



**NOMBRE DEL ALUMNO:
Yahayra de la Torre Calvo**

**TEMA:
Tipos de mohos y sus características**

**PARCIAL:
1**

**MATERIA:
MICROBIOLOGIA Y VETERINARIA**

**PROFESOR:
Med. Samantha polhlanz.**

**LICENCIATURA:
Medicina Veterinaria y Zootecnia.**

**CUATRIMESTRE:
2**

COMITAN DE DOMINGUEZ CHIAPAS.

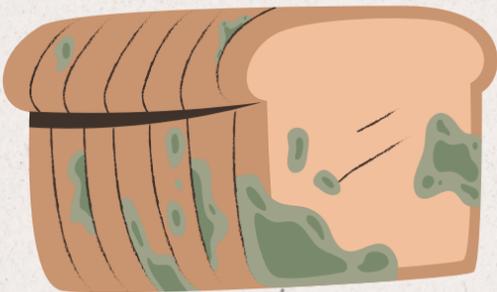
25 DE ENERO DE 2025

TIPOS DE

MOHOS

Y SUS CARACTERÍSTICAS

MOHO VERDE (CLADOSPORIUM)



- Características: Este es uno de los mohos más comunes. Suele tener un color verde oscuro a verde oliva y crece en materiales orgánicos, como madera, alfombras y alimentos.
- Condiciones: Se desarrolla en lugares con alta humedad y temperatura moderada.
- Riesgos: Puede causar problemas respiratorios, especialmente en personas con alergias o asma.

MOHO NEGRO (STACHYBOTRYS CHARTARUM)

- Características: Es conocido por su color negro y su aspecto viscoso o mohoso. Se encuentra comúnmente en ambientes con humedad extrema, como en paredes con filtraciones de agua.
- Condiciones: Necesita humedad constante para crecer.
- Riesgos: El moho negro puede ser tóxico. La exposición prolongada a sus esporas puede causar síntomas graves como dificultad para respirar, fatiga y dolores de cabeza.



MOHO BLANCO (MUCOR)



- Características: Este moho tiene un color blanco o gris pálido y es esponjoso en apariencia. Suelen crecer en alimentos y materiales orgánicos en descomposición.
- Condiciones: Prefiere ambientes cálidos y húmedos.
- Riesgos: En su mayoría, no es peligroso, pero si se inhala en grandes cantidades, puede causar problemas respiratorios.

MOHO AZUL O VERDE (PENICILLIUM)

- Características: Tiene un color azul verdoso y es comúnmente encontrado en alimentos como pan, frutas y quesos. También puede aparecer en paredes con humedad.
- Condiciones: Necesita humedad para crecer y suele desarrollarse en áreas con mala ventilación.
- Riesgos: Algunas especies de Penicillium producen micotoxinas que pueden ser peligrosas si se ingieren, pero generalmente el moho no representa un riesgo grave para la salud si se elimina a tiempo.



MOHO ROJO (NEUROSPORA)

- Características: Este moho tiene un color rojo o anaranjado brillante. Se encuentra generalmente en alimentos en descomposición y en materiales orgánicos húmedos.
- Condiciones: Prefiere temperaturas cálidas y húmedas.
- Riesgos: Aunque no es tan peligroso como otros tipos de moho, la exposición constante a las esporas puede causar reacciones alérgicas.

MOHO GRIS (ASPERGILLUS)

- Características: Se presenta con una tonalidad gris o verdosa y se desarrolla en una variedad de superficies, incluidos alimentos, aire acondicionado y superficies de la casa.
- Condiciones: Crece en lugares húmedos y cálidos, especialmente en alimentos en descomposición.
- Riesgos: Algunas especies de Aspergillus pueden producir micotoxinas peligrosas que son tóxicas para la salud humana, especialmente en personas con un sistema inmunológico comprometido.

