



Directores: Josep Yuste Puigvert y Marta Capellas Puig.

Fecha: 23 a 26 de noviembre de 2010.

Lugar: Facultad de Veterinaria de la *Universitat Autònoma de Barcelona* (UAB; Bellaterra, Cerdanyola del Vallès).

Objetivo: Ampliar y difundir los conocimientos teórico y práctico sobre métodos innovadores para detectar, contar, aislar y caracterizar rápidamente los microorganismos habituales en los alimentos y el agua.

Colectivos destinatarios: Directores y técnicos de laboratorios, consultorías e industrias agroalimentarias, y de otros sectores (clínico, farmacéutico, cosmético, químico, medioambiental, etc.); inspectores veterinarios y demás personal de la administración; profesionales de empresas de microbiología; profesores, personal técnico, y estudiantes de 2º y 3º ciclos universitarios; personal de otros centros de investigación; etc.

Ponentes y ponencias, y otras actividades:

- Ponente principal: **Profesor Dr. Daniel Y. C. Fung** (*Kansas State University*, Manhattan, Kansas, EUA): Toma y preparación de muestras. Miniaturización. Galerías de identificación. Membrana hidrofóbica, siembra en espiral, citometría de flujo, técnica de filtración por epifluorescencia directa (DEFT). Métodos basados en impedancia, conductancia y capacitancia; bioluminiscencia (análisis ATP); y colorimetría. Métodos inmunológicos: separación inmunomagnética; ELISA y ELFA; inmunodifusión lateral; inmunoprecipitación; aglutinación del látex. Métodos genéticos: hibridación; PCR; caracterización por ADN (*fingerprinting*, *riboprinting*); biosensores, biochips y microchips; proteómica.
- Ponencia inaugural: **Dra. Cécile Lahellec** (*Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments –AFSSA–*, Alfort, Francia): “Armonización internacional de métodos microbiológicos”.
- **Dr. Armand Sánchez Bonastre** (UAB): “La *polymerase chain reaction* (PCR)”.
- **Sr. Hilario Zapata Bozalongo** (MahnMac Delicatessen, SL, Lodosa): “Automatización integral de un laboratorio de microbiología de alimentos. Visión desde la empresa privada”.
- **Sr. Xavier Ferrando Martínez** (Clinical Nutrition, SA, Argenton): “Monitorización por bioimpedancia: protocolos y aplicación en la industria alimentaria”.
- **Dr. Daniel Ramón Vidal** (Biópolis, SL, Paterna): “Transgénicos, nutrigenética y nutrigenómica en alimentación”.
- **Sr. Alfonso Alejos Pérez** (Martínez Lorient, SA, Cheste): “Liberación positiva de lotes de carne fresca como materia prima: recuento microbiano en tiempo real”.
- **Sra. M^a Irene Llorca Pellicer** (ainia.centro tecnológico, Paterna): “Método para evaluar la limpiabilidad *in situ* de equipos para el procesado de alimentos (EHEDG, documento nº 2)”.
- **Mesa redonda:** Instrumentación en microbiología de los alimentos, tendencias del mercado mundial, y otros temas de actualidad del sector.
- Sesiones **prácticas en laboratorio**.
- **Empresas de microbiología: exhibiciones** (se explica y muestra el funcionamiento de equipos y productos).
- Talleres:
 - **Uso de los recursos para microbiología predictiva disponibles en internet;**
 - **Inmunosensores electroquímicos para detectar bacterias patógenas;**
 - **Cuantificación de micotoxinas, alérgenos y organismos modificados genéticamente (OMGs) por inmunodifusión lateral.**

Precios: Sesiones prácticas: 50 €. Resto del *workshop*: 220 € (o 115 €/día); estudiantes UAB: 15 €; personal UAB: 50 €; estudiantes no UAB: 130 € (o 70 €/día); socios ACCA: 180 €; suscriptores “Alimentaria”, “Alimentación, Equipos y Tecnología” o “Técnicas de Laboratorio”: 195 €.

Más información (horarios, ponentes, personas de contacto): <http://quiroyuab.cat/workshopMRAMA>.

Breve perfil del Dr. D. Y. C. Fung (dfung@ksu.edu): Catedrático del *Department of Animal sciences and industry* de la *Kansas State University*, en Manhattan, KS. 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. Tiene más de 800 publicaciones, entre artículos en revistas científicas, libros y comunicaciones en congresos. Director del *workshop* internacional sobre Métodos rápidos y automatización en microbiología, celebrado anualmente en Manhattan, KS y que ha cumplido su 30ª edición en verano de 2010. Ganador, entre otros, del Premio Internacional del *Institute of Food Technologists* (IFT) en 1997, por la organización de esta serie única de *workshops* internacionales; y el Premio Carl R. Fellers del IFT en 2006, por su excepcional trayectoria en Ciencia y tecnología de los alimentos. Fundador y editor del *Journal of Rapid Methods and Automation in Microbiology* (1992-2009).