



GUÍA DOCENTE

Programación xeral da materia

Bienio

2024/2026

| Materia | | |
|---|--------------|---------------------------------|
| Cultivo de microalgas e zooplancton | | |
| Módulo | | |
| Cultivo II | | |
| Curso | Cuadrimestre | Profesor coordinador da materia |
| 1 | 2 | Ana María Otero Casal |
| Titulación | | Curso académico |
| Máster Oficial en ACUICULTURA | | 2024-2025 |
| Centros Universitarios Adscritos | | |
| Facultade de Bioloxía, Universidade de Santiago de Compostela. Facultade de Bioloxía, Universidade de Vigo. Facultade de Ciencias, Universidade da Coruña. | | |
| Outros Centros | | |
| Centro de Investigación Mariñas (CIMA) - Corón, Consellería do Mar. Centro de Investigación Mariñas (CIMA) - Ribadeo, Consellería do Mar. Instituto Galego de Formación en Acuicultura (IGAFA), Consellería do Mar. Instituto de Acuicultura, Universidade de Santiago de Compostela. Instituto de Investigación Mariñas, CSIC – Vigo. Instituto Español de Oceanografía (IEO) – Vigo. | | |

DATOS DESCRIPTIVOS

| Código da titulación | Titulación |
|---|---|
| UDC: 489V01 / USC: P1073 / UVigo: V02M102V03 | Máster Oficial ACUICULTURA |
| Plano de estudos: | Fecha Aprobación Aneca: 2011 |
| | Curso de implantación: 2011/2012 |
| | Data da Acreditación: 2015 |
| | Modificación ACSUG: 2018 |

Materia

| Código materia | Nome |
|----------------------------------|---|
| UDC: 4489116 | Cultivo de microalgas e zooplancton |
| USC: P1073208 | Idiomas nos que se imparte |
| UVI: V02-M102202 | Español (en Inglés si e necesario) |
| Carácter | |
| Créditos Materia (ECTS) | |
| Vinculada a Especialidade | Teóricos: 1,80 Prácticos: 0,71 Pizarra: 0,36 Titorías: 0,04 |

Centros nos que se imparte

| Código | Nome | | |
|--|---|---------------------------|---------------|
| 103 | Facultade de Ciencias, Universidade da Coruña | | |
| Campus | Rúa | Nº | Código postal |
| A Zapateira | Rúa da Fraga | 10 | 15008 |
| Teléfono | Fax | E-mail | |
| 981 167 000 | 981 167 065 | decanato.ciencias@udc.es | |
| Código | | | |
| Nome | | | |
| 200 | Facultade de Bioloxía, Universidade de Santiago de Compostela | | |
| Campus | Rúa | Nº | Código postal |
| Campus Sur | Lope Gómez de Marzúa | s/n | 15782 |
| Teléfono | Fax | E-mail | |
| 981 563 100 ext 13208 | | zbiodeca@usc.es | |
| Código | | | |
| Nome | | | |
| 302 | Facultade de Bioloxía, Universidade de Vigo | | |
| Campus | Rúa | Nº | Código postal |
| As Lagoas, Marcosende | Rúa das Abilleiras | s/n | 36310 |
| Teléfono | Fax | E-mail | |
| 986 811 976 | 986 812 556 | decanatobiologia@uvigo.es | |
| Outros Centros: ver Web do Mestrado | | | |

Descriptores da materia

Microalgas: Parámetros físicos do cultivo. Nutrientes e medio de cultivo. Ilamanto e mantemento de cepas. Sistemas de cultivo e colleita da biomasa. Composición bioquímica. Aplicacións biotecnolóxicas. Factores que inflúen no crecemento. Zooplancton: Importancia e propósito. Cultivo de Artemia salina. Cultivo de Brachionus plicatilis. Planificación da producción en planta.

Profesorado e titorías

Profesor/a 1

| Nome | Teléfono | Extensión | Email |
|--|--------------------------------|---|--------------------------------|
| Angeles Cid Blanco | 881012051 | | angeles.cid@udc.es |
| Dirección: Fac. Ciencias. Campus da Zapateira s/n. Universidade da Coruña. 15071 A Coruña | | | |
| Titorías Personalizadas: 1º Cuatrimestre | | Titorías Personalizadas: 2º Cuatrimestre | |
| Días da semana | Hora | Días da semana | Hora |
| Luns Martes | 10:00 a 13:00 16:00 a 19:00 | Luns Martes | 10:00 a 13:00 16:00 a 19:00 |

Profesor/a 2

| Nome | Teléfono | Extensión | Email |
|--|-------------------|---|------------------------|
| Ana Otero Casal | 8818 16913 | | anamaria.otoero@usc.es |
| Dirección: Fac. Biología-CIBUS. Universidad de Santiago de Compostela. 15782 Santiago | | | |
| Titorías Personalizadas: 1º Cuatrimestre | | Titorías Personalizadas: 2º Cuatrimestre | |
| Días da semana | Hora | Días da semana | Hora |
| Iuns, martes e mércores | 17:00 a 19:00 | Iuns, martes e mércores | 17:00 a 19:00 |

