

**FITXA IDENTIFICATIVA****Dades de l'Assignatura**

Codi	43138
Nom	Nutrició i alimentació
Cicle	Màster
Crèdits ECTS	5.0
Curs acadèmic	2021 - 2022

Titulació/titulacions

Titulació	Centre	Curs	Període
2144 - M.U. en Aquicultura 12-V.2	Facultat de Ciències Biològiques	1	Primer quadrimestre

Matèries

Titulació	Matèria	Caràcter
2144 - M.U. en Aquicultura 12-V.2	9 - Nutrició i alimentació	Obligatòria

Coordinació

Nom	Departament
MONTERO ROYO, FRANCISCO ESTEBAN	355 - Zoologia

RESUM

L'òptim creixement, el manteniment d'un adequat estat sanitari i la qualitat final del producte de les espècies aquícoles depèn d'una correcta alimentació. Així mateix, el cost de l'alimentació suposa el percentatge més elevat de les granges aquícoles, per la qual cosa de la seva correcta planificació i gestió depèn la rendibilitat empresarial.

Els tècnics de les empreses aquícoles han de conèixer, tant les bases fisiològiques de la nutrició de les diferents espècies, com ara els processos de digestió i metabolisme i seves necessitats nutritives, com els aspectes pràctics relatius a la composició dels aliments, els sistemes d'alimentació i l'avaluació de l'eficàcia nutritiva.

CONEIXEMENTS PREVIS



Relació amb altres assignatures de la mateixa titulació

No heu especificat les restriccions de matrícula amb altres assignatures del pla d'estudis.

Altres tipus de requisits

COMPETÈNCIES

2144 - M.U. en Aqüicultura 12-V.2

- Que els estudiants sàpiguen aplicar els coneixements adquirits i la seua capacitat de resolució de problemes en entorns nous o poc coneguts dins de contextos més amplis (o multidisciplinaris) relacionats amb la seua àrea d'estudi.
- Que els estudiants posseïsquen les habilitats d'aprenentatge que els permeten continuar estudiant d'una forma que haurà de ser en gran manera autodirigida o autònoma.
- Posseir i comprendre coneixements que aportin una base o oportunitat de ser originals en el desenvolupament i / o aplicació d'idees, sovint en un context de recerca.
- Posseir coneixements bàsics en la fisiologia, producció, reproducció i nutrició d'espècies clau en aqüicultura, així com de la funció i manipulació dels cicles biològics i fisicoquímics en tancs.
- Adquirir les destreses bàsiques necessàries per a: (a) identificar objectius rellevants d'investigació i planificar la seua consecució de forma realista; (b) dissenyar anàlisis experimentals que permeten incrementar el coneixement sobre producció, reproducció, manteniment i patologia d'espècies clau i espècies potencials en aqüicultura, així com per a ajudar a resoldre problemes de nova aparició; i, (c) produir coneixement comunicable, és a dir, ser capaç d'elaborar la informació obtinguda en un format científic estàndard.
- Llegir amb fluïdesa i comprendre textos científics i tècnics, en especial treballs originals d'investigació.
- Conèixer i saber manejar les fonts documentals relacionades amb cada assignatura, amb especial atenció a les fonts accessibles per mitjà de xarxes informàtiques.
- Organitzar i sintetitzar informació diversa per a generar un tot coherent.
- Saber treballar en equip.
- Comprendre la morfologia funcional, fisiologia i estratègies vitals de les espècies cultivades o potencialment cultivables, amb especial èmfasi de l'impacte de les constriccions biològiques sobre la pràctica de l'aqüicultura.
- Comprendre el funcionament fisiològic dels animals d'interés en aqüicultura i els mecanismes bàsics subjacents als dits mecanismes.



RESULTATS DE L'APRENTATGE

El seguiment de l'assignatura permetrà a l'estudiants adquirir les següents destreses i habilitats:

- Conèixer la fisiologia digestiva de les espècies aquícoles
- Estudiar el metabolisme i necessitats nutritives dels peixos
- Formulació i fabricació de dietes en funció de les necessitats i de les matèries primes disponibles
- Conèixer l'alimentació de les espècies aquícoles de major interès
- Exposar un treball amb claredat davant un grup de persones.
- Desenvolupar una inquietud intel·lectual amb recerca de solucions tècniques científiques davant problemes productius.
- Desenvolupar treball en equips multidisciplinaris.
- Fomentar un esperit solidari i potenciar els models de desenvolupament sostenible

DESCRIPCIÓ DE CONTINGUTS

1.

