

Comité Organizador de la 11ª reunión

Instituto de Productos Lácteos de Asturias (IPLA-CSIC), Villaviciosa, Asturias

Patricia Ruas Madiedo (Coordinadora de la RedBAL)

Ana Rodríguez González

Beatriz Martínez Fernández

Borja Sánchez García

Susana Delgado Palacio

Asociación para el desarrollo del sector agroalimentario asturiano (ADESAS)

Juan Carlos Bada Gancedo

Comité Gestor de la RedBAL

Antonia Mª Picón Gálvez: Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria (INIA) Madrid

Cristina Reguant Miranda: Universidad Rovira i Virgili (URV) Tarragona

Eva Rodríguez Mínguez: Instituto Nacional de Investigación Agraria y Alimentaria (INIA) Madrid

Evaristo Suárez Fernández: Universidad de Oviedo (UO) Asturias

Gaspar Pérez Martínez: Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (IATA-CSIC) Valencia

Juan Miguel Rodríguez Gómez: Universidad Complutense de Madrid (UCM) Madrid

Leónides Fernández Álvarez: Universidad Complutense de Madrid (UCM) Madrid

Manuel Zúñiga Cabrera: Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (IATA-CSIC) Valencia

Mª Teresa Dueñas Chasco: Universidad del País Vasco (UPV) San Sebastián

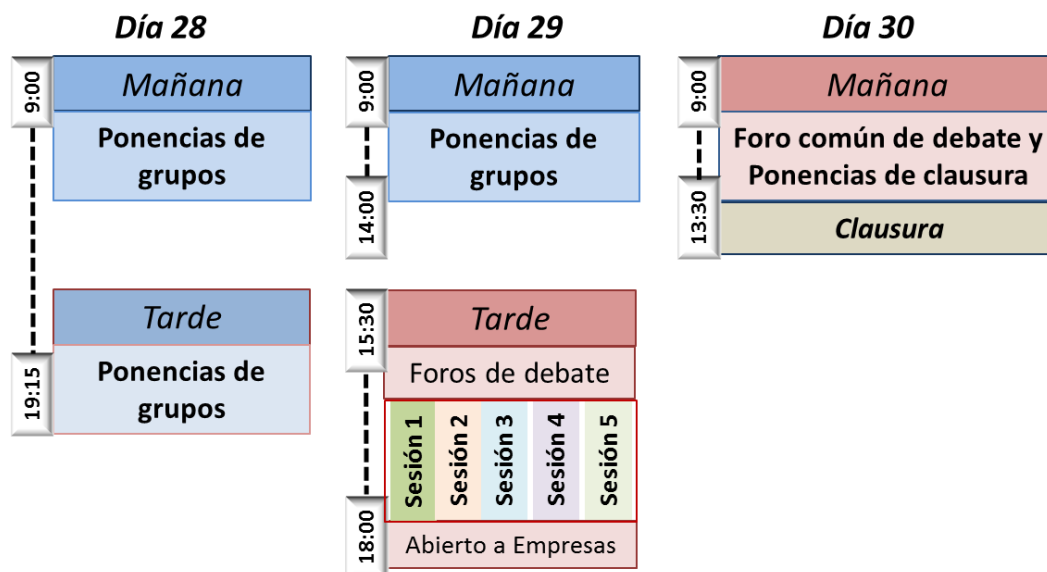
Mª Teresa Requena Rolanía: Instituto de Investigación en Ciencias de Alimentación (CIAL-CSIC-UAM) Madrid

Mercedes Maqueda Abreu: Universidad de Granada (UG) Granada

Paloma López García: Centro de Investigaciones Biológicas (CIB-CSIC) Madrid

Rosa del Campo Moreno: Instituto Ramón y Cajal de Investigación Sanitaria (IRYCIS) Madrid

Esquema del Programa



Miércoles 28 de junio

8:30 ⇨ Inscripción y recogida de documentación

09:15 ⇨ *Bienvenida*

- **Autoridades locales** (a determinar, según protocolo)
- **Coordinadora de la RedBAL**, *Patricia Ruas Madiedo* (IPLA-CSIC)

Comunicaciones orales de los grupos

Sesión 1: Caracterización Probiótica y Tecnológica

Moderador: Juan Arqués Orobón (INIA)

