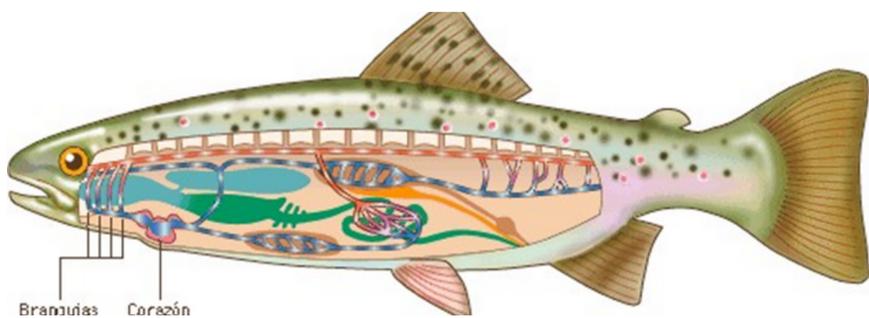
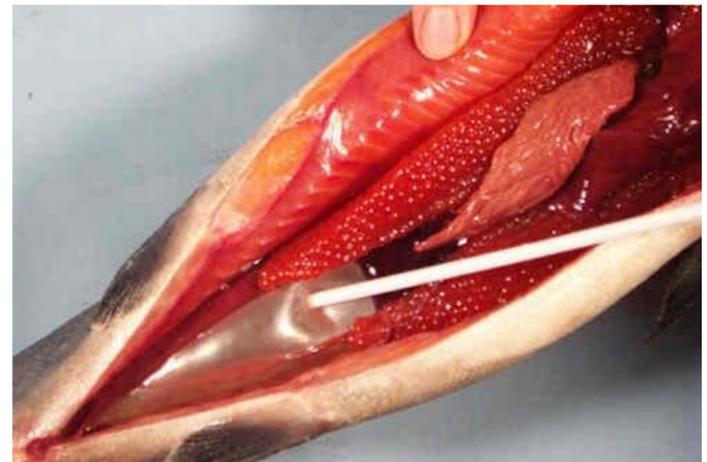


## Anatomía de los peces

ES EL CONOCIMIENTO QUE DESCRIBE LA FORMACIÓN DEL CUERPO DE LOS PECES, EXTERNA E INTERNAMENTE.



La velocidad de la sangre de los peces, aumenta o disminuye de acuerdo a la temperatura del agua.



Vejiga natatoria como órgano de flotación



Los peces eliminan los compuestos nitrogenados por las branquias sin gasto de energía

**1 Kg ALIMENTO POR 1 Kg PESO PESCADO  
¡ES DECIR!  
KILO POR KILO**

4 METAS MUY CLARAS EN SU PRODUCCIÓN:

1. Una conversión alimenticia de 1:1
2. Rendimiento de filete de 35%.
3. Ganancias de peso de acuerdo al pez.
4. Tipo de nado de remo



## CONVERSIÓN ALIMENTICIA SIGNIFICA:

Con cuantos kilos de alimento se produce un kilogramo de pescado.

**Rendimiento de filete de tilapia y su relación con la temperatura del agua**