



UNIVERSITAT
POLITÈCNICA
DE VALÈNCIA

Títulos propios

Diploma de Experto en Camaronicultura

modalidad On-line
20 créditos

www.cursodeacuicultura.upv.es



Formación e Itinerarios:

El **Diploma de Experto en Camaronicultura** es un título propio de la Universitat Politècnica de València, de 20 créditos de duración y completamente online.

Para conseguir el **D.E. en Camaronicultura** hay que matricularse conjuntamente de las asignaturas que lo componen hasta completar los 20 créditos necesarios para completar el título. El **D.E. en Camaronicultura** forma parte del Máster en Formación Permanente en Producciones acuícolas y es posible obtenerlo primero y/o combinarlo con el **D.E. en Piscicultura**, para posteriormente ampliar el Título de experto con el Suplemento para obtener el **Diploma de Especialización en Acuicultura**, y una vez realizado los 50 créditos correspondientes a ambos Diplomas de Experto más el suplemento, realizar un Trabajo Final de Máster (TFM) de 10 créditos, dirigido por profesores del máster para obtener los 60 créditos necesarios para obtener el **Máster en Formación Permanente en Producciones Acuícolas**.

Requisitos Para acceder a los estudios de 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

Documentación

Para matricularse, es necesario enviar a igjaugar@doctor.upv.es la siguiente documentación:

- Fotocopia del título universitario
- Fotocopia de DNI, pasaporte u otro documento identificativo oficial
- Hoja de preinscripción rellena (en la web)



Resumen de Asignaturas e Itinerarios:

Experto Universitario en Camaronicultura ^{20 ECTS}	
→ Bases Biológicas del camarón	5.5 ECTS
→ Alimentación del camarón	3 ECTS
→ Sistemas de producción en camarón	3.5 ECTS
→ Gestión Sanitaria y ambiental del camarón	2.5 ECTS
→ Transformación y comercialización del camarón	2 ECTS
→ Diseño de granjas camaroneras	1.5 ECTS
→ Aspectos económicos de la camaronicultura	2 ECTS



Bases biológicas del camarón

6/11/23	TOMA DE CONTACTO	
13/11/23	La Acuicultura en el Mundo Producción mundial del langostino Especies de langostinos en el Mundo	Miguel Jover Miguel Jover Ignacio Jauralde
20/11/23	Ciclo biológico especies marinas Ciclo Biologico de especies dulceacuicolas	Ignacio Jauralde Ignacio Jauralde
27/11/23	Anatomía interna Anatomía externa Fisiología general	David Sánchez David Sánchez David Sánchez
4/12/23	Necesidades ambientales: temperatura Necesidades ambientales: salinidad Necesidades ambientales: pH y otros	Ignacio Jauralde Ignacio Jauralde Ignacio Jauralde
11/12/23	Fisiología de la reproducción Control de la maduración y puesta inducida Desarrollo larvario	David Sánchez David Sánchez David Sánchez
18/12/23	Fisiología de la nutrición Necesidades nutritivas: proteína y aa Necesidades nutritivas: lípidos y energía	Ana Tomás Ana Tomás Ana Tomás
25/12/23	Necesidades nutritivas: minerales y vitaminas Consumo de oxígeno Excreción amonio	Ana Tomás Silvia Martínez Silvia Martínez
8/1/24	Densidad optima y bienestar Necesidades de agua: caudales	Silvia Martínez Silvia Martínez



Alimentación del camarón

15/1/24	Alimentos balanceados: niveles macro-nutrientes	Miguel Jover
	Alimentos balanceados: niveles micro-nutrientes	Cesar Molina
	Formulación del alimento: ingredientes animales	Cesar Molina
22/1/24	Formulación del alimento: ingredientes vegetales	Cesar Molina
	Formulación del alimento: otros ingredientes	Cesar Molina
	Formulación del alimento: micro- ingredientes	Cesar Molina
29/1/24	Fabricación de alimento balanceado	Cesar Molina
	Salud intestinal	Maurilia Rojas
	Prebióticos y probióticos	Maurilia Rojas
5/2/24	Sistemas de alimentación	Miguel Jover
	Estrategias de alimentacion I	Miguel Jover
	Estrategias de alimentacion II	Miguel Jover



Sistemas de Producción del Camarón

12/2/24	Laboratorios de reproducción Larvario Fito y zooplanton	Iram Zabala Iram Zabala Iram Zabala
19/2/24	Preengorde Sistemas naturales o semi-extensivos Sistemas extensivos	Iram Zabala Marcial Ruíz Marcial Ruíz
26/2/24	Sistemas semi-intensivos Sistemas intensivos Sistemas super-intensivos	Marcial Ruíz Julia Pinedo Julia Pinedo
4/3/24	Sistemas de recirculación Sistemas Biofloc I Sistemas Biofloc II	n Manuel Pacheco Vi n Manuel Pacheco Vi n Manuel Pacheco Vi
11/3/24	Programa de selección y mejora genética I Programa de selección y mejora genética II	Juan M. Afonso Juan M. Afonso



Gestión Sanitaria y ambiental del Camarón

18/3/24	Enfermedades ambientales Enfermedades nutricionales Enfermedades virales en camarones Penaeidos	Ignacio Jauralde Ana Tomás Jorge Cuellar-Anjel
25/3/24	Enfermedades bacterianas en camarones Penaeidos Enfermedades por hongos parasitos y otras condiciones patológicas en Enfermedades emergentes y reemergentes en camarones Penaeidos	Jorge Cuellar-Anjel Jorge Cuellar-Anjel Jorge Cuellar-Anjel
1/4/24	Prevención Bioseguridad Impacto ambiental en producción de Camaron Partes 1 y 2	Marcial Ruíz Marcial Ruíz Silvia Martínez
8/4/24	Impacto ambiental en producción de Camaron Partes 3 y 4	Silvia Martínez



Transformación y comercialización del Camarón

15/4/24	Diversificación de producto: tamaño y presentación Control de calidad final del producto Procesado entero, pelado y colas	M. Jover Puri García Puri García
22/4/24	Procesado en congelación Precocinado Sistemas de empackado	Puri García Xavi Martínez Xavi Martínez
29/4/24	Comercialización Aprovechamiento de subproductos	Xavi Martínez Xavi Martínez



UNIVERSITAT
POLITÈCNICA
DE VALÈNCIA



Máster de formación permanente en
Producciones Acuícolas

www.cursodeacuicultura.upv.es

Diseño de granjas camaroneras

6/5/24	Modelos de crecimiento	Miguel Jover
	Sistemas de oxigenación	Ignacio Jauralde
	Plan de producción extensivo	Miguel Jover
13/5/24	Plan de producción intensivo	Miguel Jover
	Plan de producción super-intensivo	Miguel Jover
	Plan de producción biofloc	Miguel Jover



UNIVERSITAT
POLITÈCNICA
DE VALÈNCIA



Máster de formación permanente en
Producciones Acuícolas

www.cursodeacuicultura.upv.es

Aspectos económicos de de la camaronicultura

20/5/24	Presupuesto de la instalación Costes de producción Rentabilidad	Miguel Jover Ignacio Jauralde Miguel Jover
27/5/24	Modelos Bioeconómicos sistemas extensivos Modelos Bioeconómicos sistemas semi-intensivos Modelos Bioeconómicos sistemas intensivos	Marcial Ruíz Marcial Ruíz Marcial Ruíz
3/6/24	Modelos Bioeconómicos sistemas RAS y Biofloc Perspectivas de futuro	Marcial Ruíz Miguel Jover