



Universidad del sureste

Microbiología

Bryant Reyes Robles

**Docente: María de los Ángeles
Venegas Castro**

08 de febrero del 2024

Dominio Eukarya



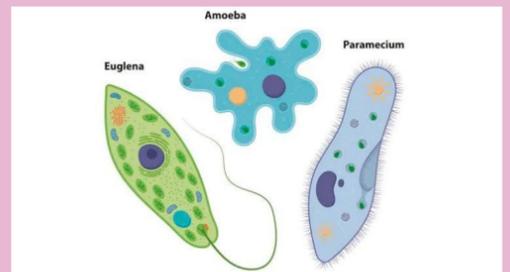
DIVERSIDAD Y TAXONOMIA

La taxonomía es la ciencia de la clasificación habitualmente, se emplea para designar a la taxonomía biológica, la ciencia de ordenar a los organismos en un sistema de clasificación.



REINO PROTISTA

También llamado reino protocista es el que contiene todos los organismos eucarias (con núcleo definido).



REINO FUNGI

También pueden llamarse hongos, sus células tienen característica de tener una pared celular compuesta por quitina.



REINO PLANTAE

En este grupo se encuentran las “plantas terrestres” y “algas” a este reino pertenecen todos los organismos eucariotas multicelulares que realicen fotosíntesis (son organismos autótrofos)



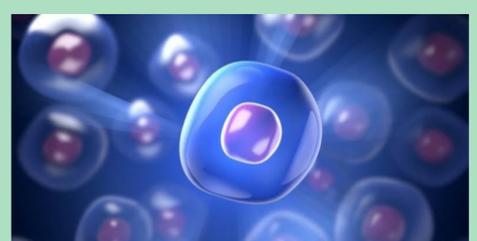
REINO ANIMALIA

Los animales son eucariotas y pluricelulares, su nutrición es heterotrofa por ingestión y su reproducción es sexual.



ORIGEN Y EVOLUCION DE LAS EUCARIAS

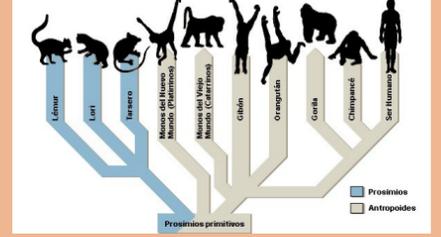
En el dominio eukarya incluye a todos los microorganismos con estructura eucariota así como a las plantas y animales, las eucariotas más antiguas son las de estructura más sencilla y carecen de mitocondrias





FILOGENIA Y ARBOLES FILOGENETICOS

Un árbol filogenético es un diagrama que representa las relaciones evolutivas entre organismos, los árboles filogenéticos son hipótesis no cejos definitivos.



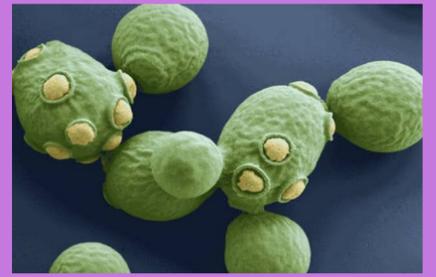
HONGOS

Son microorganismos eucariotas pluricelulares filamentosos, no presentan pigmento fotosintético y son quimioheterótrofos aerobios estrictos.



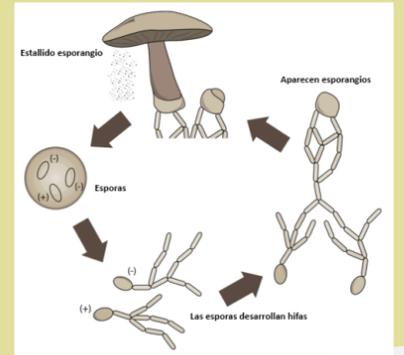
LEVADURAS

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.



REPRODUCCION SEXUAL

Reproducción Sexual: (Hongos perfectos) por unión de gametos, estado teleomorfo. Zigoesporas, Ascósporas, Basidiósporas.



REPRODUCCION ASEJUAL

Reproducción Asexual: (Hongos imperfectos) se produce a partir de un solo individuo, cuya descendencia es genéticamente idéntica a él.



MOHOS

Se le da el nombre de moho a ciertos hongos multicelulares filamentosos dotados de un microbio verdadero y cuyo crecimiento se conoce por su aspecto aterciopelado o algodónoso.





LEVADURAS

Son hongos que crecen generalmente por gemación en forma de agregados, células independientes que pueden ser globosas, ovoides, cilíndricas o alargadas.



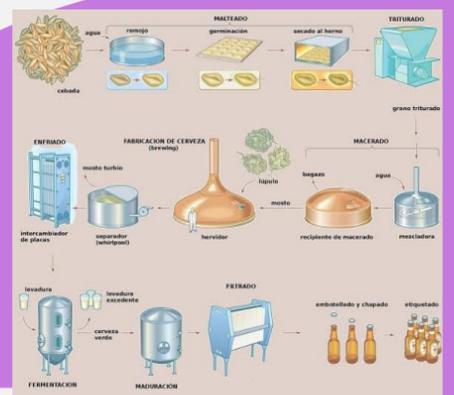
LOS MICROORGANISMOS EN INDUSTRIA ALIMENTARIA

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



PREPARACION DE LA CERVEZA

Se obtiene de una fermentación alcohólica llevada a cabo por levaduras sobre distintos cereales, debe de ser hidrolizado a azúcares más sencillos, y contiene gran cantidad de amilasas.



PREPARACION DEL YOGUR

La fermentación láctica es producida por bacterias que transforman azúcares en ácido láctico, tuvo origen como un método de conservación de la leche .



CONTAMINACION FUNGICA DE LOS ALIMENTOS

La dispersión de las esporas fungicas provocan problemáticas de producción, conservación, así como de tipo sanitario:

- Deterioro de alimentos: (Defectos de aspecto, modificación química)
- problemática sanitaria: (patogena, alérgica, tóxica)



Bibliografía

**Universidad Del Sureste.2023.Antologia
De Microbiología.pdf.**

**[https://plataformaeducativauds.com.m
x/assets/docs/libro/LNU/b21104cf454fe
3ce18998a4714722ee5-LC-LNU202.pdf](https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LNU/b21104cf454fe3ce18998a4714722ee5-LC-LNU202.pdf)**