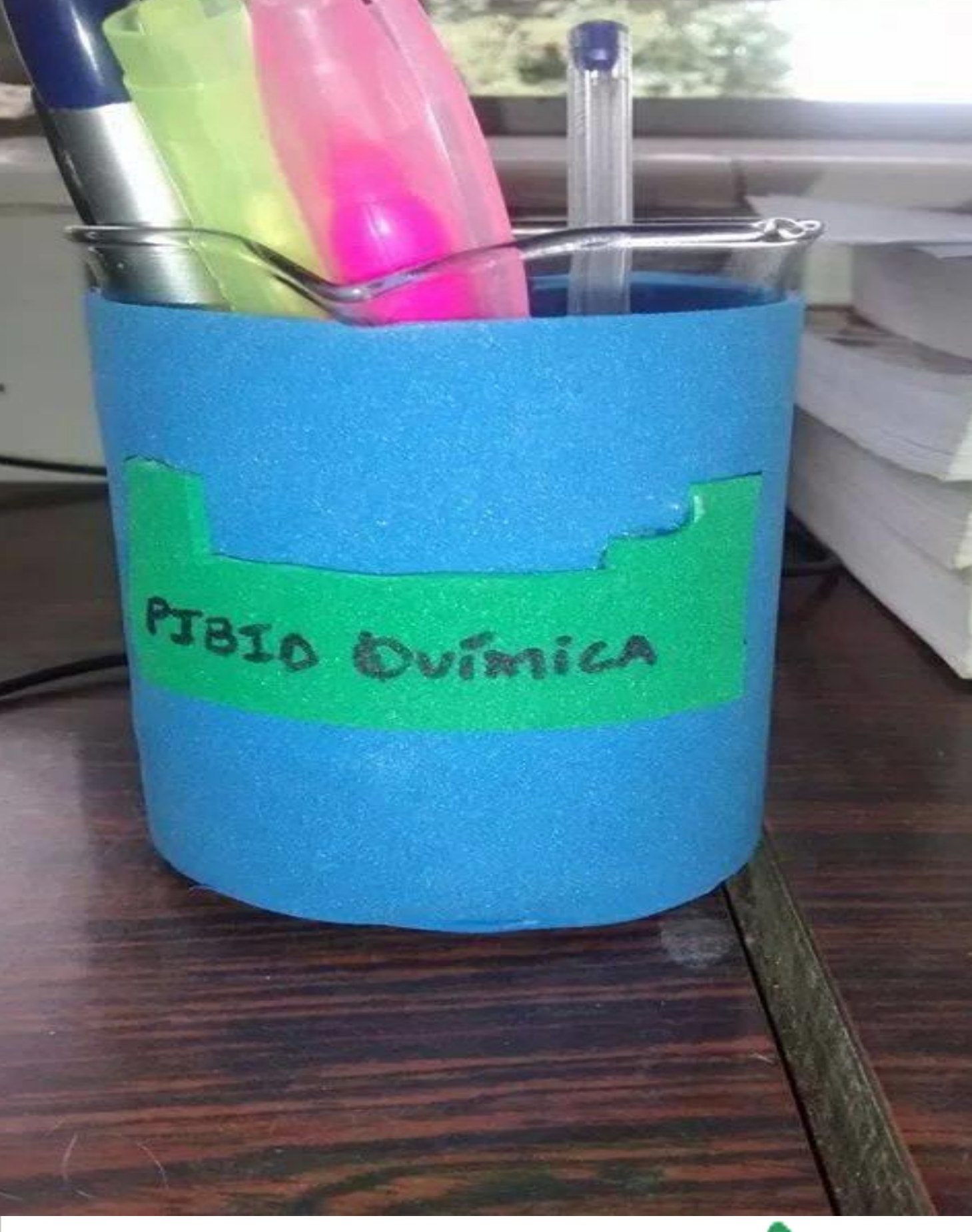
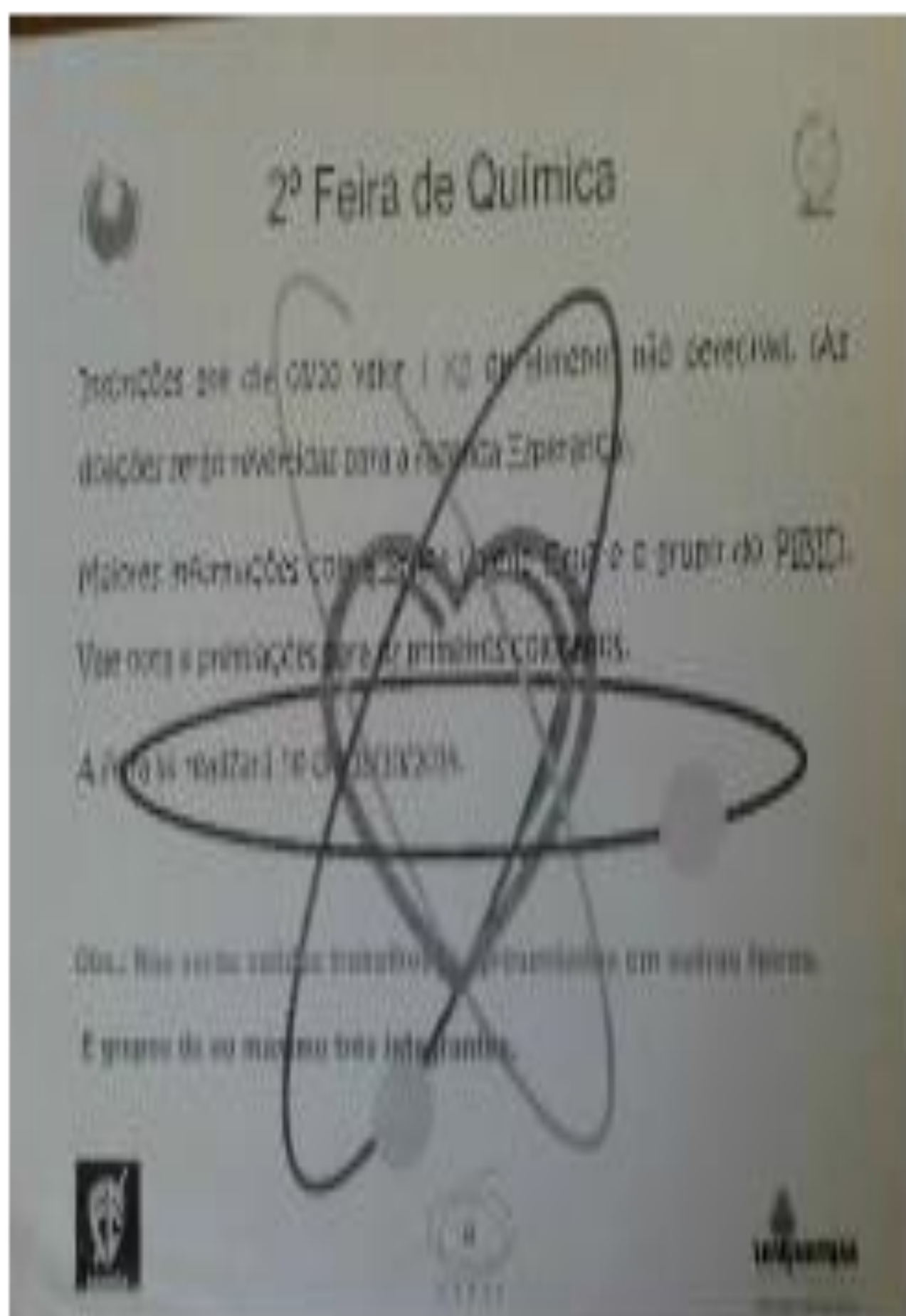
