

**Universidad Nacional Autónoma De Honduras
Escuela De Biología**

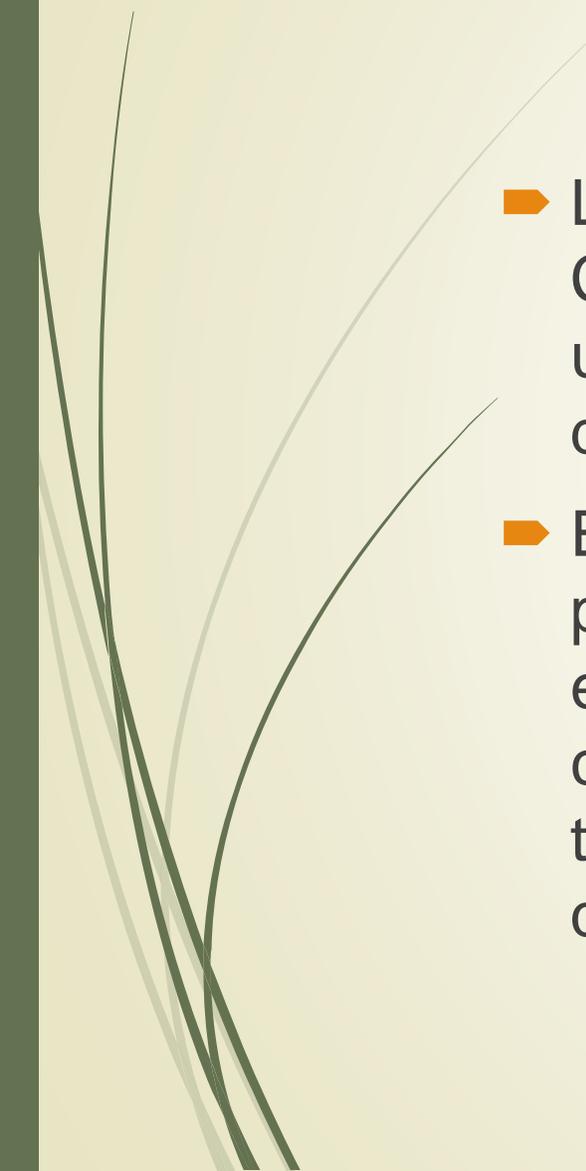
**Practica Profesional Supervisada
Empresa
Finca Camaronera El Faro Choluteca
presentado por:**

**Leonardo Rafael Reyes Flores
Supervisado Por
M.Sc. Ester López**





Introducción

- ▶ La empresa cultivadora de camarones denominada Finca Camaronera El Faro, miembro del Grupo Dagustin, está ubicada aproximadamente a unos 30 kilómetros del municipio del triunfo, Departamento de Choluteca.
 - ▶ En la actualidad la finca camaronera el Faro, tiene en producción un área de 902 hectáreas de camarón para la exportación y consumo interno, desarrollando prácticas de cultivo muy tecnificadas siguiendo lineamientos y políticas trazadas por técnicos y entes nacionales e internacionales que direccionan este tipo de rubro.
- 



Objetivos

- ▶ Aplicar los conocimientos adquiridos en la carrera de Biología.
 - ▶ Determinar los diferentes alimentos del camarón para evaluar cual tiene el mejor desarrollo en cuanto al crecimiento y biomasa del *Litopenaeus vannamei*.
 - ▶ Verificar el crecimiento del camarón en los meses de producción de la acuicultura.
- 

Trabajos realizados

Muestreos de poblacionales y crecimiento del camarón

- Estos muestreos son determinantes para estimar biomasa y calcular raciones de alimento respectivamente y nos dan un estimado aproximado del número de animales existentes la laguna $\text{Animales capturados} \times \text{área de laguna} \times \text{factor de corrección} = \text{población}$
- El factor de corrección va a depender de algunos factores como ser: profundidad de la laguna, distribución de los animales en el cuerpo de agua y persona que realiza el muestreo.

- ▶ Personal realizando muestreos poblacionales



- Evaluación del crecimiento del camarón tomándole el peso a esta especie con el equipo apropiado (gramera) este proceso se realizaba diariamente en todas las lagunas hasta completar toda la semana.



Distribución y supervisión de personal en alimentación diaria en las bodegas y de misma forma en las lagunas.



Visita en las bombas de agua la cual distribuye agua a las respectivas lagunas dentro de la finca para verificar si la calidad del agua está en las mejores condiciones esto se realizaba ya que la toma de agua de esta Finca Camaronera esta compartida con otras Fincas que se dedican a este rubro y se abastecen del mismo estero.



Aplicación de Hidróxido de Calcio

se procede a la aplicación de hidróxido de calcio, por lo general esta aplicación se efectúa manualmente dosificándola entre 200 y 250 libras por hectárea , esto se realizaba cada 15 días para hacer que el camarón realizara su respectiva ecdisis(muda).

- ▶ En la finca se aplican antibióticos (oxitetraciclina) de manera preventiva, se comienza la aplicación entre los 28 y 35 días del cultivo, ello para prevenir NPH.



