

# XXII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos

MAGDALENA MARTÍNEZ CAÑAMERO, ANTONIO COBO MOLINOS, M<sup>a</sup> JOSÉ GRANDE BURGOS, ROSARIO LUCAS LÓPEZ, ELENA ORTEGA MORENTE, RUBÉN PÉREZ PULIDO, ANTONIO GÁLVEZ

Área de Microbiología. Departamento de Ciencias de la Salud. Universidad de Jaén. Jaén.

✉ [canamero@ujaen.es](mailto:canamero@ujaen.es) | [agalvez@ujaen.es](mailto:agalvez@ujaen.es)



**Microbiología  
de los Alimentos**  
SOCIEDAD ESPAÑOLA DE  
MICROBIOLOGÍA



Universidad de Jaén

El XXII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos (XXII CMA2020) ha tenido lugar en la Universidad de Jaén (Jaén) del 12 al 15 de septiembre de 2022. Tras cuatro años de preparativos y aplazamientos, el enfoque "One Health", que inspiraba el programa desde su planificación, ha demostrado su inmensa relevancia, como hemos podido comprobar durante estos tres últimos años.

El evento ha congregado a 120 profesionales y comenzó con una excelente charla inaugural a cargo de Luca Cocolin de la Universidad de Turín, sobre el Microbioma de Alimentos. Le siguieron otras 10 ponencias invitadas y 36 ponencias seleccionadas a orales de un total de 114 comunicaciones a póster presentadas y repartidas entre ocho sesiones, cubriendo desde la biodiversidad microbiana de los alimentos y las fermentaciones alcohólicas a probióticos y microbiota intestinal, pasando por nuevas tecnologías, resistencias a antibióticos y toxiinfecciones alimentarias, para terminar con análisis de



Figura 1. Charla inaugural a cargo de Luca Cocolin.

riesgos, microbiología predictiva y transferencia en la industria alimentaria. El congreso se cerró en la ceremonia de clausura presidida por el Rector de la Universidad de Jaén, Juan Gómez, con la entrega de los

premios a las mejores tesis y para investigadores jóvenes en Microbiología de los Alimentos. El hecho de que estos premios no pudieran haber sido entregados en los últimos años hizo que se congregaran



Figura 2. Concierto de jazz durante el coctel de bienvenida.



Figura 3. Visita a la catedral y a los baños árabes.



Figura 4. Asistentes a la cena de clausura.

ocho galardonados en el mismo acto. Los premiados a las mejores tesis doctorales fueron Alberto Garre Pérez (Universidad Politécnica de Cartagena) en 2018, Narciso Martín Quijada (Universidad de Burgos) en 2019, Marta Selma Royo (Universitat Politècnica de València) en 2020 y Daniel Verdejo Martínez (Universidad de Zaragoza) e Irene Falcó Ferrando (Universitat Politècnica de València) en 2021. Finalmente se entregó el Premio Especial para Investigadores Jóvenes que recayó en Joaquín Bautista Gallego (Universidad de Extremadura) para la edición de 2020, que nos habló de la mejora genética de levaduras, y en Elisa Gayán Ordás (Universidad de Zaragoza) e Ignacio Belda Aguilar (Universidad Complutense de Madrid) para la edición de 2022, que nos deleitaron con sus investigaciones sobre resistencia a altas presiones hidrostáticas de *E. coli* y la ecología de comunidades fermentativas de levaduras vinícolas, respectivamente.

El programa cultural comenzó con un cóctel de bienvenida alrededor del estanque de la Plaza de los Pueblos del campus, amenizado por integrantes del grupo de jazz de la UJA. Continuó al día siguiente con una ruta guiada por el centro histórico, visitando la catedral y los baños árabes, sumiéndonos en sus leyendas y misterios, y terminó el penúltimo día con una visita al Museo de la Cultura del Olivo en Baeza, donde aprendimos los usos y costumbres de este cultivo que es la base de la economía de nuestra provincia. También sobre un cerro entre olivos y con unas bonitas vistas entre colinas de la ciudad y su castillo, tuvo lugar la cena de clausura.

El congreso ha estado organizado por el equipo de investigación “Microbiología de los Alimentos y del Medio Ambiente” de la Universidad de Jaén y ha contado con la colaboración de la propia UJA (Facultad de Ciencias Experimentales, Departamento de Ciencias de la Salud, Escuela de Doctorado, y el apoyo de Infraestructuras, Espacios, Protocolo y Comunicación), la Federación de Sociedades de Microbiología (FEMS), el Ayuntamiento, la Diputación y el Colegio Oficial de Médicos de Jaén, el Colegio Oficial de Biólogos de Andalu-

cía y la empresa Bruker. Pero sobre todo queremos agradecer de corazón al Grupo Especializado de Microbiología de los Alimentos y a su Junta Directiva, así como a todos los asistentes al congreso por su interés, su participación activa y su apoyo, haciendo que esta reunión haya sido un momento muy especial. Muchas gracias a todos, ya estamos contando los días para encontrarnos otra vez en Cartagena en el XXIII CNMA 2024.



Figura 5. Equipo organizador.



Figura 6. Foto de familia de los asistentes al congreso.