

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