



ALAM
2018

XXIV CONGRESO LATINOAMERICANO
DE MICROBIOLOGÍA

Santiago, Chile



ASOCIACIÓN LATINOAMERICANA
DE MICROBIOLOGÍA



XXIV Congreso Latinoamericano de Microbiología
XL Congreso Chileno de Microbiología
II Reunión Anual de la Asociación Chilena de Inmunología
**IX Reunión de la Sociedad Latinoamericana de Tuberculosis
y otras Micobacteriosis**

**Centro de Eventos y Convenciones Centroparque,
ubicado en el Parque Araucano, Santiago, Chile**

Del 13 al 16 de noviembre de 2018

alam.science/alam-2018

LIBRO DE RESÚMENES



MI340

Microbiota contaminante en agua de tambos-queserías de tipo familiar

Anahí Tabera¹, Alejandro Ruiz De Galarreta², **Alejandra Krüger**³. ⁽¹⁾ Departamento de Tecnología y Calidad de los Alimentos, Facultad de Ciencias Veterinarias, Universidad Nacional del Centro de la Provincia de Buenos Aires, TANDIL, AR. ⁽²⁾ CINEA (Centro de Investigaciones y Estudios Ambientales), Facultad de Humanas, Universidad Nacional del Centro de la Provincia de Buenos Aires, Tandil, AR. ⁽³⁾ CIVETAN (Centro de Investigación Veterinaria de Tandil) CONICET-CIC-UNCPBA, Facultad de Ciencias Veterinarias, Universidad Nacional del Centro de la Provincia de Buenos Aires, Tandil, AR.

La Cuenca Lechera Mar y Sierras, Argentina, posee una larga trayectoria en la producción de leche y subproductos con un importante crecimiento en la elaboración de quesos en los últimos años. Muchas son empresas de tipo familiar que procesan la leche y elaboran quesos en el mismo establecimiento, donde también viven, y generalmente no cuentan con agua de red para las maniobras de producción y consumo. El objetivo de este trabajo fue analizar la calidad bacteriológica del agua proveniente del recurso hídrico subterráneo y de su distribución en establecimientos de tipo familiar. Se tomaron 52 muestras incluyendo agua de las perforaciones de abastecimiento (18), de uso en tambo (14) y quesería (20) de 5 establecimientos visitados en distintas épocas del año. Se determinaron según normas internacionales estandarizadas APHA: recuento de bacterias mesófilas viables, coliformes totales, coliformes termotolerantes, presencia de *Escherichia coli*, *Pseudomonas aeruginosa*, enterococos, esporas de clostridios sulfito reductores, *Salmonella* spp y *Shigella* spp. Todos los establecimientos presentaron, en al menos uno de los muestreos, alguna muestra no apta de acuerdo a los criterios de agua potable de Código Alimentario Argentino (CAA). En total se observó que 33% de las muestras de pozo sobrepasaron los límites de indicadores de calidad higiénica (mesófilos y coliformes totales), 35,7% y 45% de las muestras de tambo y queserías, respectivamente, presentaron recuentos de coliformes totales elevados. En algunas de esas muestras se detectó además la presencia de *Escherichia coli*, *Pseudomonas aeruginosa*, enterococos, esporas de clostridios sulfito reductores o *Salmonella* spp. Por otro lado, 6 muestras aptas según los criterios de CAA resultaron positivas para enterococos o clostridios sulfito reductores. Los altos recuentos de indicadores de calidad higiénica y la presencia de bacterias indicadoras de contaminación fecal reflejan condiciones constructivas deficientes y problemas en localizaciones de los pozos en algunos de los establecimientos, como también fallas de higiene. Los resultados destacan la necesidad de un mayor conocimiento de la hidrogeología del lugar y de la infraestructura del acceso y manejo del agua, así como de implementar sistemas de desinfección y controles periódicos incluyendo la evaluación de bacterias más resistentes a las características de la producción.