Planta empacadora

- Supervisión al personal de las diferentes salas en lo que es control de calidad del camarón esto se realizo con el fin del que el producto final llevara la mínima cantidad de defectos en el camarón.



- ▶ se trabajo en el área de precosecha en donde se realiza la verificación de características organolépticas (sabor, olor, color) para determinar si ya se pueden cosechar las lagunas procedentes de las diferentes fincas camaroneras.



- Revisión de los bins en el área de recepción para verificar que entra en las condiciones adecuadas a las distintas áreas y con los rangos apropiados de metabisulfito



- Análisis bacteriológicos este se realizo para determinar algún tipo de patógenos y se uso la técnica de hisopados de manos con el personal de la planta de producción que están contacto con el camarón para determinar coliformes fecales y *salmonella* usando un medio de cultivo TCBS.
- Este se siembra en un microlitro de agua con un haza de metal desinfectada y se dispersa en el área de la placa marcada. Posteriormente se deja en incubación entre 18 a 24 horas en un horno a 36°C



- Análisis de muestras de camarón en el área de laboratorio para verificar el contenido de metabisulfito esto se realizaba con destiladores por medio de titulación lo cual se agregaba NaOH y HCL al 0.5 normal y 25grs de la muestra en tubos de ensayo y se colocan en los buchi se seguía una serie de procedimientos el cual nos daban datos de altos o bajos contenidos de metabisulfito.





Reunión para evaluar al personal encargado en el control de temperaturas del camarón equipo HACCP (Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) este es un sistema implementado por la empresa con el fin de mejorar la inocuidad en los alimentos es por ello que se tomaban parámetros de temperatura y muestras de agua para analizar el cloro en los bines.



Ventajas y Desventajas De La Empresa

Ventajas

- ▶ Es una empresa en la cual se manejan equipos de laboratorios de alta calidad que son indispensables en el aprendizaje de este tipo de rubro.
- ▶ Experiencia laboral con expertos en este tipo de especie camarón blanco *Litopenaus Vannamei*.
- ▶ Transporte por parte de la empresa.



Desventajas

- ▶ Falta de educación a los empleados que hacen trabajo en el campo sobre otras especies tanto de reptiles, marinas y de aves.



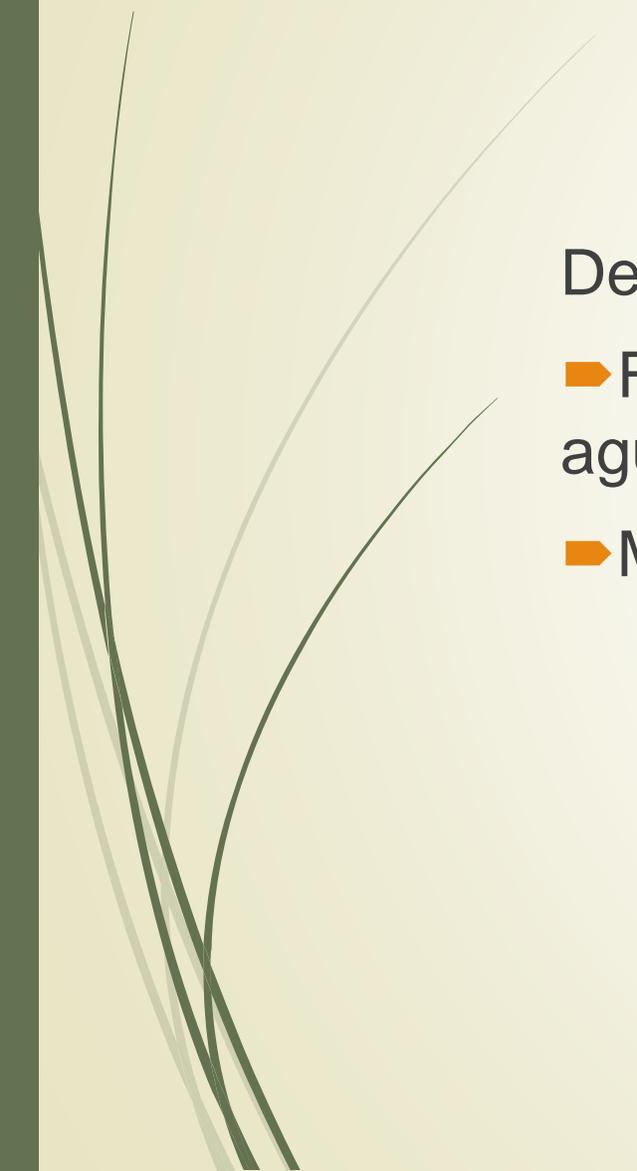
Ventajas y desventajas recibida en la carrera de Biología.

Ventajas

- Clases impartidas que tienen los lineamientos que se utilizan en empresas camaroneras.
- Formación para manejar grupos de trabajo.



Desventajas

- Falta de equipo de laboratorios en lo que es la calidad del agua que nos ayuden a la manipulación de estos mismos.
 - Más experiencia en la parte de campo en el énfasis acuática.
- 



GRACIAS