





I. DATO	S DEL PROG	RAMA Y LA ASIGNATURA
NOMBRE DEL PROGRAMA		Á EN CIENCIAS EN EL USO, MANEJO Y PRESERVACIÓN DE LOS OS NATURALES
NOMBRE DE LA ASIGNATURA	Biología	y cultivo de crustáceos
CLAVE	9128	

TIPO DE ASIGNATURA	OBLIGATORIA	OPTATIVA	X
--------------------	-------------	----------	---

TIPO DE ASIGNATURA	TEÓRICA	X	PRÁCTICA		TEÓRICA-PRÁCTICA	
--------------------	---------	---	----------	--	------------------	--

NÚMERO DE HORAS	60
NÚMERO DE CRÉDITOS*	6
TRIMESTRE EN EL QUE SE IMPARTIRÁ	Enero-abril
FECHA DE ÚLTIMA ACTUALIZACIÓN	2019/11/14

^{*} Cada crédito equivale a ocho horas de clases teóricas, 16 horas de clases prácticas o 30 horas de trabajo de investigación.

RESPONSABLE			
DE LA	Dr. Edilmar Cortés Jacinto		
ASIGNATURA	2 20		
SUPLENTE DE LA	Dr. José Naranjo Paramo		
ASIGNATURA			
	Dra. Maritza Lourdes Soberanes Yepiz		
	2. Dr. José Naranjo Paramo		
PROFESORES PARTICIPANTES	3. Dr. Ángel Isidro Campa Córdova		
PROFESORES PARTICIPANTES	Dra. Kathia Cienfuegos Martínez		
	5. Dr. Ernesto Goytortua Bores		
	6. Dr. Edilmar Cortés Jacinto		

DESCRIPCIÓN DEL CONTENIDO DEL PROGRAMA DEL CURSO O ASIGNATURA

A) OBJETIVO GENERAL

Proporcionar al estudiante la información y conocimientos necesarios para entender, y comprender los procesos biológicos que regulan la respuesta de los crustáceos al proceso de cultivo. Transmitir conocimientos y proporcionar las herramientas necesarias para el diseño de infraestructura adecuada para el cultivo de diferentes especies de crustáceos.







Objetivos específicos:

- 1. El alumno conocerá las diferentes técnicas de producción acuícola de crustáceos de importancia comercial.
- 2. Definir parámetros de rentabilidad en la operación comercial.
- 3. El alumno identificará aspectos fundamentales de la biología, anatomía fisiología y comportamiento de los crustáceos con potencial de cultivo

B) DESCRIPCIÓN DEL CONTENIDO	
TEMAS Y SUBTEMAS	TIEMPO
TEIVIAS T SUBTEIVIAS	(Horas)
UNIDAD I. Historia del cultivo de crustáceos	2
1.1 Introducción. Tendencias Globales	
UNIDAD II. Ecología y comportamiento de crustáceos.	
2.1 Ecología	
2.2 Comportamiento.	2
2.2.1 Patrones de comportamiento.	
2.2.2 Respuesta al estrés	
UNIDAD III. Anatomía, filogenia, morfología y fisiología de los crustáceos.	
3.1 Introducción	
3.2 Filogenia	
3.3 Morfología y fisiología	
3.3.1 Cefalotórax	
3.3.2 Abdomen	4
3.4 Anatomía funcional.	
3.4.1 Sistema neuromuscular	
3.4.2 Órganos sensores.	
3.4.3 Sistema digestivo	
3.4.4 Sistema circulatorio	
3.4.5 Sistema respiratorio	







