

XVI Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos - Córdoba 2008

Del 14 al 17 de septiembre de 2008 se ha celebrado en el Palacio de la Merced de la Diputación de Córdoba el XVI Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos (www.microalimentos-cordoba2008.com) que ha contado con más de 200 asistentes. El Congreso se ha desarrollado en torno a dos conferencias inaugural y de clausura, cuatro Mesas Redondas, cuatro Sesiones de Comunicaciones Orales y dos Sesiones de póster.

La conferencia inaugural corrió a cargo del Prof. Ewen Todd de la Universidad de Michigan (USA) con el título "Challenges for Food Safety". A continuación se celebró la Mesa Redonda I, dedicada a "Retos actuales de la seguridad alimentaria". Moderados por el Dr. Gonzalo Zurera actuaron como ponentes: Dr. John Bassett, Dr. David Tomás y Dr. Félix Amarita. Se analizó el comportamiento de los patógenos en matrices complejas como son los alimentos y su potencial patogénico en poblaciones de riesgo. Se incidió en la necesidad de aplicar métodos rápidos,

convenientemente validados y normalizados, de detección y enumeración de estos microorganismos patógenos (desarrollo de sistemas de biosensores), en un intento de acercar el laboratorio al punto de venta e incluso al de consumo. Igualmente se trató de la búsqueda de nuevas estrategias de gestión que permitan el desarrollo de metodologías para la Evaluación Cuantitativa del

Riesgo Microbiano (ECRM) en alimentos que integren modelos de predicción más precisos, fiables y fáciles de aplicar, como base científica para el establecimiento de los Objetivos de Seguridad Alimentaria (FSO). Se pone de manifiesto el gran reto de formación de los gestores del riesgo, en tareas de ECRM, tanto en la industria alimentaria como en la administración sanitaria.

La Mesa Redonda II estuvo dedicada a Investigación y Desarrollo Tecnológico que moderó el Dr. Juan A. Ordóñez y contó con los ponentes: Dr. Andréu Palou, Dr. Francisco Chavarrí y Dr. Julio Tapiador. Se analizaron las declaraciones de la EFSA en materia de seguridad alimentaria y sobre todo desde el punto de vista de la salud (*Health Claim*) en el sentido de buscar más salud en los consumidores derivado del consumo de alimentos, conociendo no solo los componentes de los alimentos sino qué efectos tienen esos componentes en la salud del consumidor. También se trataron aspectos de metodología microbiológica por técnicas de PCR a tiempo real y las estrategias de las técnicas de biología molecular en los laboratorios acreditados. También se hizo un recorrido sobre las demandas que plantea la Industria Alimentaria en materia de investigación microbiológica.

La Mesa Redonda III, coordinada por el Dr. Rafael Jordano, intervinieron: Dr. Rufino Jiménez, Dr. Juan J.

Córdoba y Dr. José Vidal. Se destacó el papel que los microorganismos pueden jugar en los alimentos como elementos deseables para el desarrollo de productos o para el control de los propios patógenos. Se destacó el interés de estudiar microorganismos acompañantes de procesos, como en el caso de las fermentaciones vegetales, para descubrir que inciden, a veces, de manera

determinante en el equilibrio y las cinéticas implicadas. También se puso de manifiesto la necesidad de combinar eficazmente procesos tecnológicos y factores para el control de los microorganismos alterantes en los productos cárnicos madurados.

La Mesa Redonda IV sobre Microbiología enológica fue coordinada por el Dr. Enrique Sancho y contó con los



Francisco J. Carballo, José Fdez.-Salguero y David Rodríguez

ponentes: Dr. José A. Suárez, Dr. Sergi Ferrer y Dr. Juan C. García. Se analizó la posible presencia en el vino de contaminantes, aditivos y metabolitos microbianos, aunque se encontrarían en unas concentraciones muy alejadas de su ingesta diaria permitida. También se expuso la necesidad de realizar un control microbiológico a lo largo de la vinificación por técnicas de control, tanto tradicionales como de ADN recombinante. Por último se trató los diferentes sistemas de inmovilización celular que existen, describiéndose una aplicación de levaduras vínicas inmovilizadas en una matriz de un moho (“biocápsulas”) susceptibles de ser utilizadas en la producción de vinos dulces.

La conferencia de clausura fue dictada por Prof. Félix García-Ochoa del Ministerio de Ciencia e Innovación con el título “VI Plan Nacional de I+D+i: cambios en el Programa de Investigación Fundamental”. Se analizaron los cambios en las convocatorias del Plan Nacional 2008-2011, con una única convocatoria por Programa, Áreas temáticas, Líneas instrumentales de Actuación y 13 Programas Nacionales. En las acciones estratégicas se incluirán: salud, biotecnología, energía y cambio climático, telecomunicaciones y nanotecnologías. El antiguo PETRI se incluirá como Subprograma de Proyectos de Investigación Fundamental orientada a la transmisión de conocimiento (TRACE). Se destina el 0,7 % del PIB a investigación si bien falta el 1,2 % del PIB que debería aportar la iniciativa privada. Se aseguró que, dada la actual situación económica, las previsiones presupuestarias para el 2009 en materia de investigación serían difíciles de cumplir.

Se han presentado un total de 135 comunicaciones en

las temáticas siguientes: seguridad alimentaria, metodología, probióticos, productos fermentados, microorganismos alterantes, genética microbiana, enología y otras. De las 135 comunicaciones, el Comité Científico seleccionó 33 que fueron expuestas de forma oral en las cuatro sesiones previstas abriéndose al final de cada sesión un debate sobre los resultados y conclusiones de las comunicaciones presentadas. Las 102 comunicaciones restantes se expusieron en las dos Sesiones de póster.

Durante el Congreso se llevó a cabo la Asamblea del Grupo Especializado de Microbiología de los Alimentos y entre otras cosas se eligió nuevo presidente al Prof. Francisco Javier Carballo García que sustituye al Prof. Miguel Ángel Asensio Pérez. También se designó al Dr. David Rodríguez Lázaro la organización de próximo XVII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos en Valladolid-2010.

En el acto de clausura se leyeron las conclusiones y se hizo entrega del premio a la mejor comunicación oral: **“Influencia del factor σ^B en la respuesta al choque térmico de *Staphylococcus aureus*”**, presentada por G. Cebrián, de Tecnología de los alimentos. Facultad de Veterinaria. Universidad de Zaragoza. Y al mejor póster: **“Descripción de la cinética de deterioro de la ensalada mínimamente procesada”**, Virto, R., Busca, K., Jover, M. y Gonzalez, C. Dpto. de Bioprocesos, Centro de Tecnología y Seguridad alimentaria (CNTA-Laboratorio del Ebro), 31570, San Adrián (Navarra).

José Fernández-Salguero Carretero

Catedrático y Presidente del Comité Organizador