



universidad de buenos aires - exactas
departamento de Física

CLUBES DE CIENCIA EN EL DF

Luces de la Semana.

Experimentos demostrativos a cargo de becarios del Lab de Electrónica cuántica que ilustran las propiedades de la iluminación laser

Las Bajas temperaturas.

Experimentos demostrativos a cargo de becarios del Lab de Bajas Temperaturas que ilustran las propiedades de la materia a 200 grados bajo cero.

Proyecto Eratóstenes

Formar parte de un proyecto colectivo, en el cual, con el aporte de varios grupos, se puede alcanzar un objetivo de medir el radio de la Tierra

Estaciones Científicas

La cámara oscura–Van de Graaf–Péndulo de Foucault–Simulador de Curvatura
Levaduras–Química de los aromas–Luz y materia–Química y Arte

Escuchando a las estrellas

Taller: ¿Cómo utilizar el sonido para identificar objetos y para medir la velocidad de las estrellas?

**200 alumnos de escuelas públicas visitan
la FCEN**

Martes 27 de setiembre 2016

Facultad de Ciencias Exactas Y Naturales



Coordinan (DF): Cristina Caputo, Pablo Cobelli, Susana Landau, Gustavo Lozano, Guillermo Mattei

CRONOGRAMA

10.45	Bienvenida–Aula Magna Pab I
11.00	Charla I–Luces de la semana Aula Magna Pab I
11.40	Charla II–Bajas temperaturas Aula Magana Pab I
12.10	Proyecto Eratóstenes
13.10	Almuerzo
14.00	Estaciones Científicas I,II,II,IV Grupos A1,A2,A3,A4 Playón Pab II
	Estaciones Científicas V,VI,VII,VIII Playón Pab II Grupos B1,B2,B3,B4
	Taller Escuchando a las estrellas Grupos C1,C2 Aula 15, Pab II

ESTACIONES CIENTÍFICAS

(coordinados por los equipos de divulgación de la FCEN)

I) Estación Cámara Oscura.

La formación de imágenes vista desde adentro mismo de una cámara fotográfica.

II) Estación Van de Graaf.

Propiedades electrostáticas de los materiales que ponen los pelos de punta.

III) Levaduras más que simples productoras de pizzas y cervezas

Descripción: ¿Alguna vez te preguntaste como se infla la masa de la pizza, o cómo el fruto del cacao adquiere sabor a chocolate?.

IV) ¿Qué olés cuando me ves?

La Química en el color y aroma de los alimentos.

una experiencia demostrativa de colorantes y esencias utilizados en alimentos en forma de experiencia lúdica para reconocer aromas característicos de alimentos.

V) Estación Péndulo de Foucault.

Una forma de darnos cuenta que estamos arriba de un sistema rotante.

VI) Estación Simulador de Curvatura.

¿La gravedad es una fuerza? Un tal Einstein dijo que no y este simulador te lo muestra en vivo

VII) Luz y Materia

Descripción: Experiencias de Fotoquímica, experiencia arco Iris fluorescente, agua tónica, quimioluminiscentes, blanqueadores ópticos.

VIII) Química, Arte y Arqueología

Se describirán las técnicas analíticas para la identificación de materiales en objetos de arte y restos arqueológicos

Taller Escuchando las estrellas: ¿Cómo utilizar el sonido para identificar objetos y para medir la velocidad de las estrellas?

Coordinado por Susana Landau