

XVIII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos

25-28 septiembre 2012, Logroño

Elena González Fandos.

Universidad de La Rioja. Presidenta del Comité Organizador del Congreso



Acto oficial de Inauguración del Congreso.

Del 25 al 28 de septiembre de 2012 se ha celebrado en la Universidad de La Rioja la XVIII edición del Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos que ha contado con casi 200 asistentes (www.unirioja.es/microalimentos2012/index.shtml).

El Congreso se inició el martes 25 de septiembre con una visita a la Bodega López de Heredia (Haro) y una recepción en el Ayuntamiento de Logroño. El miércoles 26 de septiembre se procedió a la inauguración oficial del Congreso presidida por el Magfco. Sr. D. José Arnáez Vadillo, Rector de la Universidad de La Rioja, acompañado por el Excmo Sr. D. Iñigo Nagore Ferrer, Consejero de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente de la Comunidad Autónoma de La Rioja, la Ilma. Sra. Dña. Pilar Montés Concejala de Comercio, Cultura y Turismo del Ayuntamiento de Logroño, el Ilmo. Sr. D. Ricardo Guerrero Moreno, Presidente de la Sociedad Española de Microbiología (SEM), el Ilmo.

Sr. D. Francisco Javier Carballo García, Presidente del Grupo de Alimentos de la SEM y la Dra. Elena González Fandos, Presidenta del Comité Organizador del Congreso.

El Congreso ha sido estructurado con una conferencia inaugural, cuatro mesas redondas, una conferencia invitada, dos workshops, cinco sesiones de comunicaciones orales, cuatro sesiones de póster y una conferencia de clausura. La conferencia inaugural fue impartida por el Dr. Juan Evaristo Suárez de la Universidad de Oviedo con el título «De los alimentos fermentados a la microbiota autóctona y vuelta». En esta conferencia se destacó el papel de la fermentación en la conservación y características de los alimentos, así como los efectos beneficiosos que producen los microorganismos fermentadores. A continuación se celebró la Mesa Redonda I con el título «Microbiología límite de los alimentos. Microorganismos y condiciones límite del crecimiento» moderada por el Dr. Gonzalo García de Fernando de la Universidad Complu-



Entrega del II Premio OXOID a la mejor Tesis doctoral en Microbiología de los Alimentos al Dr. Guillermo Saldaña Navarro.



Acto oficial de Clausura del Congreso.

tense de Madrid. Los ponentes fueron el Dr. Bernard Mackey de la Universidad de Reading (Reino Unido), la Dra. Elena Carrasco de la Universidad de Córdoba y el Dr. Kostas Koutsoumanis de la Universidad Aristotle de Thessalonika (Grecia). En esta mesa redonda se abordó la adaptación bacteriana a condiciones limitantes, los modelos probabilísticos y su utilidad en Microbiología de alimentos

La Mesa Redonda II dedicada a las tecnologías emergentes en la conservación de alimentos fue moderada por la Dra. Pilar Mañas de la Universidad de Zaragoza y contó con los siguientes ponentes: la Dra. Cristina Silva de la Universidad Católica de Oporto (Portugal), la Dra. Pilar Mañas de la Universidad de Zaragoza y el Dr. Mike Peck del Instituto IFR de Norwich (Reino Unido). En esta mesa redonda se expuso la situación actual y perspectivas de futuro de las tecnologías emergentes, así como el efecto de estas tecnologías en la inactivación microbiana. Asimismo se ofreció una visión general de *Clostridium botulinum* haciendo especial referencia a los productos mínimamente procesados y listos para el consumo. La segunda jornada del Congreso finalizó con una visita guiada a la ciudad de Logroño.

La Mesa Redonda III, moderada por el Dr. Miguel Ángel Asensio Pérez de la Universidad de Extremadura tuvo por título «Avances en la detección y control de microorganismos patógenos en alimentos», y en ella participaron como ponentes el Dr. Juan José Córdoba Ramos de la Universidad de Extremadura, el Dr. Vicente Sanchis Almenar de la Universidad de Lleida, la Dra Rosa Aznar de la Universidad de Valencia y el Dr. Antonio Martínez López del Instituto de Agroquímica y Tecnología de los Alimentos de Valencia. Esta mesa se centró en los métodos de detección y cuantificación de mohos toxigénicos y bacterias patógenas, así como en las estrategias de control.

