



PASIÓN POR EDUCAR

Nombre del alumno:

Rudy Ángel Osvaldo Vázquez
Zamorano

Nombre del profesor:

Ariana Morales Moreno

Nombre del trabajo:

“Método científico”

Grado: 8-º.

Grupo: “A”

Comitán de Domínguez Chiapas a 16/03/24

Pasteur y las bacterias.

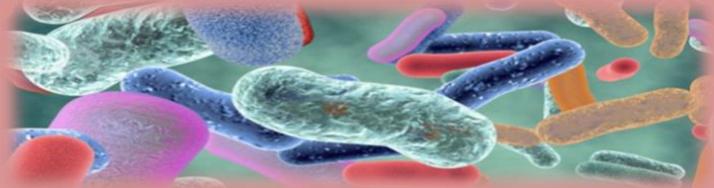
En el siglo XIX ya se sabía que al hervir la leche se retrasaba la putrefacción. Sin embargo, no se sabía de donde provenían las bacterias. Louis Pasteur se interesó por este problema.



¿Como afecta las bacterias ala muestra para el preceso de putrefaccion?



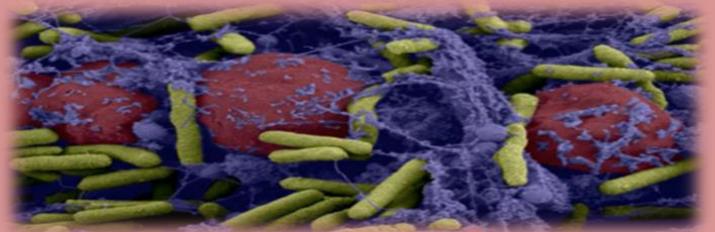
Las bacterias aparecen espontáneamente, pero necesitaban algo del aire para crecer, por lo tanto, lo que estuviera en el aire podría destruirse con calor.



Si dejo una preparacion limpia al aire las bacterias pueden contaminar.



Poner las muestras limpias al aire libre y vover a intentar.



Primero hirvió un caldo de carne y lo dividió entre dos frascos cisne. A uno de los frascos le rompió el cuello para facilitar la entrada de aire. Luego de un tiempo, examinó en el microscopio cada caldo. El caldo en el frasco con el cuello roto se contaminó, mientras el otro no.



BIBLIOGRAFIA.

1. <https://www.google.com/url?q=http://deunam.iztacala.unam.mx/index.php/component/zoo/item/louis-pasteur&sa=U&ved=2ahUKEwiYz66AuPqEAXWqN0QIHc-gDY0QFnoECAgQFA&usg=AOvVaw3Gl6-9e5yLefLjw1erSVN9>.
2. <https://idus.us.es/bitstream/handle/11441/48735/AGUDO%20TOSCANO,%20JAVIER.pdf;jsessionid=1BB042F0642EBA0DCF60C4A2E51874F2?sequence=1&isAllowed=y>