



INIDEP

INSTITUTO NACIONAL DE INVESTIGACIÓN
Y DESARROLLO PESQUERO



CURSO "TECNOLOGÍA DE CULTIVO DE PECES MARINOS" 2º Circular

El curso constará de clases teórico-prácticas orientadas a proporcionar una visión de las bases científicas y los avances conseguidos en el cultivo experimental lenguado y besugo.

Se llevará a cabo en las instalaciones de la Estación Experimental de Maricultura del INIDEP, ciudad de Mar del Plata, Pcia. de Buenos Aires, República Argentina, del 17 al 21 de octubre de 2016.

El curso está previsto para un máximo de 20 personas preferentemente implicadas en la temática del curso.

Costo \$1500 (Pesos Argentinos).



PROGRAMA

LUNES

8:30-9:30	Presentación del curso. Presentación de cada uno de los participantes. Dr. Eddie Aristizabal. Lic. Raúl Reta. INIDEP.
9:30-10:30	Piscicultura marina en el siglo XXI. Lic. Mariano Spinedi. INIDEP.
10:30-11:00	Coffee break.
11:00-12:00	Manejo de reproductores y obtención de huevos de lenguado. Dra. Mariela Radonic. INIDEP.
12:00-13:00	Almuerzo.
13:00-14:00	Sistemas de recirculación. Dr. Eddie Aristizabal, Lic. Pablo Martínez, Tec. Facundo Bernatene. INIDEP.
14:00-16:00	Prácticas de Laboratorio - Visita al Área de Besugo: Recolección, conteo e incubación de huevos de besugo. Dra. Julieta Suarez, Tec. Adrian Vega, Tec. Julián Desiderio, Tec. Esteban Ricci. - Visita a la EEM. Filtro biológico: Toma de parámetros. Lic. Pablo Martínez, Tec. Facundo Bernatene.



INIDEP

INSTITUTO NACIONAL DE INVESTIGACIÓN
Y DESARROLLO PESQUERO



MARTES

- 8:30-9:30 Sistemas de recirculación. Dr. Eddie Aristizabal, Lic. Pablo Martínez, Tec. Facundo Bernatene. INIDEP.
- 9:30-10:30 Manejo de reproductores y obtención de huevos de besugo. Dra. Julieta Suarez. INIDEP.
- 10:30-11:00 Coffee break.
- 11:00-12:00 Técnicas de cultivo de larvas y juveniles de besugo y de lenguado (metamorfosis, pigmentación y calidad de larvas y juveniles). Dra. Julieta Suarez, Dra. Mariela Radonic, Tec. Facundo Bernatene. INIDEP.
- 12:00-13:00 Almuerzo.
- 13:00-14:00 Cultivo masivo de microalgas marinas. Lic. Andrea López. INIDEP.
- 14:00-16:00 Prácticas de Laboratorio
EEM: Sistemas de cultivo y observación de microalgas marinas. Lic. Andrea López, Tec. Pedro Menguez.
- Canulación y Stripping de reproductores de lenguado. Tec. Juanjo Boccanfuso, Lic. Mercedes Berrueta, Dra. Mariela Radonic.

MIÉRCOLES

- 8:30-9:30 La importancia de la variabilidad genética en sistemas de reproducción inducida. Dr. Rodolfo Peterson. GECEMar. Laboratório de Genética e Melhoramento de Organismos Aquáticos. Centro de Estudos do Mar. Universidade Federal do Paraná – UFPR. Brasil.
- 9:30-10:00 Coffee break.
- 10:00-11:00 Mejoramiento Genético: principios e herramientas. Dr. Rodolfo Peterson.
- 11:00-12:00 Práctica de genética (EEM): Marcación física en juveniles de besugo y de lenguado. Tec. Esteban Ricci, Tec. Julián Desiderio, Tec. Juanjo Boccanfuso.
- 12:00-13:00 Almuerzo.
- 13:00-14:00 Cultivo masivo de rotíferos, copépodos y Artemia. Lic. Pablo Martínez, Tec. Federico Bianca. INIDEP.
- 14:00-16:00 Prácticas de Laboratorio (EEM)
- Sistemas de cultivo y observación de rotíferos, copépodos y Artemia. Lic. Pablo Martínez, Tec. Federico Bianca, Tec. Facundo Bernatene.
- Área Besugo: Determinación de tasa de eclosión. Observación de larvas de besugo. Sala de larvicultura. Dra. Julieta Suarez, Tec. Adrian Vega, Tec. Julián Desiderio, Tec. Esteban Ricci.

