

## Programa de la Reunión de Colaboración Público-Privada

### “Transferencia de resultados de proyectos INIA sobre *Listeria monocytogenes* en productos cárnicos”

4 de julio 2017

Salón de Actos del INIA. Puerta de Hierro I

Hora: 10:30-14:30 h

Coordinadores:

Margarita Medina Fernández-Regatillo. SGIT-INIA

Ángeles Alonso de Blas. SGPCP-INIA

#### **10:30-11:00 Mesa de Apertura**

Manuel Lainez Director del INIA, Miguel Huerta ANICE, Alberto Herranz INTERPORC, Andrés Paredes ASICI

#### **11:00-14:00 Presentaciones:**

##### **1.- Listeria 0**

***Listeria monocytogenes* en las industrias cárnicas. Caracterización de la contaminación y medidas de control**

1. Margarita Medina Fernández-Regatillo. SGIT/CCAS-INIA “Caracterización de la contaminación de *L. monocytogenes* a lo largo de la cadena de producción en la industria cárnica”.
2. Margarita Medina Fernández-Regatillo. SGIT-INIA “Inactivación de *L. monocytogenes* en el proceso de elaboración del jamón curado.”
3. Sara Bover Cid. IRTA / Antonio Martínez López. IATA “Evaluación del riesgo de la contaminación con *L. monocytogenes*”

Turno de preguntas

#### **11:45-12:15 CAFÉ**

**Evaluación de sistemas de eliminación de *Listeria monocytogenes* en instalaciones y productos mediante agua electrolizada y distintas estrategias de bioconservación**

4. Begoña Rubio Hernando. ITACYL / Laura Navarro León. CTIC-CITA. “Agua electrolizada”
5. Pilar García Suárez. IPLA. “Fagos”
6. Margarita Medina Fernández-Regatillo. SGIT-INIA / Teresa Aymerich Calvet. IRTA “Otros bioconservantes”

Turno de preguntas

#### **2.-Proyectos RTA**

7. Margarita Medina Fernández-Regatillo. SGIT-INIA/ Maria Luisa Garcia Sanz. UCM / Juan José Córdoba Ramos. UEX.  
RTA2013-00070-C03 “Eliminación de *Listeria monocytogenes* en jamón curado deshuesado mediante tecnologías no térmicas. Efecto en la respuesta al estrés y la virulencia”
8. Beatriz Martínez Domínguez. ITACYL / Rosa María García Gimeno. UCO.  
RTA2013-00055-C02 “Mejora de la seguridad alimentaria de productos cárnicos fermentados crudos-curados mediante la aplicación de diferentes estrategias a lo largo de la cadena de producción para la inactivación de *Listeria monocytogenes*”
9. Joaquín Venancio Martínez Suárez. SGIT-INIA / Rosa María Capita González. U. León / José Juan Rodríguez Jerez. UAB.  
RTA2014-00045-C03 “Supervivencia de *Listeria monocytogenes* sobre superficies de contacto con alimentos: un abordaje multidisciplinar de un problema complejo”

Turno de preguntas

**14:00-14:30 Mesa de clausura:** ANICE, INTERPORC, ASICI, INIA

Elaboración de conclusiones, futuras actividades de colaboración y acto de clausura

**14:30 COMIDA**