

UNIVERSIDAD NACIONAL MAYOR DE SAN MARCOS

FACULTAD DE QUÍMICA E INGENIERÍA QUÍMICA

ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA

AGROINDUSTRIAL

**Elaboración y uso de la harina de cáscara de cacao
(*Theobroma cacao L.*) como suplemento alimenticio en
la producción de cuyes (*Cavia porcellus*) en crecimiento**

TESIS

Para optar el Título Profesional de Ingeniera Agroindustrial

AUTOR

Yenny RAMÍREZ SORAS

ASESOR

Jorge Ernesto GUEVARA VÁSQUEZ

Lima - Perú

2017

RESUMEN

Este estudio tiene como objetivo elaborar y determinar el efecto de la harina de la cáscara de cacao a diferentes concentraciones sobre los parámetros productivos de cuyes en crecimiento. La investigación se realizó en las instalaciones del galpón de cuyes de la E.P. de Ing. Agroindustrial de la facultad de Química e Ing. Química de la UNMSM con sede en San Juan de Lurigancho. Los cuyes fueron distribuidos al azar en 4 tratamientos con 4 repeticiones, considerando 2 animales por unidad experimental, para ello se utilizaron 32 cuyes machos destetados de la raza Perú con un peso inicial promedio de 474.4 g. Los tratamientos fueron: T0 (Alfalfa verde + agua + concentrado sin harina de cáscara de cacao), T1 (Alfalfa verde + Agua + concentrado con 1 % harina de cáscara de cacao), T2 (Alfalfa verde + Agua + concentrado con 2 % harina de cáscara de cacao), T3 (Alfalfa verde + Agua concentrado con 3 % harina de cáscara de cacao).

La fase experimental duró 28 días. Los resultados estadísticos según el análisis de varianza de los parámetros productivos fueron influenciados significativamente por los tratamientos, por lo que se muestra un comportamiento productivo satisfactorio.

Los resultados nutricionales de la carne de cuy suplementados con harina de la cáscara de cacao presentan un porcentaje de proteínas de 19.26 % para el tratamiento 2, como el más alto porcentaje de proteínas de todos los tratamientos. La cantidad de aceites y grasas de la carne de cuy es menor conforme aumenta el porcentaje de la dieta experimental, para el tratamiento 3, se obtuvo un porcentaje de aceites y grasas de 5.77 % siendo este el menor porcentaje con respecto a los otros tratamientos.

Se concluye que usando la harina de cáscara de cacao se logra producir cuyes con parámetros productivos similares a las granjas comerciales, con un aumento en proteína y un aumento en el rendimiento de carcasa.

Palabras Claves: Cuy, Parámetros productivos, Harina de cáscara de cacao.