



**Nombre de alumnos: Alejandra Selina López Argueta**

**Nombre del profesor: Pérez Jiménez Leticia**

**Nombre del trabajo: Louis Pasteur y sus aportaciones a la microbiología**

**Materia: submodulo I**

**PASIÓN POR EDUCAR**

**Grado: tercer semestre**

**Grupo: A4**

Comitán de Domínguez Chiapas a 28 de agosto de 2020.

## **Louis Pasteur y sus aportaciones a la microbiología**

Louis Pasteur fue un importante químico y bacteriólogo francés, que realizó grandes contribuciones al campo de las ciencias, y especialmente al campo de la química. Estudió los procesos de fermentación, descubrió la pasteurización y desarrolló la vacuna contra la rabia, entre otros hallazgos. Pasteur fue además el padre de la microbiología, una parte de la biología que estudia los microorganismos.

### **Pasteurización**

La pasteurización, pese a que hemos ido desarrollando distintas variaciones y clases, consiste básicamente en calentar un producto líquido (normalmente la leche) a 80 °C durante unos pocos segundos para después enfriarlo rápidamente. Con esto se consigue eliminar los microorganismos que dañan el producto y, además, se mantienen sus propiedades.

### **Teoría germinal de las enfermedades infecciosas**

Antes de la llegada de Pasteur se creía que todas las enfermedades se desarrollaban por desajustes internos de las personas. Sin embargo, Louis Pasteur demostró que las enfermedades infecciosas se contagian entre personas a través de la transmisión de microorganismos patógenos. Esto marcó un antes y un después en el mundo de la Medicina, pues permitió conocer la naturaleza de las enfermedades y, por lo tanto, desarrollar curas y formas de prevención.

### **Procesos de fermentación**

Gracias a Louis Pasteur descubrimos que los responsables de que obtengamos productos como la cerveza, los quesos, el vino, etc, son los microorganismos.

Estos microorganismos crecen en el producto y cambian las propiedades de este sin causarnos enfermedades, pues no son patógenos. Demostró que los microorganismos pueden ser beneficiosos para la industria alimentaria y permitió que empezáramos a estudiar las bacterias y los hongos desde un punto de vista industrial.

### **Desarrollo de vacunas**

Louis Pasteur también hizo grandes progresos en el mundo de las vacunas, especialmente para las enfermedades de la rabia y del carbunco.

Pasteur, conocedor de que estaban causadas por microorganismos, pensó que si inyectaba una forma inactiva de la bacteria o del virus, conseguiría hacer que la persona se volviera inmune y no desarrollara la enfermedad.

## Bibliografía

Psicología y mente. Laura Ruiz Mitjana. (S.F.). Louis Pasteur: biografía y aportes del bacteriólogo francés. Recuperado de <https://psicologiaymente.com/biografias/louis-pasteur#:~:text=Louis%20Pasteur%20fue%20un%20importante,la%20rabia%2C%20entre%20otros%20hallazgos.>

Médico. p. Bertrán prieto. (S.F.). Louis Pasteur: biografía y resumen de sus aportes a la ciencia. Recuperado de <https://medicoplus.com/biografias/louis-pasteur>