



MEMORIA RESUMEN DE LOS II CAMPAMENTO TECNOLÓGICO DE VERANO EN LA UCO (JUNIO – JULIO DE 2017)

1.	CAMPAMENTOS TECNOLÓGICOS EN LA UCO VERANO 2017	2
2.	MODALIDADES	4
2.1.	Mini Chef – Cocina Internacional	4
2.1.1.	Ejemplo de 1 día en el Campamento Mini Chef.....	4
2.1.2.	Mini-Clase “Seguridad Alimentaria”	7
2.1.3.	Taller “Receta de Familia”	7
2.1.4.	Master Class “Cocina Molecular”	8
2.2.	Diseño de Videojuegos – Scratch	9
2.3.	Robótica Discovery Camp	9
2.3.1.	Visita al Laboratorio de Robótica Industrial	10
2.4.	Diseño de VideoJuegos – Kodu	11
2.5.	Mini Chef - Food truck.....	12
2.6.	Robótica ECO – Ciudad Ecológica.....	12
3.	CLAUSURA	13
3.1.	Visita del Vicerrector de Coordinación Institucional e Infraestructuras	13
3.2.	Jornada de Puertas Abiertas	14
4.	PATROCINADORES.....	17
4.1.	Patrocinadores Defai14 y Schneider Electric.....	17
4.2.	IRC Automatización y Unión	18
4.3.	VEOLIA	18
5.	CONCLUSIONES	19

1. CAMPAMENTOS TECNOLÓGICOS EN LA UCO VERANO 2017

El Coordinador General de Campus, D. Rafael Jordano, inauguró el pasado 26 de junio la edición 2017 de los *Campamentos Tecnológicos en la UCO*, que a la fecha cuenta con más de 100 inscripciones de niños de entre 6 a 16 años.



Los Campamentos Tecnológicos de Verano en la UCO, contemplados en el *I Plan Concilia de la Universidad de Córdoba*, han ofertado ocho modalidades diferentes de actividades de una semana de duración que se han adaptado a las diferentes edades de los participantes, incluyendo propuestas relacionadas con la gastronomía, la robótica, el diseño de videojuegos o la ciencia.

Durante las 4 semanas se han desarrollado 8 modalidades que han contado con 123 inscripciones de niños de entre 6 a 16 años:

- Semana 26 al 30 de junio:
 - Mini Chef: Cocina mediterránea
 - Diseño de Videojuegos con Scratch
- Semana 3 al 7 de julio:
 - Mini Chef
 - Robótica Discovery Camp
- Semana 10 al 14 de julio:
 - Diseño de Videojuegos con Kodu
- Semana 17 al 21 de julio:
 - Robótica NXT “el desafío de la ciudad ecológica
 - App’s: Aplicaciones para móviles Android
 - Mini Chef: Food truck

Este año hemos contado hasta el momento con la participación de cuatro empresas arraigadas en nuestra ciudad que han becado con un 50% de la cuota a los participantes de 3 modalidades y están desarrollando actividades concretas dentro de los distintos programas.

Estudiantes universitarios tienen una oportunidad laboral que pueda complementar su formación académica:

- Pedro López, alumno de 4º curso del Grado en Ingeniería Informática, participa como monitor en las modalidades de Robótica y de Diseño de Videojuegos.
- Miguel Rayo, alumno de 2º curso del Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, participa como monitor en las modalidades de Mini Chef.

Personal Docente y de Administración y Servicios están participando activamente, sirviendo de vínculo de unión entre Universidad, el público infantil con una intención de orientación educacional y profesional temprana y, por extensión, con el resto de la sociedad cordobesa.

