

TEU Camaronicultura

Breve descripción del curso:

Las lecciones han sido diseñadas para que un alumno pueda en 2-4 horas seguir completar cada tema y realizar las actividades propuestas en cada tema. Cada Tema se dividirá típicamente en:

Información previa

Dos lecciones de 15 minutos grabadas en video y con presentaciones las diapositivas descargables

Información adicional (artículos de investigación, informes técnicos, videos, ejemplos, etc)

Tareas personales del alumno (resolución de ejercicios-problemas, comentar artículos, informes, etc)

Listado de errores frecuentes

Bibliografía

Test de evaluación

Sesión de tutoría "on-line"

Al terminar la actividad el asistente podrá (descripción de objetivos de la actividad):

El objetivo de esta materia se centra en:

Que el alumno adquiera los conocimientos básicos sobre la biología y fisiología del camarón, base para su producción sostenible.

Que adquiera los conocimientos necesarios para la formulación y fabricación y administración de piensos balanceados camarones, en base a las necesidades nutritivas.

Que conozca los distintos sistemas de producción de camarones: extensivo, intensivo, biofloc, etc

Que conozca los problemas sanitarios y ambientales que pueden aparecer en una camaronera.

Que conozca las principales opciones de transformación y comercialización del producto.

Al finalizar la materia el alumno deberá ser capaz de diseñar diversos planes de producción de una granja camaronera y valorar los aspectos económicos de la puesta en marcha y producción de una camaronera.

Conocimientos de acceso:

Para acceder a los estudios del Título de experto los alumnos deberán estar en posesión de un título de grado que faculte a las enseñanzas de postgrado.

Artículo 41. Acceso excepcional a los estudios de formación permanente

1. La Dirección Académica del Título Propio puede solicitar la admisión a los estudios conducentes a títulos propios de posgrado a aquellos candidatos que, no ostentando una titulación universitaria y acreditando los requisitos legales para cursar estudios en la universidad, estén ejerciendo o hayan ejercido labor profesional superior a tres años que guarde relación con el programa de estudio al que se pretende acceder. Los alumnos matriculados en estas condiciones solo podrán obtener un certificado de Aprovechamiento por los estudios superados, pero no podrán optar a la obtención de ningún Título Propio de Posgrado. Estos alumnos no podrán superar el 15% de las matrículas de la correspondiente edición del Título Propio.

2. Excepcionalmente se admitirán con la consideración de matrícula provisional, estudiantes de las titulaciones de grado que tengan pendiente superar menos de 30 ECTS (incluido el Proyecto Final de Carrera), no pudiendo optar a ningún certificado de los módulos ni a la expedición de su Título Propio hasta la obtención de la titulación correspondiente

Conocimientos previos necesarios:

Se requiere titulación universitaria. Excepcionalmente se puede considerar por la Dirección el acceso a profesionales sin titulación universitaria que tengan una experiencia demostrada de más de tres años en un ámbito relacionado con el programa y acrediten requisitos legales para cursar estudios universitarios. Los alumnos matriculados en estas condiciones sólo podrán obtener un certificado de Aprovechamiento por los estudios superados pero no podrán optar a la obtención del Título Propio de postgrado.

Acción formativa dirigida a:

Técnicos en activo del sector acuícola que deseen reciclarse y complementar su formación.

Titulados Universitarios, Doctorandos, Profesionales Liberales y Gestores de la Administración acuícola y pesquera (Biólogos, Veterinarios, Licenciados e Ingenieros de Pesca, Agrarios y de Montes) interesados en ampliar conocimientos acuícolas.

Estudiantes Universitarios de Biología, Veterinaria, Química, Biotecnología, Ciencias Ambientales, Zootecnia, Ciencias del Mar, Ingenierías Pesquera y Acuícola, Agronomía o Forestal, interesados en formarse para trabajar en el sector acuícola.

Docentes de Formación Profesional y Universitarios interesados en ampliar sus estudios en acuicultura.

Investigadores del Sector motivados por ampliar conocimientos en otras disciplinas acuícolas.

Temas a desarrollar:

BASES BIOLÓGICAS DEL CAMARÓN

- La Acuicultura en el Mundo
- Producción mundial del langostino
- Especies de langostinos en el Mundo
- Ciclo biológico especies marinas
- Ciclo biológico especies dulceacuícolas
- Anatomía externa
- Anatomía interna
- Fisiología general
- Necesidades ambientales: temperatura
- Necesidades ambientales: salinidad
- Necesidades ambientales: pH y otros
- Fisiología de la reproducción
- Control de la maduración y puesta inducida
- Desarrollo larvario
- Fisiología de la nutrición
- Necesidades nutritivas: proteína y aa
- Necesidades nutritivas: lípidos y energía
- Necesidades nutritivas: minerales y vitaminas
- Consumo de oxígeno
- Excreción amonio
- Densidad óptima y bienestar
- Necesidades de agua: caudales

ALIMENTACIÓN DEL CAMARÓN

- Alimentos balanceados: niveles macro-nutrientes
- Alimentos balanceados: niveles micro-nutrientes
- Formulación del alimento: ingredientes animales
- Formulación del alimento: ingredientes vegetales
- Formulación del alimento: otros ingredientes
- Formulación del alimento: micro-ingredientes
- Fabricación de alimento balanceado
- Salud intestinal
- Prebióticos y probióticos
- Sistemas de alimentación
- Estrategias de alimentación I
- Estrategias de alimentación II

