



NOMBRE DEL ALUMNO: JAZMIN BERNABE GALICIA

**NOMBRE DEL PROFESOR: MARIA DE LOS ANGELES
VENEGAS CASTRO**

NOMBRE DEL TRABAJO: SUPERNOTA

MATERIA: MICROBIOLOGIA

PASIÓN POR EDUCAR

GRADO: 2DO CUATRIMESTRE

GRUPO: "A"

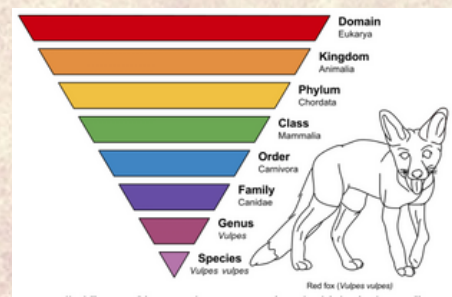
17/02/2023

DOMINIO EUKARYA

Taxonomía, ciencia de la clasificación

INTRODUCCIÓN

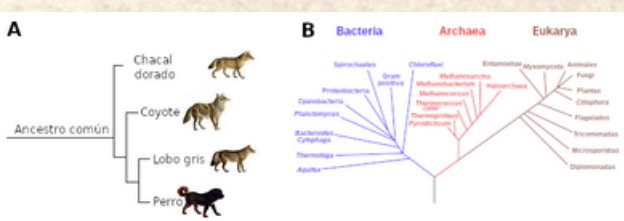
La taxonomía es conocida como la ciencia de la clasificación se organiza en archea, bacteria y eukarya, incluye a todos los microorganismos que tengan estructura procariota, en los arboles filogenéticos se pueden representar las relaciones evolutivas de los organismos, por otro lado tenemos a los hongos, mohos, y levaduras, estos son capaces de provocar infecciones e incluso reacciones alérgicas.



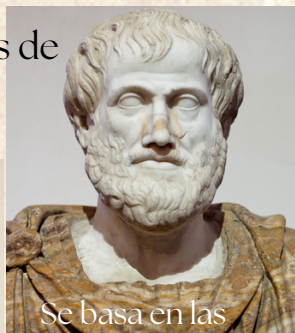
La taxonomía se organiza en archea, bacteria y eukarya



Carlos linneo fue considerado el padre de la taxonomía



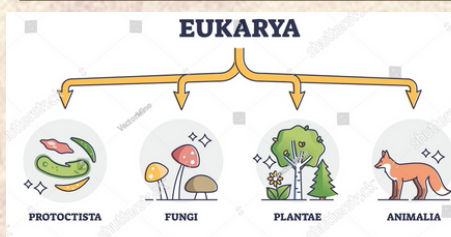
Representa las relaciones evolutivas de los organismos



Se basa en las características que surgen en su evolución



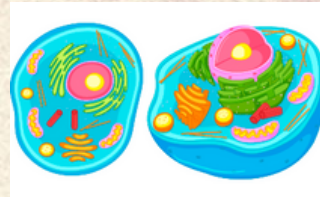
Son representaciones hipotéticas



Los hongos heterotrofos son importantes para la biodegradación



La célula eucariota evoluciono en etapas



se clasifican en hongos saprofitos y hongos parasitos

Los hongos y levaduras tienen la capacidad de pudrir los alimentos, en ocasiones causa reacciones alérgicas en las personas

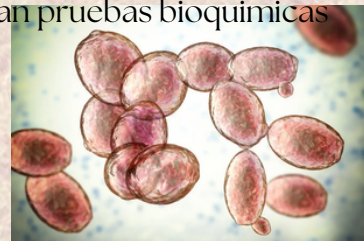


MOHOS

Tienen reproducción sexual y asexual



Para identificar a las levaduras se necesitan pruebas bioquímicas



La cerveza es obtenida a través de la fermentación de distintos cereales como el maíz, cebada y arroz



No todos los microorganismos son alterantes



Algunos son utilizados para elaborar pan, yogurt, vino, cerveza e incluso quesos

Al igual que el yogurt se usa la fermentación láctica



BIBLIOGRAFIA:

UNIVERSIDAD DEL SURESTE.2023.ANTOLOGIA DE MICROBIOLOGIA.PDF.