

10/03/2021

Nova edició del workshop sobre “Mètodes Ràpids i Automatització en Microbiologia Alimentària” – memorial DYCFung



El XIX *workshop* sobre Mètodes Ràpids i Automatització en Microbiologia Alimentària (MRAMA) – memorial *DYCFung*, va ser organitzat en línia des de la Facultat de Veterinària de la UAB el mes de novembre passat. Celebrat anualment, amb un contingut aplicat i de futur, el MRAMA amplia i difon els coneixements teòrics i pràctics sobre mètodes innovadors per a detectar, comptar, aïllar i caracteritzar ràpidament els microorganismes, i els seus metabòlits, habituals en els aliments i l'aigua.

El *workshop*, dirigit per Marta Capellas Puig i Josep Yuste Puigvert, professors del Departament de Ciència Animal i dels Aliments de la Universitat i membres del Centre d'Innovació, Recerca i Transferència en Tecnologia dels Aliments (CIRTTA) va ser, una edició més, una activitat reeixida, tant pels ponents i els temes tractats en les seves intervencions, com per l'assistència de públic i la participació de les empreses de microbiologia.

El MRAMA va comptar amb la participació de conferenciants de renom. Es va encarregar de la

ponència inaugural **José Juan Rodríguez Jerez**, catedràtic del Departament organitzador, que va oferir una visió general dels mètodes ràpids i miniaturats i l'automatització en microbiologia. **Armand Sánchez Bonastre**, director del Servei Veterinari de Genètica Molecular de la UAB i catedràtic també del mateix Departament, va transmetre als assistents els seus amplis coneixements sobre l'aplicació a la seguretat alimentària de la reacció en cadena de la polimerasa (PCR) i la seqüenciació genòmica massiva, mètodes genètics en constant evolució per a detectar i identificar microorganismes. **Sara Bover Cid**, de l'Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries (IRTA), va informar sobre la minimització del risc associat a *Listeria monocytogenes* i l'eficàcia d'estratègies de gestió del risc. **Johanna Björkroth**, de la *University of Helsinki*, va explicar la seva experiència en les vies de contaminació i l'adaptació i el creixement de bacteris causants de deteriorament en derivats carnis.

En forma de **taula rodona** es va abordar un tema de gran importància, com és la garantia d'innocuitat i la minimització del deteriorament, en sectors diversos: lacti (**Carmen Madera González**, Corporación Alimentaria Peñasanta -CAPSA-), líquats vegetals (**Montse Nebra Soler**, Líquats Vegetals), sucs i nèctars de fruites i begudes refrescants (**Alba González Orellana**, Cítricos y Refrescantes; i **Raúl Jesús Mesa González**, Coca-Cola European Partners), i aigües de beguda envasades (Jorge Ferri Díaz, Aguas de Cortes).

D'altra banda, **Sara García-Gurtubay**, de Compliance&Values va participar amb una interessant ponència sobre la responsabilitat legal en les indústries alimentàries. I **David Tomás Fornés**, membre del Grup de Treball per a la Normalització de mètodes microbiològics ISO/CEN, va presentar el procés de verificació segons ISO 16140-3 per a implementar correctament un mètode microbiològic en el laboratori.

La trobada reuní 203 persones, de diversos col·lectius nacionals i internacionals: (i) Laboratoris, assessories i consultories, i indústries dels àmbits agroalimentari (entre altres, els sectors carni i avícola, productes de la pesca, lacti, congelats, menjars preparats i restauració col·lectiva, conserver, hortofructícola, cacau i xocolata, panificació i brioixeria, begudes analcohòliques –aigües, sucs, líquats vegetals, begudes refrescants– i alcohòliques –cerveser, vitivinícola, cava–, alimentació animal, ingredients, additius i aromes, envasament, distribució), farmacèutic, neteja i desinfecció industrials, material per a laboratori, etc.; (ii) Professors, personal tècnic i estudiants de la UAB (graus en Ciència i Tecnologia dels aliments, Microbiologia; tercer cicle), altres universitats i centres docents; (iii) Altres centres de recerca; (iv) Administració.

Durant tres dies, es van organitzar quatre **tallers**: (i) *Ús dels recursos per a microbiologia predictiva disponibles a internet*, a càrrec de **Montse Vila Brugalla** (Agència de Salut Pública de Barcelona); (ii) *Perills microbiològics en els sistemes APPCC? Per fi, identifica'ls correctament a la teva empresa!*, a càrrec de **Jon Basagoiti Azpitarte** (Imagining Management Systems); (iii) *Aprentatge de lliçons en la indústria alimentària arran de la Covid-19*, a càrrec d'SGS ICS Ibèrica; (iv) *Identificació dels perills en els esquemes GFSI* des de la visió de la Food Safety Modernization Act (FSMA), a càrrec d'Intertek Ibèrica Spain.

Amb diversos ponents i professionals d'empreses de microbiologia, la **taula rodona** del penúltim dia, sobre la instrumentació en microbiologia dels aliments, les tendències del mercat mundial i altres temes d'actualitat del sector, va constatar, juntament amb les ponències del *workshop*, els progressos en el desenvolupament de solucions que aporten rapidesa, precisió, sensibilitat i

especificitat. En ella, es va plantejar a quins nivells està afectant la *Covid-19* a les indústries i els laboratoris alimentaris, i es van valorar els avanços en la metodologia de quàntum dots, com a marcador de fluorescència juntament amb separació immunomagnètica per a detectar *Escherichia coli* O157:H7, i en els marcadors més prometedors per a analitzar la diversitat en comunitats bacterianes mitjançant seqüenciació d'amplicons.

En aquesta edició van participar importants **empreses de microbiologia**, que van explicar i van mostrar els seus productes i els seus serveis: funcionament, avantatges i limitacions i tècniques en què es basen. Aquestes empreses, que van patrocinar el XIX *workshop* MRAMA, van ser: 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 i Thermo Fisher Diagnostics.

També van col·laborar: 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, l'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), l'Agència de Salut Pública de Barcelona, l'Agència de Salut Pública de Catalunya, i la *Sociedad Española de Químicos Cosméticos* (SEQC).

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

Marta Capellas Puig

Josep Yuste Puigvert

Departament de Ciència Animal i dels Aliments

Marta.Capellas@uab.cat, Josep.Yuste@uab.cat

[View low-bandwidth version](#)