



**Microbiología
de los Alimentos**
SOCIEDAD ESPAÑOLA DE
MICROBIOLOGÍA



CSIC
CONSEJO SUPERIOR DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS

IPIA

INSTITUTO DE
PRODUCTOS LÁCTEOS
DE ASTURIAS

Lunes, 14 de septiembre

15:00

Registro

17:30

Acto inaugural

 Sala Anfiteatro

18:00

Conferencia inaugural

 Sala Anfiteatro

Design of microbial solutions for sustainable and healthy fermented food: perspectives & challenges

Dr. Stéphane Chaillou, MICALIS Institute, INRAE, Jouy-en-Josas, Francia

19:00

Cóctel de bienvenida

 Sala Asturias

Martes, 15 de septiembre

9:00

Sesión 1

 Sala Anfiteatro

Microbiota de alimentos y bebidas: composición y función

Moderadoras: Cristina Reguant Miranda, Universitat Rovira i Virgili, Tarragona
Susana Langa Marcano, INIA-CSIC, Madrid

Conferencias plenarias:

9:00-9:30 **P1. Genomics-driven approaches for selecting optimal starter cultures for food fermentation processes**

Prof. Dr. Stephan Weck, Vrije Universiteit Brussel, Bélgica

9:30-10:00 **P2. Dinámica poblacional de levaduras durante la fermentación del vino desde una perspectiva de invasión ecológica**

Dr. Javier Ruiz Ruiz, Universidad Complutense de Madrid

Comunicaciones orales:

- 10:00-10:10 **OS1-01.** Diferenciación microbiológica de quesos tradicionales con DOP tecnológicamente análogos mediante metabarcoding: identidad biológica frente al efecto quesería
Almudena Vázquez Merchán, Universidad de Extremadura, Badajoz
- 10:10-10:20 **OS1-02.** Evaluación del estado higiénico-sanitario de una empresa elaboradora de aceituna de mesa mediante análisis metataxonómico
Elio López García, IG-CSIC, Sevilla
- 10:20-10:30 **OS1-03.** Variación de la microbiota del maíz bajo diferentes escenarios meteorológicos
Antonio Javier Ramos Girona, Universitat de Lleida
- 10:30-10:40 **OS1-04.** From SNVs to function: integrating genomic variation and regulation for the selection of optimal starter cultures in food fermentations
Gabriela Samaniego Vinachi, Vrije Universiteit Burssel, Bélgica
- 10:40-10:50 **OS1-05.** Análisis de la dinámica de alteración de productos de salmón listos para el consumo mediante secuenciación metagenómica del gen 16S rRNA
Araceli Bolívar Carrillo, Universidad de Córdoba
- 10:50-11:00 **OS1-06.** Puntos clave para la introducción de la qPCR en el laboratorio de microbiología
Pilar Rodríguez, Condalab, Madrid

11:00

Pausa café y visualización de posters

📍 **Sala Asturias**

11:30

Sesión 2

📍 **Sala Anfiteatro**

Riesgos biológicos emergentes en alimentos

Moderadores: Rosa Capita González, Universidad de León
Felipe Lombó Brugos, Universidad de Oviedo

Conferencias plenarias:

- 11:30-12:00 **P3. Advanced approaches for the safety evaluation of microorganisms intentionally introduced into the food chain**
Prof. Dr. Pier Sandro Cocconcelli, Institute of Advanced Science for Agriculture, Jolanda di Savoia, Italia
- 12:00-12:30 **P4. Descifrando la circulación de *Listeria* para reducir los riesgos de contaminación en los sistemas de procesamiento de alimentos**
Dr. Juan José Quereda Torres, Universidad CEU Cardenal Herrera, Valencia

Comunicaciones orales:

