

PROGRAMA CIENTÍFICO

5ª Reunión de la Red Temática

Participación de las Bacterias Lácticas en la Salud Humana y en la Calidad Alimentaria

(Financiada por la Acción Complementaria Modalidad B
del Ministerio de Ciencia e Innovación **AGL2009-06415-EALI**)

Logroño, 30 de junio-1 de julio 2011

Sede de la reunión: **Universidad de La Rioja**



Las presentaciones tendrán lugar en el **Aula Magna de la Facultad de Ciencias, Estudios Agroalimentarios e Informática de la Universidad de La Rioja**
(Edificio 9 del mapa: <https://www.unirioja.es/universidad/presentacion/campus.shtml>)

Alojamiento: Hotel Murrieta (http://www.pretur.com/hotel_murrieta.php)
c/ Marqués de Murrieta nº 1, Logroño

Día 30 de junio

09:00	BIENVENIDA
	TAXONOMÍA E IDENTIFICACIÓN
09:15	<p>Análisis del género <i>Lactobacillus</i> por MALDI-TOF MS</p> <p>¹Ruvira M.A., ¹Arahal D.R., ²Clermont D., ³De Vos P., ⁴Schumann P.</p> <p>¹<i>Colección Española de Cultivos Tipo (CECT)</i>; ²<i>Collection de l'Institut Pasteur</i>, ³<i>Department of Biochemistry and Microbiology, Ghent Universit.</i> ⁴<i>Deutsche Sammlung für Mikrobiologie und Zellkultur.</i></p>
09:30	<p>Identificación y determinación de la viabilidad de <i>Lactobacillus</i> mediante PCR en células enteras</p> <p>Lidia Haro Blasco, Sergi Ferrer, Isabel Pardo</p> <p><i>ENOLAB - Departamento de Microbiología, Universidad de Valencia.</i></p>
09:45	<p>Identificación molecular de bacterias lácticas aisladas de neonatos para su uso como probióticos en embutidos fermentado-curados</p> <p>Raquel Rubio, Teresa Aymerich, Belén Martín, Margarita Garriga</p> <p><i>IRTA-Programa de Seguridad Alimentaria.</i></p>
	BACTERIAS LÁCTICAS EN ALIMENTOS
10:00	<p>Exopolisacáridos de bacterias del ácido láctico aisladas de productos cárnicos</p> <p>Nácher-Vázquez, M.³, Notararigo, S.¹, Mohedado, M.L.¹, Fernández de Palencia, P.¹, López, P.¹, Prieto, A.⁴, Sánchez, G.³, and Aznar, R.^{2,3}</p> <p>¹<i>Departamento de Microbiología Molecular y de Biología de las Infecciones, Centro de Investigaciones Biológicas.</i> ²<i>Departamento de Microbiología y Ecología, Universitat de València.</i> ³<i>Departamento de Biotecnología, Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimento.</i> ⁴<i>Departamento de Biología Medioambiental, Centro de Investigaciones Biológicas.</i></p>
10:15	<p>Diversidad de las comunidades microbianas durante la fermentación de aceituna de mesa “Manzanilla Aloreña”</p> <p>Hikmate Abriouel, Nabil Benomar, Rosario Lucas, Magdalena Martínez Cañamero, Antonio Gálvez</p> <p><i>Área de Microbiología, Dpto. Ciencias de la Salud, U. Jaén.</i></p>
10:30	<p>Microbiología de productos lácteos tradicionales: i) diversidad microbiana y ii) caracterización de bacterias ácido-lácticas</p> <p>Ángel Alegría, Elena Fernández, Susana Delgado, Ana Belén Flórez, Alicia Noriega, Baltasar Mayo*</p> <p><i>Departamento de Microbiología y Bioquímica, Instituto de Productos Lácteos de Asturias.</i></p>

