



Nombre de la presentación: Cuadro Sinóptico.

Nombre del Alumno: Sandra Amairani López Espinosa.

Nombre del tema: Dominio Eukarya

Parcial: 2

Nombre de la Materia: Microbiología

Nombre del profesor: María de los Ángeles Venegas Castro

Nombre de la Licenciatura: Nutrición.

Cuatrimestre: 2

Hongos y levaduras.

Hongos.

Son microorganismos eucariotas pluricelulares. En alimentos hace una contaminación que los deteriora, pudre y malogra.

Sintetizan mitocondrias que pueden provocar reacciones alérgicas en las personas.

Tipos de reproducción.

Sexual.

(Hongos perfectos) Se unen por gametos en estado teleformo.

Asexual.

(Hongos imperfectos) en estado Anomorfo y se denominan Deuteromycetos.

Mohos.

Son hongos multicelulares filamentosos y microscópicos. En alimentos se reconocen por tener un aspecto aterciopelado.

Levaduras.

Son hongos que pueden ser globosas, ovoides, cilíndricas o alargadas.

Pueden existir en (forma parasitaria) o (forma saprófita). Forman colonias semejantes a las colonias bacterianas.

Fuente de consulta.

Universidad del Sureste. (2022). Libro de Microbiología. Recuperado el 12/02/2022, de plataformaeducativauds.com.mx Sitio web:
<https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LNU/b21104cf454fe3ce18998a4714722ee5-LC-LNU202.pdf>.