



Nombre del Alumno: Manuel de Jesús chan uc

Nombre del tema: mapa conceptual

Parcial. 4

Nombre de la Materia: Microbiología

Nombre del profesor: Samanta Pholenz

Nombre de la Licenciatura: Medicina veterinaria y zootecnia

Cuatrimestre: 2

LAS LEVADURAS

IMPORTANCIA

EN LA INDUSTRIA:

Alimentaria: Panificación, producción de cerveza y vino.
Biología: Producción de bioetanol, antibióticos y probióticos.
Salud: Uso en estudios genéticos y producción de fármacos.

INFECCIONES POR LEVADURAS PATOGENAS

ALGUNAS SON:

Higiene adecuada.
Uso de antifúngicos en casos necesarios.
Fortalecimiento del sistema inmunológico.

SON

Hongos unicelulares microscópicos.

Se reproducen por gemación o fisión.

Pertenecen al reino Fungi.

CONDICIONES DE CRECIMIENTO

Temperatura óptima: 25-30°C.
Fuente de carbono: Glucosa, sacarosa, maltosa.
Ambiente: Algunas pueden crecer en ambientes aeróbicos o anaeróbicos facultativos.

EJEMPLOS DE LEVADURAS

SON

Saccharomyces cerevisiae: Utilizada en pan, cerveza y vino.
Candida albicans: Puede causar infecciones en humanos.
Cryptococcus neoformans: Relacionada con infecciones pulmonares y del sistema nervioso central.

SE CLASIFICAN

EN

Levaduras beneficiosas: Usadas en la industria alimentaria y biotecnológica.
Levaduras patógenas: Pueden causar infecciones en humanos y animales.