pozas, jaulas, equipos y herramientas. Este procedimiento debe considerar el método de limpieza y desinfección, los productos a emplear, los periodos de aplicación, la frecuencia de aplicación, rotación de los productos y las personas responsables de la actividad. Se presenta un ejemplo de POES en ANEXO 4.

b) Las personas responsables de la higiene y desinfección deben tener un adecuado entrenamiento y contar con instrucciones escritas respecto a estos procedimientos.

c) Todo producto químico utilizado en la higiene y desinfección debe estar aprobado por AGROCALIDAD.

d) Se deberá contar con un registro de los productos utilizados en la limpieza y desinfección de la unidad productiva, máquinas y equipos. Ejemplo de registro se encuentra en ANEXO 5.

Artículo 10.- De la Limpieza y desinfección de los Implementos.- Se deberá contar con instrucciones escritas y ubicadas en lugares visibles y accesibles para la realización de las operaciones de limpieza y desinfección. Se recomienda la utilización de POES Ejemplo de POES para limpieza y desinfección de equipos y utensilios se encuentra en ANEXO 6.

Artículo 11.- De la Bioseguridad.- En las unidades productivas de cuyes, se debe implementar un programa de bioseguridad, mismo que contemple los siguientes aspectos:

a) El ingreso y salida de vehículos de la unidad productiva, debe ser previamente autorizado y realizar una desinfección de los mismos, para evitar riesgos en los animales y trabajadores.

b) Las unidades productivas de cuyes, deben contar con cercos o paredes en buen estado, que permitan aislar y minimicen el paso de personas no autorizadas y animales ajenos.

c) La unidad productiva cavícola, debe tener correctamente identificados y señalizados los accesos a las instalaciones.

d) La unidad productiva, debe contar con instalaciones y equipos; que permitan al personal y visitas cumplir con las medidas de bioseguridad establecidas.

e) El personal que labora en la unidad productiva cavícola, debe evitar el contacto con animales ajenos a la misma; ante la posibilidad de transmitir enfermedades. El técnico debe ser especialmente cuidadoso con este aspecto, manteniendo la limpieza de su calzado y ropa de trabajo y la desinfección de equipos potencialmente contaminantes.

f) Al ingreso de las instalaciones (galpones, bodegas) se debe mantener pediluvios, que permitan la desinfección del calzado de los trabajadores.

g) Todo el personal de la unidad productiva debe estar capacitado sobre los riesgos de contaminación biológica, química y física que puede sufrir esta especie o ellos mismos.

h) Todos los animales que ingresen a la unidad productiva, serán sometidos a un periodo de cuarentena.

Artículo 12.- Del Control de Plagas.

a) Se debe contar con un programa de control de plagas y roedores y un sistema de registros que avale su funcionamiento. Para lo cual se debe realizar un plano de la ubicación de cebos y dispositivos de control, de acuerdo al nivel de riesgos que esté presente. El programa debe

enfatizar el control, sobre todo, en galpones y bodegas.

b) El control de plagas puede realizarse por medios físicos, biológicos y químicos; con productos cuyo registro este aprobado por AGROCALIDAD.

c) La aplicación de plaguicidas se debe ajustar a la legislación Ecuatoriana vigente y debe considerase las recomendaciones del fabricante.

CAPITULO IV
DEL USO Y CALIDAD DE AGUA Y DE LA ALIMENTACIÓN ANIMAL

Artículo 13.- De la calidad del Agua.- Los animales deben disponer de agua apta para el consumo a voluntad.

a) El suministro de agua debe ser suficiente y asegurar la salud de los animales y cumplir los parámetros químicos, físicos y microbiológicos establecidos en la norma técnica Ecuatoriana NTE INEN 1 108 para agua potable o aguas seguras.

b) Las cisternas para almacenamiento de agua, deben contar con un programa de limpieza y desinfección de conformidad con los procedimientos establecidos en la unidad productiva. Ejemplo de POES para limpieza y desinfección de cisternas se presenta en ANEXO 7.

