



**Nombre de alumno: Jorge
Francisco López Gordillo**

**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

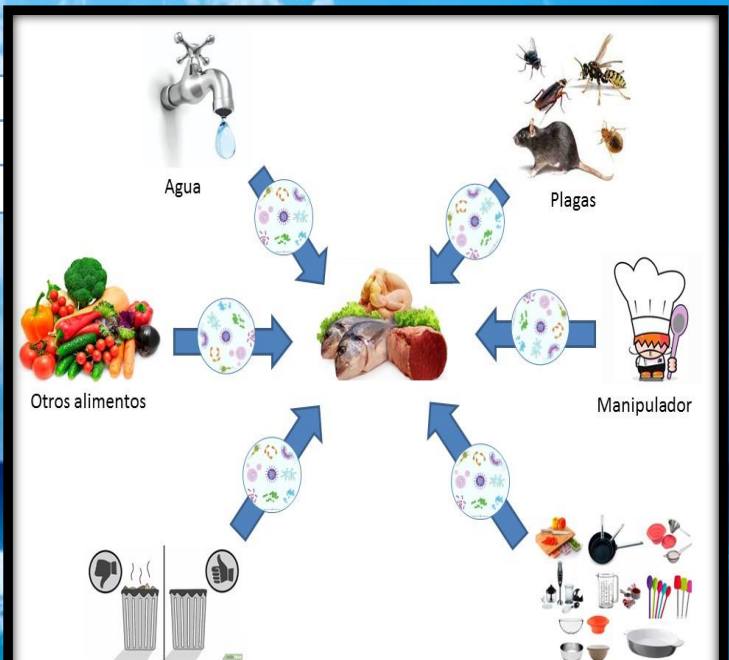


ALIMENTOS DE ORIGEN MICROBIANO: PRODUCTOS FERMENTADOS

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

- Bacterias | · Mohos | · Levaduras.

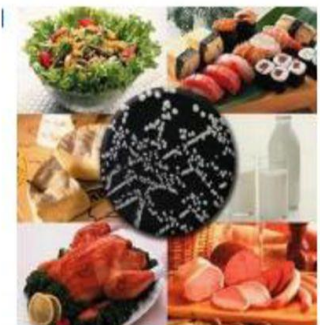
Diariamente consumimos una gran cantidad de alimentos fermentados, aunque tal vez no estamos muy conscientes de su cantidad y variedad. Entre los alimentos fermentados más comunes tenemos, por ejemplo: la cerveza | el vino | la soya | el vinagre | los quesos | el yogurt | el pan



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

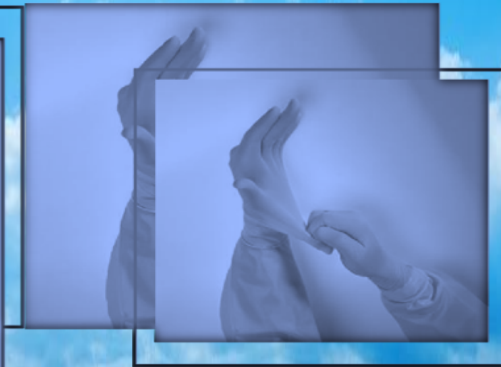
Origen de la contaminación microbiana en alimentos

- microflora natural
- aire
- suelo
- agua
- plantas
- animales
- humanos



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).

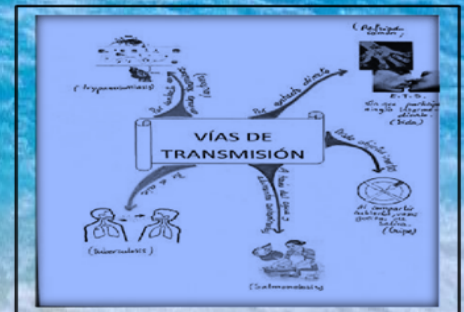


La higiene de manos y el uso correcto de guantes son las principales medidas para prevenir las infecciones relacionadas con la asistencia sanitaria y evitar la diseminación de microorganismos multirresistentes.



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.

La alimentación saludable ayuda a prevenir la tuberculosis

BIBLIOGRAFIA

<https://www.bing.com/ck/a?!&&p=091a11ededec3b0fJmltdHM9MTY2MzI4NjQwMCZpZ3VpZD0xODEyYmI1ZC1jODE0LTZhZjctMjM5Ni1hYTZjYzkyNjZiNDMmaW5zaWQ9NTIyNg&ptn=3&hsh=3&fclid=1812bb5d-c814-6af7-2396aa6cc9266b43&u=a1aHR0cHM6Ly93d3cuYnVlbnFzdGFyZWZzLmNvbS91bnNheW>

[9zL0FsaW11bnRvcy15LUVuemltYXMtRGUtT3JpZ2VuLU1pY3JvYmlhbm8vMjk3NTEwOS5odG1s&ntb=1](https://www.bing.com/ck/a?!&&p=9zL0FsaW11bnRvcy15LUVuemltYXMtRGUtT3JpZ2VuLU1pY3JvYmlhbm8vMjk3NTEwOS5odG1s&ntb=1)

<https://www.bing.com/ck/a?!&&p=4eac25af36b52222JmltdHM9MTY2MzI4NjQ>

[wMCZpZ3VpZD0xODEyYmI1ZC1jODE0LTZhZjctMjM5Ni1hYTZjYzkyNjZiNDMmaW5zaWQ9NTIyNg&ptn=3&hsh=3&fclid=1812bb5d-c814-6af7-2396aa6cc9266b43&u=a1aHR0cHM6Ly93d3cuYnVlbnFzdGFyZWZzLmNvbS91bnNheW](https://www.bing.com/ck/a?!&&p=4eac25af36b52222JmltdHM9MTY2MzI4NjQwMCZpZ3VpZD0xODEyYmI1ZC1jODE0LTZhZjctMjM5Ni1hYTZjYzkyNjZiNDMmaW5zaWQ9NTIyNg&ptn=3&hsh=3&fclid=1812bb5d-c814-6af7-2396aa6cc9266b43&u=a1aHR0cHM6Ly93d3cuYnVlbnFzdGFyZWZzLmNvbS91bnNheW)

MmaW5

zaWQ9NTQwMQ&ptn=3&hsh=3&fclid=18

12bb5d-c814-6af7-

2396aa6cc9266b43&u=a1aHR0cHM6Ly9

3d3cuZWxzZXZpZXluZXMvZXMtcmV2aX

NOYS

1lbmZlcm1lZGFkZXMtaW5mZWVj

aW9zYXMtbWljcm9iaW9sb2dpYS1

jbGluaWNhL

TI4LWFydGljdWxvLW1lZGlkYXM

tcHJldmVuY2lubi10cmFuc21pc2lv

bi1taWNYb29y

Z2FuaXNtb3MtZW50cmUtUzAyMT

MwMDVYMTQwMDA0ODIjOn46d

GV4dD1MY

SUyMGhpZ2llbmUIMjBkZSUyMG1

hbm9zJTIweSUyMGVsJTIwdXNvJ

TIwY29ycmVjd

G8sc2FuaXRhcmlhJTIweSUyMGV

2aXRhciUyMGxhJTIwZGlzZW1pb

mFjaSVDMYVC

M24lMjBkZSUyMG1pY3Jvb3JnYW

5pc21vcyUyMG11bHRpcnJlc2lzdG

VudGVzLg&n tb=1

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

