



Nombre de la alumna: Sarina López González.

Nombre del profesor: María de los ángeles Venegas.

Nombre del trabajo: Ensayo.

Materia: Microbiología.

Grado: 2° Cuatrimestre

Comitán de Domínguez Chiapas a 07 de abril de 2021.

ASPECTOS ECOLOGICOS E IMPORTANCIA DE LAS ALGAS Y PROTISTAS

Como punto de partida, un microorganismo es un organismo diminuto que solamente se puede observar a través de un microscopio por lo cual se caracteriza por existir numerosas variedades, de diferentes formas y tamaños. La enorme mayoría de los microorganismos son seres vivos beneficiosos y esenciales para nuestra vida de modo que no todos sabemos en qué nos puede beneficiar de tal suerte que están por todas partes y que, gracias a ellos, hay vida en el planeta como, por ejemplo, son encargadas de la fijación de nitrógeno en las plantas realmente son muy ventajosos en la producción de alimentos, así como también en la de medicamentos. Igualmente, están en nuestro propio cuerpo a lo que nos ayuda a mantener una buena salud.

En el interior de la naturaleza se pueden identificar diferentes tipos de microorganismos como son los virus, los hongos, las bacterias entre otros. Las células procariotas que son incluso constituido por el microorganismo, debido a su pequeño tamaño y su estilo de vida individual sufren cambios ambientales de forma bastante natural. Tras muchos años los procariotas han ido evolucionando de la manera en que se adaptan con mejor facilidad por ello se agarra en cuenta los factores ambientales que utilizan para su crecimiento mediante eso provocan cambios repentinos que pueden ser buenos o malos para los microorganismos.

Es importante tomar en consideración que no todos los tipos de microorganismos admiten la misma forma de establecer el factor ambiental como son;

○Temperatura:

De acuerdo con (SLIDESHARE, 2014)“La temperatura es uno de los parámetros ambientales más importantes que condicionan el crecimiento y la supervivencia de los microorganismos. Los protistas buscan una temperatura optima, entre 24 y 28 °c”.

Entonces se dice que la temperatura puede afectar el crecimiento del microorganismo siempre y cuando va a depender la velocidad que tenga, existen 3 tipos de temperaturas; mínima, máxima y optima, esta última permite la máxima tasa de crecimiento.

○Desecación:

La desecación al aire mata a las células vegetales bacterianas, pero no alas endosporas. La sensibilidad a la desecación varia de una especie a otra.

○Radicaciones:

Se define como la propagación de energía por el espacio, a lo cual puede tener efectos sobre los seres vivos.

○Ondas sonoras:

Las ondas sonoras oíbles para los seres humanos disponen un rango de frecuencias, estos tipos de ondas superiores tienen derecho a desintegrar las células.

○Presión hidrostática:

Es un acto y el resultado de comprimir o apretar, de modo que se puede producir sobre un sujeto o conjunto que permite interpretar la fuerza que se ejerce sobre un elemento.

○Presión osmótica:

Presión a la conclusión de aplicar compresión o estrechar algo.

○Ph:

La gran mayoría de las bacterias pueden soportar cambios de ph. La mayoría de las bacterias son neutrofilas.

Los factores biológicos sobre los microbios dicho anteriormente los microbios se encuentran en todas partes por supuesto también están en nuestro cuerpo, en las plantas, en los alimentos, en los lugares más inhospitalarios. Desde sus características, muchos de los microorganismos resultan ser muy ventajosos para cada ser humano, pero también otros pueden provocar ciertas enfermedades.

Los microorganismos logran habitar en lugares sumamente diferentes. Ellos pueden estar en lugares que se sientan cómodos para su propio crecimiento y desarrollo de los organismos superiores, hasta viven cerca de ellos, pero también están en lugares donde las condiciones físicas y químicas que no son disponibles para aquellos organismos, sin embargo, resultan oportuno para algunos microbios.

De la gran cantidad de microbios que existen, sólo algunos pueden invadir nuestro cuerpo hospedero y causar enfermedades, incluso de tipo crónicas no infecciosas, como algunos cánceres y enfermedades coronarias.

Como bien afirma (UDS, 2021) “En algunos casos se trata de alimentos en mal estado, en otros son alimentos que se descomponen estando en nuestro poder por no ser tratados adecuadamente”.

Quiere decir que en la comida tampoco es la excepción cuando se trata de un hospedar en los microbios. Estos organismos de la misma manera pueden ser los contaminantes, pero otros pueden ser útiles para la preparación de algunos alimentos siempre y cuando saber qué tipo de alimento usar.

Para terminar la importancia de mantener una buena higiene corporal para así evitar la transmisión de patógenos de una persona a otra por contacto directo, aunque tampoco debe ser en exceso ya que puede ser perjudicial puesto que además nos apoyan a regular nuestra salud. Diariamente están presentes las recomendaciones de como lavarse bien las manos para evitar todo tipo de enfermedades, aunque no se puede ver a simple vista en nuestras manos sobre cómo pueden alojarse muchos patógenos por el contacto directo es aconsejable lavarse las manos con perseverancia, no obstante, en exceso.

Bibliografía

(06 de NOVIEMBRE de 2014). Obtenido de SLIDESHARE: <https://es.slideshare.net/HylaryQuistian/4-efecto-de-los-factores-ambientales-sobre-los-procariotas>

(ENERO-ABRIL de 2021). Obtenido de UDS:

<https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LNU/b21104cf454fe3ce18998a4714722ee5-LC-LNU202.pdf>