



PRESIDENTE DEL COMITÉ ORGANIZADOR

Dr. Carlos Alonso Calleja (Área de Nutrición y Bromatología, Departamento de Higiene y Tecnología de los Alimentos, Facultad de Veterinaria, Universidad de León).

Página web: <http://microalimentos-leon2016.unileon.es/>

Correo electrónico: microalimentos.leon2016@unileon.es

Teléfono: [int \(34\) 987 291000](tel:+34987291000) (extensión 5633)



VISITA A LA CUEVA DE VALPORQUERO:

Sábado 17 de septiembre

(en caso de que haya suficientes solicitudes)

XX CONGRESO NACIONAL DE MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

(Sociedad Española de Microbiología -SEM-)

LEÓN, 14, 15 y 16 de septiembre de 2016

TERCERA CIRCULAR



SEDE DEL CONGRESO

REAL COLEGIATA DE SAN ISIDORO DE LEÓN

PROGRAMA CIENTÍFICO

MIÉRCOLES 14 DE SEPTIEMBRE

8:30-9:30. Recogida de acreditaciones y documentación.

10:00-10:30. Inauguración del Congreso.

10:30-11:30. Conferencia Inaugural.

"Cambio climático y Seguridad Alimentaria". Dr. Jaime Martínez-Urtaza, Department of Biology & Biochemistry, University of Bath, U.K.

11:30-12:00. Pausa-café.

12:00-14:00. MESA REDONDA 1. La Seguridad Alimentaria en el Siglo XXI.

"El concepto One Health en el contexto de la Seguridad Alimentaria". Dr. Elías F. Rodríguez Ferri, Departamento de Sanidad Animal, Universidad de León.

"Una visión global de la resistencia a antibióticos: el escenario ambiental y alimentario". Dr. José Luis Martínez Menéndez, Departamento de Biotecnología Microbiana, Centro Nacional de Biotecnología, CSIC, Madrid.

"Nuevas estrategias en Seguridad Alimentaria: uso de extractos vegetales como inhibidores del quorum sensing". Dra. Ana Allende Prieto, Grupo de Calidad, Seguridad y Bioactividad de alimentos vegetales, CEBAS-CSIC, Murcia. Miembro del Panel de Riesgos Biológicos de EFSA.

14:30-15:30. Almuerzo (Real Colegiata de San Isidoro).

15:30-18:00. Recogida de acreditaciones y documentación.

15:30-17:00. Sesión de Comunicaciones Orales I.

17:00-18:00. Pausa-café en el Claustro / Sesión de Pósteres I.

18:00-19:30. MESA REDONDA 2. Aspectos novedosos de los microorganismos probióticos, protectores y/o tecnológicos. I.

"Microbiología de la cerveza: el estado del arte". Dña. Marta Orive i Camprubí, Grupo Mahou-San Miguel, Lleida.

"Cultivos protectores e iniciadores en productos lácteos: situación actual y tendencias". Dra. Margarita Medina Fernández-Regatillo, Departamento de Tecnología de los Alimentos, INIA, Madrid.

"Uso de cultivos protectores en productos cárnicos". Dr. Juan José Córdoba Ramos, Departamento de Producción Animal y Ciencia de los Alimentos, Universidad de Extremadura.

19:30-20:00. Workshop casa comercial.

20:00. Visita turística. Salida desde la Sede del Congreso.

JUEVES 15 DE SEPTIEMBRE

9:00-10:00. MESA REDONDA 2. Aspectos novedosos de los microorganismos probióticos, protectores y/o tecnológicos. II.

"Utilidad de las técnicas ómicas para el estudio de los microorganismos probióticos y de interés tecnológico". Dr. Abelardo Margolles Barros, IPLA, CSIC, Asturias.

"Microorganismos probióticos y de interés tecnológico: del laboratorio al alimento". Dr. Juan Miguel Rodríguez Gómez, Departamento de Nutrición, Bromatología y Tecnología de los Alimentos, Universidad Complutense de Madrid.

10:00-11:30. Sesión de Comunicaciones orales II.

11:30-12:30. Pausa-café en el Claustro / Sesión de Pósteres II.

12:30-13:00. Workshop Thermo Scientific.

"Seguridad Alimentaria – Advanced Solutions Now! – Patógenos, OGM, Especiación, Alérgenos y Virus". Dña. Itziar Olea, Food Safety Specialist, Thermo Scientific.

13:00-14:00. MESA REDONDA 3. Avances metodológicos en Microbiología de los Alimentos. I.

"Biosensores de última generación para la detección y cuantificación de microorganismos patógenos en la Industria Alimentaria". Dra. M^a Isabel Pividori Gurgo. Grupo de Sensores y Biosensores, Universidad Autónoma de Barcelona.

"Avances metodológicos y nuevos desafíos en la mitigación de las micotoxinas en la cadena alimentaria". Dr. Vicente Sanchis Almenar. Departamento de Tecnología de los Alimentos, Universidad de Lleida.

14:00-15:00. Almuerzo (Real Colegiata de San Isidoro).

15:00-16:00. MESA REDONDA 3. Avances Metodológicos en Microbiología de los Alimentos. II.

"Metodología y aspectos prácticos de la validación y aplicación de métodos alternativos en un laboratorio de Microbiología de los Alimentos". D. David Tomás Fornés. Microbial & Molecular Analytics, Food Safety & Quality, Nestec Ltd., Nestlé Research Center, Lausanne, Switzerland.

16:00-17:30. Sesión de Comunicaciones Orales III.

17:30-19:00. Cata dirigida de productos fermentados / Sesión de Pósteres III.

19:00-20:00. CONFERENCIA SOBRE TEMA DE ACTUALIDAD.

20:00-21:00. Asamblea de Socios Grupo de Alimentos de la SEM

21:30. Cena de Clausura. Salida desde la Sede del Congreso.

Viernes 16 DE SEPTIEMBRE

9:30-11:30. MESA REDONDA 4. Nuevos desafíos microbiológicos de interés para la Industria Alimentaria.

"Persistencia de Listeria monocytogenes en la Industria Cárnica". Dr. Joaquín V. Martínez Suárez. Grupo de Seguridad Microbiológica de Alimentos, INIA, Madrid.

"Inactivación de Cronobacter sakazakii mediante tecnologías no térmicas". Dr. Antonio Martínez López, Departamento de Conservación y Calidad de Alimentos, IATA-CSIC, Valencia.

"Tendencias en los sistemas de envasado antimicrobiano". Dra. María J. Ocio Zapata. Departamento de Tecnología de los Alimentos, Universidad de Valencia.

"Estudios de vida útil: procedimientos al alcance de la Industria Alimentaria". Dra. Sara Bover i Cid. Investigadora del Programa de Seguridad Alimentaria, IRTA, Girona.

11:30-12:00. Workshop BIO-RAD.

12:00-12:30. Pausa-café en el claustro.

12:30-13:00. Entrega de premios. - - - -

13:00-14:00. Conferencia de Clausura.

14:00. Clausura del Congreso.

- Premio Especial del Grupo "Microbiología de los Alimentos"
- Premio Oxoid a la Mejor Tesis Doctoral
- Premio Microkit a la Mejor Comunicación en Innovación
- Premio Oxoid a la Mejor Comunicación
- Premio AVETCYL a la Mejor Comunicación en Salud Pública