- 12:30-12:40 **OS2-01.** Mejora en la detección y aislamiento de *Vibrio parahaemolyticus* mediante qPCR y separación inmunomagnética
Alejandro Garrido Maestu, IIM-CSIC, Vigo
- 12:40-12:50 **OS2-02.** Conexión Resistencia Antimicrobianos AMR-CSIC
Pilar García Suárez, IPLA-CSIC, Oviedo
- 12:50-13:00 **OS2-03.** Alteración estructural en RpoD asociada a protecciones cruzadas en *Salmonella* Typhimurium
Raúl Campillo Pérez, Instituto Agroalimentario de Aragón (IA2), UNIZAR-CITA, Zaragoza
- 13:00-13:10 **OS2-04.** Análisis del microbioma y resistoma de quesos artesanales mediante metagenómica shotgun
Livia Balaguer Bañeras, Instituto Agroalimentario de Aragón (IA2), UNIZAR-CITA, Zaragoza
- 13:10-13:20 **OS2-05.** Evaluación comparativa de tecnologías Illumina y Nanopore en el estudio del resistoma en dos mataderos de porcino
Elena Fernández Trapote, Universidad de León
- 13:20-13:30 **OS2-06.** Impacto de la DANA de 2024 en la persistencia y transferencia de contaminación microbiana en los sistemas agrícolas de la Albufera de Valencia.
Alberto Martínez Alonso, CEBAS-CSIC, Murcia

13:30

Almuerzo y visualización de pósters



Sala Asturias

15:00

Sesión 3

📍 Sala Anfiteatro

Nuevas tecnologías de conservación y microbiología predictiva

Moderadores: Pablo S. Fernández Escámez, Universidad Politécnica de Cartagena
Lucía Fernández Llamas, IPLA-CSIC, Oviedo

Conferencias plenarias:

15:00-15:30 **P5. An assessment of the impact of selected emerging thermal and non-thermal technologies on microbial inactivation.**

Prof. Dr. James Lyng, University College Dublin, Irlanda

15:30-16:00 **P6. Caracterizar, predecir, decidir: el papel de la microbiología predictiva para la toma de decisiones en tecnologías emergentes.**

Dra. Sara Bover Cid, IRTA-Monells, Girona

Comunicaciones orales:

16:00-16:10 **OS3-01.** Aplicación industrial de altas presiones hidrostáticas combinadas con tratamiento térmico para el control de *Alicyclobacillus acidoterrestris* y la reducción de la formación de guayacol en zumo

Pilar Colás Medà, Universitat de Lleida

16:10-16:20 **OS3-02.** Detección no destructiva de aflatoxinas en cacahuete mediante imágenes hiperespectrales y redes neuronales

Sonia Marín Sillué, Universitat de Lleida

16:20-16:30 **OS3-03.** Caracterización de bacteriófagos y su aplicación en cócteles frente a *Staphylococcus aureus*

Nahia Ureña Esteban, Universidad del País Vasco (EHU), Leioa, Vizcaya

16:30-16:40 **OS3-04.** Bacteriófagos para la descontaminación de *Stenotrophomonas* en vegetales frescos bajo un enfoque One Health

Ángel Alegría González, Universidad de León

16:40-16:50 **OS3-05.** Evaluación de la actividad bioprotectora de bacteriófagos líticos para reducir *Salmonella* Typhimurium y *Listeria monocytogenes* en tripas naturales de cerdo durante su rehidratación

Laura Rabasco Vílchez, Universidad de Córdoba

16:50-17:00 **OS3-06.** Proteínas Antifúngicas (AFPs) como nuevos biofungicidas en conservación de alimentos
Paloma Manzanares Mir, IATA-CSIC, Valencia

17:00

EFSA and AESAN in dialogue: discussing National and European food safety



Sala Anfiteatro

Moderadora: Ana Allende, CEBAS-CSIC, Murcia

19:15

Paseo turístico

Miércoles, 16 de septiembre

9:00

Sesión 4



Sala Anfiteatro

Alimentos para la salud: microbiota intestinal, probióticos y producción de compuestos bioactivos

Moderadoras: Belén Orgaz Martín, Universidad Complutense de Madrid
Begoña Redruello Trelles, IPLA-CSIC, Oviedo

