
**PESQUISA DE STAPHYLOCCOCUS AUREUS Y SALMONELLA SPP EN
ENSALADAS FRIAS LISTAS PARA EL CONSUMO**

**NICOLAS MARCELO MUÑOZ VEGA
LICENCIADO EN TECNOLOGÍA MEDICA**

RESUMEN

Las enfermedades transmitidas por alimentos constituyen un problema en salud pública en todo el mundo ya que ocasionan alta morbilidad y mortalidad. Gran parte de estas enfermedades son causadas por las comidas rápidas comercializadas en las calles. Particularmente las ensaladas frías listas para el consumo constituyen un vector importante en la transmisión dado su alta manipulación, además de su composición, pudiendo favorecer el crecimiento de gérmenes patógenos como es el caso de *Staphylococcus aureus*, *Salmonella spp.*, *Escherichia coli*, etc. El objetivo de este estudio fue pesquisar la presencia de microorganismos potencialmente patógenos (*Staphylococcus aureus* y *Salmonella spp*) a partir de ensaladas frías listas para el consumo comercializada en distintos establecimientos o por vendedores ambulantes en la ciudad de Talca (Región del Maule, Chile). Se recolectaron 50 muestras de ensaladas, durante un periodo comprendido desde el 2 al 16 de Noviembre del año 2015, estas fueron procesadas según el manual de análisis bacteriano entregado por institución Food and Drug Administration. Se obtuvieron 12 muestras con crecimiento positivo para *Staphylococcus aureus* las cuales fueron confirmadas con la prueba de la coagulasa. Por otro lado, ni una muestra presentó crecimiento de *Salmonella spp*. En conclusión, casi la totalidad de las muestras analizadas cumplen con los parámetros microbiológicos establecidos ya que solo una excede el límite de colonias permitida