



NOMBRE DEL ALUMNO: GISEL MONTSERRAT ABADIA DOMINGUEZ

NOMBRE DEL TEMA: ALGAS Y PROTOZOOS

PARCIAL: 3

NOMBRE DE LA MATERIA: MICROBIOLOGÍA

NOMBRE DEL PROFESOR: ALDRIN DE JESÚS MALDONADO VELASCO

LICENCIATURA: NUTRICION

REFERENCIAS:

- "PROTOZOOS: UNA INTRODUCCIÓN" DE PATTERSON Y LARSEN (1991)
- "NUTRICIÓN Y SALUD" DE WHITNEY Y ROLFES (2013)
- "MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS" DE JAY, LOESSNER Y GOLDEN (2005)
- "ALGAS: UNA INTRODUCCIÓN" DE VAN DEN HOEK, MANN Y JAHNS (1995)
- "NUTRICIÓN Y SALUD" DE WHITNEY Y ROLFES (2013)
-



# ALGAS Y PROTOZOOS



## ¿QUE SON LAS ALGAS?

Las algas son organismos eucariotas, es decir, tienen células con núcleo definido, que se caracterizan por ser autótrofos, es decir, producen su propio alimento a través de la fotosíntesis.



## GENERALIDADES DE LAS ALGAS

- Son organismos acuáticos, tanto de agua dulce como salada.
- Pueden ser unicelulares o multicelulares.
- Presentan una gran variedad de formas y tamaños.
- Contienen pigmentos fotosintéticos, como la clorofila, que les permiten realizar la fotosíntesis.



## CLASIFICACION DE LAS ALGAS

- Algas verdes (Chlorophyta): Son las algas más comunes en agua dulce
- Algas rojas (Rhodophyta): Se encuentran principalmente en agua salada.
- Algas pardas (Phaeophyceae): Son comunes en agua salada.
- Algas doradas (Chrysophyceae): Se encuentran en agua dulce y salada.
- Algas azul-verdes (Cyanophyta): Son procariontes, es decir, no tienen núcleo definido.



## IMPORTANCIA DE LAS ALGAS EN LA NUTRICIÓN

Las algas son una excelente fuente de nutrientes esenciales para la salud. Son ricas en proteínas, son buena fuente en vitaminas (A, B, C, D, E, Y, K), ricas en fibra; ayuda a regular el tránsito intestinal y algunas son ricas en ácidos grasos omega-3.



## D'ALGUES DE CONSUM D'EC



## ALGAS COMESTIBLES

- Nori: Utilizada en la preparación de sushi y otros platos japoneses.
- Wakame: Utilizada en la preparación de sopas y ensaladas japonesas.
- Hijiki: Utilizada en la preparación de platos japoneses y coreanos.
- Dulce: Utilizada en la preparación de platos irlandeses y escoceses.
- Kombu: Utilizada en la preparación de sopas y estofados japoneses.



# ALGAS Y PROTOZOOS



## ¿QUE SON LOS PROTOZOOS?

son organismos eucariotas unicelulares que se encuentran en una amplia variedad de hábitats, desde ambientes acuáticos hasta suelos y cuerpos de animales.



## GENERALIDADES SOBRE LOS PROTOZOOS

- Son organismos eucariotas, es decir, tienen células con núcleo definido.
- Son unicelulares, es decir, están formados por una sola célula.
- Se encuentran en una amplia variedad de hábitats, desde ambientes acuáticos hasta suelos y cuerpos de animales.
- Algunos protozoos son patógenos, es decir, pueden causar enfermedades en humanos y animales.



## PROTOZOOS: CLASIFICACIÓN

	Órgano de locomoción	Reproducción
RIZÓPODOS	Seudópodos	Asexual
CILIADOS	Cilios	Asexual
LAGELADOS	Flagelos	Asexual
PROTOZOOS	ninguno	Asexual/Asexual



## CLASIFICACIÓN DE LOS PROTOZOOS

se clasifican en varios grupos, según su forma de movimiento y su estructura celular. Los principales grupos de protozoos son:

- Amoebozoa
- Ciliophora
- Sarcomastigophora
- Apicomplexa



## IMPORTANCIA DE LOS PROTOZOOS EN LA NUTRICIÓN

Aunque los protozoos no son una fuente directa de nutrientes para los humanos, juegan un papel importante en la nutrición de otros organismos:

- ayudan a descomponer la materia orgánica en los ecosistemas, lo que libera nutrientes que pueden ser utilizados por otras plantas y animales, son fuente importante de nutrientes para muchos animales



## PROTOZOOS COMESTIBLES

aunque no es muy común consumir directamente algunos se utilizan como fuente de nutrientes en la producción de alimentos:

- Tetrahymena: Se utiliza como fuente de proteínas en la producción de alimentos para animales.
- Paramecium: Se utiliza como fuente de nutrientes en la producción de alimentos para peces y otros animales acuáticos.

