

# La Microbiología de los Alimentos en el Congreso Nacional de la SEM

**GONZALO GARCÍA DE FERNANDO MINGUILLÓN**

Presidente del Grupo de Microbiología de los Alimentos

Tecnología de los Alimentos, Facultad de Veterinaria de la UCM, Avda. Puerta de Hierro sn, Madrid 28040

✉ [mingui@vet.ucm.es](mailto:mingui@vet.ucm.es)

## La versión online de *biogrowth*

<https://foodmicrowur.shinyapps.io/biogrowth/>



PC



**WAGENINGEN**  
UNIVERSITY & RESEARCH

smartphone

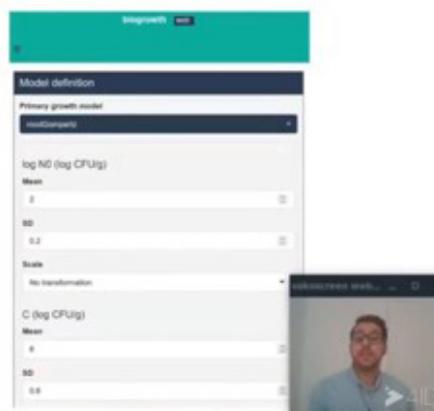


Imagen de la ponencia de Alberto Garre sobre la herramienta informática Biogrowth para la modelización del crecimiento microbiano.

La pandemia ha obligado a que los organizadores del Congreso se avinieran a unas circunstancias tan poco propicias a reuniones, mesas redondas, coloquios, encuentros, comidas, cócteles de bienvenida y, en general, a todas las actividades que un buen congreso tradicional debe contemplar. El confinamiento del 2020 y las restricciones del 2021 obligaban a un aplazamiento del Congreso o a amoldarlo a unas actividades virtuales, algo desconocidas hasta ese momento y de unos resultados imprevisibles. Se optó por emprenderlo con tanto entusiasmo como incertidumbre, con cierto grado de espíritu aventurero, pero siempre con la pro-

fesionalidad que los años de experiencias congresistas acumula, aunque un tanto desvirtuada por la virtualidad.

Los resultados excedieron a las expectativas más halagüeñas. La participación sobrepasó lo esperado y, por ende, el número de comunicaciones también estuvo a tono con las inscripciones. Los presidentes de los grupos, entre los que me encuentro, participamos en la organización del congreso, pero hubo un núcleo, encabezado por el actual par de presidentes de la SEM, Antonio Ventosa y Rafael Giraldo, la secretaria, Alicia Prieto, el tesorero, Víctor Jiménez, e Isabel Perdigüero, que se dejó la

piel y horas de sueño para que el Congreso fuera el éxito que resultó ser. Se merecieron esta recompensa.

Centrándonos en el Grupo de Microbiología de los Alimentos y su participación en el Congreso, puede decirse que estubo a la buena altura de las circunstancias. Disfrutamos de, y en, dos mesas redondas, una de Biotecnología Alimentaria en la que disertaron Alberto Garre (U. Wageningen, Países Bajos), Víctor Freire (U. Zaragoza), Marina Ruiz-Muñoz (U. Cádiz), Vicente Monedero García (IATA-CSIC, Valencia) y Mercedes Tamame (IBFG-CSIC/U. Salamanca), y otra de Seguridad Alimentaria

en la que participaron Juan Carlos Pulido Pacheco, Félix Núñez Breña y Juan José Córdoba Ramos (U. Extremadura), Leonidas Georgalis (UPCT, Cartagena), Irene Aldea Ramos (UCM, Madrid) y Teresa Aymerich (IRTA, Monells, Gerona). Los moderadores fueron Gonzalo García de Fernando (UCM) y Rosa Aznar, de la Colección Española de Cultivos Tipo, respectivamente.

Se presentaron catorce comunicaciones orales en dos sesiones, una moderada por Beatriz Martínez (IPLA-CSIC, Villaviciosa, Asturias) y otra por quien firma este artículo. Las sesiones discurrieron con normalidad, con buena asistencia de participantes. El debate tras la exposición de las comunicaciones fue interesante en algunos casos, aunque, en otros, no despertó tanto interés y quedó algo desangelado.

Llevo en la mochila una buena cantidad de Congresos y los debates que se suscitan a veces son pobres. He visto a moderadores sacarse de la manga preguntas para que el acto no desluciese demasiado. No acaba de comprenderse que investigadores que trabajan en una temática similar no sientan curiosidad por algún aspecto de los trabajos ajenos. Si los profesores y profesionales en general somos así de indolentes, ¡cómo no van a serlo las próximas generaciones! Una pasividad parecida se ve en muchas aulas de nuestras universidades. Muchísimos alumnos son reacios a levantar la mano y significarse planteando dudas. Esa falta de curiosidad, de hambre de conocimiento, puede ser una lacra que diezme el progreso profesional de quien la padece y la generación de conocimiento de todo un país. Desde estas líneas animo a todos los lectores a preguntar en los Congresos, que para eso están, para servir de nexo y ámbito de comunicación entre científicos más o menos seniors, más o menos noveles, más o menos doctos, más o menos jóvenes y, en nuestro caso, más o más microbiólogos.

Entre ponencias, comunicaciones y e-posters, las contribuciones que se encuadran



Turno de preguntas de la sesión "Biotecnología Alimentaria".

en la Microbiología de los Alimentos fueron más de 100. Sin ningún ánimo de categorizar a las instituciones que han participado en el Congreso, desde estas líneas debe destacarse la aportación de los microbiólogos de las universidades de Extremadura y de León, que contribuyeron entre ambas con una veintena larga de comunicaciones. También debe resaltarse la notable participación de miembros del INIA y de las universidades de Lleida, Complutense, Jaén, País Vasco y Valencia. Sería prolijo enumerar a todas las instituciones que han colaborado. Por favor, no se ofendan quienes no estén aquí nombrados. Valga decir su número, fueron nada más y nada menos, 58.

El premio a la mejor comunicación de Microbiología de los Alimentos le correspondió a Catalina M. Cabañas por su e-póster titulado "Selección de levaduras productoras de compuestos orgánicos volátiles antifúngicos aisladas de viñedos". ¡Enhorabuena a todos los integrantes del equipo!

La percepción del sistema de presentación de las comunicaciones y e-posters ha sido muy positiva. El hecho de disponer de un video a lo largo de todo el Congreso y más allá, de todos y cada una de las con-

ferencias, ponencias, etc... ha permitido verlas a la carta. Podías elegir en cualquier momento de cuál aprender, cuál repetir o cuál ningunear. Es probable que esta herramienta haya venido para quedarse, aunque volvamos a la añorada normalidad presencial.

Todas las virtudes de un Congreso on-line quedan un tanto deslavazadas por la falta del calor humano, de la cercanía del saludo, del estrechón de manos o del abrazo más efusivo. Aprovechemos los pros de la virtualidad, pero veámonos las caras, conozcámonos, establezcamos relaciones humanas directas, sin la intermediación de pantallas que, aunque nos sirven de nexo coyuntural, son una barrera infranqueable. Os recuerdo que el próximo Congreso del Grupo de Microbiología de los Alimentos se celebrará de forma PRESENCIAL en Jaén entre los días 12 y 15 de septiembre de 2022 (<https://www.webcongreso.com/xxiicma2020>).

¡Por favor, no faltéis!