Conferencias plenarias:

9:00-9:30 **P7. Microbiota y salud intestinal: investigación e innovación**

Dr. David Pérez-Pascual, Danone Research & Innovation, France

9:30-10:00 **P8. Expresión heteróloga en bacterias lácticas como herramientas moleculares para la producción eficiente y sostenible de compuestos bioactivos en alimentos**

Dr. Jose María Landete, INIA-CSIC, Madrid

Comunicaciones orales:

10:00-10:10 **OS4-01.** Evaluación del potencial de *Hafnia paralvei* como cultivo adjunto para la elaboración de alimentos funcionales enriquecidos en agmatina

Ángel Casado Rodríguez, IPLA-CSIC, Oviedo

- 10:10-10:20 **OS4-02.** Protección metabólica y hepática vía carnes funcionales y su asociación con alteraciones en la microbiota intestinal en un modelo de rata con síndrome metabólico
Patrick McAlpine, Universidad de Oviedo
- 10:20-10:30 **OS4-03.** Microbiota intestinal temprana, dieta y neurodesarrollo: estudio longitudinal en una cohorte española
Silvia Arboleya Montes, IPLA-CSIC, Oviedo
- 10:30-10:40 **OS4-04.** Microbiota intestinal y terapia endocrina en cáncer de mama
Nuria Salazar Garzo, IPLA-CSIC, Oviedo
- 10:40-10:50 **OS4-05.** Evaluación comparativa de cepas de *Lactococcus lactis* subsp. *lactis* en la fermentación de leche de burra: impacto sobre propiedades antioxidantes y antihipertensivas
Elsa García Martín, AQUAER 7 CONSULT SL, Villamayor, Salamanca
- 10:50-11:00 **OS4-06.** Efecto de la administración oral de *Ligilactobacillus salivarius* CECT 30362 en la salud intestinal de pacientes con Síndrome de Phelan-McDermid
Pablo Chiscano Vicario, Universidad Complutense de Madrid

11:00

Pausa café y visualización de pósters

📍 **Sala Asturias**

11:30

Sesión 5

📍 **Sala Anfiteatro**

Consorcios Microbianos: aplicaciones biotecnológicas y sostenibilidad en la cadena alimentaria

Moderadores: José M. Guillamón Navarro, IATA-CSIC, Valencia
María Díaz García, IPLA-CSIC, Oviedo

Conferencias plenarias:

- 11:30-12:00 **P9. Understanding, predicting and evolving interactions in defined microbial consortia: developing tools for Biotechnology**
Dra. Rinke van Tatenhove-Pel, TU-Delft, Países Bajos

12:00-12:30 **P10. Aplicaciones biotecnológicas bacterianas en la cadena alimentaria: revalorización de lactosuero**
Dra. Patricia Ruas-Madiedo, IPLA-CSIC, Oviedo

Comunicaciones orales:

12:30-12:40 **OS5-01.** Biotransformation of fruit by-products into functional water kefir through targeted microbial consortium selection
Inés Calvete de la Torre, Teagasc Food Research Centre, Fermoy, Irlanda

12:40-12:50 **OS5-02.** Diseño de consorcios microbianos sintéticos para potenciar las propiedades prebióticas de matrices vegetales
Pedro Riesco Espinosa, IPLA-CSIC, Oviedo

12:50-13:00 **OS5-03.** Sustainable valorization of avocado residues through LAB–polyphenol bioprotective systems
Andrea Lucena de Opazo, Universidad de Córdoba

13:00-13:10 **OS5-04.** Estudio de la bioactividad de esterasas de carbohidratos de origen microbiano: aplicaciones para producir prebióticos más selectivos
Adela Granja Iglesias, IPLA-CSIC, Oviedo

13:10-13:20 **OS5-05.** Microbial population dynamics during spontaneous fermentation of Alperujo: valorisation of an olive oil industry by-product
Judit Pardo González, IATA-CSIC, Valencia

