



REGLAMENTO DE QUÍMICA EN LA COCINA AÑO 2019

El Presente reglamento tiene como finalidad, ordenar las condiciones previas y durante la competencia regional y final de Química en la Cocina para que todos los equipos participantes puedan competir en igualdad de condiciones. La presente normativa permite la participación de los colegios y establece sanciones en caso de no cumplirse con las mismas.

Participación en la competencia:

Para las competencias, solo podrán participar los Clubes que hayan cumplido con lo indicado en las bases del concurso y se hayan registrado dentro del periodo de inscripción establecido del 2 de enero al 30 de junio de 2019, luego de la fecha de cierre no se podrá incluir a ningún Club por efecto de las gestiones administrativas que debe realizar la SENACYT previo a las competencias.

La competencia se realizará para estudiantes de nivel de media académica de los colegios oficiales y particulares del país. Cada Club de Ciencia participará con tres estudiantes y un profesor asesor encargado de prepararlos previo a las competencias (regional y final).

Los estudiantes participantes utilizarán su uniforme del colegio que puede ser jeans y sweater con el distintivo del colegio, tanto en las regionales como en la final.

El Club de Ciencia escolar debe asegurarse de contar con todos los permisos correspondientes para la participación de los estudiantes en las competencias, esto incluye el permiso de los padres para que los chicos puedan ser entrevistados por los medios de comunicación (televisión y prensa), se les pueda tomar fotografía y grabar en videos como divulgación de su experiencia y aprendizaje obtenido y aplicado en la competencia.

Eliminatorias Nacionales:

Las eliminatorias serán organizadas con el apoyo del Ministerio de Educación que están ubicadas en las diversas provincias del país, bajo la supervisión de la SENACYT.

En las eliminatorias por región, se escogerán los equipos que hayan obtenido el mayor puntaje en su participación, esta escogencia será de la siguiente manera:

- Panamá** que comprende: Centro, Este, Norte y San Miguelito – 3 equipos.
- Chiriquí** – 3 equipos.
- Panamá Oeste** – 3 equipos.
- Bocas del toro** – 3 equipos.
- Veraguas** – 3 equipos.
- Los Santos** – 3 equipos.
- Herrera** – 3 equipos.
- Coclé** – 3 equipos.



Colón - 3

Para realizar esta selección se tomará en cuenta y se evaluará el número de Clubes inscritos participantes en las eliminatorias.

En el caso de que en alguna provincia solo cuente con el registro de un Club participante por falta de competidores, este se le dará el pase directo a la final al igual que en aquellos casos en el que el número de inscritos sea mínimo, se evaluará su pase directo a la final.

Las competencias por provincias se realizarán del **16 al 23 de agosto 2019** oportunamente en coordinación con las diversas regiones educativas del MEDUCA se anunciarán los lugares de las eliminatorias. Los Clubes que queden seleccionados para la competencia final, deberán enviar hasta el 30 de agosto de 2017 al correo: clubesdeciencia@senacyt.gob.pa los siguientes datos de los estudiantes y el profesor asesor:

Si un Club clasificado, por algún motivo no pueda competir en la final, debe notificarlo por escrito a la SENACYT con el debido tiempo para que pueda asistir el Club que le sigue en puntaje más alto.

Nombre Completo	Número de Cédula Juvenil	Edad	Sexo (F / M)
-----------------	--------------------------	------	--------------

En el caso del profesor asesor, adicional al cuadro deberá incluir sus números de teléfonos y correos electrónicos.

Para las eliminatorias se les proporcionará a los Clubes de Ciencia una única receta la cual ha sido seleccionada y revisada por los profesores asesores de química de la Universidad de Panamá. La receta regional estará publicada en la página web: www.senacyt.gob.pa; en el link <https://clubesdeciencia.senacyt.gob.pa/index.php/actividades/> del Concurso Nacional de Clubes de Ciencia.

Las eliminatorias se realizarán según orden de llegada de los Clubes participantes por ello, habrá personal del MEDUCA quienes apoyarán con las listas de asistencias para la verificación y firma de los miembros de los Clubes participantes. Todos los participantes deberán estar en los sitios de competencia a las 8:30 a.m.

