

- Comunicaciones y discusión.
  - Crecimiento de *Listeria monocytogenes* en pera mínimamente procesada en distintos estados de madurez. Colás y col. Universidad de Lleida.
  - Luz UV-C como método de descontaminación de alimentos pulverulentos. Condón-Abanto y col. Universidad de Zaragoza.

**21:30 h. Cena del Congreso.** Rte. AURA (Av. Ranillas nº 7, Zaragoza)

## Viernes 26

### 9:00 h. SESIÓN VIII.

#### Avances en fisiología microbiana de interés en microbiología de alimentos.

- Una mirada “positiva” a los biofilms bacterianos.  
**Dr. Diego Romero.** Investigador Departamento de Microbiología de la Universidad de Málaga y en el Instituto de hortofruticultura subtropical y mediterránea CSIC.
- Respuestas adaptativas al estrés en microorganismos patógenos y sus implicaciones para la seguridad alimentaria.  
**Dr. Avelino Álvarez Ordoñez.** Investigador Teagasc Food Research Centre, Moorepark, Fermoy, Co. Cork. Irlanda
- Comunicaciones y discusión.
  - Efecto sobre la síntesis de proteínas y mecanismo de acción en *Aspergillus flavus* de la proteína antifúngica PgAFP. Delgado y col. Universidad de Extremadura.
  - Desarrollo de una metodología versátil para la cuantificación de biofilms formados en superficies sólidas expuestas a interfase aire-líquido. Madrid y col. Universidad de Barcelona.

### 11:00 h. Café y Pósters.

### 11:30 h. Premios y distinciones.

- Premio a la mejor comunicación.
- Premio MICROKIT a la Innovación en Microbiología Alimentaria
- Premio Oxoid a la mejor Tesis Doctoral en Microbiología de los Alimentos (Ponencia 30 minutos).
- Premio especial del Grupo de Microbiología de los Alimentos 2014 para investigadores jóvenes del Grupo de Microbiología de los Alimentos de la SEM.

### 12:15 h. Conferencia de clausura. Investigador premiado.

### 13:00 h. Workshop GOMENSORO.

“Detección de Contaminación Microbiana en Alimentos en Tiempo Real: BacTrac”.

**Dr. José Félix Álvarez.**

### 14:00 h. Comida.

### 15:00 h. SESIÓN IX.

#### Tecnologías emergentes y microbiología predictiva I.

- Microbiología predictiva orientada a la integración en una evaluación de riesgos microbiológicos alimentarios.  
**Dr. Pablo Fernández Escámez.** Catedrático de Tecnología de los Alimentos de la Universidad Politécnica de Cartagena.
- Comunicaciones y discusión.
  - Perfil de temperaturas en refrigeradores domésticos. Impacto en la vida útil segura de productos cárnicos cocidos. Jofré y col. IRTA-Univ. Barcelona.
  - Uso de modelos no lineales para caracterizar la termorresistencia de *Cronobacter sakazakii*. Huertas y col. Universidad Politécnica de Cartagena.
  - Aproximación probabilística de resultados microbiológicos de presencia/ausencia para determinar la concentración de *Salmonella* spp. y *Listeria monocytogenes* en carne de cerdo. Rodríguez-Lázaro y col. Universidad de Burgos.

### 17:00 h. Café y Pósters.

### 17:30 h. SESIÓN X.

#### Tecnologías emergentes y microbiología predictiva II.

- Posibilidades y limitaciones del plasma frío para la conservación e higienización de los alimentos.  
**Dra. Mercedes López Fernández.** Profesora Titular de la Universidad de León.
- Comunicaciones y discusión.
  - Efecto combinado de nisina y D-limoneno sobre *Listeria monocytogenes* aplicados mediante nanoemulsiones. Maté y col. Universidad Politécnica de Cartagena.
  - Eficacia de ingredientes naturales sobre virus entéricos. Sánchez y col. Universidad de Valencia.
  - Tratamiento combinado con UV y calor para la inactivación microbiana en zumo de zanahoria natural. Gkouma y col. Universidad de Zaragoza.
  - Inactivación de esporos de *Alicyclobacillus* spp. mediante tratamientos combinados de alta presión y temperatura en zumo de naranja. Ramos y col. CNTA.
  - Influencia de la temperatura del tratamiento de Pulsos Eléctricos de Alto Voltaje en la permeabilización de *Chlorella vulgaris*. Luengo y col. Universidad de Zaragoza.

