

papa, con un promedio de 6,21 y en el período de 46 a 60 días se mantuvieron por igual, sin diferenciar el balanceado a base de harina de papa y de maíz.

6. En la etapa de engorde, en cambio, se encontró mejor conversión alimenticia el 100 % de harina de papa, con un promedio de 10,83 en el período de 61 a 75 días y 75 % de harina de papa, en el período de 76 a 90 días, con un promedio de 15,81.
7. En la presente investigación la mortalidad es de 2,50 % en la etapa de levante por causas desconocidas y en la etapa de engorde no existió mortalidad.
8. Al analizar las pruebas de degustación, de la carne de cuy, muestra que todos los tratamientos tuvieron la misma aceptabilidad para los panelistas, al evaluar las características de: color, olor, sabor, textura y preferencia.
9. El balanceado que presenta menor costo es el elaborado a base de harina de papa (100%) con un costo de USD 0.32/kg, con respecto al balanceado a base de harina de maíz (100%) que cuesta USD 0.52/kg.

## 5.2. RECOMENDACIONES

1. Se recomienda utilizar el 100 % de harina de papa, en el período de 30 a 45 días y en el período de 46 a 60 días harina de papa o harina de maíz, por no haber diferencia en la respuesta al balanceado suministrado, ya tenga o no harina de papa. En la etapa de engorde, usar el 100 % de harina de papa, en el período de 61 a 75 días y en el período de 76 a 90 días el 75 % de harina de papa.
2. Con la alimentación (días y dietas) se debe sacrificar a los animales a los 75 días de nacidos, puesto que a esa edad obtienen el peso comercial (800 a 1000 g) para la venta en todos los tratamientos.
3. Las dietas para cuyes debe contener un poco de humedad, para que el alimento balanceado sea consumido con facilidad.
4. La harina de papa debe poseer una humedad de 7 a 8%, para evitar una contaminación con microorganismos patógenos.
5. Se recomienda utilizar dietas a base de harina de papa ya que no afecta las características de: color, olor, sabor, textura y preferencia en la alimentación de cuyes.
6. Utilizar la harina de papa en la alimentación de otros animales, en sus diferentes épocas de desarrollo, como ingrediente energético y observar sus efectos.
7. Se recomienda elaborar harina de papa, cuando el tubérculo tenga un costo bajo en el mercado.
8. Utilizar el proceso de elaboración de harina de papa, que se empleó en la presente investigación por ser el mas económico y fácil de realizarlo.

9. El proceso para obtener harina de papa debe realizarse en un ambiente adecuado (buena ventilación, poca luminosidad, libres de microorganismos), por ser propenso a contaminaciones.
  
10. Utilizar otras variedades de papa, para la elaboración de harinas, las cuales contengan mayor cantidad de harinosidad que la súper chola, empleada en esta tesis.