UNIVERSIDAD DE GRANADA

Propuesta TFGB. Curso: 2019/2020

DEPARTAMENTO: Zoología

CÓDIGO DEL TFG: ZOO-25

1. DATOS DEL TFG OFERTADO:

Título: Influencia de la alimentación con harina de soja en el perfil isoenzimático de enzimas antioxidantes clave de la tenca (*Tinca tinca*).

Resumen (Introducción, Objetivos y Plan de trabajo; máx. 2.460 caracteres con espacios y fuente Arial 9):

INTRODUCCIÓN: La tenca (*Tinca tinca*) es una especie de agua dulce cuyo cultivo tiene relevancia en determinadas zonas de España con una finalidad de consumo, repoblación y deportiva. Es una especie omnívora poco estudiada, por lo que hoy en día no existe un pienso comercial específico que se adapte a sus necesidades nutricionales. Por otra parte, la búsqueda de fuentes proteicas alternativas a la harina de pescado sigue siendo uno de los principales retos en acuicultura. Diversos estudios han propuesto la harina de soja como una de las fuentes de proteínas de origen vegetal más prometedoras, habiéndose incorporado a la nutrición de varias especies a lo largo de los años. No obstante, la incorporación de harina de soja como alternativa proteica a la harina de pescado no está exenta de efectos que podrían afectar el bienestar del animal si se superan ciertos nivele de sustitución o si la soja es suministrada sin procesamiento previo. Por ello, evaluar la influencia de la harina de soja en el perfil isoenzimático de las principales enzimas antioxidantes es fundamental para determinar la efectividad del uso de esta fuente proteica vegetal sin que se afecte el bienestar de la especie durante su cultivo, optimizando con ello el éxito de su producción.

OBJETIVO: Determinar el efecto sobre el perfil isoenzimático de enzimas antioxidantes clave en distintos tejidos de tencas alimentadas con diferentes niveles de soja.

PLAN DE TRABAJO: La metodología empleada para la consecución del objetivo del presente trabajo experimental se basará en el uso de técnicas de biología molecular (electroforesis nativas), aplicadas a muestras obtenidas de un ensayo nutricional con tenca. Asimismo se realizará el análisis estadístico adecuado de los datos obtenidos, para su posterior análisis y discusión final.

Tabla de actividades y dedicación estimada:

Planteamiento y desarrollo del trabajo	240
Elaboración de la memoria	40
Preparación y ejecución de la exposición	20
TOTAL (12 ECTS)	**300 horas**

2. MODALIDAD (*): Trabajo Experimental / de Investigación

(*) En el caso de trabajos experimentales, el tutor considera conveniente que el estudiante realice el taller "Prevención de riesgos y eliminación de residuos en el laboratorio" ☒

3. DATOS DEL TUTOR/A UGR (**):

Apellidos: Pérez Jiménez **Nombre:** Amalia

Teléfono: 958249843 ***e-mail:*** calaya@ugr.es

(**) En el caso de trabajos desarrollados en Empresas u otras Instituciones ajenas a la Universidad de Granada, por favor completar la siguiente información:

TUTOR/A DE LA EMPRESA O INSTITUCIÓN:

Apellidos: García Mesa **Nombre:** Sergio

Empresa / Institución: Parque de las Ciencias

Teléfono: ***e-mail:*** sergio.garcia.ext@parqueciencias.com

4. DATOS DEL ESTUDIANTE (***):

(***) Si ha sido acordado por el estudiante y profesor/a, por favor completar la siguiente información sobre el estudiante:

Apellidos: **Nombre:**

***e-mail* institucional:**