

RedBAL2019

13ª Reunión de la Red Española de Bacterias Lácticas

Centro de Investigaciones Biológicas (CIB-CSIC)

(Madrid, 17-18 de junio de 2019)



Red BAL

Red Española de Bacterias Lácticas

BACTERIAS LÁCTICAS EN ALIMENTACIÓN y SALUD

Comité Organizador de la 13ª reunión

Centro de Investigaciones Biológicas (CIB-CSIC), Madrid

Paloma López

Gloria del Solar

Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación (CIAL-CSIC), Madrid

Teresa Requena

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

Patricia Ruas Madiedo

Comité Gestor de la RedBAL

Patricia Ruas Madiedo: Instituto de Productos Lácteos de Asturias (IPLA-CSIC) Asturias
(Coordinadora)

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

Borja Sánchez García: Instituto de Productos Lácteos de Asturias (IPLA-CSIC) Asturias

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

Isabel Pardo Cubillos: Universitat de València, Valencia

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

Manuel Montalbán López: Universidad de Granada (UG) Granada

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

Margarita Garriga Turón: IRTA, Programa de Seguridad Alimentaria, Girona

M^a Teresa Dueñas Chasco: Universidad del País Vasco (UPV) San Sebastián

M^a Teresa Requena Rolanía: Instituto de Investigación en Ciencias de Alimentación (CIAL-CSIC)
Madrid

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

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

Rufino Jiménez Díaz: Instituto de la Grasa (IG-CSIC) Sevilla

Susana María Martín Orúe: Universitat Autònoma de Barcelona, Barcelona

Lunes 17 de junio

8:30 a 9:30 ⇨ Inscripción, recogida de documentación y colocación de posters

09:30 a 10:00 ⇨ **Bienvenida**

Vicepresidenta Adjunta de Áreas Científico-Técnicas del CSIC: M. Victoria Moreno-Arribas; **Director del CIB-CSIC:** Enrique J. de la Rosa, **Coordinadora de la RedBAL:** Patricia Ruas Madiedo (IPLA-CSIC)

Comunicaciones Orales de los grupos

(20 minutos por ponente)

Sesión 1: Microbiota de Alimentos y Humana

Moderadora: Teresa Requena Rolanía (CIAL-CSIC, Madrid)

10:00 ⇨ Conociendo la microbiota asociada a la cerveza artesanal: caracterización de bacterias lácticas y evaluación de su capacidad alterante de la cerveza. Magaly Rodríguez Saavedra , Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación (CIAL-CSIC), Madrid	...1
10:20 ⇨ Relación entre el hábito de consumir cerveza y la composición de la microbiota. Esther Nova Rebato , Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Nutrición (ICTAN-CSIC), Madrid	...2
10:40 ⇨ Cambios en la microbiota intestinal y en la dieta desde la edad adulta hasta la vejez. Nuria Salazar Garzo , Instituto de Productos Lácteos de Asturias (IPLA-CSIC), Asturias	...3

11:00 a 12:00 ⇨ **pausa café, interacción entre participantes y visualización de posters (P1 a P15)**

12:00 ⇨ Effect of <i>Passiflora foetida</i> polysaccharide and polyphenol fractions in the gut microbiota associated to obesity. Ya Song , Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación (CIAL-CSIC), Madrid	...4
12:20 ⇨ Selección de prebióticos dirigidos a individuos con obesidad mórbida y normopeso a través de un modelo funcional <i>in vitro</i> . Alicja Maria Nogacka , Instituto de Productos Lácteos de Asturias (IPLA-CSIC), Asturias	...5
12:40 ⇨ Impacto de la dieta materna durante el embarazo en la microbiota intestinal en el momento del parto. Izaskun García Mantrana , Instituto de Agroquímica y Tecnología de los Alimentos (IATA-CSIC), Valencia	...6
13:00 ⇨ Desarrollo de modelos <i>in vitro</i> para evaluar las interacciones entre la microbiota y el huésped. Marta Calatayud Arroyo , Instituto de Agroquímica y Tecnología de los Alimentos (IATA-CSIC), Valencia	...7

13:20 a 14:40 ⇨ **comida**

Sesión 2: Caracterización Tecnológica y Probiótica

Moderadora: Leónides Fernández Álvarez (UCM, Madrid)

