

#### Helicociencia 2025

#### Ciencia y bienestar: Construyendo un estilo de vida saludable



Es una oportunidad para inspirar a los estudiantes a adoptar hábitos saludables basados en la ciencia, promoviendo el bienestar personal y colectivo en armonía con un entorno sostenible.



#### **OBJETIVO:**

Incentivar a la comunidad educativa a participar activamente en el desarrollo de proyectos de ciencia y tecnología promoviendo un espíritu colaborativo y de innovación.

Desarrollar las habilidades investigativas de los estudiantes mediante la realización de experimentos y proyectos científicos, facilitando la construcción de conocimientos significativos.



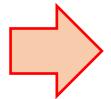




#### **DISPOSICIONES GENERALES**



# ¿Quiénes participan?



Participan todos los estudiantes de 1° a 4° grado del nivel secundario de turno mañana y tarde.



- La Helicociencia 2025 se desarrollará en todas las sedes de la organización (III bimestre y IV bimestre).
- El nivel de logro alcanzado por el estudiante en su proyecto de Helicociencia 2025 se considerará dentro de los indicadores de evaluación del IV bimestre en los cursos de Física, Química y Biología.







### **PÁGINA WEB**

https://materialessecundaria.github.i
o/ciencia\_y\_bienestar/intro.html



En la página encontraremos las bases y lineamientos de participación. Asimismo, estará disponible un video de invitación que deberá ser proyectado en el aula a partir de esa fecha.







# Organización en el aula y designación de temas



El **tutor del aula**, en coordinación con el **director de sede**, será responsable de conformar los grupos de trabajo, asegurando una distribución equitativa de estudiantes para los cursos.



**Equipos de Química** 

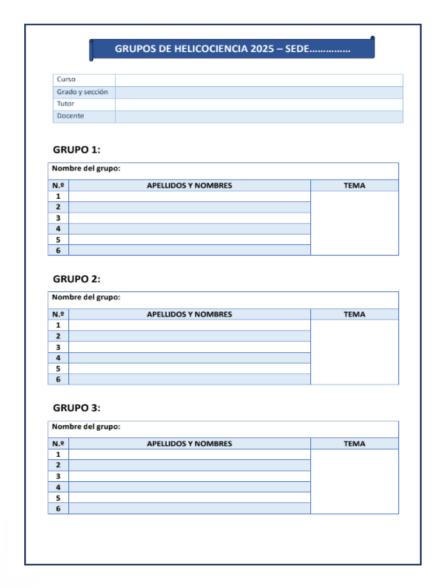
Equipos de biología

- → Cada grupo estará conformado por 5 o 6 estudiantes. Además, deberán asignar a su equipo el **nombre y apellido de un científico** vinculado al tema que desarrollarán en su proyecto.
- →Los estudiantes, con la orientación del tutor, seleccionará el curso (Física, Química o Biología) y el tema que desarrollarán como proyecto de Helicociencia 2025. El tutor deberá garantizar una distribución equitativa.
- → Cada grupo deberá designar un delegado y asegurar la participación activa de todos sus integrantes desde el inicio hasta la presentación final del proyecto.





- → Cada grupo deberá designar un delegado y asegurar la participación activa de todos sus integrantes desde el inicio hasta la presentación final del proyecto.
- →El tutor registrará la información de cada equipo en el formato de lista de grupos. Es importante garantizar la entrega oportuna al docente del curso la lista de equipos, temas asignados y las fichas de cotejo impresas desde la primera asesoría. Esta actividad se deberá realizar desde el lunes 15 de setiembre, según el horario de cada docente.









#### DESARROLLO DEL PROYECTO HELICOCIENCIA



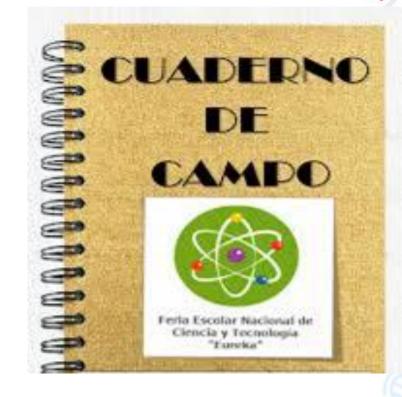
#### 1. CUADERNO DE CAMPO

• El cuaderno de campo constituye un instrumento de seguimiento que permite al docente monitorear el desarrollo del proyecto de investigación. El docente será responsable de realizar observaciones periódicas como parte del proceso de control y evaluación. No es obligatoria la decoración del cuaderno; lo más importante es la claridad, el orden y la calidad del contenido registrado.

 Cada cuaderno de campo deberá estar forrado según el color asignado al curso.

→ Biología: Verde→ Química: Amarillo

→ **Física**: Celeste



• Es de carácter obligatorio que cada grupo debe su cuaderno de campo a todos las asesorías programadas. El cuaderno deberá contener las fichas de revisión impresas y pegadas en la parte final.