10:45	<p>Actividades α-cetoácido descarboxilasa y α-cetoácido deshidrogenasa en una colección de cepas de <i>Lactococcus lactis</i> aisladas de quesos de leche cruda</p> <p>A. Picón, P. Morales, P. Gaya y M. Núñez</p> <p><i>Departamento de Tecnología de Alimentos, INIA.</i></p>
11:00	CAFÉ
11:30	<p>Biosíntesis de aminas biógenas en bacterias del ácido láctico aisladas de leche materna.</p> <p>Marta P. García, Victor Ladero, M^a Cruz Martín, María Fernández y Miguel A. Álvarez</p> <p><i>Grupo de Microbiología Molecular. Instituto de Productos Lácteos de Asturias.</i></p>
11:45	<p>Incidencia de resistencias a biocidas y antibióticos en bacterias de la cadena alimentaria</p> <p>Miguel Ángel Fernández, Elena Ortega, Hikmate Abriouel, Rubén Pérez Pulido, Antonio Sánchez, Leire Lavilla, Antonio Gálvez</p> <p><i>Área de Microbiología, Dpto. Ciencias de la Salud, U. Jaén.</i></p>
12:00	<p>Sinergias de la enterocina AS-48 con biocidas sobre bacterias patógenas en la cadena alimentaria</p> <p>Natacha Caballero, Hikmate Abriouel, M^a Carmen López, M^a José Grande, Rubén Pérez Pulido, Elena Ortega, Rosario Lucas, Antonio Gálvez</p> <p><i>Área de Microbiología, Dpto. Ciencias de la Salud, U. Jaén.</i></p>
12:15	<p>Control de <i>L. monocytogenes</i> en jamón cocido loncheado mediante la aplicación combinada de enterocinas y alta presión hidrostática</p> <p>Anna Jofré¹, Teresa Aymerich¹, Eva Valdivia² y Margarita Garriga¹</p> <p>¹IRTA-Programa de Seguridad Alimentaria; ²Departamento de Microbiología, U. Granada.</p>
12:30	<p>Bacterias lácticas del vino: actividades enzimáticas y producción de compuestos volátiles azufrados</p> <p>J.J. Rodríguez-Bencomo, A. García-Ruiz, M.C. Martínez-Cuesta, E. González-Rompinelli, T. Requena, B. Bartolomé, M.V. Moreno-Arribas</p> <p><i>Departamento de Biotecnología y Microbiología de Alimentos. Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación (CIAL).</i></p>
12:45	<p>Biodiversidad de bacterias lácticas en vinos tintos de la D.O.Ca. Rioja.</p> <p>Grupo de Gestión y Control Microbiológico de la Vinificación del ICVV</p> <p><i>Servicio de Investigación y Desarrollo Tecnológico Agroalimentario, Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural del Gobierno de La Rioja.</i></p>

