



## PROGRAMA DE LA 9ª REUNION DE LA RED TEMATICA BAL

*Madrid, 29 y30 de Junio de 2015*

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

<http://redbal.iata.csic.es>



### *Comité organizador*

Manuel Zúñiga Cabrera  
Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos

Pilar Fernández de Palencia Delgado  
Centro de Investigaciones Biológicas

Paloma López García  
Centro de Investigaciones Biológicas

Antonia María Picón Gálvez  
Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria

### *Lugar de celebración*

Centro de Investigaciones Biológicas  
Ramiro de Maeztu nº 9  
28040 Madrid

[https://www.cib.csic.es/es/como\\_llegar.php](https://www.cib.csic.es/es/como_llegar.php)

*Esta reunión ha sido parcialmente financiada con una acción complementaria del Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria: Participación de las bacterias lácticas en la salud humana y la calidad alimentaria (AC2014-00010-00-00).*

## *Lunes 29 de Junio de 2015*

09:30 **Inscripción a la Reunión y entrega de documentación.**

09:50 **Inicio de la 9ª Reunión de la RED BAL. Bienvenida de la Dra. Maria Jesús Martínez Hernández, Directora del CIB.**

### **Sesión 1. *Microbiota y probióticos***

10:00 Evaluación del impacto de la ingesta de un extracto de uva sobre la microbiota colónica y el metabolismo intestinal.

*Irene Gil-Sánchez, Nuria Salazar, Miguel Gueimonde, Clara G. de los Reyes-Gavilán, Carolina Cueva, Fernando Sánchez-Patán, Mª Ángeles Pozo-Bayón, Dolores González de Llano, Pedro J. Martín-Álvarez, Begoña Bartolomé y Mª Victoria Moreno-Arribas*

10:20 Efecto del uso perinatal de antibióticos sobre la microbiota del niño prematuro.

*Silvia Arboleya, Borja Sánchez, Christian Milani, Sabrina Duranti, Gonzalo Solís, Nuria Fernández, Clara G. de los Reyes-Gavilán, Marco Ventura, Abelardo Margolles y Miguel Gueimonde*

10:40 Diferencias en la expresión génica de células exfoliadas y de perfiles microbianos en heces de prematuros de bajo peso con sepsis neonatal frente a sus gemelos control sanos.

*Christine Bäuerl, Mª Carmen Collado, M. Cernada, E. Serna, M. Vento y Gaspar Pérez-Martínez*

11:00 Aplicación de los genes *lux* para estudiar *in vivo* la translocación fisiológica de bacterias durante la gestación y la lactancia.

*Javier de Andrés, Susana Manzano, Leónides Fernández, Juan Miguel Rodríguez y Esther Jiménez*

11:20 Translocación intestinal de *Streptococcus gallolyticus* ssp. *gallolyticus* y *Enterococcus faecium*: oportunismo frente a virulencia.

*Beatriz Romero-Hernández, Ana María Sánchez-Díaz, Elisa Conde, Juan de Dios Caballero, Patricia Ruiz-Garbajosa, Rafael Cantón, Laura García-Bermejo y Rosa del Campo*

11:40 Efectos de la cepa probiótica *Lactobacillus coryniformis* CECT5711 en la función intestinal de individuos sanos.

*Noemí Redondo, Alina Georghei, Ruth Serrano, Mª Paz Díaz-Ropero, Mónica Olivares, Esther Nova y Ascensión Marcos*

12:00 **Pausa café**

12:30 Selección de probióticos capaces de contrarrestar el efecto citotóxico de *Clostridium difficile* sobre la línea intestinal humana HT29.

*Lorena Valdés, Miguel Gueimonde y Patricia Ruas-Madiedo*

12:50 Caracterización mediante Multilocus Sequence Typing de cepas de enterococos aisladas de heces de ratones alimentados con diferentes dietas altas en grasa. Relación con la presión arterial del hospedador.

