



FIBAO

FUNDACIÓN PÚBLICA ANDALUZA PARA LA
INVESTIGACIÓN BIOSANITARIA DE ANDALUCÍA ORIENTAL
ALEJANDRO OTERO



Curso Control de la Calidad y la Acreditación en el Laboratorio de Anatomía Patológica

LOS PROCESOS ANALÍTICOS EN ANATOMÍA PATOLÓGICA

Raimundo García del Moral Garrido
Director de la UGC Intercentros de
Anatomía Patológica de Granada

LABORATORIO Y COCINA

- **LABORATORIO**

- Reactivos
- Técnicos
- Métodos analíticos
- Instrumentos

- **COCINA**

- Ingredientes
- Cocineros
- Recetas
- Utillaje



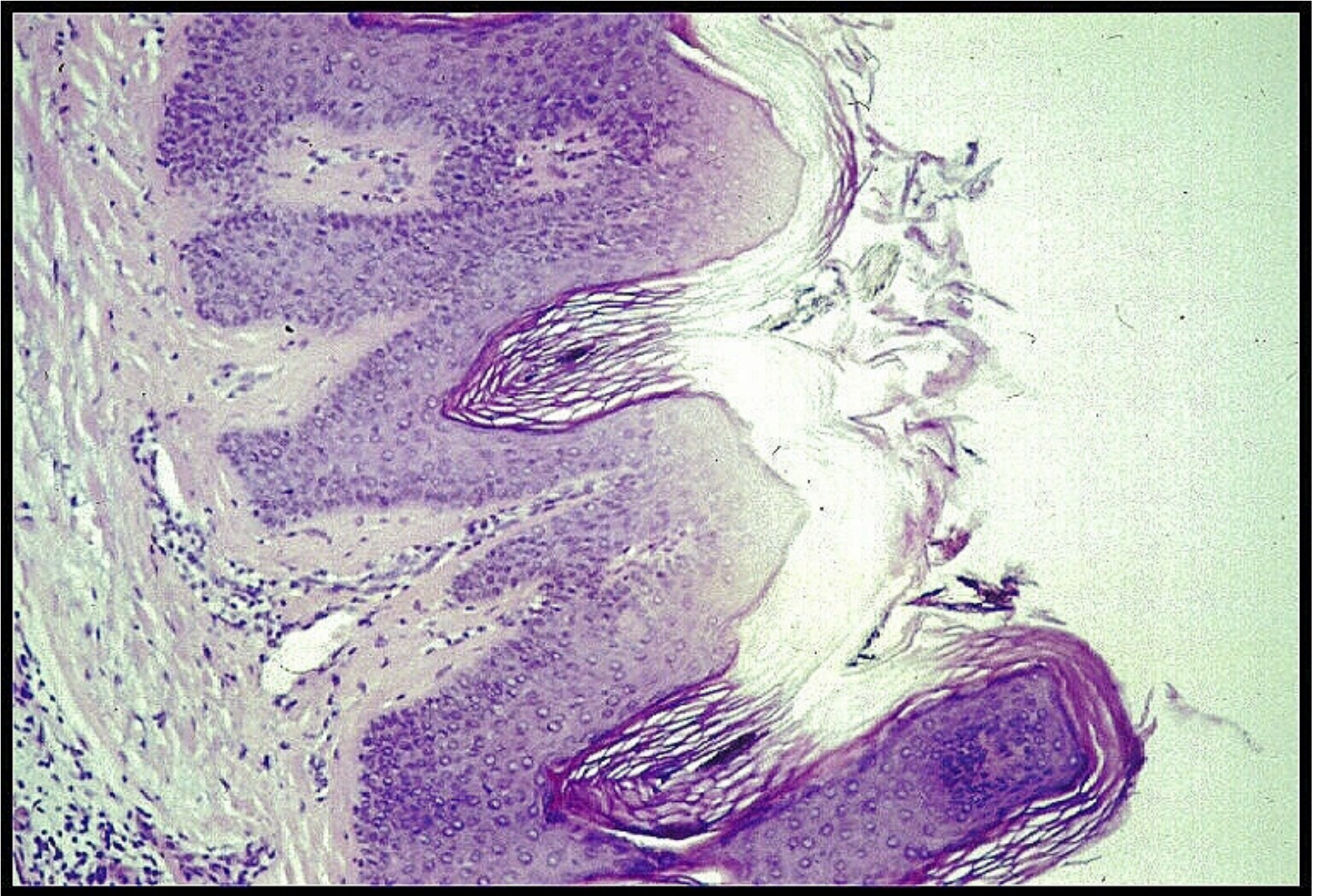
DE UN LUGAR DE CUYO NOMBRE PREFIERO NO ACORDARME: ALCACHOFAS AL PX



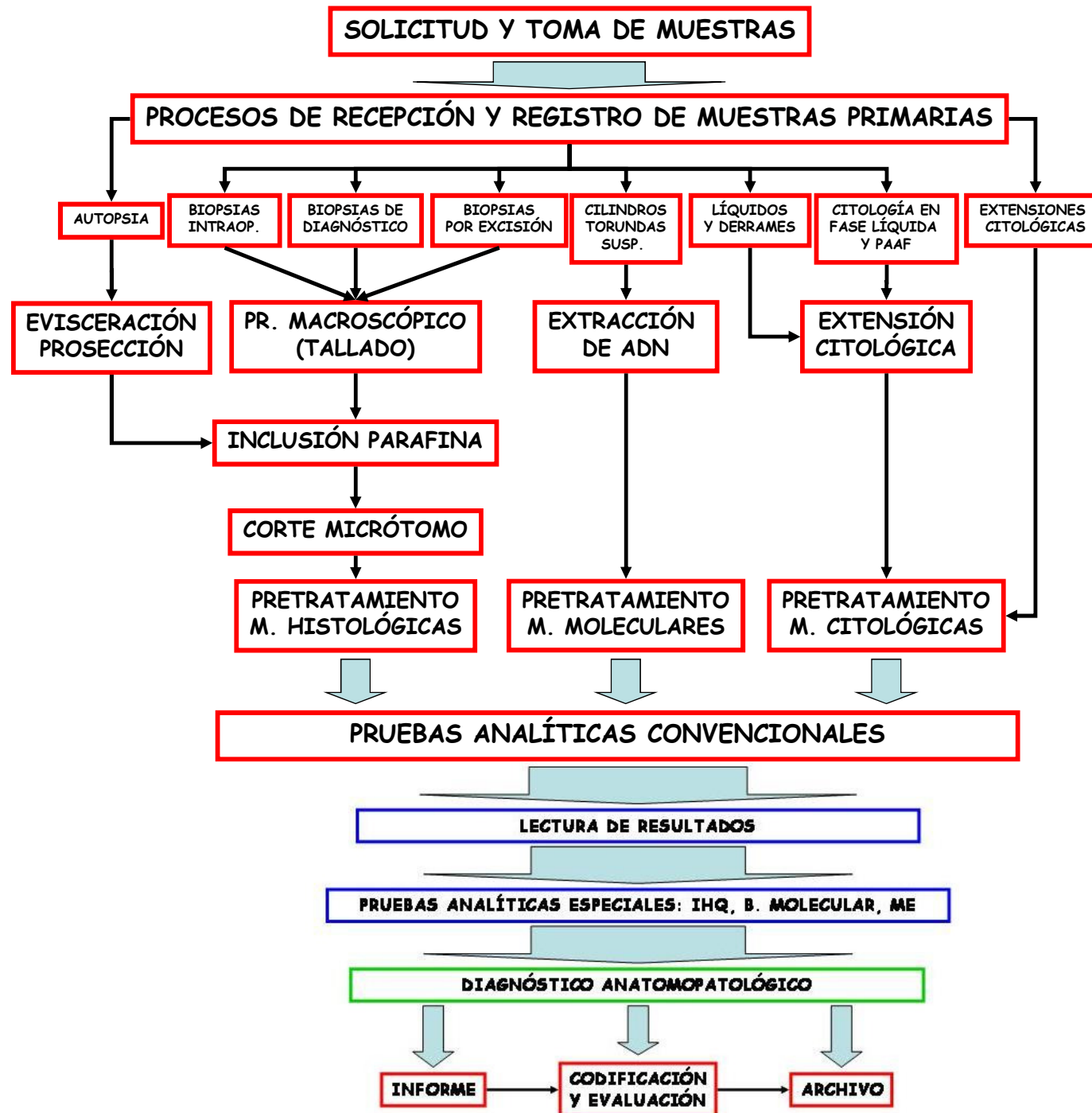
LA CUCHARA DE SAN LORENZO (CÓRDOBA): ALCACHOFAS AL NATURAL CON JAMÓN



MALA TINCIÓN FOCAL DEL TEJIDO



