

MAPA CONCEPTUAL: “CONTROL FISICOS Y QUIMICOS DE LOS  
MICROORGANISMOS”

MVZ: ETI JOSEFINA ARREOLA RODRIGUEZ

2DO CUATRIMESTRE

GRUPO: “A”

NOMBRE DEL ALUMNO: IRVIN PATRICIO GORDILLO GARCÍA

10/02/2024

**CONTROL FISICO Y QUIMICO DE LOS MICROORGANISMOS**

Control químico

Control físico

es el uso

De ciertas sustancias químicas que influyen negativamente sobre las bacterias

Incluye métodos de control tales como:

Como:

Temperatura

Calor seco

Calor húmedo

La esterilización por calor seco necesita recurrir a mayores temperaturas que la efectuada por el calor húmedo.

Desinfectantes

Quimioterapia

Radicación

Son agentes químicos antimicrobianos capaces de matar los microorganismos patógenos de un material.

Esterilizantes

Antisépticos

Presión osmótica

Son aquellos que producen la inactivación total de todas las formas de vida microbiana

Son sustancias químicas antimicrobianas que se oponen a la sepsis o putrefacción de materiales vivos.

Limpieza física

La inactivación por calor húmedo requiere menores temperaturas que la que se realiza en ausencia de agua.

Filtración