

# MICROORGANISMOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA Y FARMACÉUTICA



**1. Microorganismo beneficioso que se usa en la producción del pan:**

- a) Levadura
- b) Bacteria
- c) Lactobacilo
- d) Harina

**2. ¿En qué aplicación biotecnológica se utilizan hongos?**

- a) En la obtención del cobre
- b) En la elaboración de yogur
- c) En la obtención de gas metano
- d) En la producción de antibióticos

**3. La levadura es uno de los ingredientes utilizados para fabricar pan. ¿Qué clase de microorganismo es la levadura?**

- a) Un hongo dañino
- b) Una bacteria dañina
- c) Un hongo beneficioso.
- d) Una bacteria beneficiosa.

**4. Defina probiótico:**

---

---

---

**5. Mencione 3 fuentes de probióticos:**

---

6. Para que los panes y otras masas, como las pizzas, sean más esponjosos se utiliza la levadura. ¿A qué tipo de organismos pertenecen la levadura?

- a) Virus.
- b) Plantas.
- c) Hongos.
- d) Bacterias.

7. Busque y escriba tres medicamentos creados a partir de microorganismos.

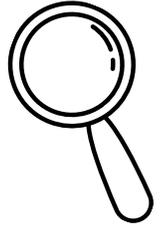
---

---

8. Busque y escriba tres alimentos que tengan en su composición microorganismos.

---

---

**Resultados:**

1. Alternativa **a**.
2. Alternativa **d**.
3. Alternativa **c**.
4. Que contiene bacterias vivas que contribuyen al equilibrio de la flora intestinal y potencian el sistema inmunológico.
5. Yogurth, chucrut, kimchi, kombucha, entre otros.
6. Alternativa **c**.
7. Antibióticos, vacunas, vitaminas y hormonas, entre ellos destaca la penicilina.
8. Cerveza, miso, quesos, vinos, entre otros.