



## AGARLOGIA

A continuacion te presentamos una linea del tiempo. Presiona el paso que quieras y se abriira la informacion correspondiente.



3-Pesar en la balanza.



## AGARLOGIA

A continuacion te presentamos una linea del tiempo. Presiona el paso que quieras y se abriira la informacion correspondiente.



4-Medir la cantidad de agua destilada necesaria.



## AGARLOGIA

A continuacion te presentamos una linea del tiempo. Presiona el paso que quieras y se abriira la informacion correspondiente.



5-Seleccionar el equipo de reaccion (Matraz)

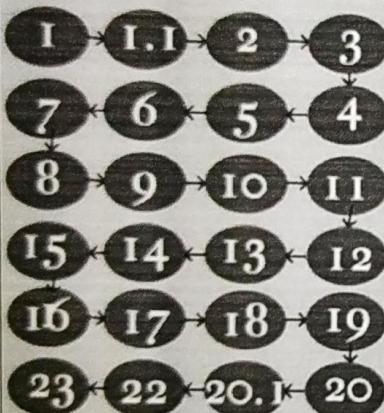




## AGARLOGIA



A continuacion te presentamos una linea del tiempo. Presiona el paso que quieras y se abrira la informacion correspondiente.



6-Realizar la hidrastacion del medio de cultivo.



## AGARLOGIA



A continuacion te presentamos una linea del tiempo. Presiona el paso que quieras y se abrira la informacion correspondiente.



7-Calentar el agua segun el medio de cultivo.



## AGARLOGIA



A continuacion te presentamos una linea del tiempo. Presiona el paso que quieras y se abrira la informacion correspondiente.



8-Prepara el autoclave.



## AGARLOGIA

A continuacion te presentamos una linea del tiempo. Presiona el paso que quieras y se abrira la informacion correspondiente.



9-Depositar agua sin que rebase el limite de la olla.

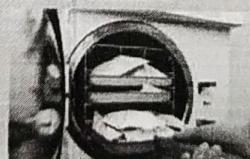


## AGARLOGIA

A continuacion te presentamos una linea del tiempo. Presiona el paso que quieras y se abrira la informacion correspondiente.



10-Introducir la olla o recipiente al autoclave.



## AGARLOGIA

A continuacion te presentamos una linea del tiempo. Presiona el paso que quieras y se abrira la informacion correspondiente.



11-Colocar los recipientes con medios de cultivo para esterilizacion.





## AGARLOGIA

A continuacion te presentamos una linea del tiempo. Presiona el paso que quieras y se abrira la informacion correspondiente.

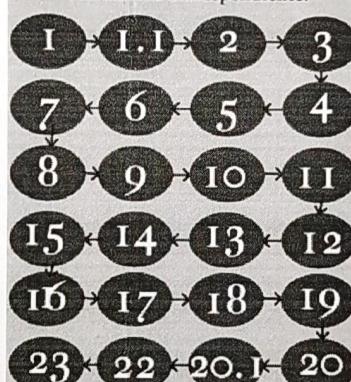


12-Engrasar la tapa y el borde del autoclave.

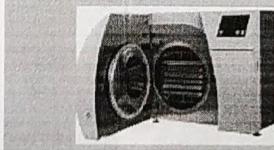


## AGARLOGIA

A continuacion te presentamos una linea del tiempo. Presiona el paso que quieras y se abrira la informacion correspondiente.



13-Cerrar el autoclave de manera simetrica.



## AGARLOGIA

A continuacion te presentamos una linea del tiempo. Presiona el paso que quieras y se abrira la informacion correspondiente.



14-Encener y colocar mecheros para el calentamiento.





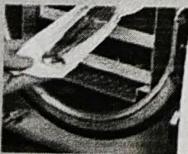
## AGARLOGIA



A continuacion te presentamos una linea del tiempo. Presiona el paso que quieras y se abriira la informacion correspondiente.



