



24 SEPTIEMBRE (miércoles)

9.30 h. Apertura del 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.

11.00 h. Café y posters.

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. Alicia Rodríguez^{1,2}, Ángel Medina², Juan J. Córdoba¹, Victoria Bernáldez¹, Rafael Miguel y Naresh Magan².
¹ Higiene y Seguridad Alimentaria, Universidad de Extremadura, España.
² Grupo de Micología Aplicada, Universidad de Cranfield, Reino Unido
- Análisis transcriptómico de *Escherichia coli* MG1655 tras exposición a pulsos eléctricos de alto voltaje. **Beatriz Chueca**, Rafael Pagán y Diego García-Gonzalo.
Tecnología de los Alimentos, Universidad de Zaragoza
- Evaluación del uso de la tecnología VIS-NIR para el control *in situ* de la calidad microbiológica de la carne fresca de pollo. **Natalia Prado Marrón**¹, Alfredo Corujo Fernández², Pelayo González González¹, Verónica Sierra³ y Juan Díaz García¹
¹ ASINCAR, Centro Tecnológico Agroalimentario, Asturias
² NUTRECO ESPAÑA, ³ SPECTRAPPLY S.L.

13.00 h. Workshop OXOID-Thermo Scientific

"PCR en Seguridad Alimentaria: Optimización de proceso". **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. **Dra. 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 Catedrático del área de Nutrición y Bromatología de la Facultad de Veterinaria de la Universidad de Extremadura 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. **Dra. Blanca Jaúregui**. Directora de I+D+i en el CNTA.

- Discusión general.

17.00 h. Café y posters.



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*. Elena Ojer-Usoz, David González y Ana Isabel Vitas.
Laboratorio de Microbiología de Alimentos y Aguas. Departamento de Microbiología y Parasitología, Universidad de Navarra, España.
- Presencia y caracterización genotípica de *Staphylococcus* meticilina resistentes aislados a partir de queso fresco. Fanny Herrera Arias¹, Jesús Santos Buelga²
¹ Departamento de Microbiología, Universidad de Pamplona, Colombia
² Departamento de Higiene y Tecnología de los Alimentos, Universidad de León, España
- Uso de bacteriófagos como bioconservantes frente a *Listeria monocytogenes* en zumos de frutas. Márcia Oliveira¹, Maribel Abadias², Isabel Alegre¹, Pilar Colás¹ e Inmaculada Viñas¹
¹ Departamento de Tecnología de Alimentos, Universitat de Lleida, Xarta-Poscosecha, Centro Agrotecnio, Lleida
² IRTA, XaRTA-Poscosecha, Fruitcentre, Lleida
- Efecto inhibitor de metabolitos y compuestos fenólicos de extractos de arándano rojo frente a la adherencia de *E. coli* uropatógena. Adelaida Esteban Fernández, Pedro J. Martín-Álvarez, Begoña Bartolomé, M. Victoria Moreno-Arribas y Dolores González de Llano.
Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación CIAL (CSIC-UAM). Universidad Autónoma de Madrid, 28049 Madrid

19.00 h. Asamblea de socios de la SEM.

20.00 h. Visita guiada a Zaragoza. Salida desde Paraninfo.

21.30 h. Cena. Restaurante Las Palomas.



25 SEPTIEMBRE (jueves)

9.00 h. SESIÓN IV. Biotecnología microbiana de los alimentos I.

