

FICHA DE INSCRIPCIÓN

Rellenar y enviar la ficha en:

<http://jornades.uab.cat/workshopmrama/content/inscripcion>

PRECIO DE LA INSCRIPCIÓN

Prácticas (optativas): 80 € en total (40 € para los estudiantes de la UAB).

Resto del workshop: 240 € (o 140 €/1 día), excepto:

- Estudiantes de la UAB: 25 € (más 20 € si quieren el libro).
- Personal de la UAB: 100 €.
- Estudiantes no UAB: 150 € (o 90 €/1 día).
- Suscriptores de la revista *eurocarne*, *Técnicas de Laboratorio* o *Tecnifood*: 200 €.

Descuento 50 % para cuatro socios de la ACCA con antigüedad superior a 3 años.

Los estudiantes deberán presentar el documento acreditativo correspondiente.

Es posible gestionar la asistencia a través de la Fundación Estatal para la formación en el empleo.

PAGO DE LA INSCRIPCIÓN

Transferencia bancaria a la cuenta, de "la Caixa", nº ES10 2100 0424 37 0200193047.

Hacer constar "XVI workshop MRAMA", y el nombre y los apellidos. Enviar el recibo por correo-e.

OTROS COLABORADORES



Daniel Yee Chak Fung, M.S.P.H., Ph.D.,
Creator and Director of the KSU workshop
from 1980 to 2010, ...

«... is very honored and happy that the scientists (Dr. Josep Yuste and Dr. Marta Capellas) at Universitat Autònoma de Barcelona, Spain started a similar workshop in Barcelona in 2002, after Dr. Josep Yuste, currently Associate Professor of the Spanish University, came to Fung's laboratory for a one year of intensive Post-Doc training in June 2000. Before he left Fung's laboratory, he told Fung that there shall be a workshop in Spain very soon to carry the spirit of Manhattan, KS to Barcelona, but on one serious condition: Fung must be present in the Spanish workshop as a Key Speaker every year, forever. Fung said to young Josep that no one can guarantee anything Forever, but he will definitely come as long as he can still fly! So, the Spanish workshop was started in 2002, and now is in its 16 years of success. In a very true sense, the Workshop in Barcelona is a lovely continuation of the KSU Workshop series into the future.» (Fung, 2008 & 2011; actualizado en 2017)

PERSONAS DE CONTACTO

Josep Yuste Puigvert (josep.yuste@uab.cat)
Marta Capellas Puig (marta.capellas@uab.cat)
☎ 93-5811446 / 📠 93-5811494

EMPRESAS DE MICROBIOLOGÍA



XVI WORKSHOP MÉTODOS RÁPIDOS Y AUTOMATIZACIÓN EN MICROBIOLOGÍA ALIMENTARIA



Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)
Facultat de Veterinària
Salón de actos
(sesiones prácticas en laboratorio)

Bellaterra (Cerdanyola del Vallès)
21 a 24 de noviembre de 2017

Más información en
<http://jornades.uab.cat/workshopmrama>

Organizado por
Centre d'Innovació, Recerca i Transferència
en Tecnologia dels Aliments
Departament de Ciència animal i dels aliments

Basado en la idea original de
Profesor Dr. Daniel Y. C. Fung
(Kansas State University, Manhattan, KS, EUA)



COLECTIVOS DESTINATARIOS

Industrias, consultorías y laboratorios agroalimentarios, y de otros sectores (biotecnológico, clínico, farmacéutico, cosmético, químico, medioambiental, etc.); administración; universidades y otros centros de investigación; etc.

PROGRAMA

Martes, 21 de noviembre

9-9:45 h. Reparto de la documentación

9:45-11:35 h. Inauguración oficial. Ponencia inaugural a cargo del **Dr. José Juan Rodríguez Jerez** (UAB):

“Visión general de los métodos rápidos y miniaturizados, y la automatización en microbiología”...

- Muestreo de alimentos, superficies y aire
- Miniaturización. Galerías de identificación
- Métodos para contar las células viables: membrana hidrofóbica, siembra en espiral, citometría de flujo, DEFT
- Otras técnicas para detectar microorganismos: doble tubo de Fung, tubo de Fung-Yu
- Métodos para contar las células viables, basados en impedancia y conductancia eléctricas; ATP – bioluminiscencia; colorimetría
- Métodos inmunológicos: separación inmunomagnética, ELISA y ELFA, inmunodifusión lateral, inmunoprecipitación, aglutinación del látex
- Métodos basados en biología molecular: hibridación; PCR; caracterización por ADN y ARN_r; biosensores, biochips y microchips; proteómica

11:35-11:50 h. Desayuno

11:50-13:10 h. **Dr. Armand Sánchez Bonastre** (UAB):

“La *polymerase chain reaction* (PCR) y la secuenciación genómica masiva aplicadas a la seguridad alimentaria”

13:10-14:40 h. Comida

14:40-17:35 h. Exhibiciones: **iMiCROQ, Interscience, MicroPlanet Laboratorios, Tiselab**

17:50-18:30 h. **Sra. Rosella Brozzi** (EFSA, Parma, Italia): “Evaluación de los aditivos a base de microorganismos usados en alimentación animal. Abordando el riesgo de resistencias a los antimicrobianos”

Abordando el riesgo de resistencias a los antimicrobianos”

