

## XVII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos

19-22 septiembre 2010, Valladolid

David Rodríguez Lázaro

Presidente del Comité Organizador del Congreso



Acto oficial de Inauguración del Congreso.

El lunes 20 de septiembre se realizó la inauguración oficial del congreso presidida por el Excmo Sr. Francisco Javier Álvarez Guisasaola, Consejero de Sanidad de la Junta de Castilla y León, acompañado por la Excmo. Sra. M<sup>a</sup> Ángeles Porres Ortún, Alcaldesa-Presidenta sustituta del Excmo. Ayuntamiento de Valladolid, el Excmo Sr. Francisco Javier Carballo García, Presidente del grupo de Microbiología de los Alimentos de la Sociedad Española de Microbiología y el Dr. David Rodríguez Lázaro, Presidente del Comité Organizador del Congreso. En este acto de inauguración se tuvieron unas palabras de recuerdo y cariño para nuestro compañero y amigo el Dr. Juan Ignacio Reguera Useros profesor de la Universidad de Burgos, miembro de los Comités Científico y de Organización de este Congreso, tristemente fallecido dos semanas antes del inicio del mismo. Este XVII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos ha sido dedicado a su memoria.

La organización de esta edición se ha desarrollado en torno a las conferencias de inauguración y clausura, cuatro mesas redondas, cuatro sesiones de comunicaciones orales y dos sesiones de comunicaciones de póster. Además, se han dispuesto una conferencia invitada, cuatro works-

Del 19 al 22 de septiembre de 2010 se ha celebrado en el Palacio Conde Ansúrez de la Universidad de Valladolid la XVII edición del Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos ([www.microalimentos-valladolid2010.com](http://www.microalimentos-valladolid2010.com)) que ha contado con más de 200 asistentes. El Congreso se inició el domingo día 19 de septiembre con una visita guiada por los puntos más representativos de la ciudad en el BUS TURÍSTICO “Móntate y recorre Valladolid” por gentileza del Excmo. Ayuntamiento de Valladolid.

hops empresa y un simposio Ciencia-Empresa. La conferencia inaugural corrió a cargo del Prof. Peter Raspor de la Universidad de Ljubljana (Eslovenia) con el título “The role of Food Microbiology in Food Safety and Quality” y a continuación se celebró la Mesa Redonda I con el título “Estrategias emergentes de conservación de los alimentos” patrocinada por NC Hyperbaric, S.L y moderada por el Dr. Miguel Prieto Maradona de la Universidad de León. Los ponentes fueron el Dr. John N. Sofos de la Universidad del Estado del Colorado (EE.UU.), el Dr. Frank Devlieghere, de la Universidad de Gante (Bélgica) y el Dr. Pablo Fernández Escámez de la Universidad Politécnica de Cartagena. En esta mesa redonda se describieron los principales aspectos emergentes en la conservación e higienización de los alimentos tales como la aplicación de tratamientos combinados, el efecto de los mismos en los alimentos y la aplicación de la biología de sistemas microbiológicos en tecnologías no térmicas. Para finalizar la jornada de mañana, se ofreció una recepción oficial y ágape en el Excmo. Ayuntamiento de Valladolid.

La Mesa Redonda II patrocinada por el Laboratorio Conda-Pronadisa estuvo dedicada a los avances en técni-



Entrega del Premio CASCAJARES al mejor microbiólogo de los alimentos, al Dr. José Miguel Soriano.

cas moleculares en microbiología de los alimentos y fue moderada por el Dr. Raúl Ortiz de Lejarazu de la Universidad de Valladolid y contó con los siguientes ponentes: la Dra. Rosa Aznar de la Universidad de Valencia, la Dra. María del Carmen Macián de la CECT, el Dr. Jesús García-Gil de la Universidad de Gerona, y el Dr. Martin Wagner de la Universidad Veterinaria de Viena. Esta mesa redonda se centró en el papel que los nuevos avances en técnicas de biología molecular han supuesto en el avance del diagnóstico en microbiología de los alimentos así como en la taxonomía bacteriana y en los estudios de ecología alimentaria. Como ejemplo se presentó un caso concreto del papel de estas técnicas en la elucidación de un brote de listeriosis en alimentos en Austria. Una vez finalizada la jornada del lunes se realizó una ruta turística "la Ruta del Hereje" basada en la novela del mismo nombre de D. Miguel Delibes por gentileza del Excmo. Ayuntamiento de Valladolid.

