





Centro Educativo: CTP LA SUIZA Educador JAIRO MORA RODRIGUEZ Subárea: ASEGURAMIENTO

Unidad de estudio: Fundamentos de microbiología

Nivel: Décimo sección 102

Horario de atención a distancia 7 A 4 PM DE LUNES A VIERNES

Canal de comunicación: WhatsApp, correo electrónico, material impreso Periodo para el desarrollo de la guía: Semana del 20 al 24 de abril 2020

#### 1. Me preparo para hacer la guía

Pautas que debo verificar antes de iniciar mi trabajo.

Tema(s)	Microbiología				
Resultados de aprendizaje	<ul> <li>Describe la información relacionada con la microbiología y su origen</li> </ul>				
Contenidos	<ul> <li>Importancia</li> <li>Origen</li> <li>Desarrollo de la microbiología</li> <li>La generación espontánea</li> </ul>				
Valores o actitudes	<ul> <li>Responsabilidad: Conciencia de la necesidad de mejorar su propio entorno</li> </ul>				
Materiales o recursos que voy a necesitar	<ul> <li>Materiales generales como cuaderno, borrador, lápiz o lápices de color, etc.</li> </ul>				
Condiciones que debe tener el lugar donde voy a trabajar	Un espacio iluminado aceptable, el cual esta libre de ruido y el estudiante se pueda concentrar en las tareas Contar con buena ventilación. Tener buena disposición				

2. Voy a recordar lo aprendido en clase.

Indicaciones Escribir en el cuaderno	Verifica elementos históricos de la microbiología de los alimentos.	
Actividad O	¿Qué es la microbiología?	
Preguntas para reflexionar y responder	¿Cuáles alimentos son elaborados con microorganismos	
	¿Quién fue Clodomiro picado?	







¿Quién creo el primer microscopio?



¿Por qué es importante conocer de sobre los microorganismos?

Revisar los apuntes del cuaderno

#### 3. Pongo en práctica lo aprendido

Indicaciones

 a) Hacer un cuadro comparativo de los diferentes personajes que aportaron al desarrollo de la microbiología
 El cuadro debe tener la siguiente estructura

científico año aporte

b) Responder cuáles son los aportes de Luis Pasteur

C) leer el texto

# Refutación de la teoría de la generación espontánea

En el siglo XIX tuvo lugar una gran polémica sobre la teoría de la generación espontánea. La idea básica de la generación espontánea puede comprenderse fácilmente. El alimento se pudre si permanece durante cierto tiempo a la intemperie. Cuando este material putrefacto se examina al microscopio, se observa que está repleto de bacterias. ¿De dónde provienen estas bacterias que no se ven en el alimento fresco? Algunos pensaban que provenían de semillas o gérmenes que llegaban al alimento a través del aire, mientras otros opinaban que se originaban espontáneamente a partir del material inerte. El adversario más ferviente de la generación espontánea fue el químico francés Louis Pasteur, cuyo trabajo sobre este problema fue el más riguroso y convincente. En primer lugar, Pasteur demostró que en el aire había estructuras que se parecían mucho a los microorganismos encontrados en el material putrefacto. Descubrió que el aire normal contiene continuamente una diversidad de células microbianas que son indistinguibles de las que se encuentran en mucha mayor cantidad en los materiales en putrefacción. Por tanto, concluyó que los organismos encontrados en tales materiales se originaban a partir de microorganismos presentes en el aire.

Responden







¿En qué consiste la generación espontánea? ¿Qué demostró Louis Pasteur ¿

En la teoría subrayar las palabras que no comprendo y buscar su significado

En cuanto al proceso de autoaprendizaje durante el desarrollo de la guía de trabajo autónomo				
Reviso las acciones realizadas durante la construcción del trabajo.				
Marco una X encima de cada símbolo al valorar el desarrollo de las acciones efectuad construcción del trabajo.	das durante la			
Mostré una actitud positiva hacia el trabajo.				
Realimenté constantemente los conocimientos, habilidades y destrezas desarrollados				
Revisé mi trabajo para asegurarme si todo lo solicitado fue realizado				
Considero satisfactorio el trabajo que realicé.				
Leí las indicaciones con detenimiento.				
En cuanto al proceso de autoevaluación de los criterios de desempeño, conside actividades de mediación y de evaluación diagnóstica y formativa, planificadas trabajo autónomo.				
Valoro lo realizado al terminar por completo el trabajo.				
Marca una X encima de cada símbolo al valorar el desempeño del trabajo realizado autoevaluación.	a través de la			
Cito los aspectos más importantes del desarrollo de la microbiología				
Describe la información relacionada con la microbiología y su origen	\ \{\frac{1}{2}}			
Explico ¿Cuál fue la parte favorita del trabajo?				
¿Qué puedo mejorar, la próxima vez que realice la guía de trabajo autónomo?				







GUIA 1 ASEGURAMIENTO 10 "Autoevalúo mi nivel de desempeño".							
Escribo una equis (X) en el nivel que mejor represente mi desempeño alcanzado en cada indicador							
Indicadores/competenci	ias	Niveles de desempeño					
		Inicial	Intermedio	Avanzado			
Describe	la	Reconozco los	Cito los aspectos	Describe la			
información		aspectos más	más importantes	información			
relacionada con	la	importantes del	del desarrollo de	relacionada con la			
microbiología y	SU	desarrollo de la	la microbiología	microbiología y su			
origen		microbiología		origen			