



XXIII Congreso Nacional de
Microbiología de los Alimentos
9 al 12 de septiembre de 2024
Cartagena

PROGRAMA

<https://xxiiicma2024.es/>



Microbiología
de los Alimentos
SOCIEDAD ESPAÑOLA DE
MICROBIOLOGÍA



Federation of European
Microbiological Societies

f SéNeCa⁽⁺⁾

Agencia de Ciencia y Tecnología
Región de Murcia



XXIII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos

9 al 12 de septiembre de 2024
Cartagena



Comité de honor

- Excmo. Sr. Presidente de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia
- Sr. Rector Magnífico de la Universidad Politécnica de Cartagena
- Ilma. Sra. Alcaldesa del Excmo. Ayuntamiento de Cartagena
- Ilma. Sra. Delegada del Gobierno en la Región de Murcia
- Sr. Director de la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica
- Sr. Presidente de la Sociedad Española de Microbiología
- Sr. Presidente del Grupo de Microbiología de Alimentos de la SEM

Comité organizador

- Presidente: Pablo Salvador Fernández Escámez
- Vicepresidente: Alfredo Palop Gómez
- Secretaria: Silvia Guillén Morer
- Tesorera: Enriqueta García Gutiérrez
- Vocales:
 - Paula M. Periago Bayonas
 - Alberto Garre Pérez
 - Arantxa Aznar Samper
 - Asunción Iguaz Gaínza
 - Mariem Somrani
 - Arturo Esnoz Nicuesa
 - Ginés Benito Martínez Hernández
 - Antonio Luciano
 - Jorge Baixaulí Pérez-Crespo
 - Lorena Martínez Zamora
 - Diego Hernández Prieto
 - Ioana Bodea



XXIII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos

9 al 12 de septiembre de 2024
Cartagena



Comité científico

- Alfredo Palop Gómez. Universidad Politécnica de Cartagena
- Pablo S. Fernández Escámez. Universidad Politécnica de Cartagena
- Alberto Garre Pérez. Universidad Politécnica de Cartagena
- Paula M. Periago Bayonas. Universidad Politécnica de Cartagena
- Enriqueta García Gutiérrez. Universidad Politécnica de Cartagena
- Mariem Somrani. Universidad Politécnica de Cartagena
- Silvia Guillén Morer. Universidad de Zaragoza
- Ana Allende Prieto. CEBAS-CSIC, Murcia
- Pilar Truchado Gambao. CEBAS-CSIC, Murcia
- Antonio Valero Garrido, Universidad de Córdoba
- Gonzalo Doroteo García de Fernando Minguillón. Universidad Complutense de Madrid
- Rosa María Capita González. Universidad de León
- Rosa del Campo Moreno. Hospital Ramón y Cajal e Instituto Ramón y Cajal de Investigación Sanitaria
- José Manuel Guillamón Navarro. IATA-CSIC Valencia
- M. Dolores Rodrigo Aliaga. IATA-CSIC Valencia
- Susana Langa Marcano. Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria
- M. Magdalena Martínez Cañamero. Universidad de Jaén
- Albert Bordons de Porrata-Doria. Universitat Rovira i Virgili
- Beatriz Martínez Fernández. IPLA-CSIC Asturias
- Ignacio Álvarez Lanzarote. Universidad de Zaragoza
- M. Consuelo Pina Pérez. Universidad de Valencia



XXIII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos

9 al 12 de septiembre de 2024
Cartagena



Lunes 9 de septiembre

17:00	Entrega de credenciales y documentación
18:30	Acto inaugural
19:00	Conferencia Inaugural The 12 pleasures of science. <u>Marcel Zwietering</u> , Universidad de Wageningen (Países Bajos).
20:00	Cóctel de bienvenida Antiguo Cuartel de Infantería de Marina (UPCT).

Martes 10 de septiembre

9:00	Sesión 1 Microbiota en la cadena alimentaria y sus aplicaciones biotecnológicas Moderadoras: <u>Beatriz Martínez Fernández</u> (Instituto de Productos Lácteos de Asturias) y <u>Enriqueta García Gutiérrez</u> (Universidad Politécnica de Cartagena).
	Charla 1 Next-Generation food microbiome research: Use of metagenomic approaches for characterizing microbial communities in foods (especially fermented foods) and along the food chain. <u>Paul Cotter</u> , TEAGASC (Cork, Irlanda).
	Charla 2 Oportunidades basadas en la microbiota para valorizar subproductos agroalimentarios. <u>Lorena Ruiz</u> , IPLA-CSIC (Asturias).