09:30 ⇨ <i>Lactobacillus bobalius</i> : historia de una especie. <u>Sergi Ferrer</u> (U. València, Valencia)	...1
09:45 ⇨ Análisis de los marcadores de tolerancia a la acidez en cepas de <i>Lactobacillus pentosus</i> aisladas de la fermentación natural de la aceituna Aloreña. <u>Beatriz Pérez Montoro</u> (U. Jaén, Jaén)	...2
10:00 ⇨ Formación de compuestos antimicrobianos por bacterias lácticas aisladas de quesos elaborados con leche cruda de cabra. <u>Antonia Picon</u> (INIA, Madrid)	...3
10:15 ⇨ Elaboración de un kéfir de cereales enriquecido en riboflavina por <i>Lactobacillus plantarum</i> . <u>Alba Yépez</u> (U. València, Valencia)	...4
10:30 ⇨ Mejora de la viabilidad y la resistencia gastrointestinal de bacterias lácticas mediante microencapsulación. <u>Carolina González Ferrero</u> (CNTA, San Adrián, Navarra)	...5
10:45 ⇨ Compatibilidad de cepas probióticas con carbohidratos prebióticos y su aplicación simbiótica en queso. <u>Susana Lanqa</u> (INIA, Madrid)	...6
11:00 ⇨ Faba bean minor hulls and cotyledon mucilage as potential ingredients in kefir elaboration. <u>Linda Ould Saadi</u> (IATA-CSIC, Paterna, Valencia)	...7

11:15 a 12:00 ⇨ *pausa café y tiempo para interacción entre participantes*

12:15 ⇨ Viabilidad y adaptación de <i>Lactobacillus rhamnosus</i> GG a procesos tecnológicos de obtención de alimentos a base de tomate. <u>Beatriz Solo de Zaldívar</u> (CIAL-CSIC/UAM, Madrid)	...8
12:30 ⇨ Transformación de las isoflavonas de plantas en isoflavonas bioactivas. <u>José M^a Landete</u> (INIA, Madrid)	...9
12:45 ⇨ ¿Todos los dextranos de bacterias lácticas son iguales? <u>M^a Goretti Llamas</u> (U. País Vasco, San Sebastián)	...10
13:00 ⇨ Caracterización de <i>Pediococcus</i> productores de β -glucano y de su potencial en alimentos funcionales. <u>Adrián Pérez-Ramos</u> (CIB-CSIC, Madrid)	...11

Sesión 2: Microbiota

Moderador: J. Evaristo Suárez (U. Oviedo)

13:15 ⇨ Efectos del uso de No- <i>Saccharomyces</i> sobre <i>Oenococcus oeni</i> y la fermentación maloláctica del vino. <u>Núria Ferrando</u> . (U. Rovira i Virgili, Tarragona)	...12
13:30 ⇨ Detección y cuantificación directa de células vivas de bacterias lácticas mediante PMA-Cells-qPCR. <u>Verónica Soares-Santos</u> (U. València, Valencia)	...13
13:45 ⇨ Impacto de la aplicación foliar de nitrógeno en la comunidad de bacterias lácticas de uvas y mostos. <u>Lucía González-Arenzana</u> (ICVV, Gobierno de La Rioja, Universidad de La Rioja, CSIC)	...14

14:00 a 15:15 ⇨ comida buffet de trabajo

15:15 ⇨ Aplicación de técnicas genéticas al estudio de la microbiota de quesos de cabra artesanales. Influencia de algunas variables. <u>A.M. Martín-Platero</u> (U. de Granada, Granada)	...15
15:30 ⇨ Aislamiento de bacterias lácticas de intestinos de peces marinos salvajes, con actividad inhibitoria frente a patógenos de acuicultura. <u>Alma Hernández de Rojas</u> (IEO- C.O. de Gijón, Gijón, Asturias)	...16
15:45 ⇨ Microbiota intestinal, dieta y otros factores relacionados con la obesidad en humanos. <u>Nuria Salazar</u> (IPLA-CSIC, Villaviciosa, Asturias)	...17
16:00 ⇨ Microbiota intestinal en obesidad mórbida: cambios en la composición y en la producción de ácidos grasos de cadena corta tras dieta y cirugía bariátrica. <u>Rosa del Campo</u> (IRYCIS, Madrid)	...18
16:15 ⇨ Análisis funcional <i>in vitro</i> del efecto de la pérdida de peso sobre la microbiota en personas con obesidad mórbida. <u>Alicia María Nogacka</u> (IPLA-CSIC, Villaviciosa, Asturias)	...19
16:30 ⇨ Influencia de la dieta en la composición, diversidad y actividad de la microbiota intestinal en población adulta. <u>Izaskun García-Mantrana</u> (IATA-CSIC, Paterna, Valencia)	...20
16:45 ⇨ Estudio de la microbiota en pacientes de fibrosis quística: identificación de disbiosis intestinales y caracterización de la microbiota de esputos. <u>Lorena Ruiz</u> (IPLA-CSIC, Villaviciosa, Asturias)	...21
17:00 ⇨ Evaluación de distintos métodos y condiciones de preservación de microbiota fecal viable. <u>Susana Delgado</u> (IPLA-CSIC, Villaviciosa, Asturias)	...22

