

# Calidad microbiológica de quesos artesanales molidos (de hoja) distribuidos en la hoya del río Suárez

Anderson Avendaño Mora<sup>1\*</sup> , Nadia Catalina Alfonso<sup>1</sup> , Astrid Maribel Aguilera Becerra<sup>1</sup> ,  
Claudia Patricia Jaimes Bernal<sup>1</sup> 

<sup>1</sup> Universidad de Boyacá (Tunja, Colombia). ORCID:

\*Autor de correspondencia: [aavendano@uniboyaca.edu.co](mailto:aavendano@uniboyaca.edu.co)

## RESUMEN

**Introducción:** El queso de hoja es un alimento altamente producido y comercializado en el centro de Colombia. Las enfermedades transmitidas por alimentos surgen debido a su inadecuada manipulación higiénica por parte de los pequeños productores. Al no contar con un nivel de inocuidad de los alimentos adecuado, se puede ver afectada la salud de los consumidores.

**Objetivo:** Determinar la calidad microbiológica de quesos artesanales molidos (de hoja) distribuidos en la hoya del río Suárez y caracterizar molecularmente los microorganismos aislados.

**Métodos:** Recolección de muestras de queso provenientes de cinco municipios productores de quesos de hoja y análisis microbiológicos para la identificación y caracterización de bacterias patógenas (*Escherichia coli*, *Salmonella* sp., *Listeria monocytogenes* y *Staphylococcus aureus*) y no patógenas, como indicadores de calidad e higiene. Los resultados de los análisis microbiológicos serán comparados con los niveles permitidos en la Norma Técnica Colombiana 750. Además, se realizará una caracterización molecular de los microorganismos patógenos presentes usando un método de PCR en tiempo real múltiple (qPCRM) utilizando el ADN bacteriano extraído y amplificando genes de virulencia de las bacterias patógenas mencionadas.

**Resultados esperados:** Determinar la presencia de bacterias patógenas en estos quesos y determinar su inocuidad.

**Conclusiones:** Se espera comparar los resultados microbiológicos con la NTC 750 para así determinar si son aptos o no para consumo humano.

**Palabras clave:** técnicas microbiológicas; microbiología; ADN bacteriano; secuenciación de genoma; contaminación alimentaria.