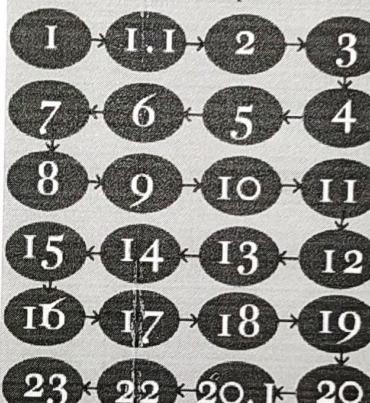
15-Colocar el autoclave para su calentamiento.



## AGARLOGIA



A continuacion te presentamos una linea del tiempo. Presiona el paso que quieras y se abriira la informacion correspondiente.



16-Cuidar la presion, esperar 15 minutos y cronometrar sin que baje el agua.



## AGARLOGIA

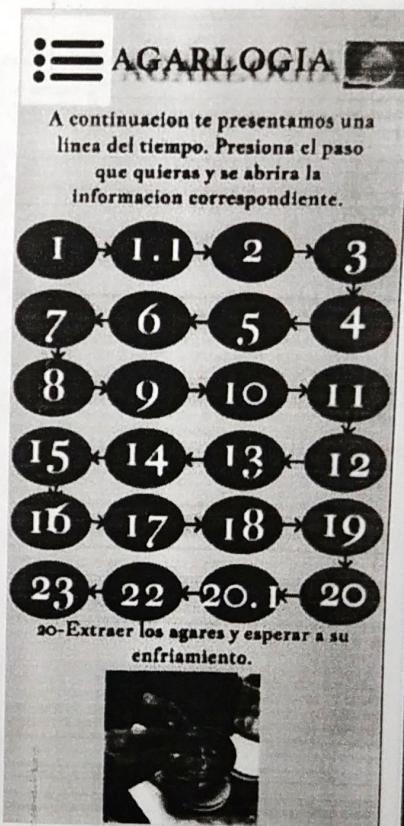
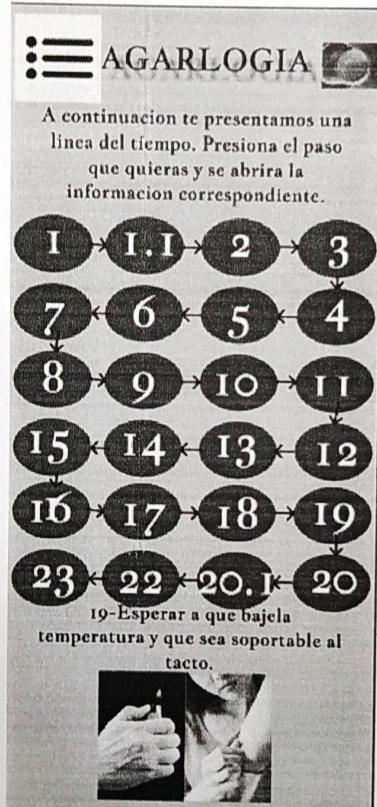


A continuacion te presentamos una linea del tiempo. Presiona el paso que quieras y se abriira la informacion correspondiente.



17-Regular la presion, retirando los mecheros cuando lo requiera.





## AGARLOGIA

A continuacion te presentamos una linea del tiempo. Presiona el paso que quieras y se abriera la informacion correspondiente.

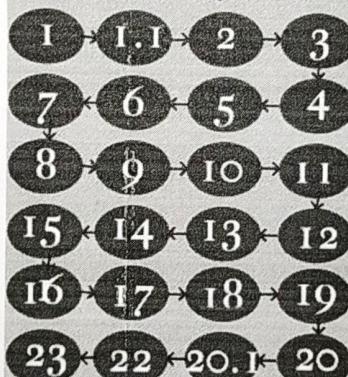


20.1-Debe preparar la mesa desinfectandola y encender echeros para crear una zona esteril.



## AGARLOGIA

A continuacion te presentamos una linea del tiempo. Presiona el paso que quieras y se abriera la informacion correspondiente.



