Acompanhamento dA aprendizagem

Gabarito da avaliação

**1.**

**( V ) Todos os seres vivos são formados por células.**

**( F ) As amebas e bactérias são exemplos de seres pluricelulares.**

**( F ) Seres pluricelulares são formados por uma única célula.**

**( V ) Os seres vivos precisam de energia para manter suas atividades.**

Nesta atividade, os alunos devem reconhecer a característica dos seres vivos relacionada à sua constituição, ou seja, que todos os seres vivos são formados por células. Além disso, devem identificar que existem seres vivos unicelulares, constituídos de uma única célula, como as bactérias e as amebas, e seres vivos pluricelulares, como os animais e as plantas. A atividade contempla também a necessidade de energia para a manutenção das atividades dos seres vivos. Caso os alunos tenham dúvidas na resolução da atividade, retome os conceitos de células e seres vivos.

**2. Alternativa D.**

Nesta atividade, os alunos devem reconhecer que os vírus são seres microscópicos, não são formados por células e têm estrutura muito simples. Além disso, eles devem identificar que esses seres microscópicos podem ser causadores de doenças nos seres humanos, como a gripe e o sarampo. Caso os alunos tenham dificuldade na resolução da atividade, retome os conteúdos sobre as características dos vírus.

**3. As bactérias são seres vivos unicelulares. Elas podem causar doenças no ser humano, como a tuberculose e o tétano, mas também pode trazer benefícios, como na produção de alguns alimentos.**

Os alunos devem compreender que as bactérias são seres vivos unicelulares que podem trazer malefícios e benefícios para os seres humanos. Elas podem causar doenças, mas podem também ser úteis, como na produção de alguns alimentos. Caso os alunos tenham dificuldade na resolução da atividade, retome as páginas 22 e 23 do Livro do Estudante, que abordam as características das bactérias e os benefícios que elas podem trazer aos seres humanos.

**4. Alternativa A.**

Os alunos que responderam corretamente sabem identificar que algumas bactérias são importantes para as plantas, pois ajudam a deixar o solo mais rico em nutrientes, contribuindo para o crescimento dos vegetais. Caso tenham dificuldade na resolução da atividade, retome o conteúdo sobre os benefícios das bactérias.

**5. a) Bactérias. b) Unicelulares. c) Resposta variável: vinagre, iogurte, queijo, entre outros.**

Nesta atividade, os alunos devem reconhecer o papel das bactérias, seres vivos unicelulares, na fabricação de queijos. Além disso, devem citar outro tipo de alimento que também é produzido por meio da ação de bactérias. Esta atividade contribui para que eles percebam que, apesar de as bactérias causarem várias doenças, elas também são benéficas, não só para a espécie humana, mas também para outros seres vivos. Caso eles tenham dificuldade na resolução da atividade, retome a página 23 do Livro do Estudante, que aborda alguns benefícios das bactérias para os demais seres vivos.

