



**Nombre de alumno: Daniela Miceli Sandoval**

**Nombre del profesor: Beatriz Gordillo López**

**Nombre del trabajo: SUPER NOTA**

**Materia: Submódulo 1**

**Grado: 3**

**Grupo: A**

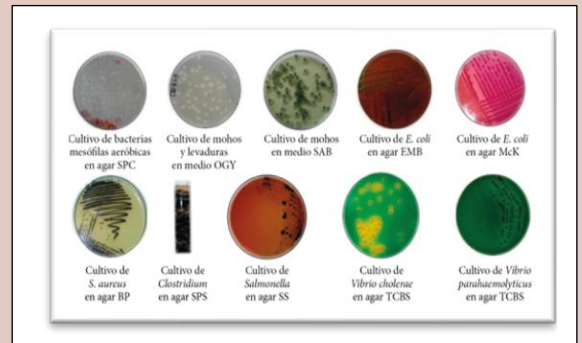
Comitán de Domínguez Chiapas a 17 de septiembre del 2022.

# PRODUCTOS DE ORIGEN MICROBIANOS

## ALIMENTOS DE ORIGEN MICROBIANO: PRODUCTOS FERMENTADOS

Los alimentos fermentados son aquellos cuyo procesamiento involucra el crecimiento y actividad de microorganismos, como:

- Bacterias | · Mohos | · Levaduras.



Diariamente consumimos una gran cantidad de alimentos fermentados, aunque tal vez no estamos muy conscientes de su cantidad y variedad. Entre los alimentos fermentados más comunes tenemos, por ejemplo:  
la cerveza | el vino | la soya | el vinagre | los quesos | el yogurt | el pan |



ALGUNOS ALIMENTOS EN LOS QUE SE EMPLEAN ENZIMAS MICROBIANAS GASEOSAS, CONSERVAS DE FRUTAS, REPOSTERÍA: Estos alimentos se endulzan con jarabes de glucosa y fructosa que antiguamente se obtenían por la ruptura del almidón de maíz al tratarlo con ácido.

Los enzimas utilizados son las alfa-amilasas y las amiloglucosidasas. La glucosa obtenida puede transformarse luego en fructosa, otro azúcar más dulce, utilizando la enzima glucosa-isomerasa.

## ¿QUÉ ES LA FERMENTACIÓN?

Es un proceso en el cual se descomponen sustancias orgánicas complejas en otras simples. El proceso de fermentación es producido por acción de las enzimas, lo cual conlleva cambios químicos en las sustancias orgánicas. Cuando estas se degradan por la acción enzimática, se da lugar a productos sencillos, como por ejemplo el alcohol etílico.

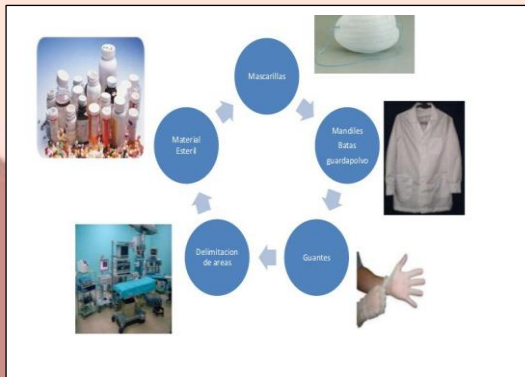


# Métodos para la prevención y control de la transmisión de microorganismos.

Las medidas de prevención de la transmisión de los microorganismos hospitalarios pueden agruparse en 4 grandes áreas: precauciones estándar, precauciones específicas (incluyendo, cuando procede, las medidas de aislamiento), medidas de limpieza y desinfección ambiental, y actividades de vigilancia (incluyendo los datos de incidencia y la monitorización de procedimientos).

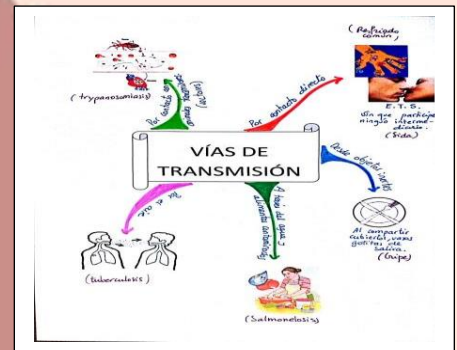


La higiene de manos y el uso correcto de guantes son las principales medidas para prevenir las infecciones relacionadas con la asistencia sanitaria y evitar la diseminación de microorganismos multirresistentes.



Los pacientes y familiares deberán realizar higiene de manos:

- Al entrar y al salir de la habitación.
- Antes y después de comer.
- Antes y después de ir al baño



Además de la higiene de manos, los profesionales deberán:

- Cubrir siempre los cortes y heridas con apósitos impermeables antes de iniciar la jornada laboral.
- Retirar pulseras, reloj y anillos (“nada por debajo del codo”).
- Mantener las uñas cortas. No usar uñas artificiales ni pintadas.

## BIBLIOGRAFIA

<https://www.bing.com/ck/a?!&&p=091a11ededec3b0fJmltdHM9MTY2Mzl4NjQwMCZpZ3VpZD0xODEyYml1ZC1jODE0LTZhZjctMjM5Ni1hYTZjYzkyNjZiNDMmaW5zaWQ9NTlyNg&ptn=3&hsh=3&fclid=1812bb5d-c814-6af7-2396-aa6cc9266b43&u=a1aHR0cHM6Ly93d3cuYnVlbnFzdGFyZWZzLmNvbS9lbnNheW9zL0FsaW1lbnRvcy15LUVuemltYXMTtRGUtT3JpZ2VuLU1pY3JvYmIhbm8vMjk3NTExOS5odG1s&ntb=1>

<https://www.bing.com/ck/a?!&&p=4eac25af36b52222JmltdHM9MTY2Mzl4NjQwMCZpZ3VpZD0xODEyYml1ZC1jODE0LTZhZjctMjM5Ni1hYTZjYzkyNjZiNDMmaW5zaWQ9NTQwMQ&ptn=3&hsh=3&fclid=1812bb5d-c814-6af7-2396-aa6cc9266b43&u=a1aHR0cHM6Ly93d3cuZWxzZXZpZXluZXMvZXMTcmV2aXN0YS1lbnZlcm1lZGFkZXMTaW5mZWVjaW9zYXMTbWljcm9iaW9sb2dpYS1jbGluaWNhLTI4LWVydGljdWxvLW1lZGlkYXMTcHJldmVuY2lvbi10cmFuc21pc2lvbi1taWNyY29yZ2FuaXNtb3MtZW50cmUtUzAyMTMwMDVYMTQwMDA0ODIjOn46dGV4dD1MYSUyMGhpZ2llbmUIMjBkZSUyMG1hbm9zJTlweSUyMGVsJTlwdXNvJTlwY29ycmVjdG8sc2FuaXRhcmIhJTlweSUyMGV2aXRhcmIuYyMGxhJTlwZGlzZW1pbmFjaSVDMyVCMT24IMjBkZSUyMG1pY3Jvb3JnYW5pc21vcyUyMG11bHRpcnJlc2lzdGVudGVzLg&ntb=1>

[protocolo de medidas de prevencion de la transmision de microorganismos en los centros hospitalarios.pdf \(comunidad.madrid\)](#)