

XLVII Foro INIA de Colaboración Público-Privada

“Microbiota y su relación con los Sistemas Alimentarios”

Jueves 11 de abril 2019
Salón de Actos del INIA. Puerta de Hierro I
Hora: 10:00-18:00 h

Coordinadoras SGPCP-INIA:

Marisa Tello Mariscal (Área Agrícola-Forestal) y Angeles Alonso de Blas (Área Tecnología de Alimentos)

10:00-10:30 Mesa de Apertura

Esther Esteban Rodrigo. Directora del INIA

José Antonio Sobrino Mate. Subdirector General de Medios de Producción Agrícolas y Oficina Española de Variedades Vegetales del MAPA

Ana Canals Caballero. Asesora de Investigación de AESAN

10:30-17:30 Presentaciones:

1.- Estrategias Nacionales y UE

1. Carlos Sánchez Lafuente. CDTI “Apoyo del CDTI a la I+D+I en el sector agroalimentario: Fomento de la colaboración público-privada”
2. M^a Luisa Ballesteros Jareño MAPA “Nueva reglamentación sobre Bioestimulantes”
3. Rosa Aznar Novella. CECT-UV “Iniciativas de la CECT en la organización y revalorización de los recursos genéticos microbianos: MicroBioSpain-REDESMI-MIRRI”
4. Yolanda Sanz Herranz. IATA-CSIC. “MicrobiomeSupport y CIRCLES. Proyectos en ejecución dentro del Programa Europeo H2020”
5. Abelardo Margolles Barros. IPLA-CSIC “Proyecto MASTER: Aplicación de los estudios de microbioma en la sostenibilidad de los Sistemas Alimentarios”

Turno de preguntas

2.- NUEVAS HERRAMIENTAS

6. Jaime Huerta Cepas. CBGP. “Enfoques computacionales para la metagenómica funcional: de la taxonomía al perfil de familias de genes”
7. Alberto Acedo. BIOMEMAKERS. “BIOMEMAKERS. Solución”
8. Oscar Gonzalez Recio. SGIT-INIA “Secuenciación por nanoporos del metagenoma ruminal para unas menores emisiones de metano y mayor eficiencia alimentaria”
9. Claudio Alba Rubio. UCM “Herramientas bioinformáticas para el estudio de la microbiota”
10. José Antonio Moreno Muñoz. ORDESA. “Microbiota en humanos. Búsqueda de modelos animales”

Turno de preguntas

12:00-12:30 CAFÉ

3.- SUELO Y PLANTA

11. Manuel Delgado-Baquerizo. URJC. “Microbiota planetaria”
12. Marta Goberna Estellés. INIA-SGIT “Microbiota en agroecosistemas y sistemas industriales”

13. Pedro Francisco Mateos González. USAL. "Microbiota de cereales"
14. Ana Rincón ICA-CSIC "La Microbiota mutualista: Micorrizas y otras simbiosis vegetales"
15. Yolanda Hernando Saiz. ABIOPEP. "Microbiota para sanidad vegetal"
16. Inmaculada Larena Nistal. INIA-SGIT "Microbiota y biocontrol"
17. Khalid Akdi Elaroussi. TRICHODEX S.A. "Microbiota/Microbioma vegetal-suelo"
18. Jordi Tronchoni León. ICVV. "Influencia del manejo del suelo sobre el microbioma del suelo, la uva y el mosto y su efecto sobre la calidad del vino"
19. Marc Viñas Canals. IRTA. "Estudios de microbiota en el IRTA para la mejora de la sostenibilidad en el sector agroalimentario"

Turno de preguntas

4.- GANADERÍA

20. Virginia Aragón. IRTA. "Microbiota nasal y enfermedades respiratorias en porcino"
21. Cristina Óvilo Martín. INIA-SGIT "Microbiota intestinal porcina"
22. David R. Yañez-Ruiz. CSIC- EEZ "Microbiota ruminal: perspectivas de futuro"

14:30-15:45 COMIDA

23. Marina Martínez Álvaro. UPV. "Estudio microbiómico en conejo con técnicas de análisis de datos composicionales"
24. Álvaro Calderón.- DSM. "Microbiota y nutrición Animal"
25. Yulixaxis Ramayo Caldas. IRTA. "Microbiota intestinal y genética del huésped: contribución conjunta al desarrollo y sostenibilidad de la producción animal"
26. Leticia Riaguas/ Malena Serrano Noreña/ Jorge Hugo Calvo Lacosta. OVIARAGÓN-PASTORES/INIA-SGIT/CITA "Microbiota aplicada en pequeños rumiantes: reproducción y sanidad. Iniciativas sectoriales en investigación"
27. María Saura Álvarez. INIA-SGIT "Estudio de la microbiota de peces y su aplicación a la mejora genética de la resistencia a enfermedades"

Turno de preguntas

5.- TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

28. Julio Juan Gálvez Peralta. UGR. "Microbiota: del laboratorio a la clínica"
29. Juan Luis Arqués Orobon. INIA-SGIT. "Bacterias con actividad bioprotectora-probiótica: efecto alimento-intestino"
30. Miguel Angel Álvarez Gonzalez. IPLA-CSIC. "Nuevas perspectivas en la microbiología de los alimentos fermentados"
31. David Lacasa Bueno. LANTERN "Productos fermentados. Alimentos del pasado y del futuro"
32. Cristina Vilanova Serrador. DARWIN BIOPROSPECTING/CAPSA-CLAsturiana "Nutrición de precisión desde tú microbiota"
33. José María Landete Irazo. INIA-SGIT "Metabolismo de fitoestrógenos por bacterias lácticas y bifidobacterias con interés biotecnológico"

Turno de preguntas

17:45-18:00 Mesa de clausura: Elaboración de conclusiones y acto de clausura

José Luis Alonso Prados. Subdirector General de Prospectiva y Coordinación de Programas. **INIA**.