### 19:00 h. Clausura del Congreso.

**SEDE** PARANINFO DE ZARAGOZA  
Plaza Basilio Paraíso 4, 50005 Zaragoza

Patrocina:



# XIX Congreso Nacional de Microbiología de los alimentos

24-26  
septiembre 2014  
Zaragoza



Universidad Zaragoza

# Programa Congreso

**Miércoles 24**

**9:30 h. Apertura de Congreso**

**10:15 h. Conferencia inaugural.**

Mecanismos de patogenicidad de *Salmonella* y *Campylobacter jejuni*: resultados similares para estrategias distintas.

**Dr. Jorge Galán.** Director del Departamento de Microbial Pathogenesis de la School of Medicine de la Universidad de Yale, Estados Unidos. Premio Robert Koch. Miembro de la Academia Nacional de Ciencias de Estados Unidos (NAS).

**11:00 h. Café y Pósters.**

**11:30 h. SESIÓN I.**

**Avances metodológicos en Microbiología de los Alimentos**

• Biología molecular de comunidades microbianas y posibles aplicaciones en microbiología de alimentos.

**Dr. Daniel López.** Director de laboratorio en el Institute for Molecular Infection Biology. Universidad de Würzburg. Alemania.

• Comunicaciones y discusión.

- Cuantificación de la expresión génica de mohos productores de OTA en productos cárnicos crudos-curados mediante PCR en tiempo real.

V. Bernáldez y col. Universidad de Extremadura.

- Análisis transcriptómico de *Escherichia coli* MG1655 tras exposición a pulsos eléctricos de alto voltaje. Chueca y col. Universidad de Zaragoza.

- Evaluación del uso de la tecnología NIR para el control "in situ" de la calidad microbiológica de la carne fresca de pollo. N. Prado y col. ASINCAR.

**13:00 h. Workshop OXOID-Thermo Scientific.**

"PCR en Seguridad Alimentaria: Optimización de proceso".

**Dña. Itziar Olea García.**

**14:00 h. Comida.**

**15:00 h. SESIÓN II.**

**La seguridad alimentaria y la Microbiología de los Alimentos desde distintas perspectivas I.**

• La perspectiva de los sistemas sanitarios de salud.

**Dr. Rosa M. del Campo.** Investigadora Miguel Servet del Servicio de Microbiología. Hospital Ramón y Cajal de Madrid.

• La perspectiva de los investigadores.

**Dr. Miguel Ángel Asensio.** Catedrático del área de Nutrición y Bromatología y antiguo Presidente del grupo de Alimentos de la SEM.

• Actividades recientes de la EFSA sobre riesgos biológicos en seguridad alimentaria.

**D. Pablo Romero.** Scientific Officer de la European Food Safety Authority.

• La perspectiva de las industrias agroalimentarias.

**Dr. Blanca Jaúregui.** Directora de I+D+i en el CNTA, San Adrián.

• Discusión general.

**17:00 h. Café y Pósters.**

**17:30 h. SESIÓN III.**

**La seguridad alimentaria y la Microbiología de los Alimentos desde distintas perspectivas II.**

• Comunicaciones y discusión.

- Betalactamasas de espectro extendido en alimentos: prevalencia y estudio filogenético de cepas de *E. coli*. Ojer-Usoz y col. Universidad de Navarra.

- Presencia y caracterización genotípica de *Staphylococcus* metilicina resistentes aislados a partir de queso fresco. Herrera Arias y col. Universidad de Pamplona (Colombia).

- Uso de bacteriófagos como bioconservantes frente a *L. monocytogenes* en zumos de frutas. Oliveira y col. Universidad de Lleida.

- Efecto inhibitorio de metabolitos y compuestos fenólicos de extractos de arándano rojo frente a la adherencia de *E. coli* uropatógena. Fernández y col. CIAL, UAM.

