

	<b>INSTITUCIÓN EDUCATIVA HECTOR ABAD GOMEZ</b>		
	Proceso: GESTIÓN CURRICULAR	Código	
Nombre del Documento: GUÍA VIRTUAL DE TRABAJO PARA LA ATENCIÓN DE ESTUDIANTES EN LA PRESENCIALIDAD – JORNADA SABATINA		Versión 01	Página 1 de 5

IDENTIFICACIÓN			
<b>INSTITUCIÓN EDUCATIVA HÉCTOR ABAD GÓMEZ</b>			
<b>DOCENTE:</b> María Eugenia Mazo C		<b>NÚCLEO DE FORMACIÓN:</b> Técnico-Científico	
<b>CLEI:</b> 4	<b>GRUPOS:</b> 403, 404, 405, 406, 407	<b>PERIODO:</b> 3	<b>Semana:</b> 25
<b>NÚMERO DE SESIONES:</b> 1	<b>FECHA DE INICIO:</b> Agosto:5 de 2023	<b>FECHA DE FINALIZACIÓN:</b> Agosto11 de 2023	

**PROPÓSITO:** Una vez terminada la actividad de Microbiología, los, las, les estudiantes del CLEI 4 de la Institución Educativa Héctor Abad Gómez estarán en capacidad de comprender la clasificación de las bacterias beneficiosas o nocivas para nuestro organismo.

### ACTIVIDAD 1: INDAGACIÓN

1=a	6=f	11=k	16=ñ	21=s	26=x
2=b	7=g	12=l	17=o	22=t	27=y
3=c	8=h	13=ll	18=p	23=u	28=z
4=d	9=i	14=m	19=q	24=v	
5=e	10=j	15=n	20=r	25=w	

1:1 Teniendo en cuenta la tabla anterior descubre el texto siguiente

12 1 21 bacterias 21 17 15 agentes 18 1 22 17 7 5 15 17 21, puesto que 21 17 15 capaces 4 5 provocar 5 15 6 5 20 14 5 4 1 4 5 21 en 5 12 hombre o en los 1 15 9 14 1 12 5 21

El texto es:

1:2. Crea un mensaje para que un compañero encuentre el texto incognito.

### ACTIVIDAD 2: CONCEPTUALIZACIÓN

**Realiza lectura cuidadosa, toma nota con excelente letra y ortografía**

### **Clasificación de las bacterias.**

Esta clase de células incluyen tres mil especies de bacterias y organismos. Las bacterias se clasifican según su forma, de tal modo existen tres grandes categorías. Bacilos, cocos y espiroquetas. Los bacilos, son bacterias con forma de bastoncillo, pueden ser patógenos, como las causantes del tétanos y la tuberculosis. Los cocos, son bacterias esféricas, el cual pueden asociarse varias cadenas, como los estreptococos, o presentarse en racimos, como los estafilococos. A esta clase pertenecen las bacterias que provocan la pulmonía y la difteria. Las espiroquetas, son de forma helicoidal, son muy largas, más de 500 micras, entre ellas se encuentra la bacteria causante de la sífilis (Kerchak, 2016)

Hay **MICROORGANISMOS BENEFICIOSOS** en la naturaleza. Son beneficiosos porque no nos causan daño. Por ejemplo, los microorganismos beneficiosos pueden clasificarse en:

Microorganismos benignos

Microorganismos benéficos.

Representan la mayoría de los microorganismos que se encuentran en el ambiente, son aquéllos con los que convivimos sin producirnos daño a la salud. Son aquellos microorganismos que utilizamos para elaborar alimentos como el queso, el yogurt, el vino, la cerveza y el pan.

También hay **MICROORGANISMOS PERJUDICIALES**. Son perjudiciales porque pueden causar daño a las personas. Por ejemplo; los microorganismos malos pueden clasificarse en:

<b>Microorganismos de deterioro</b>	<b>Microorganismos patógenos</b>
Alteran y descomponen los alimentos (bacterias, mohos y levaduras).	Nos enferman (bacterias, virus, parásitos y toxinas de hongos). Las bacterias patógenas pueden causar enfermedades. Este grupo es muy importante desde el punto de vista de salud pública.

