

XXIII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos

**ALFREDO PALOP GÓMEZ (Vicepresidente del Comité Organizador)
Y PABLO FERNÁNDEZ ESCÁMEZ (Presidente del Comité)**

Departamento de Ingeniería Agronómica. Universidad Politécnica de Cartagena.

✉ alfredo.palop@upct.es | pablo.fernandez@upct.es



Foto 1. Sesión inaugural del XXIII Congreso del grupo de Microbiología de los alimentos de la SEM.

Se ha celebrado en Cartagena, desde el 9 al 12 de septiembre, la vigesimotercera edición del Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos de la SEM. En esta ocasión, ha sido organizado por investigadores de la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica de la Universidad Politécnica de Cartagena, en cuyas instalaciones se ha celebrado.

El congreso fue inaugurado por el Rector de la Universidad Politécnica de Cartagena, Mathieu Kessler, contando con la participación de autoridades de la Región, así como con Gonzalo García de Fernando (Presidente del Grupo especializado de

Microbiología de los Alimentos) y Pablo Fernández (Presidente del Comité Organizador). La conferencia inaugural fue impartida por el profesor **Marcel Zwietering**, de Wageningen University and Research en Países Bajos, y versó sobre *Los doce placeres de la ciencia*.

El evento ha contado con la participación de 115 investigadores, procedentes de toda España y del extranjero. Al igual que en ediciones anteriores, el objetivo del congreso ha sido servir de lugar de encuentro e intercambio de ideas de los temas que aborda la microbiología de los alimentos. Ha tenido especial relevancia la

participación de jóvenes investigadores, que se han incorporado recientemente a nuestro grupo especializado y que han contribuido, junto al resto de asistentes, al excelente ambiente científico y personal que existe en estas reuniones.

El programa se ha estructurado en seis sesiones, que han contado con la participación de doce ponentes invitados, una mesa redonda, además de 38 comunicaciones orales y 44 pósteres. La primera sesión, titulada **Microbiota en la cadena alimentaria y sus aplicaciones biotecnológicas**, contó con la participación del profesor **Paul Cotter**, responsable de

Food Bioscience en Teagasc, Irlanda, quien nos habló de *Next-generation food microbiome research*, y de **Lorena Ruiz**, científica titular del Instituto de Productos Lácteos de Asturias del CSIC, cuya ponencia trató sobre *Oportunidades basadas en microbiomas para valorizar subproductos agroalimentarios*. La segunda sesión versó sobre **Resistencia a antimicrobianos y relevancia en los alimentos**. Los ponentes de esta sesión fueron el profesor **Kimón Andreas Karatzas**, de la Universidad de Reading, en el Reino Unido, con su charla sobre *Synergistic effects, a major ally in food processing*, y el profesor **Avelino Álvarez Ordóñez**, de la Universidad de León, quien nos habló sobre *el Resistoma de los alimentos y ambientes asociados*. En la tercera sesión, titulada **Consortios microbianos en bebidas y alimentos fermentados**, participaron **Patricia Taillandier**, profesora de la Universidad de Toulouse, con su ponencia sobre *Kombucha: an example of symbiotic microbial culture with many potential* y **Amparo Querol Simón**, profesora de investigación del Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos del CSIC, que nos habló sobre *Diversidad de estrategias competitivas en levaduras Saccharomyces cerevisiae durante la fermentación*. La cuarta sesión, de título **Nuevas tecnologías aplicables en la industria alimentaria. Tecnologías de conservación y aplicación de la inteligencia artificial**,



Foto 2. Sesión en el XXIII Congreso del grupo de Microbiología de los alimentos de la SEM.