• En cada asesoría, el grupo deberá contar con su cuaderno de campo, el cual debe incluir las fichas de revisión. Estas serán llenadas y firmadas por el docente asesor, de acuerdo con las observaciones y sugerencias realizadas sobre el avance del proyecto. En las fichas grupales, el delegado completará la información correspondiente según la participación de cada integrante.



Asesoría	Sugerencias u observaciones	Firma del docente
1		
echa:		
(2)		
Fecha:		
(3)		
echa:		
<b>(4)</b>		
Fecha:		
(OPCIONAL)		
echa:		

	n aspa (x) según corresponda, de acuerdo cor grupo para el avance del proyecto.	n el cumplimiento (	de la actividad
Integrantes	Responsabilidad asignada	Cumplió	No cumplió
•			cumpno
•			
•			



#### 2. DESARROLLO DE LAS ASESORÍAS:

- Las asesorías serán espacios de trabajo donde el docente podrá verificar, evaluar y retroalimentar los avances realizados por cada grupo en su proyecto. Las observaciones y sugerencias deberán ser registradas en las fichas de revisión correspondientes a cada grupo.
- La asistencia de los integrantes del grupo a las asesorías es obligatoria. Si algún integrante no puede asistir, deberá justificar su inasistencia con el tutor responsable.
- ➤ En cada asesoría, el docente asesor guiará y evaluará el avance del proyecto de Helicociencia de cada grupo, de acuerdo con el cronograma establecido.

ASESORÍAS	ACTIVIDAD				
ASESURIAS 4	Bases y lineamientos de la actividad (explicación del docente)				
1	Bases y lineamientos de la actividad (explicación del docente)				
(Del 15 al 20	Revisión de cuadernos de campo (carátula, fichas de revisión).				
de setiembre)					
	Título del proyecto, biografía del científico elegido.				
	Planteamiento del problema				
2	Ohiotivoo				
2	Objetivos				
(Del 13 al 18	Marco teórico, metodología al 50% (cuaderno de campo)				
de octubre)					
,	Insumos, bosquejo y prueba del experimento				
3	Marco teórico y metodología al 100% (cuaderno de campo)				
(Del 20 al 25	Procedimiento del proyecto (avance al 50%)				
de octubre)	ubre)				
,	Avance del informe del proyecto				
4	Presentación final del proyecto (exposición del equipo)				
(Del 27 al 31	Informe del proyecto al 100%				
de octubre)	Informe del proyecto al 100%				
de octable)	Conclusiones del trabajo				
5-OPCIONAL	• Solo se programará en caso el grupo lo requiera según las				
(Del 3 al 8 de	sugerencias del docente.				
,					
noviembre)					



### DÍA CENTRAL DE HELICOCIENCIA — IV BIMESTRE

- Presentación del proyecto: Informe, cuaderno de campo, panel o gigantografía, experimento o prototipo, tríptico, exposición).
- Presentación de Stand (título del proyecto, nombre de grupo, imágenes del proyecto).
- Presentación de los estudiantes (correctamente uniformados con mandil blanco y fotocheck).
- Tríptico ( 20 unidades).
- Originalidad y creatividad del proyecto.
- Dominio del marco teórico y claridad en la exposición.

Las fechas de presentación central de Helicociencia 2025 está programada para el 20, 21, 22, 27,28 o 29 de noviembre.











