



CONVOCATORIA

II FESTIVAL VIRTUAL DE GASTRONOMÍA CIENTÍFICA

FUNDACIÓN CLUB DE CIENCIAS CHILE, ESCUELA CONSOLIDADA DÁVILA, COLEGIO KING EDWARDS SCHOOL I, FACULTAD DE QUÍMICA Y BIOLOGÍA DE LA UNIVERSIDAD DE SANTIAGO DE CHILE en colaboración con **EL DEPARTAMENTO DE EDUCACION DE PEDRO AGUIRRE CERDA Y EL INSTITUTO PROFESIONAL DIEGO PORTALES** invitan a los estudiantes de enseñanza Pre-básica, Básica, Media y Técnico profesional a participar del **II FESTIVAL VIRTUAL DE GASTRONOMÍA CIENTÍFICA**, con proyectos científicos en el contexto gastronómico.

El festival se realizará **los días 04 y 05 de noviembre de 2021** a través de plataformas de comunicación virtual.

Descripción

El **I Festival Virtual de Gastronomía Científica** se plantea en tiempos de pandemia, apuntando a los objetivos de aprendizaje de la educación pre-básica, básica, media y de la formación diferenciada técnico - profesional. En tal sentido, es deber de las escuelas buscar estrategias de trabajo que apunten al mejoramiento de los aprendizajes en plena crisis sanitaria, que incluyan los lineamientos dictados por el MINEDUC, en los que se entrega la responsabilidad a todos los establecimientos de “tomar un rol activo en la construcción de actividades acorde a sus propias experiencias y que a su vez atienda la creciente diversidad educativa” (UCE, 2020)

De esta manera el **II Festival Virtual de Gastronomía Científica** es una propuesta que responde a esta problemática proponiendo instancias de trabajo multidisciplinar en las áreas de la gastronomía y ciencias, en las cuales estudiantes y profesores abordan investigaciones científicas aplicadas a la gastronomía. Así, desde el punto de vista científico, genera nuevas posibilidades de profundizar en el conocimiento de los alimentos e “incrementar el potencial innovador del campo de la técnica, resultando indispensable su estudio y experimentación”. (Hernández Heredia, Tamayo Salcedo, Castro Ricalde, & Muñoz, 2016).

Los y las estudiantes participantes contarán con asesoría científica/ técnica a cargo de científicos y gastrónomos con amplios conocimientos, quienes acompañar a los participantes en el

desarrollo de sus investigaciones promoviendo así el perfeccionamiento de las habilidades de pensamiento crítico y científico.

Objetivo general

Crear una instancia de participación y divulgación de investigaciones científicas multidisciplinarias en el contexto gastronómico de la educación pre-básica, básica, media y técnico-profesional en pandemia, considerando los recursos disponibles mediante.

Participación

- Dirigido a todos los estudiantes de educación básica, media y técnico-profesional de establecimientos municipales, subvencionados y particulares.
- Podrán participar todos los y las estudiantes que se interesen por conocer el trasfondo científico en la gastronomía.
- Los estudiantes deberán seleccionar una receta de cocina que puedan vincular con alguna de las líneas de investigación sugeridas en esta convocatoria.
- Los estudiantes participantes deberán contar con el apoyo de su colegio y uno o más profesores asesores.
- Los estudiantes participantes deberán contar con la autorización de su apoderado.
- Cada participante debe adjuntar un consentimiento informado por su apoderado para participar de las asesorías científicas y gastronómicas.
- Se requiere que los estudiantes participantes dispongan de al menos 2 horas semanales para trabajar junto a un asesor/a científico/técnico durante los meses de septiembre y octubre de 2021.
- Al término de las sesiones, cada participante deberá elaborar un resumen de su proyecto considerando los siguientes contenidos: Título, autores, institución, asesor científico, resumen (250 palabras), palabras clave, introducción, hipótesis, objetivo de la investigación, marco teórico o similar, metodología, resultados, conclusiones y bibliografía.
- Los estudiantes participantes elaborarán un video de cocina como producto final, en el cual darán cuenta de su investigación científica realizada con apoyo del asesor científico/técnico.



UNIDAD DE
VINCULACIÓN
CON EL MEDIO
Facultad de Química y Biología



Categorías

- 1° a 4° Básico
- 5° a 8° Básico
- 1° a 4° medio
- Ed. Técnico Profesional (3° a 4° medio)

Líneas de investigación

- Transferencia de energía.
- Fermentación.
- Mezclas homogéneas y heterogéneas.
- Microbiología de los alimentos.
- Nutrición.

Inscripción

La inscripción al II Festival de Gastronomía Científica será mediante el siguiente formulario [de Inscripción FVGC 2021](#) el cual debe ser completado y enviado desde la emisión de esta convocatoria hasta el 13 de septiembre de 2021.

