

CENS SAN MARTIN

Guía N° 4

DOCENTES: Marcela PONCE y Andres Daniel MALDONADO

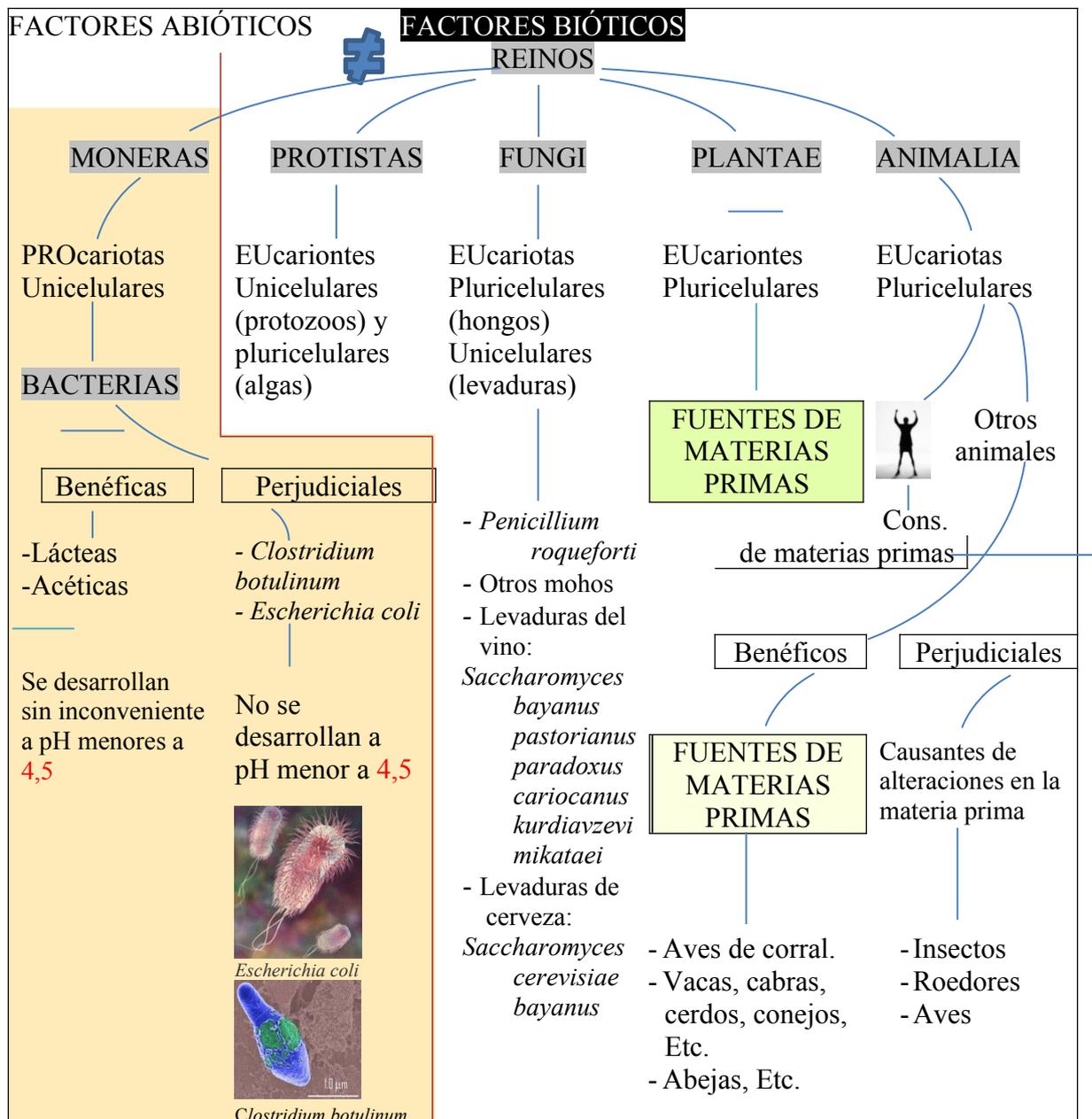
CURSO: 2° año 1°, 2° y 3° división

TURNO: Noche

AREA CURRICULAR: AGROINDUSTRIA

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS E HIGIENE:

Reino Moneras: Bacterias: Desarrollo y proliferación. Agentes benéficos y perjudiciales. Acidez y pH. (Primera parte)



Actividades:

- 1- Lea con mucha atención la guía completa.
- 2- Anote las palabras desconocidas que encuentre en esta guía y aquellas de las que no recuerde el significado.
- 3- Busque y copie el significado de las palabras anotadas en el glosario del punto 2.
- 4- Examine detalladamente el esquema observando las principales diferencias existentes entre los seres vivos según los niveles de organización.
- 5- Busque, recorte y pegue o dibuje imágenes de bacterias lácticas y acéticas, protozoos, algas, mohos, levaduras, plantas y animales (hasta 5cm de ancho cada imagen).
- 6- Compare las imágenes obtenidas y describa las principales características distintivas de cada tipo de ser vivo. Mencione también si observa alguna similitud entre algunos de ellos.
- 7- Explica cuáles cree que son los principales seres vivos a evitar su presencia en los alimentos y por qué.
- 8- Menciona a que reino pertenecen y como son los seres vivos mencionados en el punto 7.

