

ZarLAB

M^a Carmen Rota García

crota@unizar.es

Facultad de Veterinaria, Universidad de Zaragoza (UZ). C/ Miguel Servet 177, 50013-Zaragoza

Los integrantes del grupo **ZarLAB**, pertenecen al Grupo de Investigación Consolidado: “Análisis y evaluación de la seguridad alimentaria” (Gobierno de Aragón), coordinado por los Doctores A. Herrera y A. Ariño. El grupo desarrolla diferentes líneas de investigación dentro de la Microbiología Alimentaria. Una de ellas se centra en el estudio de microorganismos de interés tecnológico en diferentes matrices alimentarias, incluyendo alimentos fermentados como el queso. A partir de un banco de cepas LAB, se realiza la identificación y caracterización molecular de los aislados pertenecientes al G^o *Enterococcus*, *Lactobacillus*, *Lactococcus*, *Streptococcus* y *Leuconostoc*. Además, se estudia la transmisión de resistencias antimicrobianas (RAM) a través de la cadena alimentaria, incluyendo alimentos fermentados.

Líneas de investigación

- Estudio de poblaciones bióticas responsables en procesos de maduración de alimentos fermentados, mediante técnicas dependientes e independientes de cultivo.
- Evaluación de riesgos de transmisión de Resistencias Antimicrobianas (RAM) a través de la cadena alimentaria, mediante técnicas moleculares.

Miembros del grupo



M^a Carmen Rota García: Profesora Titular de Universidad

- M^a Pilar Conchello Moreno: Profesora Titular de Universidad
- Antonio Herrera Marteache: Catedrático de Universidad
- Cristina Escolar Miñana: Estudiante de doctorado
- Miriam Labrador Bernad: Estudiante de doctorado (Beca Gobierno de Aragón)

Publicaciones y eventos destacados

- Proyecto PET2007-01-C07-07. *Estudio de microorganismos con interés higienico, sanitario y tecnológico en el proceso de elaboración de queso de la IGP "Queso de Teruel"*. INIA (2007-2011). IP: M^a Carmen Rota
- Proyecto UZ 2016-0043. *Proceso Integrado de Mejora de la Calidad del Queso de Teruel*. Fondos FITE 2015-16. IP: M^a Pilar Conchello, M^a Carmen Rota
- Tesis doctoral: *"Caracterización microbiológica del proceso de fabricación del Queso de Teruel mediante técnicas convencionales y técnicas moleculares dependientes e independientes de cultivo"*. **2013**. Ana Blasco Conde. Dres: Carmen Rota y Pilar Conchello.
- Gómez, D., Azón, E., Marco, N., Carramiñana, J.J., Rota, C., Ariño, A., Yangüela, J. Antimicrobial resistance of *Listeria monocytogenes* and *Listeria innocua* from meat products and meat-processing environment. *Food Microbiology*, 42:61-65, 2014.
- C. Escolar, D. Gómez, M.C. Rota, P. Conchello, and A.Herrera. Antimicrobial Resistance Profiles of *Listeria monocytogenes* and *Listeria innocua* Isolated from Ready-to-Eat Products of Animal Origin in Spain. *Foodborne pathogens and disease*. DOI: 10.1089/fpd.2016.2248