

COLEGIO PSICOPEDAGÓGICO EL ARTE DEL SABER
GUÍA No. 4

DOCENTE: ERIKA PEREZ	ÁREA: CIENCIAS NATURALES	ASIGNATURA: BIOLOGÍA
GRADO: SEXTO	PERIODO: SEGUNDO	AÑO: 2020

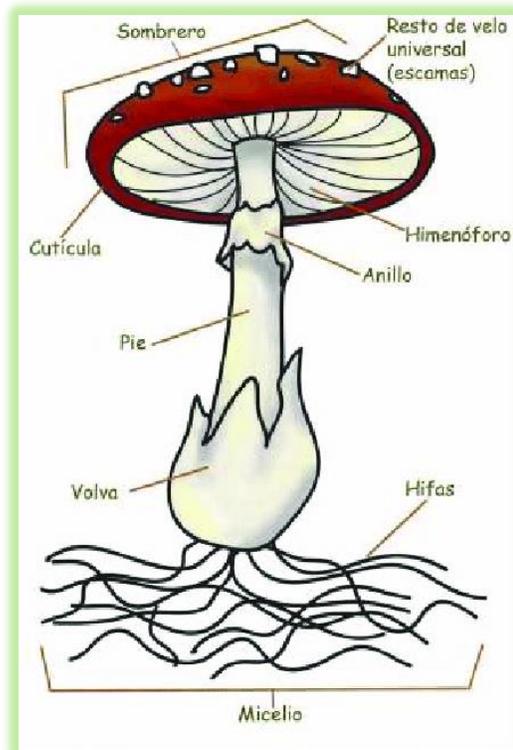
TEMA: REINO FUNGI

El reino de los hongos constituye un grupo grande y diversificado de organismos. Aunque algunos presentan coloración, todos carecen de clorofila, razón por la cual son incapaces de elaborar su propio alimento. Los hongos son heterótrofos. Sus células están cubiertas por una membrana de quitina, sustancia que les proporciona, además de dureza, protección.

La mayoría de estos organismos están formados por filamentos llamados **hifas**; el conjunto de estas hifas forma el **micelio**, el cual puede presentar formas muy diversas y constituye, en algunos casos, masas más o menos compactas con apariencia de tejidos vegetales, sin serlo.

Los hongos son organismos que pueden estar constituidos por una célula o por cientos de ellas, y presentan una gran variedad de formas y tamaños. Algunos se pueden observar a simple vista, pero para ver otros se necesita la ayuda del microscopio; tal es el caso de las levaduras, que son organismos microscópicos formados por una sola célula.

Los hongos más conocidos son los que crecen en los bosques y forman **cuerpos fructíferos** de forma globosa que, cuando se desarrolla, tiene apariencia de sombrilla (no siempre presentan esta forma); también los hay en forma de clavo, de esfera, entre otros. La mayoría de los hongos son terrestres, aunque algunos son acuáticos.



La importancia biológica de los hongos

Los organismos de este reino, junto con las bacterias, intervienen en la descomposición de materia orgánica. Descomponen los materiales de desecho de otros organismos. También actúan sobre los restos de organismos muertos devolviendo al medio las sustancias que pueden reutilizarse. Los hongos participan en los eslabones finales de las cadenas alimentarias. Intervienen en los ciclos del carbono y del nitrógeno al tomar parte en el reciclaje de sus compuestos dentro de los ecosistemas.

Importancia de los hongos para el ser humano

Algunos hongos son empleados en la producción de sustancias antibióticas como la penicilina. Otros son comestibles, como los champiñones. También se emplean en la elaboración de pan, queso, vino, cerveza, entre otros. Aunque algunos hongos son comestibles, nunca se debe recoger hongos para comerlos, ya que algunos son muy venenosos y pueden causar la muerte, razón por la cual, siempre se deben adquirir en tiendas o mercados confiables.

La levadura es un hongo que produce vitamina B2, importante para el crecimiento normal del organismo y también evita enfermedades en los ojos, la piel y la boca. Algunos hongos son perjudiciales y originan enfermedades en el hombre, afectan la piel, el cabello o las uñas. El pie de atleta es un ejemplo de las infecciones por hongos. Algunas plantas también se ven afectadas por los hongos; por ejemplo, la roya en el café, trigo, maíz, avena, tomate, manzanos, entre otros.



Existen 3 tipos principales de hongos:

- **Setas:** Es el hongo comúnmente conocido con sombrero, pie y volva, el champiñón, es un ejemplo de este. Es multicelular.
- **Levaduras:** Son hongos unicelulares de forma esférica u oval y son los responsables de los procesos de fermentación.
- **Mohos:** El moho crece mejor en condiciones cálidas, mojadas y húmedas, y se propaga y reproduce mediante esporas. Pueden ser pluricelulares o unicelulares. Su crecimiento en los alimentos se conoce fácilmente por su aspecto aterciopelado o algodonoso



TAREA:

1. La tarea será explicada y desarrollada en la **clase virtual del 06 de mayo**, con los materiales y el trabajo solicitado y tendrá plazo de entrega hasta el jueves 07 de mayo.

IMPORTANTE: SI POR ALGÚN MOTIVO EL ESTUDIANTE NO PUEDE INGRESAR A LA CLASE VIRTUAL, COMUNICARSE CON LA DOCENTE Y PEDIR EL TRABAJO A REALIZAR DE LA SEMANA, EL CUAL TIENE FECHA LÍMITE HASTA EL JUEVES 07 DE MAYO.