# SENA CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA

## TALLER DE INVESTIGACION - FERMENTACION

1- ¿QUE SON BACTERIAS HOMOFERMENTATIVAS Y HETEROFERMENTATIVAS?

2- ¿CUALES SON LAS CONDICIONES QUE DEBE TENER UN MICROORGANISMOS PARA REPRODUCIRSE, ENUMERE 6?

3- ¿COMO SE CLASIFICACION LAS BACTERIAS SEGÚN LA TEMPERATURA A QUE SE DESARROLLAN, DE UN EJEMPLO DE CADA UNA?

4- ¿CUALES SON LOS BENEFICIOS, QUE RECIBE EL CUERPO HUMANO, COMO APORTE DE LOS MICROORGANISMOS BENEFICOS, AL SER CONSUMIDOS EN UN ALIMNETO?

5- ¿QUE PRODUCTOS FERMENTADOS FRESCOS ,COMPONEN, :
LAS LECHES ACIDAS:
LAS LECHES ACIDO - ALCOHOLICAS:
LAS LECHES FERMENRADAS CONCENTRADAS:
BIOPRODUCTO LACTEO:

6- ¿QUE FACTORES AFECTAN EL AROMA Y SABOR DE LOS PRODUCTOS FERMENTADOS?

7- ¿QUE FACTORES AFECTAN LA VISCOSIDAD Y CONSISTENCIA DE LOS PRODUCTOS FERMENTADOS?

8- ¿QUE FACTORES AFECTAN LA PRODUCCION DE ACIDEZ EN LA FERMENTACION?

SOLUCION GRUPAL

Nombres. _: Fecha:_____.