

Universidad de Lima  
Facultad de Ingeniería  
Carrera de Ingeniería Industrial



**STRUCTURAL DIAGNOSIS, ANALYSIS AND  
PROPOSALS FOR THE GUINEA  
PIG (*Cavia Porcellus*) MEAT MARKET IN THE  
ANDEAN REGION**

Tesis para optar el Título Profesional de Ingeniero Industrial

**Akemi Milary Bazan Sambrano**

**Código 20173086**

**Víctor André Franco Quiñonez**

**Código 20173373**

**Asesor**

**Marcos Fernando Ruiz Ruiz**

Lima – Perú

Abril de 2024

<b>Propuesta</b> <b>Carrera Ingeniería Industrial</b>
<b>Título</b> Structural Diagnosis, Analysis and Proposals for the Guinea Pig ( <i>Cavia Porcellus</i> ) Meat Market in the Andean Region
<b>Autor(es)</b> <a href="mailto:20173086@aloe.ulima.edu.pe">20173086@aloe.ulima.edu.pe</a> / <a href="mailto:20173373@aloe.ulima.edu.pe">20173373@aloe.ulima.edu.pe</a> Universidad de Lima
<p><b>Resumen:</b> El consumo de la carne de cuy (cobaya) ha ido aumentando en los últimos años en las regiones andinas. Esta investigación tuvo por objetivo analizar cómo se caracterizan e interrelacionan las variables que componen el mercado de la carne de cuy y los actores asociados a la misma. Bajo un alcance exploratorio y descriptivo no experimental y por medio de la herramienta MICMAC (matriz de impactos cruzados), se realizó un análisis estructural que permitió identificar el nivel de dependencia e influencia de las variables del sistema, las cuales fueron consensuadas por un grupo selecto de especialistas; así como su interdependencia con los principales stakeholders involucrados. Los resultados obtenidos muestran que las variables con mayor impacto en el mercado –y cuyo control permitiría optimizar el funcionamiento del sistema- se vinculan a las celebraciones costumbristas, el hábito de consumo y el incremento de la tasa de empleo por la crianza de cuyes. Uno de los actores con mayor influencia son los medios de comunicación, debido a su impacto significativo en el comportamiento de las tres variables anteriores, así como en otros actores relevantes dentro del mercado. Esta investigación es un punto de partida para el proceso de planeación estratégica del comportamiento del mercado de este tipo de carne en las regiones andinas sudamericanas.</p> <p><b>Palabras Clave:</b> Cuy, carne, región andina, mercado, planeación.</p> <p><b>Abstract:</b> The consumption of guinea pig meat has been increasing in recent years in the Andean regions. The objective of this research was to analyze how the variables that make up the guinea pig meat market and the actors associated with it are characterized and interrelated. Under an exploratory and descriptive non-experimental scope and by means of the MICMAC tool (matrix of crossed impacts), a structural analysis was carried out to identify the level of dependence and influence of the variables of the system, which were agreed upon by a select group of specialists; as well as their interdependence with the main stakeholders involved. The results obtained show that the variables with the greatest impact on the market - and whose control would make it possible to optimize the functioning of the system - are linked to customary celebrations, consumption habits and the increase in the employment rate due to guinea pig raising. One of the most influential actors is the media, due to its significant impact on the behavior of the three previous variables, as well as on other relevant actors within the market. This research is a starting point for the strategic planning process of the market behavior of this type of meat in the Andean regions of South America.</p> <p><b>Keywords:</b> Guinea pig, meat, Andean region, market, planning.</p>
<b>Línea de investigación IDIC – ULIMA</b> Operations Research & Analysis
<b>Área y Sub-áreas de Investigación:</b> Diseño y desarrollo de modelos para el análisis y predicción de las variables de un proceso
<b>Objetivo (s) de Desarrollo Sostenible (ODS) relacionado (s) al tema de investigación</b> ODS 9 - INDUSTRIA, INNOVACIÓN E INFRAESTRUCTURA