14:40 ⇨ Caracterización microbiológica y química de la Masa Madre de Cultivo de Panadería. Raquel Virto Resano , Centro Nacional de Tecnología y Seguridad Alimentaria (CNTA), Navarra	...8
15:00 ⇨ Consecuencias enológicas del uso de levaduras no- <i>Saccharomyces</i> sobre la fermentación maloláctica. Aitor Balmaseda Rubina , Universitat Rovira i Virgili, Tarragona	...9
15:20 ⇨ Estimulación de probióticos durante la fermentación de la leche enriquecida con extractos de algas. Antonia M^a Picón Gálvez , Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria (INIA), Madrid	...10

15:40 ⇒ Modelo matemático del efecto bio-protector de <i>Lactobacillus sakei</i> LA-5 frente <i>Listeria monocytogenes</i> en productos de gamba mínimamente procesados. Fernando Pérez Rodríguez , Universidad de Córdoba, Córdoba	...11
16:00 ⇒ Detección de la producción de riboflavina en estirpes de <i>Lactobacillus plantarum</i> en tiempo real durante su crecimiento y supervivencia en modelos <i>in vitro</i> e <i>in vivo</i> . M^a Luz Mohedano Bonillo , Centro de Investigaciones Biológicas (CIB-CSIC), Madrid	...12
16:20 ⇒ Papel de los ácidos teicoicos en la unión de mercurio a la superficie de <i>Lactobacillus plantarum</i> . Manuel Zúñiga Cabrera , Instituto de Agroquímica y Tecnología de los Alimentos (IATA-CSIC), Valencia	...13
16:40 ⇒ Novedades en la Red Española de Microorganismos (REDESMI): expandiendo la red y construyendo herramientas útiles para investigadores y empresas. Rosa Aznar Novella , Universitat de València, CECT, IATA-CSIC, Valencia	...14

17:00 a 17:40 ⇒ **pausa café, interacción entre participantes y visualización de posters (P16 a P22)**

Sesión 3: Salud y Aspectos Clínicos

Moderadora: Antonia Picón Gálvez (INIA, Madrid)

17:40 ⇒ Bacteriemias por <i>Lactobacillus</i> . Rosa del Campo Moreno , Instituto Ramón y Cajal de Investigación Sanitaria (IRYCIS), Madrid	...15
18:00 ⇒ Estreptococos en muestras de aspirado duodenal de casos de dispepsia funcional. Susana Delgado Palacio , Instituto de Productos Lácteos de Asturias (IPLA-CSIC), Asturias	...16
18:20 ⇒ Erradicación de <i>Streptococcus agalactiae</i> durante el embarazo mediante la administración de <i>Lactobacillus salivarius</i> CECT 9145. Juan Miguel Rodríguez Gómez , Universidad Complutense de Madrid, Madrid	...17
18:40 ⇒ Nuevas vías de aplicación de AS-48: funcionalización de bionanopartículas magnéticas. Manuel Montalbán López , Universidad de Granada, Granada	...18
19:00 ⇒ Genes diana de MafR, un regulador global de <i>Enterococcus faecalis</i> . Ana Moreno Blanco , Centro de Investigaciones Biológicas (CIB-CSIC), Madrid	...19

21:00 ⇒ CENA (Hotel Exe Moncloa)

Martes 18 de junio

Sesión 4: Biotecnología

Moderador: Manuel Zúñiga Cabrera (IATA-CSIC, Valencia)

09:20 ⇨ Combinando módulos para un marcaje fluorescente óptimo de bacterias lácticas usando replicones promiscuos de la familia de pMV158. José Ángel Ruiz Masó , Centro de Investigaciones Biológicas (CIB-CSIC), Madrid	...20
09:40 ⇨ Caracterización de glicosil hidrolasas de <i>Lactobacillus plantarum</i> WCFS1. Laura Plaza Vinuesa , Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Nutrición (ICTAN-CSIC), Madrid	...21
10:00 ⇨ Caracterización de una lacasa de <i>Pediococcus pentosaceus</i> 4816. Aspectos comunes y diferenciales con la lacasa de <i>Pediococcus acidilactici</i> CECT 5930. Isabel Pardo Cubillos . Universitat de València, Valencia	...22
10:20 ⇨ Mutaciones inducidas por la bacteriocina Lcn972 en <i>Lactococcus lactis</i> activan mecanismos de resistencia a antibióticos. Beatriz Martínez , Instituto de Productos Lácteos de Asturias (IPLA-CSIC), Asturias	...23
10:40 ⇨ Análisis transcripcional del clúster de biosíntesis de equol en <i>Adlercreutzia equolifaciens</i> DMS 19450T. Lucía Vázquez Iglesias . Instituto de Productos Lácteos de Asturias (IPLA-CSIC), Asturias	...24

