

**1. CARACTERIZAÇÃO DA PROVA**

- Os alunos respondem no próprio enunciado.
- A prova apresenta duas versões.
- Os grupos de itens podem ter como suporte um ou mais documentos, como, por exemplo, textos, tabelas, gráficos, fotografias e esquemas.
- Os objetivos por tema, o número de grupos e as cotações, apresentam-se no quadro seguinte:

MATRIZ			
Tema	Tópicos	Objetivos*	Cotação (%)
Tipos de reações químicas	Soluções ácidas, básicas e neutras. Solubilidade dos sais. Reações de precipitação.	Classificar soluções aquosas em ácidas, básicas ou neutras, com base no comportamento de indicadores colorimétricos. Prever se há aumento ou diminuição de pH quando se adiciona uma solução ácida a uma solução básica ou vice-versa. Dar exemplos do quotidiano de soluções aquosas ácidas, básicas e neutras e identificar ácidos e bases comuns do laboratório. Classificar as reações que ocorrem, em solução aquosa, entre um ácido e uma base como reações ácido-base e indicar os produtos dessa reação. Concluir que certos sais são muito solúveis ao passo que outros são pouco solúveis em água. Classificar como reações de precipitação as reações em que ocorre a formação de sais pouco solúveis em água (precipitados) e identificar exemplos no laboratório e no ambiente. Representar reações de precipitação por equações químicas. Associar águas duras a soluções aquosas com elevada concentração em sais de cálcio e de magnésio. Relacionar propriedades da água com a sua dureza, referindo consequências do seu uso industrial e doméstico, e identificando processos de tratamento.	<b>Grupo 1</b> 70% - 76%
Velocidade das reações químicas	Fatores que alteram a velocidade das reações	Associar a velocidade de uma reação química à rapidez com que um reagente é consumido ou um produto é formado. Interpretar a variação da velocidade das reações com base no controlo dos fatores que a alteram (concentração dos reagentes, temperatura, estado de divisão do(s) reagente(s) sólido(s) e catalisadores). Identificar a influência que a luz pode ter na velocidade de certas reações químicas. Associar os antioxidantes e os conservantes a inibidores utilizados na conservação de alimentos que não são consumidos nas reações químicas, mas podem perder a sua atividade.	<b>Grupo 2</b> 24% - 30%

\* De acordo com os descritores das Metas Curriculares.

**2. CRITÉRIOS DE CLASSIFICAÇÃO**

A classificação a atribuir a cada resposta resulta da aplicação dos critérios gerais e dos critérios específicos de classificação apresentados para cada item e é expressa por um número inteiro.

**3. MATERIAL**

Os alunos apenas podem usar, como material de escrita, caneta ou esferográfica de tinta indelével, azul ou preta. Os alunos devem ser portadores de máquina de calcular científica, não gráfica. Não é permitido o uso de corretor.

**4. DURAÇÃO**

A prova tem a duração de 60 minutos, não podendo a sua aplicação ultrapassar este limite de tempo.