



**Nombre de alumnos: Danna Itzel
López Díaz**

**Nombre del profesor: Beatriz López
López**

**Nombre del trabajo: hongos y
levaduras**

Materia: biología

Grado: 3 semestre

Grupo: "U"

Pichucalco, Chiapas a 18 de diciembre 2020.

Introducción

En este tema hablaremos sobre los hongos y las levaduras sobre para que se utilizan etc.

Levaduras y hongos

Los hongos y la levadura son dos organismos estrechamente relacionados, que pertenecen al reino de los hongos. La diferencia principal entre levadura y hongos es que la levadura es un organismo unicelular de forma redondeada, mientras que los hongos son organismos multicelulares con hifas filamentosas. La levadura es un tipo de hongo. Las hifas multicelulares y filamentosas de los hongos se llaman moho. La mayoría del moho se puede ver a simple vista en varios colores. Tanto los hongos como las levaduras viven como saprotrofos. Secretan enzimas digestivas en fuentes externas de alimentos y absorben nutrientes simples a través de la pared celular.

La levadura es un hongo microscópico, que comprende una célula única, de forma ovalada, que se reproduce a través de la brotación. La mayoría de las veces, la levadura es incolora. Aunque la levadura es un organismo unicelular, es un eucariota, que contiene orgánulos unidos a la membrana. La levadura se puede identificar en una variedad de hábitats, especialmente en las hojas de las plantas, flores y frutos. La mayoría de las levaduras viven en relaciones simbióticas en la piel de animales de sangre caliente.

La levadura secreta enzimas digestivas en un material orgánico en el medio ambiente. Sólo los nutrientes simples son absorbidos a través de su pared celular. Por lo tanto, la levadura se utiliza en industrias de procesamiento de alimentos como la panadería y la producción de cerveza.

Los hongos se refieren a organismos unicelulares o multicelulares que producen esporas y se alimentan de materia orgánica. Los hongos multicelulares producen hifas fúngicas, que son pequeñas estructuras con forma de hilos. Una masa de hifas se llama micelio. El micelio fúngico se puede ver a simple vista. Algunos hongos producen cuerpos frutales, que son comestibles por los animales.

La pared celular de los hongos está formada por quitina. Ya que son saprotrofos, los hongos absorben nutrientes a través de la pared celular. La reproducción tanto

sexual como asexual de hongos ocurre a través de la producción de esporas. Los hongos se utilizan en la producción de antibióticos como la penicilina. También se utilizan en el procesamiento de alimentos, como la producción de queso, tempeh y salsa de soja. Los hongos causan enfermedades como la tiña y el pie de atleta en los humanos. Causan enfermedades en las hojas de las plantas, en la raíz, en el tallo, así como en los cultivos.

Conclusión

La levadura y los hongos son dos tipos de organismos, que pertenecen al reino de los hongos. La levadura es un tipo de hongos, que es un organismo unicelular, de forma ovalada. Los hongos son en su mayoría multicelulares, que consisten en hifas fúngicas. Tanto la levadura como los hongos son saprotrofos, que secretan enzimas en materia orgánica en descomposición. La principal diferencia entre la levadura y los hongos es su estructura.