



Materia: Microbiología

Docente: Ety Josefina Arreola Rodríguez

Alumno: Joctan Carbajal Salmeron

Cuatrimestre: 2-A

Carrera: Medicina Veterinaria y Zootecnia

# MÉTODOS DE CONTROL FÍSICO DE MICROORGANISMOS

1

## Innovación

la aplicación de calor puede matar microorganismos a través de la esterilización o la pasteurización. La esterilización implica la eliminación de todos los microorganismos, mientras que la pasteurización mata solo algunos microorganismos

2

## Objetivos

la exposición a la radiación ionizante o no ionizante puede matar microorganismos. Los ejemplos incluyen rayos gamma, rayos X y luz ultravioleta.

3

## Transparencia

la filtración física puede eliminar microorganismos del agua y del aire mediante la utilización de filtros.

4

## Equipo

la aplicación de presión alta puede inactivar los microorganismos. Este método se utiliza en la pasteurización de alimentos.

5

## Responsabilidad

la eliminación de agua puede matar los microorganismos. Este método se utiliza en la deshidratación de alimentos.

6

## Confianza

la circulación forzada del aire caliente en un espacio cerrado puede matar los microorganismos. Este método se utiliza en la esterilización de instrumentos médicos.

7

## Integridad

la refrigeración o la congelación pueden detener el crecimiento de los microorganismos, pero no necesariamente los matan. Este método se utiliza en la conservación de alimentos.

En conclusión, los métodos de control físico de microorganismos son herramientas importantes para prevenir la propagación de infecciones y garantizar la seguridad de los alimentos y medicamentos. Los diferentes métodos tienen ventajas y desventajas y deben seleccionarse en función del tipo de microorganismo y del contexto en el que se estén utilizando. La aplicación adecuada de estos métodos puede ayudar a minimizar los riesgos de contaminación y proteger la salud pública. Sin embargo, es importante tener en cuenta que los métodos físicos de control no son efectivos para controlar todos los tipos de microorganismos y pueden no ser suficientes por sí solos para garantizar la seguridad de los productos. Por lo tanto, es necesario implementar un enfoque integral que combine la aplicación de métodos físicos y químicos, junto con prácticas de higiene adecuadas, para garantizar la máxima eficacia en el control de los microorganismos y prevenir la propagación de infecciones.