



international | microorganism | day

17 Setembro

11.00 > 19.00

Entrada Livre

Viver no século XXI é ter o privilégio de olhar à volta e perceber que o mundo é muito mais do que se vê. Há um mundo invisível formado por uma multidão de microrganismos. Venha descobri-los no Pavilhão do Conhecimento - Centro Ciência Viva.

Conhecer

Ver o invisível

Numa pequena exposição de microscópios conta-nos como passámos a ver para além do que a nossa vista alcança. *BioISI-FCUL*

Culturas microbianas

Cultive, observe e identifique diferentes microrganismos e as suas funções. *FCUL*

Micróbios aos molhos

A que velocidade se multiplicam os microrganismos? Descubra como o alimento, a temperatura, a humidade ou o pH podem influenciar o seu crescimento. *Soilvitae, Ce3C-FCUL*

Coluna de Winogradsky

Já cavou um buraco para plantar uma árvore? Notou alterações na cor e estrutura da terra? Veja como se distribuem os micróbios pelo solo. *Ce3C-FCUL*

Esquecidos!

Já observou o que acontece com restos de alimentos que ficam guardados por algum tempo num local abafado? *Ce3C-FCUL*

Descobrir microrganismos

Conheça a diversidade e o potencial de fungos e bactérias que vivem à nossa volta. *FCUL*

Devoradores de bactérias

Vírus que infectam bactérias? Conheça os bacteriófagos e as suas aplicações na saúde e no ambiente. *FFUL, FCUL*

Água viva

Observe o mundo microscópico presente numa pequena gota de água. *FCUL*

Micróbios marinhos

Conheça os micróbios que alimentam peixes, tubarões e baleias. *MARE-FCUL*

Árvore dos fungos

Bolores, fermento, mofo ou cogumelos... Explore as cores, padrões e a estrutura de diferentes fungos. *INIAV*

Ambientes extremos

Descubra uma bactéria capaz de habitar algumas das condições mais extremas do nosso planeta. *ITQB-UNOVA*

Aplicar

Que vida há no solo?

Fique a saber como alguns microrganismos do solo contribuem para a produção de medicamentos, manutenção da qualidade da água e crescimento das plantas. *CCV Sintra / FCUL*

(Bio)Ferramentas

Descubra como os micróbios permitem detectar metais, removê-los e, por fim, ajudar a limpar efluentes contaminados. *CEMMPRE-Ucoimbra*

Simbioses

Explore a simbiose entre plantas, líquenes e microrganismos. *INIAV*

Bactérias com má fama

A palavra "micróbio", dá-lhe vontade de fugir? Imagina um pequeno "ser" cheio de más intenções? Apenas 1% das bactérias são causadoras de doenças. E as outras 99%? *Ce3C-FCUL*

Crescer com microrganismos

Por que é que há tantos pães diferentes? Altos, fofos, planos... Convidamo-lo a investigar que variáveis afetam o processo de fermentação. *Ce3C-FCUL*

Fermentação natural do pão

Sente-se à mesa connosco, prove pães de fermentação natural e descubra a vida à volta deste delicioso alimento. *Gleba Nossa, Ida*

Micróbios na cozinha

Do frigorífico ao prato, explore a relação entre os microrganismos e os alimentos. *ECVA/DEBA/CQVR-UTAD*

Cerveja artesanal

Explore a produção da cerveja, a razão do seu odor e os microrganismos como intervenientes fundamentais no seu fabrico. *IBB-IST*

Gelano: uma goma bacteriana

Teste as características e aplicações do gelano nas indústrias alimentar e farmacêutica. *IBB-IST*

Microrganismos na despensa

Saiba como utilizar microrganismos para produzir alimentos, bebidas refrescantes e aumentar o seu valor nutritivo. *ProEnol*

Biofertilizantes

Conheça alguns microrganismos usados como promotores do crescimento vegetal. *TRICHODEX*

Uma relação para a vida

Descubra como a aplicação de microrganismos no solo através da rega pode potenciar a produção agrícola. *ASFERTGLOBAL*

Antibiogramas

Teste a sensibilidade de fungos e bactérias a diferentes antibióticos. *UAveiro*

Antibióticos naturais

Observe o efeito de diferentes especiarias no crescimento de bactérias. *Ce3C-FCUL*

Observar ADN

Isole o ADN de bactérias *E. coli*, utilizadas frequentemente nos laboratórios de investigação. *INIAV*

Bioinformática

Descubra ferramentas informáticas utilizadas na análise de sequências de ADN e de proteínas. *IBB-IST*

Bactérias magnéticas

Sabia que há bactérias que funcionam como bússolas? Descubra como as bactérias magnetotáticas podem contribuir para o diagnóstico e tratamento de doenças. *FCUL*

Explorar

BioArte

Venha pintar com microrganismos. *FCUL*

Mascote

Participe no desafio e ajude-nos a construir uma mascote para o dia do microrganismo. *Musse Ecodesign*

Aprender, brincando...

A brincar também se aprende... vamos conhecer mais sobre micróbios, através de jogos e actividades. *FCUL*

Histórias com micróbios

Biblioteca

11.30 · 12.30 · 14.30 · 15.30

Pequenos contos sobre os microrganismos que mudaram a nossa vida. *SPECO*

Lollipops de fruta

A Cozinha é um Laboratório

11.30

Descubra como a gastronomia molecular nos ajudou a identificar novos ingredientes e texturas. Confeccione *lollipops* de fruta recorrendo a um gelificante produzido por bactérias.

Pavilhão do Conhecimento

Compota de abóbora

A Cozinha é Um Laboratório

16.30

Confeccione uma compota de abóbora e descubra os melhores truques para a conservar, tal como faziam os nossos avós. *Pavilhão do Conhecimento*

Vamos fazer sabonetes

Laboratório

15.30

Será que lavamos bem as mãos? Aprenda a valorizar a importância de uma boa higiene enquanto faz o seu próprio sabonete. *Pavilhão do Conhecimento*

Microrganismos saborosos

Laboratório

17.30

Vista a bata, observe e teste a acção dos microrganismos em diferentes alimentos.

Pavilhão do Conhecimento

Hoje vou ser... médico imunologista

Biblioteca

16.30

Para que servem as vacinas? Descubra de que forma o nosso corpo combate os micróbios nocivos.

Pavilhão do Conhecimento