

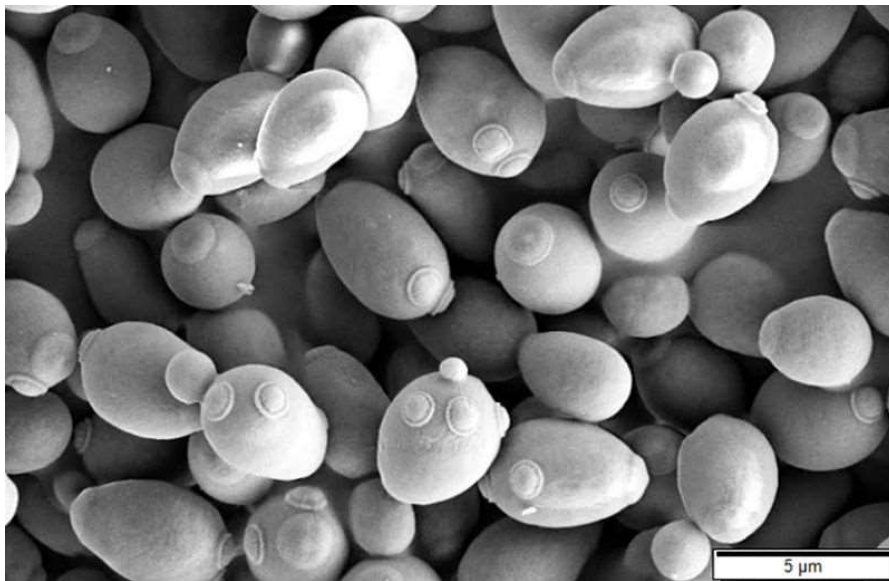
PEQUENO PROXECTO DE INVESTIGACIÓN SOBRE A FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA

Lembrede que o informe de laboratorio ten que ser o suficientemente preciso como para que a práctica se poida repetir no futuro seguindo as súas indicacións.

Estes son apartados que debe levar o proxecto:

1. CONTEXTO TEÓRICO

Neste proxecto imos estudar os factores que inflúen na fermentación alcohólica e en que medida inflúen. Por este motivo, é necesario facer unha introdución teórica na que definamos que é a fermentación alcohólica, en que consiste, cal é a súa finalidade e que organismo en concreto a leva a cabo (lévedo *Saccharomyces cerevisidae*). Aquí vos deixo unha foto para que vexades como é ó microscopio electrónico:



Debemos comentar os factores que pensamos que poden influír no proceso e concretar cal é o seleccionado en casa caso. Tamén é importante sinalar que o CO₂ vai ser o parámetro empregado para medir o rendemento da fermentación.

2. OBXECTIVO

O obxectivo de cada equipo será pescudar como inflúe o parámetro que teñamos escollido. Agora, temos algunha idea previa do que vai suceder? Podemos plantexar unha hipótese baseada nos nosos coñecementos? Se é que si, pois escribimos tamén a hipótese neste apartado.

3. MATERIAIS

Que non se vos quede nada atrás, porque así, cando necesitedes repetir no futuro, teredes a lista feita e solo haberá que coller os diferentes instrumentos no laboratorio. É bon poñer por unha banda os instrumentos e por outra os “reactivos”, que nesta caso son a auga, o lévedo e as fontes de glicosa.

4. METODOLOXÍA

Que quede claro. Sempre axuda incluír algún debuxo, por exemplo para representar como se coloca o tubo de ensaio dentro do vaso. Ou unha fotografía.

5. RESULTADOS

Hai que expoñer os datos de forma obxectiva, aséptica, sin dasr opinións nen interpretaciós, so poñer o que sucedeu. Pode ser útil unha táboa na que se recollan os valores dos diferentes parámetros.

6. INTERPRETACIÓN OU DISCUSIÓN

Aquí si, hai que darlle unha explicación ó observado, tratando de relacionalo coa teoría e comentando se a hipótese era ou non verdadeira.

7. CONCLUSIÓN

Debemos incluír un texto curto sobre o que sacamos en claro dende un punto de vista científico sobre o proceso de fermentación a partir do noso experimento.