



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

Data: 22 a 25 de novembre de 2022.

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, biotecnològic, clínic, farmacèutic, cosmètic, químic, mediambiental, etc.); inspectors 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:

- **Dr. José Juan Rodríguez Jerez** (UAB): *Visió general dels mètodes ràpids i miniaturats, i l'automatització en microbiologia*
- **Dr. Armand Sánchez Bonastre** (UAB): *La polymerase chain reaction (PCR) i la seqüenciació genòmica massiva aplicades a la seguretat alimentària*
- **Sra. Eva Tolosa Muñoz** (Departament de Salut, Barcelona): *Programes de vigilància microbiològica i avaluació dels resultats. Casos pràctics de gestió d'alertes*
- **Sr. Ricardo Fernández Casal** (Centros Comerciales Carrefour, Madrid): *Qualitat i seguretat alimentàries des de la perspectiva del sector distribució*
- *Garantia d'innocuitat i minimització del deteriorament. Aliments de IV gamma, menjars preparats i restauració col·lectiva:*
 - **Sra. Clara Munilla Esparza** (Florette Ibérica, Milagro)
 - **Sra. Erika Blašková** (Heura Foods, Barcelona)
 - **Sr. Roger Sellarés Pujol** (Audens Food, Balsareny)
 - **Sra. Anna Moliner Ràfols** (Càtering Cal Blay, Sant Sadurní d'Anoia)
 - **Sra. Raquel Arrebola Fernández** (Establiments Viena, Terrassa)
- **Dr. Ignacio López Goñi** (Universidad de Navarra, Pamplona): *Microbiota: un canvi de paradigma en la medicina personalitzada*
- **Sr. David Tomás Fornés** (Grup de Treball per la Normalització de mètodes microbiològics ISO/CEN, València): *Mètodes de referència ISO. Què hi ha de nou?*

Tallers:

- *Auditories a fàbriques. Aspectes que cal revisar*
- *Confiança i transparència, elements claus en la innocuitat alimentària i els esquemes GFSI*
- *Perills microbiològics en els sistemes APPCC? Per fi, identifica'ls correctament a la teva empresa!*
- *Ús dels recursos per microbiologia predictiva disponibles a l'internet*

I també:

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

* **Exhibicions** a càrrec de 12 **empreses de microbiologia** (s'explica i mostra el funcionament d'equips i productes).

* **Taules rodones:** *Garantia d'innocuitat i minimització del deteriorament / Instrumentació en microbiologia dels aliments, tendències del mercat mundial, i altres temes d'actualitat del sector.*

Preus: Sessions pràctiques: 90 €. Resta del *workshop*: 230 € (o 130 €/1 dia); estudiants UAB: 35 €; personal UAB: 110 €; estudiants no UAB: 140 € (o 80 €/1 dia). Descomptes: 15 % subscriptors “*euocarne*”, “*Técnicas de Laboratorio*” o “*Tecnifood*”; 50 % quatre socis ACCA; 15 % socis ACCTA.