17:30 a 18:00 ⇨ pausa café y tiempo para interacción entre participantes

Sesión 3: Salud y Aspectos Clínicos

Moderadora: Mercedes Maqueda (U. Granada)

18:00 ⇨ Evaluación del efecto del vino tinto y los polifenoles sobre bacterias patógenas periodontales en un modelo <i>in vitro</i> de biofilm bacteriano oral. <u>Adelaida Esteban-Fernández</u> (CIAL-CSIC /UAM, Madrid)	...23
--	-------

18:15 ⇨ Suplementación oral con un producto simbiótico (Probiisan®) y su impacto en el desarrollo de diabetes mellitus tipo II. <u>Miriam Cabello-Olmo</u> (U. Pública de Navarra, Pamplona)	...24
18:30 ⇨ Capacidad de <i>Bifidobacterium longum</i> IPLA20022 para antagonizar el efecto citotóxico de cepas de <i>Clostridium difficile</i> sobre HT29 mediante técnicas de monitorización en tiempo real. <u>Lorena Valdés-Varela</u> (IPLA-CSIC, Villaviciosa, Asturias)	...25
18:45 ⇨ Regulación global de la expresión génica en <i>Enterococcus faecalis</i> : MafR y sus genes diana. <u>Sofía Ruiz-Cruz</u> (CIB-CSIC, Madrid)	...26
19:00 ⇨ Actividad biológica de la enterocina AS-48 frente a microorganismos de interés clínico. <u>Manuel Montalbán-López</u> (U. de Granada, Granada)	...27

Jueves 29 de junio

Comunicaciones orales de los grupos

Sesión 4: Biotecnología

Moderadora: Ana Rodríguez (IPLA-CSIC)

09:30 ⇨ Mejora de cultivos iniciadores mediante evolución adaptativa. <u>Beatriz Martínez</u> (IPLA-CSIC, Villaviciosa, Asturias)	...28
09:45 ⇨ Muraminidasas multifuncionales del taxón <i>Lactobacillus casei/ paracasei/ rhamnosus</i> . <u>Christine Bäuerl</u> (IATA-CSIC, Paterna, Valencia)	...29
10:00 ⇨ Estudio de los genes responsables de la producción de autoinductor-2 (AI-2) en cepas de <i>Lactobacillus pentosus</i> aisladas de biofilm de aceitunas fermentadas al estilo español o sevillano. <u>Beatriz Calero-Delgado</u> (IG-CSIC, Sevilla)	...30
10:15 ⇨ Identificación de reductasas de ácidos hidroxicinámicos y sus derivados en <i>Lactobacillus plantarum</i> WCFS1. <u>Laura Santamaría</u> (ICTAN-CSIC, Madrid)	...31
10:30 ⇨ <i>Lactobacillus casei</i> metaboliza el glicoaminoácido fucosil- α -1,6-N-acetilglucosamina-asparagina presente en glicoproteínas de leche humana y mucosas. <u>Vicente Monedero</u> (IATA-CSIC, Paterna, Valencia)	...32
10:45 ⇨ El sistema de dos componentes MaeKR de <i>Lactobacillus casei</i> : un caso atípico implicado en la regulación del metabolismo del L-malato. <u>Manuel Zúñiga</u> (IATA-CSIC, Paterna, Valencia)	...33
11:00 ⇨ Análisis comparativo de vectores basados en plásmidos RCR para la expresión regulada y el marcaje fluorescente constitutivo o inducible de bacterias lácticas. <u>Diego García</u> (CIB-CSIC, Madrid)	...34
11:15 ⇨ Iniciativas para la revalorización de cepas microbianas y su explotación comercial (REDESMI-microBioSpain-MIRRI). <u>Rosa Aznar</u> (U. de València, CECT, Valencia)	...35

11:30 a 12:15 ⇨ *pausa café y tiempo para interacción entre participantes*

Sesión 5: Calidad y Seguridad Alimentaria

Moderadora: Beatriz Martínez (IPLA-CSIC)

12:15 ⇨ Seguimiento de la fermentación maloláctica del vino mediante el método rápido de microscopía de fluorescencia. <u>Rocío Fernández-Pérez</u> (U. de la Rioja, ICVV-CSIC, Logroño)	...36
12:30 ⇨ Caracterización de bacterias lácticas aisladas de sidras asturianas con defectos sensoriales. <u>Rosa Pando Bedriñana</u> (SERIDA, Villaviciosa, Asturias)	...37

