

VIDEO-CONFERENCIA

APLICACIONES TECNOLÓGICAS DE BACTERIAS LÁCTICAS AISLADAS DE ALIMENTOS TRADICIONALES FERMENTADOS



HORA	TEMA
9:00 - 9:30	Aplicaciones de tecnologías "ómicas" a la caracterización microbiología de alimentos tradicionales fermentados. Dra. Susana Delgado (IPLA-CSIC, España)
9:30 - 10:00	Aplicaciones Biotecnológicas de Bacterias Lácticas. El ejemplo de los exopolisacáridos. Dra. Patricia Ruas Madieto (IPLA-CSIC, España)
10:00 - 10:30	Cultivos funcionales de BAL para la elaboración de alimentos. Dra. Ana Rodríguez (IPLA-CSIC, España)
10:30 - 11:00	Foro discusión parte primera
"Coffe break" (15min)	
11:15 - 11:45	Las BAL, parte esencial de la microbiota y fuente de probióticos Dr. Evaristo Suárez (Universidad de Oviedo, España)
11:45 - 12:15	Bacteriocinas producidas por BAL como agentes antimicrobianos. Dra. Beatriz Martínez (IPLA-CSIC, España)
12:15 - 12:45	BAL productoras de aminos biógenas, el aspecto negativo en los alimentos fermentados. Dra. María Fernández (IPLA-CSIC, España)
12:45 - 13:15	Potencial biotecnológico de BAL aisladas de "Chicha de 7 Semillas". Dra. Teresa Rebaza (UCSS, Perú)
13:15 - 13:45	Foro discusión parte segunda

INGRESO LIBRE

Lugar de proyección: Auditorio - Local Central
Certificación: Previo pago - CAJA UCSS
Código: 02184
Costo por certificado: S/. 30.00

Correo: certificacioncbal@gmail.com

INICIO
04
DICIEMBRE



UCSS



FACULTAD DE INGENIERÍA AGRARIA

APLICACIONES TECNOLÓGICAS DE BACTERIAS LÁCTICAS AISLADAS DE ALIMENTOS TRADICIONALES FERMENTADOS

PONENTES INTERNACIONALES

Dra. Susana Delgado



Doctora en Biología por la Universidad de Oviedo y científico titular del Instituto de Productos Lácteos de Asturias (IPLA). La Dra. Delgado ha centrado su carrera investigadora en el análisis de microbiota tanto de alimentos fermentados como humana; especializándose en ecología microbiana, y llevando a cabo estudios, tanto por técnicas de cultivo y como por cultivo independientes, del microbioma, y su relación con la dieta y el estado de salud. Dada la naturaleza multidisciplinar de su línea de investigación ha trabajado en colaboración con otros grupos de investigación nacionales e internacionales, así como especialistas de distintas áreas, y empresas del sector de la alimentación y la biotecnología. Autora de 80 artículos científicos, co-autora de cinco patentes y socia fundadora de una spin-off del CSIC.

Dra. Patricia Ruas Madiedo

Doctora en Biología de la Universidad de Oviedo e Investigadora Científica del CSIC, pertenece al grupo "Funcionalidad y Ecología de Microorganismos Beneficiosos" del IPLA-CSIC. Ha participado en proyectos de investigación liderando 17 de ellos, es coautora de más de 120 publicaciones en revistas con índice de impacto y 20 capítulos de libro. Ha co-dirigido 5 Tesis Doctorales y supervisado la actividad investigadora de numerosos estudiantes pre-doctorales visitantes en estancia temporal. Sus líneas principales de investigación son el "estudio de la funcionalidad de moléculas de superficie (exopolisacáridos) de bacterias lácticas y bifidobacterias con potencial probiótico y tecnológico" y el "estudio de la interacción de probióticos y microbiota con el hospedador, mediante el desarrollo de modelos eucariotas de células intestinales y del sistema inmune".



