

Nombre de la alumna: Norma Madai Hernández Aguilar.

Nombre del profesor: Bermúdez Estrada Arnulfo Martin.

Nombre del trabajo: investigación.

Materia: submodulo I

PASIÓN POR EDUCAR

Grado: 2°

Grupo: a

Investigación del científico Louis Pasteur a la microbiología

Esta persona fue un químico francés cuyo trabajo tuvo grandes descubrimientos, sus descubrimientos tuvieron una gran importancia en el campo de la ciencia natural, sobre todo en la química y en la microbiología.

Después de mucho tiempo en la época de Louis Pasteur, ya se conocían los microorganismos pero aun así no estaba tan claro de dónde provenían, muchos científicos que investigaban los microorganismos creían que estos surgían de la materia orgánica. Pero el científico Louis Pasteur quería comprobar la teoría así que ingenio un gran experimento el cual era:

El usó dos matraces con cuello de cisne (un cuello estrecho y en forma de S) y añadió caldo de carne en los dos. El cuello de cisne permite que entre el aire, pero no las partículas en suspensión (que se quedan atrapadas en un recodo).

Hirvió los dos matraces para esterilizarlos y esperó. Contrariamente a lo predicho por la generación espontánea, no crecieron microorganismos.

Luego cortó el cuello de uno de los matraces, dejándolo más expuesto. Al cabo de un tiempo en ese matraz aparecieron microorganismos, pero el otro siguió como estaba. Lo que había ocurrido es que al cortar el cuello los microorganismos que estaban flotando en el ambiente pudieron caer en el caldo y multiplicarse. De esta manera demostró que los microorganismos no surgen de la materia inorgánica sino de otros microorganismos. De esta manera su investigación le permitió crear la pasteurización, también gracias a la investigación se desarrolló las vacunas exitosas para combatir a varios tipos de microorganismos

Importantes aportaciones del científico Louis Pasteur fueron:

- La fermentación: Esta realizó muchos estudios sobre la fermentación y las bacterias, también descubrió que la levadura producía alcohol en el vino y descubrió el ácido láctico y el ácido acético.
- La pasteurización: este es un proceso de calentar un líquido para destruir bacterias dañinas sin cambiar la calidad del producto.
- Reputación de la teoría generación espontánea: planteo de un organismo vivo proviene solamente de otro organismo vivo porque ellos no surgen de manera espontánea.
- Una de las más conocidas vacuna contra la rabia: el científico estaba muy interesado en las causas y medios preventivos de diversas enfermedades, después de algunos intentos descubrió vacunas como la de la tuberculosis, viruela y entre otras.

Bibliografía

Aportes de louis pasteur a la microbiologia. by Jaime Olivera

[Las 3 principales aportaciones de Louis Pasteur a la ...](#)