Artículo 14.- De la Alimentación

a) Los cuyes deben contar con una alimentación que cubra los requerimientos nutricionales, dependiendo de su edad y estado fisiológico.

b) Se debe disponer de espacios adecuados de comederos y bebederos evitando que se genere competencia.

c) En el caso de producir los alimentos en la misma explotación asegurarse de contar con un sistema de almacenamiento y conservación.

Artículo 15.- Calidad de los alimentos (Balanceados, Concentrados, Forrajes y suplementos).

a) Se debe prevenir cualquier riesgo en el suministro de forraje, respetando los periodos de retiro en el uso de fertilizantes, pesticidas, herbicidas y fungicidas.

b) Los alimentos deben estar claramente identificados y separados durante su almacenamiento, de acuerdo a la fecha de elaboración, caducidad, composición bromatológica y química.

Artículo 16.- De la conservación de los Alimentos (Forraje, Balanceados, Concentrados y suplementos).

a) Los forrajes utilizados en la alimentación de cuyes, deben conservarse en lugares adecuados y bajo sombra con la finalidad de garantizar su valor nutritivo.

b) Los balanceados, concentrados y suplementos utilizados en la alimentación de cuyes se deben almacenar en lugares donde no exista humedad.

c) Cuando se suministre alimentos balanceados comerciales para la alimentación de cuyes, estos deben estar registrados ante AGROCALIDAD.

d) Se deben tomar las medidas necesarias, para asegurar que los alimentos procesados que se utilicen en la alimentación de los cuyes no presenten contaminación química, física o biológica.

CAPÍTULO V
DEL BIENESTAR Y SALUD ANIMAL

Articulo 17.- Del Bienestar Animal.

a) Los cuyes bajo ninguna circunstancia deben padecer de hambre o sed. Se debe proporcionar una dieta adecuada acorde con las etapas de su vida productiva.

b) Los animales deberán contar con el espacio físico suficiente que le permita demostrar conductas normales, potencial productivo y reproductivo.

c) Se debe evitar situaciones que puedan causar estrés a los animales en toda la cadena productiva.

Artículo 18.- De la Sanidad Animal.

a) Los productores de cuy deben contar con un plan de manejo sanitario que permita tener una cuidadosa observación del surgimiento de enfermedades y tratamiento de las mismas.

b) Se debe contar con la asistencia de un profesional del área cuando esta corresponda.

c) Ante la sospecha de animales enfermos, el productor debe establecer un período de observación de acuerdo al criterio del profesional que asiste a la unidad productiva; en las cuales se verificará los cambios en el comportamiento, la condición corporal y la presencia de alguna enfermedad para su respectivo control.

d) Todo producto veterinario debe estar registrado en AGROCALIDAD y antes de su aplicación se debe verificar la fecha de vencimiento.

e) Se recomienda que cada vez que se desconozca la causa de muerte de los animales, se

envíen las muestras respectivas a los laboratorios acreditados por el OAE. Para confirmar el diagnóstico y obtener un antibiograma para utilizar el medicamento específico.

CAPITULO VI
DEL MANEJO DE PRODUCTOS DE USO VETERINARIO

Artículo 19.- Del Manejo de Drogas, Medicamentos y Vacunas.

a) Todas las drogas o medicamentos para uso veterinario, ya sea para uso preventivo o terapéutico; así como los destinados a ser incorporados en los alimentos, deberán estar registrados en AGROCALIDAD.

b) Para evitar la presencia de residuos de antibióticos en el canal, es obligatorio que el productor cumpla con el periodo de retiro establecido por el fabricante.

c) La aplicación, manejo y uso de las drogas, medicamentos y vacunas debe respetar las instrucciones del fabricante y el criterio del técnico responsable.

d) La unidad productiva debe contar con instrucciones sobre la eliminación de cualquier animal que muere durante el tratamiento, o antes de cumplir el periodo de retiro.