13:20-13:30 **OS5-06.** Desarrollo de una estrategia multi-FISH para el estudio de biofilms biomiméticos y su aplicación directa sobre consorcios bacterianos procedentes de superficies de la industria alimentaria
Josué Jara Pérez, Universidad Complutense de Madrid

13:30

Almuerzo y visualización de posters

 **Sala Asturias**

15:00

Asamblea General del Grupo Especializado de Microbiología de los Alimentos

 **Sala Anfiteatro**

15:30

Sesión 6

📍 Sala Anfiteatro

Programa de mentoría

Moderadoras: Lorena Ruiz García, IPLA-CSIC, Oviedo
Nuria Salazar Garzo, IPLA-CSIC, Oviedo

Presentaciones orales seleccionadas

- 15:30-15:40 **OS6-01.** HayLiMoNeS: haplotyping software for *Listeria monocytogenes* using Nanopore sequencing
Guillermo Illán Ortega, CEBAS-CSIC, Murcia
- 15:40-15:50 **OS6-02.** Valorisation of milk whey as fermentation substrate for production of LAB-driven plant biostimulants
Barbara Gabriella Szekeres, IPLA-CSIC, Oviedo
- 15:50-16:00 **OS6-03.** Descifrando la kombucha artesanal: análisis metagenómico y bioquímico
Ares Fernández Fernández, Universidad de Oviedo
- 16:00-16:10 **OS6-04.** Differential *sigB* expression and enhanced acid tolerance in biofilm-derived cells of *Listeria monocytogenes* in food and gastric models
Raquel Nogueira Fuertes, IIM-CSIC, Vigo
- 16:10-16:20 **OS6-05.** Identificación y caracterización de microorganismos proteolíticos en ambiente lácteo
Marta Lozano Oliván, IPLA-CSIC, Oviedo
- 16:20-16:30 **OS6-06.** Biosurfactantes de cepas de *Bacillus* spp. y *Pseudomonas* spp. con potencial antimicrobiano frente a patógenos de entornos alimentarios
Alberto Aragón Ramírez, Universidad Complutense de Madrid

16:30

Programa social: Visita a empresa del sector

📍 Llagar Trabanco

21:30

Cena de clausura

📍 Tierra Astur, Poniente

Jueves, 17 de septiembre

10:00

Mesa redonda

📍 Sala Anfiteatro

Microbiología de los Alimentos en la Era Digital

Moderador: Víctor Ladero Losada, IPLA-CSIC, Oviedo

Participantes:

Dra. Eva Balsa Canto, IIM-CSIC, Vigo

Dr. Carlos Sabater Sánchez, IPLA-CSIC, Oviedo

D. Enol Junquera Álvarez, Universidad de Oviedo

11.30

Pausa café

📍 Sala Asturias

12:00

Acto de clausura

📍 Sala Anfiteatro

Parlamentos

Entrega de premios:

12:00-12:15 **Premio a la mejor Tesis Doctoral 2024 en Microbiología de los Alimentos:**

Coral Barcenilla Canduela, Universidad de León

12:15-12:30 **Premio a la mejor Tesis Doctoral 2025 en Microbiología de los Alimentos:**

Claudia Rendueles Martínez, IPLA-CSIC, Oviedo

12:30-13:00 **Conferencia de clausura: Retos computacionales para vislumbrar el lado oculto del microbioma en la cadena alimentaria. Premio Especial del Grupo de Microbiología de los Alimentos al mejor Joven Investigador 2026.**

