

**DETERMINACIÓN DE LA CAPACIDAD ANTIMICROBIANA DE DISTINTAS  
HORTALIZAS SOBRE CEPAS BACTERIANAS DE IMPORTANCIA CLÍNICA,  
CONTAMINANTES DE ALIMENTOS Y FITOPATÓGENAS**

**FRANCISCA PLAZA SOTO  
LICENCIADO EN TECNOLOGÍA MÉDICA**

**RESUMEN**

Actualmente, la búsqueda de nuevas fuentes de agentes antimicrobianos se hace imprescindible, dado el creciente aumento de la resistencia de microorganismos a los antimicrobianos tradicionales. En este contexto, la investigación en compuestos biológicamente activos de origen natural es de gran interés. Las hortalizas representan una buena alternativa a investigar, pues si bien se han evidenciado muchas de sus propiedades, su potencial actividad antimicrobiana es un aspecto en el que aún puede profundizarse. El objetivo de este estudio fue determinar la capacidad antimicrobiana *in vitro* de diversas hortalizas sobre cepas bacterianas de importancia clínica, contaminantes de alimentos y fitopatógenas. Para el estudio, se prepararon extractos acuosos de la pulpa, piel y semillas, provenientes de trece especies de hortalizas comercializadas en la ciudad de Talca, Chile. La capacidad antimicrobiana de los extractos fue probada sobre un total de trece cepas blanco, las cuales fueron seleccionadas por tener importancia clínica, ser contaminantes de alimentos y/o fitopatógenas. El ensayo *in vitro* se realizó a través de la técnica de difusión en agar por el método de pocillos, y la capacidad antimicrobiana de los extractos fue evidenciada por la aparición de halos inhibitorios en las placas sembradas con la cepa blanco. En conclusión, los extractos acuosos de hortalizas en los que se evidenció capacidad antimicrobiana, fueron algunos derivados de palta, pimiento, y de órganos subterráneos (bulbos, tubérculos, raíces). Los resultados obtenidos podrían contribuir al área salud en lo referido al desarrollo de nuevos agentes antimicrobianos, además de tener aplicación en la industria de alimentos y/o en el sector agronómico