

**Nombre de alumno: Karla  
Daniela Pinto Lara.**

**Nombre del profesor: Maria De  
los Angeles Venegas Castro.**

**Nombre del trabajo: super  
nota**

**Materia: Microbiología.**

**Grado: 2**

**Grupo: A**

# DOMINIO EUKARYA

## LA TAXONOMÍA Y CÓMO SE CLASIFICA



## TAXONOMÍA

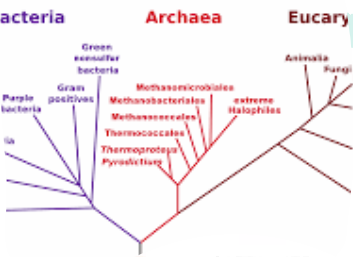
Es la ciencia de la clasificación.

Este sistema de clasificación está compuesto por una jerarquía de taxones anidados entre ellos.

Whittaker crea un nuevo sistema de clasificación en el que organiza a los seres vivos en 5 Reinos: Moneras, Protocistas, Hongos, Plantas y Animales.



## Phylogenetic Tree of Life



Los científicos Woese, Kandler y Wheelis crean esta taxonomía que se organiza en Dominios: Archaea, Bacteria y Eukarya.

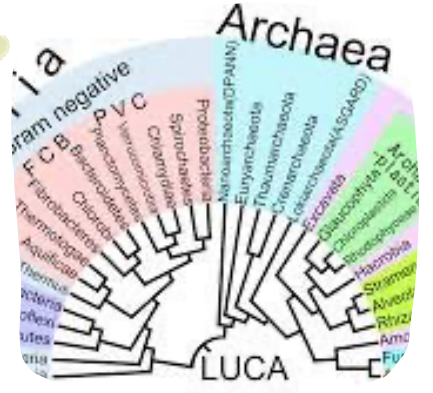
**Dominio Archaea:** Las bacterias son microorganismos unicelulares que presentan diversas formas incluyendo esferas, barras y hélices.

**Reino Protistas:** es el que contiene a todos aquellos organismos eucariotas (es decir, con núcleo definido en sus células)

**Reino Fungi:** Sus células tienen la característica de tener una pared celular compuesta por quitina, a diferencia de las plantas, que contienen celulosa.



Un árbol filogenético es un diagrama que representa las relaciones evolutivas entre organismos. Los árboles filogenéticos son hipótesis, no hechos definitivos.



Los hongos son microorganismos eucariotas pluricelulares filamentosos, no presentan pigmentos fotosintéticos y son quimioheterótrofos aerobios estrictos. La estructura o cuerpo vegetativo de un hongo se denomina talo (Hifas). Su reproducción puede ser sexual y asexual.

## 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.

## LEVADURAS

son hongos que crecen generalmente por gemación, en forma de agregados

sueltos de células independientes, que pueden ser globosas, ovoides, cilíndricas o alargadas.



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 como:

- cervezas
- quesos
- yoghurt



## CONTAMINACIÓN FÚNGICA DE LOS ALIMENTOS

De la amplia capacidad de dispersión de las esporas fúngicas, se deriva la facilidad y frecuencia con que provocan problemáticas de producción, conservación de alimentos, así como de tipo sanitario.



## **Bibliografía**

**uds (2023), Antología de  
microbiología pp: 36-60**

**<https://plataformaeducativa.uds.com.mx/assets/docs/libro/LNU/b21104cf454fe3ce18998a4714722ee5-LC-LNU202.pdf>**