

02/2014

XII workshop "Métodos rápidos y automatización en microbiología alimentaria"



Del 26 al 29 de noviembre de 2013 tuvo lugar el XII *workshop* sobre Métodos rápidos y automatización en microbiología alimentaria (MRAMA), en el salón de actos de la Facultad de Veterinaria de la UAB, dirigido por los Dres. Marta Capellas Puig y Josep Yuste Puigvert, profesores de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, y organizado por el *Centre Especial d'Investigació Planta de Tecnologia dels Aliments* (CERPTA) y el Departamento de Ciencia Animal y de los Alimentos de la UAB. Celebrado anualmente, el *workshop* MRAMA, con un contenido aplicado y de futuro, amplía y difunde los conocimientos teóricos y prácticos sobre métodos innovadores para detectar, contar, aislar y caracterizar rápidamente los microorganismos, y sus metabolitos, habituales en los alimentos y el agua.

Durante tres días, se llevaron a cabo unas **sesiones prácticas en el laboratorio**, donde se trabajó con algunos equipos y los productos más innovadores del campo de los métodos rápidos

y la automatización. Y se organizaron tres **talleres**: (i) *Uso de los recursos para microbiología predictiva disponibles en Internet*, a cargo de la Sra. Montse Vila Brugalla, del *Servei de Control Alimentari de Mercats Centrals* de la *Agència de Salut Pública* de Barcelona; (ii) *No conformidades típicas en las auditorías de seguridad alimentaria (IFS, BRC y FSSC22000)*, a cargo de SGS ICS Ibérica SA; (iii) *Detección de alérgenos y cuantificación de micotoxinas y organismos modificados genéticamente (OMGs), por inmunodifusión lateral*, a cargo de Bioser SA con colaboración de Romer Labs Diagnostic GmbH (Austria).

Hubo una **mesa redonda**, con el **Dr. Daniel Y.C. Fung**, otros ponentes, y profesionales de empresas de microbiología y laboratorios de análisis, moderada por el **Dr. José Juan Rodríguez Jerez**. Con la mesa redonda, sobre la instrumentación en microbiología de los alimentos, las tendencias del mercado mundial y otros temas de actualidad del sector, y las ponencias del *workshop*, se constató la relevancia de la automatización en el laboratorio, la importancia y la exigencia de verificar internamente el análisis por PCR, la diversidad de necesidades en cuanto a métodos microbiológicos, según el sector (p. ej., productos frescos, comidas preparadas, etc.), así como los progresos en el desarrollo de soluciones que aportan rapidez, precisión, sensibilidad y especificidad.

El XIII *workshop* MRAMA se celebrará del 25 al 28 de noviembre de 2014.

Éxito de participación

El *workshop* ha sido una actividad exitosa, tanto por los ponentes y sus ponencias, como por la asistencia de público y la participación de las empresas de microbiología. Reunió a 216 personas, de diversos colectivos nacionales e internacionales:

1) Laboratorios, asesorías y consultorías, e industrias de los ámbitos agroalimentario (entre otros, los sectores cárnico y avícola, lácteo, comidas preparadas, panificación y bollería, *chips*, *snacks* y frutos secos, bebidas no alcohólicas -aguas, zumos de frutas, bebidas refrescantes- y alcohólicas -cervecero, cava-, alimentación ecológica, alimentación animal, ingredientes y aditivos, preparados alimenticios, envasado), biotecnológico, farmacéutico, productos para limpieza y desinfección, etc.

2) Profesores y estudiantes de la UAB (titulaciones de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Veterinaria, Microbiología; tercer ciclo; Departamentos de Ciencia Animal y de los Alimentos, Sanidad y Anatomía Animales, Farmacología, Terapéutica y Toxicología, Genética y Microbiología, Química) y otros centros, como la *Universitat de Barcelona*, la *Universitat Ramon Llull* (Barcelona), la *Universitat de Lleida*, la Universidad de Castilla-La Mancha (Ciudad Real), el centro de enseñanza superior *Lea Artibai Ikastetxea Scoop* (Markina- Xemein), la *University of Plymouth* (Reino Unido), y la *Dokuz Eylül University* (İnciraltı-İzmir, Turquía).

