



LIBRO DE RESÚMENES



Sociedad
Ecuatoriana de
Microbiología



ALAM 2023

XXVI

CONGRESO
LATINOAMERICANO
DE MICROBIOLOGÍA
QUITO - ECUADOR



Pontificia Universidad
Católica del Ecuador





XXVI CONGRESO LATINOAMERICANO DE MICROBIOLOGÍA

CENTRO DE CONVENCIONES
METROPOLITANO DE QUITO
QUITO-ECUADOR

23-25 AGOSTO, 2023

EDITADO POR:

JOSELYN E. ORTEGA CHÁVEZ

La SEM aclara que el contenido de los resúmenes presentados es de completa responsabilidad de los autores y no compromete a las instituciones organizadoras ni auspiciantes.



Detección de *Staphylococcus aureus* en emprendimientos de elaboración artesanal de alimentos de tandil, Argentina

Juliana González¹, Mauro Echarren¹, Rocío Colello¹, Nora Padola¹.

¹ Laboratorio de Inmunoquímica y Biotecnología, Centro de Investigación Veterinaria de Tandil (CIVETAN), CONICET, Facultad de Ciencias Veterinarias, UNCPBA, Tandil, Buenos Aires, Argentina.

Los emprendimientos de elaboración artesanal de alimentos surgen como alternativa para mejorar la situación económica de numerosas familias en Argentina. Durante el proceso de elaboración de alimentos pueden originarse ETA (enfermedades transmitidas por alimentos), las cuales presentan una elevada prevalencia en nuestro país. *Staphylococcus aureus* es un patógeno que produce diversas patologías, entre ellas la intoxicación estafilocócica por consumo de alimentos contaminados. Este patógeno oportunista puede sobrevivir en superficies y alimentos, colonizar y causar graves infecciones en el hombre. En el marco de un proyecto cuyo objetivo es desarrollar un programa de acompañamiento de pequeñas unidades productivas de alimentos (PUPAs), en el presente trabajo nos propusimos identificar y caracterizar *S. aureus* en estos espacios. Para ello, se analizaron 126 muestras obtenidas de 24 PUPAs de la ciudad de Tandil, Argentina; las cuales fueron recolectadas entre marzo y diciembre de 2022 de aguas (n= 24), alimentos (n= 28), manos de manipuladores (n= 24), mesadas (n= 24) y utensilios (n= 26).

Las muestras fueron cultivadas en agar Baird Parker (BP) suplementado con yema de huevo y telurito de potasio, y subcultivadas en agar Manitol Salado (MSA). Los aislamientos fueron caracterizados por métodos fenotípicos (morfología de colonia, producción de pigmentos, coloración de Gram, pruebas de catalasa, coagulasa y DNAsa). Del total de las muestras analizadas, el 42,9% resultó positivo para *Staphylococcus* spp. Se obtuvieron 122 aislamientos de *Staphylococcus* spp., de los cuales 57 resultaron ser *S. aureus* y principalmente provenían de manos de manipuladores (33%), alimentos (23%) y mesadas (23%). El consumo de alimentos contaminados con *S. aureus* puede ser una amenaza para la salud, por ello es necesario que las personas que están en contacto con los alimentos conozcan y cumplan las normas de higiene durante su manipulación. Además, es importante que en las PUPAs se implementen programas basados en buenas prácticas de higiene y manipulación (BPM), como así también procedimientos operativos estandarizados de saneamiento (POES). Por ello, proyectamos la elaboración de manuales de buenas prácticas e instancias de capacitación.