

UDS

PASIÓN POR EDUCAR



MVZ. ETY JOSEFINA ARREOLA RODRIGUEZ

ALUMNO: HERNANDEZ BARRIOS ALEXIS HAIR

MAPA CONCEPTUAL: METODO DEL CONTROL FISICO DE MICROORGANISMOS

MICROBIOLOGIA

*MÉTODOS DE CONTROL FÍSICO DE
MICROORGANISMOS*

PARAMETROS DE ESTERILIZACIÓN

FACTORES AMBIENTALES AGENTES FÍSICOS. MODIFICAN EL DESARROLLO, ALTERACIONES Y CAUSAN MUERTE

AGENTES FÍSICOS DESECACIÓN, TEMPERATURAS Y ONDAS SONORAS

PASTEURIZACIÓN TRATAMIENTO DE CALOR DE UN PRODUCTO PARA MATAR BACTERIAS

PASTEURIZACIÓN ESTERILIZACIÓN DE UN PRODUCTO PARA MATAR BACTERIAS

APLICACIÓN DE CALOR SECO HORNO DE PASTEUR COFORME AL CALENTAMIENTO DE 160 A 170°

CALOR HUMEDO ESTERILIZACIÓN DE MATERIAL QUIRURGICO DE INSTRUMENTOS ALIMENTICIOS

CALOR SECO FLAMA DIRECTA ESTERILIZA CON UNA MEJOR EFICACIA QUE EL CALOR HUMEDO

TINDALIZACIÓN ESTERILIZA POR MEDIO DEL CALENTAMIENTO A MÁS DE 10°