**Moho:** El **moho** es un [hongo](http://es.wikipedia.org/wiki/Hongo) que se encuentra tanto al aire libre como en interiores. Existen muchas especies de mohos que son especies microscópicas del reino [fungi](http://es.wikipedia.org/wiki/Fungi) que crecen en formas de filamentos [pluricelulares](http://es.wikipedia.org/wiki/Pluricelulares) o [unicelulares](http://es.wikipedia.org/wiki/Unicelulares).

Crecen mejor en condiciones cálidas y húmedas; se reproducen y propagan mediante [esporas](http://es.wikipedia.org/wiki/Esporas). Las esporas del moho pueden sobrevivir en variadas condiciones ambientales, incluso en extrema sequedad, si bien ésta no favorece su crecimiento normal.

La [penicilina](http://es.wikipedia.org/wiki/Penicilina) (cuyo nombre deriva del hongo [*Penicillium*](http://es.wikipedia.org/wiki/Penicillium)) es un [antibiótico](http://es.wikipedia.org/wiki/Antibi%C3%B3tico). Fue descubierto por [Alexander Fleming](http://es.wikipedia.org/wiki/Alexander_Fleming). Estos y otros mohos también crecen en el pan y en otros tipos de alimentos, haciéndolos incomestibles.

En lo que concierne a los hongos, se pueden dar en cualquier tipo de condiciones climáticas pero deben de ser húmedas o cálidas no obstante, el pan que comemos también tiene ese tipo de hongos pero éstos son llamados levaduras.