

Nombre del Alumno:

Sofía Yamileth Guillén Flores

Nombre del Profesor:

María De Los Ángeles Venegas

Nombre Trabajo:

Súper Nota

Materia:

Microbiología

Grado:

Segundo Cuatrimestre

Grupo:

LNU-02

Comitán de Domínguez, Chiapas a 18 de febrero de 2023

Dominio Eukarya



Origen y evolución de las eucariotas.

(2.1) Diversidad y taxonomía: 5 grandes grupos.

En el Reino Protista se localizan organismos unicelulares eucariontes

Se ha integrado con grupos de organismos eucariontes de características heterogéneas: Protozoarios, Algas, Myxomycetes. Acrasiomycota. mixamibas. Oomycota.

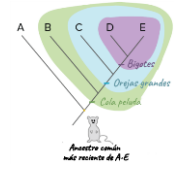
Archaea, Bacteria y Eukarya. A su vez, el Dominio Eukarya se subdivide en 4 Reinos: protistas, fungi, plantae y animalia.

La taxonomía es, en su sentido general, la ciencia de la clasificación

Whittaker crea un nuevo S. clasificación en el que organiza a los seres vivos en 5 Reinos: Moneras, Protoctistas, Hongos, Plantas y Animales



Filogenia y árboles filogenéticos. Tendencias y clasificación



¿De dónde vienen estos árboles? Los científicos a menudo comparan y analizan muchas características de las especies o grupos involucrados. son hipótesis, no respuestas definitivas, y son tan buenos como la información disponible con la que fueron construidos.

Hongos y levaduras.

2.4.1. Reproducción sexual: Por unión de gametos, estado teleomorfo. Zigósporas, Ascósporas, Basidiósporas. Zigomicetos. Hongos que se reproducen sexualmente por zigósporas.



Son microorganismos eucariotas pluricelulares filamentosos, no presentan pigmentos fotosintéticos y son quimio heterótrofos aerobios estrictos. Algunos hongos presentan cápsula, formada por polisacáridos, con propiedades inmunógenas y antifagocitarias.

2.4.2. Reproducción asexual (hongos imperfectos) Los hongos que tienen reproducción asexual o desconocida (estado anamorfo) se denominan Deuteromycetos.



MOHOS Se da comúnmente el nombre de moho a ciertos hongos multicelulares filamentosos.



LEVADURAS Hongos que crecen generalmente por gemación, en forma de agregados sueltos de células independientes, filamentosos.



LOS MICROORGANISMOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA
No todos los microorganismos son patógenos o alterantes, algunos de ellos pueden ser aprovechados por el hombre en la fabricación de diferentes productos.

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

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.



BIBLIOGRAFÍA:

Universidad del Sureste. 2023. Antología de Microbiología. PDF. 7ª Edición. Edit. Panamericano