Los Clubes tendrán un plazo de hasta 45 minutos contado desde que se les llama al puesto de competencia hasta presentar su receta terminada incluyendo la limpieza del área para los competidores que le siguen, de haber variante en el tiempo, el jurado lo comunicará en la competencia.

Cada Club deberá llevar los ingredientes que utilizarán con la receta, utensilios e implementos de limpieza, su estufa eléctrica u otro utensilio o artefacto eléctrico que requieran usar ese día. Es de estricto cumplimiento y responsabilidad que el o los profesores coordinadores mantengan la guarda y custodia de los mismos durante el trayecto a la competencia y finalización de la misma. Los estudiantes solo deberán utilizar los utensilios durante la competencia.

La receta en la regional es **demostrativa**, por lo que los Clubes solo utilizarán lo necesario para que el jurado pueda evaluar la presentación de los estudiantes, en ese sentido, **los Clubes llevarán solo la cantidad de ingredientes necesarios para la muestra.**



En el caso **de que se den empates en los puntajes**, se aplicará **un “reto químico”** que los estudiantes tendrán que resolver de manera espontánea ante el jurado para desempatar.

El resultado de las eliminatorias se darán el mismo día de la competencia, una vez concluida la participación de los Clubes y se haya hecho las revisiones correspondientes de los puntajes. El fallo de los jurados será inapelable.

Competencia Final

La SENACYT organizará la competencia final con el apoyo del Ministerio de Educación y la Universidad de Panamá. La competencia se realizará el 24 de octubre de 2019 (el lugar será anunciado oportunamente luego de obtener la información oficial del proveedor adjudicado).

Los Clubes clasificados de las eliminatorias nacionales podrán obtener el recetario en la página web: www.senacyt.gob.pa; link <https://clubesdeciencia.senacyt.gob.pa/index.php/actividades/> del Concurso Nacional de Clubes de Ciencia, para que puedan practicar y prepararse para su presentación en la gran final. Del recetario, al momento de la competencia se seleccionará una receta que será anunciada a los participantes cuando se encuentren en las estaciones de cocina listas para su participación.

La SENACYT proporcionará los ingredientes de las recetas, utensilios e implementos necesarios de cocina a utilizar en la competencia.

Los estudiantes deberán portar el uniforme distintivo del colegio (jeans y camiseta), utilizarán delantal, gorro y portar redecilla antes de su entrada al área de competencia.

Los Clubes tendrán un plazo de hasta 45 minutos, contado desde que se le llama al puesto de competencia hasta presentar su receta terminada incluyendo la limpieza del área para los competidores que le siguen, de haber variante en el tiempo (dependerá de la receta asignada), el jurado lo comunicará en la competencia.

En la competencia final, en el caso **de que se den empates en los puntajes, se aplicará un “reto químico”** que los estudiantes tendrán que resolver de manera espontánea ante el jurado para desempatar. Se seleccionará a los tres primeros lugares (primero, segundo y tercer lugar) de la competencia final.

La SENACYT en la competencia final dará a los equipos clasificados hospedaje y alimentación para los tres estudiantes y el profesor asesor. La entrada al hotel para todos los competidores será el 23 de octubre desde las 3:00 p.m. y la salida el 24 de octubre de 2019, luego de finalizada la competencia. Aquellos Clubes que por la naturaleza de distancia y trasbordo en transporte terrestre/acuático, la SENACYT, previendo la seguridad de los mismos, ha dispuesto la reserva de estadia hasta el 25 de octubre, luego de recibido su desayuno, cuyo horario será a las 7:30 a.m. Los colegios participantes tendrán que gestionar todo lo referente a los permisos, seguros, movilización y viáticos con sus correspondientes regiones educativas del MEDUCA.



A los equipos que ocupen los tres primeros lugares de acuerdo con el orden de puntaje obtenido se les otorgará un incentivo económico de la siguiente manera: primer lugar B/.550.00, segundo lugar B/.450.00, tercer lugar B/350.00 para que los equipos dentro de su Club de Ciencia continúen desarrollando actividades científicas y tecnológicas.

Proceso de evaluación única para las eliminatorias nacionales y la final

Al momento de la competencia cada equipo se le asignará su ubicación para que puedan organizarse de manera independiente, autónoma y puedan mostrar la participación de sus miembros en forma equitativa e igualitaria. Los equipos recibirán instrucciones de los jurados y cada situación o percance que se dé dentro de su presentación será atendida por los jurados y notificado a los equipos que en ese momento este compitiendo.

