



Mi Universidad

Cuadro Sinóptico.

Nombre del Alumno: Mitzy Yuliana Escobar Martínez.

Nombre del tema: Hongos y Levaduras.

Parcial: 2do Parcial.

Nombre de la Materia: Microbiología.

Nombre del profesor: Biol. María de los Ángeles Venegas Castro.

Nombre de la Licenciatura: Licenciatura en Nutrición.

Cuatrimestre: 2do Cuatrimestre.

PASIÓN POR EDUCAR

12 de febrero de 2022, Comitán de Domínguez, Chiapas.

Hongos y levaduras

Hongos

Microorganismos pluricelulares filamentosos

Poseen pared celular contiene quitina un polisacárido que le da rigidez y es responsable de su morfología y en ocasiones celulosa. Algunos hongos presentan cápsula, formada por polisacáridos, con propiedades inmunógenos y anti fagocitarias.

Absorción de nutrientes.

Debido a que su pared celular es rígida no pueden englobar los alimentos (pinocitosis, fagocitosis), las hifas expulsan enzimas sobre la materia orgánica en que crecen.

Según el tipo de sustrato.

Se clasifican en: Hongos saprófitos (utilizan materia orgánica muerta). Hongos parásitos (organismos vivos, plantas o animales)

Tipos de reproducción en hongos

Sexual

Hongos perfectos: Por unión de gametos, estado teleomorfo. Zigósporas, Ascósporas, Basidiósporas. Setas (hongos erectos): En el momento propicio, y en lugares cercanos a la superficie, las hifas del micelio vegetativo de un hongo basidiomiceto, forman un cuerpo fructífero de aspecto tisular denominado plecténquimas (setas).

Asexual

Hongos imperfectos: Los hongos que tienen reproducción asexual o desconocida (estado anamorfo) se denominan Deuteromycetos. Las esporas son estructuras unicelulares de resistencia que contienen toda la información genética necesaria para el desarrollo completo de un nuevo hongo.

Mohos

Hongos multicelulares filamentosos

Dotados de un micelio verdadero, microscópicos, y cuyo crecimiento en los alimentos se conoce fácilmente por su aspecto aterciopelado o algodonoso.

Micotoxinas en alimentos

Aflatoxinas: se encuentran sobre todo en maíz, algodón, frutos secos y productos lácteos. **Fumonisin:** presentes en el maíz y en animales como cerdos. **Ocratoxinas:** se detectan en granos de cereales, café y uvas, también afecta al ganado porcino.

Levaduras

Hongos que crecen por gemación.

Crece sobre medios sólidos, forman colonias de aspecto característico que recuerdan a las colonias bacterianas. las levaduras no pueden identificarse por sus caracteres morfológicos; se precisa la ayuda de pruebas bioquímicas para la identificación específica

Pueden ser

Globosas, ovoides, cilíndricas o alargadas. En algunos casos, forman cadenas de células alargadas (pseudohifas), adheridas de modo suelto (blastospora)

Fuentes de Consulta

Mohos y Levaduras. (s. f.). [Libro electrónico]. En *Libro de Microbiología UDS* (pp55-58.). Recuperado el 12 febrero de 2022 de <https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LNU/b21104cf454fe3ce18998a4714722ee5-LC-LNU202.pdf>

CDC - Moho - Datos básicos sobre el moho (hongos). (s. f.). CDC. Recuperado 12 de febrero de 2022, de <https://www.cdc.gov/mold/es/faqs.htm>