



## **DETERMINACIÓN DE LISTERIA MONOCYTOGENES EN QUESOS FRESCOS ARTESANALES.**

**PAULINA DAVISON FAÚNDEZ  
LICENCIADO EN TECNOLOGÍA MÉDICA**

### **RESUMEN**

La listeriosis es una enfermedad bacteriana producida por el bacilo Grampositivo *Listeria monocytogenes* en humanos y potencialmente por *Listeria ivanovii* en animales. Estos microorganismos rara vez causan infección en pacientes inmunocompetentes. Sin embargo, puede causar infección invasiva severa en ancianos, embarazadas, neonatos, pacientes con cáncer e inmunocomprometidos; con secuelas tan variables que van desde afecciones al sistema nervioso central hasta la muerte. Por esto fue de gran importancia determinar la presencia de la bacteria en los productos listos para el consumo, que son los que presentan mayor riesgo de transmisión de la enfermedad. El presente estudio tuvo como objetivo determinar la presencia de *Listeria monocytogenes* en quesos de fabricación artesanal de algunas localidades de la séptima región, para ello se recolectaron 68 muestras de quesos distribuidas en distintos puntos de la ciudad, además de productos provenientes de localidades aledañas. Los análisis fueron realizados según lo descrito en Bacteriological Analytical Manual (BAM). Los resultados obtenidos arrojaron una prevalencia de *Listeria monocytogenes* en 10 (15%) de las 68 muestras analizadas, lo cual limita a estos productos tanto para su venta como para consumo.