

---

**PESQUISA DE STAPHYLOCOCCUS AUREUS EN ALIMENTOS DE DISTINTO ORIGEN, COMERCIALIZADOS EN TALCA, REGIÓN DEL MAULE, CHILE.**

**MARÍA JOSÉ SALAS CORREA  
LICENCIADO EN TECNOLOGÍA MÉDICA**

**RESUMEN**

Las enfermedades transmitidas por alimentos, son una gran tarea mundial, debido a su alta morbilidad. A pesar de las grandes medidas nacionales e internacionales por controlarlas, el aumento de consumo de alimentos crudos, la baja sanitización en las empresas, o simplemente la alta manipulación de los alimentos, ha impedido que estén completamente controladas. Este trabajo tuvo como objetivo, la pesquisa de *Staphylococcus aureus*, en alimentos de distinto origen, mayonesas caseras, productos de pastelería, fiambres y embutidos, y platos preparados listos para el consumo, comercializados en distintos establecimientos en la ciudad de Talca, Región del Maule, Chile.

Se recolectaron 40 muestras, 10 de cada grupo de alimento, durante los meses de Mayo y Junio del año 2016. Se procesaron según lo establecido en el Manual de análisis bacteriológico (BAM) propuesto por la Food and Drug Administration (FDA). Del total de muestras analizadas sólo una muestra (2,5%) resultó positiva ante la pesquisa de *S. aureus*, siendo perteneciente al grupo de los platos preparados, precisamente a una ensalada fría lista para el consumo. La muestra a pesar de ser positiva, cumple con lo establecido en el reglamento sanitario de los alimentos presentando un número de colonias inferior a lo mínimo establecido.