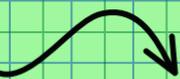


**UNIVERSIDAD DEL
SURESTE**

**ALUMNA: MARCIA SOFÍA
HERNÁNDEZ MORALES**



**PROFESORA: MARÍA DE
LOS ÁNGELES VENEGAS
CASTRO**



**ASIGNATURA:
MICROBIOLOGÍA**



ACTIVIDAD: SÚPER NOTA

**LICENCIATURA EN
NUTRICIÓN**

**COMITÁN DE DOMÍNGUEZ,
CHIAPAS.**



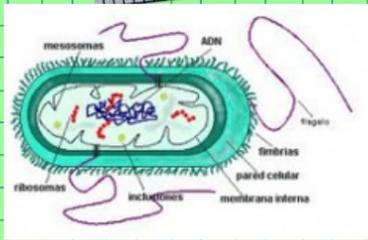
DOMINIO EUKARYA

2da. unidad

1)

Eukarya

Son organismos cuyas células están envueltas en membranas y poseen un núcleo. Comprenden casi todos los organismos unicelulares y muchos organismos pluricelulares.



2)

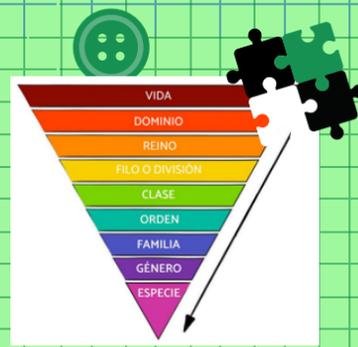
Los Eukarya

Tienen membranas compuestas de cadenas de carbono rectas, no contienen ningún peptidoglicano si no tienen pared celular. No son sensibles a los antibióticos, tienen rRNA y regiones del tRNA.

3)

Taxonomía

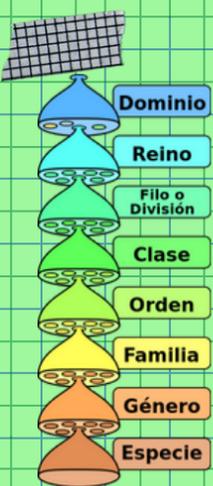
Es la ciencia de la clasificación. Habitualmente, se emplea el término a la ciencia de ordenar a los organismos en un sistema de clasificación compuesto por una jerarquía de taxones.



4)

Taxones

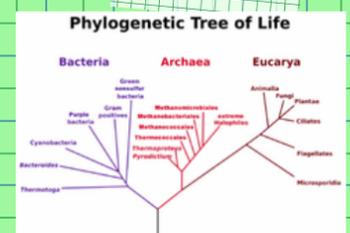
Los taxones o grupos en que se clasifican los seres vivos se estructuran en una jerarquía de inclusión en la que un grupo abarca a otros menores y este, a su vez, está subordinada a uno mayor.



5)

Woese, Kandler y Wheelis

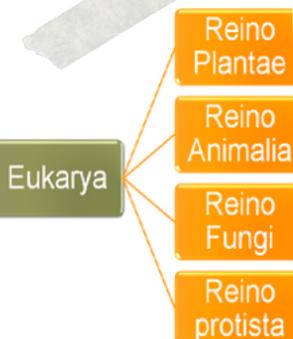
Crearon un nuevo modelo de la taxonomía de los seres vivos. Esta taxonomía se organiza en Dominios: Archaea, Bacteria y Eukarya.



6)

Division del dominio Eukarya

El Dominio Eukarya se subdivide en 4 Reinos: protistas, fungi, plantae y animalia.



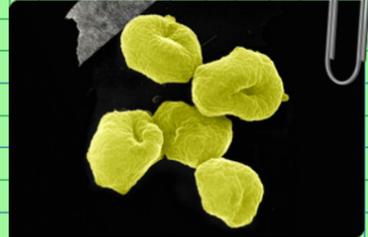
DOMINIO EUKARYA

2da.
unidad

7

Dominio Archaea

Se las clasifica como un dominio distinto en el sistema de tres dominios. No tienen núcleo definido por lo que son procariontes.