## **PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA**

Los diferentes hábitos de alimentación han ido variando en los últimos años; por lo cual, se debe presentar una amplia oportunidad de compra en los mercados (Estrada & Velastegui, 2021). Por tal motivo, se tiene que garantizar la seguridad alimentaria de la población. A su vez, debido a que la población mundial ha estado creciendo de manera constante, se espera que para el año 2050 la demanda de alimentos sea mayor al 70% a la del 2010. En consecuencia, a esto, es necesario aumentar la producción, siendo la carne uno de los principales productos para la alimentación. Teniendo como conocimiento lo mencionado anteriormente, surge la alternativa del consumo de carne la carne de cuy como una opción para poder solventar la demanda de alimento en el mercado. Para ello, es importante saber cómo se caracterizan e interrelacionan las variables y actores que componen y manejan el mercado de la carne de cuy en la región Andina.

### **OBJETIVOS**

Objetivo general:

- Diagnosticar cómo se caracterizan e interrelacionan las variables y actores que componen y manejan el mercado de la carne de cuy en la región Andina.

Objetivo específico:

- Identificar las variables que componen y manejan el mercado de la carne de cuy en la región Andina.
- Caracterizar a los actores que componen y manejan el mercado de la carne de cuy en la región Andina.
- Relacionar las variables más relevantes con los actores que manejan el mercado de la carne de cuy en la región Andina.

## **JUSTIFICACIÓN**

Los factores que tienen una influencia directa con la investigación son el factor sociocultural, político, tecnológico y económico.

Con respecto a los factores socioculturales, según evidencia etnohistórica y etnográfica, se conoce el consumo del cuy como alimento, como una herramienta en medicina ancestral y agente adivinador; además, poseedor de propiedades curativas y utilizado como ofrenda (Rofes & Wheeler, 2003). Según Fernández-Juárez (2010), una de las estrategias encontrada en el curanderismo al norte del Perú, en los Andes y grupos amazónicos es la limpia del enfermo. Este ritual consiste en pasar el cuy sobre el cuerpo del enfermo; así el animal se contaminará de las dolencias que pueda presentar la persona para posteriormente desaparecer. Su crianza se extendía a lo largo del antiguo Perú que incluía la costa y la zona altiplánica, donde aún se conserva y se presenta en mayor proporción con carácter doméstica (Salaverry, 2012).

El factor político que se ha percibido como gran apoyo para dinamizar el consumo de la carne de cuy estos últimos años fue a través del gobierno peruano mediante el Decreto Supremo N° 401-2019-EF, el cual consiste en exonerar el pago de Impuesto General de Ventas de cuyes vivos con el fin de incentivar e incrementar la producción y comercio de la cobaya tanto en el mercado interno como externo del país (Diario El Peruano, 2019).

Respecto al factor tecnológico, según INIA-MINAGRI (2020), se ha potenciado la calidad genética en tres razas de cuy de alta calidad (Perú, Andina e Inti) con el fin de mejorar la capacidad cárnica y obtener mayor peso en menor tiempo. Asimismo, actualmente se viene trabajando en una nueva línea interracial mediante el cruce de estas tres razas con el fin de generar una nueva raza que contengan el mejor atributo de cada tipo de cuy para el beneficio de los productores y comercializadores.

Por último, haciendo referencia a los factores económicos, la crianza de cuyes desde tiempos ancestrales era una estrategia que permitía hacerle frente a las carencias de poder acceder a un mercado de bienes y trabajo, donde los recursos solían ser escasos (Gascón, 2021). Actualmente, la producción de los cobayos es una opción rentable en áreas urbanas y periurbanas, debido a que permite la generación de ingresos para las familias; es decir, hace posible el incremento del empleo con esta actividad (Seija Flórez, 2011).

Con esta investigación, se busca contribuir y generar un impacto en la industria productora de la carne de cuy y en los consumidores finales. Asimismo, al contar con la perspectiva de expertos en el tema de investigación, se desea identificar las variables y actores sociales que pueden afectar y tener una mayor influencia en el mercado de la carne de cuy. Con base a esta información, se implantarán las bases para futuras investigaciones destinadas al desarrollo de este tipo de carne.