Premiación

- Será premiado un proyecto (video de cocina) por categoría mediante valoración popular.
- Fundación Club Ciencias Chile seleccionará los proyectos más destacados del festival entregando acreditaciones para participar de eventos de divulgación científica nacionales e internacionales.



UNIDAD DE
VINCULACIÓN
CON EL MEDIO
Facultad de Química y Biología



Comité organizador

Nathalie Lemus Amaro

Coordinación General
Festival Virtual de Gastronomía científica
Escuela Consolidada Dávila

Cristian Armijo Lorca

Coordinación General
Festival Virtual de Gastronomía Científica
King Edwards School I

Ma. Angélica Riquelme Vargas

Directora
Fundación Club de Ciencias Chile
Presidenta MILSET AMLAT

Paola Lizama Morales

Coordinación Asesorías Científicas
Festival Virtual de Gastronomía Científica
Facultad de Química y Biología
Universidad de Santiago de Chile

Anexos

1. Especificación de líneas de investigación

Línea de investigación	Descripción	Contenidos relacionados
Transferencia de energía.	Proceso de cocción de los alimentos mediante transferencia de calor mediante conducción y radiación.	<ul style="list-style-type: none"> • Transferencia de calor • Transformación de energía
Fermentación.	Preparación de masas mediante el proceso de fermentación alcohólica. Elaboración de yogurt y quesos.	<ul style="list-style-type: none"> • Metabolismo energético • Fermentación alcohólica • Fermentación láctica • Microorganismos etanolgénicos • Microorganismos lactogénicos
Mezclas	Elaboración de masas dulces y saladas como panes, queques, bizcochos y masas quebradas. Elaboración de merengue y mayonesa.	<ul style="list-style-type: none"> • Mezclas homogéneas • Mezclas heterogéneas • Emulsiones
Microbiología de los alimentos.	Microorganismos patógenos presentes en la contaminación de los alimentos. Microorganismos beneficiosos para la elaboración de alimentos.	<ul style="list-style-type: none"> • Crecimiento microbiano • Infecciones microbianas • Microorganismos presentes en la descomposición de los alimentos • Microorganismos comensales • Microorganismos utilizados en la industria panadera, vitivinícola y cervecera
Nutrición	Aporte calórico y nutricional de los alimentos.	<ul style="list-style-type: none"> • Biomoléculas • Bioelementos • Composición química de

		<p>los alimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vitaminas • Anabolismo • Catabolismo
--	--	---

2.- Especificaciones de las categorías del festival

Categorías	Habilidades	Investigación esperada
Nivel Educación prebásica- básica. (PreKinder a 2° básico)	<p>Observar Plantear preguntas Explorar Comunicar</p>	<p>Se espera que los y las estudiantes en este nivel sean capaces de: preparar recetas simples que no impliquen la utilización de fuentes de calor y con supervisión de adultos, además de comunicar verbalmente las respuestas a las preguntas planteadas.</p>
Nivel Educación básica. (3°básico a 6° básico)	<p>Explorar Experimentar Usar instrumentos Medir Comunicar</p>	<p>Se espera que los y las estudiantes en este nivel sean capaces de: preparar recetas simples con la supervisión de adultos utilizando instrumentos tales como: termómetros, vasos graduados y balanzas, justificando científicamente los procedimientos realizados para su posterior comunicación.</p>
Nivel Educación media. (7°básico a 4° medio)	<p>Investigar Experimentar Usar instrumentos Medir Usar modelos Comunicar</p>	<p>Se espera que los y las estudiantes en este nivel sean capaces de: preparar recetas de mayor complejidad (mayor cantidad de ingredientes y etapas) con la supervisión de adultos utilizando instrumentos tales como: termómetros, vasos graduados y balanzas, siendo capaces de plantear hipótesis respecto al control de variables que permitan mejorar el producto final, para luego comunicarlas.</p>
Nivel Educación técnico profesional. (3° medio y 4° medio)	<p>Investigar Experimentar Usar instrumentos Medir Usar modelos Comunicar</p>	<p>Se espera que los y las estudiantes en este nivel sean capaces de: preparar recetas de mayor complejidad (mayor cantidad de ingredientes y etapas) con la supervisión de adultos utilizando instrumentos tales como: termómetros, vasos graduados y balanzas, siendo capaces de plantear hipótesis respecto al control de variables que permitan mejorar el producto final y justificar dicho procedimiento desde una perspectiva profesional como futuros gastrónomos.</p>



UNIDAD DE
**VINCULACIÓN
CON EL MEDIO**
Facultad de Química y Biología

