



Informació actualitzada i detallada: <http://jornades.uab.cat/workshopmrama>

**Data:** 26 a 29 de novembre de 2013.

**Lloc:** Facultat de Veterinària de la Universitat Autònoma de Barcelona (UAB; Bellaterra, Cerdanyola del Vallès).

**Objetiu:** Ampliar i difondre els coneixements teòrics i pràctics sobre mètodes innovadors per detectar, comptar, aïllar i caracteritzar ràpidament els microorganismes, i els seus metabòlits, habituals en els aliments i l'aigua.

**Col·lectius destinataris:** Directors i tècnics d'indústries, consultories i laboratoris agroalimentaris, i d'altres sectors (microbiològic, clínic, farmacèutic, cosmètic, químic, mediambiental, etc.); inspectors veterinaris i altre personal de l'administració; estudiants de grau i postgrau, personal tècnic i professors universitaris; personal d'altres centres de recerca; etc.

#### Ponents i ponències:

- Ponent principal: **Dr. Daniel Y. C. Fung** (*Kansas State University*, Manhattan, Kansas, EUA): visió general i extensa dels mètodes ràpids i miniaturats, i l'automatització en microbiologia
- Ponència inaugural: **Sra. Corrie Allaert Vandevenne** (CREOLIA, Montpellier, França) i **Dra. Cécile Lahellec** (AFSSA, Maisons-Alfort, França): "Sinergies humanes en l'evolució de la microbiologia: històries curtes"
- **Dr. Armand Sánchez Bonastre** (UAB): "La *polymerase chain reaction* (PCR)"
- **Dra. Ruth Eden** (BioLumix Inc, Ann Arbor, Michigan, EUA): "Consideracions en l'avaluació dels mètodes microbiològics ràpids"
- **Sr. Thibaut Mercey** (*Prestodiag SAS*, París, França): "Un mètode innovador per la detecció i la identificació ràpides de múltiples bacteris patògens en mostres complexes"
- **Sra. Montse Vila Brugalla** (Agència de Salut Pública de Barcelona, Barcelona): "*Listeria monocytogenes* en menjars preparats"
- **Sr. Jon Basagoiti Azpitarte** (Imagining Management Systems SLU, Ermua): "El microbioma de la teva empresa i el seu efecte en el teu producte"
- **Dra. Noelia Sagarzazu Grau** (CNTA, San Adrián): "Cromatografia líquida desnaturalitzant d'alta resolució (DHPLC) per la detecció i el seguiment de bacteris viables no cultivables (BVNC)"
- **Sr. David Tomás Fornés** (ainia.centro tecnologico, Paterna): "Normalització en microbiologia d'aliments: actualització i pròximes normes ISO"
- **Sra. Mercè Lázaro Rodríguez** (Laboratori Interprofessional Lleter de Catalunya, Cabriels): "Claus per acreditar una tècnica de PCR. Cas pràctic: *Salmonella* spp. en llet i productes lactis"

#### Tallers:

- *Ús dels recursos per microbiologia predictiva disponibles a l'internet*
- *Detecció d'al·lèrgens i quantificació de micotoxines i OMGs per immunodifusió lateral*
- *No conformitats típiques en les auditories de seguretat alimentària (IFS, BRC i FSSC22000)*

I també:

\* Sessions **pràctiques al laboratori** durant 3 dies.

\* **Exhibicions** a càrrec d'11 **empreses de microbiologia** (s'explica i mostra el funcionament d'equips i productes).

\* **Taula rodona:** Instrumentació en microbiologia dels aliments, tendències del mercat mundial, i altres temes d'actualitat del sector.

**Preus:** Sessions pràctiques: 60 €. Resta del *workshop*: 240 € (o 135 €/1 dia); estudiants UAB: 25 €; personal UAB: 80 €; estudiants no UAB: 150 € (o 90 €/1 dia); socis ACCA: 200 €; subscriptors "*Alimentaria*", "*EUROCARNE*", o "*Técnicas de Laboratorio*": 215 €.