Narciso Martín Quijada, IBFG-USAL, Salamanca

S1	Microbiota de alimentos y bebidas: composición y función
PS1-01	Bacteriocinas, un arma de doble filo: incremento de los riesgos asociados a fagos en fermentaciones lácteas. Claudia Rendueles Martínez
PS1-02	Transferencia de genes de resistencia en entornos alimentarios. Araceli Bolívar
PS1-03	Selección de marcadores housekeeping para la identificación de <i>Pseudomonas</i> spp. en alimentos. Rafael Tabla
PS1-04	Efecto de la temperatura de fermentación sobre las características reológicas y sensoriales de kéfir de oveja. Daniel Abarquero Camino
PS1-06	Aplicación del plasma atmosférico no térmico en el lavado de lechuga fresca: impacto en la seguridad microbiológica y la calidad del producto. Ángel Francés
PS1-07	Inhibición de <i>Staphylococcus aureus</i> por consorcios sintéticos de microorganismos aislados de productos lácteos. Eva Fernández Alonso
PS1-08	Rethinking food spoilage: linking microbial composition to spoilage outcomes in ready-to-eat meat products. María Díaz
PS1-09	Efecto del cultivo iniciador y adjunto autóctono sobre la proteólisis de un queso de leche de burra y oveja. Cristina Duque Pérez
PS1-10	Diseño de cepas reporteras fluorescentes para el estudio funcional de los sistemas TCS-D y TCS-G en <i>Lactococcus lactis</i> . Sergio Alonso Fernández
PS1-11	Análisis genómico de cepas de <i>Brevibacterium linens</i> aisladas de queso de Cabrales. Pablo Moro González
PS1-12	Identificación molecular de las comunidades microbianas aisladas de bagazo de manzana. Paula Martín Vicente
PS1-13	Análisis integral de microbiomas y resistomas en carne y entornos de procesamiento cárnico. Elena Fernández Trapote
PS1-14	Estrategias sostenibles para potenciar la fermentación maloláctica en vino: uso de subproductos enológicos y de levaduras no- <i>Saccharomyces</i> . Jacqueline Rodríguez-Rey
PS1-15	Perspectivas mediante metabarcoding sobre la supervivencia a largo plazo de <i>Lachancea thermotolerans</i> en sistemas de fermentación de aceitunas. David Penco Parra
PS1-16	Desarrollo y caracterización de kéfir en polvo por secado por aspersión. Ricardo Quintal Castillo
PS1-18	Influencia del sistema de producción en la microbiota de leche cruda de granjas del noroeste de España. Laura Sanjulián Fernández
PS1-19	Análisis de la cinética de crecimiento de los linajes I y II de <i>Listeria monocytogenes</i> durante la elaboración de queso fresco de cabra. Ana Belén Baenas Soto
PS1-20	Caracterización de la microbiota bacteriana y fúngica de jamones ibéricos de larga curación mediante secuenciación masiva. Begoña Rubio Hernando
PS1-21	Characterization of Algerian lactic acid bacteria isolated from camel milk for the fermentation of plant-based beverages. Lobna Mahmoudi