LOS PROCESOS FUNDAMENTALES EN EL LABORATORIO DE ANATOMÍA PATOLÓGICA



PRUEBAS ANALÍTICAS CONVENCIONALES



AUTOMATIZACIÓN CRECIENTE



LECTURA DE RESULTADOS

PROCESOS SUBJETIVOS VS PATOLOGÍA DIGITAL



PRUEBAS ANALÍTICAS ESPECIALES: IHQ, B. MOLECULAR, ME



AUTOMATIZACIÓN CONSEGUIDA

DEFINICIÓN DEL SALMOREJO

SEGÚN LA RAE (De salmuera, y a su vez del lat, *sal mŭria*):

3. m. *And.* Especie de gazpacho que se hace con pan, huevo, tomate, pimiento, ajo, sal y agua; todo ello muy desmenuzado y batido para que resulte como puré.

Por las carencias técnicas de la época, el primer salmorejo cordobés majado a mano era a la vez gel, emulsión y suspensión



LA MODERNIZACIÓN DEL SALMOREJO CORDOBÉS

El problema de pasapurés: Disminuye la capacidad del pan para formar geles



LA REVOLUCIÓN DEL SALMOREJO CORDOBÉS

¿Por qué la llegada de la batidora a finales de los años cincuenta supone la revolución del salmorejo cordobés?:

Porque su realización deja de ser un arte para convertirse sobre todo en técnica; la túrmix puede con todo (o casi con todo)



LA REFUNDACIÓN DEL SALMOREJO CORDOBÉS

En 1978, pero sobre todo a comienzos de los noventa, llega la Thermomix, primero a los restaurantes luego a los hogares españoles

Ventajas de la Thermomix para hacer el salmorejo:

- 1) Muy exacta regulación de las velocidades de batido
- 2) Emulsionante ideal: Puede montar salmorejo como si fuese mayonesa SIN AÑADIR HUEVO
- 3) Gran potencia de triturado: Permite añadir los tomates con piel (licopenos)

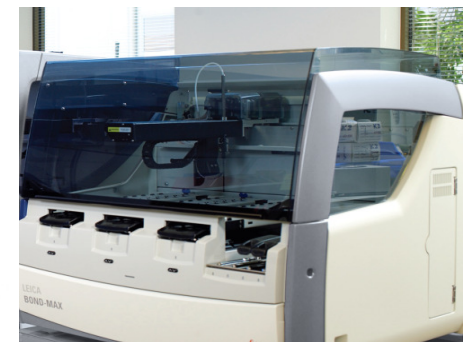
Thermomix TM-31

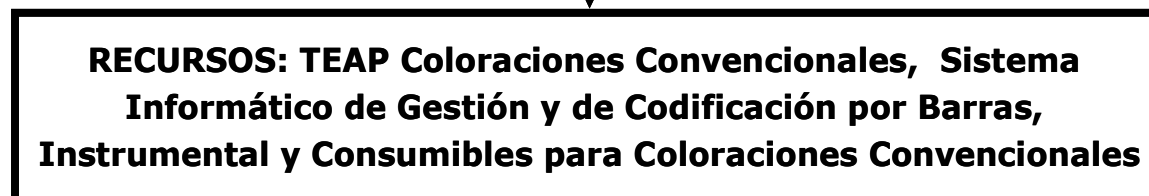
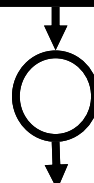


