



**Mi Universidad**

*Nombre del Alumno: Carmi Jesua Alvarado Rodríguez*

*Nombre del tema: Micología*

*Parcial:2*

*Nombre de la Materia: Microbiología y Parasitología*

*Nombre del profesor: Lic. Iris Berise Rodríguez Pérez*

*Nombre de la Licenciatura: Enfermería*

*Cuatrimestre:2*

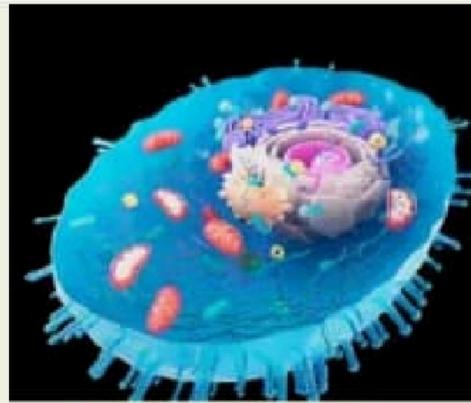
# MICOLOGIA

## HONGOS



LOS HONGOS TIENEN UNA GRAN IMPORTANCIA ECONÓMICA: LAS LEVADURAS SON LAS RESPONSABLES DE LA FERMENTACIÓN DE LA CERVEZA Y EL PAN, Y SE DA RECOLECCIÓN Y EL CULTIVO DE SETAS COMO LAS FRUTAS.

- \* SON CÉLULAS EUCARIOTAS
- \* UNICELULARES ○ PLURICELULARES
- \* HETEROTROFOS
- \* REPRODUCCIÓN MEDIANTE DE ESPORAS
- \* LES GUSTA EL AMBIENTE HÚMEDO



### DATO CURIOSO #1

SON AERÓBICOS ○ ESCRITOS ANAERÓBICOS FACULTATIVOS

### DATO CURIOSO #2

MUY ÚTILES AL SER HUMANO PERO CAPACES DE CAUSAR DAÑO.

### DATO CURIOSO #3

FERMENTACIÓN, REGULADORES, COMESTIBLES, VENENOSOS, ALUCIGENOS.

### ENFERMEDADES

- \* ASPERGILOSIS
- \* FIEBRE DEL VALLE
- \* HISTOPLASMOSIS
- \* INFECCIÓN POR TIÑA
- \* MOHO
- \* PIE DE ATLETA



## SEGUN EL ESQUEMA QUE SE UTILICE, SE CONSIDERA LA EXISTENCIA DE LOS REINOS

- #SU PARED CELULAR ESTÁ COMPUESTA POR QUITINA
- #LA MEMBRANA CELULAR ES DE ERGOSTEROL
- #LOS ORGANELOS SON DIFERENTES A LOS DE LAS PLANTAS
- #ALMACENAN GLUCÓGENO COMO FUENTE DE CARBOHIDRATOS

- ARCHEABACTERIA
- EUBACTERIA
- CHROMISTA
- PROROZOA
- FUNGAE
- PLANTAE
- ANIMALIA

## BENEFICIOS

- \*\*FUENTE DE ALIMENTACIÓN
- \*PREPARACIÓN DE ALIMENTOS ( HORNEADO PAN, MADURACIÓN DE QUESOS)
- \*FERMENTACIÓN DE ÁCIDOS ORGÁNICOS DE USO INDUSTRIAL
- \*ELABORACIÓN DE ANTIBIÓTICOS, HORMONALES Y OTROS MEDICAMENTOS.

