

PROGRAMA

XXI CONGRESO NACIONAL DE MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Tarragona 17-20 septiembre 2018



Lunes 17 septiembre 2018, Campus Catalunya URV (Av. Catalunya 35, Tarragona)

15h Entrega de credenciales y documentación

16h Acto inaugural (*Aula Magna*)

16h30 Conferencia inaugural: Patógenos emergentes de interés alimentario y gestión de riesgos.
[Ana Troncoso](#), Universidad de Sevilla.

17h30 Refrigerio de bienvenida

19h - 20h30 Visita guiada (4 guías de empresa Itinere) a la Tarragona romana y medieval

Martes 18 septiembre 2018, Campus Catalunya URV

9h Sesiones temáticas paralelas 1A y 1B (cada sesión incluye una ponencia principal de 30 min, comunicaciones orales seleccionadas de 10 min (1A) o invitadas de 20 min (1B), y un fórum de 25-30 min) :

9h **1A. Bebidas fermentadas alcohólicas** (*Aula Magna*). Patrocinio de [Lallemand](#).
Moderadores: [José Manuel Guillamón](#) (IATA-CSIC Valencia) y [Ramón González](#) (ICVV-CSIC-UR Logroño).

Ponencia principal: Mecanismos moleculares implicados en la adaptación de las levaduras a los procesos fermentativos y sus posibles aplicaciones. [Amparo Querol](#), IATA-CSIC Valencia.

Comunicaciones en póster seleccionadas para orales:

Mechanisms of adaptation in yeast to industrial fermentation. Estéfani García-Ríos (IATA-CSIC Valencia)

Evaluación de la capacidad deteriorante de bacterias lácticas presentes en una cervecera artesanal. Magaly Rodríguez-Saavedra (CIAL-CSIC-UAM Madrid)

El transcriptoma de *Saccharomyces cerevisiae* revela roles clave de la melatonina en la defensa contra el estrés oxidativo. Mercè Sunyer-Figueres (URV Tarragona)

La interacción con *M. pulcherrima* promueve una respuesta transcripcional que recuerda al efecto Crabtree en *S. cerevisiae*. Jordi Tronchoni (ICVV-CSIC-UR Logroño)

Uso de levaduras killer y sensibles de *Torulaspora delbrueckii* en la elaboración de vino base y cava. Rocío Velázquez (UEx Badajoz)

9h **1B. Productos lácteos** (*Sala de Graus*). Moderadores: [Antonia Picón](#) (INIA Madrid) y [Baltasar Mayo](#) (IPLA-CSIC Villaviciosa).

Ponencia principal: Aminas biógenas: el lado oscuro de las bacterias lácticas. [Miguel Ángel Álvarez](#), IPLA-CSIC Villaviciosa.

Ponencias invitadas:

Técnicas microbiológicas y microbiología de quesos tradicionales. [Baltasar Mayo](#).

Tratamientos de altas presiones hidrostáticas en productos lácteos. [Antonia Picón](#).

10h45 Pósters y pausa-café

11h30 Sesiones temáticas paralelas 2A y 2B (cada sesión incluye una ponencia principal de 30 min, comunicaciones orales seleccionadas de 10 min y un fórum de 30 min):

11h30 **2A. Fermentaciones lácticas en vegetales y vinos** (*Sala de Graus*). Patrocinio de [Agrovin](#). Moderadores: [Joaquín Bautista-Gallego](#) (IG-CSIC Sevilla) y [Sergi Ferrer](#) (U. València).

Ponencia principal: Biofilms en el entorno de la fermentación de aceitunas de mesa. [Rufino Jiménez](#), IG-CSIC Sevilla.

Comunicaciones en póster seleccionadas para orales:

La estrategia de inoculación de no-*Saccharomyces* en vinificación afecta a *Oenococcus oeni* y a la fermentación maloláctica. Aitor Balmaseda (URV Tarragona)

Assessment of the probiotic potential of bacterial species isolated from table olive; *Lactobacillus pentosus* vs. *Lactobacillus plantarum*. Antonio Benítez-Cabello (IG-CSIC Sevilla)

Detección de aminos biógenas y su relación con la microbiota indígena en vinos de la Rioja alavesa. Iñaki Díez-Ozaeta (AZTI-Tecnalia, Derio)

Efectos del uso de no-*Saccharomyces* sobre *Oenococcus oeni* y la fermentación maloláctica del vino. Cristina Reguant (URV Tarragona)

11h30 **2B. Tecnologías emergentes en seguridad alimentaria** (*Aula Magna*). Moderadores: [Amparo Querol](#) (IATA-CSIC Valencia) y [M. Carmen Portillo](#) (URV Tarragona).

