



Universidad del Sureste Escuela de Medicina

**Materia:
Técnicas quirúrgicas**

**Alumna:
Daniela del C. García Ramírez**

**Docente
Dr. Farrera Valdiviezo Jhovanny Efrain**

**Lugar y fecha
Comitán de Domínguez Chiapas a 19/08/2020.**

1. Asepsia: ausencia de gérmenes que pueden provocar una infección
2. Sanitización: sanitización del verbo en inglés limpiar o higienizar, desinfectar o desinfección
3. Antisepsia: prevención de enfermedades infecciosas por destrucción de los gérmenes que la producen
4. Sepsis: síndrome infeccioso que afecta fisiológico patológico o químico
5. Séptico que contiene organismos patógenos
6. Contaminado que está sucio o que contiene microorganismos
7. Contagio transmisión de una enfermedad sobre todo referido a infecciosas
8. Contaminación, introducción de sustancias u otros elementos físicos en un medio que provocan que este sea inseguro o no apto para su uso
9. Desinfectante: La palabra **desinfectante** se utiliza para designar a aquellos productos o elementos naturales **que** sirven para **desinfectar**, limpiar, evitar la presencia de bacterias, virus y otro tipo de microorganismos peligrosos para la salud.
10. Enfermedad: Alteración leve o grave del funcionamiento normal de un organismo o de alguna de sus partes debida a una causa interna o externa.
11. Estéril: se usa para designar a todo aquel objeto o sustancia que está libre de microorganismos y que es incapaz de producir cualquier forma de vida.

12. Esterilidad: Se emplea para identificar a aquello que no tiene producción o que no genera frutos.
13. Infección: es la invasión de un anfitrión por un microorganismo patógeno, su multiplicación en los tejidos y la reacción del anfitrión a su presencia y a la de sus posibles toxinas.
14. Pasteurización: o pasterización es un proceso térmico que es realizado en líquidos (generalmente alimentos) con la intención de reducir la presencia de agentes patógenos (como por ejemplo ciertas bacterias, protozoos, mohos, levaduras, etc.) que puedan contener.
15. Tindalización: es un método de esterilización mediante calentamiento discontinuo (por lo general de alimentos), que debe su nombre a John Tyndall (1820-1893), que lo ideó en 1887.
16. Cirugía: (del griego χείρ, jeir, "mano", y ἔργον, érgon, "trabajo", de donde χειρουργεία, jeirourguéia, "trabajo manual") a la práctica que implica la manipulación mecánica de las estructuras anatómicas con un fin médico, bien sea diagnóstico, terapéutico o pronóstico.
17. Fomite : cualquier objeto carente de vida o sustancia que si se contamina con algún patógeno es capaz de transferirlo de un individuo a otro como un vector pasivo
18. Pasteurización; proceso térmico que es realizado en líquidos con la intención de reducir la presencia de agentes patógenos
19. Esterilización: al proceso por el cual se obtiene un producto libre de microorganismos viables. El proceso de esterilización debe ser diseñado, validado y llevado a cabo para asegurar que es capaz de eliminar la carga microbiana del producto o un microorganismo más resistente

20. Antiséptico: (del griego anti, contra, y sépticos, putrefactivo) son sustancias antimicrobianas que se aplican a un tejido vivo o sobre la piel para reducir la posibilidad de infección, sepsis o putrefacción