

Mi Universidad

UNIDAD 3

Segundo cuatrimestre

Nombre del Alumno :Jennifer

Valentina Pérez García

Nombre del profesor:

ALDRIN DE JESUS MALDONADO
VELASCO

Licenciatura: Nutrición

Materia: MICROBIOLOGIA

Bibliografía: UDS.

(2024). Antología de

MICROBIOLOGIA

2do cuatrimestre

INFOGRAFÍA

¿QUE SON LAS ALGAS?

Las algas son organismos fotosintéticos que pueden ser unicelulares o multicelulares. Se encuentran en ambientes acuáticos, tanto marinos como dulces, y son fundamentales en la producción primaria del ecosistema acuático.



Las **algas marinas** son una fuente importante de oxígeno, ya que realizan la fotosíntesis, similar a las plantas terrestres.

TIPOS DE ALGAS

Las algas se dividen en varios grupos según su color y tipo de pigmentos:

- Algas verdes (Clorofitas)
- Algas rojas (Rhodofitas)
- Algas pardas (Phaeophyta)

Dato clave: Las algas rojas son la base para la producción de agar, un gel utilizado en microbiología y cocina.



Reino: Las algas pertenecen al Reino Plantae (aunque algunas se clasifican en otros reinos, dependiendo de su estructura y características).

¿QUE SON LOS PROTOZARIOS?

Los protozoarios son organismos unicelulares que, generalmente, son heterótrofos y se encuentran en ambientes acuáticos y en el suelo.

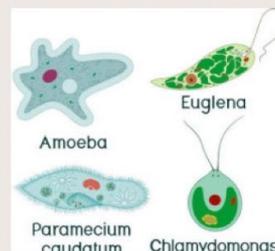
Algunos pueden ser patógenos para los seres humanos y otros animales.

Tipos de Protozoarios

gosporearis fermaticacemocrins

- Ameboides: Se mueven por pseudópodos.
- Flagelados: Usan flagelos para desplazarse.
- Ciliados: Tienen cilios para moverse.

Dato clave: Los ciliados, como *Paramecium*, son importantes en el reciclaje de nutrientes en el agua.



Los protozoarios desempeñan un papel clave en los ecosistemas acuáticos como consumidores primarios, alimentándose de bacterias y otras partículas orgánicas.

IMPORTANCIA DE LAS ALGAS Y PROTOZARIOS EN NUTRICIÓN

ALGAS:

Las algas son una excelente fuente de nutrientes como vitaminas, minerales, ácidos grasos esenciales y antioxidantes. Son especialmente ricas en yodo y fibra, y son un complemento nutricional en dietas vegetarianas y veganas. Dato clave: Las algas marinas como nori y wakame son utilizadas en la gastronomía asiática y tienen propiedades desintoxicantes.



PROTOZARIOS:

Aunque los protozoarios no se consumen directamente, son esenciales en la cadena alimenticia, ya que descomponen materia orgánica y proporcionan nutrientes a otros organismos acuáticos, que a su vez sirven de alimento a especies más grandes. Dato clave: Los protozoarios tienen importancia en el estudio de la microbiota intestinal humana, ya que algunos contribuyen al equilibrio de la flora intestinal.