SISTEMAS DE PRODUCCIÓN DEL CAMARÓN

- Laboratorios de reproducción
- Larvario
- Fito y zooplanton
- Preengorde
- Sistemas naturales o semi-extensivos
- Sistemas extensivos
- Sistemas semi-intensivos
- Sistemas intensivos
- Sistemas super-intensivos
- Sistemas de recirculación
- Sistemas Biofloc I
- Sistemas Biofloc II
- Programa de selección y mejora genética I
- Programa de selección y mejora genética II

GESTIÓN SANITARIA Y AMBIENTAL DEL CAMARÓN

- Enfermedades ambientales
- Enfermedades nutricionales
- Parasitos
- Bacterias
- Virus
- Tratamientos
- Prevención
- Bioseguridad
- Impacto ambiental sistemas extensivos
- Impacto ambiental sistemas intensivos

TRANSFORMACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DEL CAMARÓN

- Diversificación de producto: tamaño y presentación
- Control de calidad final del producto
- Procesado entero, pelado y colas
- Procesado en congelación
- Precocinado
- Sistemas de empacado

Temas a desarrollar:

Sistemas de empaqueo
 Comercialización
 Aprovechamiento de subproductos

DISEÑO DE GRANJAS CAMARONERAS

Modelos de crecimiento
 Sistemas de oxigenación
 Plan de producción extensivo
 Plan de producción intensivo
 Plan de producción super-intensivo
 Plan de producción biofloc

ASPECTOS ECONÓMICOS DE LA CAMARONICULTURA

Presupuesto de la instalación
 Costes de producción
 Rentabilidad
 Modelos Bioeconómicos sistemas extensivos
 Modelos Bioeconómicos sistemas semi-intensivos
 Modelos Bioeconómicos sistemas intensivos
 Modelos Bioeconómicos sistemas RAS y Biofloc
 Perspectivas de futuro

Metodología didáctica:

Las asignaturas se imparte por medio de lecciones grabadas, y se manejan los conceptos de la unidad mediante tareas y exámenes. Las dudas pueden ser resueltas en las sesiones de video-conferencias, o preguntando por chat, correo, skype y otras plataformas. La asignatura será evaluada por medio de las tareas realizadas durante el curso así como por los exámenes semanales y/o el examen final.

Condiciones generales

La acción formativa cumple las siguientes condiciones generales: http://www.cfp.upv.es/cond_gen?6

Organizadores:

Responsable de actividad	MIGUEL JOVER CERDÁ
Coordinador	IGNACIO JAURALDE GARCÍA

Datos básicos:

Dirección web	http://cursodeacuicultura.upv.es
Correo electrónico	igjaugar@doctor.upv.es
Tipo de curso	EXPERTO UNIVERSITARIO
Estado	MATRICULABLE
Duración en horas	200 horas a distancia
Créditos ECTS	20
Información técnica docente	Ignacio Jauralde García igjaugar@doctor.upv.es Tfno. (+34) 96 387 70 00 Extension 74358

Dónde y Cuándo:

Dónde	VALÈNCIA
Horario	INTERNET
Lugar de impartición	Online
Fecha Inicio	9/11/20

Fecha Fin	21/06/21 La fecha límite para entrega de trabajos y otras actividades no lectivas será el 31/07/21
Datos de matriculación:	
Matrícula desde	31/08/20
Matrícula hasta	18/01/21
Inicio de preinscripción	15/07/20
Mínimo de alumnos	3
Máximo de alumnos	50
Precio	1.300,00 euros
Observaciones al precio	1.050€ (en 2 plazos) Alumno UPV 1.050€ (en 2 plazos) Personal UPV 1.050€ (en 2 plazos) Alumni UPV PLUS o AAA UPV 1.300€ (en 2 plazos) Público en general 1.050€ (en 2 plazos) - ExAlumnos UPV - Desempleados (En situación acreditada de desempleo) - Minusválidos (minusvalía reconocida =>33%) - Recién titulados (Obtuvieron el título hace menos de 2 años)
Profesorado:	
AFONSO LÓPEZ, JUAN MANUEL AGUILAR MEDINA, VERONICA CUELLAR ANGEL, JORGE GARCIA SEGOVIA, PURIFICACION JAURALDE GARCÍA, IGNACIO JOVER CERDÁ, MIGUEL MARTINEZ LLORENS, SILVIA MARTÍNEZ MONZÓ, JAVIER MOLINA POVEDA, CÉSAR PACHECO VEGA, JUAN MANUEL PINEDO GIL, JULIA ROJAS CONTRERAS, MAURILIA RUIZ VELAZCO, MARCIAL SÁNCHEZ PEÑARANDA, DAVID TOMAS VIDAL, ANA ZAVALA LEAL, IRAM	

Asignaturas del Curso:				
Asignatura	Tipo oferta	Nombre del Grupo	Previsto Inicio	Previsto Fin
BASES BIOLÓGICAS DEL CAMARÓN	T	2020-21	9/11/20	25/01/21
ALIMENTACIÓN DEL CAMARÓN	T	2020-21	18/01/21	22/02/21
SISTEMAS DE PRODUCCIÓN EN CAMARÓN	T	2020-21	15/02/21	29/03/21
GESTIÓN SANITARIA Y AMBIENTAL DEL CAMARÓN	T	2020-21	22/03/21	26/04/21
TRASFORMACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DEL CAMARÓN	T	2020-21	19/04/21	17/05/21

DISEÑO DE GRANJAS CAMARONERAS	T	2020-21	10/05/2 1	31/05/2 1
ASPECTOS ECONÓMICOS DE LA CAMARONICULTURA	T	2020-21	24/05/2 1	21/06/2 1
[O] Optativa [T] Troncal				