



Secretaria de Educação
Avenida Prefeito Voldirio Prisco, 193
Jardim Itacotiomy
sec@ribeiraopires.sp.gov.br
(11) 4828-9600 / 4825-9270

E.M Professor Sebastião Vayego de Carvalho
Av. Ver. Rubens Mazieiro, 100 – Ouro Fino Paulista – CEP: 09442-700
Fone: (11) 4822-3137 / 4827-0948
E-mail: envayego@hotmail.com

DISCIPLINA CIÊNCIAS - SEMANA 21 09/08 a 13/08-

NOME:	Nº:	SÉRIE: 7º ANO _____
PROFESSOR(A): Edna	CARGA HORÁRIA SEMANAL: 4 AULAS	
ENVIAR PARA Google Classroom	DATA DE ENTREGA: 16.08.2021	
OBJETOS DE CONHECIMENTO/CONTEÚDO: Vida e evolução		
HABILIDADES. (EF07CI10A) Identificar principais características de vírus e bactérias e as principais patologias que provocam no organismo humano.		
ESTRATÉGIAS E RECURSOS: Envio de texto explicativo, e experimento. Como a data de entrega será dia 13.08.2021, você terá tempo de fazer com bastante tranquilidade e observar atentamente.		
ORIENTAÇÕES:. Leia com atenção o texto a seguir, logo após a leitura execute a experiência e por fim faça o relatório conforme enviado. Qualquer dúvida horário de atendimento de segunda a sexta das 08h às 12h.		

Conhecendo um pouco da história

CURIOSIDADE- isso você deve ler para conhecer...

Oficial médico inglês, Alexander Fleming voltou da Primeira Guerra Mundial com um sonho: pesquisar uma forma de reduzir o sofrimento dos soldados que tinham suas feridas infectadas, impondo dor e por tantas vezes um processo ainda mais acelerado em direção à morte.

De volta ao St. Mary's Hospital, em Londres, em 1928, dedicou-se a estudar a bactéria *Staphylococcus aureus*, responsável pelos abscessos em feridas abertas provocadas por armas de fogo. Estudou tão intensamente que, um dia, exausto, resolveu se dar de presente alguns dias de férias. Saiu, deixando os recipientes de vidro do laboratório, com as culturas da bactéria, sem supervisão. Esse desleixo fez com que, ao retornar, encontrasse um dos vidros sem tampa e com a cultura exposta e contaminada com o mofo da própria atmosfera.

Estava prestes a jogar todo o material fora quando, ao olhar no interior do vidro, percebeu que onde tinha se formado bolor, não havia *Staphylococcus* em atividade. Concluiu que o mofo, oriundo do fungo *Penicillium*, agia secretando uma substância que destruía a bactéria.

Ainda que por acaso, estava criado o primeiro antibiótico da história da humanidade - a penicilina - que é para tantos cientistas uma das mais vitais descobertas da história humana. Para eles, a medicina só se tornou ciência verdadeira a partir dos antibióticos. Antes deles, era um bom exercício para o diagnóstico das enfermidades infecciosas. Quanto ao tratamento e à cura, só a interpretação religiosa podia compreender ou ajudar. Com a descoberta de Alexander Fleming, abriam-se as portas de um novo mundo, com o surgimento de uma grande indústria que passou a se dedicar à produção de penicilina e outros antibióticos responsáveis pela possibilidade de vida com qualidade para pessoas que sofriam de tuberculose, pneumonia, meningite, sífilis, entre outras infecções.

A penicilina só foi verdadeiramente isolada em 1938, por Ernst B. Chain e Howard W. Florey, também na Inglaterra. Em bora logo após a descoberta de Fleming tivesse surgido uma onda de desconfiança sobre a eficácia do bolor, ela não impediu que cientistas médicos continuassem estudando a substância. Com a Segunda Guerra Mundial e a necessidade de ajudar cada vez mais os feridos, Dr. Florey, patologista da Universidade de Oxford, tomou para si a pesquisa da penicilina, retomando o cultivo do bolor de Fleming e dele extraíndo um pó marrom. A substância foi testada em 80 tipos de bactérias, provando sua eficácia contra os micróbios e inatividade com relação aos glóbulos brancos.