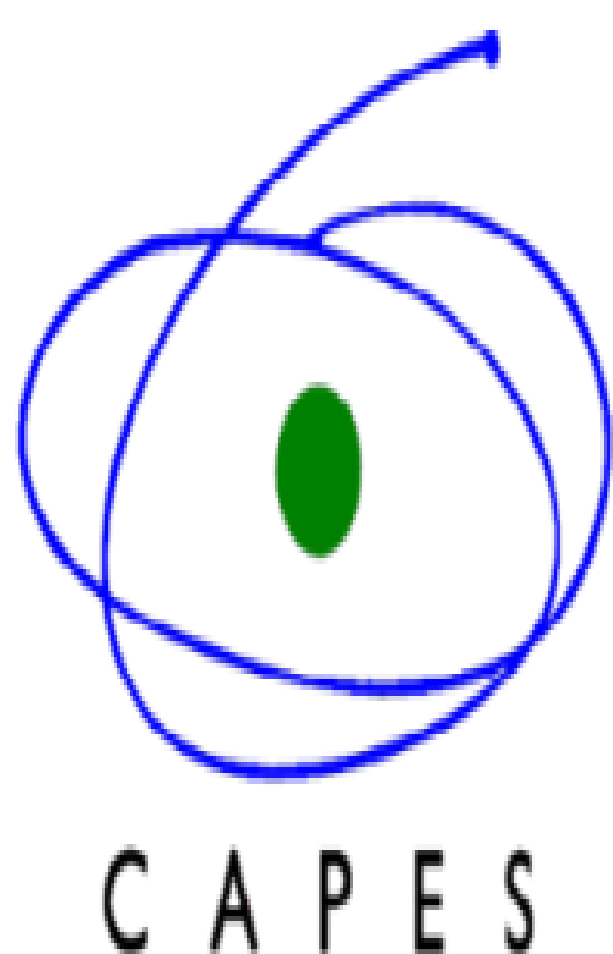