Martes 10 de septiembre

	<p>Comunicaciones seleccionadas para presentaciones orales</p>
	<p>001. Evolución del microbioma y resistoma del lomo y solomillo de cerdo a lo largo de su cadena de producción y de su vida útil. <u>José Francisco Cobo Díaz</u>, Universidad de León.</p> <p>002. Bacteriófagos para el control de aislados del <i>Enterobacter cloacae</i> complex en vegetales frescos. <u>Alberto Pintor Cora</u>, Universidad de León.</p> <p>003. Understanding the microbiome and resistome dynamics in a poultry burger processing line. <u>Natalia Merino Almalé</u>, Universidad de Zaragoza.</p> <p>004. In-depth analysis of the austrian cheese microbiome reveals High taxonomic and functional interactions with the production facility environment. <u>Alejandro Jiménez Alcañiz</u>, Universidad de Salamanca.</p> <p>005. Componentes de la matriz de biofilms formados por microorganismos aislados de superficies de la industria alimentaria como potenciales factores de persistencia en las superficies. <u>Josué Jara Pérez</u>, Universidad Complutense de Madrid.</p> <p>006. Diseño y Validación de un nuevo medio de enriquecimiento para <i>Salmonella</i>. <u>María Gutiérrez León</u>, Universidad de Zaragoza.</p>
10:45–11:30	Pausa para café y visitar pósters
11:30	<p>Sesión 2 Resistencia a antimicrobianos y relevancia en los alimentos Moderadoras: <u>M^a Magdalena Martínez Cañamero</u> (Universidad de Jaén) y <u>Paula M. Periago Bayonas</u> (Universidad Politécnica de Cartagena).</p>
	<p>Charla 1 Synergistic effects, a major ally in novel food processing. <u>Kimón Andreas Karatzas</u>, Universidad de Reading (Reino Unido).</p>

Martes 10 de septiembre

	<p>Charla 2 El resistoma de los alimentos y ambientes asociados. <u>Avelino Álvarez Ordóñez</u>, Universidad de León.</p>
	<p>Comunicaciones seleccionadas para presentaciones orales</p>
	<p>007. Pérdida de eficacia del ácido láctico frente a variantes resistentes a ciprofloxacina de <i>Salmonella</i> Typhimurium. <u>Raúl Campillo Pérez</u>, Universidad de Zaragoza.</p> <p>008. Identificación de los genes involucrados en la resistencia antimicrobiana adquirida de <i>Salmonella</i> Typhimurium frente a sulfito sódico. <u>Jorge Andaluz Arbe</u>, Universidad de Zaragoza.</p> <p>009. Development of user-friendly bioinformatic tools for the analysis of shotgun sequencing data and the investigation of antimicrobial resistance. <u>Narciso Martín Quijada</u>, Universidad de Salamanca.</p> <p>010. Impacto de los tratamientos de desinfección en el resistoma de las aguas residuales de la Región de Murcia y su capacidad de transmisión a los alimentos mediante las aguas de riego. <u>Jesús López Cañizares</u>, CEBAS-CSIC (Murcia).</p> <p>011. Análogos cárnicos: Tendencias en formulación antimicrobiana y su impacto en la seguridad alimentaria. <u>Anna Jofré i Fradera</u>, IRTA (Girona).</p> <p>012. Efecto de filmes de gelatina y quitosano con extractos de salvado de arroz en la conservación de carne fresca de cerdo. <u>María Cabeza de Vaca Molina</u>, CICYTEX (Badajoz).</p> <p>013. Influencia del ácido oxálico sobre el crecimiento y producción de ocratoxina A de <i>A. niger</i> en un sistema modelo de higo. <u>Cristina Hidalgo Rodríguez</u>, Universidad de Extremadura.</p> <p>014. Análisis de clones y plásmidos de <i>Escherichia coli</i> portadores de blaSHV-12 y blaCTX-M-14 procedentes de animales de producción. <u>Sandra A. Martínez Álvarez</u>, Universidad de La Rioja.</p> <p>015. Red de Inocuidad Alimentaria para el Desarrollo, Armonización y Adopción de Metodologías basadas en "One Health" Enfocadas a la Evaluación de Nuevos Riesgos Microbiológicos (Onehealth4Food). <u>Fernando Pérez Rodríguez</u>, Universidad de Córdoba.</p>

