



Evolución Histórica de las Principales patologías asociadas a la salmicultura en el Principado de Asturias

Autora: Isabel Márquez Llano-Ponte

Año: 2009

Directores: Dr. José Luis Múzquiz (Universidad de Zaragoza) y Dr. Miguel Prieto (SERIDA)

Lugar de presentación: Universidad de Zaragoza

Calificación: Sobresaliente *cum laude*

En trabajo es un estudio histórico de la evolución de la piscicultura continental asturiana desde su inicio, a principios del siglo XX, hasta nuestros días, en el que se estudiaron las enfermedades más relevantes que afectan a las poblaciones piscícolas y se describe la evolución de los métodos diagnósticos en ictiopatología de las tres últimas décadas.

Se prestó una mayor atención a la evolución de los agentes patógenos y de las enfermedades que afectan a las poblaciones piscícolas en las piscifactorías, para comprobar su importancia en la viabilidad económica de las empresas de acuicultura.

Se constató que desde el inicio de la piscicultura en Asturias, las patologías han estado presentes en la cría de los peces, que en cada una de las décadas en que se realizaron los estudios han sido determinados agentes patógenos de naturaleza vírica o bacteriana los causantes de morbilidad y mortalidades, y cómo la puesta a punto de técnicas diagnósticas y profilácticas frente a cada una de ellas ha condicionado la aparición de otros nuevos agentes patógenos, que de nuevo presentaban consecuencias económicas relevantes. El trabajo pone de manifiesto, cómo durante los 22 años que duró el estudio, en el laboratorio de Ictiopatología del SERIDA se han ido actualizando e implantando las diversas técnicas de diagnóstico en Ictiopatología, tanto para agentes bióticos (bacteriológicas, cultivos celulares, anatomopatológicas, y en estos últimos años moleculares) como abióticos, de acuerdo con las disposiciones tecnológi-

cas nacionales e internacionales vigentes en cada momento. Por ello, actualmente, desde el SERIDA podemos ofrecer a los piscicultores diagnósticos fiables y rápidos para luchar con eficacia contra las enfermedades de los salmónidos.



Modificación del perfil de ácidos grasos de la leche mediante el pastoreo complementario a dietas completas mezcladas

Autor: Ernesto Morales Almaráz

Año: 2009

Directores: Dr. Fernando Vicente y Dra. Begoña de la Roza

Lugar de presentación: Universidad de Zaragoza

Calificación: Sobresaliente *cum laude*

El trabajo se centró en estudiar la influencia del sistema de manejo en el ganado vacuno, mediante el pastoreo a diferentes niveles de intensidad, complementado con dietas *unifeed*, sobre la producción, la composición y el perfil de ácidos grasos de la leche de vaca.

Se evaluaron distintos tratamientos basados en el suministro de raciones *unifeed* que suplementaban al consumo de hierba según diferentes tiempos de pastoreo. Cuando las vacas permanecen seis y doce horas en el pasto se ahorran, respectivamente, 3 y 7 kg de materia seca de mezcla *unifeed* por vaca y día respecto a las vacas que no salen a pastar, sin afectar a la producción ni a la composición de la leche. La calidad de la grasa de la leche es superior cuando los animales pastan durante doce horas diarias, ya que el forraje fresco representa una excelente fuente de ácidos grasos poliinsaturados para el animal.

Otro experimento, llevado a cabo con la colaboración de la empresa Sociedad Asturiana de Servicios Agropecuarios, S.L. (ASA), consistió en un seguimiento de la producción de leche de 20 ganaderías asturianas de la zona centro y oeste de la comunidad. Los resultados obtenidos en con-

diciones prácticas de producción confirman los resultados experimentales. Aquellas explotaciones que incluyen en la dieta forraje fresco mediante pastoreo, producen un leche con un mayor contenido de ácidos grasos beneficiosos para la salud humana, principalmente ácidos omega-3, omega-6 y CLA.

Por lo tanto, evaluando las estrategias de alimentación basadas en un manejo con pastoreo complementado por dietas *unifeed* equilibradas, además de un importante ahorro en los gastos de alimentación sin afectar a la producción, implica la posibilidad de modificar la composición de la grasa de la leche. El pasto proporciona a la leche un mayor contenido de ácidos grasos insaturados, lo que representa una estrategia viable hacia la producción de una leche más saludable desde el punto de vista de la nutrición humana.



