

Escola Municipal Paulo Freire

Professora: Givânia

Data: 23/07/2021 - Série: 4º ano

Aluno: (a) _____

PROJETOS INTEGRADORES



FIQUE POR DENTRO

LEIA:

As leveduras e em especial, a *Saccharomyces cerevisiae*, é usada na produção de pão, cerveja, vinho, aguardente assim como a grande maioria das bebidas alcoólicas. Certas bactérias, como as bactérias **LÁCTICAS**, são usadas na produção de coalhada, iogurtes, queijos, picles, chucrute, salame, kimchi entre outras.

- 1) Marque um X nos alimentos em que são produzidos por meio da ação dos microrganismos benéficos.

()



()



()



()



()



()



- 2) O queijo é produzido por meio da ação dos microrganismos. Responda às questões a seguir:



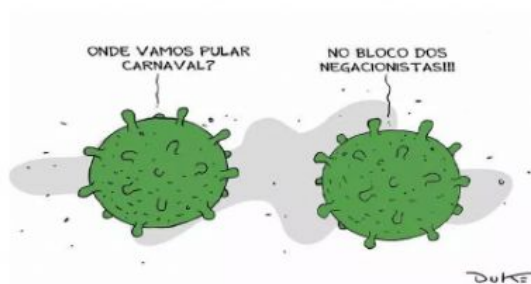
a) Qual o nome do microrganismo que participa da produção do queijo?

b) Cite outro tipo de alimento obtido por meio desse microrganismo:

3) Marque V para verdadeiro e F para falso:

- a) Os microrganismos são seres minúsculos vistos apenas com a utilização de microscópios ou lupas. ()
- b) Os microrganismos são seres que causam doenças e não existe nenhum que seja benéfico à saúde dos seres humanos. ()
- c) Os microrganismos não estão presentes em vários lugares, apenas em lugares específicos, como por exemplo, em alimentos. ()
- d) Existem vários tipos de microrganismos, os benéficos utilizados na produção de alimentos e os que causam problemas à nossa saúde. ()

4) Observe as imagens abaixo e diga a que vírus se refere:



a) Interprete as imagens:

Boas atividades!