

Centro Educativo: CTP LA SUIZA
Educador JAIRÓ MORA RODRIGUEZ

Unidad de estudio: Fundamentos de microbiología

10-2 AGROINDUSTRIA

Subárea: ASEGURAMIENTO Nivel: Décimo sección 10.2

Horario de atención a distancia lunes a viernes en horario lectivo

Canal de comunicación: WhatsApp, correo electrónico, material impreso, ZOOM TEAMS

Periodo para el desarrollo de la guía:

- Semana del 13 al 17 de julio: retomar portafolio y trabajos atrasados
- Semana del 20 al 24 de julio: contestar y elaborar fichas
- Semana del 27 al 31 de julio: hacer curva y hacer comentario

Alumno: _____

1. Me preparo para hacer la guía

Tema(s)	<ul style="list-style-type: none"> Control microbiano.
Resultados de aprendizaje	Explicar la importancia del control microbiano en la alteración y conservación de alimentos.
Contenidos	<ul style="list-style-type: none"> Introducción. Descripción Importancia 3.2- Métodos de control microbiano. La curva de crecimiento y su aplicación en el control microbiano La muerte microbiana La tasa de muerte microbiana.
Valores o actitudes	<ul style="list-style-type: none"> <i>Responsabilidad:</i> Conciencia de la necesidad de mejorar su propio entorno
Materiales o recursos que voy a necesitar	<ul style="list-style-type: none"> <i>Materiales generales como cuaderno, borrador, lápiz o lápices de color, hojas, folder personalizado para guardar evidencias, otros.</i>
Condiciones que debe tener el lugar donde voy a trabajar	<p>Un espacio iluminado aceptable, el cual está libre de ruido y el estudiante se pueda concentrar en las tareas</p> <p>Contar con buena ventilación.</p> <p>Tener buena disposición</p>

2. Voy a recordar lo aprendido en clase.

Indicaciones Escribir en el cuaderno o use hojas en blanco según el caso	<i>En este trabajo debe hacer lectura del texto y subrayar las palabras que no entiende buscando su significado, responder varias preguntas, además de elaborar un comentario y curva de crecimiento.</i>
Preguntas exploratorias para responder y reflexionar en torno al tema	<i>¿Qué factores destruyen a el virus del coronavirus comenta con tu familia y anota?</i>

planeado y el valor o actitud

¿Cómo controlamos la propagación de enfermedades transmitidas por microorganismos?

3. Pongo en práctica lo aprendido

Actividades para el aprendizaje

Indicaciones o preguntas para auto regularse y evaluarse

Evidencias



CONTROL MICROBIANO INTRODUCCION

El control microbiano persigue, fundamentalmente, eliminar o inhibir los microorganismos cuyas actividades son nocivas para el hombre.

Para lograr aquel propósito, se cuenta con una cantidad de agentes físicos y químicos.

Cada agente tiene aspectos básicos de control antimicrobiano ya que la reacción de los microbios es diferente ante ellos.

Los microorganismos son capaces de sobrevivir y multiplicarse en ambientes de diversas condiciones físicas y químicas (pH, Oxígeno, H₂O, temperatura, etc), sin embargo, existen límites de tolerancia por medio de cambios ambientales que inhiben o son letales para los microbios.

Los cambios físicos o químicos del ambiente, y el uso de sustancias antimicrobianas, constituyen la base de la mayoría de los principales métodos de control de microorganismos que se enumeran:

1. Asepsis
2. La remoción de los microorganismos
3. Las temperaturas altas
4. Las temperaturas bajas
5. La desecación
6. La irradiación
7. Los agentes químicos
8. La combinación de dos o más de los métodos anteriores

A. Conteste:

1. ¿Qué es control microbiano?
2. ¿Qué factores afectan o favorecen el crecimiento de los microorganismos?
3. ¿Qué factores destruyen las bacterias?
4. Comente porque es importante el control microbiano (diez reglones)



- B. Escoja tres métodos de control de la lista y elabore una ficha de cada uno
C. Elabore la curva de crecimiento de las bacterias con sus partes y describa cada etapa (revisar apuntes de cuaderno).
Puede responder en hojas y meterlas al portafolio

En cuanto al proceso de autoevaluación de los criterios de desempeño, considerados en las actividades de mediación y de evaluación diagnóstica y formativa, planificadas en la guía de 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 a través de la autoevaluación.

Reconoce factores que favorecen o controlan microorganismos	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Explica la importancia del control microbiano en la alteración y conservación de alimentos.	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Construye la curva de crecimiento de los microorganismos	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
¿Me siento satisfecho con el trabajo que realicé?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
¿Qué cosas puedo mejorar?	

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 efectuadas durante la construcción del trabajo.

Leí las indicaciones con detenimiento	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Respondo satisfactoriamente la interrogantes	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Reconozco las características del control de microbiano	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Aplicué hábitos de higiene y seguridad durante el desarrollo del trabajo	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

“Autoevalúo mi nivel de desempeño.

Escribo una equis (X) en el nivel que mejor represente mi desempeño alcanzado en cada indicador

Indicadores/competencias del aprendizaje esperado	Niveles de desempeño		
	Inicial	Intermedio	Avanzado
Explica la importancia del control microbiano en la alteración y conservación de alimentos	Menciono la importancia del control microbiano en la alteración y conservación de alimentos <input type="checkbox"/>	Describo la importancia del control microbiano en la alteración y conservación de alimentos <input type="checkbox"/>	Explica la importancia del control microbiano en la alteración y conservación de alimentos <input type="checkbox"/>



Actividad

Aporte del estudiante

<p>1. Un aprendizaje o habilidad adquirida en la o las asignaturas que él o ella elija, a partir de lo realizado en las Guías de trabajo autónomo.</p>	
<p>2. Una vivencia familiar importante.</p>	
<p>3. Un sentimiento respecto de lo que vive el país, su familia o la persona estudiante misma, en el marco de la pandemia COVID – 19.</p>	
<p>4. Un aprendizaje en el marco de la pandemia COVID – 19.</p>	
<p>5. Un aporte que está realizando para mejorar la situación de sí mismo (a) y su familia, para prevenir la pandemia COVID – 19.</p>	



Guía de trabajo autónomo 6