

	<b>UNIVERSIDAD POPULAR DEL CESAR</b>	CÓDIGO: TGMB016
		VERSIÓN: 1
	FORMATO RESÚMENES DE TRABAJOS DE GRADO	Pág.: 1 de 2

## **Detección de *Salmonella sp* y *Escherichia coli* en queso artesanal comercializado en el Copey Cesar, Colombia.**

Autores: Beleño Mejía, Yuselis; Molina Pabón, Marysabel

### **Resumen**

La producción y consumo de queso costeño artesanal derivado de leche cruda que no ha sido sometida a ningún proceso, plantea una seria amenaza para la salud pública. Este riesgo radica en la asociación documentada entre este tipo de queso y la transmisión de microorganismos patógenos responsables de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA). El queso costeño artesanal, desempeña un papel fundamental en la alimentación humana y ha sido consumido a lo largo de la historia en diversas culturas y civilizaciones. En Colombia, el queso costeño artesanal tiene una profunda presencia en distintas regiones del país, especialmente en las zonas rurales y las granjas, donde su consumo se considera una tradición arraigada. con canales de comercialización bien establecidos y una base de consumidores en los estratos 1, 2 y 3, lo convierten en un elemento esencial en la canasta básica de los hogares colombianos. El objetivo de esta investigación fue determinar la presencia de *Salmonella sp* y *Escherichia coli* en queso costeño artesanal que se comercializa en el municipio del Copey Colombia. El tipo de estudio fue descriptivo de corte transversal, se hizo un muestreo por conveniencia a diez (10) queseras, tomando 90 muestras de queso costeño artesanal, se evaluó las condiciones higiénico- sanitarias en cada una de las fábricas a través de una lista de chequeo mediante la resolución 2674 de 2013, y se determinaron los principales factores de riesgo asociados a la contaminación de este alimento. Los resultados arrojaron que en todas las muestras analizadas (100%) se encontró *Escherichia coli* con valores superiores a 100 UFC/ g límite máximo según resolución 1407 de 2022 , y en un 60% de las muestras había presencia de *Salmonella sp*, Las condiciones higiénicos- sanitarias tuvieron un cumplimiento máximo de 36% y un mínimo de 25%, y con respecto a los factores de riesgos se encontró que las queseras evaluadas (10) no cumplían a cabalidad con las buenas

	<b>UNIVERSIDAD POPULAR DEL CESAR</b>	CÓDIGO: TGMB016
		VERSIÓN: 1
	FORMATO RESÚMENES DE TRABAJOS DE GRADO	Pág.: 2 de 2

prácticas de manufactura por lo tanto, es plausible inferir que los resultados de los análisis de laboratorio están estrechamente relacionados con las prácticas de fabricación deficientes que se emplean a lo largo de todo el proceso de preparación y distribución del alimento. Se concluye que el queso costeño estudiado es un alimento potencialmente peligro para la población debido a que es vehículo de microorganismos patógenos como *E. coli* y *Salmonella* sp

*Palabras clave:* patógenos, queso, inocuidad, bioseguridad, manipulación