La Mesa Redonda III, coordinada por el Dr. Elías Rodríguez Ferri de la Universidad de León tuvo por título "La microbiología de los alimentos más allá de los patógenos alimentarios", y en ella participaron como ponentes el Dr. Baltasar Mayo, del IPLA-CSIC, el Dr. Miguel Ángel Asensio de la Universidad de Extremadura, el Dr. Manuel Martínez-Bueno de la Universidad de Granada, y la Dra. Marta Hernández Pérez del ITACyL. En esta mesa redonda se destacó el papel que juega el tracto gastrointestinal como fuente de microorganismos funcionales, la capacidad de proteínas ascomicetos para controlar el desarrollo de mohos toxigénicos en alimentos, las estrategias que se han desarrollado para la caracterización de la microbiota de quesos artesanales andaluces, y el papel de la metagenómica en el estudio de las alteraciones del queso como la hinchazón tardía.

La Mesa Redonda IV sobre temas emergentes en seguridad alimentaria fue coordinada por el Dr. Albert Bosch Navarro de la Universidad de Barcelona y contó con los ponentes: Dr. Gonzalo Zurera de la Universidad de Córdoba, Dr. Bruno Gonzalez Zorn de la Universidad Complutense de Madrid, Dra. Nerea Beguiristain de la Universidad de Barcelona y Dra. Sara Bover-Cid del IRTA. Se analizaron



Entrega del Premio OXOID a la mejor Tesis doctoral en Microbiología de los Alimentos, al Dr. Avelino Álvarez Ordóñez.

los nuevos enfoques para la gestión de la Seguridad Alimentaria a través de la Evaluación Cuantitativa del Riesgo Microbiano (ECRM) en alimentos como base científica para el establecimiento de los Objetivos de Seguridad Alimentaria (FSO). Además se abordaron los últimos descubrimientos en resistencias a antimicrobianos, así como nuevas técnicas de eliminación de virus en alimentos y la modelización de la inactivación de *Listeria monocytogenes* por altas presiones hidrostáticas en jamón curado.

Además de las mesas redondas se han realizado dos conferencias plenarios: La primera fue realizada por el Ilmo. Sr. Jorge Llorente Cachorro, Director de la Agencia de Protección de la Salud y Seguridad Alimentaria de la Junta de Castilla y León con el título "Control Oficial de los riesgos microbiológicos". En la misma se describieron las actividades que realiza la administración sanitaria y los principales resultados obtenidos en los últimos años en las inspecciones y controles realizados a nivel de Castilla y León. Asimismo, también se impartió la conferencia "Simposio Ciencia-Empresa" por parte de D. Carlos Ignacio Franco Alonso del Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial, en la que se resumieron las principales líneas de ayudas que el Ministerio de Ciencia e Innovación tiene para la Investigación Industrial Aplicada.

Además en esta edición se ha contando con la inestimable ayuda del sector industrial. Se ha recibido ayuda de 23 patrocinadores y se han presentado 4 Workshops de empresa: Workshop Oxoid "BAX Q7: Screening de patógenos alimentarios. Practicable, rápida y fiable", Workshop Applied Biosystems "Sistema de detección de patógenos alimentarios por PCR-Real Time: Una solución completa", Workshop Bio-Rad "New alternative methods for fast and reliable results in food testing", y Workshop Bruker Biosciencias Española S.A. "Microorganism Identification and Classification".

En esta edición se han añadido por primera vez, tres nuevos premios para apoyar la investigación en microbiología de los alimentos: "Premio CASCAJARES al mejor microbiólogo de los alimentos", "Premio OXOID a la mejor Tesis doctoral en Microbiología de los Alimentos"



Entrega del Premio MICROBIAL a la mejor comunicación sobre métodos moleculares, a María Isabel Luque.



