

ATIVIDADE DE CIÊNCIAS

Estudante: _____ Data: ____/____/____
Professor (a): _____ Turma: _____
Escola: _____ 

OS FUNGOS



Os fungos são seres vivos que pertencem ao domínio Eukarya e ao reino Fungi. Eles podem ser formados por apenas uma célula, como algumas leveduras, ou por muitas células, como os cogumelos. Os fungos são heterotróficos, ou seja, não produzem seu próprio alimento. Para se alimentar, eles liberam substâncias chamadas enzimas sobre o alimento. Essas enzimas ajudam a quebrá-lo em partes menores, que depois são absorvidas pelo fungo. Esse processo é chamado de digestão externa.

Os fungos são muito importantes para os seres humanos. Alguns podem causar doenças em pessoas, animais e plantas. Outros são utilizados na produção de alimentos, como pães, queijos e algumas bebidas. Além disso, existem cogumelos que podem ser consumidos como alimento.

Habitat

Os fungos podem ser encontrados em diversos ambientes, como no solo, na água, nas plantas, nos animais e no corpo humano. Também são muito comuns em locais úmidos e em materiais em decomposição, como folhas, madeira e restos de alimentos.

Tipos de fungos

Dentre as formas de classificação, a forma de alimentação categoriza os fungos.

Decompositores ou saprófagos: alimentam-se de restos de seres vivos e de matéria orgânica em decomposição. Eles são muito importantes para a natureza, pois ajudam na decomposição e na reciclagem de nutrientes.

Parasitas: retiram nutrientes de outros seres vivos, podendo causar doenças em plantas, animais e seres humanos.

Predadores: alguns fungos conseguem capturar pequenos organismos para obter alimento.

Estrutura e morfologia

O corpo de muitos fungos é formado por estruturas muito finas chamadas hifas. As hifas crescem, ramificam-se e formam uma espécie de rede chamada micélio. O micélio geralmente fica escondido no solo, nos alimentos, na madeira ou em outros materiais onde o fungo está crescendo. Por isso, muitas vezes vemos apenas uma pequena parte do fungo.

Nos cogumelos, por exemplo, a parte que observamos acima do solo é uma estrutura utilizada principalmente para a reprodução. A maior parte do fungo, formada pelo micélio, permanece espalhada no ambiente.

Larissa Fonteles – Tudo Sala de Aula



Atividade _____

1. Descreva os fungos.

2. Os fungos podem ser unicelulares e pluricelulares. Abaixo, ilustre uma quantidade de células de um organismo unicelular e pluricelular.

--	--

3. Preencha corretamente as lacunas abaixo.

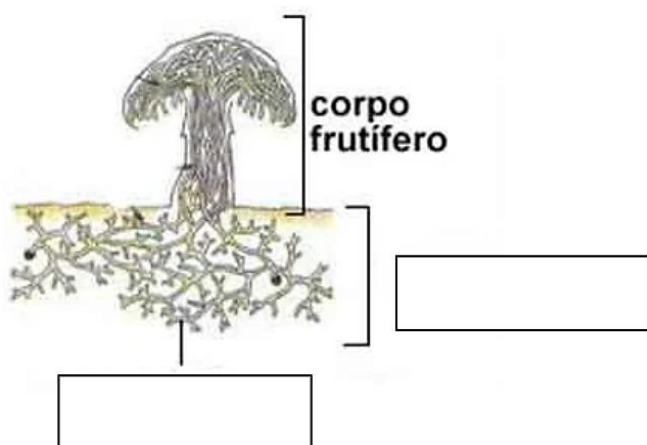
“Os fungos pertencem ao domínio
_____ e ao reino _____.”

4. Marque com **x** apenas as informações verdadeiras sobre os fungos.

- () Autótrofos;
- () heterótrofos;
- () Com clorofila;
- () sem clorofila.

5. Escreva abaixo os lugares onde os fungos podem ser encontrados.

6. Nomeie as estruturas abaixo.



7. Larissa comprou um pão e percebeu uma penugem na parte externa do alimento. Tratava-se de mofo, um tipo de fungo. Ela decidiu tirar a parte visivelmente mofada e comer o restante.

