

Nombre del Alumno:

Cristal Alejandra Hernández Roblero

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.

Diversidad y taxonomía

5 grandes grupos.

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



Localizan organismos unicelulares eucariontes

Se ha integrado con grupos de organismos eucariontes de características heterogéneas

Filogenia y árboles filogenéticos.

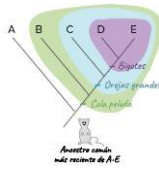
Tendencias y clasificación

Los científicos comparan y analizan muchas características cada una de las especies o grupos involucrados.

Son hipótesis, y no respuestas definitivas, y son tan buenos como la información disponible con la que fueron construidos.

Whittaker fue el creador de un nuevo sistema de clasificación.

Organiza a los seres vivos en 5 Reinos: Moneras, Protocistas, Hongos, Plantas y Animales



Hongos y levaduras.

Microorganismos eucariotas, no presentan pigmentos fotosintéticos y son quimio heterótrofos aerobios estrictos.

Algunos hongos presentan cápsula, formada por polisacáridos, con propiedades inmunógenas y antifagocitarias.

2.4.1. Reproducción sexual Por unión de gametos, estado teleomorfo.

* Zigomicetos. Hongos que se reproducen sexualmente por zigósporas.



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

LOS MICROORGANISMOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

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

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.

Éste es el caso de las levaduras, que se emplean, por ejemplo, en la elaboración de pan y bebidas



BIBLIOGRAFÍA:

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