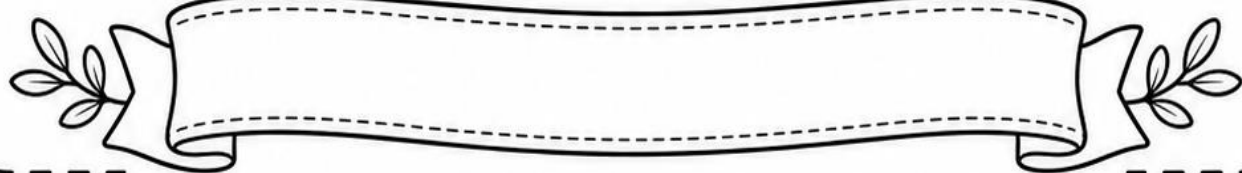
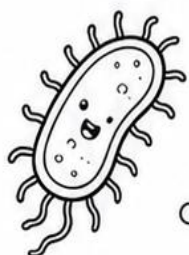


Microorganismos

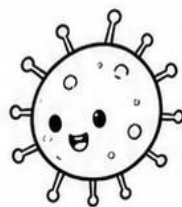
Bactérias e fungos na saúde e na alimentação

Ciências – 4º ano





O que são microrganismos?



Microrganismos são seres vivos muito pequenos, que geralmente só podem ser vistos com a ajuda de instrumentos como o microscópio. Eles estão presentes no ar, na água, no solo, nos alimentos e até no nosso corpo. Entre eles, estão as bactérias e alguns fungos.



Atividade 1 – Interpretação

1. O que são microrganismos?

2. Qual instrumento pode ajudar a observar microrganismos?

3. Onde os microrganismos podem ser encontrados?

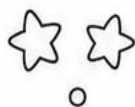
4. Cite dois tipos de microrganismos estudados nesta atividade.

Atividade 2 – Complete

Os microrganismos são seres vivos muito _____.

Muitos só podem ser vistos com o auxílio de um _____.

As _____ e os _____ são exemplos de microrganismos.



Conhecendo as bactérias

As bactérias são microrganismos que existem em muitos lugares. Algumas bactérias podem causar doenças, mas outras são importantes e ajudam em processos úteis, como a produção de alimentos e o equilíbrio do nosso corpo.

★ Veja alguns exemplos: ★

- Algumas bactérias vivem no intestino e ajudam na digestão.
- Algumas bactérias participam da produção de iogurte e queijo.
- Algumas bactérias podem causar doenças quando entram no corpo de forma prejudicial.



★ Atividade 1 – Marque V ou F ★

- () Todas as bactérias fazem mal à saúde.
- () Algumas bactérias ajudam na produção de alimentos.
- () Existem bactérias que vivem no nosso corpo.
- () As bactérias podem ser vistas facilmente sem microscópio.

★ Atividade 2 – Responda ★

1. Por que não podemos dizer que todas as bactérias são ruins?

2. Cite um alimento que pode ter participação de bactérias em sua produção.

Conhecendo os fungos

Os fungos também são seres vivos. Alguns fungos são grandes, como os cogumelos. Outros são muito pequenos, como os bolores e as leveduras. Eles podem aparecer em alimentos, no solo e em lugares úmidos.



Cogumelo: fungo que pode ser visto facilmente.



Bolor: fungo que pode crescer em alimentos estragados.



Levedura: fungo usado na produção de pães.

Atividade 1 – Ligue corretamente

Cogumelo



fungo visível

Bolor



pode aparecer em alimentos estragados

Levedura



ajuda o pão a crescer

Fungo



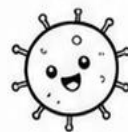
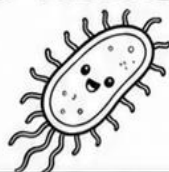
ser vivo que pode ser pequeno ou grande

Atividade 2 – Observe e escreva

Escreva uma frase explicando por que não devemos comer alimentos com bolor.

Microrganismos nos alimentos

Alguns microrganismos são usados na produção de alimentos. Eles participam de transformações que ajudam a produzir pão, iogurte, queijo e outros alimentos. Esse processo pode acontecer quando microrganismos transformam ingredientes em novos produtos.



- Leveduras ajudam o pão a crescer.
- Bactérias participam da produção de iogurte.
- Alguns fungos participam da produção de certos queijos.



Atividade 1 – Complete a tabela

Alimento	Microrganismo relacionado	O que acontece?
Pão	Levedura	O pão cresce
Iogurte	Bactéria	O leite se transforma em iogurte
Queijo	Bactérias ou fungos	Ajuda na formação do queijo

Atividade 2 – Responda

1. Qual microrganismo ajuda o pão a crescer? _____
2. Que alimento pode ser produzido com a participação de bactérias? _____
3. Por que os microrganismos podem ser importantes na alimentação? _____

★ Microrganismos e saúde ★

Alguns microrganismos podem causar doenças, principalmente quando entram no corpo pela boca, nariz, olhos ou por ferimentos. Por isso, hábitos de higiene ajudam a proteger a saúde.

Cuidados importantes

- Lavar as mãos antes das refeições.
- Lavar frutas e verduras antes de comer.
- Beber água tratada.
- Cobrir a boca ao tossir ou espirrar.
- Não comer alimentos estragados ou com bolor.



Atividade 1 – Circule os bons hábitos



Lavar as mãos.



Comer alimento com bolor.



Beber água tratada.



Não lavar frutas.



Cobrir a boca ao tossir.



Comer alimento estragado.

Atividade 2 – Escreva

Escolha dois bons hábitos de higiene e explique por que eles ajudam a proteger a saúde.

