

UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN ANTONIO ABAD DEL CUSCO

FACULTAD DE AGRONOMÍA Y ZOOTECNIA

ESCUELA PROFESIONAL DE ZOOTECNIA



TESIS

**DIGESTIBILIDAD DE MATERIA SECA, MATERIA ORGÁNICA Y ENERGÍA
DIGESTIBLE DE ACEITE DE SOYA, CEBADA GRANO Y TORTA DE SOYA
EN CUYES (*Cavia porcellus*)**

Presentado por el bachiller en Ciencias Agrarias:

NESTOR ORURO VILCABAMBA

Para optar el Título Profesional de **INGENIERO**

ZOOTECNISTA

ASESORES:

Ing. Zoot. Juan Elmer Moscoso Muñoz, Ph.D.

Ing. Zoot. Liz Beatriz Chino Velasquez, M.Sc.

Ing. Agro Zoot. Mario Arjona Smith, M.Sc.

CUSCO-PERÚ

2024

INFORME DE ORIGINALIDAD

(Aprobado por Resolución Nro.CU-303-2020-UNSAAC)

El que suscribe, **Asesor** del trabajo de investigación/tesis titulada: DIGESTIBILIDAD
DE MATERIA SECA, MATERIA ORGÁNICA Y ENERGIA DIGESTIBLE
DE ACEITE DE SOYA, CEBADA GRANO Y TORTA DE SOYA EN CUYES (Cavia
porcellus)
presentado por: NESTOR ORURO VILCABAMBA con DNI Nro.: 72118045
presentado por: con DNI Nro.:
para optar el título profesional/grado académico de INGENIERO ZOOTECNISTA
.....

Informo que el trabajo de investigación ha sido sometido a revisión por 1 veces, mediante el Software Antiplagio, conforme al Art. 6° del **Reglamento para Uso de Sistema Antiplagio de la UNSAAC** y de la evaluación de originalidad se tiene un porcentaje de 10%.

Evaluación y acciones del reporte de coincidencia para trabajos de investigación conducentes a grado académico o título profesional, tesis

Porcentaje	Evaluación y Acciones	Marque con una (X)
Del 1 al 10%	No se considera plagio.	X
Del 11 al 30 %	Devolver al usuario para las correcciones.	
Mayor a 31%	El responsable de la revisión del documento emite un informe al inmediato jerárquico, quien a su vez eleva el informe a la autoridad académica para que tome las acciones correspondientes. Sin perjuicio de las sanciones administrativas que correspondan de acuerdo a Ley.	

Por tanto, en mi condición de asesor, firmo el presente informe en señal de conformidad y **adjunto** la primera página del reporte del Sistema Antiplagio.

Cusco, 06 de FEBRERO de 2024

.....
Firma
Post firma JUAN ELMER MOSCOSO MUÑOZ
Nro. de DNI 23940692

ORCID del Asesor 0000 - 0001 - 5884 - 9718

- Se adjunta: Liz chino = 0000 - 0002 - 6322 - 7371 - DNI: 71732710
Mario Argona = 0000 - 0002 - 6100 - 1731 - DNI: 6-709-1204
1. Reporte generado por el Sistema Antiplagio.
 2. Enlace del Reporte Generado por el Sistema Antiplagio: oid: 27259:325267485

NOMBRE DEL TRABAJO

TESIS FINAL NESTOR ORURO.docx

AUTOR

NESTOR ORURO

RECUENTO DE PALABRAS

15688 Words

RECUENTO DE CARACTERES

83793 Characters

RECUENTO DE PÁGINAS

66 Pages

TAMAÑO DEL ARCHIVO

4.8MB

FECHA DE ENTREGA

Feb 6, 2024 9:18 AM GMT-5

FECHA DEL INFORME

Feb 6, 2024 9:19 AM GMT-5**● 10% de similitud general**

El total combinado de todas las coincidencias, incluidas las fuentes superpuestas, para cada base de datos.

- 9% Base de datos de Internet
- Base de datos de Crossref
- 4% Base de datos de trabajos entregados
- 1% Base de datos de publicaciones
- Base de datos de contenido publicado de Crossref

● Excluir del Reporte de Similitud

- Material bibliográfico
- Material citado
- Bloques de texto excluidos manualmente
- Material citado
- Coincidencia baja (menos de 10 palabras)

RESUMEN

El estudio tuvo como objetivo determinar los valores de digestibilidad de la materia seca (MS), materia orgánica (MO) y energía digestible (ED) en dietas con la incorporación de aceite de soya, cebada grano y la torta de soya en cuyes (crecimiento y adultos). Se utilizaron 40 cuyes machos tipo I de la línea Perú, de los cuales 20 en crecimiento y 20 adultos con un peso promedio de 388 ± 43.33 g y 688 ± 56.89 g respectivamente, Se empleó un diseño completo al azar (DCA) distribuidos en cuatro tratamientos (dietas experimentales) con cinco repeticiones: T1: dieta basal; T2: 90% dieta basal más 10% de aceite de soya; T3: 60% dieta basal más 40% cebada grano y la T4: 85% dieta basal más 15% de torta de soya. La digestibilidad de MS para cuyes en crecimiento fue de 79.67% dieta con aceite de soya, 77.40% dieta con cebada grano y 80.30% torta de soya; para MO fue de 81.18% dieta con aceite de soya, 78.83% dieta con cebada y 81.43% torta de soya; para cuyes adultos la digestibilidad de MS fue de 79.95% dieta con aceite de soya, 79.50% dieta con cebada grano y 82.09% torta de soya; para MO fue de 81.55% dieta con aceite de soya, 80.90% dieta con cebada grano y 83.18% torta de soya. La digestibilidad de la MS, MO y energía fue mayor en cuyes adultos frente a los cuyes en crecimiento. La ED para la dieta con aceite de soya fue de 3792 kcal/kg MS (79.38%), cebada grano 3110 kcal/kg MS (75.92%) y torta de soya 3351 kcal/kg MS (79.95%). En conclusión; el tipo de ingrediente, composición nutricional y la edad de los animales tuvo influencia sobre la utilización de nutrientes y energía en dietas para cuyes.

Palabra clave: Digestibilidad, energía digestible, cuyes, cebada grano, aceite de soya, torta de soya.