



VERIFICACIÓN DE APRENDIZAJE IV UNIDAD 2025

I SERIE: 10 puntos.

Instrucciones: escriba en mayúsculas y sin tildes, las respuestas correctas a las siguientes preguntas.

1. ¿Son microorganismos vivos específicos, generalmente bacterias o levaduras, que favorecen la digestión de alimentos o alivian síntomas de ciertas enfermedades?
2. ¿Es un proceso de tipo catabólico, es decir, de transformación de moléculas complejas a moléculas sencillas y generación de energía química en forma de ATP (Adenosín Trifosfato)?
3. ¿El proceso de fermentación fue descubierta por el químico francés?
4. La fermentación consiste en un proceso de _____ que implica una ruptura de la molécula de glucosa.
5. Una de las funciones de los probióticos, al tomar antibiótico, es proteger la:
6. ¿Cuántos días mínimos se necesitan para lograr la fermentación de las zanahorias?
7. Los búlgaros de leche producen el:
8. ¿Cuánto tiempo se necesita para producir yogur?
9. ¿La fermentación del repollo con sal produce el?
10. De los experimentos realizados tienen un factor importante para su fermentación. ¿cuál es?

II SERIE: 10 puntos.

Instrucción: Arrastre la respuesta correcta a su respectiva descripción.

ACETICA

ALCOHOLICA

ACETICA

LACTICA

BUTANODIOLICA

LACTICA

BURITICA

LACTICA

PROPIONICA

ACETICA

Es un proceso llevado a cabo por las levaduras principalmente, en el que, a partir de ciertos azúcares, se produce una cantidad de alcohol etanol, dióxido de carbono y ATP. Este es el proceso empleado para producir las bebidas alcohólicas.		Consiste en una oxidación parcial de la glucosa, llevada a cabo por bacterias lácticas o por las células musculares animales. Este proceso genera ATP pero produce ácido láctico como subproducto, lo cual produce al acumularse, la sensación dolorosa de fatiga muscular.	
Propia de las bacterias del género Acetobacter, transforma el alcohol etílico en ácido acético, o sea, el alcohol en vinagre. Es un proceso aeróbico, por lo que puede darse en los vinos expuestos al aire.		Consiste en la conversión de la glucosa en ácido butírico y gas, esto último le confiere un olor típicamente desagradable. Es llevada a cabo característicamente por las bacterias del género Clostridium y requiere la presencia de lactosa.	
Se trata de una variante de la fermentación láctica, llevada a cabo por enterobacterias que liberan dióxido de carbono y generan butanodiol, un alcohol incoloro y viscoso.		En este proceso intervienen el ácido acético, el dióxido de carbono y el ácido succínico. Se obtiene de todos ellos ácido propiónico, una sustancia corrosiva.	
Tipo de fermentación realizada en el experimento de las zanahorias.		Tipo de fermentación realizada en el chucrut de repollo.	
Tipo de fermentación realizada con los búlgaros de leche.		Tipo de fermentación realizada con el yogur.	