Escola Estadual De Ensino Médio Frei Plácido
 Subprojeto Química
 Atividades - PIBID 2014
 Bolsistas: Débora Madeira Alvira, karine Radünz, Geovane de Souza Almeida,
 Marcelle dos Santos Oliveira, Matheus Vilanova, Roberto Lopes Lima
 Supervisora: Valéria Cruz
 Coordenadores: Débora Figueredo, Elenilson Freitas Alves, Márcia Von Frühauf Firme



Recebido apoio financeiro da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior – Capes – Brasil

Atividades desenvolvidas na Escola Carlos Kluwe 2014

Guilherme Brinker, Priscila Freitas, Thays Rita, Victória Bermal
Acadêmicos (as) do curso de Licenciatura em química, Universidade Federal do Pampa, Campus Bagé
E-mail:ferdinandocarli@unipampa.edu.br
Supervisor Ferdinando de Carli

Coordenadores: Debora Figueredo, Elenilson Freitas Alves, Márcia Von Frühauf Firme

MONITORIA PARA ALUNOS



Proporcionou-se aos alunos da escola uma oportunidade para sanar dúvidas do conteúdo de química do Ensino Médio, onde os bolsistas, juntamente com o professor supervisor dispuseram-se 2 horas semanais para os discentes.

ATIVIDADE PRÁTICA: ÁCIDO ACÉTICO EM VINAGRE



Os alunos realizaram uma série de titulações para a determinação do teor de ácido acético em vinagre comercial. A iniciativa foi proposta devido a dificuldade de assimilação apenas por teoria.

ATIVIDADE PRÁTICA: SOLUÇÃO TAMPÃO



Conceituou-se solução tampão e demonstrou-se sua função na natureza e no corpo humano para alunos do 2º ano. Os alunos puderam relembrar os conceitos de ácido e base e iniciar seus estudos em pH.

CONSTRUÇÃO DE CADEIAS CARBÔNICAS



Os alunos foram divididos em cinco grupos, e cada um recebeu uma carta com cinco hidrocarbonetos, com os mais diversos grupos funcionais. Os alunos receberam bolinhas de diversas cores e palitos, e com eles deveriam montar a forma estrutural do hidrocarboneto.