8

Dominio Bacteria

Son microorganismos unicelulares que presentan diversas formas incluyendo esferas, barras y hélices. Las bacterias son procariontes y, por lo tanto, no tienen núcleo definido.



9

Reino Protista

Es el reino que contiene a todos aquellos organismos eucariotas, que no pueden clasificarse dentro de alguno de los otros tres reinos eucarióticos: Fungi, Animalia o Plantae.



10

Reino Plantae

A este reino pertenecen todos los organismos eucariotas multicelulares que realizan fotosíntesis. No tienen capacidad locomotora y cuyas paredes celulares se componen principalmente de celulosa.



11

Reino Animalia

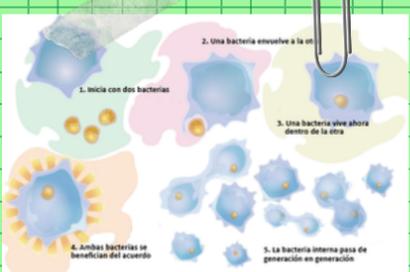
Los animales son eucariotas y pluricelulares. Su nutrición es heterótrofa por ingestión. Su reproducción es sexual.



12

Origen y evolución de los Eucariotas

La teoría endosimbiótica postula que la célula eucariótica moderna, evolucionó en etapas mediante la incorporación estable de simbiontes quimiorganotrofos y fotótrofos del dominio Bacteria, que pasaron a ser mitocondrias y cloroplastos.



DOMINIO EUKARYA

2da.
unidad

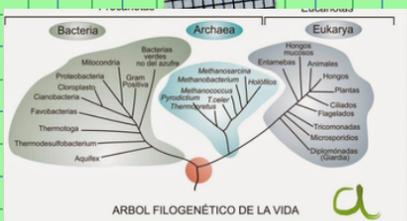
13 Algas unicelulares y pluricelulares

- Myxomycetes. Forman plasmodios.
- Acrasiomycota. Casi todos terrestres.
- Oomycota. Producen esporas sexuales llamadas zoosporas..



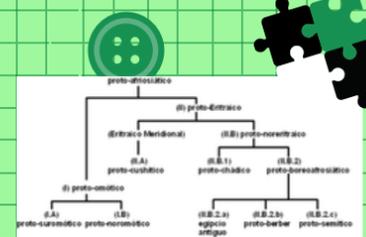
14 Árbol Filogenético

Es un diagrama que representa las relaciones evolutivas entre organismos. Este mismo refleja cómo las especies u otros grupos evolucionaron a partir de una serie de ancestros comunes.



Conformación de un árbol filogenético

Las especies o grupos de interés se encuentran en los extremos de las líneas a las que consideramos las ramas del árbol. Cada punto de ramificación, representa un evento de separación de un grupo en dos grupos descendientes. En cada punto de ramificación se encuentra el ancestro común más reciente



Hongos

Los hongos son organismos heterótrofos - requieren compuestos orgánicos para su nutrición-. Grupo de organismos eucariotas entre los que se encuentran los mohos, las levaduras y los organismos productores de setas.



17 Clasificación de los hongos

- Hongos saprófitos (utilizan materia orgánica muerta).
- Hongos parásitos (organismos vivos, plantas o animales).



Micología

El estudio de los hongos se denomina micología.

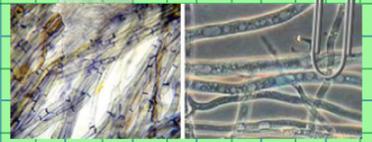


DOMINIO EUKARYA

2da.
unidad

19 Hifas

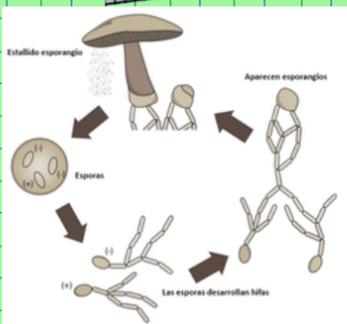
Son tubos largos que están formadas por la pared celular de quitina y el citoplasma con sus inclusiones y núcleos con la información genética. En el citoplasma se realiza la actividad bioquímica del hongo. Las hifas pueden estar separadas en células por paredes transversales. El conjunto de hifas se llama micelio.



