## THE POLITECTICAL PROPERTY OF THE POLITECTICAL PROPERTY OF THE POLITECTICAL PROPERTY OF THE POLITECTICAL PROPERTY OF THE POLITECT OF THE POLITE

## **ESPOL - FIMCM**

## Examen de Nutrición Segundo Parcial (60 pts + 20 Investigación + 20 deberes)



Nombre		
nombre		

- 1. Nombre los principales factores que pueden causar problemas con el uso de comederos (6 ptos)
- 2. Todas las vitaminas son nutrientes esenciales (2 ptos) V F
- 3. Las vitaminas Hidrosolubles pueden causar efectos negativos por sobredosis (2 ptos) **V F**
- 4. Describa el proceso para decapsular 100 gramos de cistos de artemia usando hipoclorito de sodio al 10% (10 ptos)
- 5. En una piscina de 5 hectáreas se sembraron 1.1 juveniles de tilapia (de 200 grs c/u) por m² hace 100 días. Se asume una mortalidad diaria de 0.2% de lo sembrado (lineal). El peso promedio del último muestreo es de 600 gramos. Usando la tabla de alimentación adjunta calcule la dosis de alimento recomendada a agregar por día. (10 ptos)

 Peso promedio (g)
 Ración % BM/Dia

 500
 2.00

 600
 1.70

 650
 1.40

- 6. Dicha piscina es cosechada la siguiente semana. Asuma que el peso promedio de cosecha fue 650 g, y la supervivencia del 82%, además que durante todo los 107 días de cultivo de engorde se suministraron 35,000 kg de alimento balanceado de 35% de proteína. Calcule el factor de conversión alimenticia y el factor de conversión de proteína. (10 ptos)
- 7. Se mezcla los siguientes ingredientes: Polvillo Arroz 25 kg, Harina Pescado 20 kg, Pasta Soya 30 kg, Harina trigo 10 kg, Maíz 30 kg, Cebada 5 kg, Pre mezcla de Vitaminas y Minerales 5 kg. Considerando la composición descrita en la siguiente tabla, calcule el porcentaje de proteínas de la mezcla resultante (10 ptos).

Materia Prima	% Proteína
Polvillo Arroz	12.0%
Harina Pescado	60.0%
Pasta Soya	40.0%
Harina trigo	10.0%
Maíz	9.0%
Cebada	8.0%

8. Utilizando la Harina de Pescado y de trigo del ejercicio anterior se quiere fabricar 50 kg de un alimento con 30% de proteína. Calcule cuanto de cada materia prima se necesita (10 ptos).