

Perfil de resistencia antimicrobiana a aminoglucósidos, B-lactámicos y sulfonamidas en cepas de *Campylobacter* spp. aisladas de carne de pollos comercializados en supermercados de Lima, Perú

Hernan Gonzales¹, Diego Díaz¹, Pedro Angulo¹, **César Lázaro**¹

¹. Universidad Nacional Mayor de San Marcos, Laboratorio de Farmacología y Toxicología Veterinaria, Facultad de Medicina Veterinaria, San Borja, Lima, Peru

La campilobacteriosis es una de las zoonosis de transmisión alimentaria más importantes a nivel mundial relacionada a especies patógenas de *Campylobacter* spp. Esta tiene como vía frecuente de transmisión la contaminación cruzada de los alimentos, principalmente la carne de pollo. El cuadro clínico es de carácter autolimitante por lo que no requiere de tratamiento con antimicrobianos; sin embargo, en pacientes que requieren asistencia farmacológica, se usan fluoroquinolonas y macrólidos como primera elección, no obstante, en los últimos años se han presentado, con mayor frecuencia, microorganismos con capacidad para desarrollar resistencia a múltiples antimicrobianos entre los cuales se incluye el género *Campylobacter*. El objetivo de este estudio es determinar el perfil de resistencia antimicrobiana a aminoglucósidos, B-lactámicos y sulfonamidas en cepas de *Campylobacter* spp aisladas de carne de pollo. Para esto fueron reactivadas 56 cepas de *Campylobacter* spp, previamente aisladas, en caldo BHI sangre al 5% a 42°C/24h en condiciones de microaerofilia. Posteriormente las cepas fueron sembradas en agar mCCD en las mismas condiciones descritas anteriormente. Luego de este tiempo, se verificó la presencia de colonias compatibles con *Campylobacter* spp. mediante evaluación macroscópica, microscópica y pruebas bioquímicas (oxidasa, catalasa y test de Hipurato) y se procedió a preparar una solución a 0.5 en la escala de McFarland. Las cepas de *Campylobacter* spp. fueron sometidas a la prueba de sensibilidad antimicrobiana en agar Mueller-Hinton sangre al 5% para Gentamicina (30 µg), Neomicina (30µg), Amoxicilina (10 µg), Amoxicilina con ácido clavulánico (30 µg) y Sulfametoxazol con trimetoprima 19:1 (25 µg). Las placas fueron incubadas a 42°C/24- 48h en microaerofilia. Al finalizar este periodo, fueron medidos los halos de inhibición siendo clasificados en cepas Sensibles (S), Intermedias (I) o Resistentes (R) en base al criterio del CLSI. Nuestros resultados mostraron diversos porcentajes de resistencia para gentamicina (82.14%), neomicina (98.2%), amoxicilina (100%), amoxicilina con ácido clavulánico (1.72%) y sulfametoxazol con trimetoprima (100%). Todas las muestras fueron resistentes por lo menos a 3 clases de antimicrobianos. A nivel mundial existen reportes sobre la resistencia antimicrobiana en *Campylobacter*; sin embargo, son altamente variables. Esto se debe a la forma que cada región/país tiene para controlar el uso de antimicrobianos en animales de producción y también a las medidas sanitarias e higiene en el procesamiento de la carne de pollo. Es necesario recordar que la infección por esta bacteria puede requerir de tratamiento antibiótico en algunas personas, por lo que la transmisión de formas multirresistentes en productos cárnicos debe ser controlada. Se puede concluir que la elevada multirresistencia de las cepas de *Campylobacter* spp. es el resultado del uso intenso de antimicrobianos en la industria avícola lo que representa un alto riesgo para la salud pública del consumidor peruano, esto en base a que esta bacteria puede vehiculizarse por el consumo de carne de pollo, que es la proteína más consumida en el Perú. Este es un primer resultado de como estos



IAFP Latino 2024

Simpósio Latinoamericano
em Segurança dos Alimentos
Santos - SP - Brasil
11 a 14 Nov, 2024

antimicrobianos afectan a cepas presentes en carne de pollo en Lima, Perú.

Agradecimientos: Este trabajo fue financiado por la Universidad Nacional Mayor de San Marcos mediante el Proyecto interdisciplinario con código de proyecto A2108001i



BRAFP



International Association for
Food Protection