

# 1 OBJETIVO GENERAL

Determinar la calidad microbiológica de pescados frescos y preparados de manera artesanal que se venden en el Mercado de San Pedro Cholula, Puebla

## 1.1 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- 1.- Identificar los principales agentes contaminantes del pescado crudo y cocido de venta en la localidad de San Pedro Cholula y en el Mercado de la Ciudad de Puebla,
- 2.- Estimar el número de bacterias mesofílicas aerobias así como de coliformes fecales en las muestras de pescado
- 3.- Determinar la presencia de *Staphylococcus aureus*, *Salmonella spp* y de *Vibrio cholerae* en las mismas muestras.
- 4.- Determinar si los establecimientos que venden pescados en la localidad de San Pedro Cholula cumplen con los parámetros microbiológicos estipulados en las Normas Oficiales Mexicanas correspondientes.