

Mi Universidad

Ensayo

Nombre del Alumno Talavera Salto Frida Alexandra

Nombre del tema Super notas

Parcial I

Nombre de la Materia Submodulo I

Nombre del profesor Gordillo López Beatriz

Bachillerato Tecnológico en Enfermería General

Semestre 3

Productos de origen microbiano

Los microorganismos son importantes como productores de alimentos, como agentes de deterioro de alimentos y como agentes patógenos transmitidos por alimentos.

Los alimentos son estructuras biológicas de carácter vegetal y animal, que pueden sufrir alteraciones por diferentes mecanismos:

Descomposición natural:
intervienen enzimas que se encuentran de modo natural en los vegetales y animales vivos.

Contaminación por microorganismos:
Como resultado, puede ocurrir desde

- una alteración del alimento en mayor o en menor grado
- la producción de enfermedades o intoxicaciones en el consumidor.



Familia	Géneros
Enterobacteriaceae	Escherichia, Enterobacter, Citrobacter, Klebsiella, Proteus, Salmonella, Shigella, Erwinia, Yersinia
Lactobacillaceae	Latobacillus, Brochothrix
Bacillaceae	Bacillus, Clostridium ☐
Pseudomonadaceae	Pseudomonas
Vibrionaceae	Vibrio, Aeromonas, Campylobacter
Streptococcaceae	Leuconostoc, Pediococcus, Streptococcus
Micrococaceae	Staphylococcus, Micrococcus

Bibliografía; <https://bivir.uacj.mx/Reserva/Documentos/rva200589.pdf>

Métodos para la prevención y control de la transmisión de microorganismos.



Las infecciones relacionadas con la asistencia sanitaria constituyen un importante problema de salud pública mundial. Su incidencia es un indicador de la calidad asistencial prestada.

Las medidas de prevención de la transmisión de los microorganismos hospitalarios pueden agruparse en 4 grandes áreas:

- precauciones estándar
- precauciones específicas
- medidas de limpieza y desinfección ambiental
- actividades de vigilancia

Como lavarse las manos adecuadamente:



VACUNATE

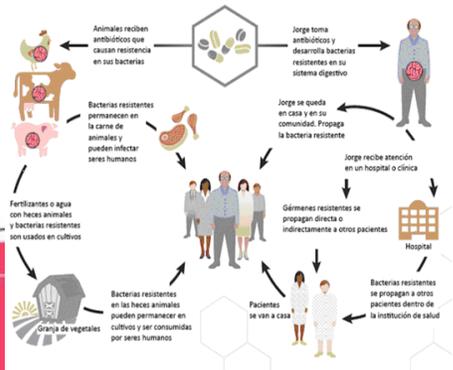
¿Cómo desinfectarse las manos?



Las 10 reglas de oro:

1. Elegir los alimentos tratados con fines higiénicos
2. Cocinar bien los alimentos
3. Consumir inmediatamente los alimentos cocinados
4. Guardar cuidadosamente los alimentos cocinados
5. Recalentar bien los alimentos cocinados
6. Evitar el contacto entre alimentos crudos y cocidos
7. Lavarse las manos
8. Mantener escrupulosamente limpias todas las superficies de la cocina
9. Mantener los alimentos fuera del alcance de insectos, roedores etc.
10. Utilizar agua pura

DESPARACITA A TUS MASCOTAS



Bibliografía:

<https://www.elsevier.es/es-revista-enfermedades-infecciosas-microbiologia-clinica-28-articulo-medidas-prevencion-transmision-microorganismos-entre-S0213005X14000482>

<https://www.paho.org/es/emergencias-salud/reglas-oro-oms-para-preparacion-higienica-alimentos>

