

Los monográficos de MICROKIT: Formación refrescante

19 de Mayo de 2021

Buenos días!

Nos es grato comunicarle que vamos a elaborar un curso de formación por email para tratar **los temas de máximo interés en la actualización del control microbiológico** desde nuestro punto de vista, dada nuestra situación privilegiada como diseñadores de medios, kits y procedimientos y, a la vez, como coordinadores de servicios intercomparativos en los que vemos qué métodos y medios funcionan mejor. Enviaremos un email cada semana sobre un tema importante hasta agotar el índice. Confiamos esta iniciativa sea de su agrado; si no es así, rogamos su tolerancia, ya que hemos de seguir ganándonos la vida y llevamos más de un año sin poder salir a visitar a nuestros clientes por culpa de esta pandemia. Si alguno de los temas no le interesa, por favor ignore nuestro email de esa semana, ya que eliminar temporalmente algunas direcciones de correo es un trabajo externo atroz y eliminar una dirección definitivamente significa no volver a saber nada más de nuestras iniciativas en materia de microbiología. De todas formas, temas que no son de interés para su sector (Ej: Legionella si no es un laboratorios del sector de aguas o ambientes) no le llegarán, ya que tenemos las direcciones de correo ordenadas en carpetas por sectores: aguas, alimentos, ambiental, cosméticos, medicamentos, enseñanza, labs privados y labs oficiales.

Al ser 17 temas, comenzaremos la semana que viene y planeamos terminar a finales de Octubre (aunque finalmente, al agregar 5 temas más y haber fiestas, terminamos en Febrero de 2022)

Le recordamos que en MICROKIT destacamos como proveedor porque este email consultatecnicas@microkit.es fué creado para resolverle gratuitamente todas sus dudas microbiológicas; es lo que, según nuestros clientes más fieles, nos diferencia de los demás proveedores.

¡Un cordial saludo!



Jorge Sanchís Solera,

Soporte Técnico y Coordinador Seila

INDICE

1-*Staphylococcus aureus*

2-Aerobios totales

3-*Listeria spp.* y *Listeria monocytogenes* en alimentos

4-Levaduras y Mohos

5-*Salmonella spp.* y *Shigella spp.*

6-Control microbiológico de superficies (laboratorio y fábrica)

7-*Clostridium perfringens* y Clostridios sulfito-reductores

8-*Burkholderia cepacia* complex en cosméticos y medicamentos

9-*Legionella pneumophila* en aguas

10-*Bacillus cereus* y otros de interés (ej. *B. sporothermodurans*)

11-*E. coli* y demás coliformes

12-Cianobacterias y Microalgas en aguas

13-*Pseudomonas aeruginosa*

14-*Vibrio parahaemolyticus* y *Vibrio cholerae*

15-Aguas de uso cosmético

16-Enterococos fecales

17-Medios de cultivo cromogénicos

18-Control microbiológico del aire (laboratorio y fábrica)

19- Agar-agar y siembra para recuento en masa sin necesidad de fundir medios por ebullición

20-Control microbiológico de los propios analistas y operarios

21- Métodos alternativos para control microbiológico de aguas y otros líquidos incoloros.

22-Neutralización/Inactivación de conservantes y aditivos en el producto final para minimizar resultados falsamente negativos en alimentos. Otras soluciones.