

## Feria Científica 2025 “Química de los alimentos”

**Objetivo:** Comprender la importancia de la alimentación saludable desde la perspectiva de la química, demostrando cómo las macromoléculas (proteínas y carbohidratos) y otros compuestos químicos esenciales en los alimentos, influyen en nuestro cuerpo y bienestar, generando conciencia sobre la relación entre lo que comemos y nuestra salud.

### Categorías

Categoría	Cursos	Tema específico
1a	PK K	Alimentos saludables (elección de 1 alimento)
2a	1° A 2° A	Alimentación saludable (Carbohidratos simple y compuestos)
3a	3° A 4° A	Importancia de las proteínas en los sistemas (circulatorio, musculoesquelético, digestivo, inmune, entre otros)
4a	5° A 6° A	Superalimentos
5a	7° A 8° A 8° B	Relación enzimas y proteínas (enzimas (como catalizador biológico))
6a	1° medio A 1° medio B 2° medio A 2° medio B	Proteínas y aminoácidos en el cuidado de la piel, cabello y uñas
7a	3° medio 4° medio	Relación de los aminoácidos, proteínas y carbohidratos para el bienestar de la salud

### Instrucciones generales

- En los cursos se deben formar grupos de máximo 3 estudiantes.
- En los cursos de 3° básico a 4° medio, la investigación debe ser presentada en una exposición oral acompañada por un panel (obligatorio) y/o maqueta u otro elemento que sea un aporte para la explicación y comprensión del tema.
- Los cursos de educación inicial (PK y K) deben presentar un tríptico interactivo y parte de 1er ciclo básico (1° a 2° básico) pueden presentar lapbook en un pliego de cartulina.
- De todos los trabajos presentados y evaluados, se seleccionarán 2 por categoría según los criterios descritos en la rúbrica, destacando la excelencia y novedad de éste.
- Los ganadores por categoría presentarán su trabajo el día 30 de octubre.