11:00 a 12:00 ⇨ *pausa café, interacción entre participantes y visualización de posters (P23 a P29)*

12:00 ⇨ <i>Bifidobacterium pseudocatenulatum</i> y <i>Bifidobacterium breve</i> : dos especies de gran interés en el metabolismo de fitoestrógenos y flavonoides de interés en la salud humana. José María Landete Irazo , Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria (INIA), Madrid	...25
12:20 ⇨ Modificación dirigida de la microbiota intestinal utilizando un anticuerpo policlonal contra la capa S de <i>Lactobacillus acidophilus</i> DSM20079T. Raquel Marcos Fernández , Instituto de Productos Lácteos de Asturias (IPLA-CSIC), Asturias	...26
12:40 ⇨ Las proteínas extracelulares de <i>Lactobacillus acidophilus</i> DSM 20079T como potenciales moduladores de la respuesta inmune en enfermedades inflamatorias crónicas. Aitor Blanco Miguez , Instituto de Productos Lácteos de Asturias (IPLA-CSIC), Villaviciosa (Asturias)	...27

Ponencia de clausura

Moderadora: Paloma López (CIB-CSIC, Madrid)

13:00 ⇨ “Ha llegado el momento, dijo la Morsa, de hablar de muchas cosas: de antibiótico-resistencias, de transferencia genética, y del moviloma bacteriano”. Manuel Espinosa , Centro de Investigaciones Biológicas (CIB-CSIC), Madrid	...28
--	-------

13:50 ⇨ *Clausura de la 13ª Reunión de la redBAL*

14:30 ⇨ *comida*

Comunicaciones de los grupos mediante poster

Sesión 1: Microbiota de Alimentos y Humana

P1 ⇒ La plataforma simgi® como herramienta de estudio de la digestión de alimentos y productos de contacto con los alimentos y su interacción con la microbiota intestinal. Alba Tamargo García , Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación (CIAL), CSIC-UAM, Madrid	...30
P2 ⇒ Estudio comparativo de la microbiota intestinal en pacientes con enfermedad cardiometabólica, enfermedad inflamatoria intestinal y cáncer de mama, y su relación con la dieta. Iris Pinillos Sanz , Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación (CIAL), CSIC-UAM, Madrid	...31
P3 ⇒ Efecto del consumo moderado de vino en la función digestiva: características funcionales y taxonómicas del microbioma intestinal asociado con diferentes metabotipos. Irene Zorraquín Peña , Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación (CIAL), CSIC-UAM, Madrid	...32
P4 ⇒ Fermentación <i>in vitro</i> de oligosacáridos de la leche humana por la microbiota fecal de niños lactantes. María Jesús Yebra , Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (IATA-CSIC), Valencia	...33
P5 ⇒ Relación entre el hábito de consumir cerveza y la composición de la microbiota intestinal y ácidos grasos de cadena corta en adultos sanos. Esther Nova Rebato , Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Nutrición (ICTAN-CSIC), Madrid	...34
P6 ⇒ Establecimiento de la población bifidobacteriana en niños prematuros. Silvia Arboleya Montes , Instituto de Productos Lácteos de Asturias (IPLA-CSIC), Asturias	...35
P7 ⇒ A preliminary study of bacterial genetic determinants in human gallbladder. A focus on bile resistance. Abelardo Margolles Barros , Instituto de Productos Lácteos de Asturias (IPLA-CSIC), Asturias	...36
P8 ⇒ Aislamiento e identificación de bacterias ácido lácticas provenientes de “Chicha de Siete Semillas”, una bebida fermentada tradicional en Perú. Teresa D. Rebaza Cardenas , Instituto de Productos Lácteos de Asturias (IPLA-CSIC), Asturias	...37
P9 ⇒ Cambios en la biodiversidad bacteriana en un jugo combinado de vegetales sometido o no a tratamiento por alta presión hidrostática. María José Grande Burgos , Universidad de Jaén, Jaén	...38
P10 ⇒ Influencia del tipo de dieta en la incidencia de factores de virulencia y resistencia a los antibióticos en enterococos aislados de heces de ratones. Magdalena Rodríguez Cañamero , Universidad de Jaén, Jaén	...39