## **HIPÓTESIS**

No aplica

## DISEÑO METODOLÓGICO

La investigación se caracterizó por tener un alcance exploratorio y descriptivo, empleando un diseño no experimental. Teniendo, a su vez, un enfoque cualitativo. Las técnicas utilizadas fueron: revisión sistemática de la literatura, entrevista a expertos y análisis estructural. Además, es importante mencionar los instrumentos empleados en la investigación los cuales fueron: matriz de motricidad y dependencia (Software MICMAC), matriz de poder y matriz relacional de estrategias, actores y variables clave. El diseño metodológico fue estructurado en cuatro etapas. En la primera fase, se estableció un listado de variables y actores clave que conforman el mercado de la carne de cuy. La segunda fase consistió en la revisión de relaciones entre variables con ayuda de una matriz estructural de variables y con ayuda de expertos en el mercado de la carne en estudio. Posteriormente, con el programa MICMAC, se identificaron las variables clave. En la tercera fase, se asignó los niveles de influencia y dependencia mutua entre los actores, utilizando la misma matriz relacional que se empleó en el análisis de las variables. Luego, con ayuda de los mismos expertos, mencionados previamente, se determinaron valores pertinentes para posicionar a cada actor en su respectivo cuadrante en la matriz de poder. Finalmente, en la cuarta fase, se elaboró una matriz de relaciones entre las variables clave y los actores más relevantes, la cual fue confeccionada con la participación de los especialistas para un análisis más riguroso. La principal limitación hallada durante la investigación estuvo referida a la escasez de información detallada sobre la carne de cuy. La mayoría de la data disponible se centraba en el sector agropecuario en general y otros tipos de carne más comerciales, como la de ovino, cerdo y aves.



## NOTAS (AGRADECIMIENTOS)

Agradecemos sinceramente a nuestras familias por creer en nosotros y por su apoyo incondicional en cada paso importante que hemos dado en nuestra vida universitaria. Han sido una pieza fundamental para la elaboración de nuestra tesis.

Nuestro agradecimiento a todas las personas involucradas que aportaron y brindaron su apoyo con información relevante para realizar la presente investigación. Además, expresamos nuestra gratitud a cada uno de nuestros profesores por cada consejo, contribuyendo así a nuestra sólida formación profesional.

## REFERENCIAS

- Anaya L., Liz, Huamán C., Amparo, San Martín H., Felipe, Ara G., Miguel, Carcelén C., Fernando, & Jiménez A., Ronald. (2021). Primera aproximación de carga animal óptima en cuyes al pastoreo durante la época lluviosa en la sierra peruana. *Revista de Investigaciones Veterinarias del Perú*, 32(6), e21679. Epub 05 de octubre de 2021. <https://dx.doi.org/10.15381/rivep.v32i6.2167>
- Andrade Yejas, David Albeiro. (2016). Estrategias de marketing digital en la promoción de Marca Ciudad. *Revista EAN*, (80), 59-72. [http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0120-81602016000100005&lng=en&tlng=es](http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0120-81602016000100005&lng=en&tlng=es).
- Apráez Guerrero, J. E., Fernández Pármio, L., y Hernández González, A. (2011). Evaluación de diferentes formas de presentación de la carne de cuy (*Cavia porcellus*). *Revista Veterinaria Y Zootecnia (On Line)*, 5(2), 24–29. <https://revistasojs.ucaldas.edu.co/index.php/vetzootec/article/view/4453>
- Arango, X.A., & Cuevas, V.A. (2015). Método de análisis estructural: matriz de impactos cruzados multiplicación aplicada a una clasificación (MICMAC). Repositorio académico digital UANL. <http://eprints.uanl.mx/id/eprint/6167>
- Arias Contreras, A.R. (2018). Diseño de una estrategia para el fortalecimiento de la gestión academia de los programas de lengua ingles en las universidades públicas en Bogotá: un ejercicio prospectivo al año 2028. Repositorio de la Universidad Nacional de Colombia. <https://repositorio.unal.edu.co/handle/unal/69715>