OFICINA SOBRE RECICLAGEM DE PLÁSTICOS



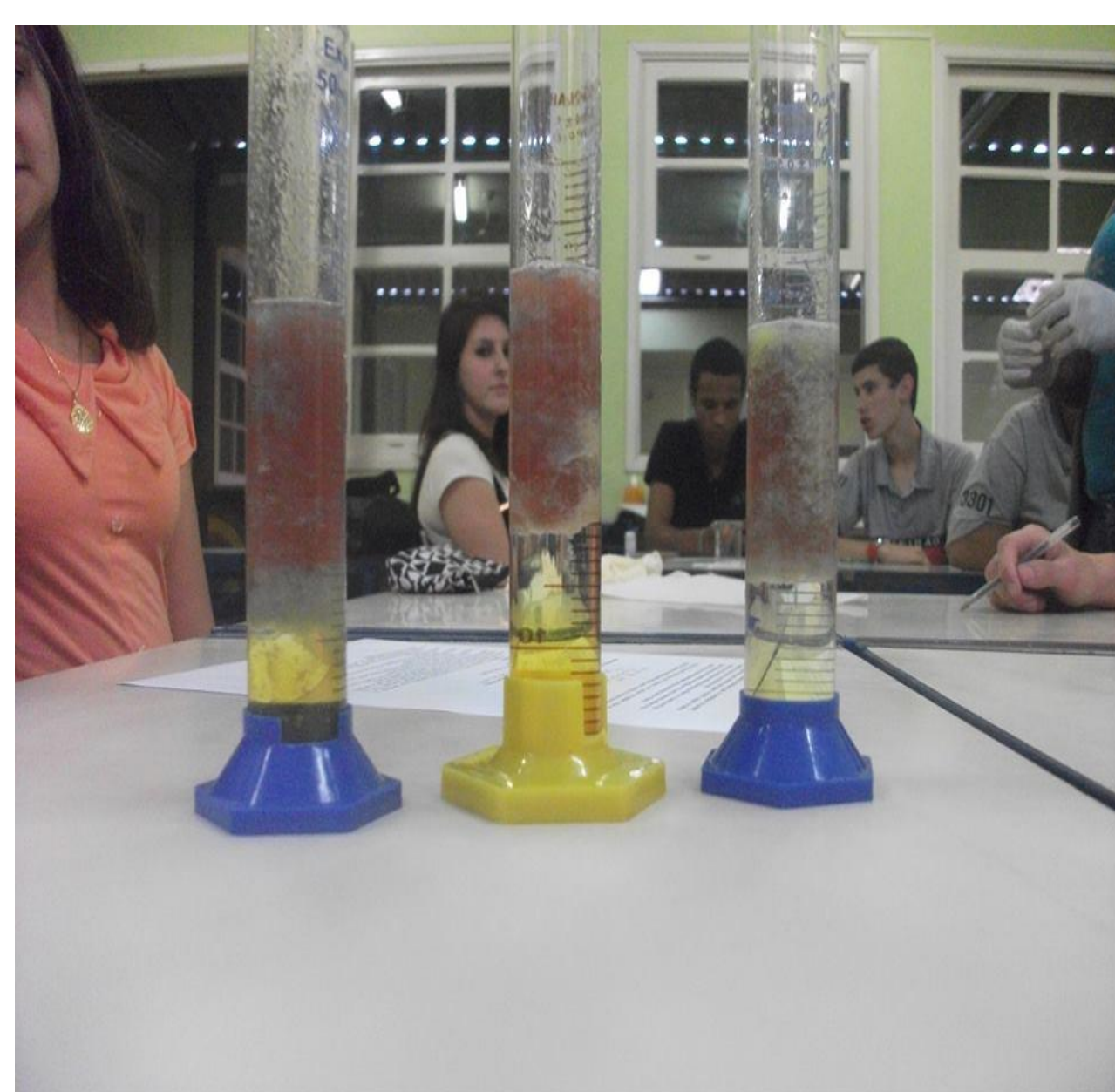
Visando a educação ambiental, conceituamos os diversos tipos de plásticos, abrangendo sua classificação, o que proporciona meios tanto de reciclagem quanto de separação. Ao fim, foi lançado um desafio aos estudantes: confeccionar materias diversos utilizando somente plásticos recicláveis.

ATIVIDADE LÚDICA: HIDROCARBONETOS



Proposta lúdica inspirada no jogo do mico, onde os alunos tem de formar pares químicos (uma carta com a nomenclatura, outra com a forma estrutural). Ao final do jogo, perde quem está com o mico.

ARCO-ÍRIS DE LICOPENO



Este experimento teve como principal objetivo a visualização do Licopeno presente no suco de tomate, através da reação colorimétrica pela adição de Bromo, despertando assim o interesse dos alunos pela química e destacando os benefícios deste antioxidante para prevenção de diversas doenças.

GINCANA ESTEQUIOMÉTRICA



Através da prática da receita do docinho de leite em pó, foi possível que os alunos pudessem compreender mais claramente o conceito de estequiometria, desenvolvendo cálculos estequiométricos e transformação de medidas para realização da atividade e fixação do conteúdo.



