

## Actividad de investigación: Fermentaciones

**Introducción:** En el mundo de los microorganismos (levaduras y bacterias) nos encontramos una enorme variedad de rutas fermentativas de muy diversa índole. En muchas ocasiones estas rutas nos producen sustancias muy familiares para nuestra vida cotidiana y de gran importancia dietética, tales como las bebidas alcohólicas y los derivados lácteos.

**Tarea:** Se trata de analizar la información que sobre fermentación que ya hemos visto en clase, la láctica y la alcohólica, te sugerimos en el apartado de recursos con el fin de elaborar un

**informe** donde se detallen (de forma individual o por parejas)

*algunos de los productos que se obtienen en la industria de la*

*alimentación por vía fermentativa* a partir de la leche y del zumo de diversos frutos vegetales como la uva o el maíz.

Se debe *detallar también la ruta fermentativa bioquímica* que siguen los microorganismos utilizados para tal fin.



**Descripción:** Tras extraer la información de la web, se analizarán a fondo *esquemas, dibujos y fotografías de los microorganismos protagonistas* en las rutas de fermentación láctica y etílica.

El resultado de este análisis *se presentará individualmente (o parejas) en un trabajo, realizado con un procesador de texto, donde se añadan y muestren imágenes e ilustraciones que aclaren los procesos bioquímicos.*

Se realizará en un *apartado especial una breve reseña sobre la biografía de Pasteur.*

Hay un enlace para expertos que quieran más nota



**Recursos enlaces:**

- [Redacted]
- (vídeos del otro día colgado en la web de clase, [www.biogeo-erp.jimdo.com](http://www.biogeo-erp.jimdo.com))
- [Imágenes de microorganismos fermentación](#) (podéis buscar las vuestras propias)
- [Redacted]
- [Redacted]
- [Redacted]
- [Hacer el ejercicio del enlace y adjuntar foto o resumen del mismo.](#)
- [Enlace para expertos que quieran más nota \(harán alguno de los ejercicios preguntando a las profesoras – Marta y Erica- en lo que podéis hacer.](#)

**Evaluación:** Se tendrán en cuenta la calidad de la redacción del trabajo, la capacidad de síntesis y el uso del lenguaje científico, así como la presentación e ilustración gráfica del mismo