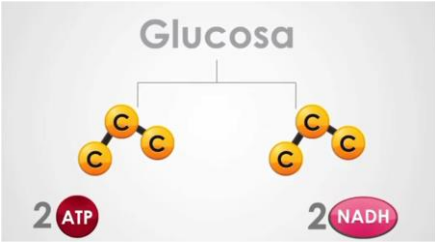
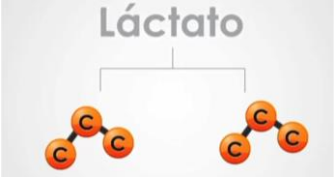
UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO
COLEGIO DE CIENCIAS Y HUMANIDADES
ANÁLISIS DEL VÍDEO: FERMENTACIÓN

ELABORÓ: M. EN E. MA. ELENA DÁVILA CASTILLO. CCH. PLANTEL NAUCALPAN. 2018.





Nombre: _____ **Grupo:** _____ **Fecha:** _____

Instrucciones: Analiza el vídeo y después contesta lo que se te solicita.

1 ¿Cuál es la finalidad de los procesos respiratorios?

¿Cómo son los niveles de eficiencia en la obtención de energía cuando la glucosa se encuentra en condiciones aerobias?

Explica qué es la fermentación

2 Menciona 3 ejemplos donde se realiza la fermentación

¿Cuáles son los tipos de fermentación que existen?

Durante la _____ la glucosa se descompone en dos _____, originando ____ ATP de ganancia neta y dos _____

3 Dibuja lo que le ocurre en la fermentación láctica comenzando desde la glucólisis

Copyright © Houghton Mifflin Company. All Rights Reserved

4 Explica qué sucede en las células musculares cuando se hace ejercicio intenso

¿Qué tipo de microorganismos producen la fermentación láctica y se utilizan para la producción de yogur y queso?

5 Dibuja los productos de la fermentación alcohólica

¿Qué microorganismos producen la fermentación alcohólica?

¿Para qué se utiliza la fermentación alcohólica?

6 ¿Qué es la fermentación acética y qué microorganismos la producen?

¿Cuál es la importancia biológica de la fermentación?