



Perfil de resistencia antimicrobiana de *Staphylococcus aureus* aislada de queso fresco artesanal de cabra comercializado en un mercado de Lima, Perú: Un estudio preliminar.

Poster

Antimicrobianos y resistencia

Aland Robert Orozco Acosta¹, Rodrigo Alonso Aspilcueta Nuñovero¹,
Juan Carlos Ramos Gorbeña¹.

(1) Universidad Ricardo Palma, Instituto de Calidad, Inocuidad y Seguridad Alimentarias (ICISA), Facultad de Ciencias Biológicas, Av. Benavides 5440, Lima, Perú.

aland01012009@gmail.com

Los productos lácteos no pasteurizados son un vehículo potencial para la transmisión de bacterias resistentes a antibióticos. *Staphylococcus aureus*, por su capacidad de adaptación y su rol zoonótico, representa una amenaza relevante para la salud pública. La detección de cepas resistentes en quesos frescos artesanales de cabra permite alertar sobre reservorios bacterianos en la cadena alimentaria e impulsar estrategias de vigilancia microbiológica.

El objetivo del estudio fue aislar e identificar cepas de *S. aureus* en quesos frescos de cabra artesanal, y caracterizar su perfil de resistencia antimicrobiana. Se analizaron nueve muestras adquiridas en puestos del mercado Cooperativa Ciudad de Dios, Lima. Se pesaron 10 g de cada muestra, homogeneizadas con 90 mL de agua peptonada para tener diluciones seriadas. Se sembraron 0.1 mL de la dilución en agar Baird Parker. El recuento microbiano total promedió 4.2×10^3 UFC/g, valor que supera el límite permitido por la Norma Técnica de Salud NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 ($\leq 1 \times 10^3$ UFC/g) para quesos frescos.

Se aislaron 160 colonias con morfología típica de *Staphylococcus aureus*. En ChromAgar™ *Staph aureus*, 39 cepas fueron confirmatorias de *S. aureus* (color rosa a

malva), mientras que 121 cepas corresponden a otras bacterias. Las 39 cepas se sometieron a antibiograma por difusión en disco en agar Mueller-Hinton con los antibióticos cefoxitina, clindamicina, ciprofloxacino, vancomicina, tetraciclina y gentamicina. Según los puntos de corte del CLSI, 23 cepas (59%) fueron resistentes a cefoxitina, indicando una alta probabilidad de presencia de MRSA. Asimismo, se identificó resistencia a tetraciclina en 27 cepas (69.2%) y a gentamicina en 21 cepas (53.8%), antibióticos comúnmente utilizados en medicina veterinaria y humana, lo que sugiere posible presión selectiva por uso antimicrobiano en la producción caprina. En menor proporción, 4 cepas (10.3%) fueron resistentes a ciprofloxacino y 1 (2.6%) a vancomicina, antibióticos de uso crítico en la clínica moderna. Todas las cepas fueron sensibles a clindamicina.

Estos resultados refuerzan la importancia de monitorear productos lácteos artesanales como posibles reservorios de bacterias resistentes, con el fin de prevenir su diseminación conforme a los objetivos de One Health.

Palabras Clave

(1) LA-MRSA, (2) vigilancia microbiológica, (3) queso fresco artesanal de cabra, (4) resistencia antimicrobiana, (5) One Health.

Financiamiento:

El proyecto fue financiado por el Instituto de Calidad, Inocuidad y Seguridad Alimentarias (ICISA) de la Universidad Ricardo Palma.

Agradecimientos:

Agradecemos a Fiorella Martinez por su apoyo.