

planificación e investigación, para poder dar alternativas a los productores de papa.

El cuy es importante en la alimentación humana tradicional, por que contiene un alto valor nutritivo y es muy apetecido en el medio, con la crianza del mismo se podrá crear fuentes de trabajo para mucha gente de la localidad evitando así la migración.

Los productores de cuyes a nivel nacional pretenden encontrar en el mercado una fuente de alimentación energética para minimizar costos de producción y reducir los problemas de escasez de forraje, utilizando productos propios de la zona, como la harina de papa, para sustituir al maíz.

La papa es un cultivo que puede ser aprovechado en diferentes formas tanto en la alimentación humana como animal, en ciertas épocas del año es un producto desaprovechado por el agricultor. Por la excesiva producción en toda la zona Norte del Ecuador, ocasionando que los precios bajen inevitablemente ya que existe una sobre oferta de este producto ocasionando pérdidas, sin darse cuenta que puede ser utilizada para balanceados de animales, especialmente los tubérculos de tercera. Por ello sería factible implementar nuevas fuentes de energía, en este caso puede ser la harina de papa en la dieta para la alimentación de cuyes, con la finalidad de obtener rendimientos altos, de calidad, en corto tiempo y brindar al consumidor precios económicos por el mismo.

Es por ello, que se justifica la presente investigación ya que se espera obtener una respuesta acerca del empleo de harina de papa como fuente energética, en la formulación de alimento balanceado para cuyes, *Cavia porcellus*.

Este trabajo permitirá contar con una fuente de información confiable en lo referente al uso de la harina de papa como una fuente energética en la producción de cuyes, *Cavia porcellus*.

La investigación persiguió los siguientes objetivos:

- Evaluar cuál de los cuatro niveles de sustitución del maíz por harina de papa, como fuente energética, es el más recomendable, en la dieta alimenticia del cuy en las etapas de levante y engorde.
- Analizar el consumo de alimento en las etapas de crecimiento para cada tratamiento.
- Determinar el incremento de peso que alcanza con los grupos experimentales el cuy en cada etapa.
- Determinar la conversión alimenticia en la producción de carne de cuy.
- Evaluar la calidad de la carne de cuy mediante análisis organoléptico, color, olor, sabor, textura y preferencia a través de la degustación.
- Realizar un análisis económico para cada uno de los tratamientos.
- Determinar el porcentaje de mortalidad.

Se planteó la siguiente hipótesis de trabajo:

Los niveles de sustitución de harina de maíz por harina de papa en la dieta de cuyes en etapas de levante y engorde son iguales en cuanto a ganancia de peso, conversión alimenticia y características organolépticas de la carne.