

ESCOLA MUNICIPAL MARIA SIQUEIRA DE PAULA

Nome do aluno:		Semana:22
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

Site: <https://educador.brasilecola.uol.com.br/estrategias-ensino/quimica-pao.htm>

O que são bactérias?

Bactérias são organismos unicelulares que não possuem núcleo definido nem organelas membranosas. Podem ser classificadas de acordo com o seu formato, sendo as formas mais comuns a esférica, a de bastão e a espiralada. Muito conhecidas por causarem doenças nos seres humanos, as bactérias apresentam também sua importância, atuando, por exemplo, na decomposição da matéria orgânica e sendo utilizadas na fabricação de alimentos, como iogurtes.

Bactérias na medicina, meio ambiente e alimentação Provavelmente você já ouviu falar no uso do botox, correto?O Botox® é o nome comercial dado à toxina botulínica, produzida pela bactéria *Clostridium botulinum*. Tal substância é capaz de reduzir ou eliminar as contrações musculares e, por tal motivo, pode ser utilizada no tratamento de blefaroespasmos, estrabismos e distonias cervicais, ou mesmo para prevenir rugas e marcas de expressão.Bactérias também podem ser empregadas na produção de drogas terapêuticas, como antibióticos (Tirotricina, Bacitracina, Rifamicina, Neomicina, dentre outros), vitaminas, hormônio de crescimento e insulina; e na fabricação de determinadas enzimas e de alcoóis, como o metanol e etanol.

Principalmente devido aos impactos causados pelas atividades humanas, estes procariontes vêm sendo, também, bastante considerados no que se diz respeito à qualidade ambiental.

Na agricultura, por exemplo, está sendo comum a substituição de herbicidas por espécies que exercem papel de controladores biológicos, como a *Bacillus thuringiensis*, cujos cristais proteicos que libera são capazes de controlar populações de larvas, lagartas, brocas, moscas, mosquitos e cascudos. Alguns exemplares, ainda, são capazes de atuar em processos de degradação não só de resíduos orgânicos, mas também de herbicidas, pesticidas, óleo, PCB, DDT, plásticos, detergentes, mercúrio, nitritos, selênio, arsênico e urânio: grandes poluidores ambientais.

As bactérias também são importantes na nossa alimentação. Espécies como a *Streptococcus thermophilus*, *S. lactis* e *S. cremoris*; *Lactobacilos bulgaricus*, *L. casei*, *L. acidophilluse L. yogurtii*; e algumas dos gêneros *Acetobacter*, *Corynebacterium* e *Acetobacter*; são as responsáveis pela existência do vinagre, ácido glutâmico, chucrute, chocolate, pão, vinho, bebidas fermentadas, molho de soja e de determinados laticínios.

Diante dessas informações, você consegue imaginar o nosso dia a dia sem as bactérias?

Por Mariana Araguaia
Graduada em Biologia

Suporte onde o artigo de opinião foi publicado/veiculado e nome da seção:

1. Qual o título do texto?

2. Quem é o autor?

3. Quais outras informações sobre o autor aparecem no texto? Onde elas aparecem?

4. Qual o tema abordado neste texto?

5. Que ponto de vista o autor defende?

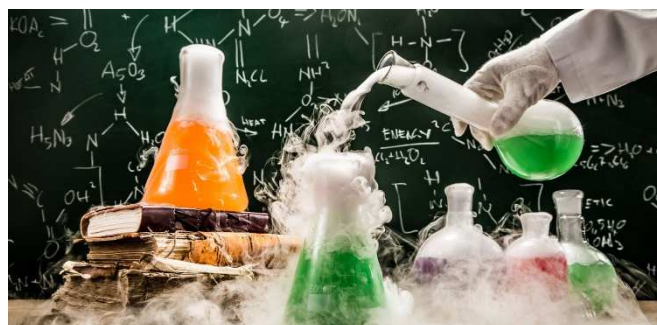
6. Que justificativas/argumentos ele usa para defender essa ideia?

7. Vocês concordam com esse ponto de vista?

Analise a diferença entre fato e opinião e escreva em seu caderno.



Ciências



É hora do experimento !

Vídeo:

<https://www.youtube.com/watch?v=GVQ8zi-7vzc>

Veja o vídeo para realizar a atividade proposta.

O que faz a massa do pão crescer? É o que vamos investigar hoje!

Agora responda em seu caderno.

Se possível, faça o experimento na sua casa para ver a reação do fermento, tire uma foto ou faça um vídeo e envie para a professora.

O que foi possível observar neste experimento? Descreva a resposta.

Nestas frases assinale se é um fato ou uma opinião? E explique sua resposta.

O Fermento é uma bactéria! () fato () opinião

A água morna ajuda o fermento a crescer. () fato () opinião

Podemos substituir o açúcar pelo sal. () fato () opinião

A receita de pão que eu faço é mais gostosa. () fato () opinião

Conseguí fazer o experimento mais rápido que você. () fato () opinião

Boa aula!