20

Tipos de reproducción de los hongos

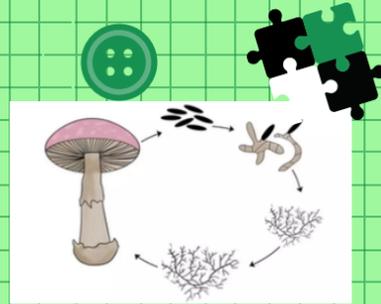
- Reproducción sexual: (hongos perfectos).
- Reproducción asexual (hongos imperfectos).



Reproducción sexual: (hongos perfectos)

21

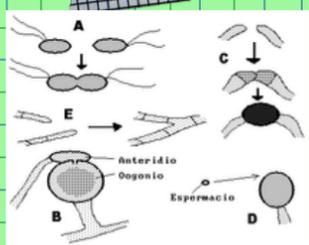
Zigósporas, Ascósporas, Basidiósporas. Zigomicetos. Hongos que se reproducen sexualmente por zigosporas. Constituyen el grupo de Ficomycetos más evolucionado y mejor adaptado a la vida terrestre.



Reproducción sexual: hongos perfectos)

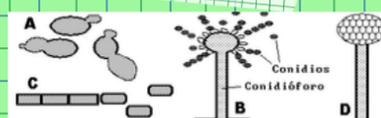
22

Es característico de los mismos la posesión de un micelio septado y la formación de conidiosporas. No presentan células flageladas. En el momento propicio, y en lugares cercanos a la superficie, las hifas del micelio vegetativo de un hongo basidiomiceto, forman una masa de crecimiento.



23 Reproducción asexual (hongos imperfectos)

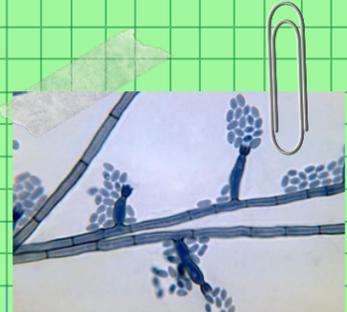
Los hongos que tienen reproducción asexual o desconocida se denominan Deuteromycetos.. La estructura del hongo que produce las esporas asexuales se denomina conidiófora. Se forman por estrangulamiento del extremo de las hifas.



Conidioforos

24

Los conidióforos son hifas especializadas que presentan gran diversidad de forma, color, tamaño, tipo de septación, etc. Dichas estructuras formadoras de esporas tienen gran importancia en la determinación taxonómica de los hongos.



DOMINIO EUKARYA

2da.
unidad

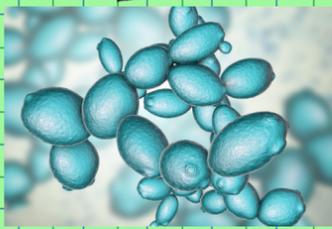
25 Mohos

Hongos multicelulares filamentosos, dotados de un micelio verdadero, microscópicos, y cuyo crecimiento en los alimentos se conoce fácilmente por su aspecto aterciopelado o algodonoso.



26 LEVADURAS

Son hongos que crecen por gemación, en forma de agregados sueltos de células independientes, que pueden ser globosas, ovoides, cilíndricas o alargadas. En algunos casos, forman cadenas de células alargadas adheridas de modo suelto.



27 Microorganismos en la industria alimentaria

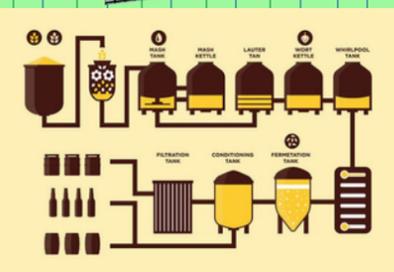
No todos los microorganismos son patógenos o alterantes, sino que algunos de ellos pueden ser aprovechados por el hombre en la fabricación de diferentes productos.

Beneficios: Fermentación, Conservación, Mejora del sabor y textura.



28 Preparación de cerveza

La cerveza es el producto que se obtiene de una fermentación alcohólica llevada a cabo por levaduras de distintos cereales. La harina de malta es la cebada germinada y contienen gran cantidad de amilasas, enzimas responsables de la hidrólisis del almidón.



