

**Actividades divulgación Proyecto AGROALNEXT\_2022\_028**

<b>Lugar</b>	IX CONGRESO NACIONAL DE MICROBIOLOGÍA
<b>Localidad</b>	Madrid
<b>Provincia</b>	Madrid
<b>Fecha</b>	Junio 2024
<b>Proyecto:</b>	SENSWINE
<b>Código proyecto</b>	AGROALNEXT_2022/021
<b>Grupo de investigación</b>	  

**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. Cantoral 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-Biopolis, Valencia

**10:30 PRESENTACIONES ORALES CORTAS:**

**10:30** Edición genética con CRISPR-Cas9 en *Aspergillus niger* para el desarrollo de mutantes en la producción de OTA  
Carolina Gómez-Alberán. Facultad de Ciencias Biológicas, Universidad Complutense de Madrid

**10:45** Importancia de la nutrición y las condiciones fisicoquímicas de cultivo de *Lachnospira thermotolerans* para la solidificación 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 *Microcococcus* sp. PCT  
Arturo Indiquile. 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**

• *Descifrando los secretos del vino: análisis multiómico y modelado del metabolismo de levaduras del género *Saccharomyces**  
Amparo Querol. Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos, CSIC, Valencia

**CMIBM'24 · MADRID**  
10 - 12 Junio 2024

**13:00** Clausura del Congreso

**13:30** Comida



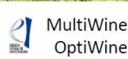
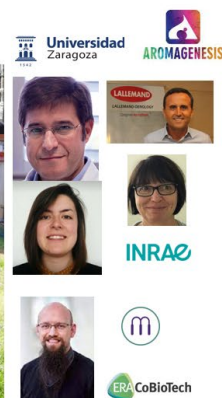


## Descifrando los secretos del vino: análisis multiómico y modelado del metabolismo de levaduras del género *Saccharomyces*



Amparo Querol  
[aquerol@iata.csic.es](mailto:aquerol@iata.csic.es)  
 Levadurómica  
**YEASTOMICS**

Levadurómica  
**YEASTOMICS**



PROYECTOS PROMETEO



AGROALNEXT



Financiado por la Unión Europea  
NextGenerationEU



GOBIERNO DE ESPAÑA  
MINISTERIO DE CIENCIA, INNOVACIÓN Y UNIVERSIDADES



CEX2021-001189-S



Autora: Amparo Querol.

Y para que conste a los efectos oportunos

Firma del IP1 Amparo Querol.