

FICHA DE INSCRIPCIÓN

Rellenar y enviar la ficha en:

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

PRECIO DE LA INSCRIPCIÓN

Prácticas (optativas): 60 € en total (40 € para los estudiantes de la UAB).

Resto del workshop: 250 € (o 140 €/1 día), excepto:

- Estudiantes de la UAB: 25 € (más 20 € si quieren el libro).
- Personal de la UAB: 90 €.
- Estudiantes no UAB: 150 € (o 90 €/1 día).
- Suscriptores de la revista *EUROCARNE, Técnicas de Laboratorio* o *Tecnifood*: 220 €.

Inscripción gratuita para cinco socios de la ACCA (ver detalles en la página web).

Los estudiantes deberán presentar el documento acreditativo correspondiente.

Es posible gestionar la asistencia a través de la Fundación Tripartita 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 "XV workshop MRAMA", y el nombre y los apellidos. Enviar el recibo por correo-e o fax.

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 15 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 2016)

PERSONAS DE CONTACTO

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

EMPRESAS DE MICROBIOLOGÍA



XV 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)
22 a 25 de noviembre de 2016

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 (clínico, farmacéutico, cosmético, químico, medioambiental, etc.); administración; universidades y otros centros de investigación; etc.

PROGRAMA

Martes, 22 de noviembre

9:45 h. Reparto de la documentación
9:45-11:25 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 ARNr; biosensores, biochips y microchips; proteómica

11:25-11:40 h. Desayuno
11:40-12:50 h. **Dr. Armand Sánchez Bonastre** (UAB): “La polymerase chain reaction (PCR) y la secuenciación genómica masiva aplicadas a la seguridad alimentaria”
12:50-14:20 h. Comida
14:20-17:15 h. Exhibiciones: **BIOTECON Diagnostics – Tiselab, Interscience, Merck – Sigma-Aldrich Química, Werfen – QIAGEN**
17:25-18:10 h. **Dr. David Rodríguez Lázaro** (Universidad de Burgos, Burgos): “La armonización y la estandarización en microbiología molecular alimentaria: los casos de *Listeria monocytogenes* y *Salmonella* spp.”
18:10-18:30 h. Mesa redonda
18:30 h. Merienda

Miércoles, 23 de noviembre

9:15 h. Desayuno
9:15-10:10 h. **Dr. José Martínez Peinado** (Universidad Complutense de Madrid, Madrid): “Las levaduras en los alimentos: ¿buenas amigas, peores enemigas?”
10:15-13 h. 1ª sesión práctica (grupo mañanas, inglés)
10:15-12:50 h. Exhibiciones: **BioSystems, iMiCROQ, Nirco – Neogen Europe**
13:14:10 h. Comida
14:10-16:55 h. 1ª sesión práctica (grupo tardes, español)
14:20-16:55 h. Exhibiciones: repetición
17:05-17:40 h. **Dra. Mª del Carmen Portillo Guisado** (Universitat Rovira i Virgili, Tarragona): “Alteraciones microbiológicas en vinos y cavas: quiénes las producen y cómo detectarlos”
17:40-18:10 h. **Dr. Olav Sliekers** (Purac Biochem, Gorinchem, Países Bajos): “Deterioro de la carne y los productos cárnicos en la era genómica: análisis mediante metagenómica y métodos convencionales para descubrir a los sospechosos”
18:10-18:30 h. Mesa redonda
18:30 h. Merienda

Jueves, 24 de noviembre – Thanksgiving day

9:15 h. Desayuno
9:20-11:50 h. 2ª sesión práctica (grupo mañanas, inglés)
9:20-11:45 h. Exhibiciones: **Bio-Rad Laboratories, Bioser, Bruker Española, Thermo Fisher Diagnostics**
12-12:35 h. **Dr. Martin G. Wilkinson** (University of Limerick, Limerick, Irlanda): “Citometría de flujo y microbiología alimentaria: retos, oportunidades y progresos”
12:45-13 h. Foto de grupo
13-14:20 h. Comida
14:20-16:50 h. 2ª sesión práctica (grupo tardes, español)
14:25-16:50 h. Exhibiciones: repetición
17-18 h. **Sr. David Tomás Fornés** (Nestec, Centro de Investigación de Nestlé, Lausana, Suiza): “Técnicas de muestreo para el control microbiológico ambiental en la industria alimentaria”
18-18:30 h. **Mesa redonda**: instrumentación, tendencias del mercado, otros temas de actualidad. Conclusiones
18:30 h. Clausura oficial: celebración

Viernes, 25 de noviembre

9:11 h. 3ª sesión práctica (grupo mañanas, inglés)
9:30-14:30 h. Talleres:

- *¿Peligros microbiológicos en los sistemas APPCC? ¡Por fin, identifícalos correctamente en tu empresa! (Imagining Management Systems)*
- *Uso de los recursos para microbiología predictiva disponibles en internet (ASPB)*
- *Alérgenos alimentarios: métodos para su detección y cuantificación (Bioser – Romer Labs Diagnostic)*

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

SESIONES PRÁCTICAS (26 personas/grupo)

Control ambiental: placas Count-Tact y RODAC, Hycheck y otros laminocultivos, Quick swab, ESC swab, BioFinder, muestreadores MicroBio y SampL'air. MonitorMark. Diluidor: DiluFlow Pro. Homogeneizadores: Stomacher, Pulsifier, BagMixer 400 SW. 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 cromogénico coliformes, membranas ID. Sembradores en espiral: Eddy Jet 2, easySpiral Dilute. Contadores de colonias: Flash & Go, Scan 1200. Vitroids y discos LENTICULE. Petrifilm y Petrifilm Aqua (placas y lector), DryPlates. Colilert-18, Enterolert-E, Pseudalert, Quanti-Tray. NEO-GRID. Milliflex Quantum. SimPlate. TEMPO EC. Galerías de identificación: API (galerías y lector), BBL Crystal ID (galerías y lectores), RapID ONE, O·B·I·S·, Microbact, Microgen ID, EnteroPluri-Test, tarjetas de confirmación enzimática. ATP – bioluminiscencia: luminómetros Clean-Trace NG, AccuPoint Advanced y MVP ICON. Colorimetría: InSite, AllerSnap, CONTAM SWAB, FLASH, Clean Test, 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–, Ocratoxina-A rapid test, Gluten flow through, AllerFlow gluten).

IDIOMAS

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