Sesión 2: Caracterización Tecnológica y Probiótica

P11 ⇒ Estrategias de detección de nisina producida por <i>Lactococcus lactis</i> INIA650 en alimento y en condiciones colónicas. Susana Langa , Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria (INIA), Madrid	...40
P12 ⇒ Escrutinio de la producción de GABA (ácido gamma-aminobutírico) en miembros del género <i>Bifidobacterium</i> . Patricia Ruas Madiedo , Instituto de Productos Lácteos de Asturias (IPLA-CSIC), Asturias	...41
P13 ⇒ Efecto de los aceites vegetales sobre las propiedades probióticas de cepas de <i>Lactobacillus pentosus</i> aisladas de la fermentación natural de la aceituna Aloreña. Juan José de la Fuente Ordoñez , Universidad de Jaén, Jaén	...42
P14 ⇒ Singularidad de una cepa de <i>Lactobacillus plantarum</i> avalada por análisis genómico. Lidia Rodrigo Torres , Universitat de València, CECT, Valencia	...43

Sesión 3: Salud y Aspectos Clínicos

P15 ⇒ Evaluación del efecto del arsenito en el epitelio intestinal y la microbiota asociada y posible uso de lactobacilos para contrarrestar la toxicidad. Vicente Monedero García Instituto de Agroquímica y Tecnología de los Alimentos (IATA-CSIC), Valencia	...44
P16 ⇒ Evaluación del efecto protector de un postbiótico – PENTAQUA - frente a <i>Lactococcus garvieae</i> en truchas arcoíris (<i>Onchorynchus mykiss</i>). Augusto Vargas González Universidad de Zaragoza, Zaragoza	...45

Sesión 4: Calidad y Seguridad Alimentaria

P17 ⇒ Determinantes genéticos de resistencia antimicrobiana en cepas del género <i>Enterococcus</i> aisladas de queso artesano. Cristina Escolar , Universidad de Zaragoza, Zaragoza	...46
P18 ⇒ Citotoxicidad y potencial genotóxico de la tiramina alimentaria: ¿qué sabemos hasta ahora?. Beatriz del Río Lagar , Instituto de Productos Lácteos de Asturias (IPLA-CSIC), Asturias	...47
P19 ⇒ Efecto de los biofilms preformados por varias cepas de <i>Lactobacillus</i> sp. sobre la capacidad de adhesión de <i>Listeria monocytogenes</i> . Josué Jara Pérez , Universidad Complutense de Madrid, Madrid	...48
P20 Evaluación de la seguridad de cepas de <i>Lactobacillus</i> . Sara Rodríguez Sanchez , Universidad de Castilla la Mancha, Toledo	...49
P21 ⇒ Selección y caracterización de cepas lácticas bacteriocinogénicas aisladas a partir del queso de Paipa. Rubén Pérez Pulido , Universidad de Jaén, Jaén	...50
P22 ⇒ Control de la acidez del cava producido en condiciones industriales mediante el uso de bacterias lácticas. Sergi Ferrer , Universitat de València, Valencia	...51

Sesión 5: Biotecnología

P23 ⇒ Evaluación de la respuesta adaptativa al estrés térmico y ácido de la cepa potencialmente probiótica <i>E. faecium</i> UAM1. Annel Magdalena Hernández Alcántara , Centro de Investigaciones Biológicas (CIB-CSIC), Madrid	...52
P24 ⇒ Promotores constitutivos y regulables para sistemas de expresión en bacterias ácido lácticas. Javier Nicolás Garay Novillo , Centro de Investigaciones Biológicas (CIB-CSIC), Madrid	...53
P25 ⇒ Producción de riboflavina y marcaje fluorescente de cepas de <i>Lactobacillus plantarum</i> . Nicola De Simone , Centro de Investigaciones Biológicas (CIB-CSIC), Madrid	...54
P26 ⇒ Efecto del pH y de mutaciones en el centro activo en la actividad <i>in vivo</i> e <i>in vitro</i> de la proteína RepB iniciadora de la replicación del plásmido promiscuo pMV158. Rafael Valdelvira Contreras , Centro de Investigaciones Biológicas (CIB-CSIC), Madrid	...55
P27 ⇒ Comparative analysis of <i>Leuconostoc</i> and <i>Weissella</i> dextran producing strains isolated from Tunisia. Norhane Besrouer Aouam , Centro de Investigaciones Biológicas (CIB-CSIC), Madrid	...56
P28 ⇒ La oleuropeína prepara transcripcionalmente a <i>Lactobacillus plantarum</i> para interactuar con las plantas hospedadoras. M Rosario Muñoz Moreno , Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Nutrición (ICTAN-CSIC), Madrid	...57
P29 ⇒ Caracterización de una feruloil esterasa de <i>Lactobacillus fermentum</i> . Claudia Abeijón , Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Nutrición (ICTAN-CSIC), Madrid	...58