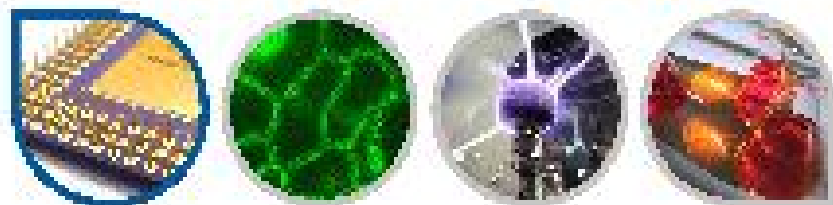


| 2^o | 27 NOV 2005 | SEMANA DA
CIÊNCIA E DA TECNOLOGIA



24

De Novembro de
Cultura Científica
2005

Ciência no Outono



EB1 do Serrado, Agrupamento de Escolas de Buarcos

Mão-de-obra qualificada



Campanha da Compota
No Domingo, é hora de anchar e despeimar!
Para o dia de abóbora preferimos fazer:
Frutas de verão com leite (não muito grande).
Açúcar.
Suco.
Pão de leite.
Alúmen.
Requeijão de leite e compota de fava.

Inquérito:



Conservação dos Alimentos; Computas e docas

Objetivos:
 - Identificar os tipos de alimentos que se conservam mais tempo.
 - Avaliar a importância da higiene e da limpeza na conservação dos alimentos.
 - Avaliar a importância da temperatura na conservação dos alimentos.



Procedimento:
 1. Dividir a turma em grupos de 4 a 6 alunos.
 2. Cada grupo receberá um tipo de alimento (fruta, leite, iogurte, etc.) e será responsável por conservá-lo durante o tempo estipulado.
 3. Ao final do tempo, os grupos apresentarão o estado do alimento e explicarão as razões.

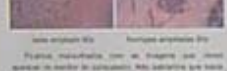
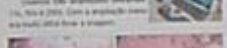


Observações:



Observações ao microscópio:

Objetivos:
 - Observar a estrutura celular de diferentes tipos de tecidos.
 - Identificar as organelas celulares e suas funções.



Procedimento:
 1. Preparar lâminas com os tecidos que serão observados.
 2. Observar ao microscópio e registrar as observações.



O que aprendi com esta experiência:

Eu aprendi que a conservação dos alimentos é muito importante para a nossa saúde e que devemos sempre lavar as mãos e os alimentos antes de comê-los.

A temperatura também é muito importante para a conservação dos alimentos e devemos sempre armazená-los no local correto.

Quando observamos ao microscópio, podemos ver a estrutura celular dos tecidos e isso é muito interessante.

Com o uso do computador, podemos aprender mais sobre a biologia e a conservação dos alimentos.

Essas experiências me ajudaram a entender melhor a importância da higiene e da conservação dos alimentos para a nossa saúde.

Adoro aprender coisas novas e espero que possa aplicar o que aprendi em casa e na escola.

Essas experiências foram muito divertidas e aprendi muito com elas.

Quando observamos ao microscópio, podemos ver a estrutura celular dos tecidos e isso é muito interessante.

Com o uso do computador, podemos aprender mais sobre a biologia e a conservação dos alimentos.

Essas experiências me ajudaram a entender melhor a importância da higiene e da conservação dos alimentos para a nossa saúde.

Adoro aprender coisas novas e espero que possa aplicar o que aprendi em casa e na escola.

Essas experiências foram muito divertidas e aprendi muito com elas.

Quando observamos ao microscópio, podemos ver a estrutura celular dos tecidos e isso é muito interessante.

Com o uso do computador, podemos aprender mais sobre a biologia e a conservação dos alimentos.

Essas experiências me ajudaram a entender melhor a importância da higiene e da conservação dos alimentos para a nossa saúde.

Adoro aprender coisas novas e espero que possa aplicar o que aprendi em casa e na escola.

Essas experiências foram muito divertidas e aprendi muito com elas.

Quando observamos ao microscópio, podemos ver a estrutura celular dos tecidos e isso é muito interessante.

Com o uso do computador, podemos aprender mais sobre a biologia e a conservação dos alimentos.

Essas experiências me ajudaram a entender melhor a importância da higiene e da conservação dos alimentos para a nossa saúde.

Adoro aprender coisas novas e espero que possa aplicar o que aprendi em casa e na escola.

Essas experiências foram muito divertidas e aprendi muito com elas.

Quando observamos ao microscópio, podemos ver a estrutura celular dos tecidos e isso é muito interessante.

Com o uso do computador, podemos aprender mais sobre a biologia e a conservação dos alimentos.