*Beatriz Sánchez, Antonio Cobo, Marina Hidalgo, Isabel Prieto, Nieves Martínez, Antonio Gálvez y Magdalena Martínez Cañamero*

- 13:10 Purificación de disacáridos fucosil-N-acetilglucosamina a escala preparativa y su evaluación como potenciales prebióticos y anti-adhesinas.  
*Jimmy E. Becerra, José M<sup>a</sup> Coll-Marqués, Jesús Rodríguez-Díaz, Vicente Monedero y M<sup>a</sup> Jesús Yebra*
- 13:30 **Comida. Cafetería del CIB**
- 15:00 Propiedades funcionales de bacterias lácticas aisladas de alimentos fermentados tradicionales de Latino América.  
*Alba Yépez, Alba Pérez, Eugenia Jimenez, Elena Ramos, Carmen Wacher, Pier Sandro Cocconcelli, Graciela Vignolo y Rosa Aznar*
- 15:20 El modelo de pez cebra para evaluar la capacidad probiótica de BAL.  
*Iñaki Iturria, Pasquale Russo, Montserrat Nacher-Vázquez, M<sup>a</sup> Luz Mohedano, Giuseppe Spano, Rosa Aznar, Miguel Angel Pardo*
- 15:40 Caracterización de lactobacilos productores de heteropolisacáridos aislados de bebidas alcohólicas.  
*Ana Isabel Puertas, Graziano Caggianiello, Goretti Llamas, Pasquale Russo, Miguel Angel Pardo, Iñaki Iturria, Alicia Prieto, M<sup>a</sup> Luz Mohedano, Víctor Jiménez, Paloma López, Giuseppe Spano y María Teresa Dueñas*
- 16:00 Cepas de *Lactobacillus plantarum* para la formulación de una nueva bebida multifuncional basada en avena.  
*Pasquale Russo, Vittorio Capozzi, Annarita Lovino, Maria Lucia Valeria de Chiara, Maria Luisa Amodio, María Teresa Dueñas, Paloma López y Giuseppe Spano*
- 16:20 Efecto de *Lactobacillus plantarum* IFPL935 en la microbiota intestinal durante la alimentación con polifenoles de vino tinto en un simulador dinámico del tracto gastrointestinal humano.  
*Elvira Barroso, Carmen Peláez M<sup>a</sup> Carmen Martínez-Cuesta y Teresa Requena*

## **Sesión 2 Seguridad alimentaria**

- 16:40 Envasado activo antimicrobiano como estrategia de control frente a *Listeria monocytogenes* en salmón ahumado.  
*María Rodríguez, Margarita Garriga y Teresa Aymerich*
- 17:00 Captación de mercurio por cepas de *Lactobacillus*.  
*Cristina Alcántara, Carlos Jadán, Manuel Zúñiga, Dinoraz Vélez, Vicenta Devesa y Vicente Monedero*
- 17:20 **Pausa café**
- 17:40 ¿Qué bacterias son responsables de la acumulación de histamina en queso?  
*María Díaz, Víctor Ladero, Beatriz del Rio, Begoña Redruello, María Fernández, M<sup>a</sup> Cruz Martín y Miguel Ángel Álvarez*
- 18:00 Clonación y caracterización de proteínas de bacterias lácticas capaces de degradar aminos biógenas.  
*Sara Callejón, Ramón Sendra, Isabel Pardo y Sergio Ferrer*

18:20 Identificación de las proteínas clave implicadas en la resistencia de una cepa probiótica *Lactobacillus pentosus* MP-10 a antibióticos y biocidas mediante análisis proteómico comparativo.  
*M<sup>a</sup> Carmen Casado Muñoz, Nabil Benomar, Saïd Ennahar, Peter Horvatovich, Leyre Lavilla Lerma, Beatriz Pérez Montoro, Antonio Gálvez y Hikmate Abriouel*

### **Sesión 3 Tecnología de alimentos**

18:40 Microbiología de quesos elaborados con leche de cabra: selección de nuevos cultivos iniciadores para el desarrollo de nuevos productos.  
*Antonio Manuel Martín-Platero, Rubén Cebrián, Sara González-Jiménez, Alberto Baños, Sonia Rodríguez-Ruano, Mercedes Maqueda, Eva Valdivia y Manuel Martínez-Bueno*

19:00 Prevención de hinchazón tardía en queso mediante la reuterina producida *in situ* por *Lactobacillus reuteri* INIA P572: Efecto sobre las características del queso.  
*Natalia Gómez-Torres, Marta Ávila, David Delgado, Pilar Gaya y Sonia Garde*

19:20 Formación de compuestos volátiles por bacterias lácticas aisladas de quesos elaborados con leche cruda de cabra.  
*Antonia Picón, Olga López, Ederne Torres y Manuel Núñez*

19:40 Bacteriocinas, algo más que antimicrobianos.  
*M<sup>a</sup> Jesús López-González, Susana Escobedo, Ana Belén Campelo, Ana Rodríguez, Beatriz Martínez*