21-Vertir 20ml de agua en las cajas petri esterilizadas con anterioridad.

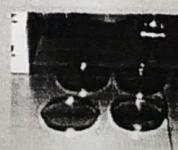


## AGARLOGIA

A continuacion te presentamos una linea del tiempo. Presiona el paso que quieras y se abriera la informacion correspondiente.



22-Dejar solidificar el agar.



## AGARLOGIA

A continuacion te presentamos una linea del tiempo. Presiona el paso que quieras y se abriira la informacion correspondiente.



23-Guardar para su posterior uso.



## AGARLOGIA

### MATERIALES

Agua Destilada.



Placa Petri



Material Esteril



Mechero



Papel Secante



Guantes Latex



## AGARLOGIA

### TIPOS DE AGARES

#### ENRIQUECIDO

Contiene nutrientes dificiles de controlar: Sangre, chocolate, nutritivo, cerebro-corazon.

#### SELECTIVO

#### TRANSPORTE

Mas Informacion



AGARLOGIA



#### TIPOS DE AGARES

##### ENRIQUECIDO

##### SELECTIVO

Selecciona y hace crecer una bacteria: Salmonella Shigella.

##### DIFERENCIAL

##### TRANSPORTE

Mas Informacion



AGARLOGIA



#### TIPOS DE AGARES

##### ENRIQUECIDO

##### SELECTIVO

Distingue entre 2 bacterias (gran positiva y gran negativa). EMB, MBI, MacConkey.

##### TRANSPORTE

Mas Informacion



AGARLOGIA



#### TIPOS DE AGARES

##### ENRIQUECIDO

##### SELECTIVO

##### DIFERENCIAL

##### TRANSPORTE

Permite transportar bacterias sin que mueran.

Mas Informacion



## ENRIQUECIDO

El agar enriquecido es un medio de cultivo utilizado en microbiología para el aislamiento y crecimiento de una amplia variedad de microorganismos, especialmente aquellos que requieren nutrientes adicionales para crecer adecuadamente. Se utiliza comúnmente en laboratorios clínicos, investigaciones y en la industria alimentaria.



SELECTIVO

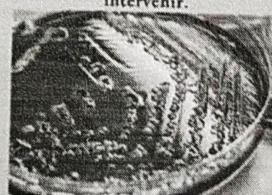
DIFERENCIAL

TRANSPORTE



## SELECTIVO

Es un medio de cultivo diseñado para favorecer el crecimiento de ciertos microorganismos mientras inhibe el crecimiento de otros, generalmente mediante la adición de ciertas sustancias químicas o antibióticos. Este tipo de agar es útil para aislar microorganismos específicos en muestras complejas, como muestras clínicas, ambientales o alimentarias, donde otros microorganismos podrían intervenir.



ENRIQUECIDO

DIFERENCIAL

TRANSPORTE



## DIFERENCIAL

Es un tipo de medio de cultivo utilizado en microbiología para diferenciar entre diferentes tipos de microorganismos, generalmente mediante la observación de cambios visibles en el medio o en las colonias de los microorganismos. Estos cambios pueden ser el resultado de la actividad metabólica de las bacterias, como la fermentación de azúcares o la producción de ciertos productos químicos.



SELECTIVO

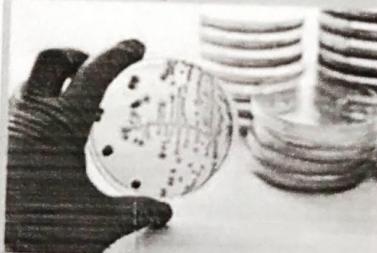
ENRIQUECIDO

TRANSPORTE



## TRANSPORTE

Es un tipo de medio utilizado en microbiología para mantener la viabilidad de los microorganismos durante su traslado desde una muestra de origen (por ejemplo, un paciente, un entorno, un alimento) hasta el laboratorio, sin que esos microorganismos crezcan o se alteren significativamente en el proceso.