3) Otros centros de investigación: *Institut de Microelectrònica de Barcelona-Centre Nacional de Microelectrònica* (IMB-CNM; Cerdanyola del Vallès), del CSIC; *Institut de Bioenginyeria de Catalunya* (Barcelona), y ainia.centro tecnológico (Paterna).

4) Administración: *Laboratori Agroalimentari de Cabriels*; *Laboratori Municipal de Palma* (Palma de Mallorca); *Zentral Institut des Sanitätsdienstes der Bundeswehr Kiel* (Instituto Central del

Servicio Médico del Ejército; Kronshagen, Alemania); *Kenia Bureau of Standards* (Nairobi, Kenia); *China National Center for Food Safety Risk Assessment* (CFSA; Pekín, China) y el Instituto Nacional de Enfermedades Infecciosas (INEI) - ANLIS "Dr. Carlos G Malbrán" (Buenos Aires, Argentina).

El profesor Dr. Daniel Y.C. Fung, de la *Kansas State University* (KSU; Manhattan, Kansas, EUA), fue el ponente principal

El **Dr. Fung** es catedrático de Ciencias de los alimentos del *Department of Animal Sciences and Industry*; su especialidad es la microbiología de los alimentos y, dentro de este campo, es un científico de prestigio internacional en el ámbito de los métodos rápidos y miniaturizados y la automatización. Director del *workshop* internacional sobre Métodos rápidos y automatización en microbiología, celebrado anualmente durante 30 años en Manhattan, KS (1980-2010). Ganador del Premio Internacional del *Institute of Food Technologists* (IFT) en 1997, por la organización de esta serie de *workshops*, el Premio Waksman al Educador Excepcional de la *Society for Industrial Microbiology* en 2001, el Premio a la excelencia en la Docencia Universitaria del *College of Agriculture* de la KSU en 2005, el Premio Carl R. Fellers del IFT en 2006, por su remarcable trayectoria en Ciencia y tecnología de los alimentos, el Premio Inaugural al Educador Excepcional en Seguridad Alimentaria de la revista *Food Safety* y ConAgra Foods Inc en 2007, por su carrera docente: más de 20.000 alumnos y director de 120 estudiantes graduados (35 doctorados y 85 másteres), el Premio al Servicio Distinguido de la *Chinese American Microbiology Society* en 2009, por sus excepcionales funciones como presidente, tesorero y secretario (2000-2009); y el Premio de la Seguridad Alimentaria de la *International Association for Food Protection* (IAFP) en 2012, por la serie única de *workshops* en la KSU. Fundador y editor del *Journal of Rapid Methods and Automation in Microbiology* (1992-2009). Miembro de honor de la *American Academy of Microbiology* (1985), el IFT (1995), y la *International Academy of Food Science and Technology* (IAFoST; Reino Unido, 2001), y Promoción Inaugural de Miembros de Honor de la IAFoST (1998). En 1995, fue invitado a dar una conferencia en el Instituto Pasteur de París (Francia) con motivo de la conmemoración del 100º aniversario de la muerte de Louis Pasteur. El Dr. Fung tiene, pues, una larga experiencia en los temas del *workshop*, lo que le permite ofrecer ponencias de gran calidad, de contenidos muy ricos y completos sobre las diversas disciplinas de la microbiología alimentaria. De hecho, al Dr. Fung, también se le conoce como el "padre" de los métodos microbiológicos miniaturizados, porque en este campo fue pionero y actualmente es uno de los investigadores más expertos y especializados del mundo, y ha ensayado con resultados positivos y ha aportado un alto número de técnicas innovadoras. Indudablemente, su presencia fue muy provechosa, y contribuyó a un buen aprendizaje de los métodos microbiológicos más recientes y eficaces.