Cualquier consulta o sugerencia se puede remitir al mail ucocampustecnologico@gmail.com



2. MODALIDADES

2.1. Mini Chef – Cocina Internacional

Durante toda la semana cocinamos... cocinamos y ... cocinamos y aprendemos mucho más:

- Fomentamos hábitos de vida saludable: cocinando productos frescos y de la dieta mediterránea y conocemos qué nos aporta cada tipo de alimentos y cómo debemos combinarlos:
- Amplio recetario de cocina: A lo largo de la semana aprendemos a elaborar recetas con todo tipo de alimentos.
- Divertidos retos por equipos: Nos enfrentamos en equipos a retos que ponen a prueba nuestras técnicas de cocina.
- Cocina Internacional: Viajamos con el paladar para descubrir la cocina tradicional de lugares lejanos.
- Los mejores críticos: La familia. Cada día, las familias pueden probar en casa los menús elaborados por sus hijas e hijos.

A lo largo de esta semana, con esta modalidad viajaremos con el paladar para descubrir la cocina tradicional de lugares lejanos. Aprenderemos sobre algunos platos clásicos de la gastronomía oriental, americana y mediterránea, los platos que le han dado esta reputación y cuáles son las técnicas y modo de elaboración.

Miguel Rayo, alumno de segundo curso del Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, de la Facultad de Veterinaria, colabora como monitor en las modalidades Mini Chef.

2.1.1. Ejemplo de 1 día en el Campamento Mini Chef

1) El Chef explica la receta



2) Se lleva la receta a los fogones y se cocina en equipo



3) Cada equipo muestra el resultado de su trabajo y se reparten las porciones para que sus familias pueden probar el plato del día.





4) Se repasa la Receta y todos la pasan a sus respectivos Libros de Recetas.



5) Ahora a recoger y a limpiar en equipo.



2.1.2. Mini-Clase “Seguridad Alimentaria”

(impartida por el Dr. Rafael Jordano, Catedrático de Nutrición y Bromatología)

Rafael Jordano, Catedrático de Nutrición y Bromatología, imparte una Mini Clase magistral sobre seguridad alimentaria:

- ¿Qué entendemos por Seguridad Alimentaria?
- ¿Es segura la cadena alimentaria UE?
- Microorganismos: beneficiosos y perjudiciales.
- Manipulación de alimentos.
- Vida útil de los Alimentos: caducidad y consumo preferente.
- Dieta Mediterránea. Joyas gastronómicas.



2.1.3. Taller “Receta de Familia”

Este taller tiene como objetivo principal ayudar a conservar las tradiciones, transmitiendo a nuestros peques los secretos de recetas “de siempre”. Asimismo, esta actividad favorece el intercambio intergeneracional, ensalza la labor de nuestros mayores y de toda la familia.

Se propone a los padres y madres de los participantes rescatar sus recuerdos de la cocina de la infancia y compartirlos con nuestros peques.

Los familiares aportan una receta tradicional, una de esas comidas tan ricas que les preparaban en casa cuando tenías la edad de vuestros hijos e hijas. Se recomienda que sea en un folio a una

cara, para sacar fotocopias y repartir entre el resto de alumnos de Mini-Chef. Podéis explicar por qué os gustaba, qué ingredientes naturales se empleaban y cómo se cocinaban.



**2.1.4. Master Class “Cocina Molecular”
(Impartida por Fernando Sánchez, Chef Profesor de Bodegas Campos y Jefe de Cocina
de la Escuela de Hostelería de Córdoba)**



Fernando Sánchez, Chef Profesor de Bodegas Campos y Jefe de Cocina de la Escuela de Hostelería de Córdoba, ha impartido una masterclass para niños con una sesión de cocina molecular, donde se les ha enseñado a realizar esferificaciones, emulsificación y gelificación, con las técnicas de cocina moderna. Los pequeños aprenden a cocinar platos además de recibir unas nociones básicas sobre los alimentos y la cocina, en lo que ha sido para muchos de ellos la primera experiencia culinaria de su vida.

2.2. Diseño de Videojuegos – Scratch

Los participantes han aprendido a través de actividades dirigidas a programar sus propios videojuegos mediante una interfaz gráfica prestando especial atención al desarrollo de la creatividad, la investigación y la experimentación.