13:00	<p>Búsqueda de bacterias lácticas con actividades enzimáticas, como herramienta biotecnológica en enología</p> <p>Fátima Pérez Martín¹, Susana Seseña¹, Pedro Nieto Arribas¹, María Isabel Moreno¹, Pedro Miguel Izquierdo² y Llanos Palop¹.</p> <p>¹ Departamento de Química Analítica y Tecnología de Alimentos, U. Castilla-La Mancha. ² Instituto de la Vid y el Vino de Castilla-La Mancha.</p>
13:15	<p>Utilidad de los genes <i>rpoB</i> y <i>rpoC</i> como marcadores de resistencia a las condiciones del vino en <i>Oenococcus oeni</i></p> <p>A. Guija, S. Ferrer e I. Pardo</p> <p>ENOLAB; U. Valencia.</p>
13:30	<p>Mecanismos de adaptación de <i>Oenococcus oeni</i> al estrés del vino</p> <p>Nicolas Rozès*, Meritxell Bordas, Isabel Araque, Cristina Reguant, Albert Bordon</p> <p>Departament de Bioquímica i Biotecnologia, U. Rovira i Virgili.</p>
13:45	<p>Actividad antimicrobiana de la pediocina PA-1 en condiciones enológicas frente a bacterias del vino</p> <p>Lorena Díez¹, Beatriz Rojo-Bezares², Myriam Zarazaga³, Juan M. Rodríguez⁴, Carmen Torres^{2,3} y Fernanda Ruiz-Larrea¹</p> <p>¹Universidad de La Rioja, ICVV (CSIC-UR-GR) 26006 Logroño. ²Area de Microbiología Molecular, Centro de Investigación Biomédica de La Rioja, Logroño. ³Universidad de La Rioja. Departamento de Agricultura y Alimentación. ⁴Departamento de Nutrición, Bromatología y Tecnología de los Alimentos, Universidad Complutense de Madrid.</p>
14:00	<p>COMIDA</p> <p>En el comedor universitario del campus</p>
	<p>BIOTECNOLOGÍA DE BACTERIAS LÁCTICAS</p>
16:00	<p>Estudio de los genes de tiorredoxina / tiorredoxina-reductasa en <i>Oenococcus oeni</i></p> <p>Albert Bordon*, Karoline Wagner, Cristina Reguant</p> <p>Departament de Bioquímica i Biotecnologia, U. Rovira i Virgili.</p>
16:15	<p>Estudio proteómico y transcritoómico de la respuesta de <i>Lactobacillus plantarum</i> WCFS1 a compuestos fenólicos</p> <p>Inés Reverón¹, José Antonio Curiel¹, Héctor Rodríguez¹, Monique Zagorec², Marie Champomier-Vergès², Blanca de las Rivas¹, Rosario Muñoz¹ y Félix López de Felipe¹</p> <p>¹Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Nutrición, ICTAN. ²INRA MICALIS.</p>
16:30	<p>Análisis de la respuesta a bilis de <i>Lactobacillus casei</i> BL23 mediante análisis transcritoómico y proteómico</p> <p>Cristina Alcántara; Amalia Blasco; Manuel Zúñiga</p> <p>Laboratorio de Bacterias Lácticas y Probióticos, IATA.</p>

16:45	<p>El principio y el fin de una muerte programada: el represor del ciclo lisogénico y la lisina el fago A2.</p> <p>Juan Evaristo Suárez, Susana Escobedo y Pedro Ribelles</p> <p><i>Área de Microbiología, U. Oviedo.</i></p>
17:00	<p>Análisis de la fuerza de los promotores del cluster <i>as-48</i> en <i>Lactococcus lactis</i></p> <p>Sonia Rodríguez-Ruano, <u>Rubén Cebrián</u>, Manuel Montalbán, Eva Valdivia, Manuel Martínez-Bueno, Mercedes Maqueda*</p> <p><i>Dpto de Microbiología, U. Granada.</i></p>
17:15	<p>Vectores de fusión transcripcional para regiones promotoras uni- y bidireccionales de bacterias lácticas</p> <p>García-Cayuela T¹, Pérez-Gómez de Cadiñanos L¹, Mohedano ML², Fernández de Palencia P², Boden D³, Wells J⁴, Peláez C¹, López P², Requena T^{1*}</p> <p><i>¹Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación (CIAL). ²Centro de Investigaciones Biológicas (CIB). ³Janssen Pharmaceutica, Belgium ⁴Host-Microbe Interactomics, Wageningen University.</i></p>
17:30	<p>Eukaryotic Antimicrobial Peptide Production by Recombinant Lactic Acid Bacteria</p> <p>Rogier Gaiser¹, Begoña Giménez², Pilar Fernández de Palencia¹, Pilar Montero², and Paloma López¹</p> <p><i>¹Centro de Investigaciones Biológicas (CIB). ²Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Nutrición (ICTIAN).</i></p>
17:45	<p>Producción de pigmentos carotenoides por cepas de <i>Lactobacillus plantarum</i></p> <p>A. Maldonado Barragán, J. Garrido Fernández, B. Caballero Guerrero, H. Lucena Padrós, D. Hornero Méndez, J. L. Ruiz Barba.</p> <p><i>Instituto de la Grasa-CSIC.</i></p>
18:00	PERSPECTIVAS DE FUTURO DE LA RED BAL
18:30	<p>Autobuses para desplazamiento a bodega en Hervías (La Rioja)</p> <p>Salida desde el aparcamiento de la Universidad</p>
	CENA en la Bodega Señorío de Villarrica

