



Nombre del alumno: Miriam Alejandra García Alfonso.

Nombre del profesor: María de los Ángeles Venegas Castro.

Nombre del trabajo: Súper nota.

Materia: Microbiología.

Grado: 2°

Grupo: LN

Comitán de Domínguez Chiapas a **18 de Febrero de 2023**

INTRODUCCIÓN

En esta Supernota se menciona la clasificación de los 5 reinos de Whittaker, así como la taxonomía y sus tipos, que son fenotípica, filogenética y polifásica. También sobre la evolución de la célula eucariota, donde dice que esta célula en la antigüedad tenía una estructura más sencilla y sin orgánulos que hoy en día son importantes.

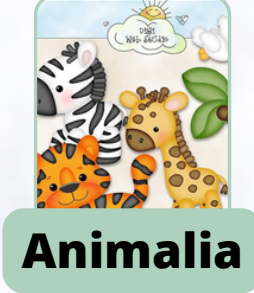
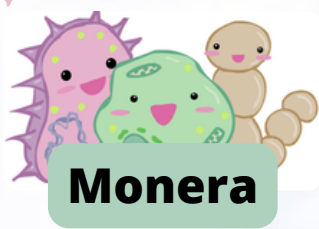
De igual manera se mencionan algunas características de los hongos, mohos y levaduras que no son patógenos; y en los alimentos donde se agregan para su producción, aunque también se describe que si no existe una buena higiene puede existir una contaminación peligrosa.

UNIDAD II

Los organismos y su clasificación

CLASIFICACIÓN TAXONÓMICA DE LOS 5 REINOS.

1



Whittaker

PERO, ¿QUÉ ES LA TAXONOMÍA?

Conjunto de leyes

Para

- Clasificar
- Nombrar
- Identificar



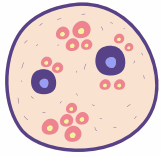
Tipos

- Fenotípica
- Filogenética
- Polifásica

EVOLUCIÓN DE LAS EUCARIOTAS

Antiguas

Estructura sencilla y carecían de orgánulos importantes.



Evolución

En etapas

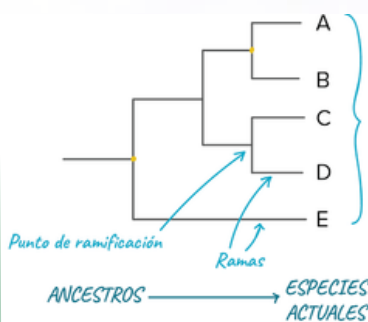
Mediante

La incorporación estable de simbioses quimiorganotrofos y fototrofos del dominio Bacteria.



FILOGENIA

Arboles filogenéticos



Representa relaciones evolutivas

Son hipótesis

HONGOS Y LEVADURAS

Hongos

- Microorganismos eucariotas.
- Pluricelulares.
- Filamentosos

ABSORCIÓN DE NUTRIENTES.

- Hongos saprófitos.
- Hongos parásitos

REPRODUCCIÓN

- Sexual.
- Asexual.

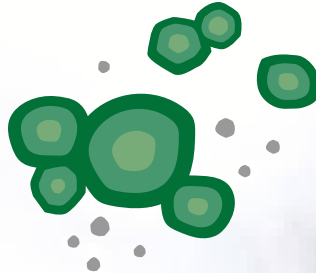


Mohos

Hongos multicelulares filamentosos

CRECIMIENTO

En los alimentos aterciopelado o algodonoso.

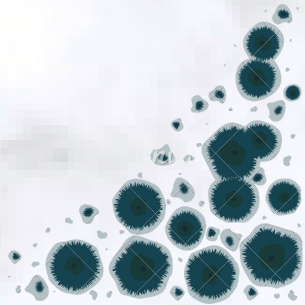


Levaduras

Se reproducen generalmente por gemación

CRECIMIENTO

Medios sólidos



EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

No todos los microorganismos son malos, algunos se utilizan para elaborar el pan, levadura, cerveza, entre otras cosas

Lo contrario

CONTAMINACIÓN

DETERIORO DE LOS ALIMENTO
Aspecto y químico.

PROBLEMÁTICA SANITARIA

Patogéna, alérgica, tóxica.



CONCLUSIÓN

En ésta segunda unidad aprendí sobre las clasificaciones de los organismos conforme a sus características físicas y genéticas, también a las características de los microorganismos como los hongos y levaduras, sobre su función, reproducción, entre otros.

BIBLIOGRAFÍA

Universidad del Sureste. 2023. Antología de Microbiología .PDF (pp 36-60). 7a edición. Edit Panamericana.