

UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO

Departamento de Pesca e Aqüicultura
Programa de Pós-Graduação em Recursos Pesqueiros e
Aqüicultura – PPG/RPAq

PROGRAMA DA DISCIPLINA	
DISCIPLINA: Manejo alimentar no cultivo de camarões.	CÓDIGO: PRPA - 7350
ÁREA: Aqüicultura	CRÉDITO: 04
PROFESSORA: Roberta Borda Soares	CARGA HORÁRIA: 60
	PERÍODO: Segundo semestre
OBJETIVOS: Abordar aspectos da utilização de um manejo alimentar adequado para se atingir sucesso no cultivo de camarões e também para a redução dos danos ambientais.	

EMENTA

Aplicação do manejo alimentar para potencializar o sucesso do cultivo de camarões. Aspectos do comportamento alimentar dos camarões (dieta, ritmo alimentar, consumo). Utilização da produtividade natural durante o cultivo (micro e macro organismos, detrito, vegetação). Manejo de rações comerciais e / ou confeccionadas nas fazendas (escolha do alimento, estocagem, distribuição, frequência de alimentação, taxa de alimentação). Interação entre o alimento fornecido e o ambiente do cultivo (sobras de alimento, qualidade da água).

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE 1

Introdução aos métodos de manejo alimentar. Objetivos e importância do manejo do alimento para o sucesso do cultivo de camarões. Interação entre o alimento oferecido e o ambiente dos viveiros. Qualidade da água e do solo. T

UNIDADE 2

Aspectos do comportamento alimentar dos camarões: itens que compõem a dieta, ritmos de alimentação, taxas de consumo de alimento. Morfologia do trato digestivo de peneídeos. Observação do conteúdo estomacal. T/ P

UNIDADE 3

Descrição de técnicas para a avaliação do consumo alimentar e conteúdo estomacal. Metodologias utilizadas: princípios e práticas. T/P

UNIDADE 4

Manejo alimentar na larvicultura. Descrição das fases de desenvolvimento larval. Utilização de alimento vivo e rações comerciais ao longo do desenvolvimento larval. Taxas de alimentação. T/P

UNIDADE 5

Manejo alimentar na maturação. Necessidades nutricionais e alimentos utilizados. Taxas de alimentação. T

UNIDADE 6

Produtividade natural nos sistemas de cultivo. Micro-organismos, detrito e comunidades bentônicas. Manejo e importância da produtividade natural no cultivo. Consumo de alimento natural e de alimento comercial pelos camarões ao longo do cultivo. T

UNIDADE 7

Rações comerciais e / ou confeccionadas. Escolha do alimento, composição. Recepção, manipulação e estocagem. Distribuição do alimento no cultivo. Frequência de alimentação e taxas de alimentação. T

UNIDADE 8

Encerramento da disciplina e apresentação de Seminários. P

BIBLIOGRAFIA INDICADA:

- 1– D`Abramo, L.R., Conklin, D.E & Akiyama, D.M. 1997. Crustacean nutrition, advances in World Aquaculture – IV, World Aquaculture Society, Baton Rouge, 587 pp.
- 2 – Dall, W. 1990. Biology of the penaeidae, advances in marine biology, Academic Press, New York, 489 pp.
- 3 – Fast, A W. & Lester, L.J. 1992. Marine shrimp culture: principles and practices. Elsevier, New York, 862 pp.
- 4 – Lavens, P. & Sorgeloos, P. 1996. Manual on the production and use of live food for aquaculture. FAO Fisheries Technical Paper nº 361, FAO, Rome, 295 pp.
- 5 – Lee, C.-S. & O'Bryen, P. 2002. Microbial approaches to aquatic nutrition within environmentally sound aquaculture production systems. The World Aquaculture Society, Baton Rouge, 187 pp.
- 6 – Marchiori, M. A. 1996. Guia ilustrado de maturação e larvicultura do camarão rosa *Penaeus paulensis* Pérez-Farfante, 1967. Rio Grande, Editora da FURG, 79 pp.

Periódicos:

Aquaculture;
Journal of the World Aquaculture Society;
Crustacean Biology;
Marine Biology;
Aquaculture Research;
Journal of Experimental Marine Biology and Ecology

ANO: _____

PROF.: _____

COORDENADOR: _____