- Avilés, D.F., Martínez, A.M., Landi, V., & Delgado, J.V. (2014). El cuy (*Cavia porcellus*): un recurso andino de interés agroalimentario. *Animal Genetic Resources*, 55, 87-91.  
<https://doi.org/10.1017/S2078633614000368>
- Barbosa, L., Torres de Souza, R., Santos, M.F., Costa, G., Da Silva, D., Gracileide, M., Ramos, T.P., Figueiredo, A., Cordeiro, R.G., & Ávila, M.A. (2020). Effect of sex on carcass yield and meat quality of guinea pig. *Journal of Food Science Technology-Mysore*. 57(8), 3024-3030.  
<https://doi.org/10.1007/s13197-020-04335-3>
- BCRP. (22 de junio de 2023). BCRP. Obtenido de <https://www.bcrp.gob.pe/docs/Publicaciones/Notas-Estudios/2023/nota-de-estudios-45-2023.pdf>
- Burgasí Delgado, D. D., Cobo Panchi, D. V., Pérez Salazar, K. T., Pilacuan Pinos, R. L., & Rocha Guano, M. B. (2021). El diagrama de Ishikawa como herramienta de calidad en la educación: una revisión de los últimos 7 años. *TAMBARA*, 84(14), 1212-1230.
- Cahui Galarza, N. (2019). Eficiencia productiva y reproductiva en la crianza comercial de cuyes (*Cavia porcellus* L.) en dos zonas ecológicas. *Revista de Investigación de la Escuela de Posgrado- UNA*.  
<https://dx.doi.org/10.26788/riepg.2019.2.199>
- Cantaro Segura, J. L., Delgado Palma, D., & Cayetano Robles, J. L. (2021). Caracterización de la crianza de cuyes en una zona de la Sierra de Huarochirí - Perú. *Revista de Investigación e Innovación Agropecuaria y de Recursos Naturales*, 8(2), 72-78. <https://doi.org/10.53287/hffs7980xc24q>
- Cayeros Altamirano, S. E., Robles Zepeda, F. J., & Soto Ceja, E. (2016). Cadenas Productivas y Cadenas de Valor. *Revista EDUCATECONCIENCIA*, 10(11), 6-12.  
<http://dspace.uan.mx:8080/jspui/handle/123456789/1434>
- Congreso de la Republica del Perú. (2023). Proyecto de ley N°5367/2022-CR.  
[https://wb2server.congreso.gob.pe/spley-portal-service/archivo/MTEwMTI5/pdf/PL\\_5367](https://wb2server.congreso.gob.pe/spley-portal-service/archivo/MTEwMTI5/pdf/PL_5367)
- Collantes, R., & Olivera, D. (2016). Modelo de negocio para mejorar la competitividad de la cadena productiva del cuy- caso: Cooperativa de servicios múltiples de productores de cuyes de los centros poblados del distrito de Mórrope [Tesis de licenciatura, Universidad Nacional Pedro Ruíz Gallo]. Universidad Nacional Pedro Ruíz Gallo.
- Diario El Peruano. (2019). Modifican el Literal A del Apéndice I del Texto Único Ordenado de la Ley de Impuesto General a las Ventas e Impuesto Selectivo al Consumo.  
<https://busquedas.elperuano.pe/normaslegales/modifican-el-literal-a-del-apendice-i-del-texto-unico-ordena-decreto-supremo-n-401-2019-ef-1841327-8/>
- Dirección Regional de Agricultura-Moquegua [DRA]. (2022). Boletín informativo agrario semanal.  
[https://www.agromoquegua.gob.pe/doc/boletines/boletin\\_semanal\\_2022/BOLETIN\\_INFORMATIVO\\_N\\_42-2022.pdf](https://www.agromoquegua.gob.pe/doc/boletines/boletin_semanal_2022/BOLETIN_INFORMATIVO_N_42-2022.pdf)
- Estrada, E., & Velastegui Bosquez, G. A. (2021). Caracterización de la carne de cuy empacado al vacío. Un estudio para su exportación. *Ingeniería y sus alcances*, *Revista de Investigación*, 5(12), 123 - 134.  
<https://doi.org/10.33996/revistaingenieria.v5i12.79>
- Fernández-Juárez, G. (2010). Cirugía y pueblos amerindios: un reto intercultural. *Revista Peruana de Medicina Experimental y Salud Pública*, 27(1), 102-113.  
[https://www.scielosp.org/article/ssm/content/raw/?resource\\_ssm\\_path=/media/assets/rpmesp/v27n1/a15v27n1.pdf](https://www.scielosp.org/article/ssm/content/raw/?resource_ssm_path=/media/assets/rpmesp/v27n1/a15v27n1.pdf)
- Flores-Manchano, C. I., Duarte, C., & Salgado-Tello, I. P. (2017). Caracterización de la carne de cuy (*Cavia porcellus*) para utilizarla en la elaboración de un embutido fermentado. *Ciencia y Agricultura*, 14(1), 39-45. <https://doi.org/10.19053/01228420.v14.n1.2017.6086>
- Gascón, J. (2021). La tormenta perfecta que acabó con el chancho: Cambios en la percepción de la limpieza en los Andes rurales. *Chungara Revista de Antropología Chilena*, 53(3), 492-504.  
<http://dx.doi.org/10.4067/S0717-73562021005002002>

