

FICHA DE INSCRIPCIÓN

Rellenar y enviar la ficha en:

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

PRECIO DE LA INSCRIPCIÓN

Sesiones prácticas (optativas): 90 € en total (45 € para los estudiantes de la UAB).

Resto del workshop: 230 € (o 130 €/1 día), excepto:

- Estudiantes de la UAB: 35 €.
- Personal de la UAB: 110 €.
- Estudiantes no UAB: 140 € (o 80 €/1 día).

Libro (optativo): 20 €.

Descuentos:

- 15 % para suscriptores de la revista *eurocarne*, *Técnicas de Laboratorio* o *Tecnifood*.
- 50 % para cuatro socios (con antigüedad superior a 3 años) de la *Associació Catalana de Ciències de l'Alimentació* (ACCA).
- 15 % para socios de la *Associació Catalana de Científics i Tecnòlegs dels Aliments* (ACCTA).

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 "XIX.2 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 20 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 2021)

PERSONAS DE CONTACTO

Josep Yuste Puigvert (josep.yuste@uab.cat)

Marta Capellas Puig (marta.capellas@uab.cat)

Carol Ripollés Ávila (carolina.ripolles@uab.cat)

☎ 93-5811446

EMPRESAS DE MICROBIOLOGÍA:



XIX.2 WORKSHOP MÉTODOS RÁPIDOS Y AUTOMATIZACIÓN EN MICROBIOLOGÍA ALIMENTARIA



—memorial *DYCFung*—

There must be a better way to do microbiology

DYCFung

Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)
Facultad de Veterinaria
Bellaterra (Cerdanyola del Vallès)
23 a 26 de noviembre de 2021

Más información en

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

Organizado por
Centro de Innovación, Investigación y
Transferencia en Tecnología de los Alimentos
Dept. de Ciencia animal y de los alimentos

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



COLECTIVOS DESTINATARIOS

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

PROGRAMA

Martes, 23 de noviembre

9:20-10:10 h. Reparto de la documentación

10:10-10:40 h. Inauguración oficial

10:40-12 h. 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, toma de muestras de superficies y aire*
- *Miniaturización: micropalaca, número más probable (NMP), recuento de células viables. Galerías de identificación*
- *Métodos para contar las células viables: membrana hidrofóbica, siembra en espiral, citometría de flujo, epifluorescencia directa en filtro (DEFT), turbidez*
- *Métodos para contar las células viables, basados en impedancia y conductancia eléctricas, ATP – bioluminiscencia, colorimetría*
- *Métodos inmunológicos: separación inmunomagnética, ELISA y ELFA, aglutinación del látex, inmunodifusión lateral, inmunoprecipitación*
- *Métodos basados en biología molecular: hibridación (sondas de ADN y ARN_r), reacción en cadena de la polimerasa (PCR), caracterización por ADN y ARN_r (fingerprinting, riboprinting), secuenciación, proteómica*

12-12:20 h. Desayuno

12:20-13:40 h. **Dr. Armand Sánchez Bonastre** (UAB):

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

15-17:30 h. Exhibiciones: **Eurofins Food División**

España, Kersia Ibérica, LGC Standards,

MicroPlanet Laboratorios, Werfen

17:45-18:30 h. **Dra. Nathalie Gnanou Besse** (ANSES, Maisons-Alfort, Francia): *El problema de la detección y la enumeración de recuentos bajos en alimentos: los ejemplos de Listeria monocytogenes y Cronobacter spp.*

18:30 h. Merienda

Miércoles, 24 de noviembre

9-9:10 h. Desayuno

9:15-12 h. 1ª sesión práctica (grupo mañanas)

9:15-10:45 h. Taller: *¿Peligros microbiológicos en los sistemas APPCC? ¿Por fin, identificalos*

correctamente en tu empresa! (**Sr. Jon Basagoiti**

Azpitarte, Imagining Management Systems, Ermua)

10:45-12 h. Exhibiciones: **Sysmex España, Illumina**

Productos España

12:10-12:45 h. **Sr. Juan F. Romo Valerga** (Grupo

Ubago, La Línea de la Concepción): *Salmón ahumado y Listeria monocytogenes, “enemigos íntimos”*

13:55-16:40 h. 1ª sesión práctica (grupo tardes)