2.

3.

4.

5.

6.



7.

8.

9.

VOLUM DE TREBALL

ACTIVITAT	Hores	% Presencial
Classes de teoria	35,00	100
Pràctiques en laboratori	15,00	100
TOTAL	50,00	

METODOLOGIA DOCENT

Les classes de teoria es reduiran a l'exposició de continguts mitjançant presentació o explicació per part del professor demostracions dels fonaments de l'assignatura (35 hores). Les classes pràctiques consistiran en la realització, per part dels estudiants, de qualsevol tipus d'exercicis i problemes perquè els alumnes desenvolupin les habilitats per al desenvolupament de l'assignatura i activitats en espais especials amb equipament especialitzat (laboratori, aules informàtiques) (15 hores).

AVALUACIÓ

La nota final s'obté a partir de les obtingudes en la prova objectiva, el treball acadèmic i les pràctiques i les activitats que comprenen l'exposició del treball monogràfic, respostes a classe i informes sobre diferents qüestions

$$\text{nota} = \text{examen} * 0,5 + \text{pràctiques} * 0,3 + \text{activitats} * 0,2$$

Per qualificar l'examen cal aprovar les pràctiques i l'exposició del treball, i per poder avaluar les pràctiques i el treball és necessari obtenir un 4 en l'examen escrit.

REFERÈNCIES



Bàsiques

- Nutricion en acuicultura (Comisión Asesora de Investigación Científica y Técnica)
Acuicultura. Vol. 1 (Gilbert Barnabe)
Acuicultura. Vol. 2 (Gilbert Barnabe)
- Acuicultura : bases biológicas (Miguel Jover Cerdá, Luz Pérez Igualada ; Ana Tomás Vidal ; Silvia Martínez Llorens ; Juan Francisco Asturiano Nemesio)
- Acuicultura III : cultivo y alimentación de peces (Salvador Zamora Navarro ; Francisco Javier Martínez López ; Vera Cruz Rubio Fernández ; Universidad de Murcia ; Universidad Internacional del Mar)

ADDENDA COVID-19

Aquesta addenda només s'activarà si la situació sanitària ho requereix i previ acord del Consell de Govern

En cas que la presencialitat es veja afectada per la situació sanitària associada al COVID-19, la docència s'adaptarà a modalitats "online", com s'indica a continuació:

1) Continguts

Es mantindran els continguts inicialment recollits en la Guia Docent.

2) Volum de treball i planificació temporal de la docència

El volum de treball no variarà. Les activitats a realitzar seran bàsicament les especificades en la Guia Docent de l'assignatura. Es mantindrà la programació temporal de materials docents llocs a la disposició de l'alumnat, d'acord amb el calendari acadèmic, però es donarà a l'estudiant la llibertat d'estudiar-los segons el seu propi criteri i possibilitats. Algunes tasques podran variar el termini de presentació, per a facilitar la seua avaluació.

3) Metodologia

El punt d'inici donat el nombre d'estudiants i les aules disponibles és de plena presencialitat en les activitats. No obstant això, davant la possibilitat que l'evolució de la situació derivada de la COVID-19 obligui a diferents graus de presencialitat les activitats podran ser substituïdes parcial o totalment emprant les eines tecnològiques disponibles a l'aula en el moment de desenvolupament del curs. A nivell metodològic es prendran les següents mesures adaptades a la casuística a la qual ens enfrontem:

Les metodologies emprades per a impartir la docència podran ser substituïdes parcial o totalment recursos "online"-



Els detalls concrets de l'adaptació a les situacions que es pogueren produir es comunicaran a través del portal de la Web específica del títol i Universitat Politècnica de València.

4) *Avaluació.*

En cas de reducció de la presencialitat, les tasques podran variar el termini de presentació, per a facilitar la seua avaluació. Els treballs dels seminaris s'avaluaran a distància, podent-se ser presentats a través de videoconferència.

En cas que els exàmens no pogueren ser presencials, es realitzaran 'online' en Aula Virtual mitjançant les eines disponibles.

Els detalls concrets de l'adaptació a les situacions que es pogueren produir es comunicaran a través del portal de la Web específica del títol i Universitat Politècnica de València.

5) *Bibliografia.*

La bibliografia recomanada es mantindrà per ser accessible a través dels recursos online de la biblioteca de la Universitat. Aquesta serà complementada al seu torn amb vídeos i altres recursos online.