REPÚBLICA PORTUGUESA
EDUCAÇÃO

ESCOLA SECUNDÁRIA AFONSO LOPES VIEIRA

PROVA DE EQUIVALÊNCIA À FREQUÊNCIA DE CIÊNCIAS NATURAIS

3.º CICLO do ENSINO BÁSICO

Decreto-Lei n.º 55/2018, de 6 de julho

Código **10** / 1.ª Fase

Duração da Prova: **45** minutos

2023

PROVA PRÁTICA (Critérios de classificação)

A avaliação prática será realizada através da observação direta e registada numa grelha preenchida pelo júri.

Só é permitido a utilização de caneta ou esferográfica de tinta azul ou preta. O aluno deve usar a mesma cor para toda a prova.

Não é permitido o uso de corretor.

Todas as respostas devem ser perfeitamente legíveis e estar devidamente identificadas.

Quando se verificar um engano, este deve ser riscado e corrigido à frente.

Nos itens de correspondência ou associação serão contabilizadas apenas as associações corretas.

Nos itens de resposta curta, composição e de interpretação serão desvalorizadas as respostas quando: se verifique falta de rigor científico; as ideias não estejam expressas com clareza, sequência lógica e caligrafia legível; não correspondam ao contexto da pergunta; não haja utilização de um vocabulário científico apropriado.

Nos itens de resposta curta, em que seja solicitado um número definido de elementos de resposta, apenas será atribuída cotação aos primeiros elementos, de acordo com o número pedido. Quando a resposta contiver um número de elementos superior ao solicitado, e esses elementos excedentes estiverem incorretos, a resposta será penalizada.

Não é permitido a entrega da folha de rascunho para classificação.

Grelha de avaliação prática (Atividade laboratorial: Identificação de nutrientes em alimentos)

Conhece e identifica os materiais (caixas de Petri, tubos de ensaio, lamparina de álcool e almofariz) ..... 4 (4x1) pontos

Manuseia e identifica corretamente as placas de Petri ..... 2 (1+1) pontos

Manuseia e identifica corretamente os tubos de ensaio ..... 6 (6x1) pontos

Manuseia corretamente o almofariz ..... 4 pontos

Utiliza corretamente os reagentes (Soluto de Lugol e Licor de Fehling) ..... 4 (2+2) pontos

Utiliza corretamente a lamparina de álcool ..... 4 pontos

Manuseia os fósforos com precaução ..... 2 pontos

Cumpre as regras de segurança no laboratório ..... 4 pontos

Total: 30 pontos

		Registo		
	Itens a avaliar	Realiza	Com falhas	Não Realiza
1	Conhece e identifica os materiais			
2	Manuseia e identifica corretamente as placas de Petri			
3	Manuseia e identifica corretamente os tubos de ensaio			
4	Manuseia corretamente o almofariz			
5	Utiliza corretamente os reagentes (Soluto de Lugol e Licor de Fehling)			
6	Utiliza corretamente a lamparina de álcool			
7	Manuseia os fósforos com precaução			
8	Cumpre as regras de segurança no laboratório			

Registo de observações

Quadro de registos ..... 32 (8x2 + 8x2) pontos

	Placa de Petri		Tubos					
	A	**B**	**C**	**D**	**E**	**F**	**G**	**H**
Procedimento	Pão	Pão + Água iodada	Pão macerado em água	Pão macerado em água + água iodada	Pão macerado em água + licor de Fehling	Leite	Leite + água iodada	Leite + licor de Fehling
Resultados	Não ocorre modifica-ção	A mistura torna-se azul	Não ocorre modifica-ção	A mistura torna-se azul	A mistura torna-se amarelo-alaranjado	Não ocorre modifica-ção.	Não ocorre modificação	A mistura torna-se amarelo-alaranjado

Discussão

1. ..... 6 (2+2+2) pontos

São indicadores respetivamente do amido e da glicose.

2. .....12 (4x3) pontos

Os tubos C e F e placa A.

3. ..... 8 (4+4) pontos

O amido encontra-se na placa B e no tubo D.

4. ..... 8 (4+4) pontos

A glicose encontra-se nos tubos E e H.

5. .....4 pontos

Por exemplo, a batata.

Subtotal: 38 pontos

TOTAL DA PROVA …….. 100 pontos