

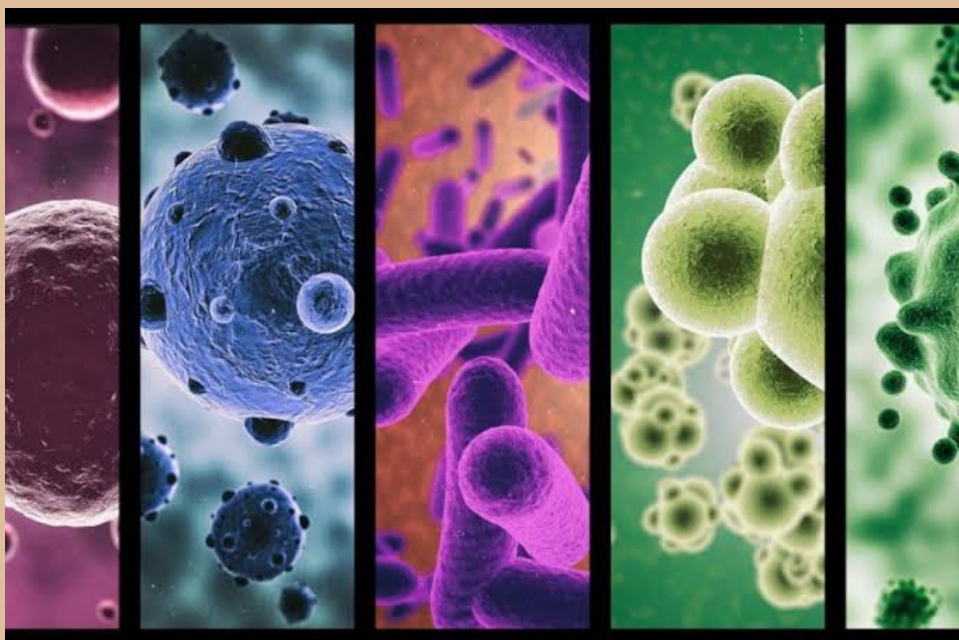
Microbiología

Unidad II

Súper nota: Dominio Eukarya

**Nombre: Miguel Ángel
Espinosa Sandoval**

**Maestra: Venegas Castro
María de Los Ángeles**



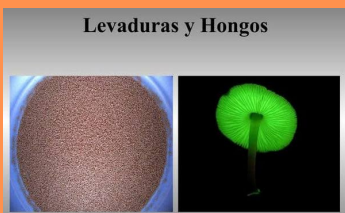
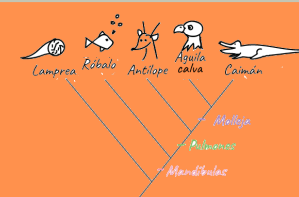
DIVERSIDAD TAXONOMICA

La taxonomía es, en su sentido general, la ciencia de la clasificación. Habitualmente, se emplea el término para designar a la taxonomía biológica, la ciencia de ordenar a los organismos en un sistema de clasificación compuesto por una jerarquía de taxones anidados entre ellos.



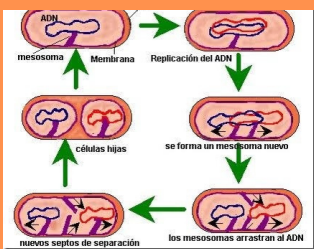
FILOGENIA

Un árbol filogenético es un diagrama que representa las relaciones evolutivas entre organismos. Los árboles filogenéticos son hipótesis, no hechos definitivos. El patrón de ramificación en un árbol filogenético refleja cómo las especies u otros grupos evolucionaron a partir de una serie de ancestros comunes.



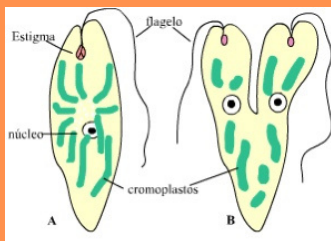
HONGOS

Los hongos crecen por el extremo de las hifas [crecimiento apical]. Una pequeña cantidad de micelio es suficiente para la formación de un nuevo talo.