estuvo protagonizada por María Lavilla, investigadora del Centro de Investigación Marina y Alimentaria AZTI, con su ponencia sobre *¿Enemigos o amigos? Los fagos como aliados en la mejora de la seguridad alimentaria*, y por Marilena Dimitrakopoulou de la compañía griega Agroknow, con la ponencia titulada *Unlocking the mystery: what lies behind mycotoxin presence in animal food?* En quinto lugar, se celebró la sesión titulada **Riesgos biológicos alimentarios y modelización predictiva**, con la ponencia *Biofilms en superficies en contacto con alimentos: lecciones aprendi-*

das y estrategias futuras para su control por parte de **Belén Orgaz Martín**, profesora de la Universidad Complutense de Madrid y *Estrategias digitales para la mejora de la calidad y seguridad microbiológica de productos del Mediterráneo*, impartida por el profesor **Antonio Valero Díaz**, de la Universidad de Córdoba. En la sexta y última sesión, **Probióticos y microbiota intestinal**, participaron **Alejandra Flor Duro**, investigadora del Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos del CSIC con su ponencia titulada *El papel de los probióticos y postbióticos en la modulación de los*



Foto 3. Foto de grupo de los asistentes al XXIII Congreso del grupo de Microbiología de los alimentos de la SEM.



Foto 4. Visita a la empresa Ricardo Fuentes.



Foto 5. Visita turística al puerto de Cartagena en el catamarán.



Foto 6. Entrega de premios al mejor joven investigador, mejores tesis doctorales durante el periodo 2022-2023 y mejor póster.

trastornos alimentarios y **Antonia Picón Gálvez**, investigadora del Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria del CSIC, que presentó *La colección de microorganismos con potencial probiótico del INIA y su aplicación en alimentos*. Finalmente, el último día del congreso y previo a la entrega de premios y clausura del mismo, se celebró una **mesa redonda** titulada *Los nuevos retos de la microbiología alimentaria en la industria. Cambio climático y sostenibilidad*, moderada por el profesor de investigación Antonio Martínez López, del Instituto Agroquímica y Tecnología de Alimentos del CSIC. Dicha mesa redonda pretendía ser una puesta en común de los puntos de vista de la industria alimentaria, la administración y los centros de investigación y, para ello, contó con la participación de **Ana María Sánchez Cánovas**, técnico responsable del laboratorio de microbiología de la Consejería de Salud de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia, **Pilar Truchado Gambao**, investigadora del Centro de Edafología y Biología Aplicada del Segura del

CSIC, **Paloma Sánchez Vázquez de Prada** jefa del área de gestión de riesgos biológicos de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición y **Pedro Francisco Olivares Sánchez**, responsable veterinario de la empresa ELPOZO Alimentación. Toda la información se encuentra disponible en la web del congreso (<https://xxiiicma2024.es/>). En el marco de la reunión tuvo también lugar la Asamblea del Grupo de Microbiología de los Alimentos de la SEM.

Queremos dar las gracias a todas las instituciones que han permitido la celebración de este congreso: la Sociedad Española de Microbiología y el Grupo Especializado de Microbiología de los Alimentos, la Universidad Politécnica de Cartagena, la Fundación SENECA de la CARM y la Federación Europea de Sociedades de Microbiología (FEMS), cuya ayuda ha permitido promover la asistencia de jóvenes investigadores, que han recibido treinta becas en total. Agradecemos la participación de las empresas que han colaborado, entre ellas a *Microomics*, que montó un stand para explicar y

mostrar sus productos y sus servicios, y a *Proquilab*, a la empresa *Ricardo Fuentes*, que nos ofreció una visita a sus instalaciones, y a Cartagena Puerto de Culturas que organizó para los asistentes una visita guiada por el Teatro Romano y por el centro histórico de Cartagena y también una visita en catamarán por el puerto de Cartagena. También agradecemos a los miembros de los Comités Científico y Organizador por su trabajo, así como a todos los asistentes.

Confiamos en haber cumplido las expectativas depositadas en nuestro grupo como organizadores y esperamos veros en la próxima edición del congreso, que se celebrará en **Asturias en 2026**.