1. _____

2. _____

Revisando os microrganismos



Atividade 1 – Marque a alternativa correta

1. Microrganismos são seres vivos:

- ☐ muito grandes
- ☐ muito pequenos
- ☐ feitos de plástico

2. Um instrumento usado para observar muitos microrganismos é:

- ☐ microscópio
- ☐ régua
- ☐ tesoura

3. A levedura é importante porque pode ajudar:

- ☐ o pão a crescer
- ☐ o lápis a escrever
- ☐ a pedra a se mover

4. O bolor em alimentos pode indicar que eles:

- ☐ estão próprios para consumo
- ☐ podem estar estragados
- ☐ viraram brinquedos

Atividade 2 – Complete

1. As bactérias e os fungos são exemplos de _____.
2. Algumas bactérias podem ajudar na produção de _____.
3. A levedura é um tipo de _____.
4. Lavar as mãos é um hábito importante para proteger a _____.

Atividade 3 – Produção curta

Escreva uma frase explicando uma importância dos microrganismos na alimentação ou na saúde.



Gabarito – Microrganismos

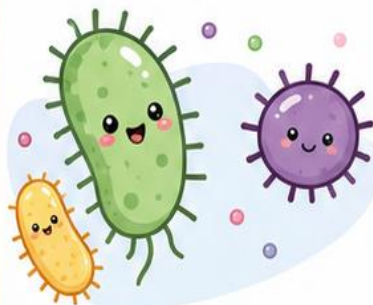
Bactérias e fungos na saúde e na alimentação

Ciências –
4º ano

Página 1

Capa do material.

Sem respostas.



Página 2

O que são microrganismos?

Atividade 1 – Interpretação

1. São seres vivos muito pequenos.
2. O microscópio.
3. No ar, na água, no solo, nos alimentos e no nosso corpo.
4. Bactérias e fungos.



Atividade 2 – Complete

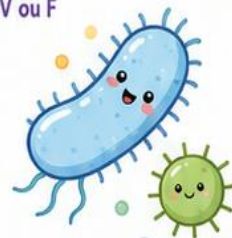
- Os microrganismos são seres vivos muito pequenos.
- Muitos só podem ser vistos com o auxílio de um microscópio.
- As bactérias e os fungos são exemplos de microrganismos.

Página 3

Conhecendo as bactérias

Atividade 1 – Marque V ou F

1. F
2. V
3. V
4. F



Atividade 2 – Responda

1. Porque algumas bactérias ajudam na digestão, na produção de alimentos e no equilíbrio do corpo.
2. Iogurte ou queijo.

Página 4

Conhecendo os fungos

Atividade 1 – Ligue corretamente



Cogumelo	→	fungo visível
Bolor	→	pode aparecer em alimentos estragados
Levedura	→	ajuda o pão a crescer
Fungo	→	ser vivo que pode ser pequeno ou grande

Atividade 2 – Observe e escreva

Exemplo de resposta: Não devemos comer alimentos com bolor porque eles podem estar estragados e fazer mal à saúde.



Página 5

Microrganismos nos alimentos

Atividade 1 – Tabela correta

	Pão	Levedura	O pão cresce
	Iogurte	Bactéria	O leite se transforma em iogurte
	Queijo	Bactérias ou fungos	Ajuda na formação do queijo



Atividade 2 – Responda

1. Levedura.
2. Iogurte.
3. Porque ajudam na produção e na transformação de alimentos.

Página 6

Microrganismos e saúde

Atividade 1 – Circule os bons hábitos



Circule: lavar as mãos; beber água tratada; cobrir a boca ao tossir.

Atividade 2 – Escreva

Resposta pessoal. Exemplos:

1. Lavar as mãos ajuda a retirar microrganismos e evita doenças.
2. Beber água tratada ajuda a proteger a saúde e evita contaminações.



Página 7

Revisando os microrganismos

Atividade 1 – Marque a alternativa correta

1. muito pequenos
2. microscópio
3. o pão a crescer
4. podem estar estragados

Atividade 2 – Complete

- As bactérias e os fungos são exemplos de microrganismos.
- Algumas bactérias podem ajudar na produção de alimentos.
- A levedura é um tipo de fungo.
- Lavar as mãos é um hábito importante para proteger a saúde.

Atividade 3 – Produção curta

Resposta pessoal. Exemplo: Os microrganismos ajudam a produzir alimentos como pão, iogurte e queijo.



Dica para professoras: utilize este gabarito para revisão, correção e devolutiva significativa.





DIREITOS AUTORAIS E USO DO MATERIAL

Material gratuito para uso pedagógico



Este material pertence ao site **atividadesdealfabetizacao.com.br** e é oferecido gratuitamente para apoiar o trabalho dos professores.



Site oficial: <https://atividadesdealfabetizacao.com.br/>



VOCÊ PODE

- ✓ Baixar e imprimir para usar com seus alunos.
- ✓ Utilizar em sala de aula, reforço escolar e tarefas pedagógicas.
- ✓ Compartilhar com outros professores apenas o link oficial do blog.



NÃO É PERMITIDO

- ✗ Vender, revender ou incluir este material em produtos pagos.
- ✗ Publicar o PDF completo em sites, blogs, grupos, drives ou redes sociais.
- ✗ Remover créditos, logotipo, endereço do site ou marcas de autoria.
- ✗ Alterar o material e redistribuir como se fosse de sua autoria.
- ✗ Copiar as atividades para criar apostilas, cursos ou novos arquivos para distribuição.



Gratidão por respeitar os direitos autorais e valorizar a criação de materiais educativos gratuitos.