e) En la unidad productiva se debe manejar y mantener registros de los tratamientos, que incluya:

1. Diagnóstico Clínico
2. Nombre comercial de los productos utilizados
3. Dosis empleada
4. Vía de administración
5. Fecha de administración y fin del tratamiento
6. Frecuencia de administración
7. Identificación de los animales tratados.
8. Responsable de la aplicación
9. Periodo de retiro efectivo

Este registro deberá presentarse cada vez que las autoridades competentes así lo exijan. Ejemplo de registro de los tratamientos se encuentra en ANEXO 8.

Artículo 20.- Del Almacenamiento de los Productos de uso Veterinario.

a) Todos los productos veterinarios deberán almacenarse en instalaciones seguras, identificados

y mantenerse fuera del alcance de niños, animales y de personas no autorizadas.

b) Las condiciones de almacenamiento de los productos de uso veterinario en la unidad productiva, deben realizarse conforme a las recomendaciones del fabricante.

Artículo 21.- Del uso de Plaguicidas Agrícolas.

a) Todos los plaguicidas, utilizados en la producción de forrajes para la alimentación de cuyes, deben estar registrados en AGROCALIDAD.

b) Las granjas cavícolas deben llevar un registro de la aplicación de los plaguicidas, los mismos deben incluir:

   1) Nombre comercial del producto
   2) Dosis utilizada
   3) Fecha de aplicación
   4) Responsable de la aplicación
   5) Periodo y frecuencia de aplicación
   6) Periodo de retiro efectivo.

c) No se puede utilizar productos agrícolas sin registro, caducados o con alteraciones del sello de seguridad.

d) Para la aplicación de plaguicidas se deben seguir las recomendaciones del fabricante.

e) La aplicación de plaguicidas para uso agrícola debe ser recomendada por un profesional del área respectiva.

CAPITULO VII
DEL TRANSPORTE DE LOS ANIMALES

Artículo 22.- De las Condiciones.- El transporte de los animales, desde una unidad productiva al centro de faenamiento; debe realizarse considerando siempre la seguridad y el bienestar de los animales. Para ello es necesario aplicar las siguientes medidas:

a) Previo al transporte los animales deben ser mantenidos en buenas condiciones.

b) Previo y posterior al transporte de los animales se recomienda suministrar complejo B, para evitar el estrés al momento del transporte. El personal que realice esta actividad debe tener los conocimientos adecuados.

c) Se deben evitar los daños y lesiones en los animales, a través de un correcto manejo que considere el bienestar de los mismos.

d) Dependiendo de la distancia del viaje en las jaulas o gavetas se debe utilizar un piso de material absorbente, de tal forma que permita retener las eyecciones y no contamine a los animales de los niveles inferiores.

e) 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.

f) Se debe respetar las densidades de transporte que aseguran una adecuada condición de los animales. Densidad recomendada para transporte se encuentra en ANEXO 9.

g) No se deben transportar animales débiles, enfermos, lesionados, ni hembras en gestación.

Artículo 23.- De las Responsabilidades y Duración del Transporte.- Todo animal transportado debe contar con el certificado sanitario de movilización terrestre de tránsito, otorgado por la autoridad sanitaria (AGROCALIDAD); que estará bajo la responsabilidad del propietario y del transportista.

a) El transportista debe hacerse responsable por los animales que conduce, y asegurarse que lleguen a su destino en las mejores condiciones, a través de un chequeo periódico durante el viaje.

b) El responsable del transporte debe tener una conducción prudente, minimizando el estrés a los animales, planificando el viaje con mayor cuidado considerando lo siguiente:

1) Tiempo

2) Condiciones climáticas.

3) Rutas o trayecto.

4) Los procedimientos de emergencia en caso de presentarse posibles sitios de descarga en el trayecto.

5) Plan de contingencia en caso de Retrasos inesperados, como reparaciones en la ruta.

