

## Espacio Curricular: **Biología**

Curso: 5to año 1ra y 2da división

Profesoras Responsables: Beber, Mónica - Bovier, Noelia

Fecha de Entrega: 28 de mayo de 2020

### Contactos:

**5to 1ra:** noeliabovier@gmail.com

**5to 2da:** monybeber@hotmail.com

WhatsApp 3435145809

### INTRODUCCIÓN:

Anteriormente estuvimos trabajando sobre virus y bacterias, ahora nos enfocaremos en otro tipo de microorganismos: **hongos** y **parásitos**.

Los **hongos** comprenden las levaduras y los hongos filamentosos y pueden vivir en diversos ambientes. Algunos hongos son perjudiciales ya que atacan cultivos, alimentos, plantas, animales domésticos, viviendas, ropas o el cuerpo de las personas. Otros son esenciales para la producción de alimentos como el pan, el queso, la cerveza y el vino. Existen variedades comestibles, como los champiñones, que son producidas comercialmente. Los hongos también son fuente de una gran variedad de antibióticos y otros medicamentos. También existen hongos que viven en asociación con las raíces de las plantas de modo que facilitan la absorción de los nutrientes del suelo. Estas asociaciones positivas tanto para los hongos como para las plantas se denominan micorrizas.

Los **parásitos** son los protozoos y gusanos. Los primeros son unicelulares y se mueven con unas largas "colas" llamadas flagelos, en cambio los gusanos son pluricelulares.

Pueden estar presentes en los alimentos, en el agua, en el suelo y causar desde una enfermedad hasta incluso la muerte. Cuando el parásito se desarrolla en el exterior del hospedador se denomina ECTOPARASITISMO, por ejemplo: *Pediculus capitis* o piojo humano (habita en la cabeza del hombre); si por el contrario se desarrolla interiormente, recibe el nombre de ENDOPARASITISMO, por ejemplo: *Taenia saginata*, (habita en el intestino).

El parasitismo puede considerarse una forma especial de depredación, en la que el depredador es considerablemente más pequeño que la presa.

## **Actividad 1: Hongos**

- ❖ Observa el siguiente video y responde: <https://youtu.be/hMbGAvr3Zel>
  - a) ¿Qué es el moho? Describe sus partes
  - b) ¿Cómo se reproduce el moho?
  - c) ¿De donde proviene la Penicilina? ¿Qué es y quién la descubrió?
  - d) ¿Cuáles son los efectos de consumir alimentos con moho?
  - e) En ocasiones se utilizan hongos para fabricar alimentos. Nombra algunos que conozcas.
- ❖ Ahora te invito que veas un interesante video “Hormiga zombi, por un hongo” ([https://www.youtube.com/watch?v=\\_a2MIPkhym8](https://www.youtube.com/watch?v=_a2MIPkhym8)) y luego respondas:
  - a) ¿Habías escuchado alguna vez sobre este caso?
  - b) ¿Podemos decir que se trata de un hongo parásito?

Aclaración: en el video se nombra el USDA, es la sigla perteneciente al Dpto de Agricultura de Estados Unidos

## **Actividad 2: Parásitos**

- ❖ Investiga:
  - a) ¿Qué son los quistes parasitarios? ¿Todos los parásitos pueden generarlos?
  - b) A continuación se incluyen los nombres científicos de dos parásitos humanos: *Trypanosoma crucei* - *Plasmodium malariae*. ¿Qué enfermedades producen? y ¿cómo se contagian?
  - c) ¿Qué es la leishmaniasis? ¿Cómo se transmite? ¿Se registran casos en la provincia? ¿Es típica de esta zona? ¿Qué sucede con los huéspedes animales positivos (da una opinión personal)?
- ❖ Visualizar el siguiente video: <https://www.youtube.com/watch?v=-yyDLshMvKc>
  - a) ¿Cómo se pueden evitar las enfermedades parasitarias, vinculadas a los alimentos? ¿Qué recaudos se pueden tomar en casa, respecto a las frutas y hortalizas que se consumen crudas?

Páginas sugeridas:

<http://www.fao.org/home/es/>

<https://www.who.int/es>

<http://www.entrerios.gov.ar/msalud/#/ms-1/3>

[http://www.msal.gob.ar/index.php?filter\\_problematika=0&filter\\_soporte=0&palabra\\_clave=leishmaniasis&option=com\\_ry](http://www.msal.gob.ar/index.php?filter_problematika=0&filter_soporte=0&palabra_clave=leishmaniasis&option=com_ry)

[http://190.57.231.203/assal\\_principal/moduloControl/campania/](http://190.57.231.203/assal_principal/moduloControl/campania/)