

INGENIERÍA EN ACUICULTURA EN COMPETENCIAS PROFESIONALES



ASIGNATURA DE NUTRICION Y ALIMENTACION ACUÍCOLA II

1. Competencias	Diseñar un paquete tecnológico acuícola a través de la selección del sistema, de especies tradicionales y no tradicionales y la implementación de metodologías innovadoras en los procesos de cultivo y considerando los criterios de sustentabilidad para contribuir con el extensionismo acuícola y satisfacer la demanda de productos pesqueros y acuícolas.	
2. Cuatrimestre	Decimo	
3. Horas Teóricas	23	
4. Horas Prácticas	37	
5. Horas Totales	60	
6. Horas Totales por Semana	4	
Cuatrimestre		
7. Objetivo de aprendizaje	El alumno determinará la formulación de alimentos	
	balanceados acuícolas a través del uso de técnicas de	
	elaboración y formulación de dietas asií como la	
	selección de ingredientes y aditivos para aumentar la	
	rentabilidad del sistema de producción sustentable.	

Unidadas da Antandizaia		Horas		
Unidades de Aprendizaje	Teóricas	Prácticas	Totales	
I. Ingredientes y aditivos para alimentos	10	15	25	
balanceados				
II. Formulación, fabricación y manejo de alimentos	10	15	25	
balanceados para organismos acuícolas				
III. Estrategias y técnicas de alimentación	3	7	10	
Totales	23	37	60	

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de Ingeniería en Acuicultura	REVISÓ:	Subdirección de Programas Educativos	Compelencies Profile
APROBÓ:	C.G.U.T.Y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2013	The Contract of the Contract o

UNIDADES DE APRENDIZAJE

1.	Unidad de aprendizaje	I. Ingredientes y aditivos para alimentos balanceados
2.	Horas Teóricas	10
3.	Horas Prácticas	15
4.	Horas Totales	25
5.	Objetivo de la Unidad de Aprendizaje	El alumno seleccionará ingredientes y aditivos para la formulación de alimentos acuícolas.

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Ingredientes para alimentos	Identificar el concepto y características de alimentos acuícolas balanceados. Identificar las fuentes protéicas, lipídicas, vitamínicas, glúcidas y minerales de alimentos balanceados	Determinar la formulación de alimentos acuícolas balanceados.	Responsable Observador Analítico Sistemático Ético Innovador Asertivo Crítico Organizado
Aditivos para alimentos balanceados	Describir los principales aditivos utilizados en la elaboración de alimentos acuícolas balanceados. Identificar los tipos de aditivos utilizados en la elaboración de alimentos acuícolas balanceados: probióticos, antibióticos, ligantes o aglutinantes, conservadores, estimulantes, pigmentos, enzimas y su función.	Seleccionar los principales aditivos a utilizar en la formulación de alimentos acuícolas balanceados acorde a las características de la especie.	Responsable Observador Analítico Sistemático Ético Innovador Asertivo Crítico Organizado

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de	REVISÓ:	Subdirección de Programas	July Competencies Aroll
ELABORO.	Ingeniería en Acuicultura	REVISO.	Educativos	/ * **
APROBÓ:	CCUTVD	FECHA DE ENTRADA	Septiembre de 2013	
AFROBO.	G.G.U.1.1 P.	EN VIGOR:	Septiembre de 2013	Tarrest Committee Country

PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
A partir de un caso práctico, elaborará un reporte que incluya:	Analizar los ingredientes y componentes de un alimento acuícola balanceado.	Listas de cotejo Estudio de casos
Formulación de alimentos acuícolas balanceados.Componentes y aditivos	Comprender los aditivos utilizados en un alimento	
nutrimentales.	acuícola balanceado.	
- Justificación		

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de Ingeniería en Acuicultura	REVISÓ:	Subdirección de Programas Educativos	Compelencies Profile
APROBÓ:	C.G.U.T.Y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2013	The Contract of the Contract o

PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos
Equipos colaborativos	PC
Análisis de casos	Cañón
Ejercicios prácticos	Material impreso
	Internet
	material y equipo de laboratorio

ESPACIO FORMATIVO

Aula	Laboratorio / Taller	Empresa
	X	

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de Ingeniería en Acuicultura	REVISÓ:	Subdirección de Programas Educativos	Competences
APROBÓ:	C.G.U.T.Y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2013	No Universidades to the

UNIDADES DE APRENDIZAJE

1.	Unidad de aprendizaje	II. Formulación, fabricación y manejo de alimentos balanceados para organismos acuícolas
2.	Horas Teóricas	10
3.	Horas Prácticas	15
4.	Horas Totales	25
5.	Objetivo de la	El alumno realizará el proceso de fabricación y formulación de
	Unidad de	alimentos balanceados de uso acuícola para maximizar la
	Aprendizaje	producción.