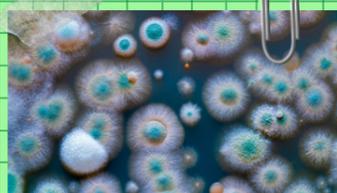
29 Preparación de yogur

La fermentación láctica es producida por bacterias capaces de transformar azúcares en ácido láctico, disminuyendo de tal manera el pH del medio. De este modo, la fabricación de yogur y de otros productos lácteos fermentados tuvo su origen como un método de conservación de la leche.



30 Contaminación fúngica de los alimentos

De la amplia capacidad de dispersión de las esporas fúngicas, se deriva la facilidad y frecuencia con que provocan problemáticas de producción, conservación de alimentos, así como de tipo sanitario.



BIBLIOGRAFIA

*Eukaryota-DeCS-BVS

<https://decs.bvsalud.org/es/ths/resource?id=53436>

*Dominio eukarya - Diana Gomez - u Docz

<https://cdn-v1.udocz-assets.com/uploads/book/cover/290000/290000.jpg>

*Bacteria - Ecured

https://www.ecured.cu/images/thumb/7/73/Bacterias_1.jpeg/260px-Bacterias_1.jpeg

*Qué es la taxonomía y como se clasifica- Resumen

https://cdn0.ecologiaverde.com/es/posts/1/4/2/que_es_la_taxonomia_y_como_se_clasifica_4241_orig.jpg

*Taxones - Wiki Reino Animalia - Fandom

<https://static.wikia.nocookie.net/reinoanimalia/images/8/8a/Categor%C3%ADa.png/revision/latest?cb=20130411134320&path-prefix=es>

*Sistema de tres dominios- Wikipedia, la enciclopedia libre

https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/0/0b/PhylogeneticTree%2C_Woese_1990.PNG/400px-PhylogeneticTree%2C_Woese_1990.PNG

*Microbiología: Dominio Eukarya

https://1.bp.blogspot.com/-TNXQCq8jXIY/VBijVytti_I/AAAAAAAAAKU/S-Igw1436w/s1600/1.png

*Microbiología: Dominio Archaea

<https://2.bp.blogspot.com/-Z1tJ5azdSEM/VBih6mY9aSI/AAAAAAAAAJ8/-qxv0FnbtQw/s1600/1.png>

*Microbiología: Dominio Bacteria

<https://2.bp.blogspot.com/-b72Yk1uAH6o/VBihPg7dIII/AAAAAAAAAJs/ncbVQ8s4W-Y/s1600/1.jpg>

*Reino Protista- Concepto, tipos, características y ejemplos

<https://concepto.de/wp-content/uploads/2019/03/amebas-e1553387359919.jpg>

*Plantae

<https://www.ecured.cu/Plantae>

*Plantae- EcuRed

https://www.ecured.cu/images/f/f5/Plantas_-_reino_plantae.png

BIBLIOGRAFIA

*REINO ANIMALIA

[HTTPS://PORTALACADEMICO.CCH.UNAM.MX/SITES/DEFAULT/FILES/B2U10AXP11E13.JPG](https://portalacademico.cch.unam.mx/sites/default/files/b2u10axp11e13.jpg)

*EVOLUCION DE LAS EUCARIOTAS-CK-12 FOUNDATION

[HTTPS://DR282ZN36SXXG.CLOUDFRONT.NET/DATASTREAMS/F-D%3AA009DEF169E5FECF85DBA2E7FAE23D8B3A2BF2CF4123271DC1D80613%2BIMAGE_TINY%2BIMAGE_TINY.1](https://dr282zn36sxxg.cloudfront.net/datastreams/f-d%3AA009DEF169E5FECF85DBA2E7FAE23D8B3A2BF2CF4123271DC1D80613%2BIMAGE_TINY%2BIMAGE_TINY.1)

*U2.REINO PROTOCTISTA: HONGOS O MOHOS

[HTTPS://CIDTA.USAL.ES/CURSOS/BIOLOGIA/MODULOS/CURSO/UNI_02/IMAGES/U2C2S4F4.JPG](https://cidta.usal.es/cursos/biologia/modulos/curso/uni_02/images/u2c2s4f4.jpg)

