

8.5 SOCIALIZACIONES

8.5.1 Efecto antimicrobiano de una cepa comercial biopreservante a 8 °C frente a *L. monocytogenes* en dos concentraciones de nitrito de sodio – V Congreso Internacional de Microbiología Industrial – Pontificia Universidad Javeriana.



El Comité Científico

Hace constar que:

El trabajo “Efecto antimicrobiano de una cepa comercial biopreservante a 8°C frente a *L. monocytogenes* a dos concentraciones de nitrito de sodio” realizado por los investigadores: *Rodríguez Agudelo Natalia*, *Sotelo Díaz Luz Indira*, *Cueto María Clementina*, *González María Isabel*, participó en la modalidad de **PÓSTER** en el V Congreso Internacional de Microbiología Industrial realizado en la Pontificia Universidad Javeriana, en la ciudad de Bogotá D.C., Colombia del 7 al 10 de mayo de 2013.

Atentamente,

Aura Marina Pedroza Rodríguez. Ph.D.
Comité Científico.

Viviana Gutiérrez Romero. Ms.C.
Comité Científico

8.5.2 Efecto antimicrobiano de una cepa comercial biopreservante a 8 °C frente a *L. monocytogenes* en dos concentraciones de nitrito de sodio – XV National Congress of Biotechnology and Bioengineering – Sociedad Mexicana de Biotecnología y Bioingeniería.



CERTIFICATE OF PRESENTATION

We hereby certify that

Natalia Rodríguez Agudelo, Francisco Garces, Indira Sotelo, María Clementina Cueto, María González

Delivered the Poster presentation

INHIBITORY EFFECT OF TWO BIOPRESERVATIVES COMMERCIAL STRAINS AGAINST *Listeria monocytogenes*

XV National Congress of Biotechnology and Bioengineering and
12th International Symposium on the Genetics of Industrial Microorganisms.
June 23rd - 28th, 2013 in Cancún, Quintana Roo, México.

Dr. Gerardo Saucedo Castañeda President of SMBB	Dra. Romina Rodríguez Sanoja President of the Scientific Committee SMBB/GIM	Dr. Sergio Sánchez Esquivel President of the Organizing Committee GIM	Dr. Stefano Donadio President of GIM

8.5.3 Efecto antimicrobiano de una cepa comercial biopreservante a 8 °C frente a dos co-cultivos de *L. monocytogenes* con *E. coli* y *S. aureus* – VI Jornada de Socialización de Resultados de Investigación



8.5.4 Efecto de la cepa biopreservante *L. sakei*, sobre las propiedades fisicoquímicas de un producto cárnico cocido a 8 °C - 9 Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos CIBIA – 9

The certificate is a rectangular document with a blue header and a white body. The header contains the CIBIA logo, the congress title, dates, and location. The main text is centered and describes the presentation of a paper. The bottom right features a signature and the name of the president.

9 CIBIA
Congreso Iberoamericano
de Ingeniería de Alimentos

UNIVERSITAT POLITÈCNICA DE VALÈNCIA
València (España), 13 - 16 Enero 2014

CERTIFICADO DE PARTICIPACIÓN

D./D^a Luz Indira Sotelo Díaz ha presentado la ponencia con el título **EFFECTO DE LA CEPA BIOPRESERVANTE *Lactobacillus sakei*, SOBRE LAS PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS DE UN PRODUCTO CÁRNICO COCIDO A 8 °C** en el **9º Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Alimentos**, celebrado en la Universidad Politécnica de Valencia (España) entre los días 13 y 16 de Enero 2014.


Prof. Pedro Fito Maupoey
Presidente Cibia9

Valencia, 16 de Enero de 2014