



DEPARTAMENTO DE POSGRADOS

MAESTRÍA EN GESTIÓN DE LA CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

“Estudio de la presencia de Escherichia Coli O157: O7 en los puestos de venta ambulantes de cebiche de pescado en la ciudad de Pasaje.”

**TRABAJO DE GRADUACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO
“MAGÍSTER EN GESTIÓN DE LA CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA”**

AUTOR: Wilson Emmanuel Carrión Espinosa

DIRECTORA: Mgt. Mónica Lucía Tinoco Alvear

CUENCA, ECUADOR

2015

DEDICATORIA

A Dios

A mi Madre y mi tía Hilda Espinosa por sus ejemplos de superación y perseverancia

A mi Esposa por su apoyo incondicional

A mis Hermanas y Familiares

A mis Compañeros y Amigos

AGRADECIMIENTO

Agradezco a Dios por tener la bendición de llegar hasta aquí.

A mi Madre Nila Espinosa, Tía Hilda Espinosa, mis hermanas y demás familiares por todo su apoyo a lo largo de mi vida.

A mi esposa Ing. Ma. Elizabeth Matamoros por su amor y apoyo constante.

A mi Directora de tesis, Magister. Mónica Tinoco Alvear, por su valiosa colaboración en la realización de este trabajo.

A la Universidad del Azuay, compañeros y catedráticos por todo su esfuerzo y sus conocimientos impartidos.

RESUMEN

El objetivo de la presente investigación fue la de realizar un estudio sobre la presencia de *Escherichia Coli O157 H7* en los puestos de venta ambulantes de cebiches de pescado en la Ciudad de Pasaje, Provincia de El Oro. Además analizar sus características sanitarias.

Se analizaron 60 muestras de cebiches de pescado que se expenden en 15 puestos de venta ambulantes en esta ciudad, cada puesto fue seleccionado según su frecuencia de ubicación en una misma dirección o calle dentro de la ciudad, todo esto a través del método Reveal 1.0 para E. Coli O157:H7. De esta investigación se obtuvieron el 20% de muestras positivas y un 80% negativas, datos que se dieron a conocer a las autoridades locales así como a los propietarios de los puestos en estudio en una capacitación.

PALABRAS CLAVES: Manipulación, *Escherichia Coli O157:H7*, calidad sanitaria, cebiche de pescado, vendedores ambulantes.

ABSTRACT

The aim of this research was to conduct a study on the presence of Escherichia coli O157 H7 in street stalls that sell fish ceviche in the city of Pasaje, Province of El Oro, and analyze their sanitary features. Sixty samples of fish ceviche that are sold in 15 street stalls in this city were analyzed. Each place was selected by its frequency of location in one place or street within the city; and the analysis was carried out through the Reveal 1.0 for E. coli O157: H7 test system. The results yielded 20% positive samples and 80% negative samples. Data obtained were presented to the local authorities and to the street vendors during a training program.

KEYWORDS: Handling, Escherichia Coli O157: H7, Sanitary Quality, Fish Ceviche, Street Vendors.


UNIVERSIDAD DEL
AZUAY
Dpto. Idiomas


Translated by,
Lic. Lourdes Crespo