

# 1 LISTA DE FIGURAS

| No.                | Título  | pag |
|--------------------|---|-----|
| Figura 11.1.1. 1   | Coliformes fecales en pescados crudos de Cholula  | 41  |
| Figura 11.1.1. 2   | Coliformes fecales en pescados crudos de Puebla   | 42  |
| Figura 11.1.1. 3   | Coliformes fecales en pescados de preparación artesanal   | 42  |
| Figura 11.1.1 .4   | Porcentaje de pescados crudos de venta en San Pedro Cholula que excedieron los valores permitidos de coliformes fecales                         | 43  |
| Figura 11.1.1 .5   | Porcentaje de pescados crudos de venta en Puebla que excedieron los valores permitidos de coliformes fecales                                    | 43  |
| Figura 11.1.1 .6   | Porcentaje de pescados preparados de manera artesanal de venta en San Pedro Cholula que excedieron los valores permitidos de coliformes fecales | 44  |
| Figura 11.1.2.1    | Bacterias mesofílicas aerobias en los pescados crudos de San Pedro Cholula  | 46  |
| Figura 11.1.2.2    | Bacterias mesofílicas aerobias en los pescados crudos de Puebla   | 46  |
| Figura 11.1.2.3    | Bacterias mesofílicas aerobias en los pescados preparados de manera artesanal en San Pedro Cholula.   | 47  |
| Figura 11.1.2.1. 4 | Porcentaje de pescados crudos en San Pedro Cholula que excedieron los límites permitidos de bacterias mesofílicas aerobias                      | 48  |
| Figura 11.1.2.1. 5 | Porcentaje de pescados crudos en Puebla que excedieron los  | 48  |

límites permitidos de bacterias mesofílicas aerobias

Porcentaje de pescados preparados de manera artesanal en San

Figura 11.1.2.1.6 Pedro Cholula que excedieron los límites permitidos de bacterias mesofílicas aerobias 49