

Métodos y Técnicas Microbiológicas II

Guía Pedagógica de Investigación**Métodos y Técnicas Microbiológicas II**

Escuela: ETOA (Escuela Técnica obrero argentino)

Docente: Balmaceda Belén

Curso: 6º2º - Químicos - Ciclo Orientado

Turno: Tarde

Área Curricular: Métodos y Técnicas Microbiológicas II

Título de la propuesta: Repaso

Contenidos: Microorganismos de Importancia Industrial

Actividades:

- 1) Dibuja una célula eucariota, procariota e indica sus organelas.
- 2) Cuál es la diferencia entre un organismo heterótrofo y autótrofo.
- 3) Indica cuales especies corresponden a bacteria, hongos y levaduras

- Gluconobacter y acetobacter
- Streptococcus y lactobacillus
- Saccharomyces cerevisiae
- Penicillium camemberti
- Penicillium notatum

4) Completa la tabla indicando área de aplicación y ejemplos de productos obtenidos.

AREA	MICROORGANISMO	PRODUCTO
Alimento		yogur
	Verticillium lecanii	
	Salmonella typhimurium	
Producción vegetal		bioinsecticidas
		quesos
Insumos industriales		etanol
	Aspergillus	
	Triobacillus thiooxidans	
		Efluentes industriales
	Clostridium tetani	
	Saccharomyces cerevisiae recombinante	
Salud		

5 Investiga sobre los diferentes microorganismos y su requerimiento de oxígeno para vivir.

Aerobio:

Anaerobios

Aerobios obligatorios:

Anaerobios estrictos:

Anaerobios facultativos

Aerobios aerotolerantes: