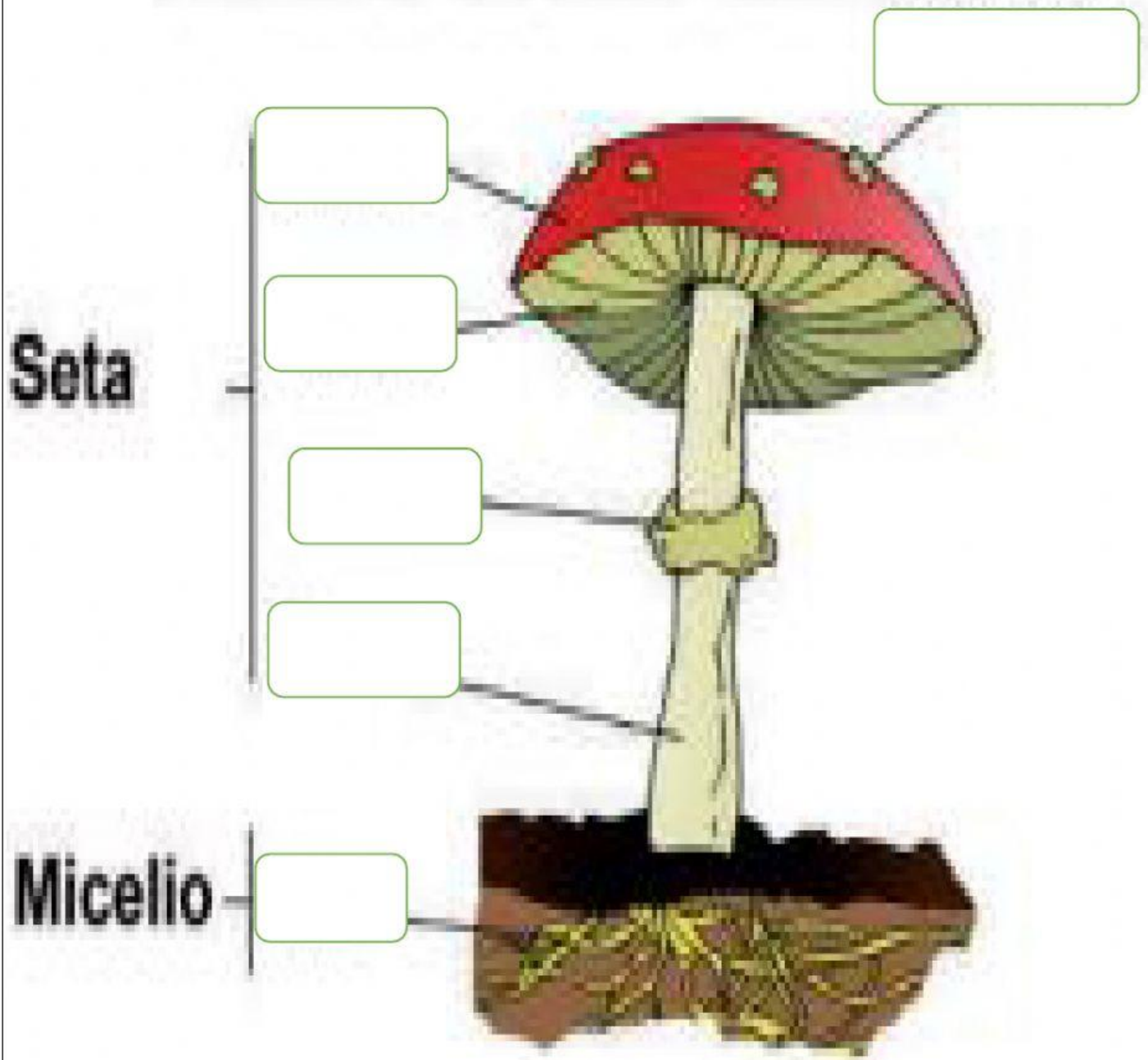


LOS HONGOS

PARTES DE UN HONGO



CLASIFICACIÓN DE LOS HONGOS

Las levaduras para la elaboración del pan, el vino y cerveza.



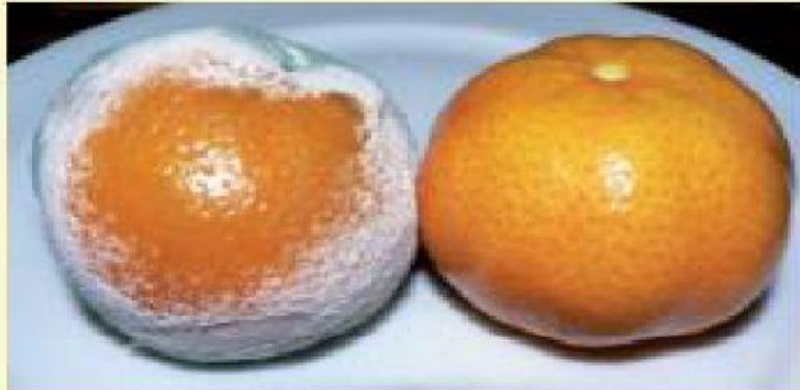
Hay hongos (levaduras) que se usa para elaborar alimentos como el pan.

El Trichophyton que causa la enfermedad del Pie de atleta.



Los pies son lugares perfectos para que los hongos se desarrollen.

El moho del pan.



Observa la mandarina de la izquierda del observador tiene moho blanco.

El carbón del maíz y los champiñones.



Sobre una pizza están los champiñones, hongos de sombrero.

IMPORTANCIA DE LOS HONGOS

- En la medicina: Son utilizados como antibiótico por ejemplo la hecho a partir del hongo
- En la industria alimentaria: El hongo es utilizado para la elaboración del
- En la Ecología: Los hongos descomponen la materia orgánica del