



Nº Inscripción: TC-8

Vigencia: 01-03-2021 - 28-02-2022

Nº SIPPRES: 793 - 2021

Unidad Base: 01080205 ESCUELA DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Nombre: Promoción de la enseñanza de la ciencia y tecnología de alimentos

Datos Generales de Proyecto

Descripción:

El proyecto TC8 tiene como objetivo la promoción entre la población costarricense conocimientos en ciencias y en tecnología de alimentos mediante capacitación y apoyo técnico a instituciones educativas. El proyecto ofrece actividades lúdicas diseñadas de acuerdo con la edad y los intereses de los participantes.

Observaciones:

Sin observaciones

Encargados VAS:

- Raquel Corrales Calderón

Modalidades:

- Trabajo en Comunidad

Temáticas:

- Fortalecimiento educativo : Materiales didácticos
- Fortalecimiento educativo : Ciencia y tecnología
- Salud : Prevención, promoción y atención en salud

Tipo de financiamiento:

- Presupuesto Ordinario

Encargados de Proyecto

Nombre Completo: Yorleny Maria Araya Quesada

Grado Académico: Maestría Profesional

Estado en Régimen: ASOCIADO(A)

Tipo	Horas Prop	Horas Adic	Fecha Inicio	Fecha Fin	Tipo Financiamiento	Descripción Financ. Adic.	Justificación Finac. Adic.	Observaciones
Responsable	15,0	0,0	01-03-2021	28-02-2022	None	Sin dato	Sin Dato	

Antecedentes del proyecto

El proyecto se originó en 1990 ante el interés de funcionarios del Ministerio de Educación Pública, por ofrecer cursos de Tecnología de Alimentos en colegios académicos de secundaria. Durante aproximadamente cinco años se ofreció un curso básico de procesamiento de alimentos, con una duración de 40 hora,s a profesoras de educación para el hogar quienes incluyeron en sus planes académicos esta materia, también se apoyó asistiéndoles en preparación de ensayos de laboratorio y prácticas con alimentos en sus colegios. Cuando se cumplió el objetivo de estas capacitaciones se culminó esta actividad. Posteriormente, producto de una reforma curricular realizada por el Ministerio de Educación Pública, en noviembre del 2006 se recibió nuevamente la solicitud por parte de este Ministerio para capacitar en el tema de manipulación de alimentos a los profesores de educación para el hogar. En el año 2007 y 2009 se cubrieron las direcciones regionales de San José, Alajuela, Heredia, San Ramón, Limón, Puntarenas, Turrialba y Limón lo que implica aproximadamente 300 educadores. Adicionalmente, a lo largo de estos años se han recibido solicitudes para capacitar a profesores de algunos colegios agropecuarios, a estudiantes de colegios técnicos, a niños escolares, al personal de pequeñas agrupaciones que procesan alimentos, de albergues de ayuda social, instituciones estatales como el Instituto Nacional de Aprendizaje, los CEN-CINAI, y organizaciones no gubernamentales como el Hogar Crea y Roblealto. En el contexto de semana universitaria se ha capacitado a niños en edad preescolar con actividades que faciliten el aprendizaje inmediato sobre el manejo higiénico de alimentos, buenas prácticas de consumo de alimentos



Nº Inscripción: TC-8

Vigencia: 01-03-2021 - 28-02-2022

Nº SIPPRES: 793 - 2021

Unidad Base: 01080205 ESCUELA DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Nombre: Promoción de la enseñanza de la ciencia y tecnología de alimentos

