

ANEXO III
FICHA TÉCNICA DE PROYECTO SELECCIONADO (A EFECTOS DE PUBLICIDAD)

MODALIDAD DE AYUDA	FORMACION DE PERSONAL TECNÓLOGO
CÓDIGO DE PROYECTO	T1
TÍTULO	FAGOS PARA EL BIOCONTROL DE PATÓGENOS PRIORITARIOS DENTRO DEL SECTOR AGROALIMENTARIO DE EUSKADI
CENTRO	AZTI - DERIO
DEPARTAMENTO/DIRECCIÓN/ÁREA	INVESTIGACIÓN ALIMENTARIA. ÁREA DE CALIDAD, SEGURIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA
GRUPO INVESTIGADOR	GRUPO DE INVESTIGACIÓN EN BACTERIÓFAGOS – AZTI - DERIO
TUTOR/ES PROYECTO	DRA. AMAIA LASAGABASTER / DRA. MARIA LAVILLA
RESUMEN DEL PROYECTO	EL SECTOR ALIMENTARIO VASCO SE ENFRENTA A MÚLTIPLES DESAFÍOS, COMO EL MANTENER LA SEGURIDAD MICROBIOLÓGICA A LO LARGO DE TODA LA CADENA. ESTE PROYECTO SE PLANTEA COMO UNA RESPUESTA A ALGUNOS DE ESTOS DESAFÍOS, PUES SU OBJETIVO GENERAL ES EL DESARROLLO DE SOLUCIONES INNOVADORAS BASADAS EN FAGOS ORIENTADAS AL BIOCONTROL DE PATÓGENOS ZOONÓTICOS EN LA CADENA AGROALIMENTARIA. OTROS OBJETIVOS MÁS ESPECÍFICOS INCLUYEN: OE1. INCREMENTAR LA COLECCIÓN DE BACTERIAS DE INTERÉS PARA LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA VASCA. OE2. AMPLIAR LA COLECCIÓN DE BACTERIÓFAGOS CARACTERIZADOS FENOTÍPICA, GENOTÍPICA Y TECNOLÓGICAMENTE CON ACTIVIDAD ESPECÍFICA FRENTE A LAS BACTERIAS AISLADAS. OE3. DISEÑAR Y OPTIMIZAR FORMULACIONES DE FAGOS CON ALTA ESPECIFICIDAD Y EFICACIA. OE4. DISEÑAR ESTRATEGIAS DE APLICACIÓN SEGURAS Y SOSTENIBLES COMO ALTERNATIVA O COMPLEMENTO A OTRAS MEDIDAS Y TECNOLOGÍAS DE CONTROL EXISTENTES. OE5. EVALUAR LA EFICACIA Y SEGURIDAD DE LAS NUEVAS FÓRMULAS EN ALIMENTOS Y ENTORNOS RELEVANTES. ESTAS HERRAMIENTAS, ADEMÁS, SE PUEDEN ENCUADRAR DENTRO DE UN CONCEPTO UNA SALUD (ONE HEALTH), PERMITIENDO A LA INDUSTRIA ALIMENTARIA EN SU CONJUNTO MEJORAR SU SOSTENIBILIDAD AMBIENTAL Y SOCIAL (DISMINUCIÓN DE RESISTENCIAS A ANTIMICROBIANOS, PREVENCIÓN DE ENFERMEDADES) Y RESILIENCIA ANTE ALERTAS SANITARIAS CAUSADAS POR PATÓGENOS BACTERIANOS.
OTRA INFORMACIÓN	TITULACIONES DE ACCESO: GRADO EN BIOTECNOLOGÍA, MICROBIOLOGÍA, BIOLOGÍA, BIOQUÍMICA, CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS, VETERINARIA, FARMACIA, U OTRAS TITULACIONES AFINES AL ÁMBITO BIOSANITARIO Y AGROALIMENTARIO. SE VALORARÁ ESPECIALMENTE FORMACIÓN COMPLEMENTARIA EN MICROBIOLOGÍA, MICROBIOLOGÍA DE ALIMENTOS, SEGURIDAD ALIMENTARIA Y/O HERRAMIENTAS DE BIOCONTROL.
DATOS DE CONTACTO	alasa@azti.es; mlavilla@azti.es