



Nombre del alumno :Dulce lisbeth Mejia Morales

Profesora:Samantha Guillen pohlenz

Materia: Microbiologia y veterinaria

Tema :Características de los MOOS

Licenciatura: Medicina veterinaria y zootecnia
2 cuatrimestre

LOS MICROORGANISMOS

Ciencia que estudia los organismos microscópicos y sus efectos sobre formas de vida.

Se pueden clasificar en:

Celulares

No celulares

Procariotas

Eucariotas

virus

Son agentes infecciosos

Organismos acelulares

Habitan en las células de otros organismos para reproducirse.

En su núcleo solo tienen ARN o ADN (nunca dos al mismo tiempo)

Clasificación según el tipo de ácido nucleico

ARN

ADN

Hepadnavirus, adenovirus, herpes virus.

Retrovirus, flavivirus, rotavirus, rubivirus.

Vías de transmisión de los virus

Respiración

gastrointestinal

genitourinaria

El material genético no está separado del citoplasma

Reino Monera: las bacterias

Son unicelulares

Viven en cualquier ambiente: aeróbicas y anaeróbicas

Miden de 1 a 10 micras

Se clasifican según su forma en:

Cocos

bacilos

Vibrios o espirilos.

Presentan el material genético el cual está organizado de cromosomas rodeados por una membrana que los separa del citoplasma.

Reino protista

Parásitos

Son heterótrofos

Pueden ser unicelulares o pluricelulares

clasificación según su hábitat

Endoparásitos

Ectoparásitos

clasificación según su movimiento

Ciliados: cilios

Flagelados: flagelos

Endoparásitos

Esporozoos: inmóviles

Hongos

son heterótrofos

Son eucariotas

Necesitan humedad

Su temperatura optima es de 23 a 33 °c.

Se clasifican en dos grandes grupos:

Mohos

levaduras

Unicelulares

pluricelulares

Útiles para fabricar:

Pan

Vino y cervezas

Antoine van Leeuw- enhoek
Descubrió que al juntar 2 lentes biconvexas construye el primer microscopio simple

Roberto hooke :Desarrollo el microscopio compuesto,confirmó los descubrimientos de Leeuwenhock

Francisco Redi:Refuta la teoría de la generación espontánea
Lázaro spallanzini:Experimentó y vio que no se formaban microbios

Luis pasteur :observó que la fermentación de uva de granos y frutas ,debido a la presencia de ciertos microbios
Roberto Koch :Inocula bacterias en medio de cultivos ,observó el crecimiento de microorganismos