Essas experiências me ajudaram a entender melhor a importância da higiene e da conservação dos alimentos para a nossa saúde.

Adoro aprender coisas novas e espero que possa aplicar o que aprendi em casa e na escola.

Essas experiências foram muito divertidas e aprendi muito com elas.

Quando observamos ao microscópio, podemos ver a estrutura celular dos tecidos e isso é muito interessante.

Com o uso do computador, podemos aprender mais sobre a biologia e a conservação dos alimentos.

Essas experiências me ajudaram a entender melhor a importância da higiene e da conservação dos alimentos para a nossa saúde.

Adoro aprender coisas novas e espero que possa aplicar o que aprendi em casa e na escola.

Essas experiências foram muito divertidas e aprendi muito com elas.

Quando observamos ao microscópio, podemos ver a estrutura celular dos tecidos e isso é muito interessante.

Com o uso do computador, podemos aprender mais sobre a biologia e a conservação dos alimentos.

Essas experiências me ajudaram a entender melhor a importância da higiene e da conservação dos alimentos para a nossa saúde.

Adoro aprender coisas novas e espero que possa aplicar o que aprendi em casa e na escola.

Essas experiências foram muito divertidas e aprendi muito com elas.

Quando observamos ao microscópio, podemos ver a estrutura celular dos tecidos e isso é muito interessante.

Com o uso do computador, podemos aprender mais sobre a biologia e a conservação dos alimentos.

Essas experiências me ajudaram a entender melhor a importância da higiene e da conservação dos alimentos para a nossa saúde.

Adoro aprender coisas novas e espero que possa aplicar o que aprendi em casa e na escola.

Essas experiências foram muito divertidas e aprendi muito com elas.

Quando observamos ao microscópio, podemos ver a estrutura celular dos tecidos e isso é muito interessante.

Com o uso do computador, podemos aprender mais sobre a biologia e a conservação dos alimentos.

Essas experiências me ajudaram a entender melhor a importância da higiene e da conservação dos alimentos para a nossa saúde.

Adoro aprender coisas novas e espero que possa aplicar o que aprendi em casa e na escola.

Essas experiências foram muito divertidas e aprendi muito com elas.

Quando observamos ao microscópio, podemos ver a estrutura celular dos tecidos e isso é muito interessante.

Com o uso do computador, podemos aprender mais sobre a biologia e a conservação dos alimentos.

Essas experiências me ajudaram a entender melhor a importância da higiene e da conservação dos alimentos para a nossa saúde.

Adoro aprender coisas novas e espero que possa aplicar o que aprendi em casa e na escola.

Essas experiências foram muito divertidas e aprendi muito com elas.

Quando observamos ao microscópio, podemos ver a estrutura celular dos tecidos e isso é muito interessante.

Com o uso do computador, podemos aprender mais sobre a biologia e a conservação dos alimentos.

Essas experiências me ajudaram a entender melhor a importância da higiene e da conservação dos alimentos para a nossa saúde.

Nome	Observações	Resultados
1	Observação da estrutura celular de diferentes tipos de tecidos.	
2	Identificação das organelas celulares e suas funções.	
3	Registro das observações e discussão em grupo.	

Nome	Observações	Resultados
1	Observação da estrutura celular de diferentes tipos de tecidos.	
2	Identificação das organelas celulares e suas funções.	
3	Registro das observações e discussão em grupo.	

Nome	Observações	Resultados
1	Observação da estrutura celular de diferentes tipos de tecidos.	
2	Identificação das organelas celulares e suas funções.	
3	Registro das observações e discussão em grupo.	

cientificamente testado



Campanha da Compota



Campanha da Compota

Na 1ª feira da manhã de cada semana desde de setembro de 2010, a Associação de Pais e Amadores da Escola de Educação Infantil "A Pequena Sereia" realizou a Campanha da Compota. O objetivo desta campanha é arrecadar fundos para a compra de materiais escolares e de higiene pessoal para as crianças da escola. A campanha foi realizada em parceria com a Associação de Pais e Amadores da Escola de Educação Infantil "A Pequena Sereia".



Receita de Compota
 Para cada quilo de abóbora picada acrescentar 1kg de açúcar, 1kg de leite condensado e 1kg de leite. Cozinhar em fogo baixo por 2 horas. Adicionar 1kg de canela e 1kg de nozes. Deixar esfriar e colocar em potes para vender.