Martes 10 de septiembre

13:45-15:30	Comida y visita a pósters
	<p>Sesión 3 Consorcios microbianos en bebidas y alimentos fermentados. Microorganismos alterantes. <i>Moderadores: <u>José Manuel Guillamón</u> (IATA-CSIC) y <u>Albert Bordons</u> (Universitat Rovira i Virgili).</i></p>
	<p>Charla 1 Kombucha: an example of symbiotic microbial culture with many potentials. <u>Patricia Taillandier</u>, Universidad de Toulouse (Francia).</p>
	<p>Charla 2 Diversidad de estrategias competitivas en levaduras <i>Saccharomyces cerevisiae</i> durante la fermentación. <u>Amparo Querol Simón</u>, IATA-CSIC (Valencia).</p>
	Comunicaciones seleccionadas para presentaciones orales
	<p>O16. Perfil metataxonómico en la fermentación de tronco de brócoli como nuevo alimento funcional. <u>José Ángel Salas-Millán</u>, Universidad Politécnica de Cartagena.</p> <p>O17. Diseño de un consorcio de microorganismos para la fermentación de vinos base para cavas de alta gama. <u>Judit Pardo</u>, IATA-CSIC (Valencia).</p> <p>O18. Microbial biodiversity of typical fermented food products from the Lazio Region in Italy. <u>María del Collado Olid López</u>, Universidad de Jaén.</p> <p>O19. Incidencia y alteración de <i>Alicyclobacillus acidoterrestris</i> en zumos de frutas. <u>Pilar Colás Medà</u>, Universidad de Lleida.</p> <p>O20. Control de <i>Alicyclobacillus acidoterrestris</i> en zumo de naranja mediante la aplicación de UV-C y HPP combinado con temperatura y antimicrobianos. <u>Isma Neggazi</u>, Universidad de Lleida.</p>



XXIII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos

9 al 12 de septiembre de 2024
Cartagena



Martes 10 de septiembre

17:30	Asamblea del Grupo Especializado
19:30	Visita guiada por el centro histórico de Cartagena

Miércoles 11 de septiembre

9:00	<p>Sesión 4 Nuevas tecnologías aplicables en la industria alimentaria. Tecnologías de conservación y aplicación de la inteligencia artificial Moderadoras: <u>Ignacio Álvarez</u> (Universidad de Zaragoza) y <u>Alberto Garre</u> (Universidad Politécnica de Cartagena).</p>
	<p>Charla 1 ¿Enemigos o amigos? Los fagos como aliados en la mejora de la Seguridad Alimentaria. <u>María Lavilla</u>, AZTI</p>
	<p>Charla 2 Artificial intelligence-enabled early indicators for proactive poultry production management. <u>M. Eleni Dimitrakopoulou y Manos Karvounis</u>, SMART AGROHUBS (Grecia)</p>
	<p>Comunicaciones seleccionadas para presentaciones orales</p>
	<p>O21. Agua activada por plasma como alternativa innovadora en la eliminación de biopelículas de <i>Listeria monocytogenes</i>. <u>Ángel Francés Ruiz</u>, Universidad de León.</p> <p>O22. Nanopore adaptive sampling para la detección mejorada de <i>Listeria monocytogenes</i>: un enfoque cuasimetagenómico. <u>Guillermo Illán Ortega</u>, CEBAS-CSIC (Murcia).</p> <p>O23. La conductividad eléctrica del medio de tratamiento, un parámetro crítico para la supervivencia de <i>Anisakis</i> a los Pulsos Eléctricos de Alto Voltaje. <u>Vanessa Abad Calabia</u>, Universidad de Zaragoza.</p>

