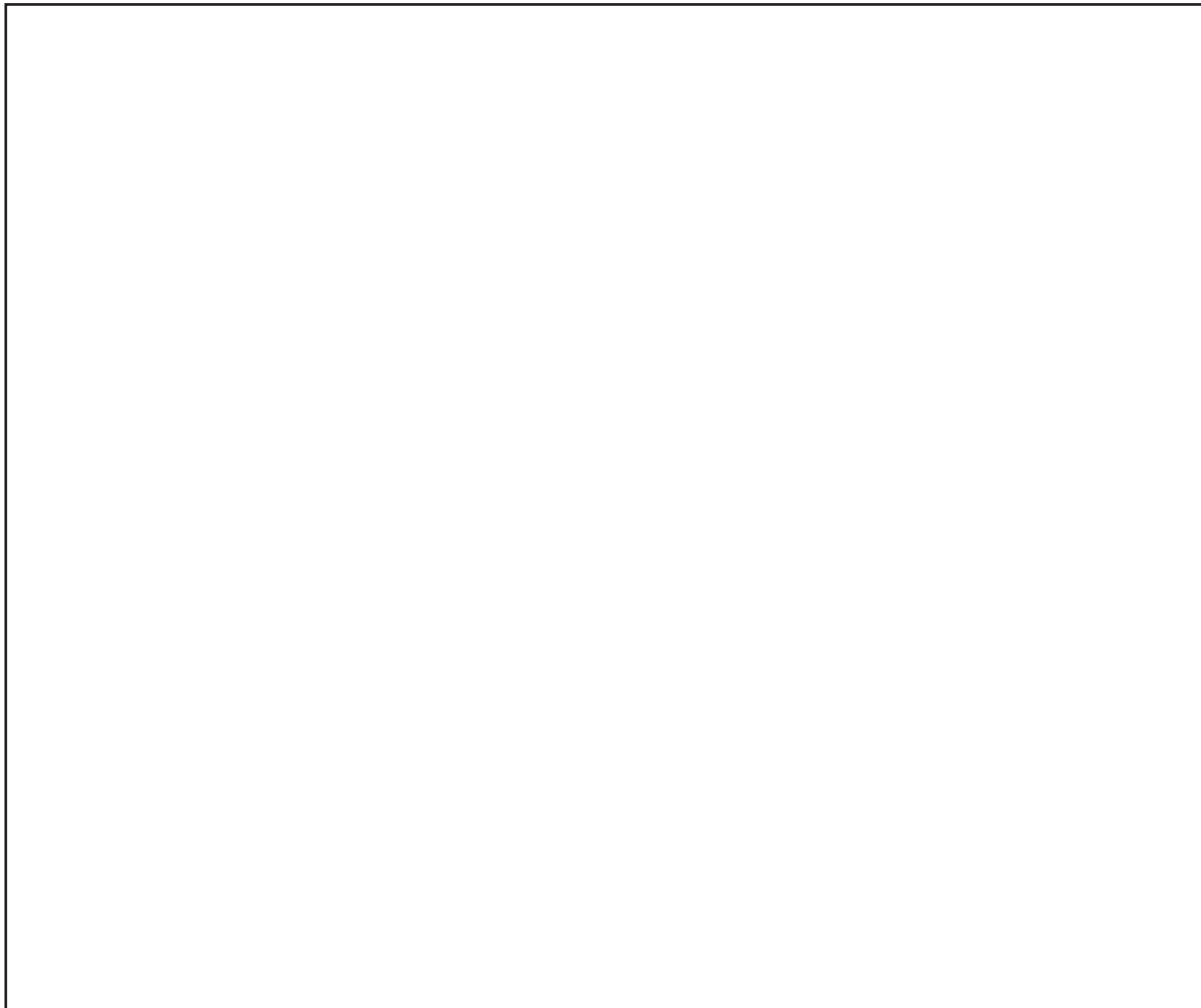


Actividad 2: Aprendemos a leer etiquetas

Pegad vuestra etiqueta en la hoja y contestad las siguientes preguntas individualmente:



a. ¿Qué información os ha sorprendido encontrar en la etiqueta?

b. Además de la tabla calórica, ¿qué otras informaciones contiene la etiqueta? Marcad en vuestra etiqueta los distintos apartados y a continuación rellenad el cuadro:

¿Qué pone en la etiqueta?	¿Qué piensas que significa?

c. ¿Cuáles son las características de los yogures, es decir, van a la nevera o no, tienen una parte más líquida que la otra...?

d. Estando en una clase de ciencias ¿Qué creéis que tenemos que buscar en la etiquetas? ¿Qué información de la que aparece en la etiqueta es relevante desde la clase de ciencias?

e. En muchas etiquetas aparecen las palabras “fermentos propios”, “fermentos vivos”, “defensa inteligente”... ¿qué pensáis que significa? ¿Qué son los fermentos? ¿Cómo actúan y cuáles son sus funciones?

Actividad 3: ¿Qué son los fermentos y qué relación tienen con el yogur?

Leer el texto a seguir y contestar las siguientes preguntas:

DANONE barcelona world face

TRABAJA CON NOSOTROS
ATENCIÓN AL CONSUMIDOR
SALA DE PRENSA

Gananones La Familia Danone Artículos de consulta Tu plan saludable Etiquetado útil Conoce Danone Prueba Danone Danone en Acción

HUESTROS VALORES NUESTRA HISTORIA NUESTRAS FÁBRICAS EL MUNDO DEL YOGHOURT INVESTIGACIÓN + DESARROLLO ÚNETE A DANONE

CONOCE DANONE

Debido a su versatilidad y ventajas nutricionales, y a las deliciosas variedades de Danone, **el yoghurt es hoy en día un básico de nuestra dieta**, y podemos adquirirlo en numerosos establecimientos de alimentación.

YOGHOURT, ALIMENTO VIVO

El yoghurt es un producto fresco de leche acidificada, que se obtiene mediante la fermentación de los **fermentos lácticos específicos del yoghurt**. Es básico que la selección de la leche, la materia prima, sea cuidadosa, puesto que debe ser de gran calidad y estar libre de gérmenes. Esa leche pasa por un proceso de **higienización, homogeneización y pasteurización**, para proceder a añadirle unos fermentos lácticos, necesarios para la obtención de lo que conocemos hoy en día como yoghurt.

Estos fermentos, el *Lactobacillus bulgaricus* y el *Streptococcus thermophilus*, deben estar vivos y activos en el producto terminado, y en una cantidad mínima de 10 millones por gramo. Esto condiciona su conservación, necesariamente en frigorífico (entre 1 y 8 °C), y durante un periodo de 28 días.

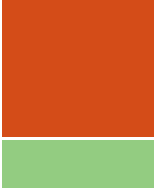
[VOLVER](#)

© Danone España 2009 | Aviso Legal | Política de privacidad **G**

Fuente: página web de Danone®: <http://www.danone.es/Danone/default.jsp>
Consultado en julio/ 2009

a. ¿Qué pruebas da el texto para justificar la afirmación “*Yoghourt, Alimento Vivo*”?
¿Os parecen convincentes?

b. ¿Cuál es la importancia de la bacteria en la producción del yogur?



Actividad 6: ¿Que me ha parecido la actividad?


Nombre de quien responde: _____

Respuesta:

Nombre de quien evalúa: _____

Comentario:

ANEXO 2: Actividad 5: Hagamos un yogur



¿Cómo se hace el Yogur?				
¿tenemos?	¿Qué haremos?	¿Qué pienso que pasará?	¿Qué pasa?	¿Por qué pasa?
	En el bote 1 pondremos:	En el bote 1:	En el bote 1:	En el bote 1:
1 Yogurtera 1l de Leche 1 yogur natural 3 cucharas azúcar	1 vaso de leche 1 cuchara de yogur natural 1 cuchara de azúcar Temperatura 40°C			
	En el bote 2 pondremos:	En el bote 2:	En el bote 2:	En el bote 2:
	1 vaso de leche 1 cuchara de yogur natural Temperatura 40°C			
	En el bote 3 pondremos:	En el bote 3:	En el bote 3:	En el bote 3:
	1 vaso de leche 1 cuchara de azúcar Temperatura 40°C			
	En el bote 4 pondremos:	En el bote 4:	En el bote 4:	En el bote 4:
	1 vaso de leche 1 cuchara de yogur natural 1 cuchara de azúcar Temperatura 5°C (nevera)			