13:55-15:10 h. Exhibiciones: repetición

15:10-16:40 h. Taller: repetición

16:50-18 h. *Garantía de inocuidad y minimización del deterioro. Comidas preparadas y restauración colectiva:*

- **Sra. Cristina Díez Fernández** (Grupo Empresarial Palacios Alimentación, Albelda de Iregua)
- **Sr. Xavier González Morales** (Casa Mas Alimentación, Castellterçol)
- **Sra. Àngels Garcia Pascual** (La Sirena Alimentación Congelada, Terrassa)
- **Sr. Àngel Rojas Soler** (Productos Alimenticios Frescos-Grupo Gallo, Granollers)
- **Sra. Anna Higuera García** (SERHS Food Area, Mataró)

18-18:30 h. **Mesa redonda**

18:30 h. Merienda

Jueves, 25 de noviembre – Thanksgiving day

9-9:10 h. Desayuno

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

9:15-10:30 h. Taller: *La cultura de la inocuidad alimentaria como elemento fundamental para los SGIA (Intertek Ibérica Spain)*

10:30-11:45 h. Exhibiciones: **Comercial Hospitalaria Grupo-3, Thermo Fisher Diagnostics**

11:55-13 h. **Dr. Daniel Ramón Vidal** (ADM Biopolis, Paterna): *Modulando nuestro microbioma: una nueva manera de mejorar nuestra salud*

13:10-13:20 h. Foto de grupo

14:35-17:05 h. 2ª sesión práctica (grupo tardes)

14:35-15:50 h. Taller: repetición

15:50-17:05 h. Exhibiciones: repetición

17:15-18 h. **Dra. Montserrat Llagostera Casas** (UAB): *Bacteriófagos: un nuevo tipo de productos para mejorar la seguridad alimentaria*

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

18:30 h. Clausura oficial: celebración

Viernes, 26 de noviembre

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

10-11:30 h/11:30-13 h. Taller (20 personas/grupo): *Uso de los recursos para microbiología predictiva disponibles en internet* (**Dra. Montse Vila Brugalla, ASPB**, Barcelona)

12-14 h. 3ª sesión práctica (grupo tardes)

SESIONES PRÁCTICAS (20 personas/grupo)

Control ambiental: placas RODAC, Count-Tact; laminocultivos; BioFinder; muestreadores Spin Air, MicroBio y AIR IDEAL 3P. Exclusive wipes premium. Diluidores Smart Dilutor W y Dilumat. Homogeneizadores Stomacher, Pulsifier, Masticator y Smasher. Dilucup-Diligent Shaker, Serial Diluter. Medios de cultivo cromogénicos: SALMA One Day, ALOA, ChromID Coli / EHEC, agar Baird-Parker RPF, agar *Brilliance* Salmonella / Listeria / Staph 24 / coliformes, RAPID[®] Salmonella / E.coli 2 / L.mono, agar IRIS Salmonella, agar COMPASS Listeria, agar Chromocult coliformes. Sembrador en espiral Eddy Jet 2W. Contadores de colonias SphereFlash, Quantica 500 y ProtoCOL 3. Vitroids, discos LENTICULE. Petrifilm (placas y lector Advanced), DryPlates, Compact-Dry (placas y lector). Colilert-18, Enterolert-DW, Pseudalert y Quanti-Tray. NEO-GRID. SimPlate. TEMPO AC / EC. Galerías de identificación: API (galería y lector), RapID ONE, O·B·I·S., Microbact, test de la ramnosa, Microgen ID, EnteroPluri-Test, HACCP System Plus, membranas ID. ATP – bioluminiscencia: luminómetros Clean-Trace, AccuPoint Advanced, MVP ICON y ENSURE Touch (MicroSnap). Colorimetría: Contam Swab, FLASH, Clean Test, InSite, AllerSnap, analizador multiparamétrico Y15. Inmunología: ELFA (VIDAS SPT), aglutinación del látex (Microgen latex, Oxoid latex test), inmunoprecipitación (1-2 Test Salmonella), inmunodifusión lateral (Singlepath, VIP Gold, Reveal –kits y lector Raptor–, AllerFlow gluten). Biología molecular: alternativas a la PCR (MDS).