**19:00 h. Asamblea de socios de la SEM.**

**20:00 h. Visita guiada a Zaragoza.**

**Jueves 25**

**9:00 h. SESIÓN IV.**

**Biocología microbiana de los alimentos I.**

• Probióticos y microbiota intestinal. De dónde venimos y a dónde vamos.

**Dr. Clara González de los Reyes-Gavilán.** Directora del IPLA-CSIC.

• Comunicaciones y discusión.

- Los fructanos tipo inulina modulan las especies de bifidobacterias intestinales y el perfil de producción de ácidos grasos de cadena corta en mujeres obesas. Salazar y col. IPLA-CSIC.

- Efecto de una dieta alta en mantequilla sobre enterococos fecales y su relación con la presión arterial del hospedador. Hidalgo y col. Univ. Jaén.

- Clonación y caracterización de la proteína D2EK17 de *Pediococcus acidilactici* CECT 5930 con actividad degradadora de tiramina. Callejón y col. Universidad de Valencia.

- Microbiota resistente a antibióticos en un queso tradicional e identificación de los genes responsables de la resistencia. Flórez y col., IPLA, CSIC.

- Selección y optimización de las condiciones de producción de PHBs a partir de subproductos de maíz y de patata. Arrubla y col. CNTA.

**11:00 h. Café y Pósters.**

**11:30 h. SESIÓN V.**

**Biocología microbiana de los alimentos II.**

• Bacterias lácticas del vino y fermentación maloláctica.

**Dr. Albert Bordons.** Catedrático Emérito de la Universidad Rovira Virgili.

• Comunicaciones y discusión.

- Capacidad de la microbiota oral humana para producir compuestos odorantes del vino a partir de precursores no odorantes de la uva. Muñoz y col. CIAL

- Inoculación de cepas de *Saccharomyces* y *no-Saccharomyces* en fermentaciones alcohólicas en la DOQ Priorat. González y col. Univ. Rovira y Virgili.

- Interacciones entre *Saccharomyces cerevisiae* y *Lactobacillus plantarum* durante la vinificación. Lucio y col. Universidad de Valencia.

- Mejora del crecimiento y la adaptación al estrés de *Oenococcus oeni* por la adición de glutatión. Margalef y col. Univ. Rovira y Virgili.

**13:00 h. Workshop ZEULAB S.L.**

"Sistemas lab-in-a-box para la detección de microorganismos y antibióticos en los alimentos"

**14:00 h. Comida.**

**15:00 h. SESIÓN VI.**

**Retos microbiológicos en la industria alimentaria I.**

• Descontaminación de canales.

**Dra. Elena González Fandos.** Catedrática de Tecnología de los Alimentos, Universidad de La Rioja.

• *Listeria monocytogenes* en productos cárnicos.

**D. Antonio Español.** Servicio de Seguridad Alimentaria, Salud Ambiental y Coordinación. Gobierno de Aragón.

• *Toxoplasma gondii* en la industria cárnica.

**Dra. Susana Bayarri.** Profesora Titular de Universidad del Área Nutrición y Bromatología. Universidad de Zaragoza.

• Comunicaciones y discusión.

- Vida útil de lacón cocido loncheado envasado en atmósfera modificada. Mourelle y col. Micral Análisis Alimentarios S.L.

- Calidad microbiológica de la leche pasteurizada suministrada en máquinas expendedoras. Comunidad Autónoma del País Vasco. 2010-2013. Coll-Jordá y col. Departamento de Salud. Gobierno Vasco.

- Evaluación de *Debaryomyces hansenii* como cultivo protector para reducir la presencia de ocratoxina A en productos cárnicos madurados. Peromingo y col. Universidad de Extremadura.

**17:00 h. Café y Pósters.**

**17:30 h. SESIÓN VII.**

**Retos microbiológicos en la industria alimentaria II.**

• Impacto en la salud pública de una extensión en la fecha de caducidad del huevo cáscara.

**D. Pablo Romero.** Scientific Officer de la European Food Safety Authority.

• Descontaminación de frutas y hortalizas.

**Dña. Silvia García de la Torre.** Investigadora CNTA. San Adrián.

• Descontaminación de harinas y frutos secos.

**Dr. Nicolás Meneses.** Investigador del Departamento I+D Bühler (Suiza).