SELECTIVO

DIFERENCIAL

ENRIQUECIDO

# PANTALLAS FIGMA

 AGARLOGIA

BIENVENIDO

Iniciar sesión

Registrarse

 AGARLOGIA

BIENVENIDO DE NUEVO

EMAIL

CONTRASEÑA

[Olvidaste tu contraseña?](#)

INICIAR SESIÓN

RECUPERAR CONTRASEÑA

Por favor introduce tu correo electrónico.

EMAIL

ENVIAR CODIGO

## CODIGO DE RECUPERACION

Introduce el codigo que se ha enviado a tu correo electronico.

CODIGO

SIGUIENTE

## NUEVA CONTRASEÑA

Introduce tu nueva contraseña.

CONTRASEÑA

CONFIRMAR CONTRASEÑA

SIGUIENTE



## AGARLOGIA

## REGISTRO

USUARIO

EMAIL

FECHA DE NACIMIENTO

CONTRASEÑA

INICIAR SESION

## CONFIRMAR CORREO

Hemos enviado un código al correo electrónico proporcionado y así saber que eres tú.

CÓDIGO

SIGUIENTE



AGARLOGIA



## INTRODUCCIÓN

Esta es una aplicación enfocada a la carrera de laboratorista químico que tiene como propósito ayudar a las personas de dicha carrera.

AGAR (presiona para ver más)

Para ver todo lo que tiene nuestra aplicación, solo presiona el menú de la parte superior.

## MENÚ DE NAVEGACIÓN

PRINCIPAL

PASOS

TIPOS DE AGARES

MATERIALES



## AGARLOGIA



A continuación te presentamos una línea del tiempo. Presiona el paso que quieras y se abrirá la información correspondiente.



1-Elegir el medio de cultivo.



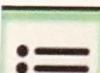
## AGARLOGIA



A continuación te presentamos una línea del tiempo. Presiona el paso que quieras y se abrirá la información correspondiente.



1.1-Elegir la cantidad a preparar en ml



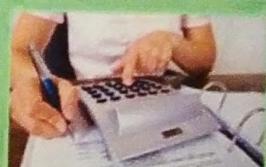
## AGARLOGIA



A continuación te presentamos una línea del tiempo. Presiona el paso que quieras y se abrirá la información correspondiente.



2-Realizar cálculos necesarios.





## AGARLOGIA



A continuacion te presentamos una linea del tiempo. Presiona el paso que quieras y se abrirá la información correspondiente.



3-Pesar en la balanza.



## AGARLOGIA



A continuacion te presentamos una linea del tiempo. Presiona el paso que quieras y se abrirá la información correspondiente.



4-Medir la cantidad de agua destilada necesaria.



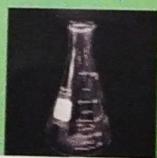
## AGARLOGIA



A continuacion te presentamos una linea del tiempo. Presiona el paso que quieras y se abrirá la información correspondiente.



5-Seleccionar el equipo de reaccion (Matraz)





## AGARLOGIA



A continuación te presentamos una línea del tiempo. Presiona el paso que quieras y se abrirá la información correspondiente.



6-Realizar la hidratación del medio de cultivo.



## AGARLOGIA



A continuación te presentamos una línea del tiempo. Presiona el paso que quieras y se abrirá la información correspondiente.



7-Calentar el agua según el medio de cultivo.



## AGARLOGIA



A continuación te presentamos una línea del tiempo. Presiona el paso que quieras y se abrirá la información correspondiente.



8-Prepara el autoclave.





## AGARLOGIA



A continuacion te presentamos una linea del tiempo. Presiona el paso que quieras y se abrira la informacion correspondiente.



9-Depositar agua sin que rebase el limite de la olla.



## AGARLOGIA



A continuacion te presentamos una linea del tiempo. Presiona el paso que quieras y se abrira la informacion correspondiente.