18:30 h. Merienda

Miércoles, 22 de noviembre

9-9:10 h. Desayuno

9:10-9:45 h. **Sr. Joan Roquet-Jalmar Pàmies** (Kellogg Manufacturing España, Valls): “Implantación de un sistema de verificación de limpieza basado en bioluminiscencia”

9:45-10:20 h. **Sr. Pascal Monzó Martos** (Productos Florida, Vila-real): “*Campylobacter* y *Salmonella*: dos intrusos en productos avícolas”

10:25-13:10 h. 1ª sesión práctica (grupo inglés)

10:25-13 h. Exhibiciones: **BioSystems, Merck, Neogen Europe**

13:10-14:10 h. Comida

14:10-16:55 h. 1ª sesión práctica (grupo español)

14:20-16:55 h. Exhibiciones: repetición

17-17:35 h. **Sra. Ana Torres Rubio** (Florette Ibérica, Milagro): “Control microbiológico en alimentos de IV gama. Muestreo, criterios, tendencias”

17:35-18:10 h. **Sr. Armando Marín Martínez** (Eurofins Análisis Alimentario Nordeste, Tudela): “Control microbiológico en alimentos de V gama. Normativa, riesgos, técnicas”

18:10-18:30 h. **Mesa redonda**: el día a día del control microbiológico en la industria

18:30 h. Merienda

Jueves, 23 de noviembre – Thanksgiving day

9-9:10 h. Desayuno

9:15-11:45 h. 2ª sesión práctica (grupo inglés)

9:15-11:40 h. Exhibiciones: **Bio-Rad Laboratories, Bioser, Nirco, Thermo Fisher Diagnostics**

11:55-12:45 h. **Dr. Seppo Ilmari Niemelä** (*University of Helsinki*, Helsinki, Finlandia): “Incertidumbre de la medida de los recuentos microbiológicos”

12:55-13:15 h. Foto de grupo

13:15-14:45 h. Comida

14:45-17:15 h. 2ª sesión práctica (grupo español)

14:50-17:15 h. Exhibiciones: repetición

17:25-18 h. **Sr. Xavier Lizana Alcazo** (ACONSA, Sant Joan Despí): “Herramienta para la gestión de auditorías de higiene alimentaria”

18-18:30 h. **Mesa redonda**: instrumentación, tendencias del mercado, otros temas de actualidad. Conclusiones
18:30 h. Clausura oficial: celebración

Viernes, 24 de noviembre

9-11 h. 3ª sesión práctica (grupo inglés)

9-14:15 h. Talleres:

- ¿*Peligros microbiológicos en los sistemas APPCC? ¿Por fin, identificalos correctamente en tu empresa!* (**Imagining Management Systems**)
- *El fraude alimentario en los esquemas de certificación. Un nuevo reto para las industrias (SGS ICS Ibérica)*
- *Uso de los recursos para microbiología predictiva disponibles en internet (ASPB)*
- *Micotoxinas, un peligro oculto. Métodos rápidos de detección (Bioser – Romer Labs Diagnostic)*

13:45-15:45 h. 3ª sesión práctica (grupo español)

SESIONES PRÁCTICAS (26 personas/grupo)

Control ambiental: placas RODAC, Click & Safe y Count-Tact; Hycheck y otros laminocultivos; Quick Swab, ESC Swab; BioFinder; muestreadores MicroBio, TRIO.BAS DUO y Sampl’air. MonitorMark. Diluidores: DiluFlow Pro y Diluwel. Homogeneizadores: Pulsifier, BagMixer 400 SW y Mixwel. Dilucup-Dilushaker. Medios de cultivo cromogénicos: CASA, ASAP, ALOA, chromID Coli, agar Baird-Parker RPF, agar *Brilliance* CampyCount / *Salmonella* / *Listeria* / para coliformes, RAPID’*Salmonella* / *E.coli* 2 / *L.mono*, test de la ramnosa, agar IRIS *Salmonella*, agar COMPASS *Listeria*, BBL CHROMagar *Salmonella* / O157 / *Staph aureus*, Chromatic SALMONELLA, agar CCA, membranas ID. Sembradores en espiral: easySpiral Dilute y WASP Touch. Contadores de colonias: Scan 1200 y Protos³. Vitroids, discos LENTICULE, Epower. Petrifilm y Petrifilm Aqua (placas y lector), DryPlates. Colilert-18, Pseudalert, Quanti-Tray. NEO-GRID. Milliflex Quantum. SimPlate. TEMPO EC. Galerías de identificación: API (galerías y lector), BBL Crystal ID (galerías y lector), RapID ONE, O·B·I·S·, Microbact, Microgen ID, EnteroPluri-Test, tarjetas de confirmación enzimática. ATP – bioluminiscencia: luminómetros Clean-Trace, AccuPoint Advanced y MVP ICON. Colorimetría: SwabSURE, Contam Swab, FLASH, Clean Test, InSite, AllerSnap, Soleris 32. Inmunología: aglutinación del látex (Microgen latex, Oxoid latex test), inmunoprecipitación (1-2 Test para *Salmonella*), inmunodifusión lateral (Singlepath, VIP Gold, Reveal –kits y lector AccuScan Gold–, Aflatoxina Total rapid test, Gluten flow through, Agitest, AllerFlow gluten).

IDIOMAS

Español e inglés, con traducción simultánea excepto en un grupo de las sesiones prácticas.