



**Mi Universidad**

*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.