



Valdez Hernández Sayuri Suzette  
Algas y protozoos  
3ª Unidad  
Microbiología  
Aldrin de Jesús Maldonado Velasco  
Licenciatura en nutrición  
2º Cuatrimestre  
8/03/2025

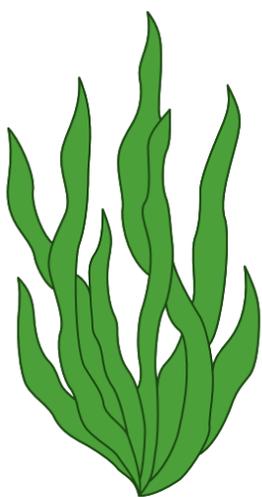
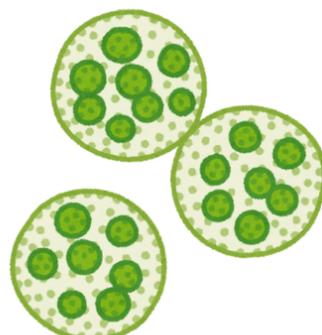


# Algas y protozoos

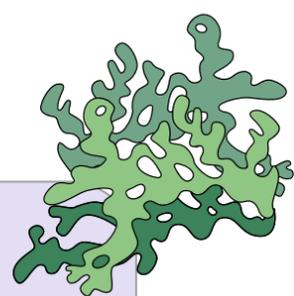


## Algas

Son organismos fotosintéticos que se desarrollan principalmente en ambientes acuáticos. Se dividen en microalgas (unicelulares) y macroalgas (multicelulares o "algas marinas").



## Importancia nutricional



Son una fuente rica en nutrientes esenciales, como proteínas, vitaminas, minerales, antioxidantes y fibra.

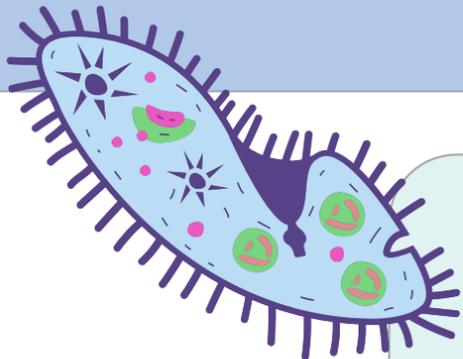
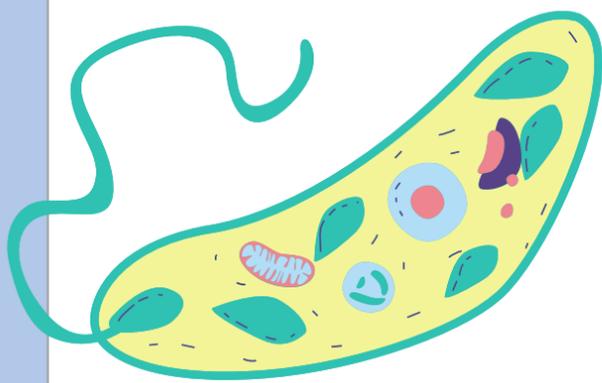
Se utilizan tanto en forma de suplementos (por ejemplo, Spirulina o Chlorella) como en ingredientes culinarios (como el alga nori en sushi).

Su alto contenido nutricional y bajo impacto ambiental las posiciona como alternativas sostenibles para enriquecer la dieta.

## Protozoarios

Son organismos unicelulares eucariotas que habitan en una variedad de ambientes (agua, suelo, e incluso dentro de otros organismos).

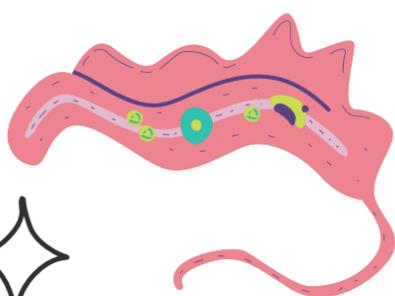
Se clasifican en diversos grupos, como amebas, ciliados, flagelados y esporozoos.



## Importancia nutricional

Aunque no se consumen como alimento, su estudio es crucial para entender la salud gastrointestinal.

Algunas especies de protozoarios pueden ser patógenos, afectando la absorción de nutrientes y, por ende, el estado nutricional, lo que es vital para el control y la prevención de enfermedades.



### Importancia de esta clasificación en nutrición

- **Aprovechamiento de recursos:** Conocer la diversidad y características de las algas permite seleccionar las especies con mayor aporte nutricional y promover su incorporación en dietas saludables y sostenibles.
- **Salud y seguridad alimentaria:** La identificación y clasificación de protozoarios facilitan el monitoreo y control de aquellos que pueden causar infecciones gastrointestinales, protegiendo la absorción de nutrientes y mejorando la salud pública.
- **Innovación en alimentos funcionales:** La clasificación ayuda a desarrollar nuevos productos alimenticios, aprovechando las propiedades bioactivas de las algas y estableciendo estrategias para mitigar riesgos asociados a protozoarios, lo que contribuye a una mejor calidad nutricional y preventiva en la alimentación.

## REFERENCIAS APA

1. Bowser, S. S., ... & Hampl, V. (2012). La clasificación revisada de los eucariotas. *Journal of Eukaryotic Microbiology*, 59(5), 429–493.
2. Guiry, M. D., & Guiry, G. M. (2012). *AlgaeBase: Una publicación electrónica mundial*, Universidad Nacional de Baja California, Galway.
3. Holdt, S. L., & Kraan, S. (2011). Compuestos bioactivos en las algas: Aplicaciones en alimentos funcionales y legislación. *Journal of Applied Phycology*, 23(3), 543–597.