- Probióticos y microbiota intestinal. De dónde venimos y a dónde vamos. **Dra. 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. Nuria Salazar^{1,5}, Evelynne. M. Dewulf¹, Audrey M. Neyrinck¹, Laure B. Bindels¹, Patrice D. Cani¹, Jacques Mahillon², Willem. M. de Vos³, Jean-Paul Thissen⁴, Miguel Gueimonde⁵, Clara G. de los Reyes-Gavilán⁵ y Nathalie M. Delzenne¹.
¹Metabolism and Nutrition Research Group, Louvain Drug Research Institute, Université Catholique de Louvain, Bruselas, Bélgica,
²Laboratory of Food and Environmental Microbiology, Earth and Life Institute, Université Catholique de Louvain, Lovaina la Nueva, Bélgica
³Laboratory of Microbiology, Wageningen University, Wageningen, Países Bajos
⁴Pole of Endocrinology, Diabetology and Nutrition, Université Catholique de Louvain, Bruselas, Bélgica
⁵Departamento de Microbiología y Bioquímica de Productos Lácteos, Instituto de Productos Lácteos de Asturias-Consejo Superior de Investigaciones Científicas (IPLA-CSIC). Villaviciosa, Asturias, España
- Efecto de una dieta alta en mantequilla sobre enterococos fecales y su relación con la presión arterial del hospedador. Marina Hidalgo¹, Antonio Cobo¹, Isabel Prieto², Ana Belén Segarra², Hikmate Abriouel¹, Nabil Benomar¹, Antonio Gálvez¹ y Magdalena Martínez Cañamero¹.
¹Área de Microbiología, Departamento de Ciencias de la Salud, Universidad de Jaén
²Área de Fisiología, Departamento de Ciencias de la Salud, Universidad de Jaén
- Clonación y caracterización de la proteína D2EK17 de *Pediococcus acidilactici* CECT 5930 con actividad degradadora de tiramina. Sara Callejón¹, Ramón Sendra², Sergi Ferrer¹ e Isabel Pardo¹.
¹ENOLAB, ERI BioTecMed / IviSoCa. Universitat de València
²Departament de Bioquímica, Universitat de València
- Microbiota resistente a antibióticos en un queso tradicional e identificación de los genes responsables de la resistencia. Ana Belén Flórez, Víctor Ladero, Susana Delgado y Baltasar Mayo.
Departamento de Microbiología y Bioquímica de Productos Lácteos, Instituto de Productos Lácteos de Asturias (IPLA-CSIC), Paseo Río Linares, s/n, 33300-Villaviciosa, Asturias
- Selección y Optimización de las condiciones de producción de PHBs a partir de subproductos de maíz y de patata. Patricia Arrubla, Ana Moreno, María José Saiz y Raquel Virto.
Centro Nacional de Tecnología y Seguridad Alimentaria (CNTA), San Adrián, Navarra

11.00 h. Café y posters.

11.30 h. SESIÓN V. Biotecnología 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. Carolina Muñoz-González, Carolina Cueva, M. Ángeles Pozo-Bayón y M. Victoria Moreno-Arribas.
Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación (CIAL), CSIC-UAM, CEI UAM+CSIC, Madrid
- Inoculación de cepas de *Saccharomyces* y no-*Saccharomyces* en fermentaciones alcohólicas en la DOQ Priorat. Beatriz González, Iara Izidoro, Paula López, Iris Traver, Gemma Beltran, Braulio Esteve-Zarzoso y Albert Mas.
Departament de Bioquímica i Biotecnologia, Facultat d'Enologia, Universitat Rovira i Virgili, Tarragona
- Interacciones entre *Saccharomyces cerevisiae* y *Lactobacillus plantarum* durante la vinificación. Olga Lucio¹, Isabel Pardo¹, Jose María Heras², Sybille Krieger² y Sergi Ferrer¹.
¹ ENOLAB- Departament de Microbiologia i Ecologia / ERI-ISIC BioTecMed / MCI IviSoCa. Universitat de València, Dr. Moliner, 50. E-46100, Burjassot, Valencia
² Lallemand S.A.
- Mejora del crecimiento y la adaptación al estrés de *Oenococcus oeni* por la adición de glutatión. María del Mar Margalef, Isabel Araque, Albert Bordons y Cristina Reguant.
Grup de Biotecnologia Enològica, Departament de Bioquímica i Biotecnologia, Facultat d'Enologia, Universitat Rovira i Virgili, Tarragona



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. Marta Mourelle, Ana Sanjurjo, J. Antonio Salazar, Ana Barreiro y Montserrat Cabaneiro.
Micral Análisis Alimentarios S.L., Lugo
 - Calidad microbiológica de la leche pasteurizada suministrada en máquinas expendedoras. Comunidad Autónoma del País Vasco. 2010-2013. Dolores Coll Jordá¹, Carmen Oria Easo¹, Belen Moreno Montoya¹, Inmaculada García Robles¹, Begoña de Pablo Busto¹, M^a Victoria Bravo Vazquez¹, Janire Elorduy Goyeneche¹ y Jon Uribarri Atutxa².
¹Dirección de Salud Pública y Adicciones. Departamento de Salud. Gobierno Vasco
²Área de Salud Ayuntamiento de Bilbao
 - Evaluación de *Debaryomyces hansenii* como cultivo protector para reducir la presencia de ocratoxina A en productos cárnicos madurados. Belén Peromingo, Josué Delgado, Lourdes Sánchez-Montero, Elena Bermúdez, Mar Rodríguez y M^a Jesús Andrade.
Higiene y Seguridad Alimentaria, Departamento de Producción Animal y Ciencia de los Alimentos, Facultad de Veterinaria, Universidad de Extremadura, Cáceres

17.00 h. Café y posters.