S2	Riesgos biológicos emergentes en alimentos
PS2-01	Adaptation to Thymol Impairs Motility and Biofilm Formation in <i>Pseudomonas psychrophile</i> . Natacha Caballero Gómez
PS2-02	Contaminación esporádica, riesgo real: <i>Salmonella</i> en producción primaria bajo sistemas de invernadero. María Ayala San Nicolás
PS2-03	Resistencia a antibióticos en brevibacterias aisladas del queso de Cabrales. Javier Rodríguez Álvarez
PS2-04	Intervención con bacterias ácido-lácticas frente a enterobacterias resistentes a antibióticos en una simulación de desagüe de mataderos. Paula Fernández-Gómez
PS2-05	Mecanismos moleculares de la interacción antagónica entre <i>Pichia jadinii</i> y <i>Mucor plumbeus</i> : un estudio proteómico. Catalina Milagros Cabañas Cabezas
PS2-06	Prevalencia y caracterización molecular de <i>Vibrio parahaemolyticus</i> en las Rías Baixas en 2025. David Rocha Grandal
PS2-07	Caracterización del resistoma en genomas de especies de <i>Staphylococcus</i> prevalentes en productos cárnicos. Raúl José Prieto de la Torre
PS2-08	Detección por PCR en tiempo real de <i>E. coli</i> productora de Toxina shiga (STEC) en el laboratorio de Salud Pública de Murcia (LRSP). Carmen Olimpia Pérez Alfonso
PS2-09	<i>Acanthamoeba polyphaga</i> , nicho intracelular para <i>Salmonella</i> 4,[5],12:i:- Candela Bolsa-Emperador
PS2-10	Evaluación farmacocinética/farmacodinámica (PK/PD) de marbofloxacino para el control de <i>Staphylococcus aureus</i> en mastitis ovina y su implicación en la seguridad de la cadena alimentaria. Alicia Rodríguez-Gascón
PS2-11	Variabilidad en la susceptibilidad antimicrobiana de <i>Listeria monocytogenes</i> tras la exposición a cannabidiol a concentraciones subletales. Arícia Possas
PS2-12	Resistencia a clindamicina en cepas de <i>Listeria monocytogenes</i> aisladas de industrias cárnicas. Caracterización fenotípica y genotípica. Aida Pérez-Baltar
PS2-13	El agua de riego como vector de resistencia antimicrobiana: evidencia de transferencia del resistoma del agua a los cultivos hortícolas. Jesús López Cañizares
PS2-14	Capacidad detoxificante de la ocratoxinas purificada de <i>Brevibacterium linens</i> y evaluación de su toxicidad en células epiteliales humanas. Adolfo J. Martínez-Rodríguez
PS2-15	Incidencia de ácido ciclopiazónico y ocratoxina A en cecina. Daniela C.S.V. Ribeiro
PS2-16	Susceptibilidad a antimicrobianos y formación de biofilms en cepas de <i>Listeria monocytogenes</i> procedentes de la industria cárnica. Raquel Montiel
PS2-17	Desafíos operativos y soluciones sostenibles en el cultivo de algas para consumo humano. Ignacio Juan Quevedo Romero
PS2-18	De los purines a los cultivos: investigación de la transmisión de genes de resistencia a antibióticos en sistemas de producción vegetal. María Mei Martínez de Zuazo
PS2-19	Las hierbas aromáticas frescas como reservorios de resistencia antimicrobiana: un análisis metagenómico. Edson Douglas Silva Pontes
PS2-20	Efecto protector de <i>Pseudomonas fluorescens</i> sobre la persistencia de <i>Listeria monocytogenes</i> en biopelículas multispecie frente a protocolos de limpieza y desinfección. Natalia Merino Almalé
PS2-21	Estudio integral <i>Salmonella</i> spp.: resistencia antimicrobiana, capacidad de formación de biofilms y potencial de infección en <i>Caenorhabditis elegans</i> . Sarah Panera Martínez
PS2-22	Identificación de microorganismos en superficies de zonas intermedias y limpias de mataderos de vacuno y ovino mediante MALDI-TOF. Cristina Rodríguez Melcón
PS2-23	Presencia y niveles de <i>Listeria monocytogenes</i> en superficies de un matadero de la provincia de León. Alicia González Cadenas