Miércoles 11 de septiembre

	<p>O24. Extracción de proteínas de <i>S. cerevisiae</i> asistida por Pulsos Eléctricos de Alto Voltaje (PEF): efecto de la energía específica total. <u>Javier Marín Sánchez</u>, Universidad de Zaragoza.</p> <p>O25. Plasma frío en combinación con una nanoemulsión de limoneno como herramientas para el control de <i>B. cereus</i>. <u>María Teresa Fernández Felipe</u>, IATA-CSIS (Valencia).</p> <p>O26. Activación por plasma frío de agua de mar para el control de norovirus humanos y patógenos bacterianos durante la purificación de moluscos bivalvos. <u>Annamaria Pandiscia</u>, IATA-CSIC (Valencia).</p>
10:45 - 11:30	Pausa para café y pósters
11:30	<p>Sesión 5 Riesgos biológicos alimentarios y modelización predictiva. Moderadores: <u>M^a Rosa Capita</u> (Universidad de León) y <u>Alfredo Palop</u> (Universidad Politécnica de Cartagena).</p>
	<p>Charla 1 Biofilms en superficies en contacto con alimentos: lecciones aprendidas y estrategias futuras para su control <u>Belén Orgaz Martín</u>, Universidad Complutense de Madrid</p>
	<p>Charla 2 Estrategias digitales para la mejora de la calidad y seguridad microbiológica de productos del Mediterráneo <u>Antonio Valero</u>, Universidad de Córdoba</p>
	Comunicaciones seleccionadas para presentaciones orales
	<p>O27. Aislamiento y caracterización de variantes de <i>Salmonella</i> Typhimurium SL1344 con mayor resistencia a diferentes agentes estresantes y tecnologías de procesado de alimentos. <u>Silvia Guillén Morer</u>, Universidad de Zaragoza</p> <p>O28. Impacto de la contaminación cruzada de biofilms de <i>Listeria monocytogenes</i> desde superficies de acero inoxidable hasta jamón cocido y una digestión gastrointestinal simulada in vitro. <u>Salud María Serrano Heredia</u>, Universidad de Córdoba.</p>

Miércoles 11 de septiembre

	<p>O29. Vigilancia de <i>Listeria monocytogenes</i> en alimentos listos para el consumo recolectados en mercados del Distrito Metropolitano de Quito - Ecuador. <u>Camila Guillén Camacho</u>, Universidad San Francisco de Quito.</p> <p>O30. Evaluación del riesgo de contaminación por <i>Listeria monocytogenes</i> en agricultura en ambiente controlado. <u>María Ayala San Nicolás</u>, CEBAS-CSIC (Murcia).</p> <p>O31. Evaluación de las medidas de control implementadas para la limpieza y desinfección en plantas de procesado de productos vegetales frescos contra <i>Listeria monocytogenes</i>. <u>María Isabel Gómez Galindo</u>, CEBAS-CSIC (Murcia).</p> <p>O32. Aumento de resistencia de <i>Salmonella</i> Typhimurium a aminos terciarias tras exposición prolongada. <u>Alberto Fau Zamorano</u>, Universidad de Zaragoza.</p> <p>O33. La combinación de aceites esenciales nanoemulsionados y calor reduce notablemente la resistencia térmica de <i>Listeria monocytogenes</i> en leche de soja. <u>Carmen María Pastor García</u>, Universidad Politécnica de Cartagena.</p> <p>O34. ¡Leche contaminada! Validación de un método innovador para detectar y evaluar el potencial infeccioso del Virus de la Influenza A en leche de vaca. <u>Pablo Puchades Colera</u>, IATA-CSIC (Valencia).</p>
13:30 – 15:00	Comida y visita a pósters
15:00	<p>Sesión 6 Probióticos y microbiota intestinal. Moderadores: <u>Susana Langa</u> (Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria) y <u>Silvia Guillén</u> (Universidad Politécnica de Cartagena).</p>
	<p>Charla 1 The role of probiotics and postbiotics in the modulation of eating disorders. <u>Alejandra Flor</u>. IATA-CSIC (Valencia)</p>
	<p>Charla 2 La colección de microorganismos con potencial probiótico del INIA y su aplicación en alimentos. <u>Antonia Picón</u>, INIA-CSIC (Madrid)</p>



XXIII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos

9 al 12 de septiembre de 2024
Cartagena



Miércoles 11 de septiembre

	Comunicaciones seleccionadas para presentaciones orales
	<p>035. Impacto del tipo de producto de panificación en la microbiota intestinal. <u>Rosa del Campo Moreno</u>, Hospital Universitario Ramón y Cajal, e IRYCIS (Madrid).</p> <p>036. Fermentación espontánea de sueros procedentes de queserías asturianas para la búsqueda de bacterias con actividad proteolítica. <u>Felipe González González</u>, IPLA-CSIC (Asturias).</p> <p>037. Estudio de inactivación de norovirus humano en puré de fresas mediante enteroides intestinales humanos y modelización predictiva. <u>Annamaria Pandiscia</u>, IATA-CSIC (Valencia).</p> <p>038. Caracterización de bacterias ácido lácticas de origen vegetal y utilización para la elaboración de harinas fermentadas prebióticas. <u>Inés Calvete de la Torre</u>, IPLA-CSIC (Asturias).</p>
16:30	Visita a la empresa Ricardo Fuentes de salazones y ahumados (alternativa)
18:30	Visita en catamarán por el puerto de Cartagena y alrededores
21:00	Cena de Clausura. Auditorio El Batel (Cartagena)



