

FICHA DE INSCRIPCIÓN

Rellenar y enviar la ficha en:

<https://webs.uab.cat/workshopmrama/ficha-inscripcion>

PRECIO DE LA INSCRIPCIÓN

Sesiones prácticas (optativas): 100 € en total (50 € para los estudiantes de la UAB).

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

- Estudiantes de la UAB: 40 €.
- Personal de la UAB: 125 €.
- Estudiantes no UAB: 150 € (o 90 €/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 CaixaBank, nº ES93 2100 5000 59 0200339878.

Hacer constar “XXIII workshop MRAMA”, y el nombre y los apellidos.

Enviar el comprobante 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 24 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 2025)

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:



XXIII 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)
25 a 28 de noviembre de 2025

Más información en

<https://webs.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)



UAB
Universitat Autònoma
de Barcelona

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, 25 de noviembre

9-9:45 h. Reparto de la documentación

9:45-10:15 h. Inauguración oficial

10:15-11:35 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: microplaca, 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: reacción en cadena de la polimerasa (PCR), secuenciación de genoma completo (WGS) y secuenciación genómica masiva (NGS), 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*
14:40-17:35 h. Exhibiciones: **BWT Pharma & Biotech Ibérica, Deltalab member of SCGP, Interscience, Kersia Ibérica, Werfen**

17:45-18:30 h. **Dra. Beatriz Quintanilla Casas** (University of Copenhagen, Frederiksberg, Dinamarca): *Inteligencia artificial y técnicas de aprendizaje automático (machine learning) en la industria alimentaria. Del laboratorio a la producción*

18:30 h. Merienda

Miércoles, 26 de noviembre

9-9:15 h. Desayuno

9:15-12:05 h. 1ª sesión práctica (grupo mañanas)

9:30-12:05 h. Exhibiciones: **LGC Standards, MicroPlanet Laboratorios, Neogen / Bioser, Quimivita, Scharlab**

12:15-13 h. **Sra. Laura Verdú Ortiz** (AINIA, centro tecnológico, Paterna): *Estudios de estabilidad microbiológica y vida útil: adaptándose a las nuevas tendencias de consumo*

14:10-17 h. 1ª sesión práctica (grupo tardes)

14:25-17 h. Exhibiciones: repetición

17:15-18 h. **Dr. Javier Pérez de Juan** (CNTA, San Adrián): *Alertas alimentarias, microorganismos patógenos y evaluación de riesgos*

18-18:30 h. **Mesa redonda:** análisis, evaluación, comunicación de riesgos

18:30 h. Merienda

Jueves, 27 de noviembre – Thanksgiving day

9-9:15 h. Desayuno

9:15-11:55 h. 2ª sesión práctica (grupo mañanas)

9:30-11:55 h. Exhibiciones: **Higiene, Illumina Productos España, Thermo Fisher Scientific**

12:05-13:05 h. **Dr. Daniel Ramón Vidal** (Universidad CEU Cardenal Herrera, Valencia): *El futuro del microbioma de la cadena agroalimentaria*

13:15-13:25 h. Foto de grupo

14:25-17:05 h. 2ª sesión práctica (grupo tardes)

14:40-17:05 h. Exhibiciones: repetición

17:15-18 h. **Sr. David Tomás Fornés** (Grupo de Trabajo para la Normalización en microbiología de la cadena alimentaria, Valencia): *Listeria en la industria alimentaria: nuevas especies, nuevos métodos y nueva legislación*

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

18:30 h. Clausura oficial: celebración

Viernes, 28 de noviembre

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

9:30-14 h. Talleres (20 personas/grupo):

- *Aplicaciones de la microbiología predictiva: uso práctico de recursos disponibles (ASPB)*
- *Seguridad alimentaria: herramientas para un enfoque preventivo (bioMérieux Iberia)*
- *Zonificación en la industria alimentaria. Clasificación de las zonas de riesgo, flujos y medidas de control (AENOR)*
- *¿Peligros microbiológicos en los sistemas APPCC? ¡Por fin, identifícalos correctamente en tu empresa! (El Enemigo en tu Cocina)*

14-16 h. 3ª sesión práctica (grupo tardes)

SESIONES PRÁCTICAS (26 personas/grupo)

Control ambiental: placas RODAC, Count-Tact, Lock&Block; laminocultivos; Quick Swab; MicroDetector, TBF 300, BioFinder; muestreadores Spin Air, MicroBio, Airwel, AIR IDEAL 3P, Coriolis y SAS Super DUO 360. Diluidores DiluFlow Elite, Smart Dilutor W, Diluwel y Dilumat. Homogeneizadores BagMixer SW, Pulsifier, Masticator SWAP y Smasher. Dilucup-Dilugent Shaker, Serial Diluter. Medios de cultivo cromogénicos: 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, agar CondaChrome Salmonella / Pseudomonas, agar MRS lactobacilos. Sembradores en espiral easySpiral Dilute y Eddy Jet 2W. Contadores de colonias Scan 1200 y SphereFlash AI. Vitroids, discos Lenticule. Petrifilm (placas y lector Advanced), DryPlates, Compact-Dry (placas y lector), MicroFast. Agar Rapid YM, Quanti-P/A Clostricult. Colilert-18, Enterolert-DW, Pseudalert y Quanti-Tray. EZ-Fluo. SimPlate. TEMPO AC / EC. Galerías de identificación: Rapidec Lmono, RapID ONE, O·B·I·S·, Microbact, test de la ramnosa, Enteropluri-Test, HACCP System Plus, membranas ID. Luminiscencia: N-Light Listeria monocytogenes, luminómetros Clean-Trace, MVP ICON y EnSURE Touch (UltraSnap, AquaSnap, MicroSnap). Colorimetría: Contam Swab, FLASH, Clean Test, Food Swab, InSite, AllerSnap. Inmunología: ELFA (VIDAS KUBE), aglutinación del látex (Oxoid latex test), inmunoprecipitación (1-2 Test para Salmonella), inmunodifusión lateral (Singlepath, VIP Gold, PreciCheck Listeria, Reveal –kits y lector Raptor–, Symmetric, Free Test, AllerFlow gluten, DipSensor y Extensio). Biología molecular: alternativas a la PCR (MDS).