

FERIA DE CIENCIAS: MICROORGANISMOS BENEFICIOSOS Y PERJUDICIALES PARA EL SER HUMANO.

1_ ¿QUE SON LOS MICROORGANISMOS?

MIRA EL VIDEO <https://youtu.be/ULZSfFVpLtQ> Y ELEGI LA OPCION CORRECTA.



LOS MICROORGANISMOS SON:
SERES VIVOS MUY PEQUEÑOS
QUE SOLO SE PUEDEN VER
CON EL MICROSCOPIO

2_ ¿RECORDÁS COMO SE LLAMA ESTE INSTRUMENTO QUE SE USA PARA VER A LOS MICROORGANISMOS?

MARCA O SEÑALA LA OPCION CORRECTA:



REGLA
ESCUADRA
MICROSCOPIO

3_ EN EL VIDEO, SE NOMBRAN TRES TIPOS DE MICROORGANISMOS, UNI CON FLECHAS.

BUENOS
MALOS
PATOGENOS

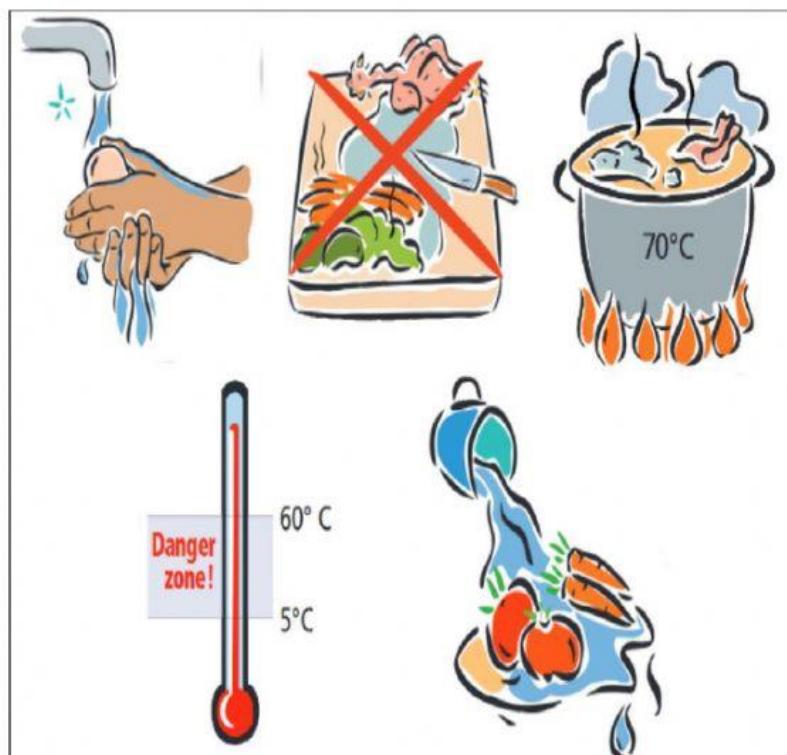


Producción de alimentos y bebidas



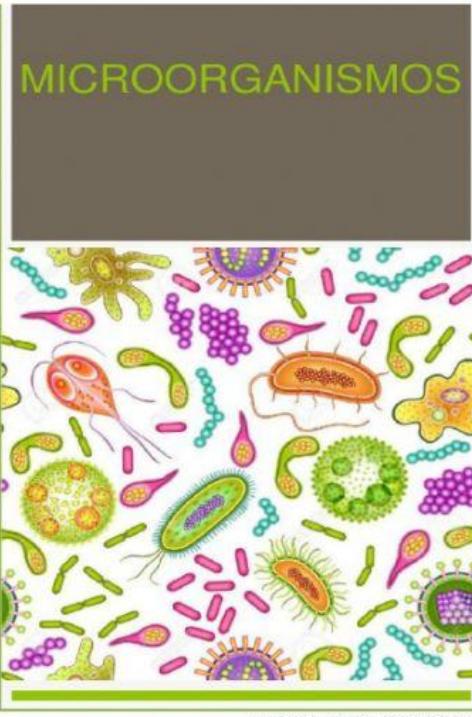
Pan Cerveza Vino Yogurt Queso

4_ CON ESTAS IMÁGENES CONTA COMO PODEMOS EVITAR LA CONTAMINACION DE LOS ALIMENTOS.



5_ PODEMOS NOMBRAR CINCO TIPOS DE MICROORGANISMOS:

- Virus
- Bacterias
- Protozoos
- Algas
- Hongos



A.E.O.M. MAES UGR 19/20 B.