XXIII Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos

9 al 12 de septiembre de 2024
Cartagena



Jueves 12 de septiembre

10:00	<p>Sesión 7 Mesa redonda: Los nuevos retos de la microbiología alimentaria en la industria. Cambio climático y sostenibilidad. Moderador: <u>Antonio Martínez</u> (IATA-CSIC). Participantes:</p> <ul style="list-style-type: none">• <u>Ana María Sánchez Cánovas</u>. Consejería de Salud de la CARM (Murcia).• Pilar Truchado Gambao (CEBAS-CSIC).• <u>Paloma Sánchez Vázquez de Prada</u> (AESAN, Ministerio de Derechos Sociales, Consumo y Agenda 2030).• <u>Pedro Francisco Olivares Sánchez</u>. Responsable veterinario de ELPOZO ALIMENTACIÓN y de Seguridad Alimentaria del Grupo Fuertes
11:30	<p>Pausa café</p>
12:00	<p>Acto de clausura Parlamentos Entrega de premios</p> <ul style="list-style-type: none">• Resumen de los Premios a la Mejor Tesis doctoral de 2022 y 2023.• Conferencia de clausura del Premio al mejor Joven Investigador 2022-2023. <p>Clausura del Congreso</p>

PÓSTERES

Se indica la persona que lo presenta:

P01	Caracterización microbiológica y físico-química del agua de lavado utilizada en el procesamiento industrial de vegetales frescos cortados	Victoria Crespo Torbado
P02	Sensibilidad uniforme a antibióticos de <i>Listeria monocytogenes</i>	Raquel Montiel Moreno
P03	Determinación mediante citometría de flujo del efecto de la exposición prolongada a terpenos vegetales sobre la resistencia a la enrofloxacin en <i>Salmonella enterica</i>	David Jiménez De Juan
P04	Quesos madurados como potenciales portadores de bacterias resistentes a antibióticos	Livia Balaguer Bañeras
P05	<i>Staphylococcus</i> spp. en una industria de embutidos: Diversidad de especies y sensibilidad antimicrobiana	David Pérez Boto
P06	Mutantes de <i>Salmonella</i> Typhimurium inducidos por exposición a kanamicina muestran resistencia cruzada al carvacrol	Ivo García-Penas
P07	Actividad antimicrobiana de carvacrol y timol inmovilizados en partículas de sílice frente a <i>Cronobacter sakazakii</i> en fórmulas infantiles	Alejandro Rivas Soler
P08	Evaluation of the antimicrobial activity of vegetable by-products on <i>Staphylococcus aureus</i>	Enriqueta García Gutiérrez
P09	Concentración Mínima Inhibitoria (CMI) y Concentración Mínima Bactericida (CMB) de compuestos antimicrobianos naturales en bacterias Gram-positivas y Gram-negativas de origen alimentario	Cristina Rodríguez Melcón
P10	Desarrollo de superficies funcionalizadas con antimicrobianos naturales para evitar la adherencia de bacterias presentes en redes de conducción de aguas de uso público	Édgar Pérez Esteve
P11	Evaluación de la actividad antimicrobiana del aceite esencial de <i>Poliomntha longiflora</i> Gray fraccionado frente a <i>Listeria monocytogenes</i> a través del desarrollo de modelos predictivos	Mariana Pimentel González
P12	Optimization of microwave assisted extraction of bioactive compounds in oregano and lovage ethanolic extracts	Ioana M. Bodea
P13	Efectos de los campos eléctricos pulsados en el desarrollo de una nueva bebida fermentada a base de trigo	Pedro V. Martínez-Culebras
P14	Composición bacteriana de fermentaciones de subproductos para economía circular	Enriqueta García Gutiérrez
P15	Evaluation of the organoleptic and chemical profiles of wines inoculated with different pied de cuve	Albert Bordons
P16	Effect of low-pressure cold plasma on <i>B. cereus</i> spores and vegetative cells inactivation using different matrices	María Inés Valdez-Narváez
P17	Dosis sub-letales de plasma frío como estrategia en la reducción de la resistencia antibiótica de <i>Listeria monocytogenes</i>	María Consuelo Pina Pérez
P18	Inactivación de ooquistes de <i>Toxoplasma gondii</i> mediante Pulsos Eléctricos de Alto Voltaje estudio exploratorio	Vanesa Abad Calabia
P19	Efectos de los tratamientos por alta presión hidrostática (APH) en la carga microbiana de alimentos pasteurizados <i>sous-vide</i> con reducido tratamiento térmico	Antonio Gálvez del Postigo
P20	Evaluación del potencial antioxidante in vivo e in vitro de un extracto de boniato naranja obtenido por pulsos eléctricos	Ana Florencia Alanís
P21	Investigación en tecnologías para el control de la calidad microbiológica de alimentos frescos	Genoveva Arques Verdú
P22	Uso de componentes de aceites esenciales inmovilizados en partículas de sílice como método de pasteurización fría de zumo de manzana	Alejandro Rivas Soler