Contribución de conferenciantes de renombre en el *workshop*

Se encargaron de la ponencia inaugural la **Sra. Corrie Allaert Vandevenne**, de CREOLIA Ltd, en Montpellier (Francia), y la **Dra. Cécile Lahellec**, directora honoraria de investigación de la *Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments* (AFSSA), en Alfort (Francia), que narraron varias historias sobre las sinergias humanas en la evolución de la microbiología. El **Dr. Armand Sánchez Bonastre**, director del Servicio Veterinario de Genética Molecular de la UAB y profesor

de nuestro Departamento, transmitió a los asistentes sus grandes conocimientos sobre la técnica de la reacción en cadena de la polimerasa (PCR), método genético, en constante evolución, para detectar e identificar microorganismos. La **Sra. Montse Vila Brugalla** informó exhaustivamente sobre un patógeno de importancia como es *Listeria monocytogenes* y su presencia en comidas preparadas. El **Sr. Thibaut Mercey**, de Prestodiag SAS, en París (Francia), participó con una interesante ponencia sobre un método innovador para detectar e identificar rápidamente múltiples bacterias patógenas en muestras complejas. El **Sr. Jon Basagoiti Azpitarte**, consultor y auditor de Imaging Management Systems SLU, en Ermua, explicó su experiencia en gestión de la calidad y la inocuidad de los alimentos, y remarcó el microbioma de la empresa y su efecto en el producto. La **Dra. Noelia Sagarzazu Grau**, del Centro Nacional de Tecnología y Seguridad Alimentaria (CNTA), en San Adrián, presentó la aplicación de la cromatografía líquida desnaturalizante de alta resolución (DHPLC) para la detección y el seguimiento de bacterias viables no cultivables. Y el **Sr. David Tomás Fornés**, responsable del laboratorio de Microbiología y Biología molecular de ainia.centro tecnológico, habló sobre normalización en microbiología de los alimentos, en general, y la actualización y las próximas normas ISO, en particular. También se presentaron las claves para acreditar una técnica de PCR, con el caso práctico de *Salmonella* spp. en leche y productos lácteos.

Asistencia de importantes empresas de microbiología, que explicaron y mostraron sus productos y sus servicios (funcionamiento, ventajas y limitaciones, y técnicas en que se basan)

Estas empresas, que patrocinaron el XII *workshop* MRAMA, fueron: 3M España SA, Becton Dickinson GmbH (Alemania), Biomerieux España SA, Bioser SA, BIOTECON Diagnostics GmbH (Alemania), ITRAM HIGIENE SL, IUL SA, Life Technologies SA, Merck Millipore (división de Merck KGaA), MicroPlanet Laboratorios SL, Nirco SL (parte de Grupo Deltalab), Oxoid SA (parte de Thermo Fisher Scientific Inc), Pall GeneDisc Technologies (Francia, parte de Pall Corporation), Promega Biotech Ibérica SL, Scharlab SL, y Sigma-Aldrich Química SA.

También colaboran con el *workshop* MRAMA: Tiselab SL, la *Associació Catalana de Ciències de la Alimentació* (ACCA), EyPASA - Revista *Alimentaria* (publicación oficial del *workshop*), Publica SL - Revista *Técnicas de Laboratorio*, Estrategias Alimentarias SL - Revista *EUROCARNE*, la Sociedad Española de Microbiología (SEM), la Asociación de Consultores y Formadores de España en Seguridad Alimentaria (ACOFESAL), la Sociedad Española de Seguridad Alimentaria (SESAL), la Agencia de Salud Pública de Barcelona, la Sociedad Española de Químicos Cosméticos (SEQC), y REDINNOVA Consulting SL.

Marta Capellas Puig

Josep Yuste Puigvert

Marta.Capellas@uab.cat, Josep.Yuste@uab.cat

[View low-bandwidth version](#)