y procesamiento de alimentos, esto se ha hecho por medio de una obra de teatro que representa situaciones cotidianas en las que se involucran los alimentos y un taller interactivo. En los últimos años han participado anualmente en promedio 250 niños de educación preescolar, hasta máximo 470 participantes. Producto de la experiencia se identificó la necesidad de contar con material audiovisual en el campo de la tecnología de alimentos, así en el año 2010 se elaboró un video sobre manipulación de alimentos, dirigido a niños en edad preescolar. Durante el 2011 y 2012 se preparó un video sobre etiquetado de alimentos, en el 2015 se grabó un video sobre producción de leche. A inicios del 2012 se realizó un taller de ciencias con alimentos dirigido a niños en edad escolar, con el objetivo de motivar el aprendizaje de las ciencias, esta actividad fue aceptada por los niños y bien evaluada por el cuerpo docente, producto de esto se elaboró un manual de experimentos, este se publicó en el repositorio Kerwá. Consecuencia de un esfuerzo por buscar instituciones que requieran apoyo por parte de este proyecto, y del interés de la dirección de CEN CINAI Región Huétar Norte en el año 2012 se comenzó a trabajar con los CEN-CINAI de Ciudad Quesada, San Carlos, continuando en 2013, 2014, 2015 y 2016 con ampliación de la cobertura al Cantón de Guatuso de Alajuela. En estos Centros se desarrollaron temas acordes con la población infantil que atienden. En el 2015 y 2016 se recibieron solicitudes para talleres especializados en tecnología de alimentos por parte de colegios técnicos con especialidad en agroindustria y en control de calidad, por lo que esta es una necesidad identificada por el proyecto en la que se pretende continuar apoyando. En el 2016 se realizaron talleres en distintos centros de educación preescolar, se realizaron actividades en el marco de Campamentos de Desarrollo Humano y se iniciaron actividades en el Centro Infantil y Juvenil del Parque La Libertad. Con el objetivo de promover el interés por la ciencia en los niños, en el 2017, se inició con un club de ciencias dirigido a infantes en edad preescolar y escolar, este se ha impartido en el Centro Infantil y Juvenil de Parque La Libertad, la experiencia ha sido muy rica y se pretende dar continuidad al mismo. Esta experiencia se replicó en el Centro Cívico por La Paz en el cantón de San Carlos y en Concepción Este de Atenas, donde se impartió el mismo club con 10 sesiones de forma intensiva en enero del 2019 y 2020, se estableció el vínculo para ofrecer nuevamente el club en el futuro. Con base en los antecedentes expuestos, al interés mostrado por los educadores con respecto a los talleres de ciencias con alimentos y talleres en tecnología de alimentos se pretende continuar en la línea de acción que se ha venido desarrollando y fortalecer las actividades de capacitación. El proyecto ha evolucionado y pretende seguir expandiendo sus actividades.

Justificación del proyecto

El proyecto tiene como objetivos desarrollar temas de ciencia e ingeniería de alimentos para que los participantes adquieran conocimientos que les permitan: hacer un manejo higiénico de los alimentos, reforzar la importancia de los hábitos de higiene durante la preparación y consumo de los alimentos y seleccionar los alimentos que consumen de acuerdo con sus necesidades. Es de especial interés motivar la curiosidad científica en los niños y jóvenes para que les sirva de herramienta para formularse preguntas que les ayuden a desarrollar conocimientos para comprender el mundo que les rodea, un acercamiento a las ciencias con un tema tan cotidiano como son los alimentos es una forma de sensibilizar respecto a la aplicación práctica de los conocimientos científicos. El proyecto atiende beneficiarios que solicitan apoyo para el fortalecimiento de las actividades de centros educativos públicos. El proyecto pretende atender tanto de niños y jóvenes del GAM como de zonas fuera de esta, como una forma de favorecer el acceso al conocimiento y como experiencia formativa para los estudiantes que participan.



Nº Inscripción: TC-8

Vigencia: 01-03-2021 - 28-02-2022

Nº SIPPRES: 793 - 2021

Unidad Base: 01080205 ESCUELA DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Nombre: Promoción de la enseñanza de la ciencia y tecnología de alimentos

Costo del proyecto

Monto UCR: 0,0

Monto Externo: 0,0

Descripción:

Sin Dato

Descriptores del proyecto

- Ciencia
- Conservación de los alimentos
- Control de alimentos
- Educación
- Educación de la primera infancia
- Educación nutricional
- Higiene
- Industria y educación
- Preparación de alimentos
- Procesamiento de alimentos



Nº Inscripción: TC-8

Vigencia: 01-03-2021 - 28-02-2022

Nº SIPPRES: 793 - 2021

Unidad Base: 01080205 ESCUELA DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Nombre: Promoción de la enseñanza de la ciencia y tecnología de alimentos