Em 1940, a penicilina foi utilizada, na Inglaterra, no primeiro paciente humano, um policial, vítima de grave infecção sanguínea. O mundo passava a conhecer e desfrutar de uma arma absolutamente vital à vida e existência a partir de então.

CONHECENDO MELHOR OS FUNGOS :“MOFO E BOLOR”

Os fungos já foram classificados como vegetais e também como protistas. Atualmente são agrupados num reino à parte, chamado o reino Fungi. Este grupo inclui organismos diversos, que vivem em quase todos os ambientes terrestres e apresentam uma grande variação de formas e tamanhos. Podem ser desde fungos microscópicos, formados por uma única célula (unicelulares), como é o caso das leveduras, até formas pluricelulares que atingem um tamanho considerável, como os bolores e os cogumelos. O maior fungo conhecido vive sob o solo de uma floresta nos Estados Unidos e ocupa uma área subterrânea de cerca de 9 quilômetros quadrados! Os fungos são organismos

heterótrofos, ou seja, não produzem o próprio alimento, dependem da ingestão de matéria orgânica, viva ou morta, para sobreviver. As espécies que se alimentam de matéria orgânica morta possuem um papel importante na decomposição de animais e vegetais e são chamadas de saprófagas.

O bolor preto que cresce nos pães velhos, conhecido como mofo, corresponde ao corpo de frutificação. Já a parte que fica no interior do pão é o micélio....

Agentes decompositores: muitos fungos são saprófagos, "desmancham" animais e plantas mortas, e, desta forma, permitem que a matéria orgânica retorne ao ambiente e dê continuidade ao ciclo da vida. Porém, esta ação de decomposição pode ser prejudicial ao homem. Quem nunca teve alimentos, roupas, móveis de madeira e outros objetos mofados e estragados pela atividade dos fungos? Fungos na alimentação Muitos fungos são comestíveis e utilizados na alimentação humana.

É o caso dos cogumelos, como o champignon e o shiitake. Outros fungos são utilizados na produção de alimentos, como o pão, e em bebidas alcoólicas, como o vinho e a cerveja. Na fabricação do pão são utilizadas as leveduras (*Saccharomyces cerevisiae*), também chamadas de fermento. Estes fungos realizam um processo chamado fermentação, através do qual produzem gás carbônico e álcool etílico a partir do açúcar; O gás carbônico, liberado neste processo, cria pequenas bolhas de gás no interior da massa, fazendo com que o pão cresça e fique fofo. A produção de bebidas é realizada através da fermentação de diferentes ingredientes. O vinho, por exemplo, é fabricado a partir da fermentação da uva. Já a cerveja é produzida através da fermentação da cevada. ..

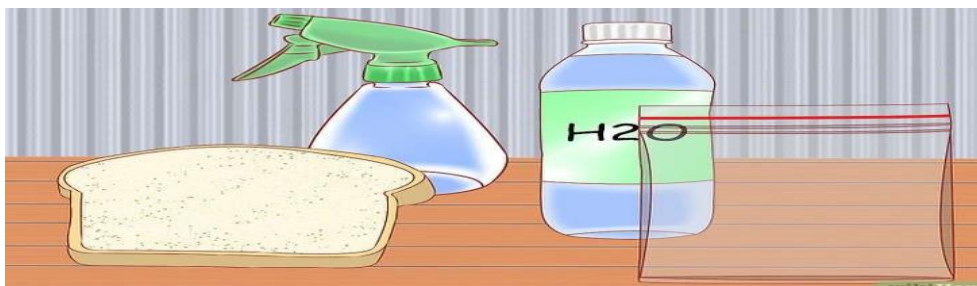
Medicamentos e parasita

Alguns fungos produzem compostos capazes de matar bactérias (substâncias bactericidas). A partir destas substâncias são fabricados antibióticos, como a penicilina, utilizada no combate a doenças infecciosas causadas por bactérias do gênero *Streptococcus*. Muitos fungos são parasitas, causando doenças nos animais, no homem, e também nas plantas. As micoses são doenças provocadas por fungos, e vão desde frieiras nos dedos dos pés, até graves infecções nos órgãos internos. Nas plantas estes organismos podem causar uma doença chamada "ferrugem", que provoca lesões de coloração alaranjada nas folhas e pode levar à perda de plantas inteiras. Associações com outros organismos Algumas espécies de fungos estabelecem associações que são benéficas tanto para eles quanto para os hospedeiros. Este tipo de relação é chamado de mutualismo. Dois exemplos são os líquens e as micorrizas. Os líquens são associações entre fungos e algas e as micorrizas entre os fungos e as raízes de certas plantas. Diferente do que a maioria pensa, o **mofo** e o bolor não são exatamente a mesma coisa. Os dois são

