

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DEL LITORAL (ESPOL)

FACULTAD DE INGENIERÍA MARÍTIMA Y CIENCIAS DEL MAR (FIMCM)

EXAMEN 1er PARCIAL DE NUTRICIÓN ACUÍCOLA

02 DE JULIO DEL 2025

NOMBRE: _____ # MATRICULA _____

Seleccione la respuesta correcta, no se permite borrones, tachones, doble marca o similares (4 puntos c/u)

1. ¿Cuál de estos alimentos no es considerado alimento natural?
 - a. Fitoplancton
 - b. Marisco fresco
 - c. Bacterias
 - d. Detritos orgánicos
2. ¿Cuál no es un nutriente principal para alimentos en la acuicultura?
 - a. Probióticos
 - b. Proteínas
 - c. Lípidos
 - d. Carbohidratos
3. Impacto Ambiental de las Formulaciones Nutricionales en Acuicultura, ¿cuál de estas no corresponde?
 - a. Reducción de residuos en el agua
 - b. Promoción de sostenibilidad
 - c. Mejorar la calidad del suelo
 - d. Menor huella ecológica
4. ¿En cuál de estas partes no se encuentran los botones gustativos de un pez?
 - a. Faringe
 - b. Esófago
 - c. Orificios nasales
 - d. Epitelio bucal
5. ¿Cuál de estos no es un factor en un cultivo de organismos acuáticos?
 - a. Temperatura
 - b. Salinidad
 - c. pH
 - d. Nitrato
6. ¿Cuál no es una estrategia para mejorar la nutrición en el entorno?
 - a. Manejo de cantidad de alimentación
 - b. Sistemas integrados que reciclan nutrientes
 - c. Uso de dietas balanceadas
 - d. Monitoreo esporádico de parámetros del agua
7. ¿En qué tipo de cultivo se usa solamente alimentos formulados?
 - a. Cultivo semiextensivo
 - b. Cultivo extensivo
 - c. Cultivo intensivo
 - d. Cultivo semiintensivo
8. Uno de estos aminoácidos no es esencial para la acuicultura
 - a. Metionina
 - b. Lisina
 - c. Glicina
 - d. Arginina

9. Los lípidos tiene la siguiente función:
- Composición de membranas celulares
 - Inmunidad
 - Estimulación de la digestión
 - Microbiota intestinal
10. Una de estas no es una función de los macrominerales:
- Homeostasis osmótica
 - Transmisión nerviosa
 - Intermediarios metabólicos
 - Estimulación de la digestión
11. Dentro del flujo de energía ingerida en el alimento tenemos, ¿cuál no es correcta?
- Res la energía para respiración
 - E es la excreción
 - He energía eliminada en heces
 - P es producción o energía retenida
12. Uno de estos factores no afecta al metabolismo de los organismos acuáticos
- Temperatura
 - Calidad de agua
 - Concentración de proteína
 - Estrés
13. Los aminoácidos no esenciales son nutrientes que desempeñan funciones esenciales y el tejido corporal puede sintetizarlos
- Verdadero
 - Falso
14. Lípidos son esenciales para la síntesis de hormonas y formación de membranas celulares
- Verdadero
 - Falso
15. Existen algunos tipos de alimentos usados en peces, excepto:
- Alimentos complementarios
 - Alimentos suplementarios
 - Alimentos naturales
 - Alimentos completos
16. Un buen balance nutricional influye en, excepto
- Resistencia a enfermedades
 - Reproducción exitosa
 - Tasa de crecimiento
 - Densidad poblacional
17. Los aditivos alimenticios son sustancias que sirven para, excepto
- para preservar sus características nutricionales
 - para facilitar la dispersión de los ingredientes
 - para facilitar la ingestión del alimento
 - para suplir los nutrientes no esenciales en forma purificada
18. Los aglutinantes tienen propiedades para, excepto:
- incrementar eficiencia en los procesos de manufactura
 - reducir desperdicio
 - producir dietas estables en el agua.
 - disminuir la humedad

19. Los aglutinantes específicos son usados para retardar la desintegración física del pellet hasta que la digestión sea completa.

- a. Verdadero
- b. Falso

20. El éxito de los programas de pigmentación depende de una variedad de factores, excepto

- a. régimen de fotoperíodo
- b. estado hormonal del animal
- c. temperatura del alimento
- d. tamaño de los peces o camarones



En los siguientes ítems desarrolle de acuerdo a lo que se indica (5 puntos c/u)

1. ¿Por qué la atractabilidad y la palatabilidad del alimento es importante para los organismos acuáticos?
2. ¿Por qué es importante mantener un monitoreo ambiental constante en función de la digestibilidad?
3. ¿Qué utilizan los camarones para detectar el sabor de los alimentos?
4. En un cultivo semi intensivo, ¿qué características encontramos que se relaciona con la digestibilidad?