Gestión. (4 de Abril de 2023). Fuerza Popular presenta proyecto de ley que incluye a la carne de cuy en la exoneración del IGV. Gestión.

Guerrero Pincay, A. E., González Marcillo, R. L., Castro Guamán, W. E., Ortiz Naveda, N. R., Grefa Reascos, D. A., & Guamán Rivera, S. A. (2020). Influence of litter size at birth on productive parameters in guinea pigs (*Cavia porcellus*). *Animals*, 10(11), 1-12. <https://doi.org/10.3390/ani10112059>

Inga Salazar, K., Coyla Castillon, S., Cárdenas, M., & Adolfo, G. (2022). Metodología 5S: Una Revisión Bibliográfica y Futuras Líneas de Investigación. *Revista Científica y Tecnológica QANTU YACHAY*, 2(1), 41-63. <https://doi.org/10.54942/qantuyachay.v2i1.20>

Instituto Nacional de Estadística e Informática [INEI]. (2017). Encuesta Nacional Agropecuaria 2017. [https://www.inei.gov.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones\\_digitales/Est/Lib1593/](https://www.inei.gov.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones_digitales/Est/Lib1593/)

Instituto Nacional de Innovación Agraria [INIA]. (2020). Mas de 800 mil familias empoderan la crianza de cuy como actividad comercial. <https://www.inia.gov.pe/2020-nota-105/>

Kouakou, N. D., Speybroeck, N., Assidjo, N. E., Grongnet, J.-F., & Thys, E. (2011). Typifying guinea pig (*Cavia porcellus*) farmers in urban and peri-urban areas in central and southern Cote d'Ivoire. *Agriculture*, 40(4), 323–328. <https://doi.org/10.5367/oa.2011.006>

Labrín-Mesía, J., & Ruiz-Ruiz, M. F. (2022). Análisis estructural para la caracterización de variables clave del mercado peruano de crossfit. *Journal of Sport and Health Research*, 14(3), 437-452. <https://doi.org/10.58727/jshr.87428>

Limaymanta, D., Olgún, C., Flores Perez, A. E., & Ruiz-Ruiz, M. F. (2022). Determinant factors for the restaurant sector since the COVID-19 pandemic. The Peruvian case. En *Determinant factors for the restaurant sector since the COVID-19 pandemic. The Peruvian case* <https://index.ieomsociety.org/index.cfm/article/view/ID/12079>

Lucas, J., Balcázar, S., Tirado, O., & Rodríguez, A. (2018). El pH de la carne de cobayo (*Cavia porcellus*) para consumo humano en los andes centrales del Perú. *Revista Veterinaria*, 29(1), 65-67. <http://dx.doi.org/10.30972/vet.2912793>

