



Nombre de la alumna: Claudia Sofía Chávez Laparra

Nombre de la materia: Microbiología.

Unidad: II

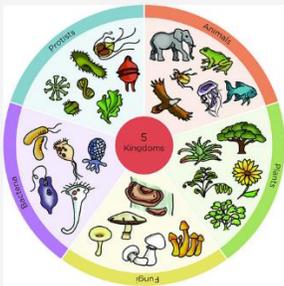
Nombre de la licenciatura: Nutrición II

# DOMINIO EUKARYA

## TAXONOMÍA

Parte de la biología que se encarga de la **clasificación de la biología**, con normas, procedimientos y reglas. Nos permite:

- Identificación- **Objeto de estudio.**
- Clasificación- **Taxón.**
- Nomenclatura- **Reglas.**



1



## DIVERSIDAD Y TAXONOMÍA: 5 GRANDES GRUPOS

Los 5 reinos es un sistema de clasificación para organizar a los seres vivos: **Monera, protista, fungi, plantae y animalia.**

Los taxones se basa en el establecimiento de categorías jerárquicas

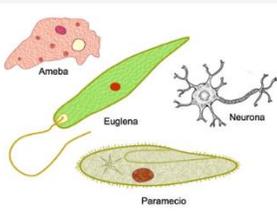
- **Dominio.**
- **Reino.**
- **Phylum/ división.**
- **Clase.**
- **Orden.**
- **Familia.**
- **Género.**
- **SP**

2

## ORIGEN Y EVOLUCIÓN DE LAS EUCARIOTAS

Son los de estructura más sencilla y carecen de mitocondrias y de otros orgánulos importantes, presentan en la mayoría de los casos, deficiencias metabólicas y son parásitos patógenos para el hombre y animales.

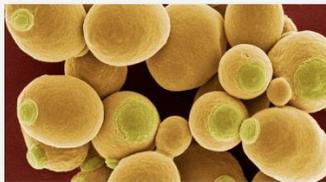
3



## LEVADURAS

Las levaduras son hongos unicelulares, también denominados hongos imperfectos porque no desarrollan micelio. Presentan partes de una célula completa: pared celular y protoplasma; este último contiene la membrana fundamental (plasmalema), el citoplasma y el núcleo.

4



## HONGOS

**MICOLOGÍA:** Ciencia que estudia a los hongos.

Hay **micromisetos** (microscopicos) y **macromisetos** (macroscopico y posee cuerpo fructífero).

Características:

- Degradadores de materia orgánica y algunos devuelven nutrientes al suelo para utilizarlos nuevamente.
- Se utilizan en la medicina
- Algunos son ricos en vitaminas y minerales.

5



## REPRODUCCIÓN SEXUAL

Hongos que se reproducen sexualmente por zigosporas. Constituyen el grupo de micetos más adaptados y mejor evolucionados de la vida terrestre

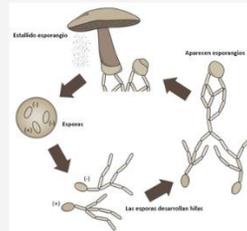
6



7

## REPRODUCCIÓN ASEJUAL

Los hongos que tienen este tipo de reproducción se denominan deuteromycetos. Esporulación por germinación de esporas, las esporas son estructuras unicelulares de resistencia que contienen toda la información genética necesaria para el desarrollo completo de un hongo.



## MOHOS

Son hongos microscopicos que viven en material vegetal o animal. La mayoría son filiformes, dotados de un micelio verdadero, cuyo crecimiento en alimentos se conoce fácilmente por su aspecto terciopelado y algodonoso.

8



9

## MICROORGANISMOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

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



## PREPARACIÓN DE CERVEZA

Es un producto que se obtiene de una fermentación alcohólica llevada a cabo por levaduras sobre distintos cereales: Cebada, maíz, arroz (estos cereales contienen almidón que no es fermentable por las levaduras).

10



11

## PREPARACIÓN DE YOGUR

La fermentación láctica es producida por bacterias capaces de transformar azúcares en ácido láctico, disminuyendo de tal manera el pH que impiden el crecimiento de otros microorganismos

