

INDICE

CAPITULOS Y SECCIONES	Página
1. Resumen	5
2. Introducción	6
3. Revisión bibliográfica	7
3.1 Enfermedades transmitidas por alimentos (ETA)	7
3.2 <i>Staphylococcus aureus</i>	10
3.2.1 Generalidades	10
3.2.2 Factores de virulencia	11
3.2.3 Epidemiología	15
3.3 Importancia de ETA por <i>Staphylococcus aureus</i>	16
3.4 Diagnostico	19
3.5 Manejo y Tratamiento	20
4. Objetivos	22
4.1 Objetivo general	22
4.2 Objetivos específicos	22

5. Materiales y métodos	23
5.1 Obtención y preparación de la muestra	23
5.2 Siembra y cultivo	23
5.3 Pruebas de identificación	24
5.4 Controles	24
5.5 Estadística	25
6. Resultados	26
6.1 Pesquisa de <i>Staphylococcus aureus</i> .	26
6.2 Valoración microbiológica de cada grupo de alimento según su origen	27
6.3 Recuento de N° probable de colonias sospechosas.	28
7. Discusión	29
8. Conclusión	33
9. Bibliografía	34

Índice de TABLAS	Página
TABLA 1: Factores de virulencia y síndromes clínicos asociados	13
TABLA 2: Condiciones de crecimiento de las toxinas producidas por <i>S. aureus</i>	17
TABLA 3: Características <i>Staphylococcus aureus</i> , <i>Staphylococcus epidermidis</i> , <i>Micrococcus</i> .	20
TABLA 4: Alimentos agrupados según origen	27
TABLA 5: N° de colonias sospechosas en muestra positiva	28

Índice de FIGURAS	Página
Figura 1: Distribución brotes de ETA notificados según tipo de lugar de consumo. Chile 2015	9
Figura 2: Factores de Virulencia <i>S. aureus</i>	12
Figura 3: Pesquisa de <i>Staphylococcus aureus</i> en alimentos comercializados en Talca	26
Figura 4: Muestras positivas Grupo B	27