Ponencia principal: Bioconservación y tecnologías no térmicas en la inactivación de patógenos en alimentos. [Margarita Medina](#), INIA Madrid.

Comunicaciones en póster seleccionadas para orales:

Caracterización de los microorganismos en alimentos sin necesidad de cultivar: hacia una nueva era molecular en bioseguridad alimentaria. Marina Mira-Miralles (U. Alicante)

Detección del virus de la hepatitis E y evaluación de la infectividad mediante RT-qPCR de viabilidad. Walter Randazzo (U. València, IATA-CSIC)

Eficacia bactericida del ácido dipicolínico sobre células vegetativas. Virginia Ruiz-Artiga (U. Zaragoza)

Piezoprotección y piezoestimulación: efectos no deseados en la combinación de bioconservantes y altas presiones. Cristina Serra-Castelló (IRTA Monells)

13h15 - 15h Comida

15h - 16h30 Pósters

15h45 - 16h15 Workshop de empresa [iMicroQ](#) (*Sala de Graus*)

16h30 Sesiones temáticas paralelas 3A y 3B (cada sesión incluye una ponencia principal de 30 min, comunicaciones orales seleccionadas de 10 min y un fórum de 30 min):

16h30 **3A. Productos cárnicos** (*Aula Magna*). Patrocinio de [Biomérieux](#). Moderadores: [Margarita Garriga](#) (IRTA Monells) y [David Rodríguez-Lázaro](#) (U. Burgos).

Ponencia principal: Resistencia a antibióticos y capacidad para formar *biofilm* en bacterias de origen cárnico: aspectos de interés para la seguridad alimentaria. [Rosa Capita](#), U. León.

Comunicaciones en póster seleccionadas para orales:

Marcadores de movilidad génica horizontal implicados en la diseminación de resistencias a los antibióticos beta-lactámicos a través de alimentos y aguas. David González (U. Navarra, IDISNA Pamplona)

Detección del virus de la hepatitis E en alimentos derivados del cerdo. Maialen Gutiérrez-Boada (U. Burgos)

Reducción de sodio en productos cárnicos cocidos: consecuencias sobre la seguridad alimentaria. Anna Jofré (IRTA Monells)

Selección de agentes de biocontrol para reducir el ácido ciclopiazónico en derivados cárnicos curado-madurados. M. Jesús Andrade (UEx Cáceres)

16h30 **3B. Interacciones entre microorganismos en alimentos** (Sala de Graus).
Moderadores: [Mercedes Maqueda](#) (U. Granada) y [Manuel Ramírez](#) (UEx Cáceres).

Ponencia principal: Interacciones entre microorganismos presentes en alimentos y principales aplicaciones. [Francisco Pérez Nevado](#), UEx Badajoz.

Comunicaciones en póster seleccionadas para orales:

Efecto de distintos biocidas en la transmisión horizontal de los genes de resistencia a colistina *mcr-1* y *mcr-2*. Adrián Álvarez-Molina (U. León, ICTAL León)

El agente biopreservante *Pseudomonas graminis* CPA-7 reduce la capacidad invasiva de *Salmonella enterica* y *Listeria monocytogenes* después de la interacción en pera mínimamente procesada. Cyrellys Collazo (U. Lleida)

Selección de bacterias ácido lácticas con actividad anti-*Listeria monocytogenes* en alimentos madurados tradicionales. Irene Martín (UEx Cáceres)

Interacción metabólica entre *Salmonella enterica* y los principales mohos causantes de podredumbre en fresas. Antonio Valero (U. Córdoba)

18h15 - 19h15 Asamblea del [Grupo SEM Microbiología de los Alimentos](#) (Sala de Graus)

Miércoles 19 septiembre 2018, Campus Catalunya URV

9h Sesiones temáticas paralelas 4A y 4B (cada sesión incluye una ponencia principal de 30 min, comunicaciones orales seleccionadas de 10 min y un fórum de 30 min):

9h **4A. Probióticos y alimentos funcionales** (Aula Magna). Patrocinio de [Biópolis ADM](#).
Moderadores: [Rosa del Campo](#) (Hospital Ramón y Cajal Madrid - UCM) y Cristina Reguant (URV Tarragona).

Ponencia principal: Un probiótico de nueva generación desde el laboratorio al consumidor: el ejemplo de *Faecalibacterium praustnizii*. [Rebeca Martín](#), INRA Jouy-en-Josas, Francia.