FOTO 1 - REUNIÕES SEMANAIS DE PLANEJAMENTO DAS ATIVIDADES



FOTO 4 - OFICINA DE PUFF ECOLÓGICO



FOTO 2 - 1ª FEIRA DE CIÊNCIAS DA ESCOLA LUIZ MÉRCIO TEIXEIRA



FOTO 3 - OFICINA DE SABÃO ECOLÓGICO, SABONETE LÍQUIDO E SACHÊ PERFUMADO



FOTO 8 - OFICINA SABONETE LÍQUIDO



FOTO 5 - AULA EXPERIMENTAL DE TERMODINÂMICA

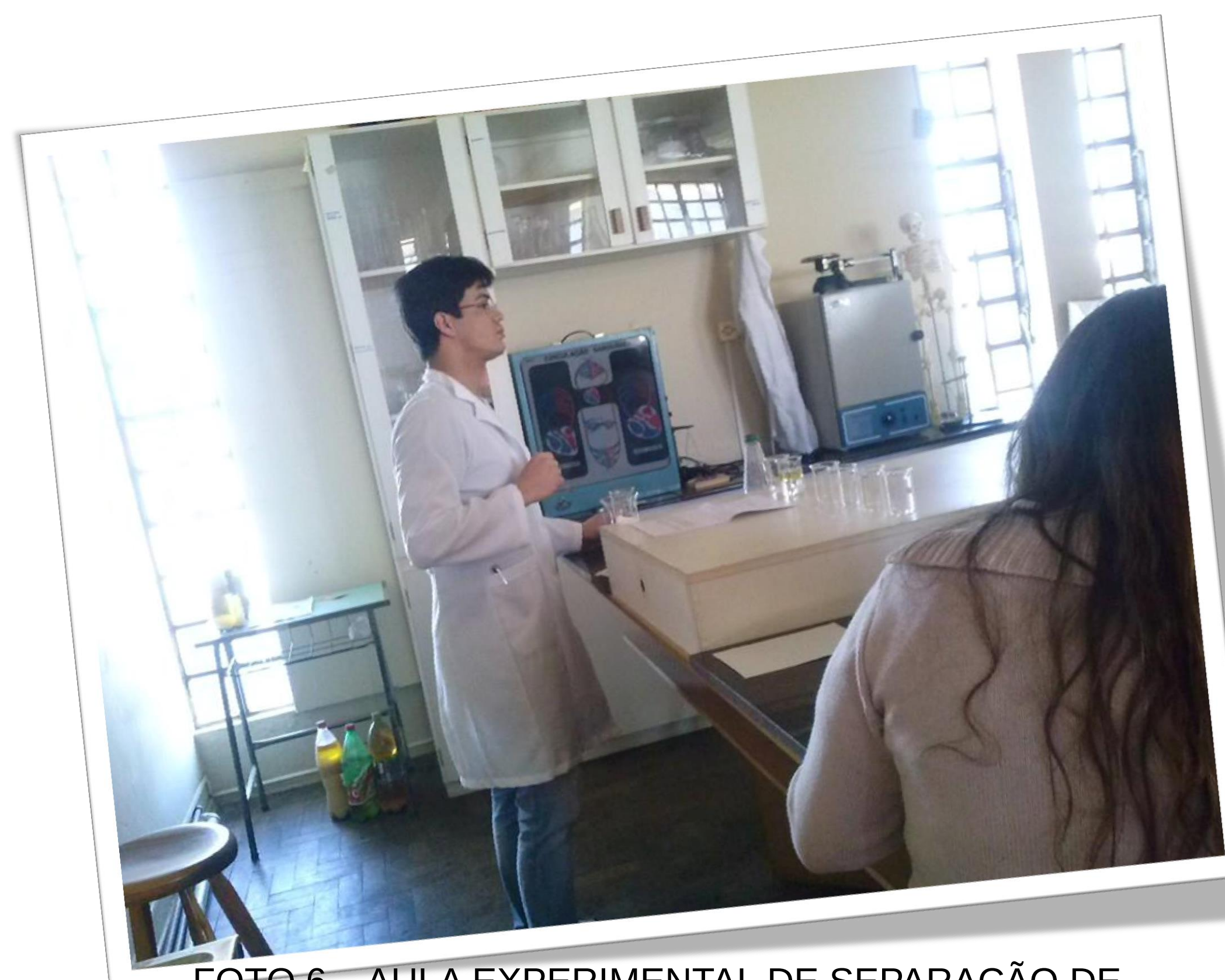


FOTO 6 - AULA EXPERIMENTAL DE SEPARAÇÃO DE MISTURAS



FOTO 7 - AULA DE VIDRARIAS E SEGURANÇA EM LABORATÓRIO