La interfaz que ofrece SCRATCH es fácil de utilizar y a su vez permite infinitas posibilidades de programación a los participantes, sin necesidad de conceptos previos, solo una imaginación activa y el interés en las nuevas tecnologías.



2.3. Robótica Discovery Camp

Los participantes han construido y programado 12 modelos de robots de intrincado diseño que se recrean los robots que se utilizan en fábricas e industrias modernas. Han aprendido de una

forma divertida y a través de diferentes máquinas extraordinarias conceptos de matemáticas, física y mecánica.



2.3.1. Visita al Laboratorio de Robótica Industrial

Los participantes de la modalidad “Robótica – Discovery Camp” han visitado el Laboratorio de Robótica Industrial de la Escuela Politécnica Superior de la Universidad de Córdoba, donde el profesor Luis Manuel Fernández de Ahumada, profesor del área de Ingeniería de Sistemas y Automática de la E.P.S., ha realizado una demostración de cómo funcionan algunos de sus robots industriales y podrán controlar los movimientos de un brazo robótico similar al que se usa industrialmente.





2.4. Diseño de VideoJuegos – Kodu

Dejando volar su imaginación los pequeños programadores diseñarán los diferentes escenarios en los que se desarrollará el videojuego. Aprenderemos a incluir diferentes objetos y personajes para luego animarlos gracias a la programación con la que los dotaremos de diferentes comportamientos: movimiento, coger un objeto, hablar, establecer un marcador, etc.

Gracias a una herramienta de programación muy visual los participantes serán capaces de dar vida a sus propias ideas.



2.5. Mini Chef - Food truck

¿Qué es una Food Truck?: comida callejera con ruedas y estilo. A lo largo de esta semana, con esta modalidad aprenderemos a elaborar platos de calidad para consumir en la calle o en un ambiente distendido. Algo visual, rápido, trepidante y divertido.

Los mejores críticos: La familia. Cada día, las familias pueden probar en casa los menús elaborados por sus hijas e hijos.



Miguel Rayo, alumno de segundo curso del Grado de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, de la Facultad de Veterinaria, colabora como monitor en las modalidades Mini Chef.

2.6. Robótica ECO – Ciudad Ecológica

La semana del 17-21 de julio se ha desarrollado la edición de “Robótica ECO – Ciudad Ecológica”.



El reto "La Ciudad Ecológica" proporciona, a los participantes, una excelente oportunidad para explorar y crear soluciones innovadoras a temas y problemas comunes actuales como la ecología y el medio ambiente. El reto representa un escenario real (con una central de energía eléctrica, una turbina eólica, un embalse, ...) en el que resolver las diferentes misiones y ofrecer a los participantes la oportunidad de aplicar las habilidades adquiridas durante el entrenamiento.



3. CLAUSURA

3.1. Visita del Vicerrector de Coordinación Institucional e Infraestructuras



Los alumnos más precoces de la Universidad de Córdoba han compartido sus experiencias con el vicerrector de Coordinación Institucional e Infraestructuras, Antonio Cubero Atienza, durante su visita a los II Campamentos Tecnológicos de la UCO.

Fuente: [Gabinete de Comunicación UCO](#)

Durante la visita a los II Campamentos Tecnológicos de la UCO del vicerrector de Coordinación Institucional e Infraestructuras, Antonio Cubero Atienza, Antonio Lara, responsable de la Asociación Campus Intergeneracional, ha hecho entrega de una placa conmemorativa felicitando por el desarrollo de este tipo actuaciones que suponen medidas reales de conciliación familiar y laboral.