10-Introducir la olla o recipiente al autoclave.



## AGARLOGIA



A continuacion te presentamos una linea del tiempo. Presiona el paso que quieras y se abrira la informacion correspondiente.



11-Colocar los recipientes con medios de cultivo para esterilizacion.





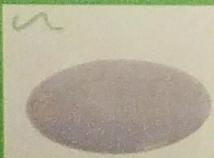
## AGARLOGIA



A continuación te presentamos una línea del tiempo. Presiona el paso que quieras y se abrirá la información correspondiente.



12-Engrasar la tapa y el borde del autoclave.



## AGARLOGIA



A continuación te presentamos una línea del tiempo. Presiona el paso que quieras y se abrirá la información correspondiente.



13-Cerrar el autoclave de manera simétrica.



## AGARLOGIA



A continuación te presentamos una línea del tiempo. Presiona el paso que quieras y se abrirá la información correspondiente.



14-Encender y colocar mecheros para el calentamiento.





## AGARLOGIA



A continuacion te presentamos una linea del tiempo. Presiona el paso que quieras y se abrirá la información correspondiente.



15- Colocar el autoclave para su calentamiento.



## AGARLOGIA



A continuacion te presentamos una linea del tiempo. Presiona el paso que quieras y se abrirá la información correspondiente.



16- Cuidar la presion, esperar 15 minutos y cronometrar sin que baje el agua.



## AGARLOGIA



A continuacion te presentamos una linea del tiempo. Presiona el paso que quieras y se abrirá la información correspondiente.



17- Regular la presion, retirando los mecheros cuando lo requiera.





## AGARLOGIA



A continuación te presentamos una línea del tiempo. Presiona el paso que quieras y se abrirá la información correspondiente.



18-Pasados los 15 minutos, liberar la presión de la válvula del autoclave.



## AGARLOGIA



A continuación te presentamos una línea del tiempo. Presiona el paso que quieras y se abrirá la información correspondiente.



19-Esperar a que baje la temperatura y que sea soportable al tacto.



## AGARLOGIA



A continuación te presentamos una línea del tiempo. Presiona el paso que quieras y se abrirá la información correspondiente.



20-Extraer los agares y esperar a su enfriamiento.





## AGARLOGIA



A continuacion te presentamos una linea del tiempo. Presiona el paso que quieras y se abrirá la información correspondiente.



20.1-Debe preparar la mesa desinfectandola y encender echeros para crear una zona esteril.



## AGARLOGIA



A continuacion te presentamos una linea del tiempo. Presiona el paso que quieras y se abrirá la información correspondiente.



21-Vertir 20ml de agua en las cajas petri esterilizadas con anterioridad.



## AGARLOGIA



A continuacion te presentamos una linea del tiempo. Presiona el paso que quieras y se abrirá la información correspondiente.



22-Dejar solidificar el agar.





## AGARLOGIA

A continuación te presentamos una linea del tiempo. Presiona el paso que quieras y se abrirá la información correspondiente.



23-Guardar para su posterior uso.



## AGARLOGIA

### MATERIAL NECESSARIO

Agar Destilada



Placa Petri



Material Esteril



Mechero



Papel Secante



Guanos Latex



## AGARLOGIA

### TIPOS DE AGARES

#### ENRIQUECIDO

Contiene nutrientes difíciles de controlar: Sangre, chocolate, nutritivo, cerebro-corazon.

#### SELECTIVO

#### DIERENCIAL

#### TRANSPORTE

Mas Informacion



## AGARLOGIA



### TIPOS DE AGARES

ENRIQUECIDO

SELECTIVO

Selecciona y hace crecer una bacteria: Salmonella Shigella.

DIERENCIAL

TRANSPORTE

Mas Informacion



## AGARLOGIA



### TIPOS DE AGARES

ENRIQUECIDO

SELECTIVO

Distingue entre 2 bacterias (gran positiva y gran negativa). EMB, MBI, MacConkey.

