

Observación de levaduras al microscopio

Para encontrar la teoría y temas relacionados con este cuaderno, leer el Cuaderno N° 53 http://www.porquebiotecnologia.com.ar/educacion/cuaderno/ec_53_act.asp

Las levaduras son seres vivos, unicelulares que se reproducen asexualmente mediante un proceso conocido como gemación que consiste en la formación de brotes o yemas que luego se desprenden de la célula original para formar un nuevo organismo independiente. Es posible observar las levaduras al microscopio y, en algunos casos, detectar los brotes que están en proceso de formación.



Levaduras en división

Materiales

- levaduras (bloques o sobres que se compran en comercios)
- agua tibia
- azúcar
- portaobjetos y cubreobjetos
- microscopio

Procedimiento

1. Preparar una mezcla con una pizca de levaduras, una cucharada de agua tibia y una pizca de azúcar.
2. Dejar reposar 5-10 minutos.
3. Colocar sobre el portaobjetos y cubrir con el cubreobjetos.
4. Observar bajo el microscopio con un objetivo de fuerte aumento.
5. Dibujar lo que se observa.

Nota: en caso de no poder observar claramente se debe probar alternativas para mejorar el preparado, por ejemplo, variando la cantidad de levadura que se coloca en la muestra.

Preguntas para el análisis de la experiencia

1. ¿Qué se observa al microscopio?
2. ¿Por qué se coloca agua y azúcar al preparado? ¿Cuál es la función de estos componentes?
3. Teniendo en cuenta que las levaduras son seres vivos, ¿por qué no se reproducen cuando se encuentran en la góndola del supermercado? (relacionar con la respuesta a la pregunta anterior).