



**MAPA CONCEPTUAL, UNIDAD II**

**MICROBIOLOGIA Y VETERINARIA**

**MORGA ESCOBAR ALEXIA**

**UNIVERSIDAD DEL SURESTE**

**LIC.MEDICINA VETERINARIA Y ZOOTECNIA**

**M.V.Z:ETY JOSEFINA ARREOLA RODRIGUEZ**

**TAPACHULA CHIAPAS,12 DE FEBRERO  
2025**

## CALOR HÚMEDO

Ebullición\*: Hervir líquidos para eliminar microorganismos patógenos

\*Autoclave\*: Esterilización mediante vapor a alta presión y temperatura

## CALOR SECO

Horno seco\*: Esterilización de materiales que no pueden mojarse, como vidrio y metal, a temperaturas elevadas

## RADIACIÓN ULTRAVIOLETA (UV)

Desinfección de superficies, aire y agua mediante radiación que daña el ADN de los microorganismos

## DESHIDRATACIÓN

Eliminación del agua de alimentos u otras muestras para inhibir el crecimiento microbiano.

## MÉTODOS DE CONTROL FÍSICO DE MICROORGANISMOS

## CONGELACIÓN

Almacenamiento a temperaturas bajas para ralentizar el crecimiento microbiano, aunque algunos pueden sobrevivir.

## DESINFECCIÓN TÉRMICA

Uso de agua caliente o vapor en la limpieza y desinfección de superficies y equipos.

## REFRIGERACIÓN

Mantener temperaturas frías para prolongar la vida útil de los alimentos y prevenir la proliferación microbiana.

## PASTEURIZACIÓN

Calentamiento controlado de líquidos (como leche) a temperaturas específicas durante un tiempo determinado para eliminar patógenos sin alterar significativamente el producto

# BIBLIOGRAFIA

<https://espanol.libretexts.org/Biologia/microbiologia>

[http://www.fcn.unp.edu.ar/sitio/microgeneral/wp-content/uploads/2017/02/03-b-ESTERILIZACION\\*](http://www.fcn.unp.edu.ar/sitio/microgeneral/wp-content/uploads/2017/02/03-b-ESTERILIZACION)