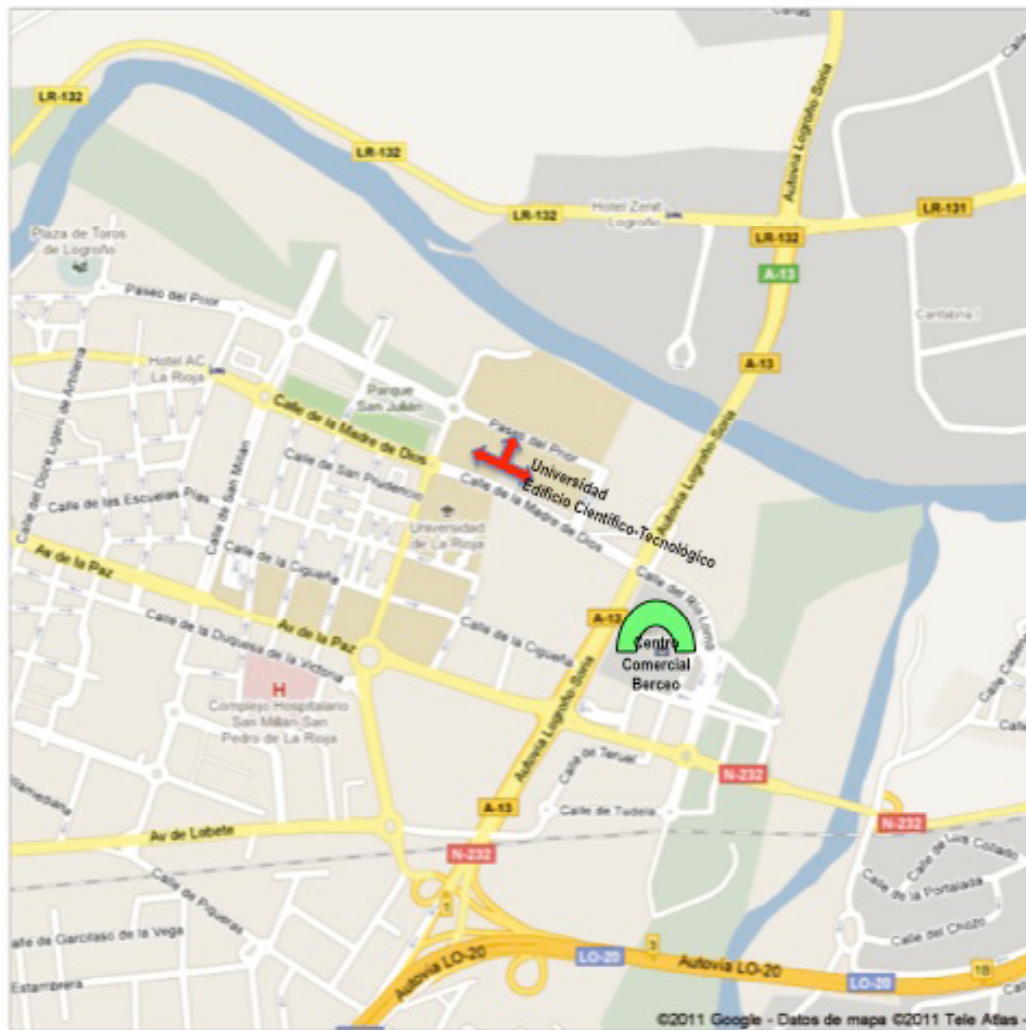
Día 1 de julio

09:00	<p>Utilización y síntesis de fucosil-oligosacáridos naturales por tres α-L-fucosidasas aisladas de <i>Lactobacillus casei</i></p> <p>Jesús Rodríguez-Díaz, Vicente Monedero y María Jesús Yebra</p> <p><i>Laboratorio de Bacterias Lácticas y Probióticos, IATA.</i></p>
09:15	<p>Secuenciación y análisis del cluster <i>eps</i> de <i>Bifidobacterium animalis</i> subsp. <i>lactis</i> IPLA-R1 y estructura de su exopolisacárido de alto peso molecular</p> <p>Claudio Hidalgo¹, Borja Sánchez¹, Shaun Leivers², Glenn Robinson², Andrew P. Laws², Abelardo Margolles¹ y Patricia Ruas-Madiedo¹</p> <p>¹ Departamento de Microbiología y Bioquímica, Instituto de Productos Lácteos de Asturias ² Departamento de Químicas y Ciencias Biológicas, U. Huddersfield.</p>
09:30	<p>Producción de heteropolisacáridos por cepas de <i>Lactobacillus</i> aisladas de sidra</p> <p>I. Ibarburu¹, A. I. Puertas¹, A. Irastorza¹, S. Notararigo², P. Fernández de Palencia², P. López², A. Prieto², y M. T. Dueñas¹</p> <p>¹Departamento de Química Aplicada, U. País Vasco ²Departamento de Microbiología Molecular y Biología de las Infecciones. Centro de Investigaciones Biológicas.</p>