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Alimentos balanceados	Distinguir los tipos de alimentos balanceados de crustáceos, peces, anfibios y reptiles: peletizados, extruídos, micropartículados, hojuelas, microaglomerados y microcápsulas. Explicar la formulación de alimentos balanceados en organismos acuícolas.	Realizar la formulación de alimentos balanceados de crustáceos, peces, anfibios y reptiles.	Comprometido Responsable Observador Analítico Sistemático Ético Crítico Innovador
Manejo de alimentos balanceados	Describir el manejo de alimentos balanceados. Identificar los tipos de almacenaje de alimentos balanceados. Explicar el cálculo de vida media de almacén. Identificar las estrategias de prevención de la rápida descomposición.	Seleccionar tipos de almacenamiento de alimentos balanceados de acuerdo a su tipo y condición.	Comprometido Responsable Observador Analítico Sistemático Ético Crítico Innovador

	ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de	REVISÓ:	Subdirección de Programas	July Competencies Aroll
EL	ELABORO.	Ingeniería en Acuicultura	REVISO.	Educativos	/ * **
	APROBÓ:	CCUTVD	FECHA DE ENTRADA	Septiembre de 2013	
	AFROBO.	G.G.U.1.1 P.	EN VIGOR:	Septiembre de 2013	Tarrest Committee Country

PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
A partir de un caso de estudio, elaborará un reporte que incluya:	Distinguir los tipos de alimentos para las especies acuícolas.	Listas de cotejo Estudio de casos
 formulación de un alimento balanceado acorde a la especie acuícola determinada. Selección de componentes y aditivos. Y su justificación. 	 Comprender el proceso de formulación de alimentos balanceados de especies acuícolas. Identificar los tipos de almacenaje de alimento acuícola. Comprender el manejo de alimentos acuícolas. 	

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de Ingeniería en Acuicultura	REVISÓ:	Subdirección de Programas Educativos	Competences
APROBÓ:	C.G.U.T.Y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2013	No Universidades to the

PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

ESPACIO FORMATIVO

Aula	Laboratorio / Taller	Empresa
	X	

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de Ingeniería en Acuicultura	REVISÓ:	Subdirección de Programas Educativos	Competenciae Andrew
APROBÓ:	C.G.U.T.Y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2013	Now Universidaded Telefold

UNIDADES DE APRENDIZAJE

1.	Unidad de aprendizaje	III. Estrategias y técnicas de alimentación
2.	Horas Teóricas	3
3.	Horas Prácticas	7
4.	Horas Totales	10
5.	Objetivo de la	El alumno establecerá las tecnicas y estrategias de utilizacion
	Unidad de	sustentable de alimentos balanceados para maximizar el
	Aprendizaje	potencial productivo en diversas especies acuicolas.

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Técnicas de alimentación.	Explicar las principales técnicas de alimentación, de las principales especies acuícolas: alimento vivo, voleo (manual y mecánico) y charolas.	Seleccionar técnicas de alimentación de acuerdo al grupo taxonómico bajo cultivo. Aplicar la técnica de alimentación de acuerdo a la especie en cultivo.	Comprometido Responsable Observador Analítico Sistemático Ético Crítico Innovador
Estrategias de alimentación e impacto ambiental	Explicar las estrategias sustentables de alimentación de especies acuícolas. Describir las medidas preventivas de mitigación de impacto ambiental, generados por el uso de alimentos vivos y peletizados en los cultivos acuícolas.	Determinar estrategias de alimentación sustentable acorde al tipo de cultivo. Determinar las medidas preventivas de impacto ambiental acordes al tipo de alimento empleado.	Comprometido Responsable Observador Analítico Sistemático Ético Crítico Innovador

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de Ingeniería en Acuicultura	REVISÓ:	Subdirección de Programas Educativos	Superior Competenciae Andreas
APROBÓ:	C.G.U.T.Y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2013	No Universidates to the

PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
A partir de un caso práctico, elaborará un reporte que incluya:	Analizar las técnicas de alimentación para las especies acuícolas.	Listas de cotejo Ejercicios prácticos
-Selección de técnicas de alimentación acordes al tipo de cultivo y su justificación.	Comprender las estrategias sustentables de alimentación de especies acuícolas.	
- Plan de manejo de alimentación y uso sustentable de dietas con su justificación.	3. Analizar las medidas preventivas de mitigación de impacto ambiental, generados por el uso de alimentos vivos y	
- Bitácora de la supervisión y control del plan de alimentación que considere medidas preventivas de impacto ambiental acordes al tipo de alimento empleado.	peletizados en los cultivos acuícolas.	

	ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de	REVISÓ:	Subdirección de Programas	July Competencies Aroll
EL	ELABORO.	Ingeniería en Acuicultura	REVISO.	Educativos	/ * **
	APROBÓ:	CCUTVD	FECHA DE ENTRADA	Septiembre de 2013	
	AFROBO.	G.G.U.1.1 P.	EN VIGOR:	Septiembre de 2013	Tarrest Committee Country

PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos
Equipos colaborativos	PC
Análisis de casos	Cañón
Ejercicios prácticos	Material impreso
	Internet
	material y equipo de laboratorio

ESPACIO FORMATIVO

Aula Laboratorio / Taller		Empresa
	X	

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de Ingeniería en Acuicultura	REVISÓ:	Subdirección de Programas Educativos	And the state of t	
APROBÓ:	C.G.U.T.Y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2013	Now Universidaded Telefold	

