



**Nombre de alumno:**

**Yadira Guadalupe Morales Ramírez**

**Nombre del profesor:**

**María de los Ángeles Venegas Castro**

**Nombre del trabajo:**

**Ensayo**

**Materia:**

**Microbiología**

**Grado:**

**Segundo cuatrimestre**

**Grupo:**

**A**

Comitán de Domínguez Chiapas a Abril de 2023.

## Algas y protozoarios

Actualmente las personas no se dan cuenta o ignoran cosas o situaciones, en muchas ocasiones no les da curiosidad, esto se debe a que no cuentan o no tienen los medios o la idea de cómo investigar más allá de lo que se sabe.

Por ejemplo, las personas saben que muchos de los causantes de las enfermedades son microorganismos diferentes y muy pequeños, que nos los podemos observar a simple vista, a menos que tengamos la ayuda de un microscopio.

Pero, así como algunos organismos pueden provocar o causar enfermedades, hay otros que son importantes en otras áreas, en donde se encuentran involucrados en la fabricación de productos, como por ejemplo en las áreas alimentarias y farmacéuticas.

El reino protista está conformado de hongos que son microscópicos y de algas que podemos encontrar tanto microscópicas como macroscópicas, es por ello que la ciencia que ayuda a estudiarlos es la microbiología que se encarga de todos los organismos microscópicos, que son los que no podemos observarlos a simple vista, aunque estén tan cerca de nosotros.

Los microorganismos como lo son los protozoarios no tienen ningún beneficio a nuestra salud, al contrario, solo nos transmiten enfermedades, las cuales podemos contraer por medio de alimentos que no estén bien lavados y desinfectados, ya que muchos agricultores pueden que no las rieguen con agua limpia y también en ocasiones cuando vamos a un restaurante y la carne no se encuentra bien cocida.

En cambio, las plantas son muy útiles en el área de la alimentación y son consideradas como un "súper alimento", hace años las personas no tenían la posibilidad de conseguir sus alimentos de manera fácil como actualmente lo hacemos, entonces lo que ellos tenían que hacer era ir a buscar y recolectar sus alimentos, como por ejemplo recolectaban algas para la realización de su comida.

En el área de la alimentación, existen algas que han estado presentes en algunos platillos, por ejemplo, los aztecas usaron la spirulina que es un alga, con la que realizaron un tipo de torta seca. Aunque actualmente muchas personas las consumen en un platillo que se conoce como sushi.

“Según la antología de la universidad de la UDS, dice: Las especies indicadoras son aquellos organismos (o restos de los mismos) que ayudan a descifrar cualquier fenómeno o acontecimiento actual (o pasado) relacionado con el estudio de un ambiente.”

Para empezar, los indicadores biológicos son un método que se utiliza, por el cual se puede llegar a validar un proceso de esterilización, para la verificación de conocer si está libre de organismos vivos. Pero hay especies las cuales sirven como indicadores que pueden ayudar a saber cómo surgió algún problema que esté pasando que ya haya pasado en el medio que se desee analizar.

Hay muchos organismos que se consideran tóxicos debido a que ocasionan que otro organismo muera, por ejemplo, las algas microscópicas que se encuentran en el agua, puede ser que, debido a su composición, pueda llegar a ocasionar que otro organismo muera, como lo es en el caso de los peces.

En el caso de los protozoarios son organismos los cuales causan enfermedades que se puede contraer por lo que nos llevamos a la boca, aunque nosotros no nos demos ni cuenta de lo que está entrando en nuestro organismo y las enfermedades que pueda ocasionar, como lo puede ser la giardiasis que es provocada por un protozoo conocido como “Guardia Lambia”, que se puede contraer cuando se bebe agua contaminada, es decir, cuando no está purificada o que es de algún lago o río, los cuales son lugares favoritos en los que están los protozoos. Otra enfermedad es la malaria que es provocada por un mosquito que va transportando al protozoo de persona en persona, por medio de las picaduras, lo cual puede ocasionar síntomas en una persona y que comúnmente es la fiebre, etc.

Para que los microorganismos puedan crecer y así poder cumplir su ciclo de vida, dependen del lugar, el cual debe de cumplir con ciertas características para que se puedan desarrollar de la mejor manera. Principalmente uno de los factores principales y más importante, es el agua o H<sub>2</sub>O, ya que ellos se desarrollan en lugares donde haya mucha humedad. Otro sería el CO<sub>2</sub> que organismos autótrofos lo usan para poder realizar la fotosíntesis que es el medio por el cual ellos obtienen su nutrimento, etc.

Cuando se realiza un trabajo experimental con microorganismos depende de varios factores que pueden ser físicos o químicos, por ejemplo, que pueden modificar su crecimiento.

Algunos factores físicos son la temperatura que es importante para que un microorganismo exista y el pH porque muchos prefieren un pH neutro, alcalino o ácido.

Los jóvenes, enfermos y personas de la tercera edad son más propensos a contraer alguna enfermedad, que muchas veces depende de los alimentos que tanto pueden ser buenos y ayudarnos en diversas funciones como caminar, correr, hablar, etc., como también pueden ser malos, ya que ahí contraemos diversos microorganismos.

Para culminar, muchos de los microorganismos sirven para elaborar diversos productos, como por ejemplo ciertos alimentos, aunque también por ahí podemos contraerlos y estos puedan provocarnos diversas enfermedades, que se manifiestan por distintos síntomas, en los cuales podemos encontrar la fiebre, dolor de cabeza, vómito, diarrea, entre otros.

Hoy en día existen diversos métodos que se realizan, los cuales sirven para poder eliminar microorganismos de un área, dichos métodos deben de cumplir con su propósito para ser validados. Por eso para poder evitar cualquier problema, debemos de llevar a cabo medidas para que los alimentos estén desinfectados o bien cocidos, para eliminar microorganismos patógenos.

## Bibliografía.

Antología de la Universidad del Sureste (UDS) del año 2023. De Microbiología (pag.78).