ALGUNOS DE
ELLOS VIVEN EN
NUESTRO
CUERPO Y NO
NOS
PERJUDICAN

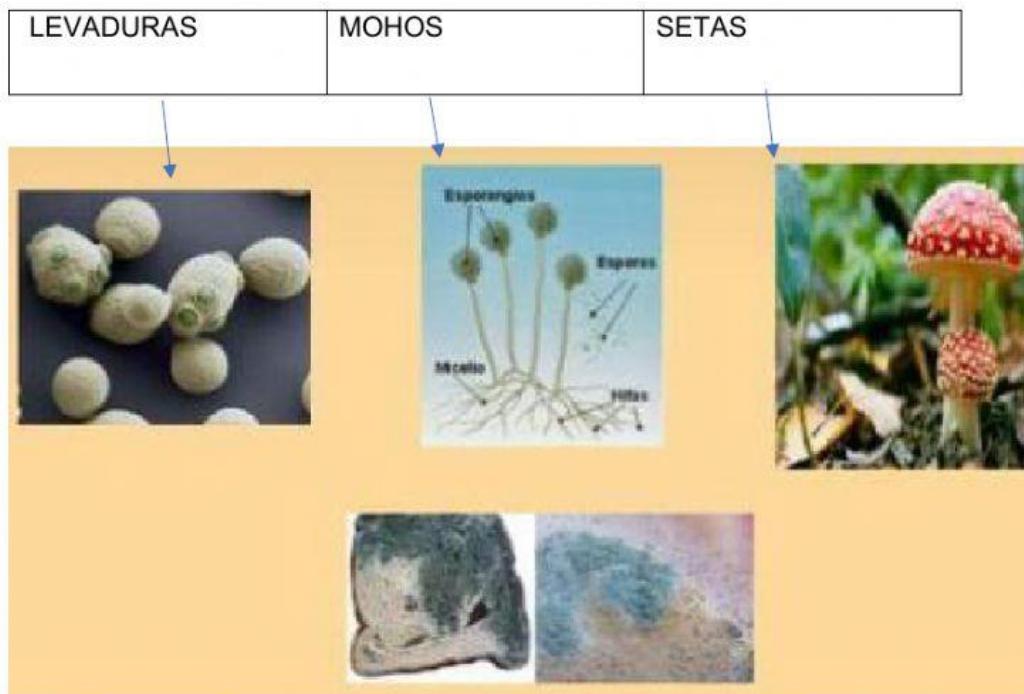
OTROS NOS
CAUSAN
ENFERMEDADES

ALGUNOS
SIRVEN PARA
HACER
ALIMENTOS

OTROS, SE
ENCUENTRAN
EN LOS
ALIMENTOS QUE
ESTAN EN MAL
ESTADO

6_ NOSOTROS VAMOS A TRABAJAR Y EXPERIMENTAR CON LOS **HONGOS**.

HAY TRES TIPOS DE HONGOS:



EN LA IMAGEN ANTERIOR HAY TRES HONGOS, ESCRIBÍ O DECÍ ¿CUAL SERIA CADA UNO?
(LEVADURAS, SETAS, MOHOS)

7_ EXPERIMENTOS: CON ESTOS MICROORGANISMOS, **LEVADURAS Y MOHOS**, VAMOS A REALIZAR DISTINTOS EXPERIMENTOS TENIENDO EN CUENTA COMO AFECTA LA TEMPERATURA A SU DESARROLLO Y COMO MODIFICAN ELLOS A LOS ALIMENTOS.

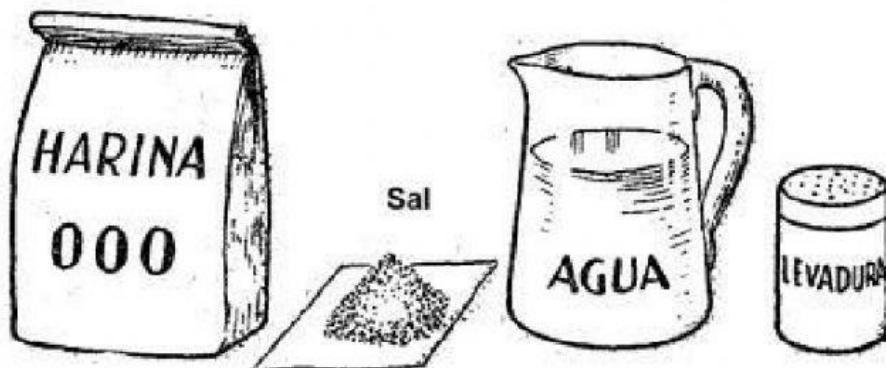
LUEGO DE TRABAJAR EN FORMA PRESENCIAL CON LOS ALUMNOS, LES VOY A MANDAR UN VIDEO DONDE ESTEN LOS EXPERIMENTOS REALIZADOS, ASI PODRAN REPRODUCIRLOS EN SU HOGAR.

ENTRE TODOS, SACAREMOS LAS CONCLUSIONES TENIENDO EN CUENTA LO QUE SE OBSERVA EN CADA UNO.

8_ ¿CUAL DE ESTOS ALIMENTOS SE ELABORAN CON LEVADURA? SEÑALÁ, MARCÁ Y NOMBRÁ.



9_ CON LEVADURA PODEMOS HACER PAN CASERO USANDO ESTOS INGREDIENTES:



CONTANOS COMO LO PREPARARIAS SIGUIENDO LAS PISTAS:

1_ EN UN BOWL, COLOCO _____

2_ MEZCLO USANDO _____

3_ AMASO.

4_ LE DOY FORMA A LOS PANES Y LOS COLOCO EN UNA _____

5_ DEJO DESCANSAR Y LEVAR.

6_ POR ULTIMO, _____

¡YA ESTAN LISTOS PARA SABOREAR!