Comunicaciones en póster seleccionadas para orales:

Desarrollo de probióticos para la hiperuricemia. Marco Garranzo (UCM Madrid)

Producción de una bebida probiótica a partir de zumo de uvas blancas de mesa. Delicia Liliana Bazán (UVigo, Ourense)

Evaluación de la seguridad alimentaria mediante análisis genómico de 14 cepas de bacterias lácticas con potencial biotecnológico. Lidia Rodrigo-Torres (U. València)

9h **4B. Nuevas tecnologías en la industria alimentaria** (Sala de Graus). Moderadores: [Noé Arroyo](#) (IG-CSIC Sevilla) y [M. Dolores Rodrigo](#) (IATA-CSIC Valencia)

Ponencia principal: Procesado mediante nuevas tecnologías: validación y visión de futuro. [M. Consuelo Pina Pérez](#), HES-SO Valais-Wallis, Suiza

Comunicaciones en póster seleccionadas para orales:

Estudio in vivo con *Caenorhabditis elegans* para evaluar la capacidad antimicrobiana de *Brassica oleracea* var. *botrytis* frente a *Salmonella* Typhimurium. Diana Ibáñez-Peinado (IATA-CSIC Valencia)

Pulsed electric field permeabilization and extraction of phycoerythrin from *Porphyridium cruentum*. Juan Manuel Martínez (U. Zaragoza)

Inactivación por pulsos eléctricos de alto voltaje en flujo continuo de *Saccharomyces cerevisiae* en vino. Ignacio Álvarez (U. Zaragoza)

Efecto de la turbidez en la desinfección de *Listeria innocua* en tomate mediante la tecnología UV-C asistida por agua. Inmaculada Viñas (U. Lleida)

10h45 Pósters y pausa-café

11h30 Sesión conjunta de áreas temáticas 5A y 5B (incluye una ponencia principal de 30 min de cada área temática, una ponencia invitada de 20 min, comunicaciones orales de 10 min y un fórum conjunto de 30 min) (*Aula Magna*). Moderadores: M. Jesús Torija (URV Tarragona) y [Anna Jofré](#) (IRTA Monells).

5A. Microbiología de alimentos de origen marino.

Ponencia principal: Detección de *Arcobacter* en alimentos de origen marino y sus posibles implicaciones para la salud pública. [M. José Figueras](#), URV Reus.

Ponencia invitada: 20 años de estudios sobre la prevalencia de virus entéricos humanos en moluscos de Galicia. [Jesús L. Romalde](#), U. Santiago.

5B. Microbiología predictiva.

Ponencia principal: Aplicación de la microbiología predictiva en la evaluación de riesgos biológicos en EFSA. [Pablo S. Fernández Escámez](#), U.P. Cartagena.

Comunicaciones en póster seleccionadas para orales:

Aplicación de modelización matemática para diseñar tratamientos de carne de pollo seguros con un mínimo impacto en la calidad sensorial. Marta Clemente-Carazo (U.P. Cartagena)

Desarrollo de modelos de regresión logística para la evaluación de la probabilidad de germinación de cepas adaptadas de *Clostridium sporogenes* a diferentes condiciones de pH y NaCl. Francisco Noé Arroyo-López (IG-CSIC Sevilla)

13h40 - 15h15 Comida

15h30 - 19h Visita a bodegas del Penedès: Cavas Freixenet, Familia Torres

21h Cena del Congreso en Tarragona: [Casa Joan Miret](#) (Rambla Nova 36, Tarragona)

Jueves 20 septiembre 2018, Paraninfo, Rectorado URV (C. Escorxador, s/n, Tarragona)

9h Sesión plenaria con 2 conferencias (40 min cada una, y coloquio final):

New ecological insights in food fermentations by using next generation sequencing approaches. [Luca Cocolin](#), U. Torino.

Microbiota de la leche humana. [Juan Miguel Rodríguez Gómez](#), UCM Madrid.

11h Pausa-café

11h30 Conferencia magistral (40 min): Presente y futuro de la genómica en la microbiología de alimentos. [Daniel Ramón](#), Biopolis-Archer Daniels Midland Co.

12h15 - 13h50 Acto de clausura:

Parlamentos

Entrega de premios

12h50 Resumen de tesis del Premio [Fisher Scientific](#) a la [Mejor Tesis Doctoral: Natalia Gómez Torres](#)

13h10 Conferencia de clausura del [Premio Joven](#) (40 min): Perspectivas e implicaciones de la microbiología predictiva y evaluación de riesgos microbiológicos en alimentos. [Antonio Valero](#), U. Córdoba.

Clausura del Congreso

Más información sobre el Congreso en:

<http://www.fundacio.urv.cat/congressos/xxi-congreso-nacional-sem-de-microbiologia-de-alimentos/inicio>



Organización y gestión:



Patrocinadores:

