

Actividades divulgación Proyecto AGROALNEXT_2022_028

Lugar	IX CONGRESO NACIONAL DE MICROBIOLOGÍA
Localidad	Madrid
Provincia	Madrid
Fecha	Junio 2024
Proyecto:	SENSWINE
Código proyecto	AGROALNEXT_2022/021
Grupo de investigación	 iata Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos
	 EXCELENCIA SEVERO OCHOA
	 Levadurómica YEASTOMICS

INFORME DE LA ACTIVIDAD:

La Dra. Querol impartió la conferencia de clausura del IX CONGRESO NACIONAL DE MICROBIOLOGÍA, donde explicó su línea de investigación y entre el trabajo presentado se incluyó resultados del proyecto SENSWINE (AGROALNEXT_2022/021).

MIÉRCOLES, 12 de Junio

09:30-11:30 SESIÓN V: BIOTECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

Moderadores:	Jesús M. Cantorín y Vicente Monedero
09:30	- Probióticos: del laboratorio al consumidor Juan Miguel Rodríguez Gómez. Dpto. de Nutrición y Ciencia de los Alimentos, Universidad Complutense de Madrid
10:00	- Postbióticos como moduladores del microbioma para el futuro Daniel Ramón. ADM-Biopola, Valencia
10:30	PRESENTACIONES ORALES CORTAS:
10:30	Edición genética con CRISPR-Cas9 en <i>Aspergillus niger</i> para el desarrollo de mutantes en la producción de OTA Carolina Gómez-Alberca. Facultad de Ciencias Biológicas, Universidad Complutense de Madrid
10:45	Importancia de la nutrición y las condiciones bioquímicas de cultivo de <i>Lachancea thermotolerans</i> para la oxidación biológica de vinos Javier Vicente. Facultad de Ciencias Biológicas, Universidad Complutense de Madrid
11:00	Bacteriófagos como estrategia de biocontrol de bacterias en vinos de Jerez Antonio Florido-Barba. Dpto. de Biomedicina, Biotecnología y Salud Pública, Universidad de Cádiz
11:15	Producción de hidrolizados proteicos utilizando proteasa neutra de <i>Micrococcus sp.</i> PC7 Arturo Inglés. Facultad de Farmacia y Bioquímica, Universidad Nacional Mayor de San Marcos, Lima, Perú
11:30-12:00	Café y Pósteres
12:00	CONFERENCIA DE CLAUSURA
	- Desifrando los secretos del vino: análisis multibiométrico y modelado del metabolismo de levaduras del género <i>Saccharomyces</i> Amparo Querol. Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos, CSIC, Valencia



CMIBM'24 · MADRID
10 - 12 Junio 2024





Descifrando los secretos del vino: análisis multiómico y modelado del metabolismo de levaduras del género *Saccharomyces*



Amparo Querol
querol@iata.csic.es
Levadurómica YEASTOMICS



Autora: Amparo Querol.

Y para que conste a los efectos oportunos

Firma del IP1 Amparo Querol.