



PROYECTOS CON FINANCIAMIENTO EXTERNO

TÍTULO DEL PROYECTO: Impulso a la actividad acuícola Estatal mediante investigación con ingredientes sustentables y regionales en Tilapia (*Oreochromis niloticus*).

CLAVE DEL PROYECTO: PRODECTI-2023-01/59

ÁREA DE CONOCIMIENTO: Ciencias Agropecuarias

RESPONSABLE TÉCNICO: Dr. Rafael Martínez García

FECHA DE INICIO: 18 de diciembre 2023

FECHA DE TÉRMINO: julio 2025

DIVISIÓN ACADÉMICA: DACBioI

FUENTE DE FINANCIAMIENTO: CCYTET

TIEMPO DE EJECUCIÓN: 2 años

MONTO AUTORIZADO: \$244,000



PROYECTOS CON FINANCIAMIENTO EXTERNO

DESCRIBA QUÉ PROBLEMÁTICA ORIGINÓ EL PROYECTO: Este proyecto se plantea como alternativa de solución a la problemática que enfrenta la acuicultura regional de tilapia.

OBJETIVO DEL PROYECTO: Evaluar la utilización de harinas de insectos y vegetales en el crecimiento y supervivencia de tilapia (*Oreochromis niloticus*) empleando técnicas bioquímicas, histológicas y moleculares

BREVE DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO: Nuestra propuesta se basa en evaluar ingredientes sustentables y regionales que contribuyan en la elaboración de alimento para tilapia (*Oreochromis niloticus*). Específicamente se plantea realizar investigación con harinas de insectos (grillo común (*Acheta domesticus*), Cucaracha dubia (*Blattella dubia*), Cucaracha lobster (*Nauphoeta cinerea*) y Mosca soldado (*Hermetia illucens*) y harina de semilla de árbol ramón (*Brosimum alicastrum*), cannalia (*Cannalia ensiformis*) (leguminosa de la región). Evaluando los resultados mediante análisis proximales, bioquímicos enzimáticos, morfológicos y moleculares y así generar el rigor científico que permita sea desarrollado un paquete tecnológico en producción de alimento para tilapia con ingredientes regionales y de bajo costo. De esta manera se genera la alternativa de producción de alimentos con ingredientes sustentables (la producción de harinas de insectos es menos costosa y es amigable con el ambiente) y regionales que pueden reducir el costo en este rubro y beneficiar la producción de tilapia en el Estado y región, además de contribuir al bienestar ambiental mediante el uso de ingredientes locales y así fortalecer la seguridad alimentaria de la población de la región.

INSTITUCIONES VINCULADAS: Instituto Tecnológico de Villahermosa, Universidad de Guadalajara