**Algunos de los principales microorganismos patógenos son:**

<p><b>Salmonella:</b> Se localiza en el intestino humano y animal, siendo eliminado por las heces. Le encontramos en alimentos de origen animal (huevos, mayonesa, carnes, aves, leche, pescado), también en productos de pastelería y verduras.</p>	<p><b>Vibrio cholerae:</b> Esta bacteria vive muy bien en el medio acuoso y salino. El agua contaminada es una de las principales fuentes de contaminación</p>
<p><b>Staphilococcus:</b> Se encuentra principalmente en nariz, garganta y lesiones cutáneas. Los alimentos relacionados son productos cárnicos, aves, lácteos y mayonesa</p>	<p><b>Streptococos:</b> Operarios con infecciones por estreptococos como dolor de garganta. La leche cruda y huevos son fuentes de contaminación</p>
<p><b>Clostridium perfringens:</b> Se halla principalmente en el intestino animal y humano, suelo y polvo. Se encuentra en grandes cantidades de carnes, aves y derivados</p>	<p><b>Hepatitis:</b> Contaminación fecal humana, directa o a través del agua. También se relaciona con mariscos mal cocidos, emparedados, ensaladas, entre otros</p>
<p><b>Clostridium botulinumc:</b> Se encuentra en el suelo, vegetales, carne y pescado. Se relacionan principalmente con conservas poco ácidas de vegetales</p>	<p><b>Cistercosis:</b> El parásito Taenia solium es el responsable de la cisticercosis. Esta enfermedad se adquiere al ingerir alimentos contaminados, principalmente la carne de cerdo mal cocida.</p>
<p><b>Listeria:</b>Esta bacteria se encuentra en la tierra y el agua. Puede crecer incluso dentro de las temperaturas frías de un refrigerador. Es frecuente encontrarla en carnes rojas y en pollo crudo. También se relaciona con productos lácteos no pasteurizados.</p>	<p><b>Basillus cereus:</b> Es una bacteria que puede encontrarse con cierta facilidad en una gran proporción de alimentos. En muchas ocasiones se relaciona con el consumo de arroz, sin embargo, se ha asociado a otros cereales.</p>
<p><b>Shigella:</b> Los brotes están asociados con condiciones sanitarias deficientes, agua y alimentos contaminados. El agua contaminada es una de las principales fuentes de shigellosis.</p>	<p><b>Leptospira:</b> Es una enfermedad transmitida por las ratas y los ratones. La infección ocurre cuando las personas tienen contacto con superficies, suelo, agua o alimentos contaminados con la orina y otros fluidos corporales de ratones y ratas u otros animales infectados.</p>

### **ACTIVIDAD 3: ACTIVIDAD EVALUATIVA**

Realiza un video en el formato que desee con el tema de la guía y enviarlo al correo de la maestra: [mariaeugeniamazo@iehectorabadgomez.edu.co](mailto:mariaeugeniamazo@iehectorabadgomez.edu.co).

#### **A TENER EN CUENTA:**

- 1:** Presentar las actividades en los tiempos acordados con cada docente.
- 2:** En orden.
- 3:** Excelente presentación y ortografía.
- 4:** La entrega oportuna de esta guía tiene nota valorativa de 1- 5 en las asignaturas: (Ciencias naturales, Físicoquímica, Tecnología, emprendimiento) las cuales hacen parte del núcleo de aprendizaje Técnico Científico.

#### **FUENTES DE CONSULTA**

<https://flalda.wordpress.com/2010/05/16/microbiologia-y-biotecnologia-el-papel-ecologico-de-los-microorganismos/>.

[http://aprende.colombiaaprende.edu.co/sites/default/files/naspublic/ciencias\\_7\\_b3\\_s8\\_doc.pdf](http://aprende.colombiaaprende.edu.co/sites/default/files/naspublic/ciencias_7_b3_s8_doc.pdf).

Módulo: Técnico Científico CLEI 4.