PS2-24	Composición de la matriz extracelular del biofilm de <i>Salmonella</i> Typhimurium tras el tratamiento con nanopartículas aplicadas de forma individual y en combinación con ácido peracético. Camino González-Machado
PS2-25	Detección de <i>Salmonella</i> spp., <i>Listeria monocytogenes</i> y <i>Escherichia coli</i> O157:H7 mediante siembra directa en superficies de matadero. Rosa María Capita González
PS2-26	Perfil de resistencia a antibióticos en cepas de <i>Salmonella</i> aisladas de superficies de mataderos: implicaciones para la seguridad alimentaria. Carlos Alonso Calleja
S3	Nuevas tecnologías de conservación y microbiología predictiva
PS3-01	Determinantes de susceptibilidad a la endolisina LysRODI en <i>Staphylococcus aureus</i> . Andrea Jurado Muñoz
PS3-02	Caracterización de la eficacia de una mezcla bioconservante para el control de <i>Staphylococcus aureus</i> en la producción quesera. Ana Magdalena
PS3-03	Eliminación de <i>Anisakis</i> spp. en despojos de pescado mediante Pulsos Eléctricos de Alto Voltaje. Manuel Bielsa
PS3-04	Efecto de los pulsos eléctricos de alto voltaje (PEF) en el comportamiento de <i>Anisakis</i> spp. Adrián Ruiz
PS3-05	Biocontrol de <i>P. lundensis</i> en corteza de queso mediante terapia fágica. Joaquín Rodríguez Pinilla
PS3-06	Plant part and maturity jointly define antimicrobial hierarchy and differentiated valorization routes in broccoli by-product extracts. Iris Gudiño
PS3-07	Efecto del plasma frío sobre el potencial probiótico de <i>Saccharomyces boulardii</i> . María Gázquez Coronado
PS3-08	Vermiculita activada como material mineral antiadhesivo para el control de <i>Listeria monocytogenes</i> en sistemas agrícolas. Celia Marcos
PS3-10	Combined phage-based biopreservation against <i>Staphylococcus aureus</i> in a laboratory-scale Vidiago cheese model. Olivia Yousef
PS3-11	Eficacia de un recubrimiento comestible con carvacrol y citral para el control de <i>Escherichia coli</i> , <i>Salmonella enterica</i> , <i>Listeria monocytogenes</i> y norovirus en fresas y arándanos congelados. Anna Pié Amill
PS3-12	Inhibición de <i>Pseudomonas</i> spp. alterantes de leche y productos lácteos por extractos vegetales procedentes de subproductos agroalimentarios. Bibiana Hernández-Gelabert
PS3-13	Más allá de los biofilms monoespecie: modelos polimicrobianos para el control con fagos en la industria láctea. Seila Agún García
PS3-14	Control de <i>Pseudomonas</i> spp. alterantes en leche y queso fresco mediante el empleo de bacteriófagos. Carmen Sánchez
PS3-15	Análisis multinivel de la variabilidad en el crecimiento de los linajes I y II de <i>Listeria monocytogenes</i> bajo diferentes condiciones de pH. Jorge Baixauli Pérez-crespo
PS3-16	Aplicación de ácido láctico para la descontaminación de canales de bovino: evaluación microbiológica en condiciones reales de matadero y efectos sobre el producto transformado. Iratxe Olazarán
PS3-17	Desarrollo de nuevos sistemas antimicrobianos de origen natural para prolongar la vida comercial de aceitunas de mesa bajas en sal. Patricia Gil Flores
PS3-18	Inactivación térmica de esporas en sistemas emulsionados para análogos cárnicos: implicaciones cinéticas. Ignacio García-Álvarez de Toledo
PS3-19	Linking PEF-induced membrane permeabilization to loss of infectivity of cryptosporidium oocysts in cell culture. Juan Manuel Martínez
PS3-20	Fagoteca ONE-HEALTH-CSIC. Pilar García