Profesor/a 3

| Nome | Teléfono | Extensión | Email |
|--|---------------------|---|------------------------------------|
| Miguel Angel Lastres Couto | 886 15 93 04 | | miguel.anxo.lastres.couto@xunta.es |
| Dirección: Instituto galego de Formación en Acuicultura (IGAFA), Illa de Arousa, Pontevedra | | | |
| Titorías Personalizadas: 1º Cuatrimestre | | Titorías Personalizadas: 2º Cuatrimestre | |
| Días da semana | Hora | Días da semana | Hora |
| Mércores | 11-14:30 | Mércores | 11-14:30 |

PROGRAMA XERAL DA MATERIA

Prerrequisitos

Coñecementos básicos de Microbioloxía e técnicas básicas de cultivo de microorganismos

Obxectivos

Aprendizaxe básico das técnicas de cultivo de microalgas no laboratorio e na planta de cultivo

Cultivo e manexo do alimento vivo en Acuicultura

Utilización de diferentes técnicas analíticas, tanto para o estudo do crecemento dos cultivos, como para a determinación da súa composición bioquímica

Introdución á producción de microalgas para distintas aplicacións biotecnolóxicas

Competencias

Competencias xerais:

- CG02- Apreciar a importancia do debate e trabalho en equipo, a comunicación interpersonal e a responsabilidade.
- CG08- Potenciar o manexo de idiomas extranxeiros.

Competencias específicas

- CE03- Desenvolver e coñecer as técnicas de cultivo de peixes, moluscos, outros invertebrados, algas e cultivos auxiliares.
- CE09- Organizar a produción asegurando a su viabilidade.

Competencias básicas

- CB02- que os estudiantes sepan aplicar os coñecementos adquiridos e a sua capacidade de resolución de problemas en entornos novos ou pouco coñecidos dentro de contextos más amplos (ou multidisciplinares) relacionados coa sua área de estudio;

Competencias Transversais

- CT1 - Capacidade para xestionar o tempo e as tarefas, e traballar baixo presión i en situacións críticas (flexibilidade, predisposición ó cambio, esforzo).



| Contidos (temario teórico e práctico) | |
|---|---------------------------------------|
| Título | Duración aproximada (en horas) |
| Temario teoría | |
| Sección I. Cultivo de microalgas | |
| Tema 1. Xeneralidades do cultivo de microorganismos fotoautótrofos e especies cultivables | 0,5 |
| Tema 2. Illamento e mantemento de cepas | 0,5 |
| Tema 3. Factores que inflúen no crecemento: parámetros físicos de cultivo, nutrientes e medios de cultivo | 2 |
| Tema 4. Composición bioquímica | 1 |
| Tema 5. Sistemas de cultivo e recollida de biomasa | 1 |
| Tema 6. Aplicacións biotecnolóxicas | 1 |
| Sección II. Cultivo de zooplancton | |
| Tema 7. Xeneralidades do alimento vivo: Importancia e propósito | 0,5 |
| Tema 8. Cultivo de rotíferos: ciclo de vida, cultivo, alimentación e enriquecemento | 1 |
| Tema 9. Cultivo de <i>Artemia</i> : ciclo de vida, decapsulación e eclosión de cistes, cultivo, alimentación e enriquecemento | 0,25 |
| Tema 10. Cultivo de copépodos | 0,25 |
| Temario Prácticas | |
| 1. Esterilización de auga e preparación de medio de cultivo | 2 |
| 2. Mantemento de cepas e inoculación de cultivos | 2 |
| 3. Planificación de producción en planta | 1 |
| 4. Determinacións da biomasa | 1 |
| 5. Determinación de diferentes parámetros bioquímicos da biomasa microalgal | 2,5 |
| 6. Manipulación de cultivos y reconto de rotíferos | 0,5 |

| Metodoloxía |
|---|
| Clases magistrais |
| Seminarios nos que se analizarán aspectos da planificación de sistemas de producción de microalgas na planta de cultivo e de seren o caso, deseños experimentais de investigación no cultivo de microalgas e zooplancton. |
| Ademais das titorías personalizadas para a resolución de dúbidas específicas dos alumnos, realizarase unha titoría presencial non obrigatoria para a realización dos exercicios de planificación da producción en planta. |
| Prácticas de laboratorio en Santiago de Compostela (1 día) e na planta de cultivo do IGAFA (1 día). Cada grupo entregará informe dos resultados obtidos na práctica de laboratorio. |
| Exame dos coñecementos teóricos alcanzados |
| Realización dun traballo de planificación de producción de microalgas en planta. |

