



ELETIVA: MICROBIOLOGIA

Fermentação Alcoólica	Fermentação Láctica
2 ATP	36 ou 38 ATP
Produto final: Etanol	Produto final: Ácido láctico
Na ausência de oxigênio	Na presença de oxigênio

Propostas de atividades

I - Considerando os conhecimentos construídos na disciplina de Biologia e, com base em estudos que você pode realizar em duplas, faça pesquisas sobre a fermentação láctica e alcoólica. Em seguida, produza uma história em quadrinhos, uma paródia ou um mapa conceitual, enfocando a diferença das mesmas, bem como a utilização destas na indústria de bebidas, etc.

II - Pesquise curiosidades sobre os vinhos e as cervejas. Lembre de dar atenção aos seguintes pontos: a sua forma de produção; lugares de maiores produção no mundo; relação entre qualidade e preço; diferença entre os vinhos, de acordo com os lugares de produção e tempo de conservação; os vinhos, as cervejas e seus impactos na saúde humana etc...

Cada aluno deve pesquisar, no mínimo, duas curiosidades e, na aula seguinte, socializar com a turma. O professor media a roda de conversa.



Mito ou realidade:
Vinho tinto faz bem à
saúde?

Mito ou realidade:
Cerveja faz bem à
saúde?