

10/03/2021

## **Nueva edición del workshop sobre “Métodos Rápidos y Automatización en Microbiología Alimentaria” – memorial DYCFung–**



El XIX *workshop* sobre Métodos Rápidos y Automatización en Microbiología Alimentaria (MRAMA) – memorial *DYCFung*, fue organizado en línea desde la Facultad de Veterinaria de la UAB el pasado mes de noviembre. Celebrado anualmente, con un contenido aplicado y de futuro, el MRAMA 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.

El workshop, dirigido por Marta Capellas Puig y Josep Yuste Puigvert, profesores del Departamento de Ciencia Animal y de los Alimentos de la Universidad y miembros del Centro de Innovación, Investigación y Transferencia en Tecnología de los Alimentos (CIRTTA) fue, una edición más, una actividad exitosa, tanto por los ponentes y los temas tratados en sus intervenciones, como por la asistencia de público y la participación de las empresas de microbiología.

El MRAMA contó con la participación de conferenciantes de renombre. Se encargó de la ponencia inaugural **José Juan Rodríguez Jerez**, catedrático del Departamento organizador, que ofreció una visión general de los métodos rápidos y miniaturizados y la automatización en microbiología. **Armand Sánchez Bonastre**, director del Servicio Veterinario de Genética Molecular de la UAB y catedrático también del mismo Departamento, transmitió a los asistentes sus amplios conocimientos sobre la aplicación a la seguridad alimentaria de la reacción en cadena de la polimerasa (PCR) y la secuenciación genómica masiva, métodos genéticos en constante evolución para detectar e identificar microorganismos. **Sara Bover Cid**, del *Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries* (IRTA), informó sobre la minimización del riesgo asociado a *Listeria monocytogenes* y la eficacia de estrategias de gestión del riesgo. **Johanna Björkroth**, de la *University of Helsinki*, explicó su experiencia en las vías de contaminación y la adaptación y el crecimiento de bacterias causantes de deterioro en derivados cárnicos.

En forma de **mesa redonda** se abordó un tema de gran importancia, como es la garantía de inocuidad y la minimización del deterioro, en sectores diversos: lácteo (**Carmen Madera González**, Corporación Alimentaria Peñasanta -CAPSA-), licuados vegetales (**Montse Nebra Soler**, Liquats Vegetals), zumos y néctares de frutas y bebidas refrescantes (**Alba González Orellana**, Cítricos y Refrescantes; y **Raúl Jesús Mesa González**, Coca-Cola European Partners), y aguas de bebida envasadas (**Jorge Ferri Díaz**, Aguas de Cortes).

Por otra parte, **Sara García-Gurtubay**, de Compliance&Values participó con una interesante ponencia acerca de la responsabilidad legal en las industrias alimentarias. Y **David Tomás Fornés**, miembro del Grupo de Trabajo para la Normalización de métodos microbiológicos ISO/CEN, presentó el proceso de verificación según ISO 16140-3 para implementar correctamente un método microbiológico en el laboratorio.

El encuentro reunió a 203 personas, de diversos colectivos nacionales e internacionales: (i) Laboratorios, asesorías y consultorías, e industrias de los ámbitos agroalimentario (entre otros, los sectores cárnico y avícola, productos de la pesca, lácteo, congelados, comidas preparadas y restauración colectiva, conservero, hortofrutícola, cacao y chocolate, panificación y bollería, bebidas analcohólicas –aguas, zumos, licuados vegetales, bebidas refrescantes– y alcohólicas –cervecero, vitivinícola, cava–, alimentación animal, ingredientes, aditivos y aromas, envasado, distribución), farmacéutico, limpieza y desinfección industriales, material para laboratorio, etc.; (ii) Profesores, personal técnico y estudiantes de la UAB (grados en Ciencia y Tecnología de los alimentos, Microbiología; tercer ciclo), otras universidades y centros docentes; (iii) Otros centros de investigación; (iv) Administración.

Durante tres días, se organizaron cuatro **talleres**: (i) *Uso de los recursos para microbiología predictiva disponibles en internet*, a cargo de **Montse Vila Brugalla** (*Agència de Salut Pública de Barcelona*); (ii) *¿Peligros microbiológicos en los sistemas APPCC? ¡Por fin, identifícalos correctamente en tu empresa!*, a cargo de **Jon Basagoiti Azpitarte** (*Imagining Management Systems*); (iii) *Aprendizaje de lecciones en la industria alimentaria a raíz de la Covid-19*, a cargo de SGS ICS Ibérica; (iv) *Identificación de los peligros en los esquemas GFSI desde la visión de la Food Safety Modernization Act (FSMA)*, a cargo de Intertek Ibérica Spain.

Con varios ponentes y profesionales de empresas de microbiología, la **mesa redonda** del penúltimo día, sobre la instrumentación en microbiología de los alimentos, las tendencias del

mercado mundial y otros temas de actualidad del sector, constató, junto con las ponencias del *workshop*, los progresos en el desarrollo de soluciones que aportan rapidez, precisión, sensibilidad y especificidad. En ella, se planteó a qué niveles está afectando la *Covid-19* a las industrias y los laboratorios alimentarios, y se valoraron los avances en la metodología de quantum dots, como marcador de fluorescencia junto con separación immunomagnética para detectar *Escherichia coli* O157:H7, y en los marcadores más prometedores para analizar la diversidad en comunidades bacterianas mediante secuenciación de amplicones.

En esta edición participaron 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 XIX *workshop* MRAMA, fueron: 3M España, Alliance Bio Expertise, Bioser, BioSystems, Bluephage, Condalab, Cultek, dDBioLab, Illumina Productos España, ITRAM HIGIENE, IUL, Kersia Ibérica, LGC Standards, Merck Life Science, Neogen Europe, Quimivita, Raypa, Scharlab, Science & Solutions y Thermo Fisher Diagnostics.

También colaboraron: Asesoría y Consultoría Sanitaria (ACONSA), ainia centro tecnológico, Eppendorf Ibérica, PanReac AppliChem, Premiumlab, Productos Florida, Estrategias Alimentarias – Revista *eurocarne*, Publica – Revista *Técnicas de Laboratorio*, Sweet Press – Revista *Tecnifood*, Rapid Test Methods – rapidmicrobiology.com, la *Associació Catalana de Ciències de l'Alimentació* (ACCA), 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 *Agència de Salut Pública de Barcelona*, la *Agència de Salut Pública de Catalunya*, y la Sociedad Española de Químicos Cosméticos (SEQC).

El XIX.2 *workshop* MRAMA – memorial *DYCFung* se celebrará del 23 al 26 de noviembre de 2021.

**Marta Capellas Puig**  
**Josep Yuste Puigvert**  
Departamento de Ciencia Animal y de los Alimentos  
[Marta.Capellas@uab.cat](mailto:Marta.Capellas@uab.cat), [Josep.Yuste@uab.cat](mailto:Josep.Yuste@uab.cat)

[View low-bandwidth version](#)