

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

1\_ ¿QUE SON LOS MICROORGANISMOS?

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

LOS MICROORGANISMOS SON:  SERES HUMANOS DE HACE MUCHO TIEMPO		LOS MICROORGANISMOS:  NO SON SERES VIVOS
---	--	--

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

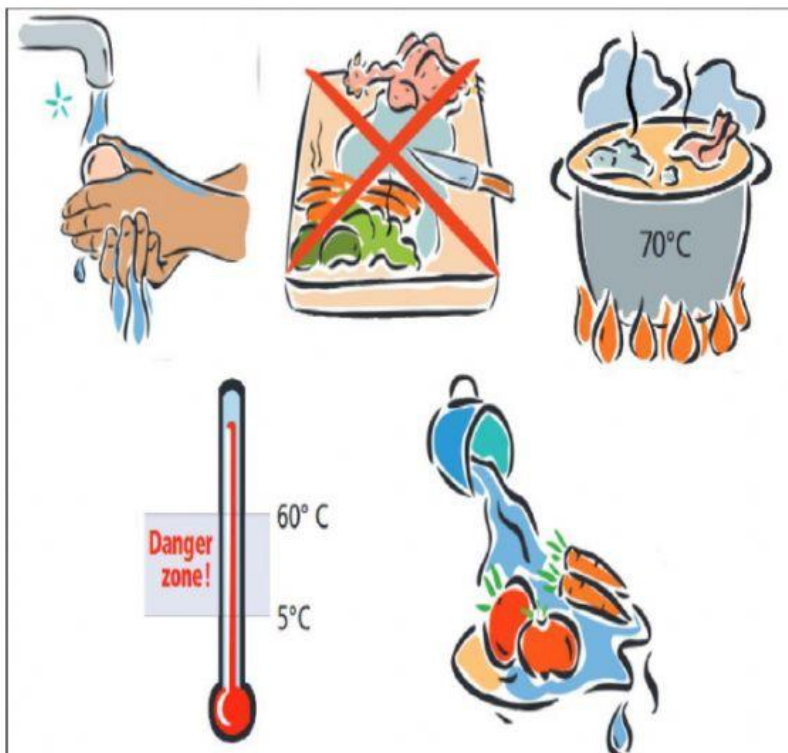
MICROSCOPIO

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







BUENOS
MALOS
PATOGENOS



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



5\_ PODEMOS NOMBRAR CINCO TIPOS DE MICROORGANISMOS:

• Virus		<div>MICROORGANISMOS</div>  <p>A.E.O.M. MAES UGR 19/20 BI</p>
• Bacterias		
• Protozoos		
• Algas		
• Hongos		

ALGUNOS DE ELLOS VIVEN EN NUESTRO CUERPO Y NO NOS PERJUDICAN

OTROS NOS CAUSAN ENFERMEDADES

ALGUNOS SIRVEN PARA HACER ALIMENTOS

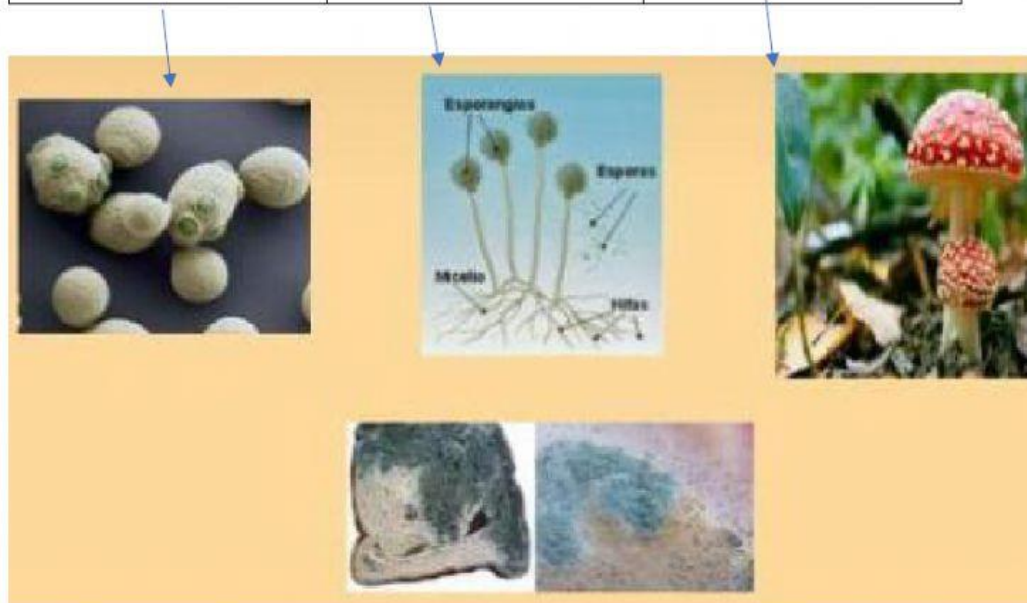
OTROS, SE ENCUENTRAN EN LOS ALIMENTOS QUE ESTAN EN MAL ESTADO



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

HAY TRES TIPOS DE HONGOS:

LEVADURAS	MOHOS	SETAS
-----------	-------	-------



--	--	--

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.

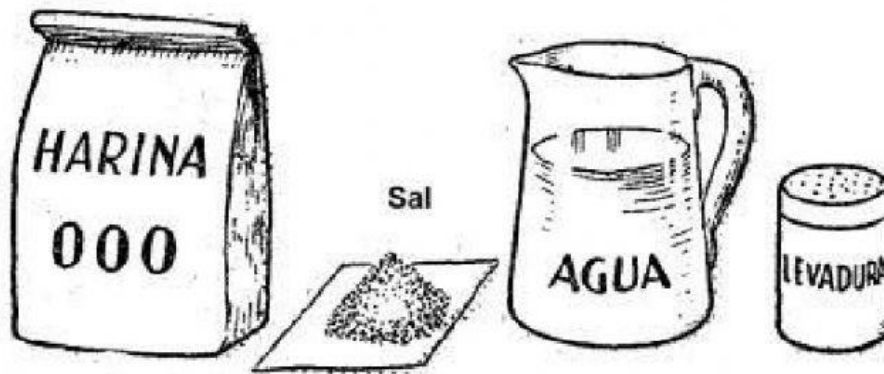
LUEGO DE TRABAJAR EN FORMA PRESENCIAL CON LOS ALUMNOS, LES VOY A MANDAR UN VIDEO DONDE ESTEN LOS EXPERIMENTOS REALIZADOS, ASI PODRAN REPRODUCIRLOS EN SU HOGAR.

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!