

ESCOLA MUNICIPAL MARIA SIQUEIRA DE PAULA

Nome do aluno:		Semana:17
Professora: Luciléia	Quarta- Feira	Turmas: 4º Ano
Componente Curricular: 1 aula de Língua Portuguesa	Entrega: Foto/vídeo/ Atividade impressa	
Componente Curricular: 2 aulas de Ciências		



Língua Portuguesa

RESPONDA

Analisando a estrutura de cartas.

CARTA DE RECLAMAÇÃO

1- Vamos ler e interpretar uma carta de reclamação.

CARTA DE RECLAMAÇÃO

À: CONTOS DE FADAS - LOJA DE DEPARTAMENTOS

No que diz respeito ao pedido nº 0001, realizado em 12 DE OUTUBRO DE 2010, venho manifestar meu descontentamento, pois a entrega estava prevista para, no máximo, até o dia 17 DE OUTUBRO DE 2010.

Ou seja, já se passaram 10 dias no prazo limite de entrega e até o momento não recebi as mercadorias adquiridas ou qualquer explicação sobre o ocorrido.

Dessa forma, venho solicitar o cancelamento imediato do pedido, pois já desisti da compra em função do descumprimento do prazo de entrega, de modo que requeiro a restituição dos valores pagos.

Aguardo resposta.

Anápolis, 27 de outubro de 2010.

Antonio Modesto de Almeida

CPF: 9876543-21

Endereço: Rua do Consumidor, nº 1010, Vila das Fábricas – Anápolis-GO

Telefone: 9222- 2222

ANALISANDO

A – Quem é o remetente da carta? _____

B – E o destinatário? _____

C – Qual o assunto da carta? _____

D – Você acha justa a reclamação? _____

E – Por quê? _____

F – Você tomaria a mesma decisão do autor da carta acima? O que você faria?

G – Você sabe o que é CPF? Descubra e converse com seu professor e colegas e registre nas linhas abaixo.

Ciências

Leia o texto.

FUNGOS

Saiba mais sobre os fungos, seres vivos que contribuem no equilíbrio da natureza!
Você já deve ter visto e ouvido falar dos fungos, mas será que você sabe reconhecê-los?

Os fungos são organismos eucarióticos, que não produzem o seu próprio alimento. Ao contrário do que muitos pensam, os fungos não são plantas e nem são classificados no mesmo reino que elas. Os fungos possuem características muito diferentes, por isso eles foram separados em um reino só para eles: o Reino Fungi.

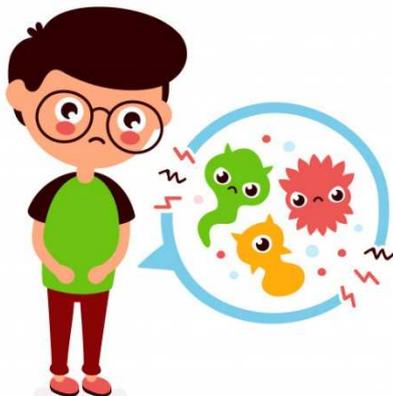
Na natureza nós encontramos fungos unicelulares e fungos multicelulares, e a maioria das espécies vive no solo, nutrindo-se de cadáveres de animais e de plantas. Outras espécies de fungos nutrem-se de matéria orgânica viva, causando doenças em animais e plantas e o apodrecimento de frutas e verduras.



Nos dias atuais são conhecidas mais de 70 mil espécies de fungos, mas especialistas acreditam que há em todo o mundo aproximadamente 1,5 milhão de espécies.

Os fungos e as bactérias são os principais decompositores na natureza e têm um importante papel na reciclagem de nutrientes orgânicos, fundamentais no equilíbrio da natureza.

Algumas espécies de fungos são utilizadas na produção de alimentos, bebidas e medicamentos. Fungos unicelulares, conhecidos como leveduras, são utilizados na fabricação de pães e bebidas alcoólicas. Alguns cogumelos, conhecidos como champignon e shitake, são empregados na culinária e consumidos em diversos pratos. Na fabricação de certos tipos de queijo são empregados fungos que lhes dão um sabor bem característico.



O que são fungos e bactérias?



Agora escreva os exercícios em seu caderno .

FUNGOS E BACTÉRIAS

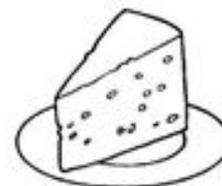
1. Marque **V** para verdadeiro e **F** para falso.

- As bactérias só podem ser vistas por meio de microscópio.
- As bactérias produzem seu próprio alimento.
- Os fungos alimentam-se de matéria morta ou vivem como parasitas no corpo de outros seres.
- Alguns fungos e bactérias são seres decompositores.
- As bactérias são encontradas no ar, no solo, no corpo humano etc.
- O bolor é um tipo de bactéria.
- Cogumelos também são fungos.



2. Anote **B** para benéficos e **M** maléficos.

- Alguns fungos causam doenças, como frieira e micose.
- Alguns fungos auxiliam na fertilização do solo.
- Algumas bactérias são úteis na fabricação de queijos, iogurtes e coalhadas.
- Algumas bactérias causam doenças, como disenteria, tétano e pneumonia.
- Alguns fungos são úteis na fabricação de vinho e cerveja.
- Alguns fungos são úteis na fabricação de queijos e pães.
- Alguns fungos são usados na produção de remédios (antibióticos).



Importante!

Correção (Via wahtsApp, proporcionando orientações através de vídeos , áudios e ou chamadas de vídeos (Google Meet).