La prospetive (2010). Métodos de prospectiva. <http://es.lapropective.fr/Metodos-de-prospectiva.html>

Ministerio de Agricultura y Riego. (2019). Potencial del mercado internacional para la carne de cuy 2019. <https://cdn.www.gob.pe/uploads/document/file/419810/potencial-mercado-intern-carne-cuy.pdf>

Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego. (2023). Boletín de abastecimiento y precios de AVES. <https://cdn.www.gob.pe/uploads/document/file/5299127/4700554-boletin-de-abastecimiento-y-precios-de-aves-18-10-23.pdf?v=1697657276>

Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego. (2023). Cadena productiva de cuy. <https://cdn.www.gob.pe/uploads/document/file/4061856/Cadena%20productiva%20de%20cuy.pdf?v=1674662211>

Mojica, F. (2008). La prospectiva: técnicas para visualizar el futuro. *Legis*.

Morales, V., & Bayona, S. (2019). Factores Críticos de Éxito en el Desarrollo de E-Gobierno: Revisión Sistemática de la Literatura. *Revista Ibérica de Sistemas e Tecnologías de Informação*, 10(E23), 233-247. [http://fresno.ulima.edu.pe/ss\\_bd00102.nsf/RecursoReferido?OpenForm&id=PROQUEST-41716&url=https://www.proquest.com/scholarly-journals/factores-criticos-de-exito-en-el-desarrollo-e/docview/2348877993/se-2](http://fresno.ulima.edu.pe/ss_bd00102.nsf/RecursoReferido?OpenForm&id=PROQUEST-41716&url=https://www.proquest.com/scholarly-journals/factores-criticos-de-exito-en-el-desarrollo-e/docview/2348877993/se-2)

Ortiz-Oblitas, P., Florián-Alcántara, A., Estela-Manrique, J., Rivera-Jacinto, M., Hobán-Vergara, C., & Murga-Moreno, C. (2021). Caracterización de la crianza de cuyes en tres provincias de la Región Cajamarca, Perú. *Revista De Investigaciones Veterinarias De Perú*, 32(2), e20019. <https://doi.org/10.15381/rivep.v32i2.20019>

Pascual, M., Cruz, DJ., Blasco Mateu, A. (2017). Modeling production functions and economic weights in intensive meat production of guinea pigs. *Tropical Animal Health and Production*. 49(7):1361-1367. <http://dx.doi.org/10.1007/s11250-017-1334-4>

