

MICROBIOSPAIN: la colección de microorganismos españoles accesible “on-line”

FECHA: 28 de febrero 2020

LUGAR: Instalaciones de CNTA en San Adrián, Navarra

PROGRAMA:

- | | |
|-----------------|--|
| 08:45h – 09:00h | Bienvenida por parte de CNTA |
| 09:00h – 10:00h | <i>Canales, barreras y opciones para el uso de microorganismos en la industria alimentaria.</i>
<u>Daniel Ramón</u> . Vicepresidente de I+D en Nutrición y Salud de Biopolis-ADM, Paterna (Valencia) |
| 10:00h – 11:00h | <i>Normativa de acceso y utilización de recursos genéticos.</i>
<u>Noelia Vallejo</u> . Jefa de área de la Subdirección General de Biodiversidad y Medio Natural. Ministerio para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico. |
| 11:00h – 11:30h | Café |
| 11:30h – 12:00h | <i>MICROBIOSPAIN, integración de la Red Española de Microorganismos “REDESMI” en la Infraestructura Europea de Investigación (MIRRI).</i>
<u>Rosa Aznar</u> . Directora de la Colección Española de Cultivos Tipo (CECT), Paterna, (Valencia). |
| 12:00h – 13:00h | <i>Presentación del catálogo on-line de cepas españolas.</i>
<u>José Miguel López</u> . Responsable de Informática y Patentes. CECT, Paterna (Valencia) |
| 13:00h – 14:30h | Comida |
| 14:30h – 17:30h | <i>Novedades en microorganismos.</i>
Presentaciones de las principales líneas de investigación de centros españoles relevantes relacionados con la utilización de cepas microbianas en el desarrollo de productos alimentarios:

<i>La Colección Española de Cultivos Tipo, un Centro de Recursos Microbianos al Servicio de la Sociedad.</i>
<u>Rosa Aznar</u> . Directora de la Colección Española de Cultivos Tipo (CECT), Paterna, (Valencia). |

Microalgas: Nuevas materias primas para nuevas demandas.

Antera Martel. Curator y Co-Directora Científica del Banco Español de Algas (BEA), Telde (Gran Canaria)

MicroBioSpain, Alimentación y Salud: del Desafío Científico al Reto Social.

M. Victoria Moreno-Arribas. Investigadora Científica del Consejo Superior de Investigaciones Científicas en el Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación (CIAL-CSIC), Madrid

Uso de levaduras no convencionales del género Saccharomyces en el sector enológico y cervecero.

Amparo M. Querol Simón. Profesora de Investigación del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC). Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (IATA-CSIC), Paterna (Valencia)

Bacterias lácticas para mejorar la calidad y seguridad de alimentos.

Antonia Picón. Científico Titular de OPIs. Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria (INIA), Madrid

Bacterias probióticas para el desarrollo de alimentos funcionales.

Juan L. Arqués. Científico Titular de OPIs. Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria (INIA), Madrid

IPLA: Productos lácteos y salud.

María Fernández. Directora del Instituto de Productos Lácteos de Asturias del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (IPLA-CSIC), Villaviciosa (Asturias)

IRTA-CTC. Cultivos iniciadores y bioprotectores.

Teresa Aymerich. Investigadora del programa de Seguridad Alimentaria. Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries (IRTA), Monells (Girona)

Demandas de la industria alimentaria en estudios de fermentación y microbiología industrial.

Raquel Virto. Responsable Científico-Técnica de I+D+i. CNTA, San Adrián (Navarra)

Debate y/o ronda de preguntas con los asistentes.