09:45	<p>Estudio genético y funcional de las enzimas implicadas en la degradación de galotananos en <i>Lactobacillus plantarum</i></p> <p>José Antonio Curiel¹, Héctor Rodríguez¹, Gloria Fernández-Lorente², Inés Reverón¹, José Manuel Guisán², José Luís Ruiz-Barba³, Blanca de las Rivas¹ y Rosario Muñoz¹</p> <p>¹Instituto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos y Nutrición. ²Instituto de Catálisis y Petroleoquímica. ³Instituto de la Grasa.</p>
10:00	<p>Impacto metabólico del plásmido bacteriocinogénico pBL1 en <i>Lactococcus lactis</i></p> <p>Ana B. Campelo¹, Paula Gaspar², Clara Rocas¹, Ana Rodríguez¹, Ana Rute Neves² y Beatriz Martínez¹.</p> <p>¹ Grupo DairySafe, IPLA. ² ITQB-UNL, Oeiras, Portugal.</p>
10:15	<p>El genoma de <i>Lactobacillus casei</i> BL23 codifica cuatro sortasas. Construcción de mutantes y caracterización</p> <p>Diego Muñoz-Provencio, Carmen Collado y Vicente Monedero</p> <p><i>Laboratorio de Bacterias Lácticas y Probióticos, IATA.</i></p>
	<p>INTERACCIÓN BACTERIAS LÁCTICAS/HUÉSPED</p>