Disciplinas del proyecto

- BACH. EN CS. DE LA EDUCACION PREESCOLAR
- BACH. EN CS. DE LA EDUCACION PRIMARIA
- BACH. EN CS. DE LA EDUC. ENF. EDUC. ESPECIAL
- BACH. EN CS. MEDICAS Y LIC. EN MEDICINA Y CIRUGIA
- BACH. EN FISICA
- BACH. EN LA ENS. DE LAS C.S. NATURALES
- BACH. Y LIC. EN ARTES DRAMATICAS
- BACH. Y LIC. EN CIENCIAS DE LA COMUNICACION COLECT.
- BACH. Y LIC. EN CS. COMUNICACION COLECTIVA ENF. EN
- BACH. Y LIC. EN DISEÑO GRAFICO
- BACH. Y LIC. EN QUIMICA
- BACH. Y LIC. EN TRABAJO SOCIAL
- LIC. EN ARQUITECTURA
- LICENCIATURA EN INGENIERIA DE ALIMENTOS
- LICENCIATURA EN TECNOLOGIA DE ALIMENTOS
- LIC. EN ENS. DE LA FISICA LA QUIMICA O LA BIOLOGIA
- LIC. EN FARMACIA
- LIC. EN MICROBIOLOGIA Y QUIMICA CLINICA

Objetivo General

Promover entre la población costarricense conocimientos en ciencias y en tecnología de alimentos mediante capacitación y apoyo técnico a instituciones educativas.

Objetivos Específicos



Nº Inscripción: TC-8

Vigencia: 01-03-2021 - 28-02-2022

Nº SIPPRES: 793 - 2021

Unidad Base: 01080205 ESCUELA DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Nombre: Promoción de la enseñanza de la ciencia y tecnología de alimentos

1- Promover la ciencia y tecnología de Alimentos en educación secundaria, modalidad formación técnica, mediante el diseño de actividades de formación en el campo acordes con las necesidades de los planes de estudios oficiales del Ministerio de Educación Pública, para el desarrollo de conocimientos que permitan comprender el mundo que les rodea y un acercamiento a las ciencias.

Metas

Indicadores

Diseño de un plan de actividades para promover el conocimiento de temas de ciencia y tecnología de alimentos al nivel de estudiantes de secundaria.

1) Un plan de actividades diseñado para los profesores y /o estudiantes de secundaria.

Realización de un taller de capacitación afín al tema de ciencia y tecnología de alimentos dirigido a docentes o estudiantes de secundaria.

1) Un taller de capacitación realizado.
2) Número de participantes en el taller.

2- Motivar a la población infantil y juvenil el interés por el estudio de las ciencias por medio de la realización de experimentos de ciencias con alimentos para fortalecer sus procesos de aprendizaje usando ejemplos simples.

Metas

Indicadores

Dos planeamientos de actividades con experimentos de ciencias usando alimentos y elementos de la vida cotidiana.

1) Planeamientos diseñados.

Cuatro talleres de ciencias con alimentos usando los planeamientos diseñados.

1) Número de talleres realizados.
2) Número de participantes en los talleres

3- Promover en niños de edad preescolar y escolar de diferentes instituciones educativas nociones básicas de tecnología de alimentos como un medio para motivar la curiosidad científica.

Metas

Indicadores

Dos actividades lúdicas diseñadas para niños de edad preescolar y escolar con temas de manejo y procesamiento de alimentos.

1) Dos planeamientos de actividades diseñados.

Cuatro actividades lúdicas con temas de manejo y procesamiento de alimentos implementadas

1) Cuatro talleres desarrollados.
2) Número de niños que participan.



