

SABINAS, COAHUILA, DOMINGO 14 DE DICIEMBRE DEL 2025

Centro de Bachillerato Tecnológico
Industrial y de Servicios No.20



Técnicas bacteriológicas

 **Bienvenidos** 
hoy vamos a aprender sobre

EL AGAR TSI

(Agar Hierro Triple Azúcar)

M.E Sílvia Carmona

 Integrantes del 3º "J"
Equipo

Buentello Sánchez Ximena
Hernández Soto Yadhira Concepción
Montemayor Villalba Luciana Jireh
Morus Barrera Naoki Yazmin
Rodríguez Ávila Fernando



numero 1

¿Qué significa la sigla TSI? (en español)



numero 2

¿Qué azúcares contiene el agar TSI?

numero 3

¿Cuál es la concentración de glucosa en el agar TSI?

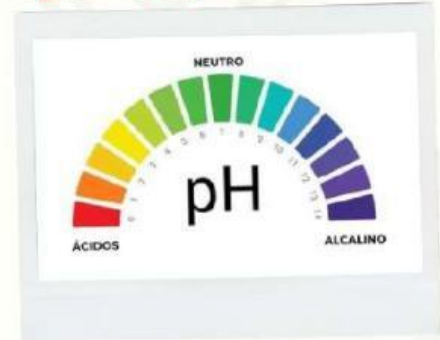
numero 4

¿Cuál es el tiempo adecuado de incubación?



numero 5

¿Qué indicador de pH se utiliza en el agar TSI?



numero 6

¿Qué color indica una reacción ácida en el agar TSI?

numero 7

¿Qué color indica una reacción alcalina en el agar TSI?



numero 8

¿Qué indica la formación de color negro en el agar TSI?



numero 9

¿Qué componente permite detectar la producción de H_2S ?

numero 10, 11, 12



Pico rojo / fondo amarillo indica...



Pico rojo / fondo rojo indica...



Pico amarillo / fondo amarillo indica...



numero 13



¿Qué indica la presencia de burbujas o levantamiento del medio?

numero 14

¿Para qué se utiliza el Agar TSI?

numero 15

¿Cómo se inocula correctamente el agar TSI?

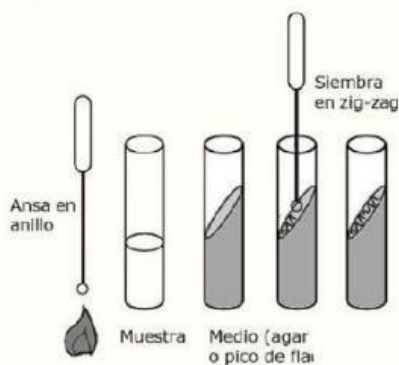


numero 16

¿Qué tipo de bacterias se identifican principalmente con el agar TSI?

numero 17

¿Qué volumen de agar debe colocarse en los tubos?



numero 18

¿La Salmonella se puede detectar en este tipo de agar?

Numero 19

¿Cómo se debe leer el resultado del agar TSI?



Numero 20

¿En qué condiciones se incuba el TSI?

Numero 21

¿Qué nutrientes contiene el Agar TSI?
TSI?

Numero 22

¿Cuál es la función del sulfato de hierro y amonio?

Numero 23

¿Qué compuesto actúa como sustrato para producir H_2S ?

