

**Universidad Central de Venezuela**  
**Facultad de Medicina**  
**Escuela de Bioanálisis**

Contenido de programas de Asignaturas.

Asignatura:		
<b>MICOLOGÍA II</b>		
Código	Carácter	Créditos
<b>3470</b>	<b>Electiva</b>	<b>2 teóricos</b>
Vigencia		
<b>Desde 1992</b>	<b>semestral</b>	
Requisito: Micología I.		
Fuente: Oficina de Control de Estudios.		

**Oficina de Control de Estudios de la Escuela de Bioanálisis.**

Edificio Administrativo de la Escuela de Bioanálisis, P.B. oficina # 09

Av. Carlos Raúl Villanueva, Ciudad Universitaria de Caracas, zona Este.

Los Chaguaramos, Caracas – Venezuela.

Teléfono 058 0212 6053326

UNIVERSIDAD CENTRAL DE VENEZUELA  
FACULTAD DE MEDICINA  
ESCUELA DE BIOANÁLISIS  
DEPARTAMENTO DE MICROBIOLOGÍA  
CÁTEDRA DE MICOLOGÍA

ASIGNATURA: Micología II  
CRÉDITO: 2 ( 2 T )  
PRELACIONES: Micología I

CÓDIGO: 3470  
RÉGIMEN: Semestral  
VIGENCIA: Desde 1992  
TIPO: Electiva

## **PROGRAMA TEÓRICO**

### **MICOLOGÍA II**

#### **TEMA N° 1**

Clase N° 1

##### **Principios taxonómicos aplicados al estudio de hongos de importancia médica**

Características taxonómicas más importantes tomadas en cuenta en la clasificación de hongos patógenos.

#### **TEMA N° 2**

Clase N° 2

##### **Citología de los hongos**

Características. Organización. Organelos. Pared celular. Composición química y función. Conceptos de Mitosis y Meiosis de los hongos.

#### **TEMA N° 3**

Clase N° 3

##### **Fisiología de los hongos**

Generalidades. Requerimientos nutricionales. Elementos esenciales. Factores físicos necesarios para su desarrollo y crecimiento. Enzimas digestivas. Vitaminas.

#### **TEMA N° 4**

Clase N° 4

##### **Fisiología de hongos patógenos**

Principios fisiológicos aplicados al estudio de hongos patógenos. Ejemplificación.

#### **TEMA N° 5**

Clase N° 5

##### **Epidemiología de las Micosis**

Clasificación de las micosis desde el punto de vista epidemiológico. Cadena epidemiológica de las micosis. Medidas de control.

## **TEMA N° 6**

Clase N° 6

### **Hongos oportunistas**

Definición de oportunismo. Micosis oportunistas más frecuentes. Condiciones que favorecen el oportunismo.

## **TEMA N° 7**

Clase N° 7

### **Micología industrial I**

Fermentación. Su aplicación en la obtención de bebidas alcohólicas. Obtención de enzimas. Esteroides y antibióticos.

## **TEMA N° 8**

Clase N° 8

### **Micología industrial II**

Industria alimentaria a base de hongos. Fabricación de pan. Levaduras alimenticias. Industrias de quesos madurados. Hongos comestibles. Cultivo.

## **TEMA N° 9**

Clase N° 9

Capacidad antigénica de los hongos. Determinantes específicos. Estandarización de las mezclas antigénicas. Métodos de estudio.

Clase N° 10

Conferencia I

Clase N° 11

Conferencia II

Clase N° 12

Conferencia III

- II.- Seminario I. Micosis Superficiales
- Seminario II. Micosis Subcutáneas
- Seminario III Micosis Profundas

**NOTA:** Con el dictado de estos seminarios quedan cubiertas las 30 clases teóricas correspondientes a las 15 semanas reglamentarias del semestre.