# VII. RESUMEN

Esta evaluación preliminar se llevó a cabo en el Instituto Regional de Desarrollo de la Universidad Nacional Agraria La Molina (Jauja – Junín) para evaluar un alimento balanceado elaborado con insumos de la zona (40 por ciento grano de cebada) comparándolo con el balanceado mixto y balanceado integral de la marca ¨La Molina¨ en cuyes en la etapa de acabado. Se emplearon 45 cuyes machos tipo I, de 30 +/- 3 días de edad, agrupados en cinco pozas (de tres cuyes cada uno) por tratamiento; con un peso promedio de 496 g y sin un periodo pre experimental de adaptación. Las dietas se evaluaron durante cuatro semanas, las que fueron suministradas *ad libitum* al igual que el agua, y a los grupos alimentados con balanceado local y balanceado mixto ¨La Molina¨ se les adicionó forraje (alfalfa fresca *ad libitum*). Los resultados indican diferencias (p<0.05) para la ganancia diaria de peso entre tratamientos, obteniéndose: 17.0 g **a** (balanceado local), 17.5 g **a** (balanceado mixto ¨La Molina¨) y 12.1 g **b** (balanceado integral ¨La Molina¨); así como para el consumo diario de alimento en materia seca (alimento balanceado + forraje), registrándose 88.6 g **a**,94.9 g **a**, y 60.8 g **b** para los balanceados local, mixto e integral respectivamente. Contrariamente, no se encontró diferencia (p>0.05) en la conversión alimenticia, teniendo como resultado 5.23 para el balanceado local, 5.44 para el mixto ¨La Molina¨ y 5.06 para el integral ¨La Molina¨. Los rendimientos de carcasa fueron de 75.1% **a**, 74.1% **a**, y 72.4% **b** para los balanceados local, mixto e integral respectivamente. La mayor retribución económica del alimento obtenida por kilogramo de peso vivo de cuy fue de S/. 7.68, valor que corresponde al grupo alimentado con balanceado local y alfalfa. Se puede utilizar un balanceado a base de insumos propios de la zona para obtener buenos rendimientos productivos en el engorde de cuyes.

Palabras clave: cuy, sistemas de alimentación, cebada, sierra central, alimento balanceado