6) La duración del transporte debe considerarse desde que comienza la carga de los animales en el vehículo hasta que se termina de descargar el último animal de este.

Artículo 24.- De la Carga y descarga de los Animales.- La manipulación de los animales debe ser lo más tranquila posible, considerando siempre el bienestar animal.

a) No se debe golpear a los animales, ni jalonearlos de las patas, cabeza o piel.

b) Se debe tener especial precaución en el apilado de las jaulas o gavetas, cuidando de no formar torres de altura que impidan una buena ventilación, por ende, una buena oxigenación de los cuyes, así como considerar los espacios entre torres de jaulas, o gavetas

CAPÍTULO VIII
DE LOS DOCUMENTOS Y LA TRAZABILIDAD

Artículo 25.-De la Documentación.- Con la finalidad de asegurar el cumplimiento de las Buenas Prácticas Pecuarias, garantizando el origen y el manejo al que fueron sometidos los cuyes, se hace necesario contar con un sistema de identificación y registro de los animales, cubriendo todas las etapas, desde el nacimiento, transporte, faenamiento y comercialización.

a) Los productores deben mantener registros de datos disponibles que permitan demostrar que todas sus actividades cumplen con las Buenas Prácticas de Producción de Cuyes y que puedan trazar la historia del producto a lo largo de toda la cadena productiva.

b) Para que la autoridad certifique la aplicación de las Buenas Prácticas de Producción de Cuyes se requiere evidenciar la aplicación de los siguientes documentos en forma jerárquica:

1. **La Guía de Buenas Prácticas Pecuarias en la Producción de Cuyes.**
2. **Información que legalice la existencia de la Unidad Productiva.**
3. **Registro de Existencias:**

   3.1 Número de animales por categoría e inventario general.

   3.2 Registro de ingreso y egreso de animales según causa y fecha.

   3.3 Destino de los animales (feria, centro de faenamiento, otra granja, etc.)

   3.4 Origen y condición sanitaria.
   Un ejemplo aparece en el ANEXO 10.

4. **Registro del Manejo sanitario:**

   4.1 Manejos preventivos y desparasitaciones (incluir identificación del animal o grupo.

   4.2 Producto utilizado

   4.3 Serie

   4.4 Dosis

   4.5 Vía de administración

   4.6 Periodo de retiro para carne

   4.7 Encargado de realizar el manejo.
   Un ejemplo se encuentra en el ANEXO 11.

5. **Registro de Tratamientos individuales y/o de masa (incluir identificación individual o grupal del animal)**
   Un ejemplo aparece en el ANEXO 8.

6. **Registro de Resultados de Exámenes de Laboratorio, Necropsias, etc.**
7. **Registro de visitas del médico veterinario y actividades realizadas por este.**
8. **Registro de Manejo Alimentario**
   - **8.1** Productos que se utilizan.
   - **8.2** Origen
   - **8.3** Fecha de ingreso de estos al galpón
   - **8.4** Garantía del producto entregada por el fabricante.
9. **Registros de Limpieza y Desinfección de Instalaciones, Equipos y Herramientas.**

Artículo 26.- De la Identificación y Trazabilidad Animal.- De ser posible todos los animales deben estar identificados individualmente con un sistema legible, duradero y seguro, donde no se repitan los números de identificación dentro del predio.

a) En el caso de centros especializados en la producción de reproductores, será obligatoria la identificación individual, debiendo usarse en estos, registros que garanticen el control genealógico.
b) En aquellos casos en que no se cuente con identificación individual de todos los cuyes de la unidad productiva, se debe identificar individualmente a los machos y hembras reproductores.
c) La identificación debe hacerse al momento del ingreso al galpón, ya sea por nacimiento o por compra.
d) Para el procedimiento de identificación individual se debe utilizar métodos específicos para esta especie.
e) No se recomienda el marcaje por muescas en la oreja, por concepto de bienestar animal.
f) El sistema de identificación empleado debe asegurar su retiro al momento del sacrificio del animal.

