

A neon sign in the shape of a hand with a glowing yellow square at the base, set against a dark background with potted plants.

**MICROBIOLOGIA Y
PARASITOLOGIA**



UNIVERSIDAD DEL SURESTE

UNIDAD I

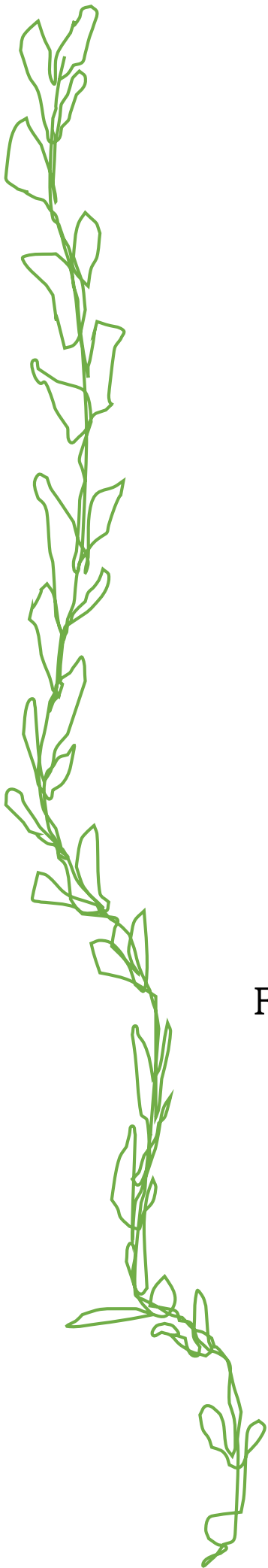
MICROBIOLOGIA Y PARASITOLOGIA

SEMESTRE:2 GRUPO: A

DR. JOSE MIGUEL CULEBRO RICALDI

YERENI MONSERRAT PEREZ NURICUMBO

FECHA LÍMITE DE ENTREGA: 17 DE MARZO 2023



¿VIDA EN EL AGUA ESTANCADA?

DOMINGUEZ-TURREN, L. PEREZ-NURICUMBO,
Y.M. HERNANDEZ-CRUZ, M.C. MARTINEZ-
HERNANDEZ, T.E.

BIBLIOGRAFIA:
[HTTPS://ACCESSMEDICINA.MHMEDICAL.COM/CONTENT.ASPX?](https://accessmedicina.mhmedical.com/content.aspx?bookid=1837§ionid=128955502)
BOOKID=1837&SECTIONID=128955502

RESUMEN

La microbiología es el estudio de los microorganismos, un grupo grande y diverso de organismos microscópicos que vive en forma de células aisladas o en grupos de ellas; también comprende a los virus, que son organismos microscópicos, pero que carecen de estructuras celulares. Los microorganismos tienen un enorme impacto en la vida y en la composición física y química de nuestro planeta. Los microorganismos se encargan de llevar a cabo ciclos de elementos químicos indispensables para la vida, tales como los ciclos del carbono, nitrógeno, azufre, hidrógeno y oxígeno; los microorganismos realizan más fotosíntesis que las plantas. Además, los océanos contienen 100 millones más bacterias (13×10^{28}) que las estrellas que contiene el universo conocido. En esta práctica se tuvo que recolectar agua de un estanque para llevar a cabo nuestro proyecto, el cual tenía por objetivo encontrar algún microorganismo, hongo u otros; todo esto con la ayuda de los instrumentos de laboratorio de nuestra institución.

INTRODUCCIÓN

S

e habla de agua estancada cuando el agua permanece dentro de las conducciones (entre la conexión del sitio y el lugar de extracción)

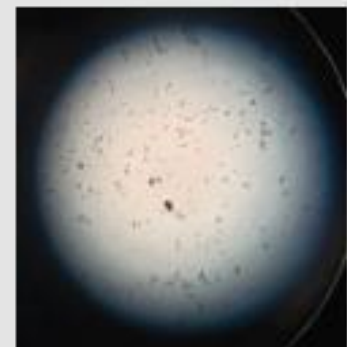
durante más de 4 horas. En esta agua se dan las condiciones perfectas para las bacterias del agua.

El agua estancada es una de las fuentes de microorganismos, este es uno de los elementos sencillos para observar con tan solo si contáramos con un microscopio.

