

**ALUMNA: HILARY ARIADNE
GUILLÉN MALDONADO**

**PROFESA: MARÍA DE LOS
ANGELES VENEGAS CASTRO**

PARCIAL: UNIDAD 2

**NOMBRE DE LA
LICENCIATURA : NUTRICIÓN.**

**NOMBRE DE LA MATERIA:
MICROBIOLOGÍA**

ACTIVIDAD: SUPER NOTA.

**CUATRIMESTRE: 2DO
CUATRIMESTRE**

DOMINIO EUKARYA

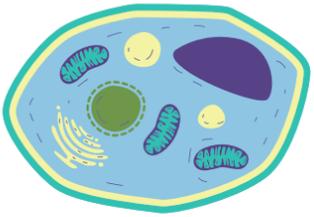
DIVERSIDAD Y TAXONOMÍA: CINCO GRANDES GRUPOS

- Dominio Bacteria
- Reino Protistas
- Reino Plantae
- Reino Animalia



ORIGEN Y EVOLUCIÓN DE LAS EUCARIOTAS

Los Eucariotas más antiguos son los de estructura más sencilla y carecen de mitocondrias y de otros orgánulos celulares importantes, presentan en la mayoría de los casos, deficiencias metabólicas y son parásitos patógenos del hombre y otros animales. La célula eucariótica moderna, evolucionó en etapas mediante



FILOGENIA Y ÁRBOLES FILOGENÉTICOS

Tendencias y clasificación. Un árbol filogenético es un diagrama que representa las relaciones evolutivas entre organismos. Los árboles filogenéticos son hipótesis, no hechos definitivos. El patrón de ramificación en un árbol filogenético refleja cómo las especies u otros grupos evolucionaron a partir de una serie de ancestros comunes.



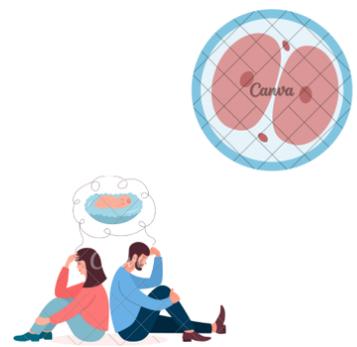
HONGOS

Los hongos poseen una gran variedad de aspectos que depende de las especies. El estudio de los hongos se denomina micología. Los hongos comprenden a los mohos y a las levaduras.



TIPOS DE REPRODUCCIÓN

Las formas y mecanismos de reproducción sexual y asexual son muy variados y constituyen la base de la clasificación de los hongos.



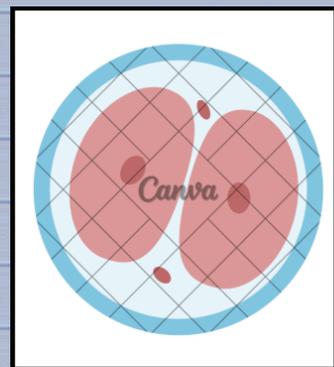
REPRODUCCIÓN SEXUAL

Hongos que se reproducen sexualmente por zigosporas. Constituyen el grupo de Ficomicetos más evolucionado y mejor adaptado a la vida terrestre. Eumicetos (hongos superiores) abarcan a los ascomicetos y a los basidiomicetos.



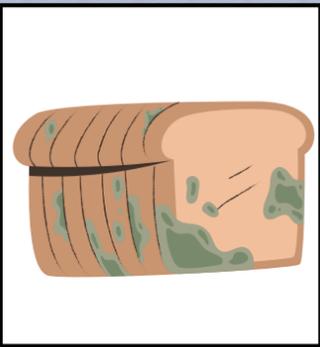
REPRODUCCIÓN ASEXUAL

- Los hongos que tienen reproducción asexual o desconocida (estado anamorfo) se denominan Deuteromycetos.
 - a. Gemación en levaduras (unicelulares)
 - b. Fragmentación de las hifas (utilizado para resiembras en laboratorio)
 - c. Esporulación por germinación de esporas.



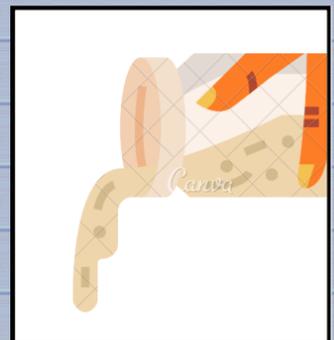
MOHOS

- Se da comúnmente el nombre de moho a ciertos hongos multicelulares filamentosos, dotados de un micelio verdadero, microscópicos, y cuyo crecimiento en los alimentos se conoce fácilmente por su aspecto aterciopelado o algodonoso.



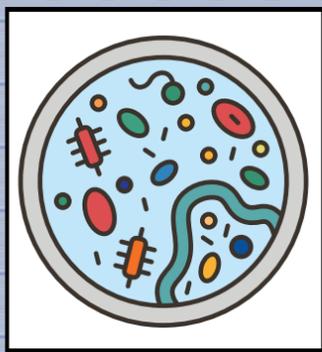
LEVADURAS

- Las levaduras son hongos que crecen generalmente por gemación, en forma de agregados sueltos de células independientes, que pueden ser globosas, ovoides, cilíndricas o alargadas.



LOS MICROORGANISMOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

No todos los microorganismos son patógenos o alterantes, sino que algunos de ellos pueden ser aprovechados por el hombre en la fabricación de diferentes productos. Éste es el caso de las levaduras, que se emplean, por ejemplo, en la elaboración de pan y bebidas alcohólicas como vino y cerveza.



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.

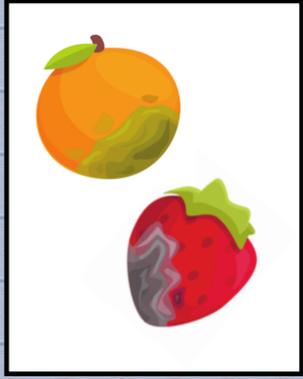


PREPARACIÓN DE YOGUR

la fabricación de yogur y de otros productos lácteos fermentados tuvo su origen como un método de conservación de la leche.



CONTAMINACIÓN FÚNGICA DE LOS ALIMENTOS



- A. Deterioro de los alimentos:
1. Defectos de aspecto
 2. Modificaciones químicas (valor nutritivo, caracteres organolépticos, dificultades de conservación)
- B. Problemática sanitaria:
1. Patógena (infecciones micóticas)
 2. Alérgena (alergias al polen)
 3. Tóxica (micotoxinas) Las levaduras desarrollan problemáticas meramente infectivas (Candida albicans...)

BIBLIOGRAFÍA

UDS 2024 Antología de microbiología
PDF: <https://plataformaeducativauds.com.mx/>