
PESQUISA DE *SALMONELLA* SPP. EN ALIMENTOS COMERCIALIZADOS EN LA CIUDAD DE TALCA, REGION DEL MAULE, CHILE.

**JAVIERA FRANCISCA ESCANILLA MORENO
LICENCIADO EN TECNOLOGÍA MÉDICA**

RESUMEN

Las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) son una enfermedad infecciosa que acarrea altos gastos para el país. Se presentan como brote tras la ingestión de un alimento contaminado con el patógeno. En Chile es *Salmonella enteritidis* quien causa la mayoría de los casos de enfermedad alimentaria. En el año 2015, la única persona que murió por causa de una ETA tenía un coprocultivo positivo para *Salmonella* spp. Es importante conocer el estado microbiológico de los alimentos que se venden en locales de comida, esto está fuertemente ligado a las medidas de higiene que tienen quienes lo comercializan. *Salmonella* es una bacteria presente en diferentes animales de sangre caliente, incluso el hombre (portador asintomático) y su presencia en alimentos va a depender principalmente de como este se produce. El objetivo de este trabajo fue pesquisar *Salmonella* spp en distintos alimentos comprados en la ciudad de Talca, Región del Maule, Chile. Además, se quiso conocer el estado microbiológico general de los alimentos comercializados. Para llevarlo a cabo, se recolectaron 40 muestras de diferentes alimentos. El sector de recolección se redujo al centro de la ciudad y al sector universitario (Universidad de Talca, campus Lircay). Las muestras se procesaron de forma aséptica y se cultivaron por aproximadamente 72 horas en diferentes medios que ayudaban a la recuperación de *Salmonella*. Se encontró *Salmonella* en uno de los alimentos analizados y en el 82% hubo crecimiento bacteriano. Esto resulta preocupante principalmente por el sector de donde provenían las muestras. A pesar de las medidas instauradas a nivel mundial y nacional, la contaminación de los alimentos con microorganismo potencialmente patógenas sigo estando presente.