Mientras los equipos trabajan en su receta, deberán sin detenerse de lo que están haciendo, ir explicándoles al jurado, los principios, reacciones o cambios químicos o físicos que van ocurriendo durante la preparación, manipulación, entre otros aspectos importantes que se tomarán en cuenta para su calificación, para ello los jurados, adicional a la entrevista que les harán durante el proceso, utilizarán la siguiente herramienta de evaluación:

Trabajo colaborativo (12 pts.)	Puntaje Máx.	Puntaje del Jurado
Distribución adecuada de los roles para la ejecución del trabajo	3	
Mantienen un grado de comunicación efectivo y apropiado	3	
Se organizan para dejar limpios los utensilios y la estación de trabajo	3	
Manejan adecuadamente el tiempo para realizar la receta	3	
Organización y manipulación de recursos (6 pts.):		
Verificación de los ingredientes y utensilios específicos para la preparación de la receta	2	
Higiene en la manipulación de los alimentos (contaminación cruzada) y de los utensilios	2	
Disposición correcta de los desechos	2	
Explicaciones científicas de los procesos (45 pts.):		
Pueden diferenciar entre un cambio físico y químico	5	
Identifican los principales componentes de los ingredientes	5	
Realiza observaciones que permiten hacer explicaciones pertinentes	5	
Argumentan sus explicaciones con claridad	5	
Todos los miembros del equipo aportan significativamente a las explicaciones	5	
Aplican las conversiones de las unidades de medida de la receta al Sistema Internacional	5	
El equipo conceptualiza mientras hacen las explicaciones	5	
Pueden extrapolar los conceptos de la cocina a otros contextos	5	
Interpretan las observaciones macro y hace la transición hacia el nivel molecular	5	
Presentación y Degustación del Producto Final (7pts.)		
Creatividad en la presentación final de la receta	3	
Armonía del menú (punto de cocción, temperatura)	2	
Sabor del producto final	2	
PUNTAJE TOTAL	70	

Los Clubes tendrán un plazo de hasta 45 minutos, contado desde que se le llama al puesto de competencia hasta presentar su receta terminada incluyendo la limpieza del área para los competidores que le siguen, de haber variante en el tiempo



(de dependerá de la receta asignada), el jurado lo comunicará en la competencia. Todos los equipos tendrán el mismo plazo de tiempo para exponer ante el jurado, en el caso de que algún equipo tenga un inconveniente, el jurado detendrá el tiempo para que se resuelva el mismo y una vez solucionado se le considerará ese tiempo al equipo que haya tenido la afectación.

Horarios y Condiciones para las Competencias

Las eliminatorias se desarrollarán en horario de 8:00 a.m. a 4:00 p.m. en cada provincia en las fechas y lugares que serán publicados oportunamente, ya sea a través de las diversas regionales de Educación o de la SENACYT a través de su página web: www.senacyt.gob.pa; link: <https://clubesdeciencia.senacyt.gob.pa/index.php/actividades/> Concurso Nacional de Clubes de Ciencia. El veredicto se anunciará el mismo día, una vez finalice la competencia.

Jurados:

Cada Club será evaluado por un jurado conformado por tres personas todos ellos acreditados por su experiencia en el área. El jurado utilizará la herramienta de evaluación diseñada para evaluar los distintos aspectos en los que se fundamenta la competencia y tendrán la libertad de hacer todas las preguntas que sean necesarias para conocer el grado de preparación de los estudiantes en el manejo de los principios químicos, físicos, unidades de medidas, otros. Estas preguntas quedan a criterio de cada jurado según se vaya desarrollando la exposición de los equipos. **Los fallos del Jurado serán inapelables.**

Medidas de Seguridad:

Es responsabilidad del profesor asesor garantizar que sus estudiantes tengan un manejo adecuado de los utensilios y la cocina a fin de evitar accidentes durante el desarrollo de la competencia.

Durante la competencia, solo podrán estar en la cocina los tres estudiantes competidores. El profesor asesor deberá aguardar en el área de espera hasta que sus estudiantes salgan de la misma.

IMPORTANTE: Todos los Clubes que participen de la competencia, deberán conocer los lineamientos que se establecen en el presente reglamento.