



propósito comprender que es la fermentación y los microorganismos que intervienen en este proceso

### Fermentación

Es un proceso catabólico de oxidación incompleta que no requiere oxígeno, y cuyo producto final es un compuesto orgánico es propio del metabolismo de muchos microorganismos y según los productos finales existen diversos tipos de fermentación. Fue descubierta por Louis Pasteur las levaduras que son los hongos unicelulares microscópicos

# Tipos de fermentación

## Tipos

de microorganismos  
Levaduras

Alcohólica

producción de Etanol

Láctica producción

de ácido Láctico

Acética producción

de Ácido Acético

Vinagre

Vino

Pan

Queso

Yogurt



Bacteria