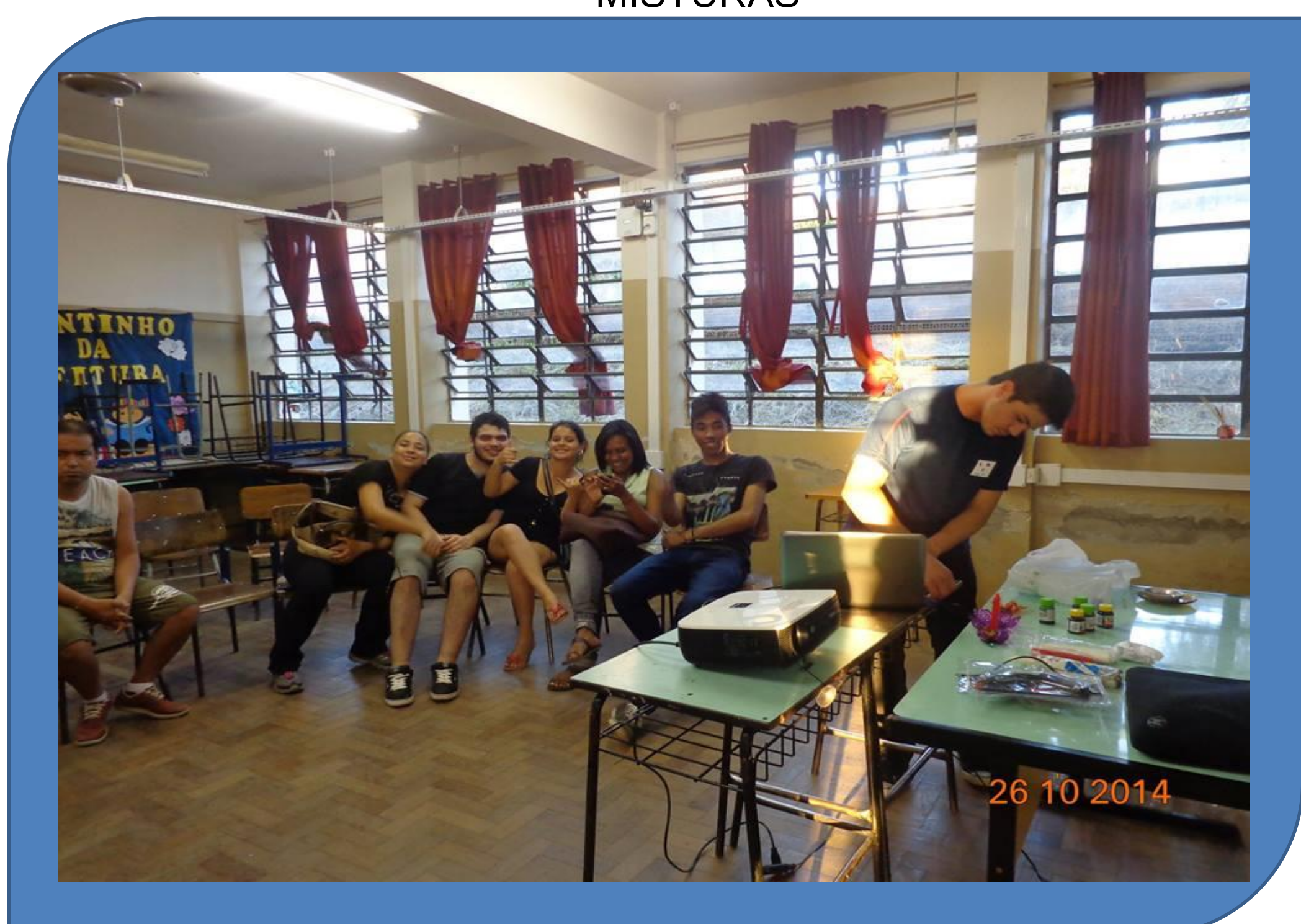


FOTO 10 - OFICINA DE FLORES DE GARRAFA PET



FOTO 9 - MONITORIA PARA A FEIRA DE CIÊNCIAS

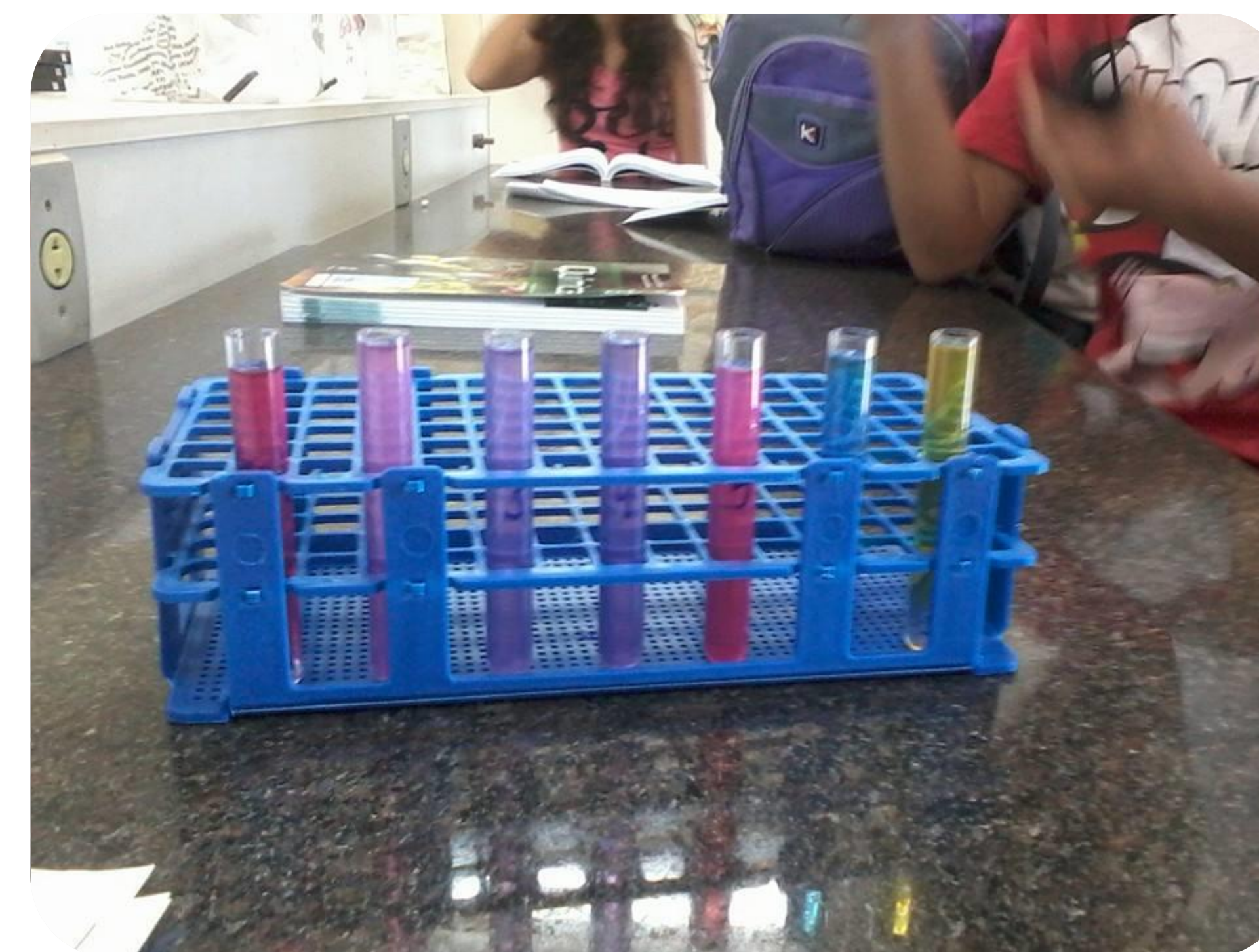


FOTO 11 - AULA EXPERIMENTAL VERIFICAÇÃO DA FAIXA DE pH



FOTO 12 - AULA EXPERIMENTAL DE FILTRAÇÃO A PARTIR DE FILTRO DE GARRAFA PET



ATIVIDADES DO PIBID-QUÍMICA DA E.E.E.M. SILVEIRA MARTINS



O PIBID - Química apresenta as atividades realizadas na Escola Estadual de Ensino Médio Silveira Martins. Atividades estas, que tem a intenção de contribuir para com o aprendizado dos alunos, auxiliando os professores da escola a desenvolver atividades práticas no laboratório de ciências, bem como, atividades lúdicas, intervenções em sala de aula, unidades didáticas e monitorias.

Supervisora: Clarissa Machado de Sousa

Bolsistas: Ana Paula, Francieli, Julia, Natieli e Thais.

Coordenadores: Debora Figueredo, Elenilson Freitas Alves e Márcia Von Frühauf Firme.





