

XV Congreso Nacional de Microbiología de los Alimentos

Ourense, 11-13 de Septiembre de 2006

PROGRAMA DEFINITIVO

DOMINGO 10 DE SEPTIEMBRE

16,00-20,00 Recogida de documentación en la sede de la Secretaría del Congreso (Hall de la Facultad de Ciencias, Edificio Politécnico).

20,00 **Recepción en la Universidad** (Patio interior, Edificio Politécnico).

LUNES 11 DE SEPTIEMBRE

9,00-11,00 Inauguración Oficial (Salón de Actos, Edificio Politécnico).

Conferencia inaugural: Virus entéricos en moluscos bivalvos: un reto en seguridad alimentaria

Dr. Jesús López Romalde, Universidad de Santiago de Compostela.

11,00-11,30 Pausa-café

11,30-13,30 **Mesa redonda I** (Salón de Actos, Edificio Politécnico)

PREDICCIÓN DE LA SEGURIDAD SANITARIA DE LOS ALIMENTOS HIGIENIZADOS Y ESTERILIZADOS.

Moderador: Dr. Santiago Condón Usón, Universidad de Zaragoza.

Modelación, predicción y validación del crecimiento, inactivación e inhibición de microorganismos en la conservación de alimentos: estado del arte y perspectivas

Dr. Enrique Palou García, Universidad de las Américas, Puebla, México.

Modelización de la inactivación microbiana por tecnologías tradicionales

Dr. Pablo Fernández Escámez, Universidad Politécnica de Cartagena.

Modelización de la inactivación microbiana por nuevas tecnologías

Dr. Javier Raso Pueyo, Universidad de Zaragoza.

13.30-14.30 **Sesión de posters I** (Corredor del Primer Piso, Edificio Politécnico)/**Sesión informativa de la Comisión de Normalización y Validación (CNV)** a cargo del Dr. José Martínez Peinado (Salón de Grados, Edificio Politécnico)

14,30-16,00 Almuerzo

16,00-18,00 **Mesa redonda II** (Salón de Actos, Edificio Politécnico)

EVALUACIÓN DE RIESGOS MICROBIOLÓGICOS.

Moderador: Dr. Miguel Prieto Maradona, Universidad de León.

Industrial Microbiological Risk Assessment - Some case Studies

Dr. Phil Voysey, The Microbiology Department, Campden & Chorleywood Food Research Association, Station Road, Chipping Campden, Gloucestershire, U.K.

Resultados de las consultas mixtas FAO/OMS de expertos sobre evaluación de riesgos microbiológicos (JEMRA) y su aplicación en la gestión de riesgos microbiológicos a nivel internacional

Dra. María Lourdes Costarrica, Food Quality and Standards Service, Food and Nutrition Division, Food and Agriculture Organization of the United Nations.

Evaluación de riesgos sobre peligros biológicos en la Unión Europea

Dra. Marta Hugas, Scientific Co-ordinator BIOHAZ Panel, European Food Safety Authority (EFSA).

18,00-19,00 **Sesión oral I** (Salón de Grados, Edificio Politécnico)

O-01. Estudio de la transducción del gen de la toxina SHIGA a *Escherichia coli* en muestras de alimentos. M. Muniesa.

O-02. Estudio de la relación entre cepas de *Listeria monocytogenes* aisladas de alimentos de consumo directo (RTE) y de casos clínicos de listeriosis ocurridos en Navarra. V. Garrido.

O-03. Detección por PCR de *Bacillus cereus* esporulados en alimentos. J.F. Martínez-Blanch.

O-04. El agua de consumo humano como fuente de *Aeromonas spp.* M. Pablos López.

O-05. Estudio de la producción de poliaminas por bacterias comensales aisladas de leche humana. M. Fernández Álvarez.

O-06. Desarrollo de un kit para la detección de microcistinas en aguas de consumo humano. H.G.F. Smienk.

19,15 **Visita a la ciudad** (Punto de encuentro Fuente Mayor de “As Burgas”)

20,30 **Recepción del Excmo. Ayuntamiento de Ourense** (Liceo de Ourense, c/ Valentín Lamas Carvajal, nº 5).

MARTES 12 DE SEPTIEMBRE

9,00-11,00 **Mesa redonda III** (Salón de Actos, Edificio Politécnico)

FÁBRICAS CELULARES EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.

Moderador: Dr. Francisco Xavier Malcata, Universidade Católica Portuguesa, Porto, Portugal.

Los microorganismos extremófilos como fábricas celulares

Dra. María del Carmen Márquez, Universidad de Sevilla.

Mining natural diversity of lactic acid bacteria for flavour and health benefits

Dr. Jeroen Hugenholtz, NIZO, Holanda.

Microalgae and foods

Dra. Ana Carvalho, Escola Superior de Biotecnologia, Porto, Portugal.