Antonio Lara, ha afirmado que con la aprobación del I Plan Concilia de la UCO en el Consejo de Gobierno en abril de este año y el compromiso del Equipo de Gobierno, el proyecto de un Centro Intergeneracional en la UCO está más cerca de ser realidad. Así mismo, ha reiterado la necesidad de establecer un calendario que materialice las primeras fases de las tres vertientes del proyecto: Centro de Educación Infantil para nuestros menores, Unidad de Estancia Diurna para nuestros mayores y Centro Intergeneracional para posibilitar la realización de actividades que constituyan un punto de encuentro entre generaciones de forma programadas.

Antonio Cubero ha agradecido la participación de la Asociación Campus Intergeneracional en el desarrollo de este tipo de acciones y ha reiterado el compromiso del Equipo de Gobierno en el impulso de medidas como las que se han propuesto con el objetivo de facilitar la conciliación familiar, laboral y académica.

Fuente: [Gabinete de Comunicación UCO](#)

3.2. Jornada de Puertas Abiertas

Con motivo de la clausura, a las 13 horas del viernes 21 de julio, tuvo lugar un acto de puertas abiertas de las temáticas de Robótica y APPS. Tras una semana programando y construyendo, los participantes expusieron los frutos de su progreso en estos ámbitos tecnológicos. En la modalidad Mini Chef, las familias probaron en casa los menús elaborados por sus hijas e hijos.





4. PATROCINADORES

4.1. Patrocinadores Defai14 y Schneider Electric



La empresa cordobesa [Defai14](#) ha becado con un 50% de la cuota a los participantes de la edición Mini Chef de la semana del 26 al 30 de junio pertenecientes a la Comunidad Universitaria. Además, en colaboración con la multinacional líder del sector energético [Schneider Electric](#), ha realizado en la semana del 3 al 7 de julio el Taller Aplicación de la tecnología al control energético en viviendas. Esta actividad ha acercado al alumnado de las 2 modalidades de esta semana a la gestión responsable de la energía eléctrica en entornos domésticos, mediante el uso de las nuevas tecnologías. El objetivo de esta actividad es mostrar cómo repercute un buen uso de los mismos en la economía familiar y cómo pequeñas acciones, al alcance de todos, ayudan a respetar el medioambiente. Han podido ver de manera práctica, como con una tablet o un smartphone y una APP podemos controlar elementos básicos existentes en todos los hogares (alumbrado, electrodomésticos, enchufes, etc.) y supervisar los consumos energéticos generados en cada uno de ellos.



4.2. IRC Automatización y Unión

[IRC Automatización](#) y [Unión Tecnológica](#) han becado con un 50% de la cuota a todos los participantes de la modalidad “Robótica Discovery Camp” que se ha celebrado en la semana del 3 al 7 de julio. Además, realizarán una demostración de un robot real a los participantes de las modalidades que se desarrollen la semana del 17 al 21 de julio.



4.3. VEOLIA

[VEOLIA](#), multinacional dedicada a diseñar e implantar soluciones para desarrollar el acceso a los recursos, preservarlos y regenerarlos, va a becar con un 50% de la cuota (hasta 35€) a cada uno de los participantes de la modalidad “Robótica Discovery Camp” que se ha celebrado en la semana del 17 al 21 de julio.



5. CONCLUSIONES

Los II Campamentos Tecnológicos de la UCO, dirigidos a participantes de entre 6 y 16 años, se han consolidado como una medida real de conciliación familiar, laboral y académica que oferta diferentes programas enfocados al uso y disfrute del ocio y tiempo libre de los hijos e hijas de los miembros de la Comunidad Universitaria.

Para su desarrollo ha resultado imprescindible la colaboración de varios miembros anónimos de nuestra Comunidad Universitaria, PDI, PAS y alumnado, así como de los responsables de centros como la Escuela Politécnica Superior y la Facultad de Veterinaria y del Coordinador General de Campus, Rafael Jordano, quien ha estado especialmente volcado tanto por su responsabilidad institucional como ponente de una “Mini Clase” en la modalidad de “Mini Chef”.

Antonio Lara

Córdoba, 27 de julio de 2017