12:45 ⇨ Enterocina AB y altas presiones en la inactivación de <i>Listeria monocytogenes</i> en jamón curado loncheado. <u>Aida Pérez-Baltar</u> (INIA, Madrid)	...38
13:00 ⇨ Modelización del crecimiento y la interacción entre <i>Lactobacillus sakei</i> CTC494 y <i>Listeria monocytogenes</i> en jamón cocido. <u>Anna Jofré</u> (IRTA, Monells, Girona)	...39
13:15 ⇨ ¿Es la refrigeración un método adecuado para evitar la acumulación de histamina en queso?. <u>Beatriz del Rio</u> (IPLA-CSIC, Villaviciosa, Asturias)	...40
13:30 ⇨ Caracterización funcional y genómica de bacteriófagos con potencial para el control de la presencia de aminas biógenas en quesos. <u>Victor Ladero</u> (IPLA-CSIC, Villaviciosa, Asturias)	...41
13:45 ⇨ Secuencia genómica de <i>Lactobacillus plantarum</i> LL441 y caracterización del locus de la plantaricina C. <u>Baltasar Mayo</u> (IPLA-CSIC, Villaviciosa, Asturias)	...42

14:00-15:30 ⇨ **Comida buffet de trabajo**

Resúmenes adicionales

⇨ Beneficios recíprocos a nivel intestinal entre cepas probióticas y los polifenoles del vino. <u>Dolores González de Llano</u> (CIAL-CSIC/UAM, Madrid)	...43
⇨ Clonación, expresión y caracterización de la lacasa recombinante de <i>Pediococcus acidilactici</i> CECT 5930 con capacidad de degradar la tiramina. <u>Isabel Pardo</u> (U. de València, Valencia)	...44
⇨ Producción de autoinductor-2 (AI-2) por cepas de <i>L. pentosus</i> aisladas de biofilms de aceitunas fermentadas al estilo español o sevillano. <u>Rufino Jiménez-Díaz</u> (IG-CSIC, Sevilla)	...45
⇨ Tipificación de la microbiota láctica autóctona e higienización de lías de vino tinto de la D.O. Ribera del Duero. <u>Isabel Pardo</u> (U. de València, Valencia)	...46

Sesiones paralelas de Foros

15:30 ⇨ 18:00

Sesión 1: “Jóvenes Investigadores de la RedBAL”: **Sala Mirador**

Moderadores: Borja Sánchez (IPLA-CSIC) y Adrián Pérez (CIB-CSIC)

Sesión 2: “Microbiota humana y Funcionalidad Probiótica”: **Auditorio**

Moderadores: Leónides Fernández (UCM) y Susana Delgado (IPLA-CSIC)

Sesión 3: “Microbiota de alimentos y Funcionalidad Tecnológica”: **Sala de Cristal**

Moderadores: Teresa Requena (CIAL-CSIC) y M^a Teresa Dueñas (UPV)

Sesión 4: “Biología Molecular y Biotecnología” **Sala de Exposiciones**

Moderadores: Paloma López (CIB-CSIC) y Manuel Zúñiga (IATA-CSIC)

Sesión 5: “Seguridad, Calidad Alimentaria y Aspectos Clínicos” **Sala Sabadell-Herrero**

Moderadores: Rosa del Campo (IRYCIS) y Cristina Reguant (URV)

17:30 a 18:00 ⇨ **pausa café y tiempo para interacción entre participantes**

18:30 ⇨ **Visita a la bodega de la empresa de agroalimentación “Grupo El Gaitero”**
(Villaviciosa, Asturias)

(salida de los autobuses de Gijón 18:00)

Viernes 30 de junio

Foro Común de Debate

Moderadora: Patricia Ruas Madiedo (IPLA-CSIC)

09:00 ⇨ 11:00

Presentación de los moderadores de cada sesión de las principales conclusiones de los foros paralelos y debate común de las mismas

Sesión 1: “Jóvenes Investigadores de la RedBAL”

Sesión 2: “Microbiota humana y Funcionalidad Probiótica”

Sesión 3: “Microbiota de alimentos y Funcionalidad Tecnológica”

Sesión 4: “Biología Molecular y Biotecnología”

Sesión 5: “Seguridad, Calidad Alimentaria y Aspectos Clínicos”

11:00 a 11:30 ⇨ *pausa café y tiempo para interacción entre participantes*

Ponencias de clausura

Moderadora: Patricia Ruas Madiedo (IPLA-CSIC)

11:30 ⇨ Bacteriofago A2:¿un modelo para los fagos atemperados que infectan a Firmicutes?. <u>J. Evaristo Suárez</u> (U. de Oviedo, Oviedo, Asturias)	...47
12:15 ⇨ Revisión histórica de la Red Española de Bacterias Lácticas: 15 años de Red-BAL. <u>Gaspar Pérez</u> (IATA-CSIC, Paterna, Valencia)	...49

13:00 ⇨ Asamblea de los miembros de la RedBAL

13:30 ⇨ **Clausura de la 11ª Reunión de la redBAL**