Nº Inscripción: TC-8

Vigencia: 01-03-2021 - 28-02-2022

Nº SIPPRES: 793 - 2021

Unidad Base: 01080205 ESCUELA DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Nombre: Promoción de la enseñanza de la ciencia y tecnología de alimentos

Unidades Relacionadas

Unidad	Base
ESCUELA DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	Sí

Subactividades Sustantivas

Sin Subactividades Sustantivas Relacionadas

Entes Externos Relacionados

Sin Entes Externos

Proyectos Vinculados

Código Vinculado	Nombre	Subactividad Sustantiva	Nº OPLAU
Sin Dato	Campamentos de desarrollo humano: hacia el acceso universal.	Admisión	1809 - 2017

Programas Adscritos

Sin Programas Adscritos

Convenios

Sin convenios

Ubicación Geográfica

Ubicaciones Nacionales

Región	Provincia	Cantón	Distrito	Descripción
CENTRAL	San José	Desamparados	Patarrá	None
CENTRAL	San José	Montes de Oca	San Pedro	None
CENTRAL	Alajuela	Atenas	Concepción	None
HUETAR NORTE	Alajuela	San Carlos	Aguas Zarcas	None



Nº Inscripción: TC-8

Vigencia: 01-03-2021 - 28-02-2022

Nº SIPPRES: 793 - 2021

Unidad Base: 01080205 ESCUELA DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Nombre: Promoción de la enseñanza de la ciencia y tecnología de alimentos

Impacto y Beneficios

Áreas de Impacto:

EDUCATIVA: El impacto consiste en crear, a través de la orientación sobre el manejo correcto de alimentos, conciencia crítica respecto al adecuado consumo de alimentos. Se espera con esto que la población beneficiada adquiera conocimientos sobre los efectos negativos de ciertos hábitos de alimentación e inadecuada manipulación de alimentos. Así mismo se pretende motivar el aprendizaje de las ciencias por medio de temas relacionados con alimentos y motivar la formación en el campo de la ciencia y tecnología de alimentos de los jóvenes que cursan educación secundaria. Además, brindar apoyo en el desarrollo de instituciones de bienestar social y estatales que promueven programas que involucran el procesamiento de alimentos.

SALUD:

Población:

-Niños de preescolar, niños de primaria, estudiantes de secundaria, profesores de colegios técnicos.

Cantidad de Población: 400

Beneficios para la UCR:

El Trabajo Comunal Universitario es una forma que tiene la UCR para retribuir a la sociedad. Con este proyecto se busca la colaboración y compromiso con las instituciones de enseñanza del país. Además, se tiene el propósito de motivar grupos sociales que se encuentran en condiciones especiales, dándoles una oportunidad de desarrollo educativo. La experiencia adquirida en el proyecto contribuye a la docencia, acción social e investigación de las personas que participan de la ejecución del proyecto. Por un lado, al ser una actividad interdisciplinaria, los docentes adquieren conocimientos sobre los alcances de otras carreras, lo que permite un desarrollo más integral de la formación docente. En cuanto a la investigación, el hecho de enfrentarse a la realidad nacional, permite definir problemáticas que deben ser solucionadas mediante la investigación. Por último, producto del trabajo que realizan los estudiantes, estos adquieren conciencia social sobre la realidad nacional y las necesidades que los diferentes estratos de la sociedad tienen de acuerdo con el contexto donde se encuentran.

Beneficios para la población:

Se motivará la curiosidad por las ciencias, se mejorarán los hábitos de manejo y consumo de alimentos.

Metodología del proyecto

Inducción y capacitación: Los estudiantes de las diferentes disciplinas asisten a reuniones con el coordinador del proyecto donde se realiza una inducción sobre las actividades a realizar, y en los casos en que se requiera se dará la respectiva capacitación. **Proceso de ejecución del proyecto:** El proyecto consiste en la organización de cursos, talleres, capacitaciones y/o asesorías, elaboración de materiales didácticos diseñados para responder a las necesidades de cada población meta. **Niños en edad preescolar:** a. Identificación de los intereses de los educadores responsables por medio de sondeos y diagnósticos. b. Documentación bibliográfica de los temas por desarrollar, que pueden ser sobre manejo higiénico de alimentos o sobre procesamiento de alimentos. c. Elaboración de guiones. Los estudiantes de TCU adaptarán los aspectos teóricos con la realidad y elaborarán una obra literaria para ser adaptada a la dramatización. d. Montaje de los talleres. Los estudiantes realizarán las actividades necesarias para la elaboración de los talleres u obras de teatro, tales como: material audiovisual, escenografía, musicalización, iluminación, ensayos, entre otros. e. Reservación de fechas para los talleres. Los talleres serán impartidos en diferentes centros educativos, así como durante las actividades de la semana universitaria. f. Realización