Supervisora: Clarissa Machado de Sousa

Bolsistas: Ana Paula, Francieli, Julia, Natieli e Thais.

Coordenadores: Debora Figueredo, Elenilson Freitas Alves e Márcia Von Frühauf Firme.

"SE AS ABELHAS DESAPARECEREM DA FACE DA TERRA, A HUMANIDADE TERÁ APENAS MAIS QUATRO ANOS DE EXISTÊNCIA. SEM ABELHAS NÃO HÁ POLINIZAÇÃO, NÃO HÁ REPRODUÇÃO DA FLORA, SEM FLORA NÃO HÁ ANIMAIS, SEM ANIMAIS NÃO HAVERÁ RAÇA HUMANA."

Albert Einstein

♦ A história do Mel

O mel, que é usado como alimento pelo homem desde a pré-história, por vários séculos foi retirado dos enxames de forma extrativista e predatória, muitas vezes causando danos ao meio ambiente, matando as abelhas. Entretanto, com o tempo, o homem foi aprendendo a proteger seus enxames, instalá-los em colméias racionais e manejá-los de forma que houvesse maior produção de mel sem causar prejuízo para as abelhas. Os egípcios foram os pioneiros da criação de abelhas, desde os primórdios, além de ser considerado o néctar dos deuses, o mel era utilizado para a cicatrização de ferimentos.

O Brasil é, atualmente, o 6º maior produtor de mel.

♦ Mel e sua composição biológica

Como é produzido o mel?

É produzido pelas abelhas, a produção começa quando as abelhas operárias que trabalham fora da colméia coletam néctar das flores. Essa é a matéria-prima do chamado mel verdadeiro, mas as operárias coletam qualquer líquido açucarado que possa ser usado para fazer o alimento. É por isso que é tão comum vermos abelhas coletando restos de refrigerante.

♦ Os benefícios associado à medicina

Produzido com néctar das flores, coletado e transformado pelas abelhas através da evaporação da água e da adição de enzimas, o mel é composto de água, açúcares (sacarose, frutose, glicose e maltose), ácidos orgânicos, minerais e aminoácidos. Além dos açúcares, conta com alguns "aditivos" do sistema digestivo da abelha, que servem como conservante, garantindo que o mel permaneça nutritivo por mais tempo. O mel é: bom cicatrizante; antisséptico; favorece a produção de tecido novo; prevêm infecções nas feridas; bom para anemia; contém vitaminas B e C, também ferro e minerais; fortalece os ossos e os músculos.

♦ Apicultura e Renda Familiar

A apicultura é uma das atividades capazes de causar impactos positivos, sociais e econômicos, a cadeia produtiva da apicultura propicia a geração de inúmeros postos de trabalho, empregos e fluxo de renda. O Rio Grande do Sul é o maior exportador de mel do país e 5% do produto sai dos campos de Bagé e região. Somente no município são coletados cerca de 400 toneladas por safra enquanto no Estado o número chega a 8 mil.

♦ O mel associado à beleza

Usado na limpeza de pele, por ser adstringente, suavizador e rico em vitaminas A, D, E e C. Como são antioxidantes, essas vitaminas previnem o envelhecimento precoce da pele, as manchas, rugas e flacidez. As propriedades hidratantes que estão relacionadas à função higroscópica da frutose, capta a água e se mantém ligado a ela, evitando a desidratação da pele.

Ações pedagógicas realizadas no Colégio Waldemar Amoretty Machado- PIBID QUÍMICA

Bolsistas: Andrei Rangel, Camila Simões, Gleice Simões, Maeli Vinholes
Supervisora: Professora Gisele Brites
Coordenadores: Debora Figueredo, Elenilson Freitas Alves e Márcia Von Frühauf Firme.

Introdução

O ato de ensinar é de imensa responsabilidade, e ensinar Química não é simplesmente derramar conhecimentos sobre os alunos e esperar que eles, num passe de mágica, dominem a matéria. Precisamos de muita magia para encantar os alunos, para que possam ser líderes, mostrar confiança e assimilar conteúdos.

Objetivo:

As atividades realizadas no colégio tiveram por objetivo interligar conceitos químicos trabalhados em sala de aula com cotidiano dos alunos, para que consigam compreender melhor conteúdos.

Ações:



“A verdadeira motivação vem de realização, desenvolvimento pessoal, satisfação no trabalho e reconhecimento.”

Recebido apoio financeiro da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior – Capes – Brasil