

## Química de la cocina. Un enfoque para maestros y maestras

Rosa del Cid,  
Ana Criado  
Dpto. Didáctica  
de las Ciencias.  
Universidad de Sevilla.

*Se realiza una propuesta sobre cómo investigar, con alumnos y las alumnas de magisterio, las transformaciones que pueden experimentar, en su preparación, los alimentos de un menú muy sencillo que admite diferentes niveles de profundización. En este caso, se tendrá en cuenta el patrón de reacciones químicas que intervienen en la transformación.*

### Chemistry in the kitchen

*We carry out a proposal about how to investigate, with students in teacher training college. We show the transformations that may be experienced in its preparation, the food of a simple menu that admits different levels of depth as well as taking into account the spectrum of chemical reactions that intervene in the transformation.*

### ¿Por qué la química de la cocina?

Existen, a nuestro alrededor, fenómenos muy cotidianos que pueden ser redescubiertos estudiándolos bajo el punto de vista científico. Éste es el caso de las transformaciones que se producen en una cocina, un auténtico laboratorio químico (Hann, 1981).

Para nosotros, el abordar este tema con los alumnos y las alumnas de magisterio conlleva varios aspectos positivos:

- Su contenido supone la aplicación de las ciencias a un quehacer cotidiano e importante, útil en la vida cotidiana.
- Su estudio se puede realizar a muy diferentes niveles educativos.
- Es un tópico que se presta especialmente a la integración de materias.
- La experimentación relacionada con el tema no implica material sofisticado y cada alumno o alumna puede disponer de un laboratorio particular, su cocina.
- La naturaleza de este centro de interés favorece, quizás más que otros, la realización de investigaciones por parte del alumnado.

Así pues, el conjunto de todas las características mencionadas permiten poner en práctica una metodología tal que los alumnos y las alumnas, más que ser enseñados, aprenden; más que escuchar soluciones, resuelven; y más que acumular información, entienden.

### Un enfoque para maestros y maestras

Ya se ha mencionado anteriormente la versatilidad de la química de la cocina a la hora de considerar el nivel de profundización en su es-