

MICROBIOLOGIA II

UNIDAD

Nombre del alumno :Luis
Rodrigo Cancino Castellanos



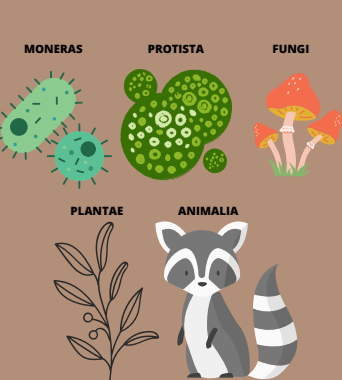
UNIVERSIDAD DEL SURESTE
profesora: María de los Ángeles Venegas
Castro

ACTIVIDAD: SUPER NOTA
2 CUATRIMESTRE
NUTRICION



Bibliografía

de Vigilancia Sanitaria Veterinaria (VISAVET), C. (2007, abril 25). La Biotecnología en la Industria Alimentaria. Seguridad Alimentaria y Alimentación - Centro de Vigilancia Sanitaria Veterinaria (VISAVET) U.C.M.
<https://www.madrimasd.org/blogs/alimentacion/2007/04/25/64351>
El moho, ¿qué es. (s/f). Los mohos en el medio ambiente. Cdc.gov. Recuperado el 18 de febrero de 2023, de <https://www.cdc.gov/mold/es/pdfs/faqs.pdf>
Extensión FIQ . UNL – Mundo microscópico I: la levadura. (s/f). Edu.Ar. Recuperado el 18 de febrero de 2023, de <https://www.fiq.unl.edu.ar/culturacientifica/extension-fiq/mundo-microscopico-i-la-levadura/>
(S/f-a). Usda.gov. Recuperado el 18 de febrero de 2023, de <https://www.fsis.usda.gov/food-safety/safe-food-handling-and-preparation/food-safety-basics/molds-food-are-they-dangerous-0#:~:text=Alimentos%20con%20hongos%20visibles%20pueden,sustancias%20venenosa%20que%20pueden%20enfermarlo.>
(S/f-b). Com.mx. Recuperado el 18 de febrero de 2023, de <https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LNU/b21104cf454fe3ce18998a4714722ee5-LC-LNU202.pdf>



DOMINIO EUKARYA

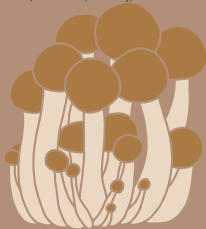
Origen y evolución de las eucariotas.

probablemente evolucionaron hace 2 mil millones de años. Su evolución está explicada en la teoría endosimbiótica. Las mitocondrias y los cloroplastos evolucionaron desde organismos procariontes. Las eucariotas siguieron evolucionando en la diversidad de eucariotas que conocemos hoy.



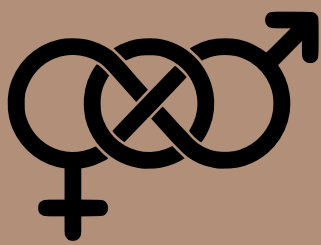
Hongos y levaduras

Los hongos (moho) son organismos microscópicos que viven en la materia animal o vegetal. Ayudan en la descomposición de la materia muerta y a reciclar los nutrientes en el medio ambiente. Las levaduras son hongos unicelulares, muy pequeños, que, para poder observarlos en detalle, necesitamos de un microscopio. Estos microorganismos son muy abundantes en la naturaleza y se encuentran tanto el suelo, en las plantas (semillas, frutas, flores, etc.), como en el intestino de los animales.