11,00-11,30 Pausa-café

11,30-12,30 **Sesión oral II/Workshop**

Sesión oral II (Salón de Actos, Edificio Politécnico)

O-07. Propiedades de interés tecnológico en cepas de bacterias lácticas aisladas de producciones actuales de quesos gallegos de leche cruda. P. Rodríguez-Alonso.

O-08. Actividad enzimática y acidificante de cepas de bacterias lácticas aisladas del queso San Simón Da Costa M.E. Tornadijo.

O-09. Implantación de LSA en fermentaciones vínicas de Castilla-La Mancha. N. Barrajón Simancas.

O-10. Estudio de la evolución de las especies microbianas en el vino mediante hibridación en el “enochip”. R. Mañes.

O-11. Caracterización de la lisina del bacteriófago A2 de *Lactobacillus casei*. I. Rodríguez.

O-12. Variaciones ecológicas de la microbiota intestinal humana tras consumo de yogur fresco y yogur pasterizado. R.J. García-Albiach.

Workshop (Salón de Grados, Edificio Politécnico)

Solución para los patógenos alimentarios: Sistema BAX. Al alcance de la Industria. A cargo de la firma OXOID

12,30-13,30 **Sesión de posters II** (Corredor del Primer Piso, Edificio Politécnico)

13.30-14.30 **Asamblea Socios SEM** (Salón de Actos, Edificio Politécnico)

14,30 Degustación de productos elaborados con ortiga

14,30-16,00 Almuerzo

16.00-17.00 **Sesión de posters III** (Corredor del Primer Piso, Edificio Politécnico)

Workshop (Salón de Grados, Edificio Politécnico) *Parte 1: “Phenotypic Microarrays” de BIOLOG: Nueva tecnología de alto rendimiento para la evaluación de las relaciones genotipo-fenotipo. Parte 2: Sistemas de expertisis para la identificación microbiana y fúngica.* A cargo de la firma AES Laboratorio.

17,00-22,00 **Visita guiada a la provincia de Ourense** (tres alternativas, ver documentación entregada al respecto)

22,00 **Cena de clausura**

MIÉRCOLES 13 DE SEPTIEMBRE

9,00-11,00 **Mesa redonda IV** (Salón de Actos, Edificio Politécnico)

LA PREVENCIÓN Y CONTROL SANITARIO DE LAS TOXIINFECCIONES ALIMENTARIAS.

Moderador: D. José Ignacio Arranz Recio. Director Ejecutivo de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria, Ministerio de Sanidad y Consumo, Madrid.

Programas de control sanitario de las industrias de alimentación

D. Jesús Martín Ruiz. Jefe de Área de Veterinaria y Salud Pública. Subdirección General de Coordinación de Alertas Alimentarias y Gestión del Control Oficial. Agencia Española de Seguridad Alimentaria, Ministerio de Sanidad y Consumo, Madrid.

Protocolos de actuación sanitaria frente a los brotes de enfermedades de origen alimentario

Doña Odorina Tello Anchuela. Directora del Centro Nacional de Epidemiología. Ministerio de Sanidad y Consumo, Madrid.

La prevención y control sanitario de las enfermedades de origen alimentario: el modelo de Galicia

D. Xurxo Hervada Vidal. Subdirector Xeral de Epidemiología e Sistemas de Información. Dirección Xeral de Saúde Pública. Consellería de Sanidade. Xunta de Galicia.

11,00-11,30 Pausa-café

11,30-12,30 **Sesión oral III** (Salón de Grados, Edificio Politécnico)

O-13. Efecto germicida de agua ozonizada en el procesamiento y conservación de pescado fresco. L. Pastoriza.

O-14. Actividad anti-Listeria de bioconservantes en salmón. D. Bravo.

O-15. Contaminación por patulina en manzanas en postcosecha: efecto del tratamiento fungicida y del almacenamiento en atmósfera controlada. V. Sanchis Almenar.

O-16. Actividad antimicrobiana de nisina, timol, carbacol y cymene sobre el crecimiento de *Candida lusitanae*. A. Palop.

O-17. Influencia de la adaptación de *Salmonella typhimurium* a la acidez en su resistencia al calor y a los pulsos eléctricos de alto voltaje. N. Sagarzazu Grau.

O-18. Efecto del tratamiento con pulsos de luz en la inactivación de *Salmonella enterica* serovar *enteritidis* en agar noble. E. Hierro Paredes.

12,30 **Conferencia final:** (Salón de Actos, Edificio Politécnico) **Las bacterias lácticas: ¡¡ Están para comérselas !!**

Dr. Juan Evaristo Suárez Fernández, Universidad de Oviedo.

Entrega del Premio al mejor poster

Entrega del Premio a la mejor comunicación oral

Clausura