**6.**

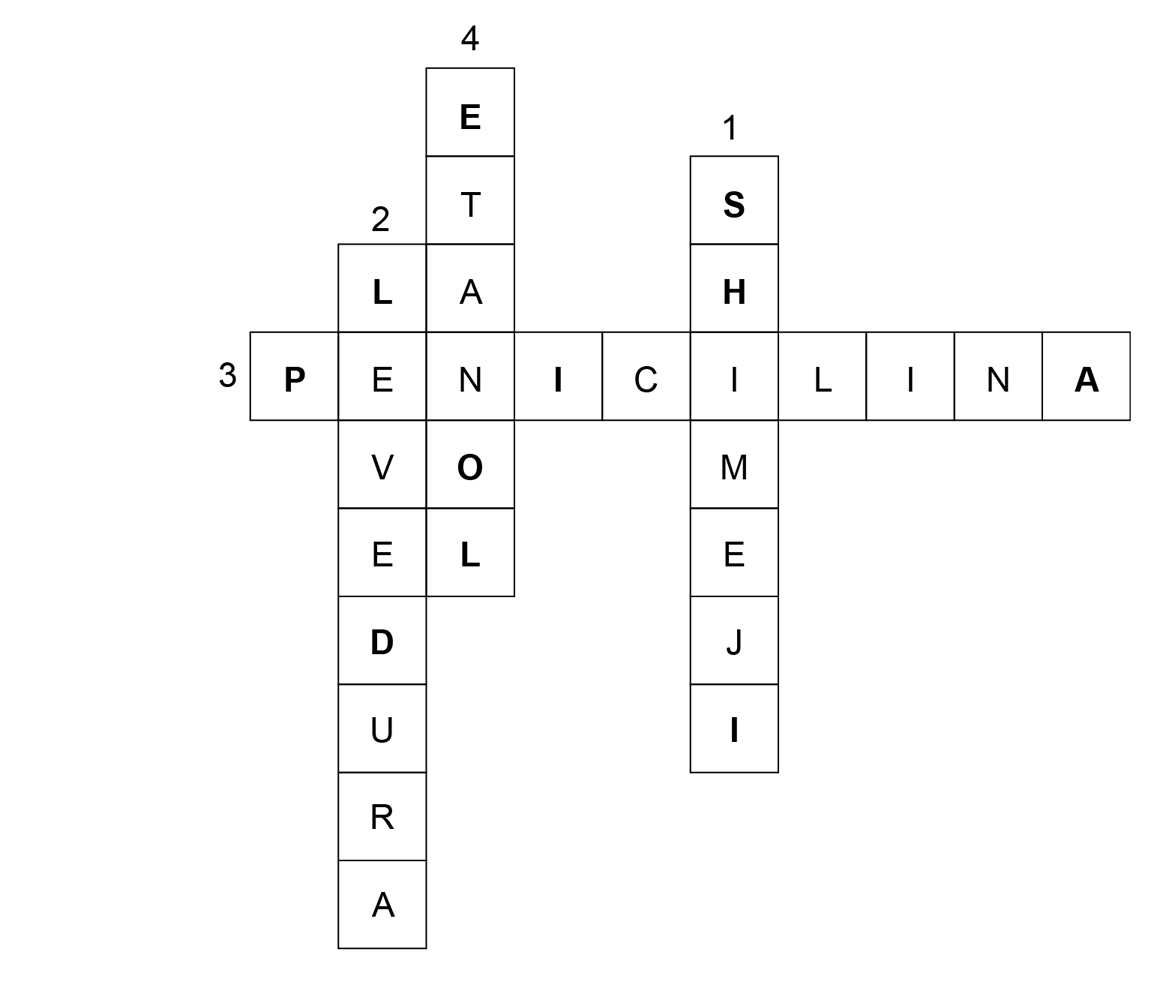
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| T | E | R | A | D | R | U | K | Q | K |
| V | I | N | A | G | R | E | W | U | H |
| U | P | Z | R | E | I | B | Q | E | F |
| M | E | M | H | R | L | C | E | I | E |
| N | Ç | K | J | A | Q | X | S | J | Y |
| B | L | S | X | G | A | P | A | O | Ç |
| C | H | O | C | O | L | A | T | E | P |
| V | X | L | I | O | G | U | R | T | E |

Os alunos devem reconhecer alguns alimentos produzidos por meio da ação de bactérias, como vinagre, queijo, iogurte e chocolate. Lembre-os de que a ação das bactérias sobre a produção de chocolate está relacionada ao sabor característico desse alimento. Caso os alunos tenham dificuldade na resolução da atividade, retome o conteúdo sobre os benefícios das bactérias para os seres humanos.

**7. Alternativa A.**

Os alunos que responderam corretamente sabem reconhecer que os fungos não são seres exclusivamente unicelulares e que não sobrevivem somente retirando nutrientes do solo, mas que transformam a matéria orgânica em nutrientes. Caso eles tenham dificuldade na resolução da atividade, retome a página 26 do Livro do Estudante, que trabalha a importância dos fungos na decomposição da matéria orgânica dos solos.

**8.**



Nesta atividade, os alunos devem reconhecer a importância dos fungos na obtenção de alimentos e de outros produtos, como os antibióticos e o combustível etanol. O fungo usado na alimentação é o *shimeji*; o fungo usado na produção do pão é a levedura; a penicilina é o nome do antibiótico produzido a partir dos fungos; e o combustível produzido por meio da ação dos fungos é o etanol. Caso os alunos tenham dificuldade na resolução da atividade, retome a página 27 do Livro do Estudante, que aborda a importância dos fungos.

