**IX SYMPOSIUM OF VETERINARY MEDICINE AND ZOOTECHNICS**

**Calidad del agua en entidades porcinas y procesadoras de alimentos.**

***Water quality in swine entities and food processors.***

**Fredy Isidro Peña Rodríguez1  , Haylen Oliva Bello 2, Eida Avello Oliver3.**

1-Fredy Isidro Peña Rodríguez. Facultad de Ciencias Agropecuarias, Departamento de Medicina Veterinaria y Zootecnia. Cuba. . E-mail: [fredypr@uclv.edu.cu](mailto:fredypr@uclv.edu.cu)

2-Haylen Oliba Bello. Facultad de Ciencias Agropecuarias, Departamento de Medicina Veterinaria y Zootecnia. Cuba. E-mail: [hobello@.edu.cu](mailto:hobello@uclv.edu.cu)

3-Eida Avello Oliver. Facultad de Ciencias Agropecuarias, Departamento de Medicina Veterinaria y Zootecnia. Cuba. E-mail: [eavello@.edu.cu](mailto:eavello@.edu.cu)

**Resumen:**

Se realizó un estudio descriptivo transversal, con el propósito de analizar la calidad del agua en las entidades porcinas y procesadoras de alimentos en el periodo comprendido desde enero del 2015 a diciembre del 2016. Se efectuó la revisión de los registros de control en 166 centros que incluyeron 80 entidades porcinas y 86 procesadoras de alimentos. Fueron tomados los datos pasivos referentes a los indicadores organolépticos (aspecto, olor, color), microbiológicos (*E.coli,* Coliformes totales-fecales) y físico-químicos (cloro). En el análisis de todos los indicadores se hizo uso de la NC: 827, (2010). Los datos fueron recogidos en una base de datos creada en Microsoft office Excel 2010 exportándose al paquete estadístico SSPS versión 15. Las evaluaciones organolépticas, microbiológicas y físico químicas en aguas procedentes de entidades procesadoras y porcinas, en el periodo evaluado se constataron deficiencias higiénicas sanitarias.

**Palabras Clave:** Sensoriales., Bacteriológicos ., Físico., Químicos.

***Abstract:***

*A descriptive cross - sectional study was carried out to analyze water quality in pig and food processing entities in the province of Villa Clara in the period from January 2015 to December 2016. A review of the records of control in 166 centers that included 80 pig entities and 86 food processors. Passive data on organoleptic (appearance, odor, color), microbiological (E.coli, total-faecal coliforms) and physical-chemical (chlorine) indicators were taken. In the analysis of all the indicators was made use of the NC: 827, (2010). For the economic analysis of the costs of the determinations made, the Resolution: 52, (2013) of the Price List of the Ministry of Agriculture was taken into account. The data were collected in a database created in Microsoft office Excel 2010 and exported to the SSPS version 15 statistical package. The organoleptic, microbiological and physical chemical evaluations in water from processing and pork organizations in the period evaluated showed hygienic sanitary deficiencies.*

***Keywords:*** *Sensory., Bacteriological., Physical., Chemical.*