**Estudios microbiológicos de productos alimenticios crudos comercializados en la localidad de Volcán (Jujuy).**

Ríos FC (1), Alustiza ME (1), Huarachi SF (1), Brajeda S (1)

(1) Facultad de Ciencias Agrarias, Universidad Nacional de Jujuy, Alberdi n° 47, San Salvador de Jujuy, Jujuy, Argentina.

marixaalustiza@gmail.com

Para que un producto alimenticio se ponga a la venta para su consumo, debe cumplir con ciertas exigencias que establece la legislación nacional. Dentro de esos requisitos están los análisis microbiológicos, los cuales se realizan sobre alimentos que pueden estar crudos o cocidos y también se realiza un control de la presencia de microorganismos en las manos de los manipuladores, equipos, utensilios usados y en el sector de elaboración de los alimentos, con la finalidad de asegurar su inocuidad cuando son puestos a la venta. Determinar la carga microbiana de un alimento o la presencia de bacterias patógenas, resulta importante, porque de acuerdo a los resultados obtenidos, podremos saber si se cumplen o no con los estándares microbiológicos establecidos en el Código Alimentario Argentino. El objetivo de este trabajo fue determinar la calidad microbiológica de comercios como carnicerías, restaurantes y vendedores ambulantes, con la finalidad de muestrear distintos alimentos que ahí se elaboran o se usan como materia prima en el preparado de diversas comidas, para determinar si cumplen con ciertos requisitos microbiológicos. Las muestras se recolectaron en recipientes estériles y posteriormente se transportaron bajo condiciones de refrigeración al laboratorio de investigaciones de la Facultad de Ciencias Agrarias de la Universidad Nacional de Jujuy, para su estudio. Las técnicas usadas en los análisis, se realizaron mediante métodos oficiales establecidos por la ICMSF; para determinar el recuento de bacterias aerobias mesófilas, se utilizó Agar recuento en placa, Agar MacConkey para coliformes totales y para *Staphylococcus aureus se* usó Agar manitol salado; las placas se llevaron a estufa de cultivo a 37 ºC durante 24 horas. En cuanto a los resultados de alimentos elaborados, se obtuvieron los siguientes valores promedios: para bacterias aerobias mesófilas fue 9,2 x 10 7 UFC/g; coliformes totales fue 6,8 x 10 6 UFC/gy la presencia de *S. aureus* en todos los alimentos muestreados. Estos resultados son similares a los realizados en otros trabajos en Argentina, que hacen referencia a que estos productos muestreados tienen una excesiva manipulación, pudiendo producirse una contaminación cruzada y otro factor a tener en cuenta son las deficientes condiciones de higiene en el lugar de trabajo. De los resultados obtenidos, es necesario informar y capacitar a los comerciantes y elaboradores de alimentos de esta localidad sobre las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), que son una herramienta importante en la prevención de enfermedades de origen alimentario.

Palabras Clave: alimentos, manipulación, contaminación, higiene, capacitación.