3.4.6 Sistema excretor	
3.4.7 Sistema reproductivo	
UNIDAD IV. Reproducción de crustáceos	
4.1. Introducción.	
4.2. Ciclo reproductivo.	
4.2.1. Copépodos.	
4.2.2. Artemia.	
4.2.3. Camarón.	4
4.3. Selección de reproductores.	
4.4. Determinación del desarrollo de la etapa del huevo.	
4.5. Cultivo larvario.	
4.6. Producción de juveniles.	
4.7. Mejoramiento genético	
UNIDAD V. Enfermedades, parásitos y depredadores	
5.1. Introducción	
5.2. Enfermedades de los crustáceos de cultivo	
5.2.1. Bacterias	
5.2.2. Virus	
5.2.3. Hongos	
5.2.4. Microsporidios	
5.2.5. Parásitos	
5.3. Depredadores.	
5.4. Enfermedades ambientales	4
5.4.1. Oxígeno bajo	
5.4.2. Temperaturas extremas (alta, baja)	
5.4.3. Estrés por pH	
5.4.4. Deficiencia de calcio	
5.4.5. Envenenamiento por nitrógeno	
5.4.6. Envenenamiento por hierro	
5.4.7. Envenenamiento por tóxicos agrícolas	
5.4.8. Tratamiento	
5.5. Enfermedades nutricionales	
121211212	





UNIDAD VI. Técnicas generales de cultivo 6.1 Introducción	
6.2 Sistemas de producción 6.2.1. Camarón	12
6.2.2. Langosta de agua dulce	
UNIDAD VII. Selección de sitios	
7.1 Introducción	
7.2 Selección de sitio para una granja de cultivo	
7.2.1 Tipo de suelo	
7.2.2 Calidad de agua	2
7.2.3 Disponibilidad de energía eléctrica	
7.2.4 Vías de acceso.	
7.2.5 Industrias no compatibles	
7.2.6 Clima	
UNIDAD VIII. Diseño y construcción de una granja de cultivo	
8.1 Introducción	
8.2 Diseño y construcción de la granja.	
8.2.1 Estanques para engorda.	
8.2.1.1 Medidas y forma del estanque	
8.2.1.2 Profundidad del estanque y pendiente del suelo.	
8.2.1.3Orientación.	
8.2.1.4Drenaje	2
8.2.2 Infraestructura adicional en la granja.	2
8.2.2.1 Suministro de agua	
8.2.2.2Distribución de energía.	
8.2.2.3 Manejo de agua de descarga	
8.2.2.4 Área de procesado	
8.2.2.5Oficinas	
8.2.3 Laboratorio de producción larvaria	
8.2.3.1 Infraestructura	
UNIDAD IX. Expectativas y plan de producción	
9.1 Introducción.	
9.2 Máxima capacidad de carga.	12
9.3 El efecto de las relaciones entre densidad de siembra y la formulación del plan de producción.	
9.4 Consideraciones cuando se formula un plan de producción.	







9.5 Relación de la velocidad de crecimiento con el tiempo de cultivo y la biomasa.	
UNIDAD X. Alimentación y nutrición	
10.1 Introducción	
10.2 Requerimientos nutricionales	
10.2.1 Proteína	
10.2.2 Lípidos	
10.2.3 Carbohidratos	_
10.2.4 Requerimientos de energía	2
10.2.5 Fibra	
10.2.6 Vitaminas	
10.2.7 Minerales	
10.2.8 Ingredientes que se utilizan en la manufactura de dietas prácticas	
10.2.9 Formulación de alimento y estrategias de alimentación.	
UNIDAD XI. Calidad del agua y manejo de estanques	
11.1 Calidad del agua.	
11.1.1 Características constantes en el agua.	
11.1.2 Características de parámetros variables en el agua.	
11.1.2.1 Oxígeno disuelto	
11.1.2.2 Amonio total y niveles de nitrato.	
11.1.2.3 Temperatura	
11.1.2.4 pH.	
11.1.2.5 Salinidad	
11.2 Aireación	
11.3 Crecimiento de algas	4
11.3.1 Algas no-filamentosas	
11.3.2 Algas filamentosas	
11.4 Algas azul-verde	
11.5 Plantas acuáticas y semi-acuáticas	
11.6 Preparación de estanques	
11.6.1 Lavado de estanque	
11.6.2 Preparación de estanque después de la cosecha	
11.7 Siembra	
11.8 Muestreo	
11.9 Toma y captura de datos de producción	