Abaixo, assinale como o fungo estava se comportando no pão.



8. Relacione cada tipo de fungo à forma como ele obtém alimento. Nos parênteses, escreva o número correspondente.

- 1 – Fungos saprófagos
- 2 – Fungos parasitas
- 3 – Fungos predadores

- () Alimentam-se de substâncias retiradas de organismos vivos.
- () Alimentam-se de pequenos animais que capturam.
- () Obtêm alimento pela decomposição de organismos mortos.

9. Leia com atenção o texto abaixo.

Ingredientes

- 200 a 250 g de shimeji;
- 2 colheres de sopa de manteiga;
- 3 colheres de sopa de shoyu;
- Cebolinha opcional.

Preparo

1. Separe os raminhos do shimeji;
2. Derreta a manteiga numa frigideira;
3. Coloque o shimeji e refogue por 3 a 5 minutos;
4. Acrescente o shoyu, misture e cozinhe por mais 1 ou 2 minutos;
5. Finalize com cebolinha, se quiser.

O texto acima é um exemplo prático do uso de fungos na

- a) medicina.
- b) culinária.
- c) agricultura.
- d) astronomia.

10. Leia a tirinha abaixo.



É possível concluir que:

- a) os fungos presentes no pão, como o bolor, tornam o alimento mais nutritivo.
- b) o mofo melhora a qualidade dos alimentos e permite seu consumo.
- c) alguns fungos são utilizados na produção de alimentos por meio da fermentação.
- d) os fungos têm apenas efeitos prejudiciais e causam somente doenças.

Leia com atenção o texto abaixo



Foto de Frank Deschandel/WPY2019

Um dos exemplos mais famosos é o fungo da formiga zumbi, o *Ophiocordyceps unilateralis*, que faz parte de um grupo maior conhecido como Cordyceps. Este fungo inspirou o videogame e a série da HBO “The Last of Us”, em que uma infecção fúngica generalizada transforma as pessoas em criaturas semelhantes a zumbis e leva a sociedade a entrar em colapso.

No mundo real, as formigas, geralmente, entram em contato com esse fungo quando esporos – partículas reprodutivas do tamanho de pólen que o fungo produz – caem sobre elas a partir de uma árvore ou planta acima. Os esporos penetram no corpo da formiga sem matá-la.

Uma vez lá dentro, o fungo se espalha na forma de levedura. A formiga para de se comunicar com as companheiras de ninho e cambaleia sem rumo. Eventualmente, ela se torna hiperativa.

Por fim, o fungo faz com que a formiga suba em uma planta e se prenda a uma folha ou caule com suas mandíbulas. O fungo muda para uma nova fase e consome os órgãos da formiga, incluindo o cérebro. Um talo irrompe da cabeça do inseto morto e produz esporos, que caem sobre formigas saudáveis abaixo, iniciando o ciclo novamente.

11. A situação descrita exhibe um exemplo de

- a) parasitismo.
- b) predatismo.
- c) saprofagia.
- d) simbiose.

12. Como são chamadas as partículas reprodutivas dos fungos?

Apoio pedagógico para este material



Para acessar o **gabarito**, o **planejamento** e as **demais orientações**, escaneie o QR Code **ou** clique no botão ao lado.
Ao abrir, role a página para baixo.



Mais opções de materiais e suportes gratuitos para professores:

Acesse nosso **site** e encontre milhares de atividades gratuitas para enriquecer suas aulas.



Entre em grupos de **WhatsApp** e fique por dentro das novidades e lançamentos.



Acesse o nosso **Instagram** e acompanhe conteúdos, dicas e novidades para professores.



© Tudo Sala de Aula – Todos os direitos reservados

Este material é protegido pela legislação de direitos autorais e destina-se exclusivamente ao uso pedagógico em sala de aula ou em casa. É permitida a utilização e impressão para fins educacionais, sendo proibida a reprodução, comercialização, distribuição, publicação em livros ou disponibilização deste material, integral ou parcialmente, em sites, redes sociais, plataformas ou outros meios, sem autorização prévia do Tudo Sala de Aula