

UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN ANTONIO ABAD DEL CUSCO

FACULTAD DE CIENCIAS

ESCUELA PROFESIONAL DE BIOLOGÍA



**CALIDAD BACTERIOLÓGICA DE *Lactuca sativa* (lechuga) Y
Petroselinum crispum (perejil) EXPENDIDOS EN CINCO
MERCADOS DE LA CIUDAD DE ABANCAY – APURÍMAC**

**TESIS PARA OPTAR AL TÍTULO PROFESIONAL
DE BIÓLOGO PRESENTADA POR:**

- Bach. Mónica Mendoza Chuctaya
- Bach. Missbel Milagros Quispe Taipe

ASESORA:

- Dra. Hedy Y. Espinoza Carrasco

CO-ASESORA:

- Mgt. Isaura V. Ampuero Aparicio

Cusco – Perú

2019

RESUMEN

Las hortalizas son plantas cultivadas generalmente en huertas o regadíos con fines alimentarios; que han sido asociadas con brotes de origen microbiano; especialmente las hortalizas de consumo directo o crudas como son: la lechuga y el perejil que se ven expuestas a diversas enterobacterias patógenas para el ser humano como *Escherichia coli*, *Salmonella sp.*, también se puede encontrar otro microorganismo como *Listeria monocytogenes*. Estos generan enfermedades como la gastroenteritis, salmonelosis y listeriosis, que pueden ser mortales en grupos vulnerables de la población. El objetivo del trabajo fue evaluar la calidad bacteriológica de *Lactuca sativa* (lechuga) y *Petroselinum crispum* (perejil) expendidos en los mercados: Las Américas, Central, Villa Ampay, El Arco y Progreso de la ciudad de Abancay- Apurímac. Se recolectaron 50 muestras de lechuga y perejil; se evaluó la calidad microbiológica mediante el recuento de aerobios mesófilos, *Escherichia coli*, y la presencia de *Salmonella sp.* y *Listeria monocytogenes*. Los resultados obtenidos de lechuga en aerobios mesófilos, fue 14×10^5 UFC/g, y 26×10^5 UFC/g en perejil, presentes en el mercado El Arco. *Escherichia coli* presenta un alto recuento en el mercado Progreso de 27×10^4 UFC/g en lechuga y en perejil 72×10^3 UFC/g en el mercado Villa Ampay. En *Salmonella sp.* el 12% se presentó en lechuga en el mercado Progreso y 4% en perejil en los mercados Central y El Arco. Aislándose únicamente una cepa de *Listeria monocytogenes* en lechuga recolectada del mercado Villa Ampay. Con respecto a los límites microbiológicos permitidos por la Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA (NTS N° 071- MINSA/DIGESA-V.01), todos los mercados muestreados fueron inaceptables para el consumo humano en lechuga y perejil; debido a que los valores obtenidos superan los límites microbiológicos.