

ASSUNTO:	Tributos: taxa, contribuição e imposto
ETAPA DE ENSINO:  Ensino Fundamental I  4 ANO	Habilidades prevista no Currículo de Referência de Mato Grosso do Sul  (MS.EFO4CI07.s.07) Verificar a participação de microrganismos na produção de alimentos, combustíveis, medicamentos, entre outros.
Componente Curricular/Disciplina:	Ciências e Matemática

O que são microrganismos? São os Fungos, as bactérias e os vírus.

Os microrganismos estão presentes no nosso dia-a-dia. Alguns são saudáveis e outros causam doenças como o vírus da influenza (gripe).

E onde encontramos eles?

O pão nosso de cada dia é composto de farinha de trigo, água, gordura, sal e fermento biológico seco ou fresco. O fermento biológico tem fungos (*saccharomyces cerevisiae*) que são microrganismos que se alimentam da glicose da farinha de trigo e na sua digestão produz, várias substâncias, como as bolhas de gás carbônico que fazem a massa crescer.

Tem fungo comestível como o cogumelo champignon, shitake, shimeji.

O leite para transformar em iogurte é adicionado as bactérias: *Lactobacillus bulgaricus* para dar cremosidade e do *Streptococcus thermophilus* usado na fermentação. O processo de fermentação do leite para a produção do iogurte é feito por bactérias que consomem lactose (um açúcar) e libertam ácido lático.

O fungo na produção de medicamento.

Qual a importância do fungo *Penicillium*?



Fungos do gênero *Penicillium* foram os responsáveis pela descoberta acidental da penicilina, na década de 20, por Alexandre Fleming. Considerada uma das mais importantes classes de antibióticos desde sua descoberta; graças a ela, diversas doenças bacterianas, antes inevitavelmente mortais, puderam ser tratadas, como a meningite bacteriana, faringite, amigdalites.

<https://mundoeducacao.uol.com.br/biologia/importancia-dos-fungos>

<https://www.microbiologia.ufrj.br/portal/index.php/pt/destaques/novidades-sobre-a-micro/659-o-papel-dos-fungos-na-industria>

1- observando a pirâmide abaixo. Monte um prato com diferentes grupos de alimentos:

	Alimentos (uma porção)	*R\$	
	Pera, laranja, maça, tomate, alface	1,00	
	Bife, frango	3,00	
	Pão, macarrão	1,20	
	Brigadeiro, queijo, milho verde, ovo	2,00	

Fonte:  
<https://go.microsoft.com/fwlink/?linkid=799165>

	Brigadeiro, iogurte	2,00
	Alface, leite	0.50
*Valores fictícios		
Ex: pera(1,00)+bife(3,00)+pão(1,20)+mi lho(2,00)		
1+3+1.20+2,00= R\$ 7,20 (valor do prato montado de maneira balanceada).		

- a) Demonstre que você sabe escolher uma alimentação balanceada e saudável. Desenhe ou cole os alimentos escolhidos

- b) Observe uma cópia de uma Nota Fiscal levada pelo professor e aponte os produtos que você colocaria na sua alimentação saudável.
- c) Na tabela acima você encontra os valores de cada item some os seus itens e veja quanto custou a sua alimentação. Preencha o quadro abaixo.

----- + ----- + ----- + ----- + ----- = -----

Gabarito:

Questão 1

a) Preenchimento livre para o estudante.

b) De acordo com a Nota fiscal disponibilizada pelo professor.

c) Preenchimento livre para o estudante.