20:00 Bacterias lácticas, bacteriocinas, altas presiones, y alimentos vegetales.  
*Julia Toledo del Árbol, M<sup>a</sup> Carmen López Aguayo, Rubén Pérez Pulido, M<sup>a</sup> José Grande Burgos, Elena Ortega, Rosario Lucas, Antonio Gálvez*

22:00 **Cena. Hotel VP Jardín Metropolitano**, Avenida de Reina Victoria 12, Madrid.  
<http://www.metropolitano-hotel.com/es/hotel-castellana-madrid/>

## *Martes 30 de Junio de 2015*

- 9:00 Algunos avances en el estudio de las interacciones *Lactobacillus pentosus*-levaduras aisladas de fermentaciones de aceitunas.  
*Ángela León-Romero, Jesús Domínguez-Manzano, Antonio Garrido-Fernández, Francisco Noé Arroyo-López, Rufino Jiménez-Díaz*
- 9:20 Aislamiento, diversidad y evolución de bacterias lácticas halófilas y alcalófilas (HALAB) asociadas a fermentaciones de aceitunas verdes de mesa al estilo "Español".  
*Helena Lucena Padrós y José Luis Ruiz Barba*
- 9:40 Presencia de *Oenococcus oeni* autóctonos en uvas y vinos del Priorat.  
*Isabel Araque, Judit Franquès, Carmen Portillo, Cristina Reguant y Albert Bordons*
- 10:00 Detección e identificación de bacterias lácticas del vino mediante la técnica de LAMP.  
*Verónica Soares-Santos, Isabel Pardo y Sergi Ferrer*
- 10:20 Inhibición por la nisina del crecimiento de las bacterias lácticas y la formación de biofilms en el contexto enológico.  
*Rocío Fernández, Miriam González, Myriam Zarazaga, Carmen Torres, Carmen Tenorio y Fernanda Ruiz-Larrea*
- 10:40 Aislamiento e identificación de los microorganismos presentes en la crema ácida de leche "Suero costeño" de la costa caribe norte de Colombia.  
*Karina Motato Rocha, Francia Valencia Garcia, Susana Delgado y Patricia Ruas-Madiedo*

### **Sesión 4 Biotecnología y Biología Molecular**

- 11:00 Obtención de cepas recombinantes de *Bifidobacterium animalis* subsp. *lactis* productoras de exopolisacáridos  
*Nuria Castro-Bravo, Claudio Hidalgo-Cantabrana, Patricia Ruas-Madiedo y Abelardo Margolles*
- 11:20 Pathway of dephosphorylation of myo-inositol hexakisphosphate by phytases from bifidobacteria  
*Monika Haros, y Ann-Sofie Sandberg*
- 11:40 **Pausa café**
- 12:10 Utilización del sorbitol por *Pediococcus parvulus* 2.6.  
*Adrián Pérez-Ramos, Nuria Vieco, Alicia Prieto, Giuseppe Spano, Paloma López y M<sup>a</sup> Luz Mohedano*
- 12:30 Adaptación molecular de *Lactobacillus plantarum* WCFS1 al ácido gálico analizada mediante análisis transcriptómico y fisiológico.  
*Félix López de Felipe, Inés Reverón, Laura Santamaría, Blanca de las Rivas y Rosario Muñoz*

- 12:50 pMV158, un plásmido promiscuo útil para el marcaje y la construcción de vectores de bacterias lácticas.  
*José Ángel Ruiz-Masó, Marta Sanz y Gloria del Solar*
- 13:10 Las aminos biógenas: como convertir un problema en una herramienta.  
*Beatriz del Río, Daniel Linares, Patricia Álvarez Sieiro, Victor Ladero, Begoña Redruello, María Fernández, M<sup>a</sup> Cruz Martín y Miguel Ángel Álvarez*
- 13:30 **Comida. Cafetería del CIB.**
- 15:00 Aplicaciones de las proteínas fluorescentes en bacterias lácticas y bifidobacterias: marcaje de bacterias y proteínas y vectores de expresión.  
*José María Landete, Juan Luis Arqués, Cynthia Montenegro-Rodríguez, Ángela Peirotn, Eva Rodríguez, Susana Langa y Margarita Medina*
- 15:20 Plataforma basada en la oferta y la demanda para acelerar la transferencia industrial de soluciones biotecnológicas para uso alimentario.  
*Raquel Virto*
- 15:50 **Asamblea de la RedBAL**
- 17:00 **Clausura de la 9<sup>a</sup> Reunión de RedBAL**