

*Universidad Nacional José Faustino Sánchez Carrión-Huacho*

**FACULTAD INGENIERÍA PESQUERA**

**ESCUELA ACADÉMICA PROFESIONAL DE INGENIERÍA PESQUERA**



**EXAMEN DE SUFICIENCIA PROFESIONAL 2010 - 2011**

**MONOGRAFÍA:  
"ALIMENTACIÓN EN ACUICULTURA"**

**PARA OPTAR EL TÍTULO PROFESIONAL DE:  
"INGENIERO PESQUERO"**

**PRESENTADO POR EL BACHILLER:**

**Don: LUIS ALBERTO CASTAÑEDA SARMIENTO**

**ASESOR: ING. HECTOR ROMERO CAMARENA**

**HUACHO-PERÚ**

**2011**

**RESUMEN DE LA MONOGRAFIA**

La presente Monografía trata temas específicos de la Alimentación en Acuicultura , resaltando que saber elaborar Alimentos balanceados es importante y pilar para la actividad de la acuicultura, sin el cual no se puede obtener peces de tamaños comerciales, por lo tanto es de interes en el Sector Pesqueria.

El alimento representa entre el 50 -60% de los costos de producción y si los elaboramos tenemos la actividad asegurada en cuanto ha rentabilidad.

La presente monografía es una recopilación de datos como: tipos de acuicultura y aspectos generales del alimento balanceado, y mejoras en su manejo. Se proporciona datos de insumos y seleccionarlos para uso en la mejora de los productos balanceados .

El conocer la formulación es básico, ya que algunas empresas han monopolizado el sector de alimentos balanceados para animales, limitando con sus altos precios que muchos se dediquen a esta actividad, demostrando que eso no es impedimento , con mucho creatividad y investigación podemos elaborar piensos, inclusive usando nuestros insumos cultivados en nuestra región.

Algunos de los temas fundamentales cubiertos en la monografía son:

- Acerca del alimento (tasas y frecuencia de alimentacion, horas y cantidad de alimentación, tamaño de alimento, tipos de alimentos), se formula alimentos balanceados económicos por el Método de Cuadrado de Pearson, y cantidad de alimento por cada etapa.
- Sobre técnicas más comunes de alimentacion (en forma periférica, en comederos, en un solo sitio, en L) y procesos finales en elaboración de alimentos (peletizado, secado y prevención durante almacenaje).
- El ultimo capitulo es sobre consejos prácticos para administrar correctamente el alimento y mejor eficiencia en el uso.