



## XXIII CONGRESO DE MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

### SOCIEDAD ESPAÑOLA DE MICROBIOLOGÍA, GRUPO ESPECIALIZADO DE LOS ALIMENTOS

#### PROGRAMA DEL CONGRESO

#### **Lunes 9 de septiembre**

17.00h Entrega de credenciales y documentación

18.30h Acto Inaugural

19.00h Conferencia Inaugural: The 12 pleasures of science. Prof. Marcel Zwietering, Universidad de Wageningen (Países Bajos).

20.00h Cóctel de bienvenida. Antiguo Cuartel de Infantería de Marina (UPCT).

#### **Martes 10 de septiembre**

Sesiones con Moderadores.

#### **9.00h Sesión 1**

Microbiota en la cadena alimentaria y sus aplicaciones biotecnológicas.

Moderadoras: Beatriz Martínez Fernández (Instituto de Productos Lácteos de Asturias) y Enriqueta García Gutiérrez (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. **Paul Cotter**, TEAGASC (Cork, Irlanda).

Charla 2: Oportunidades basadas en la microbiota para valorizar subproductos agroalimentarios. **Lorena Ruiz**, IPLA-CSIC (Asturias).

- Comunicaciones seleccionadas para presentaciones orales

10.45h-11.30h Pausa para café y visitar pósters

### **11.30h Sesión 2**

Consorcios microbianos en bebidas y alimentos fermentados.

Moderadores: José Manuel Guillamón (IATA-CSIC) y Albert Bordons (Universitat Rovira i Virgili).

Charla 1: Kombucha: an example of symbiotic microbial culture with many potentials. **Patricia Taillandier** Universidad de Toulouse (Francia)

Charla 2: Diversidad de estrategias competitivas en levaduras *Saccharomyces cerevisiae* durante la fermentación. **Amparo Querol Simón**, IATA-CSIC (Valencia)

- Comunicaciones seleccionadas para presentaciones orales

13.30h-15.30h Comida y visita a pósters

### **15.30h Sesión 3**

Resistencia a antimicrobianos y relevancia en los alimentos.

Moderadoras: M<sup>a</sup> Magdalena Martínez Cañamero (Universidad de Jaén) y Paula M. Periago Bayonas (UPCT).

Charla 1: Synergistic effects, a major ally in novel food processing. **Kimón Andreas Karatzas**, Universidad de Reading (Reino Unido).

Charla 2: El resistoma de los alimentos y ambientes asociados. **Avelino Alvarez Ordóñez**, Universidad de León.

- Comunicaciones seleccionadas para presentaciones orales

17.30h Asamblea del Grupo Especializado

19.30h Visita Guiada por el centro histórico de Cartagena

## **Miércoles 11 de septiembre**

Sesiones con moderadores

### **9.00h Sesión 4.**

Probióticos y microbiota intestinal.

Moderadoras: Susana Langa (Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria) y Silvia Guillén (Universidad Politécnica de Cartagena).

Charla 1: The role of probiotics and postbiotics in the modulation of eating disorders. **Alejandra Flor**, IATA-CSIC (Valencia)

Charla 2: La colección de microorganismos con potencial probiótico del INIA y su aplicación en alimentos. **Antonia Picón**, INIA-CSIC (Madrid).

- Comunicaciones en póster seleccionadas para presentaciones orales

10.45h-11.30h Pausa café y pósters

### **11:30h Sesión 5**

Riesgos biológicos alimentarios y modelización predictiva.

Moderadores: M<sup>a</sup> Rosa Capita (Universidad de León) y Alfredo Palop Gómez (Universidad Politécnica de Cartagena)

Charla 1: Biofilms en superficies en contacto con alimentos: lecciones aprendidas y estrategias futuras para su control. **Belén Orgaz Martín**, Universidad Complutense de Madrid.

Charla 2: Estrategias digitales para la mejora de la calidad y seguridad microbiológica de productos del Mediterráneo. **Arícia Possas**, Universidad de Córdoba.

- Comunicaciones seleccionadas para presentaciones orales.

13.15h-15.00h Comida y pósters

### **15.00h Sesión 6**

Nuevas tecnologías aplicables en la industria alimentaria. Tecnologías de conservación y aplicación de la inteligencia artificial.

Moderador: Ignacio Álvarez (Universidad de Zaragoza) y Alberto Garre Pérez (UPCT).

Charla 1: ¿Enemigos o amigos? Los fagos como aliados en la mejora de la Seguridad Alimentaria. María Lavilla (AZTI).

Charla 2: Artificial Intelligence-Enabled Early Indicators for Proactive Poultry Production Management. **M. Eleni Dimitrakopoulou** y **Manos Karvounis**, SMART AGROHUBS (Grecia)

- Comunicaciones seleccionadas para presentaciones orales.

16.30 h Visita en catamarán del puerto de Cartagena y alrededores o (alternativa) visita a la empresa Ricardo Fuentes de salazones y ahumados.

21.00h Cena de Clausura. Auditorio El Batel (Cartagena)

## **Jueves 12 de septiembre**

### **10.00 Sesión 9**

Mesa redonda: Los nuevos retos de la microbiología alimentaria en la industria. Cambio climático y sostenibilidad.

Moderador: Antonio Martínez (IATA-CSIC). Participantes:

- Representante de la Consejería de Sanidad de la CARM (Murcia).
- Ana Allende Prieto (CEBAS-CSIC).
- Paloma Sánchez Vázquez de Prada (AESAN, Ministerio de Derechos Sociales, Consumo y Agenda 2030)
- Representante de la empresa Grupo Fuertes.

11.30h Pausa café

12.00h Acto de clausura

Parlamentos

Entrega de premios

- Resumen de los Premios a la Mejor Tesis doctoral de 2022 y 2023.
- Conferencia de clausura del Premio al mejor Joven Investigador 2022-2023.

**Clausura del Congreso.**