CURSO - Tecnología de Cultivo de Larvas de Peces Marinos



INIDEP

INSTITUTO NACIONAL DE INVESTIGACIÓN
Y DESARROLLO PESQUERO



✓ JUEVES

- 9:00-10:00 Conceptos básicos de nutrición de peces. Necesidades nutricionales de acuerdo al hábito de alimentación (Carnívoros, Omnívoros, Herbívoros). Reemplazo de la alimentación natural en el cultivo. Med. Vet. Claudia Montecchia. Equipo de acuicultura de INTI Mar del Plata.
- 10:00-10:30 Coffee break.
- 10:30-11:00 Nutrientes en los alimentos: Proteínas, Hidratos de carbono, Lípidos, Vitaminas, Minerales, entre otros. Ing. Marisa Villian. Equipo de acuicultura de INTI Mar del Plata.
- 11:00-12:00 Materias primas para la elaboración de alimentos. Fuentes de nutrientes críticos. Disponibilidad y precio. Sustitución de materias primas. Ing. Marisa Villian.
- 12:00-13:00 Almuerzo.
- 13:00-13:30 Formulación de alimentos balanceados. Ing. Ricardo Boeri. Equipo de acuicultura de INTI Mar del Plata.
- 13:30-15:00 Fabricación de alimentos. Procesos, equipamiento necesario. Alimento pelletizado y extrusado. Fabricación de microalimento esferonizado y microencapsulado. Ing. Ricardo Boeri.
- 15:00-15:30 Evaluación del alimento en vivo. Nociones generales y experiencias puntuales. Equipo de acuicultura de INTI Mar del Plata.
- 15:30-16:00 Perspectivas de desarrollo. Equipo de acuicultura de INTI Mar del Plata.

✓ VIERNES

- 9:00-10:00 Evaluación bio-económica en acuicultura. Dr. Jorge Hirt-Chabbert. INIDEP.
- 10:00-10:30 Programa integral de sanitización para establecimientos de cría de peces. Lic. Francisco Duville, H2O Control Tech, Mar del Plata.
- 10:30-11:00 Coffee break.
- 11:00-12:00 Acceso a los Recursos de Información Documental en el área de las Ciencias Marinas y Acuáticas. Bib. Doc. Gabriela Silvoni. INIDEP.
- 12:30-14:00 CIERRE DEL CURSO - LUNCH.

CURSO - Tecnología de Cultivo de Larvas de Peces Marinos



INIDEP

INSTITUTO NACIONAL DE INVESTIGACIÓN
Y DESARROLLO PESQUERO



INSCRIPCIÓN

Enviar CV incluyendo la filiación actual y carta de intención indicando tema de trabajo e interés en el curso a Dra. Mariela Radonic seminariopecesmarinos@inidep.edu.ar. Fecha límite de inscripción: 29 de julio.



MODALIDADES DE PAGO HABILITADAS

DEPOSITO: Puede hacerse en cualquier sucursal del Banco Nación, teniendo la precaución de: solicitar que las comisiones de la operación (si las hubiese) sean a cargo del depositante; retener el comprobante del depósito emitido por el Banco. Escanee o saque foto legible de dicho comprobante.

TRANSFERENCIA BANCARIA: Puede realizarse sin costo desde la página de internet del Banco que usted opera. No debe olvidarse de descargar el comprobante de la operación.

DATOS NECESARIOS

Banco de la Nación Argentina
Sucursal BARRIO PUERTO (N° 1190) Avda. Edison 302, Mar del Plata
Cuenta Corriente en Pesos N° 1518602196
CBU: 01101511-20015186021965
Titular: Instituto Nacional de Investigación y Desarrollo Pesquero
CUIT: 30-57229537-7

CONFIRME SU PAGO

Una vez realizado el depósito o transferencia, enviar correo electrónico a: seminariopecesmarinos@inidep.edu.ar, adjuntando indefectiblemente el comprobante emitido por el banco. Debe aclarar apellido y nombre, así como el curso al cual se inscribe.

El recibo correspondiente (Recibo "C" con número de CAI, de acuerdo con las normas de la AFIP) estará disponible luego de que la Tesorería del INIDEP corrobore el efectivo ingreso de los fondos.



MÁS INFORMACIÓN

Por correo electrónico: seminariopecesmarinos@inidep.edu.ar
Por teléfono: (0223) 486-2586 Interno: 400, 408.

El INIDEP cuenta con bufet/confitería que dispone de menús diarios, galletitas, gaseosas, lácteos, café, etc a precios accesibles, donde podrán almorzar los participantes al curso. Sobre la Escollera Norte y Playa Grande existen restaurantes/bares que ofrecen también comidas rápidas.

CURSO - Tecnología de Cultivo de Larvas de Peces Marinos