

Albert Bordons de Porrata-Doria y
Gonzalo García de Fernando Minquillón



El número de congresistas fue de 125. De ellos, cerca de 70 fueron investigadores procedentes de una veintena de universidades espa-



Albert Bordonys y Luca Cocolin



Un numeroso grupo de congresistas en el patio de la Universidad Rovira i Virgili

ñolas, unos 40 microbiólogos de Centros Públicos de investigación, sobre todo del CSIC, y 15 procedían de compañías privadas. Repartidos entre ellos, estaban 33 “estudiantes”, aunque parece más adecuado denominarlos investigadores en periodo de formación considerando sus interesantes contribuciones al Congreso. Se presentaron 86 pósters de temáticas tan variadas como corresponde a la Microbiología de los Alimentos, sobresaliendo en número los dedicados a las tecnologías emergentes y la seguridad alimentaria y a la microbiología de las bebidas alcohólicas.

En el aspecto más turístico, pero siempre cultural, del Congreso, se realizó una visita guiada por la Tarragona Romana y Medieval que descubrió rincones inéditos para la mayoría de los participantes. Además, se pudo visitar una de las dos bodegas que gentilmente nos invitaron a conocerlas, Bodegas Torres o Freixenet. Fue una pena que hubiera que decantarse por una de las dos porque ambas son punteras en tecnología y calidad de sus vinos como pudieron constatar los congresistas que las visitaron y

probaron sus productos. La excelente cena de clausura la disfrutamos en los jardines de un restaurante mansión del centro de Tarragona en una muy agradable noche.

En la ceremonia de clausura, presidida por la rectora de la Universidad Rovira i Virgili, nuestra compañera María José Figueras, se presentó, además de las ponencias de los profesores Juan Miguel Rodríguez y Daniel Ramón ya comentadas, la tesis de Microbiología de los Alimentos premiada en el bienio 2016-17, que correspondió a Natalia Gómez Torres, Dra. por la Universidad Complutense de Madrid, con la tesis “Control de *Clostridium* spp. y prevención de hinchazón tardía en queso mediante bacterias lácticas productoras de antimicrobianos, altas presiones y endolisinas fágicas”, desarrollada en el Departamento de Tecnología de Alimentos del INIA. Además, don Antonio Valero, agraciado con el premio especial del grupo SEM de Microbiología de los Alimentos 2018 para investigadores jóvenes, disertó sobre sus experiencias en Microbiología Predictiva. Finalmente, se entregó el premio al mejor póster del

Congreso al presentado por doña Irene Falcó y colaboradores, “Potencial antivirico del extracto de té verde en recubrimientos comestibles en fresas y frambuesas”.

Para finalizar este artículo solo cabe agradecer los denodados esfuerzos de los organizadores para que todo rayara la perfección. Lo consiguieron. ¡Gracias a todos!



La Rectora entrega su premio al profesor Antonio Valero



Visita a la bodega de Familia Torres



Visita a la bodega de Freixenet