- Potosí Benavides, C. C., Muñoz Guachavez, D. A., & Cordoba-Cely, C. (2020). Diseño de comida como fuente de innovación social. *Revista de la Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas de la Universidad de Nariño*, 21(1), 84-109. <https://doi.org/10.22267/rtend.202101.128>
- Reyes-Silva, F. D., Aguiar-Novillo, S. N., Enríquez-Estrella, M. A., & Uvidia-Cabadiana, H. A. (2021). Análisis del manejo, producción y comercialización del cuy (*Cavia porcellus* L.) en Ecuador. *Dominio de la Ciencias*, 7(6), 1004-1018. <http://dx.doi.org/10.23857/dc.v7i6.2377>
- Rodríguez-Malebrán, Carolina, & Mohammadi, Leila. (2022). Poder político y económico en la televisión local: mediación institucional en canales regionales chilenos. *Comunicación y medios*, 31(46), 40-53. <https://dx.doi.org/10.5354/0719-1529.2022.67039>
- Rofes, J., & Wheeler, J. C. (2003). Sacrificio de cuyes en los Andes: el caso de El Yaral y una revisión biológica, arqueológica y etnográfica de la especie *Cavia porcellus*. *Archaeofauna*. (12), 29-45.
- Salaverry, O. (2012). La comida en el antiguo Perú: haku mikumusum (¡vamos a comer!). *Revista peruana de medicina experimental y salud pública*, 29(3), 409-413.
- Seija Flórez, C. E. (2011). Revisión de experiencias urbanas y periurbanas de cría animal como alternativa de seguridad alimentaria. *Revista de Investigación Agraria y Ambiental*, 2(2), 51-63. [http://fresno.ulima.edu.pe/ss\\_bd00102.nsf/RecursoReferido?OpenForm&id=PROQUEST-41716&url=https://www.proquest.com/scholarly-journals/revisión-de-experiencias-urbanas-y-periurbanas/docview/1197263106/se-2?accountid=45277](http://fresno.ulima.edu.pe/ss_bd00102.nsf/RecursoReferido?OpenForm&id=PROQUEST-41716&url=https://www.proquest.com/scholarly-journals/revisión-de-experiencias-urbanas-y-periurbanas/docview/1197263106/se-2?accountid=45277)
- Segarra, M. M. (2018). Proceso de elaboración de hamburguesa a base de carne de cuy (*Cavia porcellus*). *Revista Estudiantil AGRO-VET*, 2(2), 255-266. <http://www.ojs.agro.umsa.bo/index.php/AGV/article/view/312>
- Sousa-Mendes, Glauco Henrique de, Gomes-Salgado, Eduardo, & Moro-Ferrari, Bruno Enrico. (2016). Prioritization of TQM practices in Brazilian medical device SMEs using Analytical Hierarchy Process (AHP). *DYNA*, 83(197), 194-202. <https://doi.org/10.15446/dyna.v83n197.52205>
- Vargas Romero, J., Losada Custardoy, H., Cortes Zorrilla, J., Alemán López, V., Vieyra Durán, J., & Luna Rodríguez, L. (2020). Propuesta gastronómica con *Cavia porcellus*. *Abanico Veterinario*, 10. <https://doi.org/10.21929/abavet2020.31>

## ANEXOS.

### Datos del artículo publicado

- **Nombre del artículo:** Structural Diagnosis, Analysis and Proposals for the Guinea Pig (*Cavia Porcellus*) Meat Market in the Andean Region
- **Autores:** Akemi Milary Bazan Sambrano – Víctor André Franco Quiñonez
- **Co autor(es):** Marco Fernando Ruiz Ruiz

### Publicación en revista

- **Nombre de la revista:**
- **Volumen:**
- **Número:**
- **Año:**
- **Pp:**
- **Enlace web donde se encuentra publicado el artículo (identificador DOI, ISBN, ISSN o equivalentes):**

### Presentación en congreso

- **Nombre del congreso:** 6th Industrial Engineering and Operations Management Bangladesh Conference, Dhaka, Bangladesh, December 26 - 28, 2023
- **Organizador:** IEOM Society International
- **Sede:** Bangladesh
- **Año:** 2023
- **Pp:** 240
- **Enlace web donde se encuentra publicado el artículo (identificador DOI, ISBN, ISSN o equivalentes):** <https://doi.org/10.46254/BA06.20230039>

## Bazán et al 2023

### INFORME DE ORIGINALIDAD

7%

INDICE DE SIMILITUD

4%

FUENTES DE INTERNET

3%

PUBLICACIONES

4%

TRABAJOS DEL ESTUDIANTE

### FUENTES PRIMARIAS

1

Submitted to Dhaka University of Engineering & Technology

Trabajo del estudiante

3%

2

[www.ieomsociety.org](http://www.ieomsociety.org)

Fuente de Internet

1%

3

Edison Patricio Cisneros-Corrales, Yadira Lizbeth Acosta-Lozano. "Key factors for the design of integrated library systems in universities", *AtoZ: novas práticas em informação e conhecimento*, 2021

Publicación

1%

4

M. Mabel Ribicich, Fernando A. Fariña, Tatiana Aronowicz, Mariano E. Ercole et al. "A review on Trichinella infection in South America", *Veterinary Parasitology*, 2021

Publicación

1%

5

[ieomsociety.org](http://ieomsociety.org)

Fuente de Internet

<1%

6

Dennis Edgardo Carhuaricra Huaman. "Análise genômica de isolados bacterianos de

<1%