



**Mi Universidad**

SÚPER NOTA

*Nombre del Alumno: Brayán Velasco  
Hernández*

*Parcial: 2do*

*Nombre de la Materia: Microbiología*

*Nombre del profesor: María De Los  
Ángeles Venegas Castro*

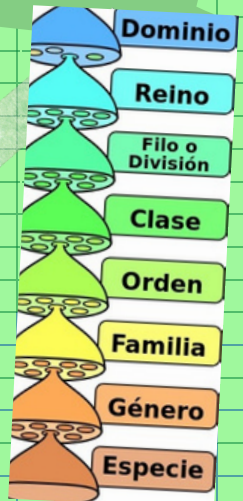
*Nombre de la Licenciatura:  
Licenciatura en nutrición*

*Cuatrimestre: 2do*

# DOMINIO EUKARYA

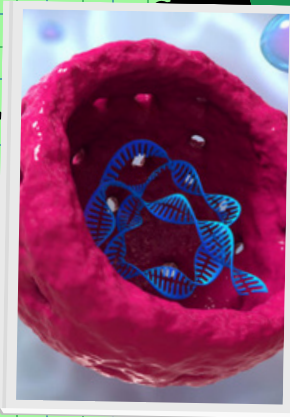
## Diversidad y taxonomía: cinco grandes grupos

El ser humano clasifica la biodiversidad para ordenar y entender a los seres vivos. A lo largo de la historia se han construido distintos modelos taxonómicos gracias a que el avance de la ciencia brinda nuevos conocimientos. Así, a lo largo de la historia, se van creando nuevos modelos taxonómicos con diferentes criterios de clasificación.



## Origen y evolución de las eucariotas

Los Eucariotas más antiguos son los de estructura más sencilla y carecen de mitocondrias y de otros orgánulos celulares importantes, presentan en la mayoría de los casos, deficiencias metabólicas y son parásitos patógenos del hombre y otros animales.



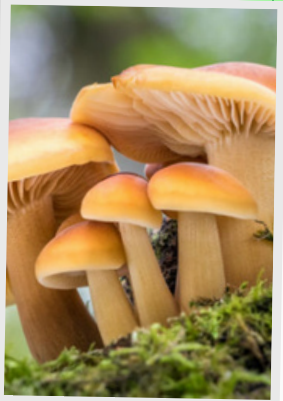
## Filogenia y árboles filogenéticos

En los árboles, dos especies están más relacionadas si tienen un ancestro común más reciente y menos relacionado si tienen un ancestro común menos reciente. Los árboles filogenéticos pueden dibujarse en varios estilos equivalentes. Rotar un árbol alrededor de sus puntos de ramificación no cambia la información que contiene.



## Hongos y levaduras

En general, los hongos son microorganismos eucariotas pluricelulares filamentosos, no presentan pigmentos fotosintéticos y son quimioheterótrofos aerobios estrictos. A diferencia de las plantas, presentan un bajo grado de diferenciación en los tejidos.



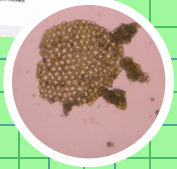
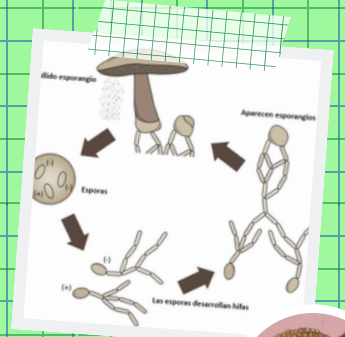
## Reproducción sexual

Zigomicetos. Hongos que se reproducen sexualmente por zigosporas. Constituyen el grupo de Ficomycetos más evolucionado y mejor adaptado a la vida terrestre

## Reproducción asexual

Los hongos que tienen reproducción asexual o desconocida (estado anamorfo) se denominan Deuteromycetos.

- Gemación en levaduras (unicelulares)
- Fragmentación de las hifas (utilizado para resiembras en laboratorio)
- Esporulación por germinación de esporas



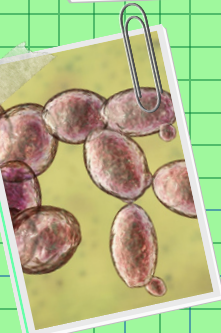
## MOHOS

Se da comúnmente el nombre de moho a ciertos hongos multicelulares filamentosos, dotados de un micelio verdadero, microscópicos, y cuyo crecimiento en los alimentos se conoce fácilmente por su aspecto aterciopelado o algodónoso.



## LEVADURAS

Las levaduras son hongos que crecen generalmente por gemación, en forma de agregados sueltos de células independientes, que pueden ser globosas, ovoides, cilíndricas o alargadas.



## LOS MICROORGANISMOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

No todos los microorganismos son patógenos o alterantes, sino que algunos de ellos pueden ser aprovechados por el hombre en la fabricación de diferentes productos.



# BIBLIOGRAFÍA

**ANTOLOGÍA DE LA UNIVERSIDAD DEL SURESTE  
(2023). MICROBIOLOGÍA (PP.36-59)**

**[HTTPS://PLATAFORMAEDUCATIVAUDS.COM.MX  
/ASSETS/DOCS/LIBRO/LNU/B21104CF454FE3  
CE18998A4714722EE5-LC-LNU202.PDF](https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/lnu/B21104CF454FE3CE18998A4714722EE5-LC-LNU202.pdf)**