causados por **fungos**, mas enquanto o bolor apenas infecta os objetos, o **mofo** corrói o material afetado. O primeiro, em relevo, fica em tonalidade acinzentada e pode ser facilmente removido com pano úmido.

EXPERIÊNCIA -COMO CULTIVAR O MOFO NO PÃO

1 Reúna os materiais necessários. Para cultivar mofo em um pão, você precisará de: uma fatia de pão (qualquer tipo), um saco plástico com fecho ou algo para amarrá-lo, uma garrafa spray e água. Por mais que qualquer tipo de pão sirva, os pães de forma industrializados contêm conservantes que atrasam o surgimento do mofo. Um pão fresco apresentará resultados mais rápidos.



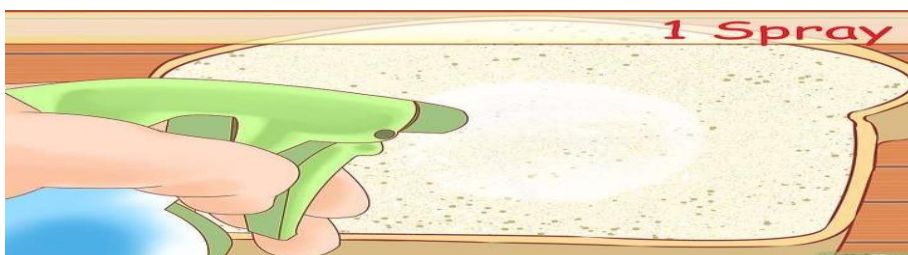
-A garrafa spray não é exatamente necessária, mas trata-se de um ótimo modo de se cobrir o pão de modo uniforme com uma camada fina de água.

-Encha a garrafa com água antes de começar o experimento. Na falta de um saco plástico, use qualquer recipiente transparente com tampa. A transparência é importante para a observação do mofo, ao passo que a tampa é importante para conter o mofo.

- Qualquer potinho de plástico ou vidro deve servir, mas saiba que será preciso descartar o recipiente ao fim do experimento.

Borrife água no pão. A ideia é formar uma camada fina do líquido sobre a massa, sem encharcar o pão. Uma única borrifada é suficiente para estimular o crescimento do mofo. Outras opções para manter o ambiente úmido:

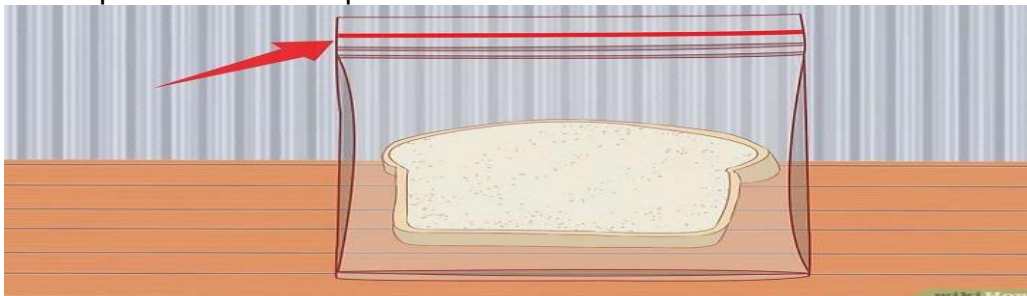
- Colocar uma toalha de papel ou guardanapo molhado dentro do saco plástico, junto do pão.
- Jogar um pouco de água sobre o pão.
- Borrifar a água no saco em vez do pão.