*Microbiología: Árbol Filogenético

<https://4.bp.blogspot.com/-8MpeAyB2fHs/VBigPEkho4I/AAAAAAAAAJc/aeFl-GWR4NY/w1200-h630-p-k-no-nu/1.jpg>

*Árbol filogenético- Wikipedia, la enciclopedia libre

https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/3/3e/Afro-asiatic_tree.png/350px-Afro-asiatic_tree.png

Amanitina muscaria (hongo alucinógeno)- EcuRed

https://www.ecured.cu/images/2/20/2984301934_3ce1ee623d.jpg

*Hongos

<https://www.ecured.cu/index.php?title=Hongos&redirect=no>

*Tipos de hongos- Guía completa

https://cdn0.ecologiaverde.com/es/posts/3/3/5/tipos_de_hongos_3533_orig.jpg

*Micología- EcuRed

<https://www.ecured.cu/images/thumb/4/46/Micolog%C3%ADa.jpg/260px-Micolog%C3%ADa.jpg>

*Conceptos básicos

<https://www.avelinosetas.info/imagenes/caracteristicas/hifas.jpg>

*Reproducción de los hongos- CK-12 Foundation

https://dr282zn36sxxg.cloudfront.net/datastreams/f-d%3A55ea4b39b5d04a3624d6a893b0c0ad632e777580f87affd38f54dc24%2BIMAGE_TINY%2BIMAGE_TINY.1

*La Reproducción de los Hongos: Una Perspectiva Científica

<https://www.setasdesiecha.com/wp-content/uploads/2023/06/reproduccion-de-los-hongos.jpg.webp>

BIBLIOGRAFIA

*Reproducción sexual

<https://w3.ual.es/GruposInv/myco-ual/galeria12/sexual-b.gif>

*Reproducción asexual

<https://w3.ual.es/GruposInv/myco-ual/galeria11/asexual.gif>

*Conidióforo- Wikipedia, la enciclopedia libre

https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/9/94/Conidialaden_conidiophores_of_Phialophora_verrucosa_PHIL_4238_lores.jpg

*Alimentos con moho: ¿Qué hacer?- OCU

https://www.ocu.org/-/media/ocu/images/home/alimentacion/seguridad%20alimentaria/moho_apertura_2_1600x900.png?rev=f146799c-dd28-4e05-8f97-c8f505130efd&hash=B54B6FFCEED411596CD2DCB4946D8E43

*La levadura: un modelo celular- Conoce la Levadura

<https://www.exploreyeast.com/wp-content/uploads/2022/04/cellule-de-levure.jpeg>

*Microorganismos en la industria alimentaria
<https://thefoodtech.com/seguridad-alimentaria/microorganismos-en-la-industria-alimentaria-amigos-o-enemigos/>

*Microorganismos mas utilizados en el sector alimentario

<https://www.lifeder.com/wp-content/uploads/2019/05/microorganismos-mas-utilizados-en-la-industria-alimentaria.jpg>

*El proceso de elaboracion de la cerveza- Miceft Craft

<https://www.micetcraft.com/wp-content/uploads/2021/04/The-beer-brewing-process.jpg>

*Yogur Griego

https://www.google.com/url?sa=i&url=https%3A%2F%2Fwww.cocinista.es%2Fweb%2Fes%2Frecetas%2Fhacer-queso-y-yogur%2Fyogur%2Fyogur-griego.html&psig=A0vVaw2KLt9_rKCyANq4_yR5YV0J&ust=1707537797892000&source=images&cd=vfe&opi=89978449&ved=0CBIQjRxqFwoTCNDCp5GwnYQDFQAAAAAdAAAAABAT

*Contaminacion por hongos: una amenaza a evitar- Dex Iberica, S.A.



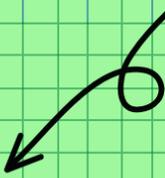
BIBLIOGRAFIA

*Universidad del Sureste. 2024. Antología de Microbiología.PDF.

<https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LNU/ad5a4f90079f4529ce354d00448aca20-LC-LNU202%20MICROBIOLOGIA.pdf>



W
V
V



W
V
V