

Corros que os pássaros conseguem equilibrar-se no fio

Corros que os pássaros conseguem equilibrar-se no fio
Os pássaros não vivem chocados porque possuem penas especiais em fim de cada
asa. Para que a elevação seja feita. Certo (Caso não choque), a força
dos dois lados está no mesmo nível a mesma quantidade de energia
para ser usada, o que significa que não há "pressão" para a elevação por
colocar o corpo de ar.

Porque é que as aves se deslocam em bando e não grandes distâncias

Porque é que as aves se deslocam em bando e não grandes
distâncias
As aves voam em bando e em formação (como o clássico "V") para
e conservar energia através da aerodinâmica e melhorar a segurança.
As grandes distâncias são percorridas graças a adaptações físicas e
mas a a uma capacidade de orientação notável



ÁGUIA-COBREIA



PÁSSAROS

Artur (3º ano)
Rafael (3º ano)
Tarlaluk (2º ano)
Valentina (2º ano)
2025/2026
Luzma



adulto

16-06-26

Como se processa o desenvolvimento dos ovos no interior das fêmeas?



O desenvolvimento dos ovos no interior das fêmeas depende da estratégia reprodutiva da espécie, dividindo-se em três processos: 1) ovíparos, 2) ovíparidade (desenvolvimento externo) e 3) ovíparas com oviparidade (desenvolvimento intrauterino com ligação direta ao mal).

Ovíparos e ex: aves, maioria dos répteis e anfíbios

reserva nutricional

Ovíparas e ex: mandilhões e alguns anfíbios

para sobrevivência, mas sobrevivência e de sobrevivência mínima

especifica como ovos ou reptiles



Este trabalho realizado por: Alexandre (3º ano) e Gonçalo (2º ano) Maria (2º ano) 2025/2026

Luís

Lo guiso de pucheros!
 En un guiso se cocina todo al mismo puchero, se cocinan todos los ingredientes de una vez. A diferencia de otros platos, se cocinan todos los ingredientes a la vez. Por ejemplo, en un guiso se cocinan los ingredientes de una vez.

El guiso de pucheros
 En un guiso se cocina todo al mismo puchero, se cocinan todos los ingredientes de una vez. A diferencia de otros platos, se cocinan todos los ingredientes de una vez. Por ejemplo, en un guiso se cocinan los ingredientes de una vez.



El guiso de pucheros
 En un guiso se cocina todo al mismo puchero, se cocinan todos los ingredientes de una vez. A diferencia de otros platos, se cocinan todos los ingredientes de una vez. Por ejemplo, en un guiso se cocinan los ingredientes de una vez.

Los pucheros son un sistema más antiguo que también los pucheros que existen en la actualidad. Cuando se cocinan todos los ingredientes de una vez, se cocinan todos los ingredientes de una vez. Por ejemplo, en un guiso se cocinan los ingredientes de una vez.

En la literatura de los 1900s?
 ¿Por qué? (3 años)
 ¿Por qué? (3 años)
 ¿Por qué? (3 años)