## DÍA CENTRAL DE HELICOCIENCIA – IV BIMESTRE









TEMARIO HELICOCIENCIA 2025						
1.º DE SECUNDARIA	2.º DE SECUNDARIA	3.º DE SECUNDARIA	4.º DE SECUNDARIA			
QUÍMICA						
npacto de los aditivos y conservantes en la salud			Equilibrio ácido-base en el cuerpo y su relación con			
	_		la alimentación			
	lípidos: composición química v papel	·	A. Mecanismos químicos de regulación del pH en el organismo.			
	energético/estructural.					
·	B. Efectos de los compuestos alimentarios en procesos fisiológicos.	de energía síntesis de compuestos	base.			
ásticos y su impacto en la salud	Fermentación y sus beneficios para la salud	Oxidación y antioxidantes en la alimentación	pH en los alimentos y su impacto en el organismo			
Efectos de la exposición a microplásticos en el organismo humano.	A. Procesos químicos de la fermentación y formación de compuestos bioactivos.	A. Procesos de oxidación de los alimentos y sus consecuencias.	Variación del pH en diferentes alimentos y su influencia en la conservación y sabor.			
			Efectos del pH de los alimentos en la digestión y la			
		alimentos.	salud.			
	Comparación de alimentos procesados vs. Naturales	•	Ácidos y bases en la dieta y su relación con enfermedades metabólicas			
rincipios activos e interacción química en el organismo.	A. Valor nutricional de los alimentos naturales vs. los procesados.	A. Procesos químicos responsables del envejecimiento celular.	Carga ácida de la dieta y su influencia en el equilibrio metabólico.			
uplementos alimenticios: composición química, eficacia real.	B. Impacto en la salud del consumo de alimentos procesados.	B. Estrategias químicas nutricionales para prolongar el envejecimiento.	Papel de los alimentos alcalinizantes en la prevención de enfermedades.			
•	Identificación de los elementos químicos en productos de la vida diaria.	Reacciones químicas en la cocción de los alimentos	Cambios estructurales en proteínas, carbohidratos y grasas al cocinar.			
Componentes bioactivos presentes en las frutas.	Presencia de elementos químicos en productos domésticos personales.	Cambios químicos durante la cocción y su efecto en el valor nutricional.	Transformaciones químicas y estructurales de macronutrientes durante la cocción.			
Beneficios de los compuestos de las frutas en la prevención de enfermedades.	Métodos de identificación y análisis de elementos químicos.	Reacciones químicas responsables del aroma, color y textura en los alimentos cocinados.	Impacto de los cambios estructurales en la calidad y valor nutritivo de los alimentos.			
	npacto de los aditivos y conservantes en la salud  Efectos de los aditivos alimentarios en la salud humana.  Impacto ambiental de la producción y uso de aditivos químicos  Lásticos y su impacto en la salud  Efectos de la exposición a microplásticos en el organismo humano.  Riesgos asociados a aditivos compuestos liberados por plásticos.  Principios activos e interacción química en el organismo.  Suplementos alimenticios: composición química, eficacia real.  Omposición química de las frutas y sus beneficios n la salud.  Componentes bioactivos presentes en las frutas.  Beneficios de los compuestos de las frutas en la	npacto de los aditivos y conservantes en la salud humana.  Efectos de los aditivos alimentarios en la salud humana.  Impacto ambiental de la producción y uso de aditivos químicos  Efectos de los aditivos químicos  Impacto ambiental de la producción y uso de aditivos químicos  Efectos de la exposición a microplásticos en el organismo.  Efectos de la exposición a microplásticos en el organismo humano.  Riesgos asociados a aditivos compuestos liberados por plásticos.  Eficia de los medicamentos y suplementos: ¿Son estimente necesarios?  Principios activos e interacción química en el organismo.  Equiplementos alimenticios: composición química, eficacia real.  Componentes bioactivos presentes en las frutas.  Energicios de los compuestos de la sfrutas en la Métodos de identificación y análisis de  Composición química de los alimentos y suplementos: ¿Son la limente necesarios?  Comparación de alimentos procesados vs. Naturales  A. Valor nutricional de los alimentos naturales vs. los procesados.  Identificación de los elementos químicos en productos de la vida diaria.  Presencia de elementos químicos en productos domésticos personales.  Métodos de identificación y análisis de	npacto de los aditivos y conservantes en la salud humana.  Efectos de los aditivos alimentarios en la salud humana.  Impacto ambiental de la producción y uso de aditivos químicos  Efectos de los aditivos químicos  Impacto ambiental de la producción y uso de aditivos químicos  Efectos de los aditivos químicos  Efectos de los aditivos químicos  Efectos de los aditivos químicos  Efectos de la exposición química de los nutrientes  Efectos de la exposición química y papet organismo humano.  Efectos de la exposición a microplásticos en el organismo humano.  Efectos de la exposición a microplásticos en el organismo humano.  Efectos de la exposición a microplásticos en el organismo humano.  Efectos de la exposición a microplásticos en el organismo humano.  Efectos de los compuestos bioactivos.  Elesgos asociados a aditivos compuestos bioactivos en la salud humana.  Elesgos asociados a aditivos compuestos bioactivos.  El la salud humana.  El la salud humana.  El la salud humana.  El la salud humana.  A. Procesos químicos de la fermentación y formación de compuestos bioactivos.  El la salud humana.  El rectos de los exposición a microplásticos en el organismo humano.  El rectos de la exposición a microplásticos en el la salud humana.  El rectos de la exposición a microplásticos en el la salud humana.  El rectos de la exposición a microplásticos en el la salud humana.  El rectos de la exposición a microplásticos en el la salud humana.  El rectos de la exposición y subidación y subidación de los alimentos y subidación y antioxidantes en la alimentos y sus consecuencias.  El mpacto de los alimentos procesados vs.  Naturales  Comparación de alimentos procesados vs.  Naturales  Procesos químicos de tariticos en la salud y conservación de los alimentos y sus consecuencias.  El Reacciones químicos detrás del envejecimiento celular y cómo contrarrestarlos vs. los procesados.  El mpacto en la salud del consumo de alimentos procesados.  El mpacto de los alimentos procesados.  El mpacto de los alimentos procesados en la dificación			









# Helicociencia

**CIENCIA Y BIENESTAR** 

**Construyendo** un estilo de **vida saludable** 

