



Mi Universidad

Ensayo

Nombre del Alumno **FATIMA LIZBETH PONCE SOBERANO**

Nombre del tema **HISTORIA DE LA MICROBIOLOGIA**

Parcial **I**

Nombre de la Materia **MICROBIOLOGIA**

Nombre del profesor **MARIA DE LOS ANGELES VENEGAS CASTRO**

Nombre de la Licenciatura **NUTRICION**

Cuatrimestre **2**

HISTORIA DE LA MICROBIOLOGÍA

CLASIFICACIÓN, TAXONOMÍA.

Es muy habitual que cada vez aparezcan más especies bacterianas. La palabra taxonomía significa la ciencia de la clasificación, con la que pretendemos separar microorganismos en base a ciertas similitudes genéticas o fenotípicas.

TAXONOMÍA FENOTÍPICA.

La fenotípica es la más sencilla pues intentamos clasificar según las semejanzas entre apariencia en el momento actual, sin tener en cuenta la evolución de los mismos. Una vez que se dieron cuenta de los errores de la clasificación según unos pocos caracteres lo que intentaron es clasificar en cuenta a muchos factores de apariencia, esto era la taxonomía numérica, cuantas más características mejor.

TAXONOMÍA FILOGENÉTICA

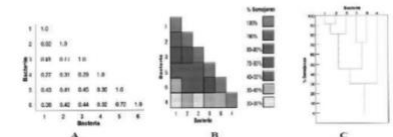
La taxonomía filogenética se basa en el establecimiento de relaciones evolutivas más que en semejanzas generales. El desarrollo de los cronómetros evolutivos nos permitió dar un gran paso de esta ciencia; pues nos permite ver el parecido evolutivo en función de las secuencias de los nucleótidos.

TAXONOMÍA POLIFÁSICA

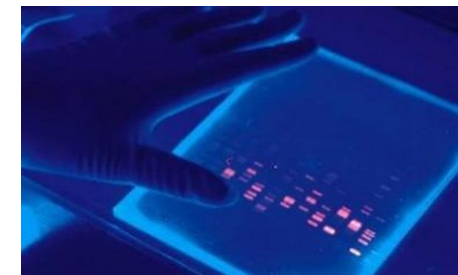
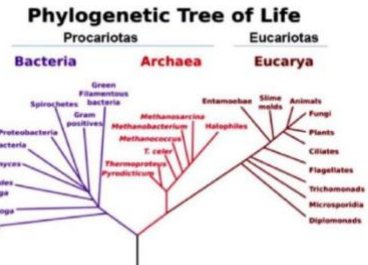
Estas relaciones no tendrían nada que ver con el árbol que me surgiría de establecer las relaciones fenotípicas. Una de estas características es el estudio de los ácidos grasos (FAME) mediante cromatografía de gases. El perfil de ácidos grasos es particular de cada especie bacteriana: dos bacterias de la misma especie van a presentar el mismo porcentaje de ácidos grasos.

RANGOS TAXONÓMICOS

La especie es la unidad taxonómica básica, y para poder incluir a una bacteria en la misma especie tiene que cumplir las distintas características: Hibridación mayor al 70 por ciento. Diferencias en el ARN 16S a menores Al 3,4 %, es decir tiene que haber aproximadamente un 97% de similitud. Además de la especie podemos variar otro Escalon llegando a las cepas.



Grupos y semejanzas en taxonomía numérica. A, Matriz de semejanza donde se comparan seis cepas bacterianas. El grado de semejanza varía desde 0.0 (ninguna semejanza), hasta 1.0 (identidad total). B, Las bacterias se han reorganizado y agrupado para establecer grupos de cepas similares. C, Dendrograma que muestra de una manera gráfica el grado de semejanza las seis cepas entre sí.



BIBLIOGRAFÍA BÁSICA Y COMPLEMENTARIA:

☐ LANSING M. Precott.(2004) Microbiología.México.Mc Graw Hill.

☐ MOSSET D.A.A.(2006) microbiología de los alimentos.Editorial Acriba

☐ PASCUAL Andersen María Del Rosario (2000) Microbiología Alimentaria Ediciones Díaz LANSING M. Precott. (2004) Microbiología. México.McGraw Hill . MOSSEL D. A. A. (2006) microbiología de los alimentos. Editorial Acriba De Santos

☐ Gama, F. Ma de A. (2004). Biología , Biogénesis y microorganismos. Edit. Pearson, Prentice Hall. 2da Reimpresión. México.

☐ Curtis, H., Barnes, N. S. (2001) Invitación a la Biología. 5a Reimpresión. Edit. Médica Panamericana. España. <http://erasmus.ugr.es/filo/eukarya.html> <http://bc.inter.edu/facultad/yserrano/ALGASmicro.htm> <https://library.conservation.org/Published%20Documents/1992/La%20Impor>

☐ Tancia%20de%20la%20Diversidad%20Biologica%20de%20Mexico.pdf

☐ Microbiana. (s. f.). Microbiano. Recuperado 7 de enero de 2022, de <http://webcd.usal.es/web/educativo/micro2/tema05.html>

Microbiologia. (s. f.). Microbiologia. Recuperado 7 de enero de 2022, de

<https://www.fichatec.com/blog/microbiologia-de-los-alimentos/>