Entrega del premio a la mejor comunicación oral del Congreso para Katarina Kovač.

y “Premio MICROBIAL a la mejor comunicación sobre métodos moleculares aplicados a la microbiología de los alimentos”. El primero de ellos patrocinado por la Empresa Industria Gastronómica Cascajares y el grupo de alimentos que distingue al investigador en Microbiología de los alimentos menor de 40 años con una trayectoria e impacto destacados ha sido otorgado al Dr. José Miguel Soriano de la Universidad de Valencia que impartió la conferencia de clausura del congreso “*La proteómica aplicada al análisis de toxinas estafilocócicas alimentarias: hoja de ruta hacia el futuro*”. 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, que ha recaído en el Dr. Avelino Álvarez Ordóñez de la Universidad de León por la tesis “*Estudio de los factores que determinan la respuesta de adaptación ácida y de protección cruzada frente al calor de Salmonella Typhimurium y Salmonella Senftenberg: mecanismos implicados*”. El tercer premio fue patrocinado por la Empresa MICROBIAL y distinguió la mejor comunicación presentada a esta edición del Congreso sobre métodos moleculares aplicados a la microbiología de los alimentos, que recayó sobre María Isabel Luque de la Universidad de Extremadura por el póster titulado “*Desarrollo de métodos de PCR convencional y en tiempo real para detectar mohos productores de aflatoxinas en alimentos madurados*”.

Se han presentado un total de 105 comunicaciones en las temáticas siguientes: seguridad alimentaria, conservación de los alimentos, desinfección de los alimentos, metodología, probióticos, productos fermentados, microorganismos alterantes, alimentos funcionales, genómica microbiana, virología, enología y otras. De las 105 comunicaciones, el Comité Científico seleccionó 23 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. Como en anteriores ediciones se hizo entrega del

premio a la **mejor comunicación oral**, que en esta edición recayó para Katarina Kovač de la Universidad de León e ITACyL por la comunicación “*Inactivation of noroviruses in strawberry puree using high hydrostatic pressure*”. Las 82 comunicaciones restantes se expusieron en dos Sesiones de posters.

Además, durante el Congreso tuvo lugar la Asamblea del Grupo Especializado de Microbiología de los Alimentos en la que se eligió como nuevo vicepresidente al Dr. Gonzalo Doroteo García de Fernando Minguillón de la Universidad Complutense de Madrid que sustituye a la Dra. Margarita Medina, como secretaria a la Dra. Antonia María Picón Gálvez del INIA que sustituye al Dr. Juan Miguel Rodríguez Gómez, y como vocales a José Fernández Salguero Carretero, David Rodríguez Lázaro y Santiago Condón Usón. También se designó a la Dra. Elena González Fandos de la Universidad de la Rioja para la organización del próximo XVIII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos en Logroño-2012.

El acto de clausura fue presidido por el Ilmo. Sr. Jorge Llorente Cachorro, Director de la Agencia de Protección de la Salud y Seguridad Alimentaria de la Junta de Castilla y León, el Excmo Sr. D. Ricardo J. Rigual Bonastre Decano de la Facultad de Medicina de Valladolid, el Excmo. Sr. Luis Alberto Calvo Sáez, el Excmo. Sr. Francisco Javier Carballo García, Presidente del grupo de alimentos de la Sociedad Española de Microbiología y el Dr. David Rodríguez Lázaro, Presidente del Comité Organizador del Congreso. En este acto se leyeron las conclusiones y también se presentó la XVIII edición del Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos a celebrar en Logroño en el 2012.

Si desean más documentos gráficos del congreso pueden encontrarlos en Picasa a través de la web:

[http://picasaweb.google.si/114674157454867039888/XVII CONGRESONACIONALDEMICROBIOLOGIADELOSALIMENTOS?authkey=Gv1sRgCLqC7en1zOm4pAE&feat=email#](http://picasaweb.google.si/114674157454867039888/XVII%20CONGRESONACIONALDEMICROBIOLOGIADELOSALIMENTOS?authkey=Gv1sRgCLqC7en1zOm4pAE&feat=email#)