UNIVERSIDAD NACIONAL DE UCAYALI

FACULTAD DE CIENCIAS AGROPECUARIAS

ESCUELA PROFESIONAL DE AGRONOMIA

UNIVERSIDAD NACIONAL DE UCAYALI
01/08/16
BIBLIOTECA CENTRAL

"EFECTO DE LA PULPA DE CAMU CAMU (*Myrciaria dubia* H.B.K. Mc Vaugh) EN EL ESTRÉS CALÓRICO EN LA PRODUCCION DE POLLOS PARRILLEROS EN PUCALLPA"

TESIS PARA OPTAR EL TÍTULO DE

INGENIERO AGRONOMO

DANNY JEILITA DÁVILA GARCÍA

PUCALLPA - PERÚ
2012

DEDICATORIA

A DIOS nuestro creador por irradiarme sabiduría y por iluminarme en el sendero correcto a seguir

A mis padres REYNA y JORGE, quienes con sus sabios consejos supieron inculcarme desde mi niñez por él camino de la superación, quienes se sacrificaron y fueron mi fortaleza en todo este período de formación académica para poder alcanzar mi meta.

A mis hermanos LYNDA, REYNA, GUILLIANY, LYS, LUPER, por su cariño constante y desinteresado, fundamental para el logro de mis sueños.

A mi pareja WALDYR, por su amor y apoyo desinteresado.

A mis abuelitos, tíos y primos quienes me apoyaron en los momentos difíciles

AGRADECIMIENTO

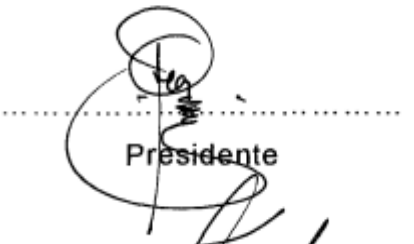
Mi más sincero agradecimiento a las instituciones y personas que han colaborado para la culminación del presente trabajo de investigación:

- A la Universidad Nacional de Ucayali, mi Alma Mater, por haberme brindado la oportunidad de formarme como profesional.
- A la Facultad de Ciencias Agropecuarias que, por intermedio de sus docentes, quines me brindaron valiosas enseñanzas para lograr mi formación de Ingeniero Agrónomo.
- Al Ing. Mg. Pablo Pedro Villegas Panduro por el asesoramiento, valioso y constante apoyo durante toda la etapa de realización del presente trabajo de investigación.
- A los profesionales, Ing. MSc. Raúl García Cavalié, Ing. Rider Leiva, por su colaboración en el desarrollo del presente trabajo de investigación.
- A mis amigos, Manuel Arévalo, Peggy Pacheco, Christopher P Hernández, Roger Vásquez, Melvin Rodríguez, Belisario Huamán, Jim Huamán Vela, Jerson Gama, Yunny Rivera, Jan Ken Chu, por apoyo desinteresado.
- Así mismo a todas las personas que han contribuido de una u otra manera en la culminación del presente trabajo de investigación.

ACTA DE APROBACION

Los jurados de tesis designados por la Comisión de Grados y Títulos de la Facultad de Ciencias Agropecuarias de Universidad Nacional de Ucayali, son:

M.V. Mg. Oscar Llapapasca Páucar



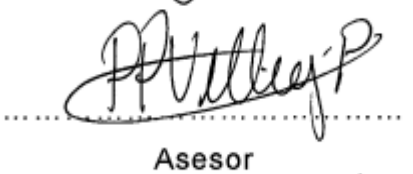
M.V. Elías F. Cano Castillo



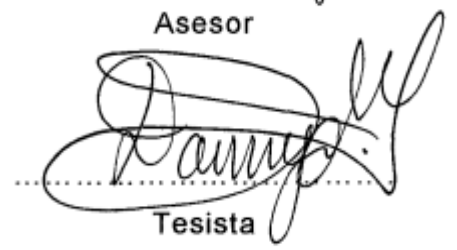
Ing. Isaías Gonzáles Ramírez



Ing. Mg. Pablo P. Villegas Panduro



Bach. Danny Jeilita Dávila García



RESUMEN

El presente trabajo de investigación titulado "Efecto de la pulpa de camu camu *(Myrciaria dubia* H.B.K. Mc Vaugh) en el estrés calórico en la producción de pollos parrilleros en Pucallpa", fue realizado en la granja de pollos de la Universidad Nacional de Ucayali, ubicado en la Carretera Federico Basadre Km. 6, interior 1,5 Km., en el distrito de Gallería, provincia de Coronel Portillo, departamento de Ucayali, para los cuales, se estudió tratamientos constituidos por T1 (alimento comercial + agua de bebida sin pulpa de camu camu), T2 (alimento comercial + agua de bebida con 200 mg de ácido ascórbico (10,63 g/L de pulpa de camu camu)), T3 (alimento comercial + agua de bebida con 400 mg de ácido ascórbico (21,27 g/L de pulpa de camu camu)), y T4 (alimento comercial + agua de bebida con 600 mg de ácido ascórbico (31,90 g/L de pulpa de camu camu)), en las etapas de inicio, crecimiento y acabado, se utilizó un diseño completo al azar con 4 tratamientos, 4 repeticiones (con 15 pollos por repetición), concluyendo que: Existe diferencias significativas entre los diferentes concentraciones de pulpa de camu camu, como fuente de vitamina C (ácido ascórbico), pero esta diferencia no se mostró en el control del estrés calórico, por no contar con las condiciones óptimas de temperatura (>30°C), pero los mayores índices de mortalidad se obtienen en los tratamientos que contenían mayor concentración de pulpa de camu camu, porque este debe adicionarse en forma deshidratada en el alimento balanceado. Además, el uso de la pulpa de camu camu en pollos no dió los resultados esperados posiblemente por la fermentación de la pulpa con el agua y la pérdida de su valor de la vitamina C.