

Impacto de la contaminación microbiana en alimentos para consumo en ferias y fiestas patronales en Azuero.

Yenifer Cardenas, Nairovis Mendoza, Alexis de la Cruz Lombardo. Estudiante de licenciatura en biología, Centro Regional Universitario de Azuero, Estudiante de licenciatura en biología, Centro Regional Universitario de Azuero, Docente del departamento de microbiología y parasitología, Centro Regional Universitario de Azuero.

Resumen

Este estudio evaluó la calidad microbiológica de alimentos listos para el consumo vendidos en la Feria Internacional de Azuero y en las fiestas patronales de Santa Librada, con el objetivo de detectar microorganismos indicadores de contaminación. Se analizaron productos de alto consumo como hot dog, chorizo, carne en palito y ensalada de papas. Las muestras fueron procesadas en laboratorio utilizando medios selectivos, tinción de Gram y prueba de catalasa. Se detectó presencia de microorganismos como *E. coli*, *Bacillus cereus* y coliformes totales. Los resultados evidencian riesgos sanitarios asociados a la venta informal de alimentos. Se recomienda reforzar prácticas higiénicas y controles sanitarios durante eventos masivos.

Palabras claves: *Bacillus cereus*, calidad microbiológica, coliformes totales, contaminación alimentaria, *Escherichia coli*.