

Austropotamobius pallipes: UN RECURSO DIDÁCTICO EN LA FORMACIÓN DE TÉCNICOS EN ACUICULTURA

María Teresa Rodríguez Vijande. Profesora de Técnicas y Gestión de la Producción de Crustáceos.
Dpto. de Actividades Marítimo-Pesqueras. IES Manuel Tárrega Escribano.

INTRODUCCIÓN: *Austropotamobius pallipes* (Lereb., 1858), es la única especie autóctona de cangrejo de río en la Península y el mayor invertebrado de nuestra fauna continental. Actualmente está catalogada como especie vulnerable en la Lista Roja de Especies Amenazadas de la UICN, e incluido en los Anexos II y V de las Directivas 92/43/CEE y 97/62/UE como especie que requiere medidas especiales de conservación.

JUSTIFICACIÓN

- Estudio experimental de las diferencias reproductivas con respecto a *Procambarus clarkii* (tamaños de puesta menores, periodos de incubación más largos,...), que la convierten en una especie vulnerable frente a las especies americanas introducidas.
- Evaluación de la incidencia de la alimentación en el crecimiento, muda y supervivencia de juveniles.
- Fomento de la concienciación ecológica de los estudiantes, a través del respeto por esta especie y la importancia del control de la introducción de especies foráneas.

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Desde octubre de 2013 a junio de 2014 observamos que los mayores crecimientos estaban asociados a una dieta mixta de hígado de cerdo y patata cocida. Las dietas de origen mayoritariamente vegetal dieron peores resultados respecto a la ganancia de peso y tasa de supervivencia.

Temperaturas inferiores a 15 °C y superiores a 26 °C influyen negativamente en el crecimiento.

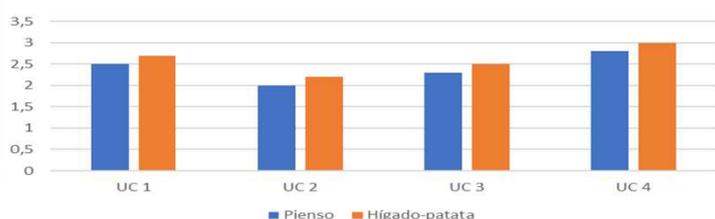
PROCEDIMIENTO

- Diseño y puesta a punto de instalaciones.
- Seguimiento: sexado, estado de maduración, talla, peso, control de mudas.
- Control de parámetros.
- Incubación artificial de huevos.
- Desdobles de juveniles por tallas.
- Control de infecciones con álamo blanco.

MATERIAL Y MÉTODOS

- Circuito de agua dulce de 600 l, con tanque de recirculación, cuatro unidades de cultivo y bomba de 1.200 l/h. Calentadores y enfriador.
- Filtración mecánica (esponja y perlón) y biológica (biobolas). Aireación mediante difusores cerámicos y sistema de tubos perforados.
- Kit de medida de parámetros: pH, GH, temperatura, amonio, nitritos, oxígeno disuelto,...
- Roca caliza y refugios (bandejas de alveolos, tejas y ladrillos).
- Alimentación: hígado de cerdo, patata cocida, pienso comercial, papilla nutritiva elaborada con hígado de cerdo, espirulina y lecitina de soja.

Crecimiento en unidades de cultivo bajo distintas dietas
Longitud total (cm)



BIBLIOGRAFÍA:

- ALONSO, F., MARTÍNEZ, R., 1998. El cangrejo autóctono en Castilla-La Mancha: Problemática de conservación y de recuperación.

AGRADECIMIENTOS:

- Alumnos de la promoción 2012 – 2014 de los ciclos formativos de Acuicultura del IES Manuel Tárrega Escribano.
- Astacifactoría de Rillo de Gallo de Guadalajara, que nos proporcionó el primer lote de cangrejos.
- Centro de Investigación Agroambiental El Chaparrillo de Ciudad Real, que nos cedió un segundo lote de cangrejos, que nos está permitiendo continuar con el proyecto.
- Consejería de Agricultura, Medio Ambiente y Desarrollo Rural. Junta de Castilla-La Mancha.