



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.



Evaluación higiénico-sanitaria de emprendimientos de elaboración artesanal de alimentos de tandil, Argentina

Juliana González¹, Joaquín Rodríguez¹, Rocío Colello¹, Mauro Echarren¹, Agustín Suppes¹, Nicolás Araña¹, María Elena Bustos¹, Marcos Pearson¹ y 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.

La inocuidad de los alimentos representa un problema fundamental de la Salud Pública y disponer de un suministro seguro de alimentos plantea importantes desafíos. En nuestro país, el Art. 21 del Código Alimentario Argentino (CAA) dispone que todas las personas que están en contacto con alimentos deben contar con un carnet de "Manipulador de Alimentos" expedido por la autoridad sanitaria competente, el cual debe renovarse cada cierto período de tiempo. Por otro lado, la presencia o no de ciertos microorganismos indicadores de calidad e inocuidad permite evaluar condiciones higiénico-sanitarias de un establecimiento y el procedimiento de control aplicado en la elaboración de alimentos en el mismo. En el presente trabajo nos propusimos evaluar la presencia de microorganismos indicadores en emprendimientos de elaboración artesanal de alimentos. Entre marzo y diciembre de 2022 se visitaron 28 emprendimientos de la ciudad de Tandil, Argentina, y se recolectaron muestras de aguas (n=28), alimentos (n= 32), manos de manipuladores (n= 28), mesadas (n= 28) y utensilios (n= 30). Las 146 muestras se analizaron microbiológicamente con el objetivo de detectar microorganismos indicadores de calidad, como mesófilos aerobios viables (MAV) y coliformes totales (CT). El 96,4% de las muestras de agua presentaron recuentos de CT inferiores a 3 UFC/ml. Este resultado fue esperable, al tratarse de muestras de agua de red. El 87,5% de las muestras de alimentos presentaron recuentos de MAV inferiores a 105 UFC/g, y solo 1 presentó valores incontables de CT. Un 25% de los hisopados de manos presentaron recuentos de CT superiores a 102 UFC/100 cm². El 76,9% de las personas hisopadas poseía carnet de manipulador de alimentos. De acuerdo al criterio de considerar como superficies limpias aquellas que presentan recuentos inferiores a 10³ UFC de MAV/100 cm² y a 10² UFC de CT/100 cm², 4 muestras de superficies de mesadas y 11 de utensilios resultaron sucias. Los resultados microbiológicos obtenidos ponen de manifiesto la importancia de que los manipuladores se capaciten frecuentemente en relación a prácticas higiénicas de elaboración de alimentos.