La Mesa Redonda IV patrocinada por Lallemand estuvo dedicada a los avances en microbiología enológica. Esta Mesa fue moderada por la Dra. Rosa López Martín del Instituto de Ciencias de la Vid y del Vino (CAR-UR-CSIC) y contó con los siguientes ponentes: la Dra. Amparo Querol del IATA, Valencia, la Dra. Rosario Muñoz del ICTAN, Madrid y el Dr. Ramón González García del Instituto de Ciencias de la Vid y del Vino (CSIC-UR-CAR). En esta mesa redonda se abordaron aspectos de la biología y la biotecnología de tres grandes grupos de microorganismos responsables de las características de los vinos: *Saccharomyces cerevisiae*, otras levaduras del género *Saccharomyces* y sus híbridos y bacterias lácticas.

Además de las mesas redondas se impartió la conferencia titulada «Acreditación de laboratorios: experiencia práctica en Microbiología de alimentos» a cargo del Dr. David Tomás Fornés del AINIA, Valencia. En esta conferencia se abordó el desarrollo de métodos ISO, se plantearon las ventajas de la acreditación de laboratorios de Microbiología, asimismo se analizaron algunas cuestiones prácticas en la acreditación de laboratorios de Microbiología de alimentos.

En esta edición se ha contando con la inestimable ayuda del sector industrial. Se ha recibido ayuda de un importante número de patrocinadores y se han presentado dos Workshops de empresa: Workshop Oxoid «Últimos avances desarrollados para el Sistema Bax de detección de patógenos alimentarios» impartido por Itziar Olea y Workshop Sigma-Aldrich «Ensayos interlaboratorios con estándares de microorganismos» impartido por el Dr. Pedro Gutiérrez Rivas.

Asimismo, en esta edición se han entregado el «II Premio Especial del Grupo de Microbiología de Alimentos al mejor joven investigador en Microbiología de Alimentos» y el «II Premio de Investigación OXOID a la mejor Tesis doctoral en Microbiología de los Alimentos». El primero de ellos distingue al investigador en Microbiología de los alimentos menor de 40 años con una trayectoria e impacto destacados. Este premio ha sido otorgado a la Dra. Marta Hernández Pérez que impartió la conferencia de clausura del Congreso «Identificación y genotipado de vinos y bacterias en alimentos por técnicas moleculares». El segundo de ellos patrocinado por la Empresa Oxoid premia a la mejor tesis doctoral en Microbiología de los Alimentos defendida en España en los dos últimos años, este premio ha recaído en el Dr. Guillermo Saldaña Navarro de la Universidad de Zaragoza por la tesis «Criterios de procesado para la pasteurización de los alimentos por pulsos eléctricos de alto voltaje».

En este Congreso se han presentado un total de 103 comunicaciones en las temáticas siguientes: seguridad alimentaria, conservación de alimentos, microorganismos patógenos, alimentos fermentados, probióticos, alimentos funcionales, microorganismos alterantes, enología y otros. De las 103 comunicaciones, el Comité Científico seleccionó 27 que fueron expuestas de forma oral en las cinco sesiones previstas abriéndose al final de cada sesión un debate sobre los resultados y conclusiones de las comunicaciones presentadas. También se contó con cuatro sesiones de pósters donde se expusieron y debatieron las comunicaciones presentadas. Como en anteriores ediciones se hizo entrega del premio a la mejor comunicación oral, que en esta edición fue concedido a la Dra. María Concepción Cabezas Briales de la Universidad Complutense de Madrid por la comunicación «Pasteurización de tortilla española mediante ionización electrónica» y al mejor póster que fue obtenido por la Dra. Raquel Montiel Moreno del Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria por el póster titulado «Reuterina: obtención, purificación y actividad antimicrobiana en salmón ahumado».

Además, durante el Congreso tuvo lugar la Asamblea del Grupo Especializado de Microbiología de los Alimentos, con la elección de distintos cargos de la junta directiva. Como presidente se eligió al Dr. Francisco Javier Carballo García, como tesorera a la Dra. Rosa M.ª del Campo Moreno y como vocales al Dr. Baltasar Mayo Pérez y a la Dra. Elena González Fandos. También se designó al Dr. Santiago Condón Usón de la Universidad de Zaragoza para la organización del próximo Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos en Zaragoza en 2014.

El acto de clausura fue presidido por el Ilmo. Sr. Javier Tardáguila Laso, Vicerrector de Investigación y Transferencia del Conocimiento de la Universidad de La Rioja, acompañado por el Ilmo. Sr. Francisco Javier Carballo García, Presidente del grupo de alimentos de la Sociedad Española de Microbiología y la Dra. Elena González Fandos, Presidenta del Comité Organizador del Congreso.



Entrega del II Premio Especial del Grupo de Microbiología de los alimentos a jóvenes investigadores a la Dra. Marta Hernández Pérez.



Visita a la Bodega López de Heredia.