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.
- Descontaminación de harinas y frutos secos. **Dr. Nicolás Meneses**. Departamento I+D Bühler (Suiza).
- Comunicaciones y discusión.
 - Crecimiento de *Listeria monocytogenes* en pera mínimamente procesada en distintos estados de madurez. Pilar Colás¹, Immaculada Viñas¹, Marina Anguera², Marcia Oliveira¹ y Maribel Abadias².
¹Departamento de Tecnología de los Alimentos, Universitat de Lleida, XaRTA-Poscosecha, Centro Agrotecnio, Lleida
²IRTA, XaRTA-Poscosecha, Fruitcentre, Lleida
 - Luz UV-C como método de descontaminación de alimentos pulverulentos. Santiago Condón-Abanto, María Gkouma, Javier Raso e Ignacio Álvarez.
Tecnología de los Alimentos, Facultad de Veterinaria, Universidad de Zaragoza

21.30 h. Cena del congreso. Restaurante Aura.



26 SEPTIEMBRE (viernes)

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 de la proteína antifúngica PgAFP en *Aspergillus flavus*. Josué Delgado¹, M. Ángel Asensio¹, Sean Doyle², Rebecca A. Owens² y Félix Núñez¹
¹Higiene y Seguridad Alimentaria, Departamento de Producción Animal y Ciencia de los Alimentos, Facultad de Veterinaria, Universidad de Extremadura, Cáceres, España.
²Department of Biology, National University of Ireland Maynooth, Co. Kildare, Ireland
- Desarrollo de una metodología versátil para la cuantificación de biofilms formados en superficies sólidas expuestas a interfase aire-líquido. Sònia Paytubi, Pedro Guirado, Carlos Balsalobre, Cristina Madrid.
Departament de Microbiologia, Universitat de Barcelona.

11.00 h. Café y posters.

11.30 h. Premios y distinciones.

- Premio a la mejor comunicación.

- Premio Microkit a la mejor comunicación en Innovación en Microbiología Alimentaria

- Premio a la mejor comunicación de interés médico.

- 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. Anna Jofré¹, Nicoletta Belletti¹, Mari Luz Latorre-Moratalla², Margarita Garriga¹ y Sara Bover-Cid¹.
¹Programa de Seguridad Alimentaria, IRTA, Monells
²Departamento de Nutrición y Bromatología, Universitat de Barcelona
- Uso de modelos no lineales para caracterizar la termorresistencia de *Cronobacter sakazakii*. Juan Pablo Huertas¹, Colin Hill^{2,3}, Avelino Álvarez^{2,3} y Alfredo Palop¹.
¹Dpto. Ingeniería de Alimentos y del Equipamiento Agrícola, Universidad Politécnica de Cartagena, España
²Department of Microbiology, University College of Cork, Western road, Cork, Ireland
³Alimentary Pharmabiotic, University College of Cork, Western road, Cork, Ireland



- Aproximación probabilística de resultados microbiológicos de presencia/ausencia para determinar la concentración de *Salmonella* spp. y *Listeria monocytogenes* en carne de cerdo. David Rodríguez Lázaro^{1,2}, Marta Hernández¹, Patricia González García¹, Antonio Valero³
¹ Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León (ITACyL), Valladolid
² Área de Microbiología. Facultad de Ciencias. Universidad de Burgos
³ Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Universidad de Córdoba

17.00 h. Café y posters.

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. Javier Maté, Paula M. Periago y Alfredo Palop.
Departamento de Ingeniería de los Alimentos y del Equipamiento Agrícola. Campus de Excelencia Internacional Regional "Campus Mare Nostrum", Universidad Politécnica de Cartagena
- Eficacia de ingredientes naturales sobre virus entéricos. Gloria Sánchez^{1,2}, Carlos Sánchez¹ y Rosa Aznar^{1,2}
¹ Departamento de Microbiología y Ecología, Universidad de Valencia
² Departamento de Biotecnología, IATA-CSIC, Valencia
- Tratamiento combinado con UV y calor para la inactivación microbiana en zumo de zanahoria natural. María Gkouma, Ignacio Álvarez y Santiago Condón.
Tecnología de los Alimentos, Facultad de Veterinaria, Universidad de Zaragoza
- Inactivación de esporos de *Alicyclobacillus* spp. mediante tratamientos combinados de alta presión y temperatura en zumo de naranja. Sergio J. Ramos¹, Raquel Virto¹ y Santiago Condón²
¹ Área de I+D+i, Nuevas Tecnologías de conservación, Centro Nacional de Tecnología y Seguridad Alimentaria (CNTA), San Adrián, Navarra
² Tecnología de los Alimentos, Facultad de Veterinaria, Universidad de Zaragoza.
- Influencia de la temperatura del tratamiento de Pulsos Eléctricos de Alto Voltaje en la permeabilización de *Chlorella vulgaris*. Elisa Luengo, Andrea Bordetas, Ignacio Álvarez y Javier Raso.
Tecnología de los Alimentos, Facultad de Veterinaria, Universidad de Zaragoza.

19.00 h. Clausura del Congreso.