

Nombre del alumno: Joshua Daniel Mazariegos Pérez

Nombre del profesor: Q.F.B. Hugo Nájera Mijangos

Nombre del trabajo: Mapa conceptual-clasificación de

bacterias

Materia: Microbiología y parasitología

Grado: 2º

Grupo: C

Comitán de Domínguez Chiapas a 18 de febrero de 2022.

Pared celular y tinción Gram.

tipo

Una pared celular Gram positiva con una gruesa capa de peptidoglucano, con una tinción azul o violeta.

Una pared celular Gram negativa con una delgada capa de peptidoglucanos, con una tinción de color rojo o naranja.

Según su temperatura.

se refiere a

La temperatura es el factor ambiental que mas afecta al desarrollo de microorganismos. La temperatura optima para casi todos los patógenos es 35°C

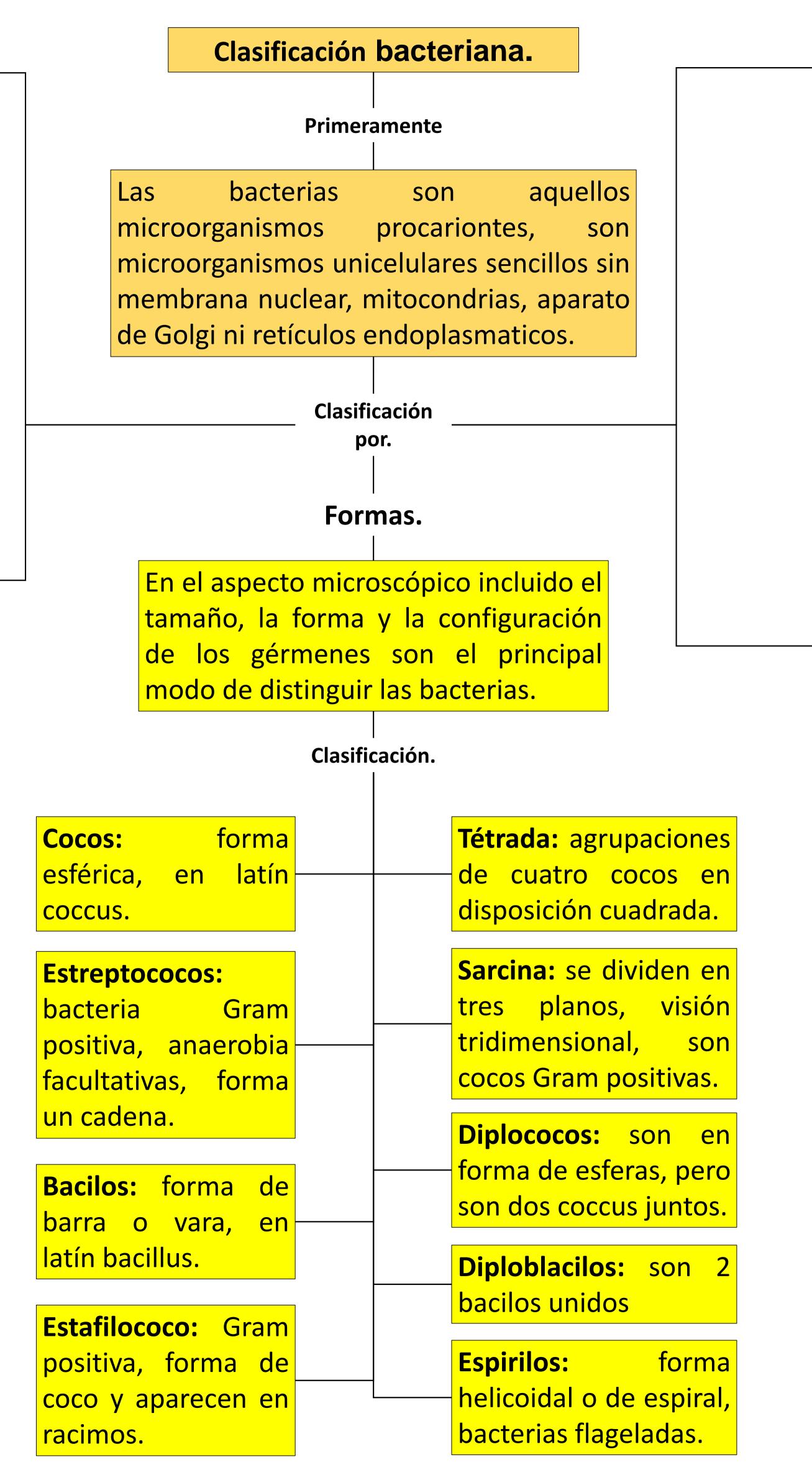
Clasificación.

Termófilas: su temperatura para crecer es superior a 40°C y 90°C; optima 55°C-75°C.

Mesofilas: su temperatura para crecer es alrededor de 5ºC-47ºC; optima 30ºC-45ºC.

Psicrofilas: su temperatura para crecer es entre 5°C-20°C; optima 12°C-15°C.

Psicótrofas: su temperatura para crecer es entre 5°C-35°C; optima 25°C-30°C.



Nutrientes.

Se clasifican en

cuales

luz solar

requieren

las

alimentan a partir de otros seres

vivos. La mayoría de la bacterias

tienen este tipo de nutrición, y son-

descomponedores y hacen que los

nutrientes estén disponibles para los

Autótrofas: aquellas que producen o

sintetizan a partir de fuentes

Requerimiento de oxigeno.

Porque.

La reproducción de energía es

fundamental para el funcionamiento

de los seres vivos: las bacterias

obtienen energía de dos maneras:

una con el solo de oxigeno como

estrictas:

Anaerobias estrictas: requieren de

Aerobias o anaerobias facultativas:

Microaerofillcas: requieren de bajas

concentraciones de oxigeno para

Clasificación.

moléculas energéticas.

oxigeno para crecer.

la ausencia de oxigeno.

crecen con o sin oxigeno.

Aerobias

crecer.

Heterótrofas:

demás seres vivos.

(fotosíntesis).

inorgánicas como la

Bibliografía.

- Pino, Y. (-). Las bacterias. *Tomi.* https://tomi.digital/es/23913/las-bacterias
- INSTITUTO NACIONAL DE SEGURIDAD E HIGIENE EN EL TRABAJO. (-). Staphylococcus aureus. *DATABIO*. https://www.insst.es/documents/94886/353495/Staphylococcus+aureus.pdf/0f7074f1-f1d4-441e-b808-edd4523c9fae?version=1.0&t=1528734434245#:~:text=Bacteria.&text=Staphylococcus%20aureus%20pertenece%20a%20la,en%20cadenas%20o%20en%20racimos.