TRANSPORTE

Mas Informacion



## AGARLOGIA



### TIPOS DE AGARES

ENRIQUECIDO

SELECTIVO

DIERENCIAL

TRANSPORTE

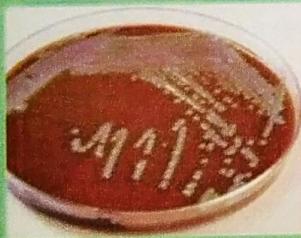
Permite transportar bacterias sin que mueran.

Mas Informacion



## ENRIQUECIDO

El agar enriquecido es un medio de cultivo utilizado en microbiología para el aislamiento y crecimiento de una amplia variedad de microorganismos, especialmente aquellos que requieren nutrientes adicionales para crecer adecuadamente. Se utiliza comúnmente en laboratorios clínicos, investigaciones y en la industria alimentaria.



SELECTIVO

DIFERENCIAL

TRANSPORTE



## SELECTIVO

Es un medio de cultivo diseñado para favorecer el crecimiento de ciertos microorganismos mientras inhibe el crecimiento de otros, generalmente mediante la adición de ciertas sustancias químicas o antimicrobianas. Este tipo de agar es útil para aislar microorganismos específicos en muestras complejas, como muestras clínicas, ambientales o alimentarias, donde otros microorganismos podrían intervenir.



ENRIQUECIDO

DIFERENCIAL

TRANSPORTE



## DIFERENCIAL

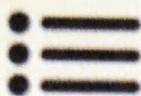
Es un tipo de medio de cultivo utilizado en microbiología para diferenciar entre diferentes tipos de microorganismos, generalmente mediante la observación de cambios visibles en el medio o en las colonias de los microorganismos. Estos cambios pueden ser el resultado de la actividad metabólica de las bacterias, como la fermentación de azúcares o la producción de ciertos productos químicos.



SELECTIVO

ENRIQUECIDO

TRANSPORTE



## TRANSPORTE

Es un tipo de medio utilizado en microbiología para mantener la viabilidad de los microorganismos durante su traslado desde una muestra de origen (por ejemplo, un paciente, un entorno, un alimento) hasta el laboratorio, sin que esos microorganismos crezcan o se multipliquen significativamente en el proceso.

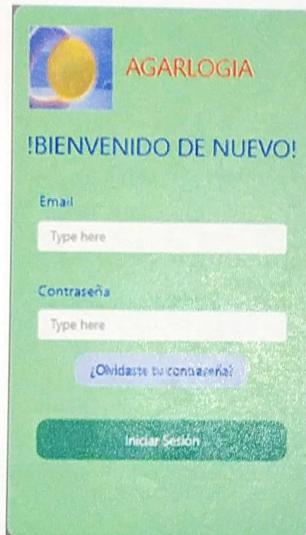
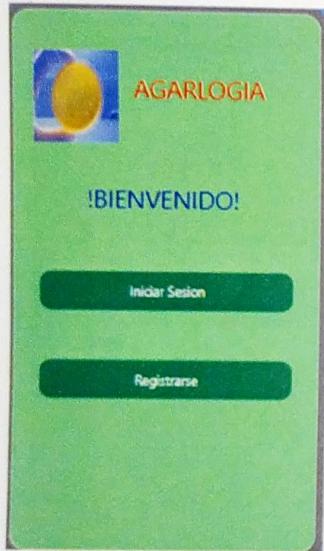


SELECTIVO

DIFERENCIAL

ENRIQUECIDO

# PANTALLAS THUNKABLE



LINKS: (A LA VUELTA DE LA HOJA HAY UNO ÚLTIMO).