REPRODUCCION SEXUAL

Hongos que se reproducen sexualmente por zigosporas. Constituyen el grupo de Ficomycetos más evolucionado y mejor adaptado a la vida terrestre.



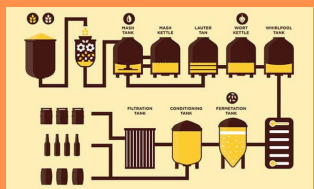
MOHOS

Se da comúnmente el nombre de moho a ciertos hongos multicelulares filamentosos, dotados de un micelio verdadero, microscópicos, y cuyo crecimiento en los alimentos se conoce fácilmente por su aspecto aterciopelado o algodonoso.



MICROORGANISMOS EN INDUSTRIA ALIMENTARIA

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. Éste es el caso de las levaduras, que se emplean, por ejemplo, en la elaboración de pan y bebidas alcohólicas como vino y cerveza.



PREPARACION 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.



ORIGEN Y EVOLUCION DE EUCARIOTAS

Los Eucariotas más antiguos son los de estructura más sencilla y carecen de mitocondrias y de otros orgánulos celulares importantes, presentan en la mayoría de los casos, deficiencias metabólicas y son parásitos patógenos del hombre y otros animales.

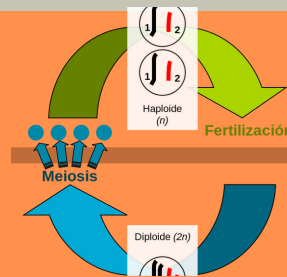
HONGOS Y LEVADURAS

La contaminación fúngica de un alimento tiene mucha importancia, no tan sólo por su acción deteriorante, que pudre y malogra materias primas y productos manufacturados, sino también por la capacidad de algunos hongos para sintetizar gran variedad de micotoxinas, para provocar infecciones y, incluso, para provocar reacciones alérgicas en personas hipersensibles a los antígenos fúngicos.



TIPOS DE REPRODUCCION

Las formas y mecanismos de reproducción sexual y asexual son muy variados y constituyen la base de la clasificación de los hongos.



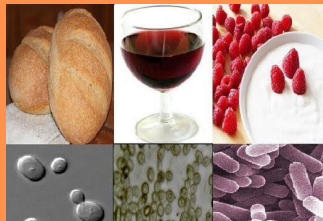
REPRODUCCION ASEJUAL

La estructura del hongo que produce las esporas asexuales se denomina conidiófora. Se forman por estrangulamiento del extremo de las hifas.



LEVADURAS

Las levaduras son hongos que crecen generalmente por gemación, en forma de agregados sueltos de células independientes, que pueden ser globosas, ovoides, cilíndricas o alargadas. En algunos casos, forman cadenas de células alargadas [pseudohifas], adheridas de modo suelto [blastospora], semejantes a un micelio, por lo que se les denomina pseudomicelio.



PREPARACION DE CERVEZA

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. La harina de malta es la cebada germinada y contienen gran cantidad de amilasas, enzimas responsables de la hidrólisis del almidón. La activación de estas enzimas se produce a 75 °C, actuando sobre el almidón para romperlo en sus azúcares fermentables. De esta forma, la levadura puede llevar a cabo la fermentación alcohólica para dar CO₂ y C₂H₅OH.



CONTAMINACION FUNGICA

Los hongos patógenos primarios o verdaderos poseen una capacidad de adaptación al organismo humano muy alta, que se manifiesta por su dimorfismo. Cuando invaden el organismo humano, forman levaduras gemantes unicelulares [forma levaduriforme]. En este estado parasitario, el metabolismo fúngico aumenta con mayor rapidez que en estado vegetativo/saprófito.

Bibliografía

**(S/f). Com.mx. Recuperado el 18 de febrero de 2023,
de
<https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LNU/b21104cf454fe3ce18998a4714722ee5-LC-LNU202.pdf>**