Feche o recipiente. Coloque o pão úmido dentro do saco plástico e feche-o bem. A ideia é

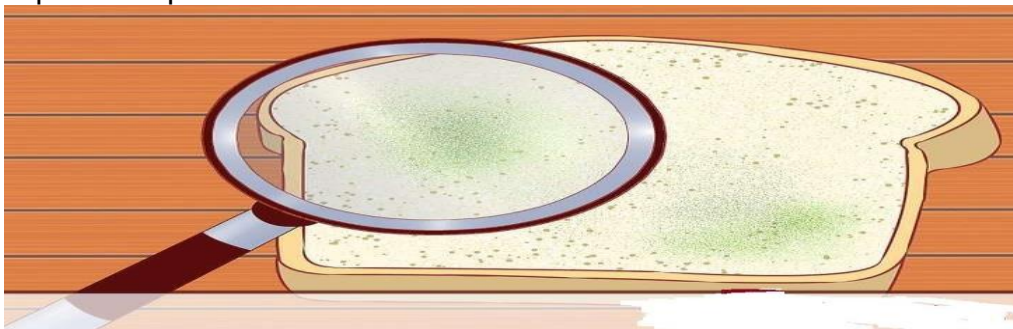
manter a vedação até o fim do experimento, para evitar a exposição com os esporos de

Bolor que crescerão no pão



Armazene o pão em um local úmido e levemente aquecido. O bolor se prolifera mais em ambientes úmidos e relativamente quentes, portanto, encontre o local ideal na sua casa para o experimento. Como você já umedeceu a massa, basta encontrar um local aquecido.

O mofo é uma substância heterótrofa, ou seja, não precisa de luz solar para se alimentar. Ele se alimenta do pão, quebrando o amido em açúcares menores. É por isso que o bolor costuma se desenvolver em ambientes escuros e úmidos



7 a 10 dias

Observe o crescimento do bolor. Faça verificações diárias, monitorando o crescimento do mofo no pão. Dependendo do tipo de pão utilizado, o mofo deve começar a surgir a partir do quinto dia; na maioria dos casos, é normal que o bolor fique visível entre o sétimo e décimo dia. Lembre-se de que os pães frescos emboloram mais rápido do que os pães de forma industrializados.

Caso o pão fique seco, comece de novo com uma massa mais úmida. Não adicione mais água ao pão, pois abrir o recipiente pode liberar esporos de mofo no ar.

Descarte o pão de modo correto. Ao terminar o experimento, jogue o pão no lixo, ainda dentro do saco fechado. Não abra o recipiente no qual guardou o pão, ou você pode acabar liberando esporos de bolor no ambiente.

Lave as mãos após manusear o saco plástico.





Secretaria de Educação
Avenida Prefeito Valdirio Prisco, 193
Jardim Itacotomby
sec@ribeiraopires.sp.gov.br
(11) 4828-9600 / 4825-9270

Acompanhe abaixo como você deve fazer para elaborar um relatório e depois envia-lo para a professora no Classroom

RELATÓRIO DA EXPERIÊNCIA – observando o “ bolor do pão”

NOME _____ Nº _____ TURMA 7º _____ DATA ____/____/____

RELATÓRIO

Tema da pesquisa: Observando a formação do bolor no pão

Objetivo: Enfatizar a importância da observação e constatação de mudanças que ocorrem devido a fatores internos e externos

Material Utilizado _____

Procedimentos: _____

Observação: O que foi observado de pois de 5 a 10 dias?

Conclusão _____

Orientações para preenchimento do relatório

Em primeiro lugar identifique-se colocando seu nome, número, turma e data

Vamos lá aprender a fazer um relatório de experiência ou experimento ?

