



**NOMBRE DEL ALUMNO:**

**JIMENA MALDONADO MARÍN.**

**NOMBRE DEL PROFESOR: MARÍA DE LOS ÁNGELES VENEGAS  
CASTRO.**

**NOMBRE DEL TRABAJO: SUPER NOTA.**

**MATERIA: MICROBIOLOGÍA.**

**GRADO: 2.**

**GRUPO: "A"**

**FECHA: 18 DE FEBRERO DEL 2023.**

# INTRODUCCIÓN.

**Abarcaremos distintos temas referentes a los distintos tipos y dominios de los seres vivos, podremos introducirnos un poco más a fondo al reino Eukarya, fungi, protista, podremos ver como es que se dividen mediante un conocido "árbol filogenético", este es un método que nos ayuda a poder dividir a las especies, dominios y reinos según sus características.**

**También podremos saber un poco más acerca de los hongos y levaduras y como estos muchas veces tienen un aporte a nuestra alimentación de buena o mala manera, como por ejemplo la levadura nos ayuda a poder crear muchos alimentos y bebidas después de su debida fermentación, así también muchas veces existen hongos que dañan nuestra comida y la hacen descomponerse y ser totalmente dañina para el organismo.**

# DOMINIO EUKARYA

## 2.1 DIVERSIDAD Y TAXONOMÍA: CINCO GRANDES GRUPOS.

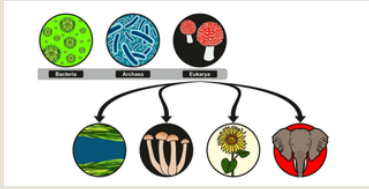
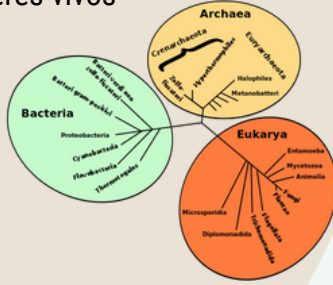
La taxonomía es la ciencia de la clasificación o ciencia de ordenar organismos. Se estructura una jerarquía de inclusión.

en 1959 Whittaker crea un nuevo sistema de clasificación en el que organiza a los seres vivos en 5 reinos:

- Monera.
- Protocista.
- Animales.
- Hongos.
- Plantas.

Se organizan en **Dominios:**

- Bacteria.
- Archea.
- Eukarya.



## 2.2 ORIGEN Y EVOLUCIÓN DE LAS EUKARIOTAS.

el Dominio Eukarya incluye a todos microorganismos con estructura eucariota así como las plantas y animales.

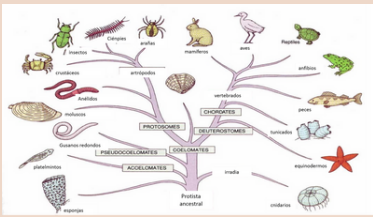
el reino protista localiza todos los organismos unicelulares eucariotas, se observa una tendencia a la pluricelularidad. Dentro del dominio encontramos a los organismos fototrofos.



## 2.3 FILOGENIA Y ÁRBOLES FILOGENÉTICOS. TENDENCIAS Y CLASIFICACION

Un árbol filogenético es un diagrama que representa las relaciones evolutivas entre organismos.

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.



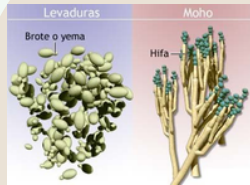
## 2.4 HONGOS Y LEVADURAS.

**HONGOS.**

los hongos son microorganismos eucariotas pluricelulares filamentosos, no presentan pigmentos fotosintéticos y son quimioheterótrofos aerobios estrictos.

se clasifican en:

1. Hongos saprófitos (utilizan materia orgánica muerta)
2. Hongos parásitos (organismos vivos, plantas o animales)

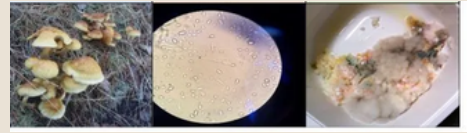


### 2.4.1. REPRODUCCIÓN SEXUAL Y 2.4.2 REPRODUCCIÓN ASEJUAL.

**sexual:** Por unión de gametos, estado teleomorfo.

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

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



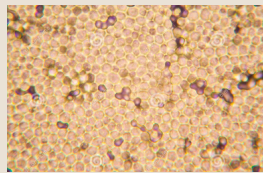
### 2.4.2. MOHOS

Se da comúnmente el nombre de moho a ciertos hongos multicelulares, cuyo crecimiento en los alimentos se conoce fácilmente por su aspecto aterciopelado o algodonoso.



### 2.4.3. LEVADURAS.

son hongos que crecen generalmente por gemación, en forma de agregados sueltos de células independientes. cuando crecen sobre medios sólidos, forman colonias. A diferencia de los mohos, las levaduras no pueden identificarse solamente por sus caracteres morfológicos



### 2.4.4. LOS MICROORGANISMOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

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



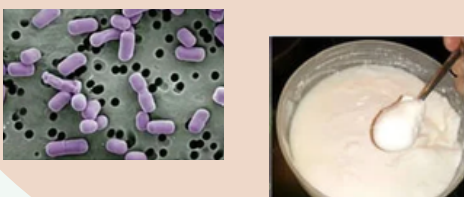
#### 2.4.4.1. PREPARACIÓN DE CERVEZA.

La cerveza es el producto que se obtiene de una fermentación alcohólica llevada a cabo por levaduras sobre distintos cereales: cebada, maíz, arroz.



#### 2.4.4.2. 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.



### 2.4.5. CONTAMINACIÓN FÚNGICA DE LOS ALIMENTOS

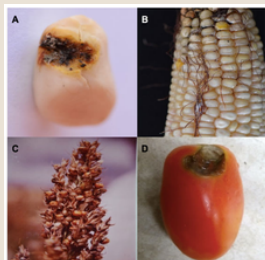
La dispersión de las esporas fúngicas, se deriva la facilidad y frecuencia con que provocan problemáticas conservación de alimentos, así como de tipo sanitario.

**A. Deterioro de los alimentos:**

1. Defectos de aspecto.
2. Modificaciones químicas.

**B. Problemática sanitaria:**

1. Infecciones micóticas.
2. Alérgena.
3. Tóxica.



# CONCLUSIÓN.

**La taxonomía es muy amplia y basta, aunque solo se podría decir que nos centramos en un solo reino y dominio, es lo suficiente para notar la amplitud de esta.**

**Es interesante el saber lo vasto que es el reino de los hongos y bacterias, como este nos deja un impacto significativo en nuestro alrededor, es decir**

**el cómo es que muchos hongos interfieren en nuestra alimentación sin nosotros saberlo, ya que un claro ejemplo es la levadura, esta nos ayuda a hacer muchas cosas en la industria alimentaria, también existen los diferentes tipos de fermentos. Aunque sabemos que no siempre estos son beneficios para nosotros, porque muchos tienen un impacto hacia nuestra salud, como los hongos o mohos que le salen a la comida que está en descomposición.**

# **BIBLIOGRAFIA.**

**UNIVERSIDAD DEL SURESTE (2023).**

**MICROBIOLOGÍA,**

**SEGUNDO CUATRIMESTRE,**

**COMITÁN DE DOMÍNGUEZ. (PÁGS. 36-70)**