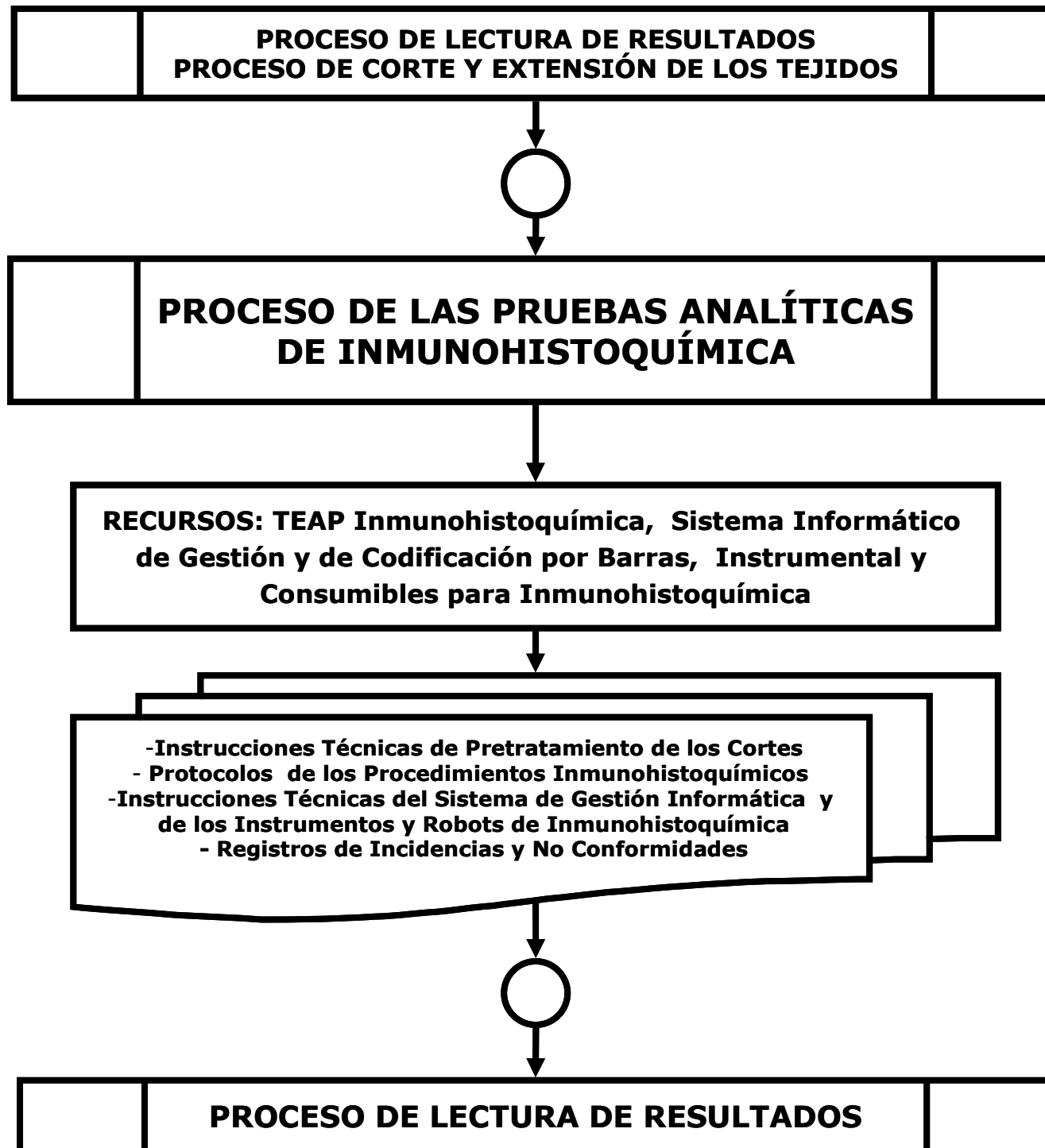
SALMOREJO CON ANCHOAS Y CEREZAS, KISKO GARCÍA, CHOCO, CÓRDOBA



LA AUTOMATIZACIÓN EN EL LABORATORIO DE ANATOMÍA PATOLÓGICA







LECTURA DE RESULTADOS

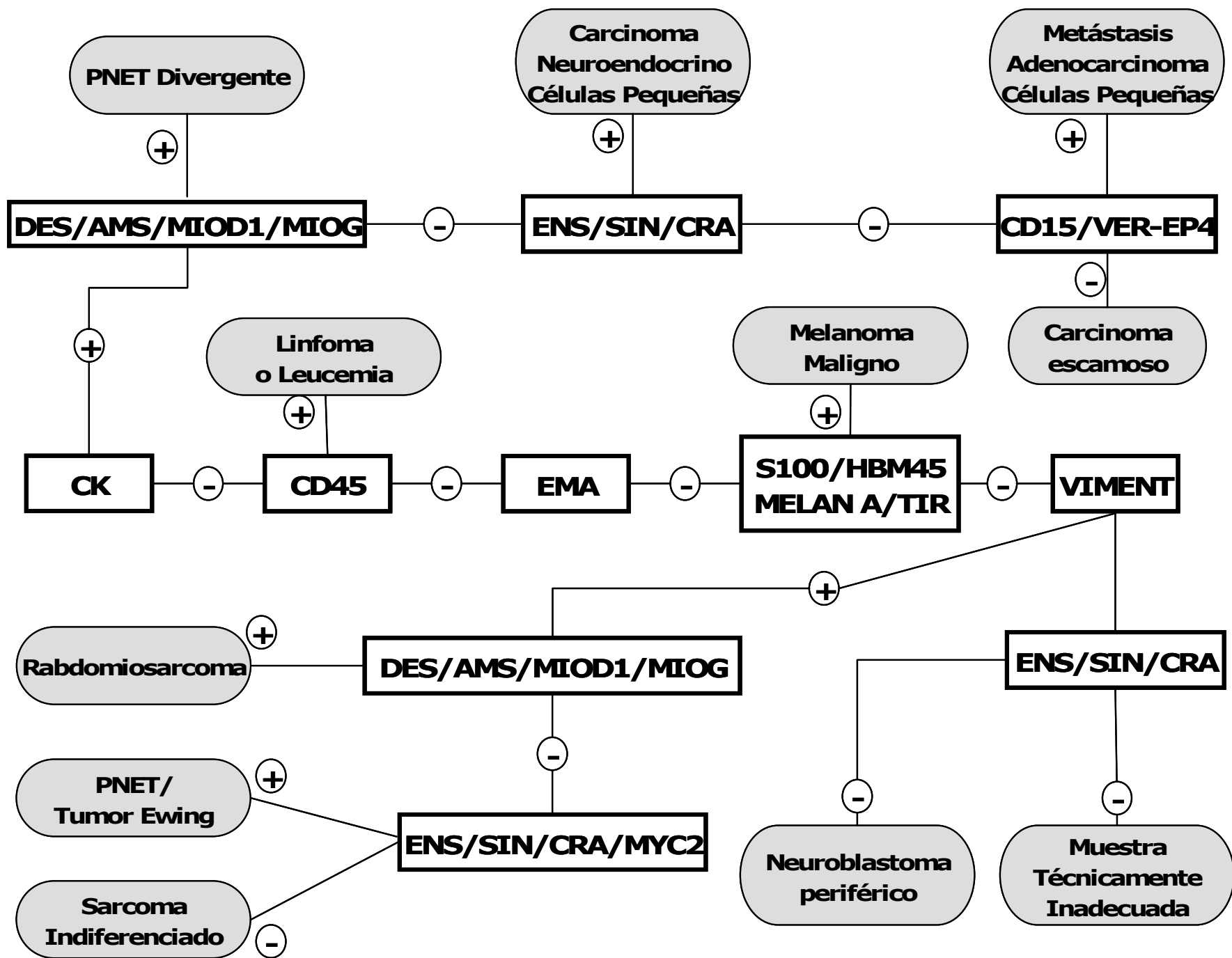
PROCESOS SUBJETIVOS

PRUEBAS ANALÍTICAS ESPECIALES: IHQ, B. MOLECULAR, ME

AUTOMATIZACIÓN CONSEGUIDA

DIAGNÓSTICO ANATOMOPATOLÓGICO

MAPAS DE DIAGNÓSTICO DIFERENCIAL



ALGORITMO DIAGNÓSTICO INMUNOHISTOQUÍMICO DE LOS TUMORES DE CÉLULAS PEQUEÑAS DEL MEDIASTINO