

CURS 2007-2008

LLICENCIATURA DE CIÈNCIA I TECNOLOGIA DELS ALIMENTS

1- DADES DE L' ASSIGNATURA

ASSIGNATURA	AQUICULTURA
CODI	21372
CURS	2007-2008
QUATRIMESTRE	segon semestre
CREDITS	4,5
CREDITS TEORICS	3
CREDITS PRACTICS	1,5

2- DADES DEL PROFESSORAT

DEPARTAMENT RESPONSABLE:
Biologia Animal, Biologia Vegetal i Ecologia

PROFESSORS RESPONSABLES	DESPATX	TELEFON	E-MAIL
Dra. Sílvia Crespo	V0-124	1746	silvia.crespo@uab.es
Dra. Roser Sala	V0-309	1897	roser.sala@uab.es

ALTRES PROFESSORS	DESPATX	TELEFON	E-MAIL
Marta Carreras	V0-118	2817	

3- OBJECTIUS DE L' ASSIGNATURA

OBJECTIUS DE L' ASSIGNATURA

Estudi dels aspectes biològics i sistemes de producció d'espècies aquàtiques d'interès comercial.

Estudi de les patologies més freqüents de mol·luscs i peixos; terapèutica i legislació. Es farà èmfasi en la influència dels aspectes nutricionals i patològics sobre la qualitat i comercialització del producte final.

4- PROGRAMA

CLASSES TEORIQES

- 1.- Introducció. L'aqüicultura: panorama històric. Principals espècies i tipus de cultiu.
- 2.- Aigua. Paràmetres físics i químics més importants en el cultiu.
- 3.- Algues. Biologia. Producció.
- 4.- Mol·luscs. Aspectes biològics d'interès en aqüicultura: reproducció i alimentació. El cultiu del musclo.
- 5.- Aspectes patològics dels cultius de mol·luscs. Qualitat de l'aigua. El fitoplàncton tòxic. Malalties infeccioses.
- 6.- Cultiu de crustacis. Aspectes biològics d'interès en aqüicultura. Cultiu del llagostí.
- 7.- Peixos. Aspectes biològics d'interès en aqüicultura: osmoregulació, ectotèrmia, alimentació, reproducció.
- 8.- Peixos. Requeriments nutritius. Alimentació en les diferents fases del

cultiu.

- 9.- Efecte de l'alimentació sobre la qualitat del producte final. Pigmentació en salmònids i crustacis. Substitució de les farines i olis de peix per fonts vegetals.
- 10.- Cultiu de peixos. Fases de cultiu: diferències entre espècies marines i d'aigua dolça. Cultius específics: salmònids (truita i salmó), orada i llobarro, peixos plans.
- 11.- Patologia de peixos I. Malalties d'etiologia ambiental i malalties parasitàries més importants en la piscicultura mediterrània
- 12.- Patologia de peixos II. Malalties bacterianes i víriques.
- 13.- Utilització d'agents terapèutics en aqüicultura. Legislació.

PRACTIQUES	Tipus	Durada
. Cultiu de diverses espècies aqüícoles	Video	2 h
. Visita a piscifactories del Delta de l'Ebre	visita	5 h
. Dissecció de Mol·luscs, Crustacis i Peixos. Parasitologia de Peixos	Pràctiques laboratori	3 h
. Exposició de treballs. Els treballs, que seran tutoritzats, tractaran els temes següents: - Cultiu d'algues. - Zoonosis. - Problemàtica de la substitució de farines i olis de peix. - La utilització de pigments en aqüicultura - Salut i benestar en peixos. Implicacions en la qualitat del producte. - El cultiu de la tonyina.	seminaris	5 h

BIBLIOGRAFIA

Black K.D., Pickering Al. D. 1998. Biology of Farmed Fish. Sheffield Academic Press, CRC. Sheffield, England.

Brown, L. 1993. Aquaculture for Veterinarians. Pergamon Press, Oxford.

Halver, J. E., Hardy, R. W. 2002. Fish Nutrition. Academic Press, London.

Helm, M. M., Bourne, N. Lovatelli, A. 2004. Hatchery culture of bivalves. A practical manual. FAO Fisheries Technical Paper No. 471. Rome FAO.

Història Natural dels Països Catalans. Enciclopèdia Catalana. Vol 11. Peixos.

Noga, E., 1996. Fish Diseases. Diagnosis and treatment. Iowa University Press, Ames

Stickney, R.R., 1994. Principles of Aquaculture. John Wiley & Sons, Inc. NY

Stickney, R.R., 2000. Encyclopedia of Aquaculture. John Wiley & Sons, Inc. NY

NORMES D'AVUACIÓ

L'examen (50% de la nota final) constarà de 2 parts:

- 1.- Test de 25 preguntes (opció multiple): 25 punts
- 2.- Tema (2 opcions): 25 punts

S'haurà de treure com a mínim una puntuació de 4 sobre 10

El treball i la seva exposició comptarà un 50% de l'avaluació de l'assignatura (50 punts). **Com a molt tard el treball s'haurà d'entregar el 19 de maig**

ALTRES INFORMACIONS

Horari d'atenció als alumnes Dilluns i Dimecres

Dra. Sílvia Crespo.

U. Biologia (1er pis) V0- 124

Dimecres: 11:30-13 h

Dra. Roser Sala

U. Nutrició i Alimentació (3r pis) V0- 309

Dilluns: 10-12h