CAPITULO IX
DEL MANEJO AMBIENTAL

Artículo 27.- Del Manejo Ambiental.

a) La correcta recolección, tratamiento y disposición de los residuos provenientes de las unidades productivas de cuyes, debe evitar la contaminación de las aguas por escurrimiento o filtración en el suelo o el arrastre hacia aguas superficiales.
b) Para protección y conservación del medio ambiente se deben considerar los efectos de otros tipos de contaminantes, tratando también de preservar la biodiversidad y evitar el impacto

de acuerdo al sistema productivo que se trate en relación con la normativa nacional vigente (Ley Ambiental).

Artículo 28.- Del Manejo y empleo de Excretas.

a) Se debe establecer un procedimiento escrito con las indicaciones y la frecuencia para la recolección y tratamiento de excretas.
b) En el caso de traslado de estiércol dentro o fuera de la unidad productiva, se deben seguir procedimientos que permitan su correcto manejo.
c) El productor debe disponer de la capacidad de acopio necesario para descomponer y almacenar los desechos.

Artículo 29.- Manejo de Animales Muertos.

a) Se debe construir un pozo séptico en un lugar apartado de la unidad productiva aproximadamente 200 m el cual debe estar alejado de las fuentes de agua y corrientes subterráneas.
b) No utilizar los cuyes muertos como alimento para otros animales.
c) Para evitar la contaminación no arrojar los animales muertos en las acequias, terrenos, canales de riego.

Artículo 30.- Disposición de Residuos y Desechos.

a) Se deben establecer procedimientos a fin de clasificar, acopiar y colocar adecuadamente los residuos sólidos generados durante la operación de la unidad productiva. La clasificación de residuos sólidos, se la hará previa a su disposición en los recipientes respectivos, los cuales serán almacenados en un área específica para su posterior entrega al sistema de recolección o disposición final en el relleno sanitario municipal.

1) Los residuos comunes serán almacenados en zonas exclusivas para su posterior entrega a la recolección municipal.
2) Los residuos especiales, como cuyes muertos, serán recolectados diariamente y enviados al pozo séptico, donde se realiza el cubrimiento con cal y ceniza.
3) Los residuos peligrosos, se manejaran conforme lo indica la norma de Calidad Ambiental.
4) Las fundas que contienen envases de plaguicidas deben ser almacenadas en un área exclusiva de la bodega y posteriormente serán entregados a un Gestor autorizado.
5) Para la eliminación de los desechos sólidos y líquidos, orgánicos e inorgánicos; generados por el personal de la unidad productiva cavícola, se dotará de recipientes adecuados, los mismos que estarán ubicados en sitios estratégicos.

6) Los botes de basura deberán contar con cubierta (tapa) con la finalidad de evitar el ingreso de agua y minimizar la proliferación de lixiviados y vectores.

b) Los productos antiparasitarios utilizados para baños de inmersión o aspersión deben ser biodegradables y de baja toxicidad. Nunca se debe eliminar en causes de agua (ríos, lagos, canales de agua para riego, u otros).

c) Los envases y productos caducados de medicinas, serán devueltos a la empresa distribuidora, quien se encargará de su eliminación.

d) Los equipos utilizados para la administración de medicamentos deben ser descartables, y su disposición final debe salvaguardar la salud humana y el ambiente.

e) Se prohíbe el uso de los envases de los medicamentos para otros fines.

Artículo 31.- De las Emisiones Atmosféricas: Para controlar las emisiones atmosféricas desde las instalaciones se debe proveer condiciones adecuadas del ambiente interno de acuerdo a la edad y peso de los animales, permitir una circulación de aire fresco y uniforme en todo el galpón.

Artículo 32.- Del Manejo de Campos de Forraje.- Se debe planificar el manejo y uso de campos de cultivo de forrajes del predio evitando el deterioro del pastizal, tanto desde el punto de vista de protección del suelo como de su valor nutritivo para ello se debe realizar la combinación de gramíneas y leguminosas.