UNIDAD XII. Manejo y empaque del producto.	
12.1 Introducción	
12.1.1 Ejemplos	
12.2 Manejo y procedimientos de empaque	2
12.2.1 Manejo durante la cosecha	
12.2.1.1 Reglas generales	
12.2.1.1.1 Tiempo ideal de cosecha.	
UNIDAD XIII. Mercado	
13.1 Introducción	
13.2 Demanda y oferta del producto. Precio.	2
13.3 Análisis de la demanda del mercado	
13.4 Infraestructura requerida para la comercialización.	
UNIDAD XIV. Bioeconomía y análisis de factibilidad del cultivo de	
crustáceos.	
14.1 Introducción.	
14.2 Inversión de capital	6
14.3 Costos de operación	
14.4 Ingresos	
14.5 Flujo de caja y rentabilidad.	

III. BIBLIOGRAFÍA

Boyd, C.E. 1990. Water Quality in Ponds for Aquaculture. Alabama Agricultural Experiment Station, Auburn University. Birmingham Publ. Co., Birmingham, AL.

FAO. 1987. Feeding and Nutrition of Farmed Fish and Shrimp. A training Manual Vol. 2: Nutrient sources and composition. FAO Field Document No. 5. GCP/RLA/075/ITA

Pillay, T.V.R. 1990. Aquaculture Principles and Practices. Fishing News Books, Ltd., Oxford, U.K. Martínez-Córdova, L.R., Martínez-Porchas, M. y Cortés-Jacinto, E. 2015. Alimentos y Estrategias de Alimentación para una Acuacultura Sustentable. AGT Editor, S.A. México, D.F. 163 p. ISBN: ISBN: 978-607-518-078-6 UNISON, 978-607-7634-16-4 CIB, 978-607-7551-38-6 AGT Editor Martinez-Cordova L.R and Martínez-Porchas, M. 2025 Strategies for Sustainable Shrimp Aquaculture. Elsevier, Academic Press 250 p

Samocha, T.M., Prangnell, D. I., Hanson, T. R., Treece, G.D., Morris, T. C., Castro, L. F. and





Staresinic, N. 2017. Design and Operation of Super-Intensive, Biofloc- Dominated Systems for the Production of Pacific White Shrimp Litopenaeus vannamei –The Texas A&M AgriLife Research Experience. The World Aquaculture Society. ISBN: 978-1-888807-23-3, 2017.

Tacon, A.G.J. 1990. Standard Methods for the Nutrition of Farmed Fish and Shrimp. Argent Laboratories Inc.

Vega-Villasante, F., Espinosa-Chaurand, L.D., Yamasaki-Granados, S., **Cortés-Jacinto, E**., García-Guerrero, M., Cupul-Magaña, A., Nolsaco Soria, H. y Guzmán-Arroyo, M. 2011. Acuicultura del langostino *Macrobrachium tenellum*. Engorda en estanques semirústicos. Editorial: Universidad de Guadalajara y Consejo Estatal de Ciencia y Tecnología de Jalisco (COECYTJAL). ISBN 978-607-450-381-4. 87 pp.

Villarreal, H. 2008. Cultivo de Langosta de agua dulce Australiana. Manual de Producción. 300 pp.

Videos

Crabs and Lobsters

Crawfish Farming in the South

Shrimp Farming

IV. PROCEDIMIENTO O INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

1 examen final. Calificación mínima aprobatoria:8

Actividades de aprendizaje

El alumno identificará aspectos fundamentales de la biología, anatomía fisiología y comportamiento de los crustáceos con potencial de cultivo en acuacultura a través de sesiones de exposición, discusión y análisis de la información contenida en diversos libros de consulta, artículos científicos y manuales técnicos.

El alumno analizará las características fundamentales de los principales grupos de crustáceos cultivados a través de sesiones en videos documentales, y con ponencias de especialistas invitados.







Evaluación

Presentación de trabajo de revisión y asistencia 70%

Evaluación de trabajo por escrito 20%

Discusión de artículos científicos, y divulgación científica 10%

