



Identificación de portadores asintomáticos o no de *Staphylococcus aureus* enterotoxigenico en preparadores de alimentos en establecimientos comerciales

Ximena Alejandra Flores Arévalo ¹, Emma Rosario Guzmán Olmedo ², José Arturo Quintero Martínez¹, Christian Jair Castellanos Guerrero ², Alejandra de Jesús Cabrera Cabrera ¹ y J. Jesús Padilla Frausto ¹

1 Universidad de Guadalajara, Centro Universitario de la Ciénega, 2 Centro Universitario de la Ciénega, Universidad de Guadalajara. ximena.flores@alumnos.udg.mx

S. aureus es miembro de la familia Micrococcaceae, consiste en cocos Gram positivos que se encuentran comúnmente en piel, cabello y fosas nasales. La prevalencia nacional de portadores de *S. aureus* enterotoxigénico en preparadores de alimentos oscila entre el 25 y 45 %. *S. aureus* causa intoxicaciones alimentarias por su capacidad de producir 5 enterotoxinas: A, B, C, D y E, siendo la "A" la más nociva. Se planteo determinar la prevalencia de portadores asintomáticos o no de *S.aureus* enterotoxigénico en preparadores de alimentos en el entorno del Centro Universitario de la Ciénega.

Se determinó el tamaño de la muestra utilizando la fórmula de muestreo en poblaciones finitas y de manera aleatoria se definieron los establecimientos que participaron en el estudio. Se obtuvieron 33 muestras tomadas de fosas nasales, amígdalas y piel, estas muestras fueron tomadas del personal que laboraba manipulando los alimentos. Las muestras obtenidas fueron transportadas en Solución Salina Fisiológica 0,9%. Posteriormente se aislaron en medios de cultivo específicos para crecimiento del patógeno tales como Agar Salado Manitol y Agar base sangre, finalmente se realizaron pruebas bioquímicas confirmatorias para *S. aureus* y la prueba serológica ELISA. Llegando a obtener una prevalencia de 71.40% para *S.aureus* de las cuales, 45.45% correspondían a *S.aureus enterotoxigénico* en el entorno del Centro Universitario de La Ciénega. La presencia de esta bacteria en dichos establecimientos es una realidad que puede traer repercusiones a la salud de las personas que participan como consumidores. Se recomienda el estricto cumplimiento de buenas prácticas de preparación de alimentos por parte del personal para evitar la producción de la toxina a los alimentos.