



Acción AC2015-00022-00-00



Ilustre Colegio Oficial de Veterinarios de León

Academia de Ciencias Veterinarias de Castilla y León

# XX CONGRESO NACIONAL DE MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

(Sociedad Española de Microbiología -SEM-)

León, 14, 15 y 16 de septiembre de 2016

## SEGUNDA CIRCULAR



### COMITÉ ORGANIZADOR

Presidente: Dr. Carlos Alonso Calleja

Vicepresidenta: Dra. Rosa M. Capita González

Área de Nutrición y Bromatología, Departamento de Higiene y Tecnología de los Alimentos, Facultad de Veterinaria, Universidad de León.



SEDE DEL CONGRESO

REAL COLEGIATA DE SAN ISIDORO DE LEÓN

Página web: <http://microalimentos-leon2016.unileon.es/>

Correo electrónico: [microalimentos.leon2016@gmail.com](mailto:microalimentos.leon2016@gmail.com)

Teléfono: [int \(34\) 987 291000 \(extensión 5633\)](tel:+34987291000)



XX Congreso Nacional de

**MICROBIOLOGÍA**

DE LOS ALIMENTOS

León  
14-16 de septiembre de 2016



# PROGRAMA CIENTÍFICO (PRELIMINAR)

**CONFERENCIA INAUGURAL.** Cambio climático y Seguridad Alimentaria. **Dr. Jaime Martínez-Urtaza**, Department of Biology & Biochemistry, University of Bath, U.K.

## MESA REDONDA 1. La Seguridad Alimentaria en el Siglo XXI.

- El concepto *One Health* en el contexto de la Seguridad Alimentaria. **Dr. Elías F. Rodríguez Ferri**, Departamento de Sanidad Animal, Universidad de León.
- Una visión global de la resistencia a antibióticos: el escenario ambiental y alimentario. **Dr. José Luis Martínez Menéndez**, Departamento de Biotecnología Microbiana, Centro Nacional de Biotecnología, CSIC, Madrid.
- Nuevas estrategias en Seguridad Alimentaria: uso de extractos vegetales como inhibidores del *quorum sensing*. **Dra. Ana Allende Prieto**, Grupo de Calidad, Seguridad y Bioactividad de alimentos vegetales, CEBAS-CSIC, Murcia. Miembro del Panel de Riesgos Biológicos de EFSA.

## MESA REDONDA 2. Aspectos novedosos de los microorganismos probióticos, protectores y/o tecnológicos.

- Microbiología de la cerveza: el estado del arte. **Dña. Marta Orive i Camprubí**, Grupo Mahou-San Miguel, Lleida.
- Cultivos protectores e iniciadores en productos lácteos: situación actual y tendencias. **Dra. Margarita Medina Fernández-Regatillo**, Departamento de Tecnología de los Alimentos, INIA, Madrid.
- Uso de cultivos protectores en productos cárnicos. **Dr. Juan José Córdoba Ramos**, Departamento de Producción Animal y Ciencia de los Alimentos, Universidad de Extremadura.
- Utilidad de las técnicas ómicas para el estudio de los microorganismos probióticos y de interés tecnológico. **Dr. Abelardo Margolles Barros**, IPLA, CSIC, Asturias.
- Microorganismos probióticos y de interés tecnológico: del laboratorio al alimento. **Dr. Juan Miguel Rodríguez Gómez**, Departamento de Nutrición, Bromatología y Tecnología de los Alimentos, Universidad Complutense de Madrid.

## MESA REDONDA 3. Avances metodológicos en Microbiología de los Alimentos.

- Biosensores de última generación para la detección y cuantificación de microorganismos patógenos en la Industria Alimentaria. **Dra. M<sup>a</sup> Isabel Pividori Gurgo**. Grupo de Sensores y Biosensores, Universidad Autónoma de Barcelona.
- Avances y nuevos desafíos en la determinación de micotoxinas en alimentos. **Dr. Vicente Sanchis Almenar**. Departamento de Tecnología de los Alimentos, Universidad de Lleida.
- Metodología y aspectos prácticos de la validación y aplicación de métodos alternativos en un laboratorio de Microbiología de los Alimentos. **D. David Tomás Fornés**. Microbial & Molecular Analytics, Food Safety & Quality, Nestec Ltd., Nestlé Research Center, Lausanne, Switzerland.

## MESA REDONDA 4. Nuevos desafíos microbiológicos de interés para la Industria Alimentaria.

- Persistencia de *Listeria monocytogenes* en la Industria Cárnica. **Dr. Joaquín V. Martínez Suárez**. Grupo de Seguridad Microbiológica de Alimentos, INIA, Madrid.
- Inactivación de *Cronobacter sakazakii* mediante tecnologías no térmicas. **Dr. Antonio Martínez López**, Departamento de Conservación y Calidad de Alimentos, IATA-CSIC, Valencia.
- Tendencias en los sistemas de envasado antimicrobiano. **Dra. María J. Ocio Zapata**. Departamento de Tecnología de los Alimentos, Universidad de Valencia.
- Estudios de vida útil: procedimientos al alcance de la Industria Alimentaria. **Dra. Sara Bover i Cid**. Investigadora del Programa de Seguridad Alimentaria, IRTA, Girona.

## BOLETÍN DE INSCRIPCIÓN

online en: <http://microalimentos-leon2016.unileon.es/>

## FECHAS IMPORTANTES

**30 de abril de 2016.** Fecha límite de envío de comunicaciones.

**6 de mayo de 2016.** Fecha límite de inscripción reducida.

