

# I. ÍNDICE

<b>1</b>	<b><u>INDICE</u></b>	<b>2</b>
<b>2</b>	<b><u>ABREVIACIONES Y GLOSARIO</u></b>	<b>4</b>
<b>3</b>	<b>LISTA DE FIGURAS</b>	<b>6</b>
<b>4</b>	<b><u>LISTA DE TABLAS</u></b>	<b>7</b>
<b>5</b>	<b><u>SUMARY</u></b>	<b>8</b>
<b>6</b>	<b><u>RESUMEN</u></b>	<b>9</b>
<b>7</b>	<b><u>INTRODUCCIÓN</u></b>	<b>10</b>
7.1	IMPORTANCIA DEL ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS	10
7.2	EL PESCADO EN LA ALIMENTACIÓN DE LOS MEXICANOS	11
7.3	COMPOSICIÓN QUÍMICA DEL PESCADO	13
7.4	COMPOSICIÓN MICROBIOLÓGICA DEL PESCADO	14
7.4.1	AGUAS TEMPLADAS	14
7.4.2	AGUAS TROPICALES	14
7.4.3	AGUAS FRÍAS	16
7.5	MICROFLORA DEL PESCADO ALMACENADO EN HIELO	16
7.6	MICROFLORA DEL PESCADO TRANSPORTADO A TEMPERATURA AMBIENTE	17
7.7	ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS	18
7.7.1	BACTERIAS MESOFÍLICAS	18
7.7.2	<i>ESCHERICHIA COLI</i>	19
7.7.3	<i>SALMONELLOSIS</i>	24
7.7.4	COLERA	27
7.7.5	<i>ENFERMEDAD ESTAFILOCÓCICA ALIMENTARIA</i>	28
<b>8</b>	<b><u>JUSTIFICACIÓN</u></b>	<b>31</b>
<b>9</b>	<b><u>OBJETIVO GENERAL</u></b>	<b>32</b>
9.1	OBJETIVOS ESPECÍFICOS	32
<b>10</b>	<b><u>MATERIALES Y MÉTODOS</u></b>	<b>33</b>
<b>10.1</b>	<b>ESQUEMA DE TRABAJO</b>	<b>33</b>
10.1.1	TOMA DE MUESTRA	33
10.1.2	DETERMINACIÓN DE COLIFORMES FECALES	35
10.1.3	DETERMINACIÓN DE MESÓFILOS AERÓBIOS	36
10.1.4	DETERMINACIÓN DE SALMONELLA SSP	37
10.1.5	DETERMINACIÓN DE <i>VIBRIO CHOLERAE</i>	38
10.1.6	DETERMINACIÓN DE <i>STAPHYLOCOCCUS AUREUS</i>	39
<b>11</b>	<b><u>RESULTADOS</u></b>	<b>40</b>
10.1.1	COLIFORMES FECALES	40
10.1.2	MESÓFILOS AERÓBIOS	45
10.1.3	SALMONELLA SSP	49
10.1.4	<i>VIBRIO CHOLERAE</i>	49
10.1.5	<i>STAPHYLOCOCCUS AUREUS</i>	50

<b><u>12</u></b>	<b><u>DISCUSIÓN</u></b>	<b><u>51</u></b>
<b><u>13</u></b>	<b><u>CONCLUSIONES</u></b>	<b><u>56</u></b>
<b><u>14</u></b>	<b><u>BIBLIOGRAFÍA</u></b>	<b><u>57</u></b>
	<b><u>APÉNDICES</u></b>	<b><u>64</u></b>
<b>14.1</b>	<b>TUBOS POSITIVOS PARA COLIFORMES FECALES</b>	<b>64</b>