

Este Boletín comenzó a editarse en Diciembre de 2017 en formato digital y continuará siendo distribuido en período bimensual a la lista de suscriptos, para mantener la diseminación selectiva de la información escogida por sus suscriptores, a quienes solicitamos actualizar sus datos en "update your preferences" al pie.

[View this email in your browser](#)



PANAFTOSA
Centro Panamericano de Fiebre Aftosa
Salud Pública Veterinaria



RILAA Red Interamericana de Laboratorios
de Análisis de Alimentos
INFAL Inter-American Network of
Food Analysis Laboratories

BOLETÍN RILAA/ NEWSLETTER INFAL

Grupo Técnico de Microbiología

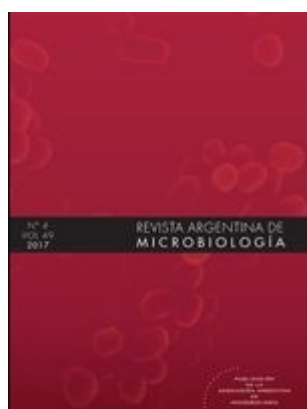
Abril 2018 / N° 03

El boletín de La RILAA (Red Interamericana de Laboratorios de Análisis de Alimentos) se publica de manera bimensual, por los diferentes Grupos Técnicos (GT) que conforman esta Red. El mismo incluye trabajos de investigación originales, reviews o notas de interés de distintas fuentes científicas reconocidas, poniendo así en consideración la amplia gama de competencias en las cuales pueden desempeñarse los laboratorios de análisis de alimentos.

Para esta edición el GT de microbiología ha resaltado los siguientes trabajos científicos de interés:

The INFAL Newsletter (Interamerican Network of Food Analysis Laboratories) is published on a bimonthly basis by the INFAL Technical Groups (GT). The newsletter includes original research works, reviews and notes of interest from different renowned scientific sources that cover a great variety of topics of interest for the laboratories.

In this edition, the microbiology GT has specially highlighted the following scientific topics:



First survey on antibiotic resistance markers in Enterobacteriaceae in Cochabamba, Bolivia. Villarroel PMS, Gutkind GO, Di Conza JA, Radice MA. Rev Argent Microbiol. 2017; 49(1):50-54.

Primer relevamiento de marcadores de resistencia a antibióticos en Enterobacteriaceae en Cochabamba, Bolivia. Villarroel PMS, Gutkind GO, Di Conza JA,

Microbiological quality of honey from the Pampas Region (Argentina) throughout the extraction process. Fernández LA, Ghilardi C, Hoffmann B, Busso C, Gallez LM. Rev Argent Microbiol. 2017; 49(1):55-61.

Calidad microbiológica de la miel en la Región Pampeana (Argentina) a lo largo del proceso de extracción. Fernández LA, Ghilardi C, Hoffmann B, Busso C, Gallez LM. Rev Argent Microbiol. 2017; 49(1):55-61. [[resumen en español](#)]

Serotypes, virulence profiles and stx subtypes of Shigatoxigenic Escherichia coli isolated from chicken derived products. Alonso MZ, Krüger A, Sanz ME, Padola NL, Lucchesi PMA. Rev Argent Microbiol. 2016; 48(4):325-328.

Serotipos, perfiles de virulencia y subtipos de stx en Escherichia coli productor de toxina Shiga aislados de productos de pollo. Alonso MZ, Krüger A, Sanz ME, Padola NL, Lucchesi PMA. Rev Argent Microbiol. 2016; 48(4):325-328. [[resumen en español](#)]

Serotipos de Salmonella identificados en los servicios de salud de México. Gutiérrez-Cogco L, Montiel-Vázquez E, Aguilera-Pérez P, González-Andrade MC. Salud Publica Mex. 2000; 42:490-495.



Salmonella Serotypes identified in Mexican Health Services. Gutiérrez-Cogco L, Montiel-Vázquez E, Aguilera-Pérez P, González-Andrade MC. Salud Publica Mex. 2000; 42:490-495.



Validación de la detección de STEC (O26, O45, O103, O111, O121, O145 y O157) en hamburguesas crudas mediante el uso de PCR a tiempo real (BAX® System Q7, DuPont) utilizando «WET POOLS». Mussio P, Bernié IM, Soumastre M, Maquieira AM. INNOTEC. 2014; 9:75-83.

Validation of the detection of STEC (026, 045, 0103, 0111, 0121, 0145 and 0157) in

raw burgers using real-time PCR (BAX® System Q7, DuPont) in «WET POOLS». Mussio P, Bernié IM, Soumastre M, Maquieira AM. INNOTECH. 2014; 9:75-83.

Webinars de la RILAA/ INFAL Webinars

Durante el pasado mes de marzo, la RILAA organizó un webinar en "Las colecciones microbianas internacionales. Conservación a corto, mediano y largo plazo. Bioética y Bioseguridad. El webinar contó con más de 315 participantes de 18 países.

Last march, the INFAL organized a webinar in "International microbial collections. Short-, medium and long-term preservation. Bioethics and biosecurity. A total of 315 participants from 18 countries attended the webinar.



Próximos webinars/ Next webinars



Selección, puesta en servicio y calificación de instrumentos de pesar (balanzas y pesas) en laboratorios de microbiología de alimentos, 31 Mayo, 2018.

[Acceder aquí.](#)

Selection, commissioning and qualification of weighing instruments (scales and

weights) in microbiological food laboratories, 31st May, 2018.

[Access here.](#)



Copyright © 2017 OPS/OMS - PANAFTOSA/SPV, All rights reserved.

Usted está incluido en esta lista porque ha aceptado recibir el boletín con las actividades realizadas por la Red Interamericana de Laboratorio de Análisis de Alimentos, así como temas de interés en inocuidad alimentaria involucrados con nuevas técnicas desarrolladas en el laboratorio, validación de métodos de salud pública y actividades del Centro Panamericano de Fiebre Aftosa - PANAFTOSA, de la OPS.

Our mailing address is:

Organización Panamericana de la Salud – PANAFTOSA
Av. Governador Leonel de Moura Brizola (antigua Av. Pres. Kennedy), 7778 – São Bento,
Duque de Caxias, RJ 25045-002
Brazil

rilaa@paho.org