10:30	<p>Moonlighting functions of extracellular transaldolase from <i>Bifidobacterium bifidum</i>.</p> <p>Irene González¹, Borja Sánchez¹, Lorena Ruiz¹, Francesca Turroni², Marco Ventura², Miguel Gueimonde¹, and Abelardo Margolles¹.</p> <p>¹ Grupo de Probióticos, Prebióticos y Exopolisacáridos. Instituto de Productos Lácteos de Asturias ²Laboratory of Probiogenomics. U. Parma.</p>
10:45	<p>Análisis de la mucosa intestinal en un modelo <i>in vitro</i> y valoración de las propiedades inmunomoduladoras de β-glucanos producidos por bacterias ácido lácticas</p> <p>Sara Notararigo¹, Alicia Prieto¹, Angel L. Corbí¹, David Sancho² Paloma López¹ y Pilar Fernández de Palencia¹</p> <p>¹ Centro de Investigaciones Biológicas. ²Centro Nacional de Investigaciones Cardiovasculares.</p>
11:00	CAFÉ
11:30	<p>Papel de los exopolisacáridos de bifidobacterias y lactobacilos en el ambiente intestinal: estudios <i>in vitro</i></p> <p>Patricia Ruas-Madiedo, Nuria Salazar, Miguel Gueimonde, Abelardo Margolles y Clara G. de los Reyes-Gavilán</p> <p><i>Instituto de Productos Lácteos de Asturias.</i></p>
11:45	<p><i>Lactobacillus casei</i> y <i>Lactobacillus plantarum</i> reducen la expresión de genes proinflamatorios en fragmentos de colon humano</p> <p>Christine Bäuerl¹, Marta Llopis², María Antolín², Manuel Mata³, Manuel Zuñiga¹, Vicente Monedero¹, Francisco Guarner² y Gaspar Pérez Martínez^{1*}</p> <p>¹Laboratorio de Bacterias Lácticas y Probióticos, IATA. ² Dep. de Gastroenterología, Hospital Vall d'Hebron, Barcelona. ³ Fundación Hospital General Universitario, Valencia.</p>
12:00	<p>Bacterias lácticas aisladas de leche humana y VIH: inhibición de la transfección dependiente de DC-SIGN de células T humanas</p> <p>Grupo Probilac (coordinador: Rodríguez, J.M.)</p> <p><i>Departamento de Nutrición, Bromatología y Tecnología de los Alimentos. U. Complutense de Madrid.</i></p>
12:15	<p>Implicaciones de probióticos microencapsulados en el crecimiento y desarrollo de ratones con cáncer de colon.</p> <p>Iván Benito¹, Francisco C. Ibáñez¹, María Alfaro¹, María Chávarri², María del Carmen Villarán², Paloma Torre¹, Florencio Marzo¹</p> <p>¹Laboratorio de Fisiología Animal y Nutrición, U. Pública de Navarra. ² Bioprocesses and Preservation Area, Tecnalia Research & Innovation.</p>

12:30	<p>Efecto de los probióticos <i>Lactobacillus gasseri</i> y <i>Bifidobacterium bifidum</i> en líneas celulares de adenocarcinoma de colon.</p> <p>María Alfaro¹, Iván Benito¹, Francisco C. Ibáñez¹, Paloma Torre¹, Ignacio Encío², Florencio Marzo¹</p> <p>¹Laboratorio de Fisiología Animal y Nutrición, U. Pública de Navarra. ²Departamento de Ciencias de la Salud. U. Pública de Navarra.</p>
12:45	<p>Susceptibilidad de la microbiota intestinal a extractos fenólicos comerciales obtenido del vino</p> <p>Carolina Cueva¹, Begoña Bartolomé¹, Irene Bustos¹, Teresa Requena¹, M. Victoria Moreno-Arribas¹, Rosa del Campo²</p> <p>¹Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación. ²Servicio de Microbiología, Hospital Ramón y Cajal e IRYCIS.</p>
13:00	<p>Impacto de la obesidad y sobrepeso materno en las poblaciones de bacterias lácticas y bifidobacterias presentes en la leche materna</p> <p>M.C. Collado</p> <p><i>Laboratorio de Bacterias Lácticas y Probióticos IATA.</i></p>
13:15	<p>Establecimiento y desarrollo de la microbiota intestinal en niños prematuros</p> <p>Silvia Arbolea; Ana Binetti; Nuria Salazar; Nuria Fernández; Gonzalo Solís; Ana Hernández-Barranco; Abelardo Margolles; Clara G. de los Reyes-Gavilán; Miguel Gueimonde.</p> <p><i>Instituto de Productos Lácteos de Asturias.</i></p>
13:30	<p>DESPEDIDA</p>

Google maps Dirección Logroño
España



**Universidad de La Rioja; Centro Científico Tecnológico
c/Madre de Dios 51, 26006 Logroño**