Nº Inscripción: TC-8

Vigencia: 01-03-2021 - 28-02-2022

Nº SIPPRES: 793 - 2021

Unidad Base: 01080205 ESCUELA DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Nombre: Promoción de la enseñanza de la ciencia y tecnología de alimentos

de talleres u obra de teatro. Los estudiantes de TCU se encargarán de la dramatización de la obra en cada período. Niños en edad escolar: a. Identificación de temas de interés en el campo de la ciencias. b. Documentación bibliográfica de los temas por desarrollar. c. Diseño de los experimentos: los estudiantes deberán llevar a cabo cada uno de los experimentos, para documentar el procedimiento a seguir. d. Reservación de fechas para los talleres de ciencias con alimentos. Los talleres serán impartidos en diferentes centro educativos, así como durante las actividades de la semana universitaria. f. Realización de talleres: los estudiantes de TCU se encargarán de la ejecución de los talleres. Trabajo con instituciones de secundaria con programas técnicos en alimentos: a-Identificación de necesidades de capacitación b- Priorización de las necesidades de capacitación. c-Diseño de actividades de capacitación según sean dirigidas a estudiantes o docentes. d- Reservación de fechas para la realización de las actividades. e-Ejecución de las actividades de capacitación.

Recursos del proyecto

a- Un profesor para coordinar y administrar el proyecto con dedicación de por lo menos un cuarto de tiempo. b- Infraestructura y equipo: se cuenta con laboratorios, equipo audiovisual, aulas y auditorio donde se pueden realizar las actividades.

Métricas de Evaluación

Evaluación del proyecto

Se diseñará una herramienta donde se van registrando los indicadores del proyecto.

Evaluación de los participantes

Se realizarán encuestas a los beneficiarios para evaluar el cumplimiento de los objetivos propuestos.

Evaluación del impacto

Sin evaluación del impacto

Cronograma del proyecto

#	Tipo	Actividad	Fecha Inicio	Fecha Fin	Descripción
1	Tarea	Realización de actividades como obras de teatro, talleres y cursos de capacitación en las diferentes comunidades.	1 de Marzo de 2021	28 de Febrero de 2022	Sin observaciones
2	Tarea	Diseño de las actividades de capacitación, preparación de materiales didácticos, preparación de actividades lúdico creativas.	1 de Marzo de 2021	1 de Febrero de 2022	Sin observaciones
3	Tarea	Identificación de necesidades de posibles poblaciones beneficiarias.	1 de Marzo de 2021	29 de Octubre de 2021	Sin observaciones



Nº Inscripción: TC-8

Vigencia: 01-03-2021 - 28-02-2022

Nº SIPPRES: 793 - 2021

Unidad Base: 01080205 ESCUELA DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Nombre: Promoción de la enseñanza de la ciencia y tecnología de alimentos

4	Tarea	Reuniones de información, inducción y capacitación para estudiantes que matriculan TCU.	1 de Marzo de 2021	31 de Marzo de 2021	Sin observaciones
5	Tarea	Reuniones de información, inducción y capacitación para estudiantes que matriculan TCU.	2 de Agosto de 2021	31 de Agosto de 2021	Sin observaciones
6	Tarea	Reuniones de información, inducción y capacitación para estudiantes que matriculan TCU.	1 de Noviembre de 2021	10 de Diciembre de 2021	Sin observaciones
7	Tarea	Redacción y presentación del informe del proyecto.	1 de Febrero de 2022	28 de Febrero de 2022	Sin observaciones

Inscripción de actividades

#	Objetivo	Población beneficiada	Cantidad de población	Facilitadores	Duración en horas	Cuenta de financiamiento externo	Número de Sesión de Aprobación en CAS o CC	Encargados

Anotaciones

Fecha	Documento	Anotación	Usuario
22-05-2020	VAS-2704-2020	Oficio de protocolización	VICTORIA PATRICIA SALAZAR
Fecha	Documento	Anotación	Usuario
14-04-2021	Correo electrónico	El día 7/04/21 la docente a cargo del proyecto solicita una ampliación de tiempo para entrega de informe de labores. Desde la asesoría se amplía el tiempo hasta el 18/05/21	RAQUEL CORRALES