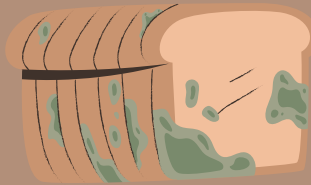
Tipos de reproducción

Los hongos pueden reproducirse asexualmente y sexualmente



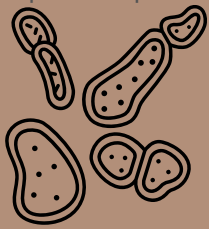
Reproducción asexual

La fase asexual o imperfecta de un hongo recibe el nombre de anamorfo, mientras que la sexual o perfecta es el teleomorfo. La reproducción asexual, aunque no proporciona la variabilidad genética de la sexual, es mucho más rápida; los fitopatógenos suelen emplearla para propagarse a gran velocidad en un cultivo.



Levaduras

La levadura, llamada también fermento, está compuesta por hongos microscópicos que se encargan de realizar la descomposición de distintos alimentos como azúcares o carbohidratos a través del proceso de fermentación para obtener diversas sustancias y nutrientes importantes para el cuerpo.



Preparación de cerveza

La cerveza es el producto que se obtiene de una fermentación alcohólica llevada a cabo por levaduras sobre distintos cereales: cebada, maíz, arroz. Estos cereales contienen almidón que no es fermentable por las levaduras, por lo que previamente debe ser hidrolizado a azúcares más sencillos: glucosa y maltosa

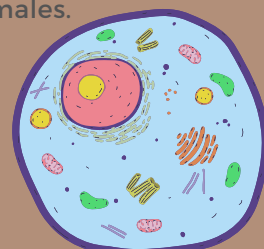


Contaminación fúngica de los alimentos

Alimentos con hongos visibles pueden tener bacterias invisibles creciendo junto con el hongo. ¿Algunos hongos son peligrosos? Sí, algunos hongos causan reacciones alérgicas y problemas respiratorios. Y otros, en las condiciones adecuadas, producen micotoxinas, sustancias venenosas que pueden enfermarnos

Diversidad y taxonomía: cinco grandes grupos.

La taxonomía es el arte de ordenar y clasifica a los seres vivos. Whittaker (1959) crea un nuevo sistema de clasificación en el que organiza a los seres vivos en 5 Reinos: Moneras, Protocistas, Hongos, Plantas y Animales.



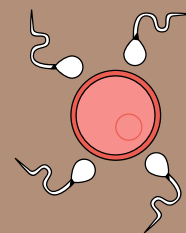
Filogenia y árboles filogenéticos. Tendencias y clasificación.

Un árbol filogenético es un diagrama que representa las relaciones evolutivas entre organismos. También es la relación de parentesco entre especies o taxones en general. La clasificación se designa en grupos de organismos según su historia evolutiva.



Hongos

Los hongos se encuentran en hábitats muy diversos: pueden ser pirófilos (*Pholiota carbonaria*) o coprófilos (*Psilocybe coprophila*). Según su ecología, se pueden clasificar en cuatro grupos: saprofitos, liquenizados, micorrizógenos y parásitos.



Reproducción sexual

Los órganos sexuales de los hongos se denominan gametangios, estos son diferenciados desde las hifas vegetativas. La reproducción sexual es producir esporas que germinan bajo condiciones favorables para producir el estado reproductivo asexual directamente, o poco después de la germinación.



Mohos

El moho es un hongo que se encuentra tanto al aire libre como en interiores. Nadie sabe cuántas especies de hongos existen, pero se calcula que puede haber desde decenas de miles hasta quizá trescientas mil o más.



Los microorganismos en la industria alimentaria

Los microorganismos más empleados con este fin en la industria alimentaria son las bacterias lácticas (fundamentalmente, *Streptococcus thermophilus* y microorganismos del género *Lactobacillus*) y las levaduras (principalmente *Saccharomyces cerevisiae*).



Preparación de yogur

La fermentación láctica es producida por bacterias capaces de transformar azúcares en ácido láctico, disminuyendo de tal manera el pH del medio, que impiden el crecimiento de otros microorganismos. De este modo, la fabricación de yogur y de otros productos lácteos fermentados tuvo su origen como un método de conservación de la leche.

