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 "XXIV *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 25 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 2026)

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:

XXIV *WORKSHOP* MÉTODOS RÁPIDOS Y AUTOMATIZACIÓN EN MICROBIOLOGÍA ALIMENTARIA

– memorial *DYCFung* –

There must be a better way to do microbiology

DYC Fung

Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)
Facultad de Veterinaria
Bellaterra (Cerdanyola del Vallès)
24 a 27 de noviembre de 2026

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)

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, 24 de noviembre

9-9:35 h. Reparto de la documentación
9:35-10:05 h. Inauguración oficial
10:05-11:25 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*

11:25-11:45 h. Desayuno
11:45-13:05 h. **Dr. Armand Sánchez Bonastre** (UAB): *La* polymerase chain reaction *(PCR) y la secuenciación genómica masiva aplicadas a la seguridad alimentaria*
14:35-17:30 h. Exhibiciones: **Arquea Biological Innovations**, **Deltalab member of SCGP**, **Hygiena**, **Interscience**, **Werfen**
17:45-18:30 h. **Dra. Mª Dolores Pérez Cabrejas** (Universidad de Zaragoza, Zaragoza): *Herramientas analíticas de respuesta rápida para la gestión del riesgo por alérgenos*
18:30 h. Merienda

Miércoles, 25 de noviembre

9-9:10 h. Desayuno
9:15-12:05 h. 1ª sesión práctica
9:10-12:05 h. Talleres 1 y 2
12:15-13 h. **Sr. Javier García Pina** (ex director técnico y fundador de Chemital, Sant Pere Molanta –Olèrdola–): *Estrategias de control microbiológico: aplicaciones en industrias cárnica y avícola*
14:10-17:05 h. Exhibiciones: **LGC Standards**, **MicroPlanet Laboratorios**, **Neogen / Bioser**, **oloBion**, **Quimivita**
17:15-18 h. **Sra. Mercè Freixes Graells** y **Sra. Paloma Freitas Marques** (bonÀrea Agrupa, Guissona): *Del control a la confianza: estrategias integradas en calidad, seguridad alimentaria y riesgos laborales*
18-18:30 h. **Mesa redonda**: estrategias eficaces e integradas para la seguridad y la confianza
18:30 h. Merienda

Jueves, 26 de noviembre – Thanksgiving day

9-9:15 h. Desayuno
9:15-11:55 h. 2ª sesión práctica
9:15-11:55 h. Talleres 3 y 4
12:05-12:50 h. **Dra. Nathalie Gnanou Besse** (ANSES, Maisons-Alfort, Francia): *Impacto de los falsos positivos, las cepas atípicas y las nuevas especies de* Listeria *en los resultados de los análisis de* Listeria monocytogenes
13-13:10 h. Foto de grupo
14:10-17:05 h. Exhibiciones: **BioSystems**, **Ecuante Ensayos de Aptitud**, **Illumina Productos España**, **Kersia Ibérica**, **Microfy Systems**, **Oxoid Remel Microbiology**
17:15-18 h. **Dra. Montse Vila Brugalla** y **Sr. Samuel Portaña Tudela** (*Agència de Salut Pública de Barcelona* –ASPB –, Barcelona): *Los estudios sobre vida útil segura de alimentos listos para el consumo*
18-18:30 h. **Mesa redonda**: instrumentación, tendencias del mercado, otros temas de actualidad. Conclusiones
18:30 h. Clausura oficial: celebración

Viernes, 27 de noviembre

9-11 h. 3ª sesión práctica
11:20-14 h. Talleres 3 y 4

TALLERES (15 personas/grupo máx.)

1. *Aplicaciones de la microbiología predictiva: uso práctico de recursos disponibles* (**ASPB**)
2. *¿Peligros microbiológicos en los sistemas APPCC? ¡Por fin, identifícalos correctamente en tu empresa!* (***El Enemigo en tu Cocina***)
3. *Calidad y seguridad alimentarias: cómo pasar de un enfoque reactivo a una gestión proactiva del riesgo* (**bioMérieux Iberia**)
4. *Desviaciones relacionadas con el control microbiológico en la industria alimentaria: gestión, acciones correctivas y medidas preventivas* (**AENOR**)

SESIONES PRÁCTICAS (30 personas máx.)

Control ambiental: placas RODAC, Count-Tact, Lock&Block; laminocultivos; MicroDetector, TBF 300, BioFinder; muestreadores Spin Air, MicroBio, Airwel, AIR IDEAL 3P y SAS Super DUO 360. Diluidores Dilu*Flow* 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, PrecisCheck Listeria, Reveal –*kits* y lector Raptor–, Symmetric, Free Test, AllerFlow gluten, DipSensor y Extenso). Biología molecular: alternativas a la PCR (MDS).