**9. Para ficar embolorado, o pão deve ter sido exposto a um ambiente úmido e quente, facilitando a proliferação dos fungos.**

Nesta atividade, os alunos devem reconhecer as condições favoráveis para a proliferação dos fungos. Dessa forma, devem identificar que os ambientes úmidos e quentes apresentam as melhores condições para a proliferação dos fungos. Caso os alunos tenham dificuldade na resolução da atividade, retome a **Atividade prática** da página 28 do Livro do Estudante, que trabalha o experimento do pão mofado.

**10. Alternativa C.**

Os alunos que responderam corretamente sabem identificar a forma de prevenção da amebíase. Como o contágio ocorre pela ingestão de água e alimentos contaminados com o protozoário causador da doença, as melhores formas de prevenção são lavar bem os alimentos (verduras, legumes, frutas) e beber água filtrada ou fervida. É importante ressaltar que todas as medidas citadas nas alternativas são importantes para a manutenção da saúde, porém estão relacionadas diretamente à prevenção de outras doenças. Tomar banho todos os dias é importante para a higiene; evitar contato com o inseto transmissor está relacionado a doenças transmitidas por insetos (dengue, por exemplo); e lavar as mãos após espirrar evita o contágio de doenças transmitidas por secreções (gripe, por exemplo). Caso os alunos tenham dificuldade na resolução da atividade, retome o conteúdo sobre as formas de prevenção de doenças.

**11.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Doença** | **Microrganismo causador** | **Forma de contágio** | **Forma de prevenção** |
| Gripe | Vírus | Contato com gotículas de saliva contaminadas. | **Lavar as mãos após espirrar.** |
| Dengue | **Vírus** | **Picada do inseto transmissor.** | Evitar contato com o inseto transmissor. |
| Cólera | **Bactéria** | Ingestão de água e alimentos contaminados. | **Lavar bem frutas, legumes e verduras; filtrar ou ferver a água.** |
| Giardíase | **Protozoário** | **Ingestão de água e alimentos contaminados.** | Lavar bem frutas, legumes e verduras; filtrar ou ferver a água. |

Nesta atividade, os alunos devem reconhecer o organismo causador de cada uma das doenças relacionadas no quadro, a sua forma de contágio e a forma de prevenção. Eles devem sistematizar o conhecimento sobre o assunto relacionado aos microrganismos. Caso os alunos tenham dificuldade na resolução da atividade, retome o conteúdo sobre microrganismos causadores de doenças, formas de contágio e de prevenção.

**12. Alternativa B.**

Nesta atividade, os alunos devem identificar, entre as imagens apresentadas, aquela que está diretamente relacionada à prevenção da dengue, doença causada por um vírus e transmitida pelo mosquito *Aedes aegypti*. Eles devem reconhecer que a melhor forma de prevenção é combater a proliferação do mosquito, por exemplo virando as garrafas para evitar o acúmulo de água. Caso os alunos tenham dificuldade na resolução da atividade, retome o conteúdo sobre as doenças, os organismos causadores e as formas de contágio e prevenção.

**13. As vacinas ajudam a prevenir várias doenças.**

Nesta atividade, os alunos devem reconhecer que as vacinas ajudam a prevenir as doenças. Sendo assim, as vacinas protegem as pessoas de microrganismos causadores de doenças como o sarampo (causado por um vírus) e o tétano (causado por uma bactéria). Ao tomarmos uma vacina, nosso corpo produz defesas contra certos microrganismos. Caso os alunos tenham dificuldade na resolução da atividade, retome a página 42 do Livro do Estudante, que trabalha os mecanismos de ação das vacinas.

**14. Alternativa D.**

Nesta atividade, os alunos devem reconhecer que os fungos são os organismos utilizados na produção da penicilina, obtida pela primeira vez por Alexander Fleming. Caso tenham dificuldade na resolução da atividade, retome os conteúdos sobre os fungos e a produção de remédios.

**15. As vacinas são importantes para prevenir certas doenças.**

As respostas dos alunos podem variar. Verifique se eles identificaram que as vacinas nos protegem contra certas doenças e que elas nos colocam em contanto com formas atenuadas das doenças, assim nosso corpo produz defesas contra alguns microrganismos. Caso os alunos tenham dúvidas na resolução da atividade, retome o conteúdo da página 42, que trabalha como a tecnologia está a favor da saúde.