Ingredientes:
 1 - Abóbora
 2 - Nozes
 3 - Açúcar
 4 - Canela



Foto: [Nome do aluno]

Ingredientes:



- 1 - Abóbora
- 2 - Nozes
- 3 - Açúcar
- 4 - Canela

Preparação:
 Cozinhar a abóbora e cortar em pedacinhos. Colocar em uma panela com o açúcar e cozinhar por 2 horas. Adicionar as nozes e a canela e cozinhar por mais 1 hora.



Serra da Boa Viagem Trilhos Pedagógicos no Outono



Visita à Serra da Boa Viagem

No dia 05 de Novembro de 2015, fomos a uma visita de estudo à Serra da Boa Viagem. O professor que nos acompanhava levou-nos até ao ponto de partida. Depois de andar um pouco pelo trilho, fomos para o local onde se encontra o ponto de partida para os trilhos que vão até ao ponto de chegada. Depois de andar um pouco, fomos para o ponto de chegada.



No dia 05 de Novembro fomos à Serra da Boa Viagem com o professor e os alunos. O professor explicou-nos o que é um trilho e como se usa. Depois de andar um pouco, fomos para o ponto de chegada. Depois de andar um pouco, fomos para o ponto de chegada.

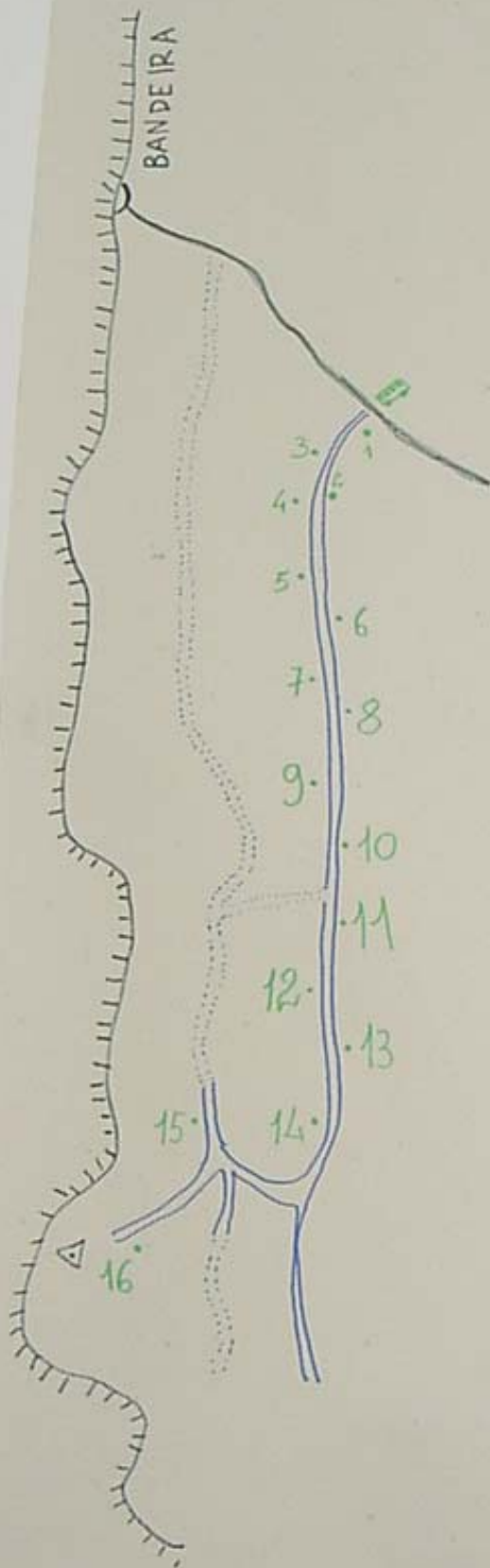
No dia 05 de Novembro de 2015, fomos a uma visita de estudo à Serra da Boa Viagem. O professor que nos acompanhava levou-nos até ao ponto de partida. Depois de andar um pouco pelo trilho, fomos para o local onde se encontra o ponto de partida para os trilhos que vão até ao ponto de chegada. Depois de andar um pouco, fomos para o ponto de chegada.










A aula de campo visa para alunos do 2º ano do prof. Ana Maria



Trilhos pedagógicos da Serra da Boa Viagem



- 1- Início 
- 2- Observação da manta morta e do carvalho 
- 3- Cogumelos 
- 4- Crocos 
- 5- Salamandra 
- 6- Cardo penteador 
- 7- Excrementos de coelho 
- 8- Pilriteiro 
- 9- Bugalhos 
- 10- Pegadas 
- 11- Fossil de amonite 
- 12- Lesma 
- 13- Murta 
- 14- Cedro 
- 15- Pegadas 
- 16- Ponto mais alto da região 