PS3-21	Establecimiento de la seguridad alimentaria en relación a la presencia de microorganismos patógenos mediante UV-c en alimentos líquidos. Andrea C. Gaviria Lozano
S4	Alimentos para la salud: microbiota intestinal, probióticos y producción de compuestos bioactivos
PS4-01	Efecto del hidroxitirosol sobre la microbiota intestinal en un modelo murino de isquemia cerebral. Magdalena Martínez Cañamero
PS4-02	Influencia del genotipo secretor materno-infantil sobre la leche materna y el microbioma intestinal neonatal. Emilia Hick
PS4-03	Desarrollo de quesos funcionales con extracto de açaí y bifidobacterias. Eva Rodríguez-Mínguez
PS4-04	Aislamiento y caracterización de cepas de <i>Lactococcus lactis</i> productoras de GABA: aplicación como cultivos adjuntos en yogures funcionales. Raquel Lorenzo
PS4-05	Caracterización del cluster GAD de <i>Lactococcus lactis</i> LEY6: un módulo cromosómico completo y transferible para la biosíntesis de GABA. Corina Bauer
PS4-06	Evaluación del potencial de <i>Enterococcus durans</i> para la elaboración de alimentos funcionales enriquecidos en β -feniletilamina. Ángel Casado
PS4-07	Supervivencia gastrointestinal de microorganismos probióticos en productos lacto-fermentados de origen vegetal. Patricia González García
PS4-08	Producción de (+)-catequinas en la factoría microbiana <i>Streptomyces albidoflavus</i> . Juan Serna-Diestro
PS4-09	Producción <i>de novo</i> de crisina y derivados en la factoría bacteriana <i>Streptomyces albidoflavus</i> . Cristina García-González
PS4-10	Bioprospecting of microorganisms from traditional fermented foods: isolation and functional characterization. Imanol Pinedo Araco
PS4-11	Biosíntesis de (-) epiafzelechina y otros flavan-3-oles en la factoría bacteriana <i>Streptomyces albidoflavus</i> . Jonathan Aparicio-Ruiz
PS4-12	Efecto de los factores perinatales en la abundancia de distintos filotipos del clado <i>Bacteroides-Parabacteroides-Phocaeicola</i> en la microbiota intestinal de recién nacidos. Alejandra Rey Mariño
PS4-13	Producción enzimática de GABA en bebida de soja. José Abellán
PS4-14	Prebiotic potential of arabinose- and galactose-rich polysaccharides extracted from beetroot peels using emerging technologies. Victoria Crespo Torbado
PS4-15	Análisis de la distribución de esterasas de carbohidratos en microorganismos de interés para producir ingredientes funcionales en la base de datos CAZy. Lorena Ruiz
PS4-16	Las bacterias ácido lácticas son las principales productoras de triptamina en el queso. David Arranz Jimenez
S5	Consortios Microbianos: aplicaciones biotecnológicas y sostenibilidad en la cadena alimentaria
PS5-01	Fermentación dirigida de suero lácteo de diferentes orígenes por bacterias lácticas para la obtención de bebidas funcionales. Felipe González González
PS5-02	Valorización de residuos grasos de la industria cárnica mediante <i>Cupriavidus necator</i> para la producción de polihidroxialcanoatos. Raquel Nieto Castillejo
PS5-03	Potencial efecto inhibidor de <i>Lactiplantibacillus plantarum</i> sobre bacterias lácticas contaminantes del vino. Aitor Balmaseda
PS5-04	Biocontrol de <i>Listeria innocua</i> mediante comunidades microbianas sintéticas derivadas del queso. Ana Belén Flórez García

PS5-05	Influencia de factores abióticos en la dinámica de poblaciones microbianas y la calidad del queso. Baltasar Mayo
PS5-06	Perfil bacteriano de la microbiota equina del Principado de Asturias. Beatriz Peeters
PS5-07	Bacterias halófilas y halotolerantes como fuente de biosurfactantes con aplicación en la industria alimentaria. Elena Valgañón Pérez
PS5-08	Estudio de las dinámicas poblacionales en fermentaciones mixtas para su potencial aplicación en bebidas de baja graduación alcohólica. María Arce-Guerrero
PS5-09	Evaluación de microorganismos tradicionales y emergentes con potencial aplicación en fermentaciones de alta salinidad. Aitor García-Roldán
PS5-10	Potencial tecnológico de bacterias ácido-lácticas autóctonas aisladas de leches fermentadas artesanales para la industria alimentaria. Josué Jara
PS5-11	Diversity begets diversity in self-assembled microbial communities. Ricardo León-Sampedro

NOTAS

Patrocinadores



Federation of European
Microbiological Societies



microomics®



Condalab

Inspired by knowledge



DISMED
DISTRIBUCIONES MÉDICAS
Y DE LABORATORIO



Queso Cabrales

Consejo Regulador D.O.P.



PROQUINORTE

close to you | cerca de ti

www.proquinorte.com