CAPITULO X
DE LA SALUD, SEGURIDAD Y BIENESTAR LABORAL

Artículo 33.- De la Seguridad y Bienestar Laboral.

a) Deben evaluarse los riesgos potenciales de la unidad productiva para desarrollar un plan de acción que promueva condiciones de trabajo seguro y saludable.

b) Se debe contar con un plan para actuar en caso de accidentes.

c) Se debe contar con hojas de seguridad de los productos biológicos y químicos utilizados en la crianza de cuyes.

d) Se debe contar con un botiquín de primeros auxilios en la unidad productiva, que debe estar ubicado en un lugar conocido por todas las personas.

e) Todo el personal que labora en la unidad productiva debe estar capacitado para dar primeros auxilios en caso que sea necesario.

f) El personal debe contar con todos los implementos necesarios para su protección personal, (botas, ropa, gafas, gorros, guantes etc.) para aquellos manejos en que se utilicen sustancias potencialmente peligrosas o que de alguna manera representen un riesgo para el trabajador.

g) Todos los trabajadores de la unidad productiva, deben recibir capacitación con relación a la higiene del producto. La capacitación debe considerar las normas de higiene personal, ropa y equipo de trabajo (overol, mascarilla, guantes y calzado apropiado), la que deben mantener en condiciones adecuadas de limpieza.

h) Las personas que manejan medicamentos veterinarios, agroquímicos, desinfectantes y/o que operen algún medicamento complejo deben recibir la adecuada capacitación para el manejo de estos elementos.

i) Las normas de manejo entregadas en las actividades de capacitación, deben ser proporcionadas por escrito.

j) Deben mantenerse registros de las acciones de capacitación a las que han estado sujeto los trabajadores. Ejemplo de registro de capacitaciones se encuentra en ANEXO 12.

CAPITULO XI
DEL PROCEDIMIENTO PARA LA CONCESIÓN DEL CERTIFICADO EN BUENAS PRACTICAS PECUARIAS Y DEL REGISTRO DE UNIDADES PRODUCTIVAS APLICANDO LAS BUENAS PRACTICAS PECUARIAS

Artículo 34.- De la Competencia.- AGROCALIDAD es el organismo oficial de control que tiene la competencia de registrar las granjas cavícolas y emitir el certificado de cumplimiento de las Buenas Prácticas Pecuarias (BPP) en Cuyes.

Articulo 35.- De la Inspección.-
Los productores y productoras que deseen certificar sus unidades productivas cavícolas bajo el cumplimiento de las Buenas Prácticas Pecuarias, deberán someterse al proceso de Certificación de Buenas Prácticas Pecuarias, para lo cual deberá:

1. Enviar el Formulario de Solicitud de Certificación de Agrocalidad que se encuentra en la página web de la institución, www.agrocalidad.gob.ec, la cual deberá presentarse en las Coordinaciones Provinciales de cada zona.
2. Una vez recibida y aprobada la solicitud se designa un Auditor Oficial por parte de Agrocalidad el que hará una inspección aplicando el Manual para la Certificación de Unidades de Producción Agropecuaria.
3. La auditoría se realizará en base a una lista de verificación que se encuentra en la página web de la institución, con lo que se comprobará los requisitos para obtener o mantener la condición de Certificado en Buenas Prácticas.

Artículo 36.- Del Certificado de Buenas Prácticas Pecuarias (BPP).- El certificado de BPP será otorgado por AGROCALIDAD, una vez aprobado el proceso de certificación, Cabe recalcar que durante la vigencia del certificado se realizarán inspecciones de seguimiento aleatoriamente las cuales determinarán si la UPA mantiene o no su certificación.

