

DESCRIZIONE SINTETICA DEL PROGETTO

(questa descrizione sarà pubblicata sul sito internet della Regione qualora il progetto risulti finanziato)

Soggetto proponente: International Centre for Genetic Engineering and Biotechnology (ICGEB)

Titolo del progetto: Rafforzamento delle competenze per la mappatura del microbiota del Lben: un alimento fermentato tradizionale a base di latte

Tipologia del progetto: Quadro Micro

Paese in cui è localizzato l'intervento: Marocco

Data di avvio e durata

Data di avvio prevista :01/02/2025

Durata prevista del progetto : 24 mesi

Costi del progetto

Costo totale :149,982 €

Contributo richiesto alla Regione (massimo il 60% del costo totale del progetto): 89,980 €

Partner in Friuli Venezia Giulia:

Università degli Studi di Udine, Dipartimento di Scienze Agoliamentari, Ambientali e Animali (DI4A)

Partner nel Paese d'intervento:

**Università Politecnica del Marocco Mohammed VI, African Genome Centre (UM6P)
Centro Nazionale per la Ricerca Scientifica e Tecnica (CNRST)**

Aree tematiche di intervento del progetto (scegliere UNA SOLA opzione)

<input type="checkbox"/>	Persone (eliminare fame e povertà in tutte le forme e garantire dignità e uguaglianza)
<input type="checkbox"/>	Pianeta (proteggere le risorse naturali e il clima del pianeta per le generazioni future)
<input type="checkbox"/>	Prosperità (garantire vite prospere in armonia con la natura)
<input type="checkbox"/>	Pace (promuovere società pacifiche, giuste e inclusive)
<input checked="" type="checkbox"/>	Partnership (intervenire nelle varie aree in maniera integrata)

Priorità (scegliere UNA SOLA opzione)

<input type="checkbox"/>	Diritti umani, democrazia e buona governance: l'azione dovrebbe incentrarsi sul sostegno e la promozione della democrazia, dei diritti umani e dello stato di diritto, della parità di genere, della società civile e delle autorità locali, della gestione del settore pubblico, della corruzione, della politica fiscale e dell'amministrazione.
<input checked="" type="checkbox"/>	Crescita inclusiva e sostenibile per lo sviluppo umano: riconoscendo che una crescita economica inclusiva e sostenibile è fondamentale per la riduzione della povertà, si rafforzerà l'azione in materia di protezione sociale, salute e istruzione, che sono le fondamenta della

	crescita e ne garantiscono l'inclusività. Allo stesso tempo, si rafforzerà il sostegno a quei settori che possono avere un forte impatto sui risultati dello sviluppo, e quei settori che creano condizioni favorevoli per una crescita inclusiva e sostenibile come lo sviluppo del settore privato.
<input type="checkbox"/>	Sfide della sicurezza, della fragilità e della transizione: creazione di una risposta più integrata, coerente e coordinata, in particolare collegando la cooperazione allo sviluppo, gli aiuti umanitari e la prevenzione dei conflitti.
<input type="checkbox"/>	Diritto a non migrare nonché diritto al ritorno volontario assistito e alla reintegrazione nella propria terra d'origine.

Descrizione sintetica del progetto (max 2000 caratteri spazi inclusi)

<p>Obiettivo del progetto: Rafforzare le competenze in materia di microbiologia degli alimenti, allo scopo di sviluppare capacità produttive locali. In particolare il progetto mira allo sviluppo di capacità locali in Marocco per la produzione di alimenti fermentati derivati del latte (Lben), che sono alimenti tradizionali che vengono consumati da una ampia parte della popolazione ma che attualmente dipendono da forniture estere di ingredienti base (<i>le starter culture</i>) per dare inizio alla fermentazione.</p> <p>Beneficiari: Diretti: Ricercatori degli enti partner (2 formati in Italia e 15-20 formati in loco), tecnici e produttori o allevatori (10-15 formati in loco) Indiretti: comunità di ricerca, università coinvolte, autorità pubbliche per la sicurezza degli alimenti, aziende ed enti del comparto produttivo.</p> <p>Risultati attesi: 2 ricercatori marocchini formati per 3 mesi presso ICGEB e DI4A Personale locale (ricercatori e tecnici/allevatori) formati in loco Sviluppo di starter culture proprietarie per successivo sfruttamento economico Utilizzo di librerie locali di ceppi batterici e di lieviti attualmente sotto utilizzate Miglioramento della produzione locale sia industriale che artigianale e trasferimento tecnologico del metodo su altri alimenti fermentati</p> <p>Principali attività: Scambio di protocolli e materiali tra i partner Formazione di due ricercatori marocchini su tecniche di analisi tradizionali e biotecnologiche Organizzazione di un workshop per ricercatori nel campo microbiologico in Marocco Organizzazione di un seminario formativo per tecnici del settore caseario/allevamento in Marocco Attività di ricerca congiunta: analisi di campioni di Lben di produzione artigianale e industriale per favorire la produzione di una starter culture proprietaria e ridurre la dipendenza da forniture estere. Analisi del processo di trasferimento tecnologico della nuova starter culture e modello di business nell'ottica di avvio di una startup locale. Gestione del progetto e comunicazione.</p>
--