Distribución ECTS

- **[3]** Nº créditos ECTS x 25 = **[75]** horas curso.

| Actividade académica | Tipo de actividades | A | F (1) | B | C | D |
|--------------------------------|-------------------------------------|--------------------------|---|------------------------------|-----------------------------|-------------------------------|
| | | Horas presenciais | Factor estimado de horas non presenciais | Horas non presenciais | Horas totais (A + B) | Créditos ECTS (C ÷ 25) |
| Clases expositivas | Clases maxistrais | 9 | 4 | 36 | 45 | 1,80 |
| | Prácticas de laboratorio | 9 | 1 | 9 | 18 | 0,72 |
| Clases interactivas | Clases de pizarra | | | | | |
| | Seminarios | 3 | 2 | 6 | 9 | 0,36 |
| Tutorías | Tutorías | 1 | 0 | 0 | 1 | 0,04 |
| Estudo e preparación de exames | Preparación das clases expositivas | | | | | |
| | Preparación das clases interactivas | | | | | |
| Realización de exames | Exame das clases expositivas | 1 | 0 | | 1 | 0,04 |
| | Exame das clases interactivas | 1 | | | 1 | 0,04 |
| Revisión de exames | | | | | | |
| Total | | 24 | | 51 | 75 | 3 |

Recursos

Bibliografía básica:

- *Abalde y col. (1995) Microalgas: Cultivo y Aplicaciones. Servicio de Publicaciones de la Universidad de A Coruña. 210 pp. Disponible no repositorio académico de la UDC (ruc.udc.es)*
- *Andersen (2005) Algal culturing techniques. Elsevier Academic Press. 578 pp.*
- *Forján, Vilchez & Vega. (2014) Biotecnología de Microalgas. Publicación de la Cátedra CEPESA de la Universidad de Huelva. 301 pp.*
- *Pérez y col. (1992). La culture des algues marines dans le Monde. Brest, Service de la Documentation et des Publications (SDP), IFREMER. 640 pp.*
- *Richmond (2013) Handbook of microalgal culture. Applied Phycology and Biotechnology. 2nd Edition. Wiley-Blackwell. 719 pp.*

Ademais desta bibliografía básica, proporcionaránsele aos alumnos outras publicacións científicas específicas para o desenrolo dos seminarios.

Bibliografía complementaria:

Recursos web:

Lavens, P. & Sorgeloos, P. 1996. Manual on the production and use of live food for aquaculture. Disponible en <ftp://ftp.fao.org/docrep/fao/003/w3732e/w3732e00.pdf>
 Sorgeloos et al. 1986. Manual para el uso y cultivo de *Artemia* en Acuicultura. 1986. Disponible en: <http://www.fao.org/docrep/field/003/AB474S/AB474S00.htm>
Artemia reference center: <http://www.aquaculture.ugent.be/index.htm>

Outros materiais de apoio:

Ó longo do curso poranse a disposición do alumno na páxina WEB do Máster outros recursos como poden ser presentacións, esquemas, vídeos ou enlaces a outras páxinas web.

Avaliación

Consideracións xerais:

A asistencia as clases prácticas de laboratorio e na planta de producción e un requisito obligatorio para superar a materia. Para os alumnos que, por incompatibilidade laboral demostrada, non poidan realizar as clases prácticas nas datas establecidas no calendario académico, poderá programarse unha práctica reducida nunha data acordada cos profesores responsables, para facilitar a superación da materia.

Aspectos e criterios de avaliación:

A nota final será a suma proporcional dos diferentes apartados avaliables que se detallan a continuación:
 Proba escrita; esta proba representará un 70% da nota global da materia, sendo ademais imprescindible superala para poder contabilizala na nota final cos demais aspectos da avaliación.
 Avaliación do traballo práctico a través dos resultados das prácticas; a este apartado da avaliación corresponderalle un 30% da nota global da materia. Desta porcentaxe un 20% corresponderá ó caso práctico da planificación da producción en planta, e un 10% á folla de resultados das prácticas de laboratorio.
 Os alumnos que, por incompatibilidade laboral, non poidan realizar las prácticas establecidas no programa e fagan unha actividade alternativa, non poderán acadar a valoración máxima neste apartado.

Orientacións ó estudio:

A asistencia a clase é fundamental para o seguimento adecuado da materia e a consecución dos obxectivos plantexados. Débense respectar os prazos de entrega dos traballos de avaliación.

Resultados da aprendizaxe:

Coñecemento dos parámetros físicos e nutricionais que limitan o cultivo de microalgas. Coñecemento dos principais sistemas de cultivo de microalgas e aplicación biotecnolóxicas. Coñecemento das metodoloxías de medida de crecemento e do Efecto do manexo dos cultivos sobre a composición bioquímica. Planificación da producción de microalgas e zooplancton na planta. Coñecemento das técnicas de cultivo e enriquecemento de Artemia salina e Brachionus plicatilis.