



Universidad Austral de Chile
Facultad de Ciencias Agrarias y Alimentarias

TALLERES 2021 FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS Y ALIMENTARIAS

La Facultad de Ciencias Agrarias y Alimentarias ofrece a los estudiantes de los distintos colegios de todo el país una serie de talleres con distintas actividades y contenidos, en la modalidad online.

Objetivo:

Acercar a los estudiantes a las ciencias de nuestro ámbito realizando actividades lúdicas en sus casas y que conozcan nuevas alternativas académicas para tomar mejores decisiones al momento de postular a las carreras de educación superior.

Público objetivo:

Enfocados a estudiantes de enseñanza media

Contacto:

Se adjunta ficha de inscripción, la cual debe ser enviada a difusionagrarias@uach.cl

Para más información los invitamos a visitar nuestra página web:
<https://admisionfcaa.uach.cl/>

Beatriz Shibar-Arias
Coordinadora de difusión de carreras
Facultad de Ciencias Agrarias y Alimentarias

TALLER N°1

TALLER

"Vamos a jardinear dentro de casa"

Expositora:

Judith Carrasco P.



Nombre taller: "Vamos a jardinear dentro de casa"

Expositora: Profesora Judith Carrasco P.

Objetivo: Enseñar a los estudiantes que con simples cosas que tenemos en casa, podemos hacer nuestro propio jardín.

Duración aproximada: 1 hora y 30 minutos

Materiales: Sustrato, recipientes plásticos, patillas plantas distintas especies, tijeras

Disponibilidad: martes y miércoles de 14:30 a 17:00 (1re semestre)

TALLER N°2



Nombre taller: ***“Emulsiones de alimentos”***

Expositor: Profesor Paulo Galleguillos

Objetivo: Observar el poder emulgente de distintos productos e identificar algunas emulsiones.

Duración aproximada: 1 hora y 30 minutos

Materiales: Aceite, vinagre, pimienta molida, detergente de vajilla, yema de huevo y agua 5 frascos pequeños con tapa o similares, cuchara grande y pequeña

Disponibilidad: Lunes de 8 a 13 h

TALLER N°3



Nombre taller: *“Las plantas también se enferman”*

Expositor: Profesor Osvaldo Montenegro

Objetivo: En el taller se mostrarán plantas presentes en las casas de los estudiantes y las enfermedades que las pueden afectar, incluyendo las estructuras observadas al microscopio o lupa de los distintos microorganismos que las enferman, como bacterias, hongos, nematodos o virus.

Duración aproximada: 30 minutos

Materiales: no necesita

Disponibilidad: jueves todo el día

TALLER N°4



Taller
"Conociendo las
semillas"

Expositora
Beatriz Shibar

Nombre taller: **"Conociendo las semillas"**

Expositora: Profesora Beatriz Shibar

Objetivo: Conocer las semillas que producen los alimentos que diariamente consumimos

Duración aproximada: 1 hora y 30 minutos

Materiales: semillas de su hogar

Disponibilidad: jueves de 8:30 a 13:00 h

TALLER N°5



Nombre taller: *“Antioxidantes en acción “*

Expositora: Profesora Hanile Bachmann

Objetivo: A través de un simple experimento observar la acción de los antioxidantes presentes en nuestra dieta y conversar sobre la importancia de ellos.

Duración aproximada: 1 hora y 30 minutos

Materiales: manzana, naranja, limón, sucedáneo de limón, solución de yodo

Disponibilidad: miércoles de 9:00 a 13:00 h

TALLER N°6



Nombre taller: *“Hoteles para insectos”*

Expositora: Profesora Leticia Silvestre Rivera

Objetivo: Enseñar a los alumnos como crear una estructura artificial que proporcione refugio a insectos para que puedan anidar y así favorecer la interacción que ellos tienen con nuestro entorno.

Duración aproximada: 1 hora

Materiales: Botellas plásticas, tijeras, corta cartón, bombillas, rollo de papel higiénico o de papel absorbente, cajas de fósforos, cajas de remedio, pita, lana, alambre, hojas secas, pasto seco, piña de pino etc. La idea es reutilizar cualquier objeto que tengamos en la casa y en nuestro jardín. Esta es una sugerencia de los materiales que pueden tener para el taller.

Disponibilidad: miércoles 14:30- 17:30

TALLER N°7



Nombre taller: *“Busquemos agua en los alimentos”*

Expositora: Profesora Ximena Molina

Objetivo: Descubrir el aporte no solo nutricional de los alimentos, sino también el contenido de agua de estos, que puede llegar a sorprender.

Duración aproximada: 1 hora y 30 minutos

Materiales: Microondas, balanza de cocina, frutas, verduras de temporada, rallador,

Disponibilidad: miércoles y jueves de 11:00 a 12:30 (1re semestre)



Universidad Austral de Chile
Facultad de Ciencias Agrarias y Alimentarias

DIFUSIÓN DE CARRERAS

FICHA INSCRIPCIÓN TALLERES

Nombre colegio:

Nombre Profesor(a) responsable:

Nombre taller:

Curso:

Número estudiantes:

Horarios disponibles:

Cómo se enteró de los talleres: