



Nombre de alumno: Vázquez Gómez Zayra Yamilet

Nombre del tema: Mapa conceptual desinfección y esterilización

Parcial: Cuarto

Nombre de la materia: Microbiología y parasitología II

Nombre del profesor: Beatriz López López

Nombre de la licenciatura: Enfermería

Cuatrimestre: segundo

DESINFECCION Y ESTERILIZACION

LIMPIEZA

¿QUE ES?

La limpieza es el proceso de remover y eliminar la suciedad y los gérmenes de superficies u objetos.

UTILIZANDO

Jabón o detergente y agua

La limpieza elimina la suciedad y prepara la superficie para ser desinfectada.

Si no se limpia primero, los gérmenes pueden esconderse debajo de la tierra y reducir la eficacia del desinfectante.

SANITIZACION

¿QUE ES?

Es la eliminación de M.O. A partir de ciertos productos.

UTILIZANDO

Limpia con agua, jabón (o un detergente neutro) y aplicar una fuerza mecánica (cepillado o frotado) retira y reduce la suciedad.

los detritos y la materia orgánica como sangre, secreciones y excreciones, pero no destruye los microorganismos.

ESTERILIZACION

¿QUE ES?

Es el proceso de eliminación de todo tipo de M.O. Que exista en una superficie.

UTILIZANDO

En el caso de los alimentos se utiliza el tratamiento de calor con el objetivo de eliminar microorganismos patógenos capaces de reproducirse.

El tiempo y la temperatura dependerán del microorganismo capaz DE REPRODUCIRSE EN EL ALIMENTO EN CUESTIÓN.