Dra. Ana Rodríguez González



Investigadora del CSIC, licenciada y doctora en Biología por la Universidad de Oviedo (España). Coordinadora del grupo Fermentos lácticos y bioconservación (DairySafe) cuyas líneas de investigación están ligadas a los I) Cultivos iniciadores, que busca la selección de cepas de bacterias lácticas con las mejores características tecnológicas mediante "evolución adaptativa" para mejorar la calidad sanitaria de los quesos, su sabor y aroma, II) Antimicrobianos naturales con potencial biotecnológico, que plantea el uso de bacteriocinas derivadas de bacterias lácticas, bacteriófagos y sus enzimas líticas como agentes de biocontrol frente a microorganismos no deseados en los procesos de calidad y seguridad de los productos lácteos. La actividad investigadora de la Dra. Rodríguez ha dado lugar a 125 artículos científicos, 30 artículos de divulgación, 22 capítulos de libro y 2 patentes. Ha participado en numerosos congresos nacionales e internacionales y dirigido/codirigido 10 tesis doctorales y varios trabajos de fin de grado y de fin de máster.

Dr. Juan Evaristo Suárez Fernández



Doctor en Ciencias Biológicas, catedrático de Microbiología en la Facultad de Medicina de la Universidad de Oviedo. Miembro de varios grupos de trabajo de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA). Miembro correspondiente de la Real Academia de Medicina del Principado de Asturias y de la Junta Directiva de la Sociedad Española de Microbiota Probióticos y Prebióticos (SEMiPyP). Su línea de investigación se enfoca en aplicaciones de las bacterias del ácido láctico y de los bacteriófagos que las infectan. Trabaja, además, en el desarrollo de cultivos probióticos vaginales. Además de brindar asesoramiento empresarial relacionados al uso de microorganismos iniciadores de la fermentación. La actividad investigadora del Dr. Suárez ha dado lugar a 92 artículos científicos en revistas internacionales, 11 en revistas nacionales, 12 revisiones, 16 capítulos de libros, 2 patentes, 19 Tesis doctorales dirigidas, 26 proyectos como investigador principal y 3 proyectos financiados por empresas.

Dra. Beatriz Martínez Fernández

Doctora en Biología por la Universidad de Oviedo. Miembro e investigador del Instituto de Productos Lácteos de Asturias IPLA-CSIC. Ha sido investigadora principal de 13 proyectos de investigación competitivos nacionales y regionales y ha colaborado en otros 16. La biotecnología de las bacterias lácticas (BAL) y la producción de bacteriocinas es su principal línea de investigación. Busca profundizar en el modo de acción de las mismas para ampliar sus aplicaciones biotecnológicas como bioconservantes de alimentos, desarrollo de antimicrobianos y herramientas para el estudio de la fisiología del estrés en Bacterias ácido lácticas. Ha aportado con el diseño de cultivos bioprotectores para la elaboración de quesos; la caracterización estructural y funcional de una bacteriocina llamada Lcn972 y con la identificación de mecanismos de respuesta a estrés de *Lactococcus lactis*. Ha publicado más de 90 artículos en revistas y 15 capítulos de libros.



Dra. María Fernández García



Doctora en Biología por la Universidad de Oviedo. Directora y Científica titular del IPLA-CSIC. Participación como investigador principal o como miembro del equipo de investigación en distintos proyectos financiados en convocatorias europeas, siete proyectos, trece proyectos españoles y tres proyectos regionales. Colaboración en actividades formativas en actividades de divulgación científica y como profesora en programas de doctorado, supervisora de estudiantes de formación profesional de grado, máster y dirección de 5 Tesis Doctorales. La línea de investigación de la Dra. Fernández se ha centrado en el estudio del metabolismo de aminoácidos en bacterias del ácido láctico. Ha publicado 85 artículos de investigación en revistas indexadas del área de ciencia y tecnología de los alimentos y ha generado tres patentes.