

27 de novembro

Secundário e Profissional

Programa

8h45-9h15	Boas-vindas às escolas
9h30	<ul style="list-style-type: none"> • Explorar o mundo da genética vegetal! • Segredos Celulares
10h30	<ul style="list-style-type: none"> • Segredos Celulares • Produção de Queijos • Da Produção ao Consumidor: Ensaio Físico-Químico em Produtos Lácteos
11h00	Visita à Floresta
11h30	<ul style="list-style-type: none"> • Segredos Celulares • Reprodução Equina: Recolha e Avaliação de Sêmen • Que músculos e órgãos são estes?
12h00-14h30	Almoço
14h30	Palestra "Restauro Florestal"
15h30	<ul style="list-style-type: none"> • Cuidar do Meio Ambiente, da Água ao Solo • Visita à Floresta • Fazer Gelados com Ciência • Um dia de um estudante de Ciências Florestais

Descrição das Atividades

Explorar o mundo da genética vegetal!	<p>Horário: 9h30-10h30 Nº de vagas: 28</p> <p>Material Necessário: Esta atividade requer que os alunos tenham acesso a telemóveis.</p> <p>Mas o que é que Mendel tem a ver com as plantas que utilizamos em agricultura?</p> <p>Nesta atividade vamos descobrir o que é uma população e inspecionar espigas de milho utilizando a aplicação SeedLinked. Vamos perceber o que é o melhoramento de plantas, porque é importante e como a genética é aplicada.</p>
Segredos Celulares	<p>Horário: 9h30-10h30; 10h30-11h30; 11h30-12h30 Nº vagas: 8</p> <p>Material Necessário: Esta atividade requer que os alunos tenham acesso a telemóveis.</p> <p>Nesta atividade vamos entrar no universo fascinante da cultura celular: começamos por observar diferentes células ao microscópio óptico e descobrir os seus detalhes incríveis; de seguida iremos ter demonstrações de técnicas básicas, desde o subcultivo à coloração e contagem de células; e vamos testar os nossos conhecimentos num quiz interativo cheio de curiosidades sobre o mundo das células. Uma experiência prática e divertida que junta ciência e desafios. Perfeita para quem quer ver, aprender e experimentar de perto o trabalho de um cientista!</p>
Produção de Queijos	<p>Horário: 10h30-12h00 Nº de vagas: 15</p> <p>Venham conhecer uma Oficina Tecnológica de Laticínios e descobrir os processos pelos quais o leite passa até se transformar num queijo.</p>

<p>Da Produção ao Consumidor: Ensaio Físico-Químico em Produtos Lácteos</p>	<p>Horário: 10h30-12h00 Nº de vagas: 15</p> <p>Vamos analisar alguns dos produtos produzidos na Oficina Tecnológica de Laticínios da ESAC?</p> <p>Os produtos lácteos são pilares da alimentação humana, oferecendo nutrientes essenciais como proteínas, cálcio, vitaminas e minerais. A análise rigorosa destes produtos é crucial para garantir que cada produto chegue ao consumidor em perfeitas condições de qualidade e segurança. Para que isto aconteça, normas nacionais e internacionais estabelecem métodos de avaliação de qualidade alimentar. Nesta atividade, vamos explorar as técnicas laboratoriais utilizadas no cumprimento destas normas.</p>
<p>Visita à Floresta</p>	<p>Horário: 11h00-12h00; 15h30-16h30 Nº de vagas: 28</p> <p>Material Necessário: Roupa confortável para caminhar; mochila com garrafa de água. Se estiver sol, chapéu para a cabeça. Se estiver enevoadado, levar casaco impermeável.</p> <p>Venham explorar a mata da ESAC. Nos seus 22 hectares protegemos espécies de árvores e plantas nativas, para que se pareça com as matas típicas da região que dominavam a paisagem antes da atuação humana. Juntem-se aos investigadores da ESAC nesta visita guiada para aprenderem como os especialistas ajudam a proteger as nossas matas e florestas contra espécies invasoras e a ação humana.</p>
<p>Reprodução Equina: Recolha e Avaliação de Sémen</p>	<p>Horário: 11h30-12h30 Nº de vagas: 15</p> <p>Nesta atividade, os alunos terão a oportunidade de observar o processo de recolha de sémen de garanhões, realizado de acordo com as normas de segurança. Em seguida, será efetuada a avaliação laboratorial dos principais parâmetros de qualidade seminal, fundamentais para o sucesso da inseminação artificial.</p> <p>A análise e comparação dos resultados obtidos com valores de referência permitirão compreender os fatores que influenciam a qualidade do sémen e a fertilidade dos garanhões, destacando o papel da ciência na reprodução da espécie equina.</p>

<p>Que músculos e órgãos são estes?</p>	<p>Horário: 11h30-12h30 Nº de vagas: 15</p> <p>Nesta atividade sobre anatomia animal, os alunos irão aprofundar o estudo do sistema muscular e esquelético no cão e gato. Utilizando modelos e peças anatômicos, serão desafiados a identificar os principais grupos musculares e os ossos a que se encontram ligados.</p> <p><i>Advertência: Esta atividade inclui a observação de peças anatômicas e cadáveres dissecados.</i></p>
<p>Palestra "Restauro Florestal"</p>	<p>Horário: 14h30-15h30 Nº de vagas: sem vagas limitadas</p> <p>A Mata da ESAC é uma ilha de biodiversidade na região de Coimbra. Com os seus 22 hectares, esta mata integra um cortejo de espécies arbóreas nativas que terá constituído o coberto florestal de uma boa parte da região, antes de ser destruído pela ação humana.</p> <p>A palestra irá debruçar-se sobre as vantagens do restauro da floresta nativa sob vários pontos de vista, nomeadamente a proteção contra incêndios. Através de técnicas simples de proteção e promoção da regeneração natural, tem sido possível converter áreas que se encontravam degradadas.</p>
<p>Cuidar do Meio Ambiente, da Água ao Solo</p>	<p>Horário: 15h30-16h30 Nº de vagas: 28</p> <p>Nesta atividade, os alunos vão explorar o ciclo natural da água e a importância do solo. Através de tarefas práticas e colaborativas, poderão perceber a importância da gestão sustentável dos recursos naturais. Vão explorar formas de tratamento de água e perceber quais as características fundamentais do solo e como a compostagem permite manter estas características.</p>

<p>Um dia de um estudante de Ciências Florestais</p>	<p>Horário: 15h30-16h30 Nº de vagas: 26</p> <p>Venham falar com os estudantes da Licenciatura em Ciências Florestais e Recursos Naturais e descobrir as oportunidades que este curso tem para oferecer.</p>
<p>Fazer Gelados com Ciência</p>	<p>Horário: 15h30-16h00 Nº de vagas: 28</p> <p>Fazer gelados com ciência? Juntem-se a uma aventura culinária onde podem aprender a fazer gelados com um ingrediente da Tecnologia Alimentar: azoto líquido!</p>