- <https://youtu.be/BhAPvPPPcUM?si=-irX0tjOWmBCm7oV> (Video)
- <https://x-thunkable.com/projects/67ce7d418912b551f574111b/4e4f6351-ea00-4d5f-89f5-c3f07c2a9c84/designer> (Parte 1, el botón "Registrarse" de la primera pantalla y "Iniciar sesión" de la segunda no funcionan solamente porque esos pantallas están dentro de otro proyecto.
- <https://x-thunkable.com/projects/67ce81428912b551f574cac1/8ec644aef-597e-4f62-8f78-572472fa42a0/designer> (Parte 2, los botones "Pasos", "Tipos de agarres", "Materiales" No funcionan solo porque esos pantallas están dentro de otro proyecto.

Revisado

14 MAR 2025

Prof. Adhar Ramírez

### NUEVA CONTRASEÑA

Introduce tu nueva contraseña.

Contraseña

Confirmar Contraseña

**Siguiente**

### REGISTRO



AGARLOGIA

Usuario

Email

Fecha de Nacimiento

Contraseña

**Entrar**

### CONFIRMAR CORREO

Hemos enviado un código al correo electrónico proporcionado y así saber que eres tú.

Código

**Siguiente**



## MENU DE NAVEGACION

PRINCIPAL

PASOS

TIPOS DE AGRES

MATERIALES

## AGARROLOGIA

A continuación te presentamos una  
línea del tiempo. Presiona el paso que  
quieras y se abrirá la información.

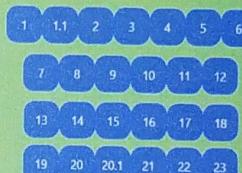


1~Elegir el valor de grados.



## AGARROLOGIA

A continuación te presentamos una  
línea del tiempo. Presiona el paso que  
quieras y se abrirá la información.



1.1~Elegir la cantidad a preparar en ml.



## AGARROLOGIA

A continuación te presentamos una  
línea del tiempo. Presiona el paso que  
quieras y se abrirá la información.



2~Realizar cálculos necesarios.



**AGARROLOGIA**

A continuación te presentamos una línea del tiempo. Presiona el paso que quieras y se abrirá la información.

|    |     |      |    |    |    |   |
|----|-----|------|----|----|----|---|
| 1  | 1.1 | 2    | 3  | 4  | 5  | 6 |
| 7  | 8   | 9    | 10 | 11 | 12 |   |
| 13 | 14  | 15   | 16 | 17 | 18 |   |
| 19 | 20  | 20.1 | 21 | 22 | 23 |   |

3~Pesar en la balanza.



**AGARROLOGIA**

A continuación te presentamos una línea del tiempo. Presiona el paso que quieras y se abrirá la información.

|    |     |      |    |    |    |   |
|----|-----|------|----|----|----|---|
| 1  | 1.1 | 2    | 3  | 4  | 5  | 6 |
| 7  | 8   | 9    | 10 | 11 | 12 |   |
| 13 | 14  | 15   | 16 | 17 | 18 |   |
| 19 | 20  | 20.1 | 21 | 22 | 23 |   |

4~Medir la cantidad de agua destilada necesaria.



**AGARROLOGIA**

A continuación te presentamos una línea del tiempo. Presiona el paso que quieras y se abrirá la información.

|    |     |      |    |    |    |   |
|----|-----|------|----|----|----|---|
| 1  | 1.1 | 2    | 3  | 4  | 5  | 6 |
| 7  | 8   | 9    | 10 | 11 | 12 |   |
| 13 | 14  | 15   | 16 | 17 | 18 |   |
| 19 | 20  | 20.1 | 21 | 22 | 23 |   |

5~Seleccionar el equipo de reacción (Matraz).



**AGARROLOGIA**

A continuación te presentamos una línea del tiempo. Presiona el paso que quieras y se abrirá la información.

|    |     |      |    |    |    |   |
|----|-----|------|----|----|----|---|
| 1  | 1.1 | 2    | 3  | 4  | 5  | 6 |
| 7  | 8   | 9    | 10 | 11 | 12 |   |
| 13 | 14  | 15   | 16 | 17 | 18 |   |
| 19 | 20  | 20.1 | 21 | 22 | 23 |   |

6~Realizar la hidratación del medio de cultivo.

