

CENS LA MAJADITA**Guía Pedagógica n°7****Directora:** Elizabeth Lima**Docente:** Yesica Oviedo**Espacio Curricular:** Agroindustria**Año:** 2°**Turno:** Vespertino**Tema:** Alimentos fermentados**ACTIVIDADES****1 ¿Qué son los alimentos fermentados? ¿Conocemos?**

Son aquellos que se obtienen del proceso de convertir carbohidratos en alcohol o ácidos orgánicos utilizando microorganismos como mohos, bacterias o levaduras, bajo condiciones anaerobias. En esta categoría se encuentran el yogur, el miso, el kimchi, el chucrut, y otros.

Esta actividad de fermentación permite que los alimentos modifiquen su sabor al mismo tiempo que aumentar su vida útil (permitiendo su conservación)

La fermentación en alimentos seguramente fue descubierta en forma accidental, y gracias a esto se han podido conservar alimentos por largos períodos de tiempo. En la actualidad consumimos una gran variedad de alimentos que han sufrido un proceso de fermentación y que son familiares, ejemplos de ello son: el vino, la cerveza, la salsa de soja, el vinagre, los quesos, el yogur y el pan.

2- ¿Qué tipos de alimentos fermentados existen?

La fermentación es un proceso catabólico de oxidación incompleta, que no requiere oxígeno, siendo el producto final un compuesto orgánico.

Estos productos finales son los que caracterizan los diversos tipos de fermentaciones.

El proceso de fermentación varía en función de los ingredientes, los microorganismos utilizados y las condiciones ambientales.

Existen dos tipos principales de alimentos fermentados:

-  Los fermentos espontáneos (en los que la fermentación se produce naturalmente con los microorganismos presentes en los alimentos)
-  Los fermentos que dependen de un cultivo (es necesario agregar un inóculo o cultivo *starter* para la fermentación).

Bebidas fermentadas

Es aquella que se obtiene del reposo de vegetales y frutas con gran contenido de glucosa, por contraposición a la destilada. Las más frecuentes son:

- Cerveza, cuyo contenido de alcohol (etílico) es entre 4° y 5°
- Vino, que posee un grado alcohólico entre 11° y 14°
- Tejuino
- Cava
- Sidra

3- investigamos. Elegir un producto que necesite ser fermentado para el consumo, obteniendo datos precisos como: proceso, obtención y comercialización