



***Enfermedades Infecciosas
y Microbiología***

Órgano de la Asociación Mexicana de Infectología y Microbiología Clínica, AC,
y del Consejo Mexicano de Certificación en Infectología AC.

<http://www.amimc.org.mx>



XLI Congreso Anual de la Asociación
Mexicana de Infectología y Microbiología Clínica, AC.

Monterrey, Nuevo León

25 - 28 de mayo de 2016

Centro de Convenciones CINTERMEX

Indizada en IMBIOMED <http://www.imbiomed.com>

Revista registrada en LatIndex, LILACS (Literatura Latinoamericana y de Caribe de la Salud), BIBLIOMEX, CENDS, Secretaría de Salud,
Subdirección de Investigación IMSS, PUIS, Periódica, Índice de Revistas Latinoamericanas en Ciencias-UNAM; EMBASE, EXCERPTA MEDICA.

Núm. especial

VOL.36 SUPLEMENTO 2016

Identificación de hongos contaminantes en refrigeradores caseros

ZÁRATE-MAGÓN PAOLA NAYELY^{1*}, ALONSO-CERDA MARÍA JOSÉ¹,
GUTIÉRREZ-REYES RASHID ALBERTO¹, TAPIA MARTÍNEZ ARMANDO¹,
MOCTEZUMA-ZÁRATE MARIA DE GUADALUPE¹, ENRIQUEZ- DOMINGUEZ
ERIKA¹, ACOSTA- RODRIGUEZ ISMAEL¹, TOVAR-OVIEDO JUANA²,

¹Laboratorio de Micología, Facultad de Ciencias Químicas, UASLP, ²Laboratorio de Microbiología, Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Autónoma de San Luis Potosí, S.L.P, México.

Objetivo: Identificar hongos que crecen en el interior de refrigeradores caseros.

Material y Métodos: Durante un fin de semana, en 10 refrigeradores caseros se expusieron cajas de Petri con agar Sabouraud dextrosa. Las cajas se transportaron al laboratorio y se incubaron a 25°C durante una semana. Los hongos aislados se identificaron tanto por un estudio macromorfológico, donde se consideró el aspecto, relieve, consistencia y pigmentación de la colonia como por un estudio micromorfológico por la técnica de la cinta adhesiva transparente y microcultivo de Riedell o cultivo en block, donde se evaluó el tipo de micelio y estructuras de reproducción.

Resultados: En total se identificaron 11 géneros de hongos filamentosos tanto hialinos como melánicos., los hongos que se aislaron con mayor frecuencia fueron *Cladosporium* sp (32 ufc) seguido de *Penicillium* sp (18 ufc), y en menor proporción se aislaron *Fusarium* sp., *Geotrichum* sp., *Bipolaris* sp., *Alternaria* sp., *Gliocladium* sp., *Mucor* sp., *Rhizopus* sp., *Scopulariopsis* sp. y *Aureobasidium* sp.

Conclusiones: Aunque la mayoría de los hongos aislados no se consideran patógenos, algunos pueden producir toxinas en los alimentos y provocar intoxicaciones alimentarias como consecuencia de su ingesta dando lugar a una gastroenteritis e incluso pueden causar alergias y problemas respiratorios a través de la inhalación de sus esporas. La refrigeración retarda el desarrollo de los mohos y la congelación los detiene pero ninguna los elimina, de igual manera las toxinas que estos generan son resistentes y no se pueden destruir. Por lo que se recomienda hacer limpiezas periódicas del interior del refrigerador y guardar la comida en recipientes tapados.