CAPACIDADES DERIVADAS DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES A LAS QUE CONTRIBUYE LA ASIGNATURA

Capacidad	Criterios de Desempeño
Determinar las especies acuícolas tradicionales y no tradicionales a cultivar considerando el diagnóstico del potencial	Selecciona la especie a cultivar y elabora un reporte que contenga lo siguiente:
acuícola, las características morfo- fisiológicas, genéticas y nutricionales de la	a) Diagnóstico del potencial acuícola:
especie así como los métodos de	- condiciones climáticas, hidrológicas,
reproducción y cruzamiento para seleccionar el tipo de sistema acuícola y las técnicas acordes al cultivo.	geográficas, orográficas, edafológicas, de servicios, de mercado, sociales y económicas.
acurecia y las teornous acordes ar cultivo.	b) Especie tradicional o no tradicional a cultivar
	 descripción de la especie requerimientos nutricionales métodos y técnicas de reproducción
	c) En caso de buscar el mejoramiento genético de una especie:
	 descripción fenotípica de la especie selección del organismo a reproducir descripción de los métodos y técnicas de selección y cruza
Determinar los sistemas de producción acuícola con base en el análisis de las características del lugar, la especie tradicional y no tradicional a cultivar, los	Elaborar la propuesta del sistema de producción acuícola a implementar, que contenga lo siguiente:
recursos económicos y selección de tecnología para establecer su estructura	- Características del sitio de ubicación de la unidad de producción
y maximizar el cultivo de la especie.	-Características de la especie seleccionada -Necesidades de la especie a cultivar en cada una de sus etapas - Equipamiento e infraestructura a utilizar - Análisis financiero de la propuesta
	- Justificación

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de Ingeniería en Acuicultura	REVISO:		A Competence And
APROBÓ:	C.G.U.T.Y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2013	The Contractation to the district

Capacidad Criterios de Desempeño Desarrollar el proceso innovador de Cultiva especies acuícolas tradicionales y/o no cultivo acuícola de especies tradicionales, y elabora un informe que indique: tradicionales y no tradicionales onsiderando las características de la - Los requerimientos de la especie especie, los sistemas de cultivo, técnicas - Ciclo de vida - Alcances del cultivo de manejo de calidad del agua, métodos y tipos de alimentación y métodos y - Sistemas acuícolas a utilizar en cada fase del técnicas de las etapas del proceso de desarrollo de la especie cultivo para contribuir al desarrollo - Técnicas de manejo de calidad del agua sustentable del sector y satisfacer la acordes al sistema y fase de cultivo demanda existente. - Descripción y proceso de alimentación en cada fase de cultivo. - Métodos tiempos y técnicas de reproducción - Métodos tiempos y técnicas de desarrollo larvario o alevinaje - Métodos tiempos y técnicas de cría - Métodos tiempos y técnicas de engorda - Métodos tiempos y técnicas de cosecha - Métodos tiempos y técnicas de postcosecha - Justificación de las modificaciones a las metodologías y tipos de tecnología empleadas - Resultados Evaluar el proceso de cultivo acuícola de Evalúa el proceso de cultivo acuícola de especies especies tradicionales y no tradicionales tradicionales y/o no tradicionales, y entrega un mediante el análisis estadístico de la reporte que contenga lo siguiente: información contenida en las bitácoras contra los rendimientos esperados, la - Bitácoras de seguimiento del proceso acuícola - Bitácoras de la evaluación operativa supervisión operativa y considerando los estándares de calidad, para proponer - Análisis estadístico de la información de las acciones de mejora contínua y contribuir a bitácoras de seguimiento al proceso y de las prácticas de extensionismo. operación - Análisis comparativo de los rendimientos esperados con los obtenidos - Conformidades y no conformidades - Propuesta de acciones de mejora y cronograma de implementación. -Conclusiones sobre le evaluación del proceso acuícola

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de Ingeniería en Acuicultura	REVISÓ:	Subdirección de Programas Educativos	and the Competencial Andreas	
APROBÓ:	C.G.U.T.Y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2013	The Contracticular to the	

FUENTES BIBLIOGRÁFICAS

Autor	Año	Título del Documento	Ciudad	País	Editorial
Fernando Sanz.	(2012)	La Nutrición y la Alimentación en Piscicultura. Volumen 1.	Madrid	España.	Fundación Observatorio Español de Acuicultura.
Ángel Gil Hernández	(2010)	Tratado de Nutrición	Madrid	España.	Médica Panamericana
A S Ninawe and G D Khedkar	(2009)	Nutrition in aquaculture	Nueva Dehli	India	Narendra Publishing House
Daniel L. Merrifield	(2014)	Aquaculture nutrition	Oxford	UK	Wiley – Blackwell
Carl D Webster and Chhorn Lim	(2006)	Tilapia: Biology, culture and nutrition	Oxford	UK	CRC Press

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de Ingeniería en Acuicultura	REVISÓ:	Subdirección de Programas Educativos	J. Competencies Analysis
APROBÓ:	C.G.U.T.Y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2013	The Contraction to the Contraction of the Contracti