



**Nombre del alumno:**

**Gabriela Montserrat calvo Vázquez**

**Nombre del profesor:**

**Beatriz Gordillo López**

**Nombre del trabajo:**

**Súper nota**

**Materia:**

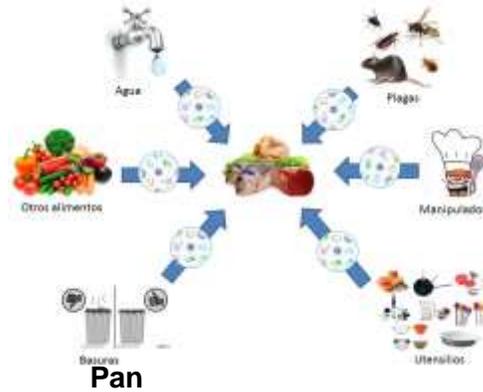
**Submodulo 1**

PASIÓN POR EDUCAR

**Grado: Tercer Semestre. Grupo: A.**

## PRODUCTOS DE ORIGEN MICROBIANO

El proyecto de desarrollo de productos microbianos suele quedar enmarcado en la investigación y búsqueda de productos de origen microbiano que minimicen la colonización ó el desarrollo de plagas sobre los sistemas de cultivo.



Factores intrínsecos que afectan en el crecimiento microbiano.

1. pH - Rangos de pH que afectan en el crecimiento microbiano.
2. Tipos de ácidos presentes en los alimentos y su efecto en el desarrollo microbiano.
3. La relación entre las isotermas de sorción y el crecimiento microbiano.
4. Clasificación de los microorganismos en base a sus requerimientos de oxígeno.
5. Clasificación de los alimentos en base a su potencial de óxido-reducción.
6. Fuentes de energía para el crecimiento microbiano - Contenido de elementos nutritivos.
7. Fuente de nitrógeno.
8. Temperatura óptima.

El pan, tan antiguo como la propia civilización, es uno de los primeros productos básicos que aprende a fabricar el ser humano. Se cree que en algún momento de nuestra historia observamos que los granos triturados y acumulados de cereales se inflaban cuando se humedecían, por la fermentación de los azúcares del almidón, y también cómo aquella masa hinchada era sabrosa y digerible.



### Yogurt

De convertir la leche en yogurt, en todas sus variantes, se ocupan principalmente los géneros bacterianos *Lactobacillus*, *Streptococcus* o *Leuconostoc*. Estos grupos bacterianos son los encargados de fermentar la lactosa, el azúcar de la leche, para convertirlo en ácido láctico

### Quesos

Los quesos son el otro gran derivado lácteo en el que intervienen las bacterias de la fermentación. El proceso inicial es el mismo que el del yogurt, pero tan pronto como las proteínas precipitan, se escurre el suero de la leche y se conserva la pasta, evitando además que se acidifique demasiado, es decir deteniendo la fermentación.





## Vinos

Al igual que con el pan, se cree que los humanos descubrimos casualmente el vino al tener acumuladas las uvas, que bajo el propio peso reventaron soltando un jugo que se depositaba en las partes bajas fermentando y dando lugar a un líquido sabroso y con propiedades euforizantes.

## Cerveza

Se cree que antiguamente la cerveza se realizaba mojado pan en agua y dejándolo fermentar por el hongo *Saccharomyces cerevisiae*



## Aceitunas

Diversos tipos de aceitunas también se curan mediante una fermentación maloláctica o láctica que afina su sabor y suaviza su pulpa. El responsable es fundamentalmente la especie bacteriana *Lactobacillus pentosus*.



# MÉTODOS PARA LA PREVENCIÓN Y CONTROL DE LA TRANSMISIÓN DE MICROORGANISMOS

Lavarse las manos es una de las mejores formas de ayudar a prevenir una infección. Las personas con la enfermedad de células falciformes, sus familias y otros cuidadores deben lavarse las manos con agua limpia y jabón muchas veces por día. Si no tiene agua y jabón, puede utilizar geles a base de alcohol para limpiarse las manos.



## DESPUÉS DE

Usar el baño, Sonarse la nariz, toser o estornudar, Dar la mano

Tener contacto con personas o cosas que puedan transportar gérmenes, como por ejemplo:

Pañales o un niño que acaba de ir al baño

Comida que no está cocida (carne cruda, huevos crudos o vegetales sin lavar)

Animales o excrementos de animales

Basura

Una persona enferma



## Seguridad de los alimentos

Una bacteria, denominada salmonella, presente en algunos alimentos puede ser especialmente perjudicial para los niños con enfermedad de células falciformes. Cómo preservar la seguridad de los alimentos al cocinar y comer



Lavarse las manos, lavar las tablas de cortar, las superficies de apoyo, los cuchillos y otros utensilios después de que hayan tenido contacto con alimentos crudos.

Lavar bien los vegetales y las frutas antes de comerlos.

Cocinar bien la carne. Los jugos deben ser transparentes y el interior no debe estar rosado.

No comer huevos crudos ni mal cocidos

## Reptiles

Una bacteria, denominada salmonella, que puede estar presente en algunos reptiles, puede ser especialmente perjudicial para los niños con enfermedad de células falciformes. Asegúrese de que los niños no tengan contacto con tortugas, serpientes ni lagartos.



## Vacunas

Las vacunas son una excelente manera de prevenir muchas infecciones graves. Los niños con enfermedad de células falciformes deben recibir todas las vacunas infantiles de rutina más algunas adicionales.

### Estas son las vacunas adicionales:

Vacuna contra la influenza (gripe) cada año después de los 6 meses de edad.

Vacuna antineumocócica especial (llamada vacuna antineumocócica 23-valente) a los 2 y 5 años de edad.

Vacuna antineumocócica conjugada (PCV13) entre los 6 y los 18 años de edad, si el niño no la ha recibido previamente.

Vacuna antimeningocócica, si el médico la recomienda.



## BIBLIOGRAFIA

[https://www.eldiario.es/consumoclaro/comer/alimentos-imposibles-ayuda-hongos-bacterias\\_1\\_3142143.html](https://www.eldiario.es/consumoclaro/comer/alimentos-imposibles-ayuda-hongos-bacterias_1_3142143.html)

<https://www.cdc.gov/ncbddd/spanish/sicklecell/healthyliving-prevent-infection.html>