ANEXOS

Anexo 1. DENSIDAD DE CUYES POR METRO CUADRADO DE ACUERDO A SU ETAPA FISIOLÓGICA

Área (m^2)	Animales Destetados de 15 a 30 días	Recrías de 1 a 2 meses	Recrías de 2 a 3 meses	Reproductores
0,5	4	2	1	1
1,00	10	6	5	4
1,20	12	8	7	6
1,60	14	10	9	7
2,00	16 a 18	12	10	8 a 10
2,40	20	14	11 a 13	10 a 12
3,00	22 a 24	15 -16	12 a 15	12 a 14

Anexo 2. MEDIDAS DE POZAS RECOMENDADAS DE ACUERDO A CADA FASE PRODUCTIVA DE LOS CUYES

ETAPA O FASE	MEDIDAS DE LA POZA		
	LARGO	ANCHO	ALTO
POZA DE CRIA Y/O ENGORDE	1,5 m	1,00 m	0,50 m
POZAS DE REPRODUCCIÓN	2,00	1,00	0,50 m
POZAS PARA REPRODUCTORES	0,50	0,40	0,40

Anexo 3. TIPOS DE CAMAS PARA CRIANZA DE CUYES EN POZAS

1.- Cama de viruta de maderas
2.- Cascarilla de arroz
3.- Cama de desechos de Cultivos (Tamo de Cebada, trigo)
4.- Bagazo de caña

Anexo 4. PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTÁNDAR PARA LIMPIEZA DE INSTALACIONES

NOMBRE DE LA UNIDAD PRODUCTIVA:	
PREPARADO POR:	APROBADO POR:
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE GRANJA CAVICOLA	
ÁREA:	GALPONES DE CRÍA
FASES DE LIMPIEZA: 1. Retirar el estiércol 2. Eliminar restos de pelo utilizando quemadores 3. Limpiar con agua y detergente 4. Aclarar con agua a presión 5. Desinfectar	
PRODUCTO:	
FRECUENCIA: Semanal	
COMPROBACIÓN: Visual especialmente en rincones	

Anexo 5. REGISTRO DE PRODUCTOS UTILIZADOS Y PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTÁNDAR PARA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE POZAS.

NOMBRE DE LA UNIDAD PRODUCTIVA:	
PREPARADO POR:	APROBADO POR:
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE POZAS	
ÁREA:	POZAS:
FASES DE LIMPIEZA: 1. Retirar el estiércol 2. Eliminar restos de pelo utilizando quemadores 3. Limpiar con agua y detergente 4. Aclarar con agua a presión 5. Desinfectar 6. Aplicar una capa de cal 7. Colocar una nueva cama verificando que esta este seca.	
PRODUCTO:	
FRECUENCIA: Semanal	
COMPROBACIÓN: Visual especialmente en rincones	

Anexo 6. PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTÁNDAR PARA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS Y UTENSILLOS

NOMBRE DE LA UNIDAD PRODUCTIVA:	
PREPARADO POR:	**APROBADO POR:**
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS Y UTENSILLOS	

OBJETIVO: Realizar la limpieza y desinfección de los equipos y herramientas utilizadas en actividades de alimentación y limpieza de los galpones de cuyes.

FRECUENCIA: Diario

MATERIALES: Escoba, recogedor, detergente, amonio cuaternario (desinfectante).

NORMAS DE SEGURIDAD:

1. Manipular el detergente y desinfectante con precaución, utilizando un delantal de plástico, guantes de caucho y gafas de seguridad.
2. Evitar en todo momento el contacto de los productos para limpieza y desinfección con los ojos, mucosas y la piel.
3. Lea detenidamente las recomendaciones de los fabricantes de los productos para limpieza y desinfección.
4. Utilice las dosis recomendadas por el fabricante para la utilización de detergentes y desinfectantes.

