UNIVERSIDAD DE COSTA RICA

Ciencia de lo cotidiano atrae a niños y niñas en la Sede del Atlántico

Belén Vargas y Valentina Sánchez participaron con gran entusiamo del taller "Vivamos la Ciencia", en el cual aprendieron sobre la forma en que funciona la acidez o alcalinidad de los alimentos. Laura Rodríguez Rodríguez

Espacios de experimentación se desarrollan como parte de los Campamentos de Desarrollo Humano

26 FEB 2018 Sedes Regionales

Belén Vargas tiene sólo 5 años, pero ya conoce el proceso que hay detrás de la elaboración de las gomitas, los chocolates y ya espera con ansias aprender sobre la fabricación de otros productos en el próximo taller al que asista en la Universidad de Costa Rica (UCR).

Esta turrialbeña es parte del grupo de niños y niñas que durante este febrero participó de los **espacios de experimentación desarrollados en la Sede del Atlántico como parte de los Campamentos de Desarrollo Humano.**

La iniciativa estuvo a cargo de Yorlenny Araya Quesada, quien desde hace 10 años coordina el Trabajo Comunal Universitario (TCU) **"Promoción de la enseñanza de la ciencia y tecnología de alimentos"**, el cual ha llevado espacios de este tipo a diversas sedes y recintos de la institución.

Araya y un equipo de más de 40 estudiantes de carreras como Tecnología de Alimentos, Educación Preescolar e Ingeniería Química se encargan de **diseñar e implementar diversas**

iniciativas que tienen como objetivo motivar el interés por la ciencia en las nuevas generaciones.

Alejandra Sequeira Araya, estudiante de cuarto año de medicina, explica a los niños participantes el proceso de elaboración del chocolate. Laura Rodríguez Rodríguez

"Queremos sembrarles la curiosidad desde pequeñitos, porque si desde estas edades **se les incentiva a que observen, se hagan preguntas y sean curiosos con las cosas que comen o ven a su alrededor**, esperaríamos que de grandes mantengan esa habilidad", explicó la profesional en Tecnología de Alimentos.

Según la coordinadora del TCU, al mismo tiempo **se busca que los estudiantes universitarios aporten desde su área de conocimiento, pero además, que aprendan de otras disciplinas** y reconozcan la importancia de trabajar en equipo para obtener buenos resultados.

Ciencia en las situaciones cotidianas

Con un cuento sobre la historia del cacao inició el taller "Conociendo el procesamiento de alimentos", en el que alrededor de 15 niños entre los 3 y 12 años, aprendieron la forma en que se elabora uno de sus dulces favoritos, el chocolate.

Separados en dos grupos según las edades, **los estudiantes del TCU le mostraron a los asistentes el fruto del cacao, les explicaron el proceso de secado de semillas y posteriormente, su trituración haciendo uso del mortero.**

La estudiante de Microbiología, Kristel Retana, le explica a Gabriel Monge Vidal las etapas del método científico que da estructura al planteamiento de cualquier investigación. Laura Rodríguez Rodríguez

El taller continuó con diversos espacios lúdicos en donde los asistentes tuvieron la oportunidad de experimentar con cacao derretido y moldes para la creación de sus propios chocolates.

Alejandra Sequeira Araya, estudiante de cuarto año de la carrera de medicina, se mostró entusiasmada con la **oportunidad de ser parte de una iniciativa que convierte la ciencia en algo cercano para los más pequeños.**

“Es muy gratificante ver que los chiquitos se interesen tanto por la ciencia y al mismo tiempo se divierten. Tratamos de que la actividad sea interesante para ellos y su respuesta nos dice que cumplimos el objetivo”, afirmó.

Además de conocer sobre el procesamiento de los alimentos, **los niños fueron parte del espacio “Vivamos la ciencia”, donde a partir de sencillos experimentos tuvieron la oportunidad de acercarse a conceptos básicos de áreas como la física, la biología y la química.**

Isaac Pereira de 4 años, observa con atención el efecto de la electrostática para atraer objetos como el papel o las latas de aluminio. Laura Rodríguez Rodríguez

Como parte de la dinámica, los niños experimentaron con pequeños trozos de repollo morado para descubrir que este producto cambia de color la acidez o alcalinidad de la disolución en la que se sumerge.

Aprendieron también que la levadura produce gas para hacer crecer el pan o que si se frotan globos con una prenda de lana se produce una carga electrostática que permite atraer objetos como el papel o las latas de aluminio.

Kristel Retana Jiménez, estudiante de cuarto año de Microbiología y miembro del equipo a cargo de la actividad, **enfatizó la importancia de que los niños y niñas tengan la oportunidad de despertar la creatividad y hacerse preguntas.**

“A veces la escuela es muy monótona, van a copiar y memorizar, aquí uno queda con la alegría de aportarles algo más, la curiosidad. Espero que ellos lleguen a ser personas de bien y se esfuercen por aportar a la sociedad”, enfatizó.

Gabriel Monge Vidal de 12 años, participó de la actividad por primera vez y la **catalogó como una experiencia bonita e interesante, en la que pudo experimentar y aprender sobre campos por los que tiene gran interés.**

“Me pareció muy entretenido, nos compartieron conocimientos importantes porque nos aproximamos a tiempos de cambios, en los que se necesita saber sobre física, química y biología”, concluyó el joven, que este año iniciará su educación secundaria.

Andrea Méndez Montero
Periodista, Oficina de Divulgación e Información
andreamendez.ucr@gmail.com

Etiquetas: campamentos de desarrollo humano, ciencia, .