- ✓ **Tema:** observe o que está escrito em vermelho, desta vez eu preenchi, num segundo relatório você é quem vai preencher, portanto, observe que coloquei o tema da pesquisa de acordo com o que eu tinha para observar.
- ✓ **Objetivo:** geralmente o objetivo eu passarei para vocês, mas se um dia vocês forem fazer sozinhos, vocês terão que observar qual é o objetivo da sua experiência e depois escreve-la como eu fiz.
- ✓ **Material utilizado:** escreva exatamente tudo o que você precisou para fazer esta experiência (tudo mesmo) até o caso de um pano pequeno se vocês usaram para enxugar algo
- ✓ **Procedimentos: (o como foi feito)** escreva tudo que você fez desde o começo, desde o momento que começou a preparar o que ia ser usado na experiência até o final, se não tiver espaço na frente da folha, escreva embaixo
- ✓ **Observação** escreva tudo o que você foi observando com o passar dos dias, desde a cor, o cheiro, o tamanho, enfim tudo o que puder ser observado. Escreva como estava o pão no primeiro dia e depois as mudanças que foram acontecendo com ele. Não esqueça de dizer a data que iniciou a pesquisa e a data que finalizou.
- ✓ **Conclusão** a conclusão é a última parte a ser preenchida, pois você vai ter que aguardar 10 dias para observar o que aconteceu com o pão e escrever na conclusão. Lembre-se que quando eu for ler o seu relatório eu terei que entender direitinho o que você escreveu e o que você observou, então preste bastante atenção na hora de escrever

BONS ESTUDOS!!!

E.M. Professor Sebastião Vayego de Carvalho
Av. Ver. Rubens Mazieiro, 100 – Ouro Fino Paulista – CEP: 09442-700
Fone: (11) 4822-3137 / 4827-0948
E-mail: emvayego@hotmail.com

EDUCAÇÃO FÍSICA
SEMANA 21
09/08/2021 A 13/08/2021

NOME:	Nº:	SÉRIE: 7º ANO
PROFESSOR(A): DANILO HENRIQUES FERREIRA	CARGA HORÁRIA SEMANAL: 2 AULAS	
ENVIAR PARA: GOOGLE CLASSROOM	DATA DE ENTREGA: 13/08/2021	
OBJETOS DE CONHECIMENTO/CONTEÚDO: ESPORTE TÉCNICO-COMBINATÓRIO: GINÁSTICA ARTÍSTICA		
HABILIDADE(S): (EF67EF06) ANALISAR AS TRANSFORMAÇÕES NA ORGANIZAÇÃO E NA PRÁTICA DOS ESPORTES EM SUAS DIFERENTES MANIFESTAÇÕES (PROFISSIONAL E COMUNITÁRIO/LAZER)		
ESTRATÉGIAS E RECURSOS: ATRAVÉS DA UTILIZAÇÃO DE TEXTOS, IMAGENS E VÍDEOS.		
ORIENTAÇÕES: OS ALUNOS DEVERÃO LER O TEXTO E COPIAR NO CADERNO. APÓS A CÓPIA, ENVIAR A FOTO DO CONTEÚDO NO CADERNO PARA SER VISTADO PELO PROFESSOR.		
HORÁRIO DE ATENDIMENTO: SEGUNDA- FEIRA (8H AS 12H/13H AS 14H40), TERÇA-FEIRA (8H AS 12H/13H AS 16H40), QUARTA-FEIRA (8H AS 12H), SEXTA-FEIRA (8H AS 12H/13H AS 18H20)		

Ginástica Artística

Aparelhos Femininos



Trave Olímpica

Popularmente chamada de trave, a trave de equilíbrio. A trave em si é uma barra revestida com material aderente, situada a 1,25 metros do chão, com cinco metros de comprimento e dez centímetros de largura, onde a atleta deve equilibrar-se e realizar saltos e giros.

As séries devem incluir elementos acrobáticos e ginásticos, como pivots, saltos e equilíbrios. É importante que a ginasta execute ligações diretas entre elementos, variação de ritmo nos movimentos e elementos próximos e afastados do aparelho. A série deve conter, pelo menos, uma ligação acrobática de, no mínimo, dois elementos e as conexões diretas realizadas entre os elementos são bonificadas.





Barras Assimétricas

É atualmente fabricado com fibras sintéticas e, por vezes, material aderente. Seu posicionamento é, a mais alta a 2,36 m de altura e a menor a 1,57 m. A prova é composta por uma série de movimentos obrigatórios, bem como os demais aparelhos.

A posição das duas barras em diferentes alturas possibilita à ginasta uma gama variada de movimentos, mudanças de empunhaduras e alternância entre as barras. A execução de alguns movimentos também é facilitada através da propriedade de molejo do aparelho.