PÓSTERES (CONTINUACIÓN)

P23	Percepción del consumidor sobre el uso de nanotecnología para alargar la vida útil de los alimentos	Édgar Pérez Esteve
P24	Tratamiento no térmico de alimentos líquidos basado en el uso de compuestos antimicrobianos naturales inmovilizados sobre soportes aptos para consumo alimentario	José Manuel Barat Baviera
P25	Descontaminación de tomates cherry inoculados con <i>Escherichia coli</i> mediante la adición de una nanoemulsión de aceite esencial de romero al agua de lavado	Alfredo Palop Gómez
P26	Papel de SigB en la aclimatación de <i>Listeria monocytogenes</i> a tratamientos térmicos dinámicos	Silvia Guillén Morer
P27	Resistencia al calor de larvas L3 de <i>Anisakis</i>	Ignacio Álvarez Lanzarote
P28	Estimación de la supervivencia de larvas L3 de <i>Anisakis</i> a cocinados <i>sous-vide</i>	Ignacio Álvarez Lanzarote
P29	Análisis genómico de cepas bacterianas de interés en la industria alimentaria	Antonia María Picón Gálvez
P30	La esporulación en condiciones de alta salinidad acelera el entrecruzamiento de las proteínas del "coat" en <i>Bacillus subtilis</i> incrementando la resistencia frente al H2O2 y al calor húmedo	Víctor Freire Carrascosa
P31	Diseño de una solución de lavado a base de D-limoneno nanoemulsionado para tomates cherry como sustituto de los desinfectantes a base de cloro	Antonio Luciano
P32	Todo tiene un precio – "SPANC balance" en la aptitud para el crecimiento en alimentos de una variante de <i>Escherichia coli</i> adaptada al timol	Jorge Baixauli Pérez-Crespo
P33	Detección del agente causante de la "mancha" en cereza (<i>Botrytis sp.</i>) mediante PCR	Paula Tejero Cordero
P34	La adición de aceite esencial de limón en forma de nanoemulsión reduce de manera espectacular la resistencia térmica de dos cepas de <i>Salmonella</i>	Zhour Fateh
P35	Capacidad antifúngica de subproductos de frutas y aceites esenciales frente a <i>Penicillium digitatum</i>: un estudio in vitro	Rosa Zapata
P36	Cuantificación y evaluación del riesgo de la transferencia de biofilms de <i>Listeria monocytogenes</i> a alimentos listos para el consumo mediante Risk Ranger 2.0	Javier Sánchez Martín
P37	Interacción de <i>Salmonella</i> con la microbiota intestinal: influencia en la capacidad de invasión	María Gutiérrez León
P38	Suero quesero fermentado por bacterias lácticas como inhibidor de <i>Pseudomonas sp.</i> alterantes de productos lácteos	Antonia María Picón Gálvez
P39	Bebida de soja enriquecida en lino mejora los efectos metabólicos de una dieta alta en grasa en un modelo de ratón	Susana Langa Marcano
P40	Biodiversidad microbiana intestinal en un modelo murino de ictus suplementado con hidroxitirosol	Magdalena Martínez Cañamero
P41	Desarrollo de un zumo de piña y uva enriquecido en compuestos bioactivos revalorizados a partir de subproductos de la industria alimentaria	Lorena Martínez Zamora
P42	Producción de ácido hialurónico con <i>Kluyveromyces marxianus</i> en medio de cultivo lácteo	Ginés Benito Martínez Hernández
P43	Eliminación de esporos en leche comercial en polvo para producción de probióticos inactivados	Ginés Benito Martínez Hernández
P44	Development of bio-based and biodegradable plastics for active food packaging from blends of ingredients and active substances from agro-industrial waste, ETIAPLAUSO	José Fernández Calatayud

NOTAS
