

MIGUEL ANGEL ESPINOSA SANDOVAL

MARIA DE LOS ANGELES VENEGAS CASTRO

MATERIA: MICROBIOLOGIA

GRUPO: A

Estudiaremos y analizaremos la importancia de económica en los alimentos así como también en las industrias y en la acuicultura, también abordaremos temas como los indicadores biológicos, especies problemáticas tóxicas, floraciones algales algunos causantes de enfermedades, el crecimiento microbiano, influencia de factores químicos y físicos sobre los microorganismos, esto con el propósito ya mencionado de estudiarlos para saber cómo estos podrían afectar en la vida cotidiana humana, o si esto es positivo para el desarrollo humano, siendo esto un beneficio saber como seguir tratando con esto y que día a día sea de ayuda para los seres vivos, o si esta es una problemática en la vida saber cómo tratar con esto y ponerle un alto, o ya sea que estos tengan ventajas y desventajas en la vida cotidiana. Pues esta sería la finalidad de estudiar los temas ya mencionados.

La importancia económica de los alimentos es algo que no podemos cuestionar, ya que su producción y distribución son fundamentales para la seguridad alimentaria y también para el desarrollo económico en todo el mundo. La industria alimentaria emplea a millones de personas y eso hace que se genere mucha economía en cada año. Además, la acuicultura se ha convertido en una actividad económica importante y así mismo creciente gracias a la gran demanda mundial de alimentos. Sin embargo, la producción de alimentos también presenta desafíos importantes. Uno de ellos es la presencia de especies problemáticas que pueden llegar a afectar la calidad y seguridad de los alimentos. Especies que pueden ser tóxicas, así como también las floraciones algales y microorganismos causantes de enfermedades son algunos ejemplos de estos que podemos llegar a encontrar tratándose de ámbitos. Por lo tanto, se necesitan de herramientas para poder evaluar la calidad y seguridad de los alimentos. Así que en este tipo de problemáticas es cuando los indicadores biológicos actúan, especialmente los microorganismos actúan para poder atacar los problemas que se presenten. En los grupos de indicadores biológicos o bioindicadores se incluyen especies de plantas y animales, estos muestran cambios en sus números ya sea en la presencia condición o su comportamiento, esto hace que proporcione información sobre la salud de dicho problema. Se ocasionan cambios cuantitativos y cualitativos en la estructura y el funcionamiento.

Como causantes de enfermedades nos encontramos con protistas que en su mayoría son organismos unicelulares que pueden causar enfermedades que en muchos casos pueden llegar a ser mortales si no son tratadas adecuadamente, aunque estas casi siempre pueden ser tratadas

adecuadamente y la infección es establecida. Nos encontramos con una enfermedad llamada “malaria” esta es una enfermedad infecciosa que se encuentra principalmente en climas tropicales y subtropicales, como lo podrían ser en áreas bajas de desierto del Sahara en África, esta es una enfermedad que es transportada por un mosquito que es chupador de sangre, este protista se inserta en el torrente sanguíneo causando que los capilares se tapen y los glóbulos rojos mueran, sus síntomas son: fiebre, sudoración excesiva, escalofríos, malestares, vómitos y diarrea.

Centrándonos un poco más en el ámbito alimentario el crecimiento y la nutrición microbiana son factores críticos que influyen en la calidad y seguridad de cada alimento producido. Por lo tanto, controlar su crecimiento y actividad en ella es fundamental para evitar la contaminación y el deterioro de los alimentos. Además, los factores químicos y físicos tienen un impacto significativo en los microorganismos. La acidez, la presencia de sales y conservantes, la temperatura, la humedad y la presión pueden afectar la calidad y la seguridad de los alimentos.

En el crecimiento y nutrición microbiana los factores de crecimiento son moléculas específicas como las orgánicas que en muy pequeña cantidad se necesitan para poder crecer, estas no tienen una función plástica así que tampoco sirven como una fuente de energía, muchas de estas suelen ser coenzimas o sus precursores, vitaminas, que determinadas bacterias no pueden fabricar por sí mismas ya que carecen de una ruta biosintética.

En conclusión, la importancia económica de los alimentos es evidente. La industria alimentaria y acuicultura, así como todos los demás temas abordados son actividades fundamentales para garantizar la seguridad alimentaria y el desarrollo económico. Sin embargo, la presencia de especies problemáticas no deja de estar presentes así que deben de existir métodos eficaces para poder controlarlos. La influencia de los factores químicos y físicos sobre los microorganismos presentan desafíos fundamentales que deben ser abordados para garantizar la producción de calidad, así como su seguridad. En mi opinión es fundamental trabajar en equipo para desarrollar soluciones efectivas y sostenibles.

Bibliografía

(S/f). Com.mx. Recuperado el 1 de abril de 2023, de <https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LNU/b21104cf454fe3ce18998a4714722ee5-LC-LNU202.pdf>