En esta práctica nos da un inicio sobre los microorganismos que existen, el agua estancada contiene diferentes microorganismos estos tendrán diferentes características al igual que sus funciones todo esto lo puedes lograr con la ayuda de un microscopio; Decidimos entonces, intentar conocer mejor este Universo de seres microscópicos que viven en el agua.

RESULTADO

El resultado fue encontrar lo que parecía ser un alga junto con residuos que se encontraban en el agua recolectada.



DISCUSIÓN Y CONCLUSIÓN

En el equipo de trabajo discutimos las posibilidades de encontrar o no algo entre las aguas recolectadas, intentando poder encontrar algo; buscamos durante varios minutos, con diferentes grados del microscopio, hasta que después de un rato por fin encontramos algo a lo que parecía ser un alga y la conclusión fue el encuentro del alga y una capa fina que parecía ser residuos.

VIDA FERMENTADA

DOMINGUEZ-TURREN, L. PEREZ-
NURICUMBO, Y.M. HERNANDEZ-CRUZ,
M.C. MARTINEZ-HERNANDEZ, T.E.

BIBLIOGRAFIA:

[HTTPS://WWW.CEUBE.MX/BLOG/QUE-ES-LA-FERMENTACION.HTML](https://www.ceupe.mx/blog/que-es-la-fermentacion.html)
[HTTPS://WWW.MONOGRAFIAS.COM/TRABAJOS91/FERMENTACION-PINA/FERMENTACION-PINA#~:TEXT=SE%20LLAMA%20SACCHAROMYCES%20CEREVISIAE,HTTPS://WWW.LOVFERMENTS.COM/ES/QUE-ES-EL-TEPACHE/](https://www.monografias.com/trabajos91/fermentacion-pina/fermentacion-pina/#:~:text=se%20llama%20saccharomyces%20cerevisiae,https://www.loverferments.com/es/que-es-el-tepache/)

RESUMEN

La fermentación es un proceso catabólico de oxidación incompleta, totalmente anaeróbico, siendo el producto final un compuesto orgánico. Estos productos finales son los que caracterizan los diversos tipos de fermentaciones. En este proceso dejamos a fermentar las cascaras de piña durante una semana para así poder llevar a cabo la formación y observación del tepache en el día sugerido en este se buscó los tipos de microorganismos que se encuentran en el tepache antes de ingresarles los azúcares, ya que una vez agregando azúcar se perderían estos.

E INTRODUCCIÓN
L tepache es una bebida producida a partir de una fermentación mixta láctica-alcohólica y acética de las cáscaras de piña.

Debido a este hecho, se han aislado diversas especies de microorganismos entre los que se encuentran las bacterias ácido lácticas (BAL), también de este hablamos que es un proceso catabólico de oxidación incompleto, al final es un compuesto orgánico, en este caso las bacterias estarán presentes para poder llevar a cabo la investigación.

METODOLOGÍA

Esta actividad se realiza con el objetivo de obtener resultados de bacteria por agua de tepache que es conservada por una semana

RESULTADOS

- 1° Se observa en laboratorio durante casi 2 horas agua de tepache por el microscopio, en el que se utiliza un porta objeto
- 2° Después de casi de horas se logra observar una bacteria que probablemente podría ser estafilococo y bacilo.



DISCUSIÓN Y CONCLUSIÓN

En el equipo de trabajo discutimos la posibilidad de que lo observado en el microscopio se tratara de un bacilo o en su defecto un estafilococo debido a la forma y a la composición de estos, llegando a la conclusión de estar de acuerdo en que era un estafilococo ya que es muy probable encontrarse con este tipo de bacterias en los fermentos diversos junto con los cocos, diplococos entre otros.

Bibliografía

(ACCESS MEDICA, s.f.)

¹[HTTPS://WWW.MONOGRAFIAS.COM/TRABAJOS91/FERMENTACION-PINA/FERMENTACIONPINA#:~:TEXT=SE%20LLAMA%20SACCHAROMYCES%20CEREVISIAE](https://www.monografias.com/trabajos91/fermentacion-pina/fermentacionpina#:~:text=se%20llama%20saccharomyces%20cerevisiae).

²[HTTPS://WWW.LOVFERMENTS.COM/ES/QUE-ES-EL-TEPACHE/](https://www.loverferments.com/es/que-es-el-tepache/)

ACCESS MEDICA. (s.f.). Obtenido de

<https://accessmedicina.mhmedical.com/CONTENT.ASPX?BOOKID=1837&SECTIONID=128955502>