PROCEDIMIENTO:

1. Limpiar con la utilización de la escoba las superficies de los equipos, de tal forma que se elimine completamente los residuos en los equipos o herramientas.
2. Aplique la solución de agua más detergente para realizar la limpieza de los equipos y herramientas.
3. Enjuague la solución de detergente con abundante agua
4. Prepare la solución desinfectante
5. Aplique el desinfectante de acuerdo a las dosis recomendadas por el fabricante
6. Deje escurrir los restos de agua más desinfectante.
7. Espere el tiempo suficiente para que los equipos y herramientas estén completamente seco.
8. Coloque los equipos en su respectivo lugar.
9. Registre la operación realizada, indicando fecha y hora de la actividad, desinfectante utilizado y responsable de la operación.

Anexo 7. PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDARIZADO DE LIMPIEZA DE CISTERNAS

NOMBRE DE LA UNIDAD PRODUCTIVA:	
PREPARADO POR:	**APROBADO POR:**
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE CISTERNAS	

OBJETIVO: Realizar la limpieza y desinfección de los reservorios de agua para la alimentación de cuyes.
FRECUENCIA: Quincenal

MATERIALES: Escoba, recogedor, detergente, Cloro.

NORMAS DE SEGURIDAD:

5. Manipular el detergente y desinfectante con precaución, utilizando un delantal de plástico, guantes de caucho y gafas de seguridad.
6. Evitar en todo momento el contacto de los productos para limpieza y desinfección con los ojos, mucosas y la piel.
7. Lea detenidamente las recomendaciones de los fabricantes de los productos para limpieza y desinfección.
8. Utilice las dosis recomendadas por el fabricante para la utilización de detergentes desinfectantes y cloro.

PROCEDIMIENTO:

1. Vaciar el agua del reservorio en su totalidad
2. Limpiar con la utilización de la escoba las superficies de el reservorio.
3. Aplique la solución de agua más detergente para realizar la limpieza
4. Realice un enjuague con abundante agua.
5. Prepare la solución desinfectante
6. Aplique el desinfectante de acuerdo a las dosis recomendadas por el fabricante
7. Deje en reposo el reservorio por una hora
8. Enjuague con suficiente agua

Anexo 8. Registro de Tratamiento de medicamentos.

Hoja número.....
Unidad Productiva.....

Fecha	Diagnóstico	Nombre Comercial Medicamento	Principio Activo	Dosis	Duración del tratamiento	Vía Administración	Frecuencia	Tiempo de espera	Firma Veterinario	Observaciones

Anexo 9. TABLA DENSIDAD DE TRANSPORTE DE ANIMALES POR HUACAL, JAULA O GAVETA

PESO DE LOS ANIMALES	DENSIDAD POR HUACAL
350 a 450 gramos	15 animales
1200 gramos	10 animales
1300 gramos	8 animales

Anexo 10. REGISTRO DE EXISTENCIAS

HOJA DE REGISTRO DE CUYES							
Granja Ubicación Cantón Año				Provincia Comunidad Mes			
FECHA	POZA / JAULA	REPRODUCTORES		MORTALIDAD		TOTAL	OBSERVACIONES
		HEMBRAS	MACHOS	CRIAS	REPRODUCTORES	ANIMALES	

Anexo 11. REGISTRO DE MANEJO SANITARIO

Fecha	N° Animal y/o características	Edad	Sexo	Síntomas	Diagnóstico Presuntivo	Tratamiento	Observaciones

Anexo 12. REGISTRO DE CAPACITACIONES A PERSONAL

Tema: .....

Fecha: ..... Nº de horas: .....

Área de trabajo: .....

Nº	Nombres y Apellidos	Cédula	Email	Firma

Observaciones: .....

.....

Firma Instructor:

Cédula:

¡Regístrese en el sistema GUIA en nuestro sitio web!

1800 AGRO00
247600

ATENCIÓN AL CIUDADANO

Lenín

Toda una Vida

EL GOBIERNO DE TODOS

Dirección: Av. Eloy Alfaro N30-350 y Av. Amazonas. Ed. MAG, piso 9
Teléfono: 593-2 3828 860 • **Código Postal:** 170518 / Quito - Ecuador
www.agrocalidad.gob.ec