

Presentación	P. 2
V Edición Concurso Gastronómico	P. 3
XXIV Certamen Fotográfico San Alberto Magno	P. 9
Conferencia Gabriel Pinto Cañón	P. 11
3ª Olimpiada Científico-Tecnológica	P. 12
Entrega de premios de actividades San Alberto Magno	P. 14
Acto de graduación del curso 2013/2014	P. 16
En el próximo número	P. 17
Foto de grupo	P. 17

Comité editorial: Consuelo Díaz Maroto, Juan Carlos de Haro, Antonio de la Hoz, José Luis Martín, Antonio M. Rodríguez, Javier Torres

## PRESENTACIÓN

El número de Noviembre está dedicado a las actividades de San Alberto Magno, por lo que se trata de un número monográfico. Queríamos felicitar a todos los premiados y a todos los graduados en el pasado curso. También queremos agradecer a todos los participantes en las distintas actividades.

Antonio de la Hoz Ayuso

## V Edición Concurso Gastronómico



Uno de los concursos más esperados en estas fechas por todos los miembros de la facultad es el Concurso Gastronómico, en el que el personal de la facultad se esfuerza en hacer las delicias de nuestros paladares.

En esta ocasión se presentaron un total de 15 platos diferentes en dos categorías: Tapas y Repostería.

Tras la cata y valoración por parte del jurado, los platos fueron compartidos con todo el mundo en el hall de la facultad.



# CONCURSO GASTRONÓMICO

La entrega de premios a los ganadores del Concurso Gastronómico se realizó en el salón de actos de la facultad, el jueves 13 de noviembre, con un ganador en cada una de las dos categorías, más un accesit.

Ganador en la categoría **TAPAS**: Justa M. Poveda (Trufas Caprese)



Ganador en la categoría **REPOSTERÍA**: Justa M. Poveda (Arrollado de chocolate y orange curd)



Ganador **ACCESIT**: Mohammed Zougagh (Cuernos de Gacela)



## Receta: Trufas Caprese

### Ingredientes:

- 1 tarrina queso fresco unttable (tipo Philadelphia)
- queso rulo de cabra, al gusto, tiene un sabor fuerte
- 1 tomate natural pelado, sin semillas y troceado
- almendra molida
- 4 o 5 anchoas picadas
- orégano
- albahaca
- aceite de oliva virgen extra
- quicos (maíz tostado)



### Elaboración:

Mezcla todos los ingredientes hasta obtener una pasta consistente.

Con ayuda de dos cucharillas haz bolitas dándoles forma de trufa y rebózalas en quicos previamente triturados. El rebozado hay que hacerlo justo antes de servir, pues los quicos toman la humedad del queso y se pierde el carácter crujiente.

Sirve sobre moldes de papel.

## Receta: Arrollado de chocolate y orange curd

### Bizcocho de cacao

- 4 huevos (2 enteros y 2 con las claras y las yemas separadas)
- 110 g (80 gr + 30 gr) de azúcar común
- 30 g de harina común
- 30 g de almendra molida
- 20 g de cacao en polvo

Mezcla con unas varillas las yemas con los huevos y 80 g de azúcar.

Monta las dos claras a punto de nieve, añadiendo los 30 g de azúcar restantes.

Incorpora suavemente las claras montadas a la primera mezcla y añade en forma de lluvia la harina tamizada con el cacao y la almendra molida.

Extiende la mezcla sobre una placa de hornear cubierta de un papel vegetal y hornea a 170° entre 12-15 minutos, dependiendo de cada horno. Deja templar y desmolda sobre un paño húmedo y enrolla hasta rellenar.

### Almíbar

- 60 g de azúcar
- 100 mL de zumo de naranja
- una copa de Licor de Naranja (o Ron)

Pon a hervir en un cazo los ingredientes del almíbar y deja cocer durante 8-10 minutos hasta conseguir un almíbar espesito. Dejar enfriar.

### Relleno

- 140 g chocolate de 70% cacao
- 150 mL de nata
- 20 g de mantequilla
- 1 cucharadita de miel.

Pon en un cazo a calentar la nata y la miel. Cuando tome el punto de ebullición, apaga el fuego e incorpora el chocolate picado y la mantequilla. Remueve hasta su total disolución. Refrigerera durante media hora aproximadamente hasta que tenga la consistencia necesaria para utilizar como relleno (crema espesa).

### Cobertura: Orange Curd o Crema de Naranja

- 275 ml de zumo de naranja
- 3 huevos
- 125 g de azúcar común
- 75 g de mantequilla
- 30 g de maizena.
- Ralladura de dos naranjas.



Bate los huevos en un cuenco con unas varillas, añade el azúcar, el zumo y la ralladura de naranja y la maizena desleída en dos cucharadas de zumo.

Vierte la mezcla en un cazo y coloca éste sobre otro que contenga agua hirviendo para cocerlo a baño María, deberás revolver constantemente durante unos cuantos minutos hasta que consiga consistencia, la crema no deberá sobrepasar los 80º de temperatura, cuando esté cremoso, estará listo.

Cuando la crema esté lista, retirar del fuego y añadir la mantequilla en trozos y mezclar hasta su total incorporación.

## **Decoración**

- Frutas variadas (Naranja, fresas, uvas, kiwi, frambuesas, etc.)

## **Montaje**

- Pincela ligeramente la plancha del bizcocho con el almíbar y rellena con la ganache de chocolate.  
- Coloca con cuidado en la fuente de servir. Cubre con una paleta el orange curd sobre todo el arrollado, pasa un tenedor suavemente por la superficie a modo decorativo. Corta los bordes.

Refrigera.

Un ratito antes de servir, decora con las frutas. Las fresas puedes pintarlas con brillo para que se vean más bonitas.

La almendra que utilicé no estaba excesivamente molida, lo que le da un punto de textura muy rico a la plancha de bizcocho.

## Receta: Cuernos de gacela

### Ingredientes:

- Hojaldre
- 500 g de almendra cruda pelada y molida
- 350 g de azúcar
- 50 g de mantequilla
- 3 cucharadas de agua de azahar
- 1 cucharada de canela en polvo



### Elaboración:

Preparar el relleno mezclando las almendras con el azúcar, agregar el agua de azahar, la canela y la mantequilla fundida y mezclar bien hasta obtener una pasta homogénea.

Extender el hojaldre lo más fino posible y cortar en 4. En el borde exterior de cada una de esas partes colocar una bolita de relleno, envolver la masa con la mano y darle forma de cuernos o de medias lunas doblando un poco hacia adentro cada punta para formar un cuernecillo.

Cocinar en horno a 220° durante 15 minutos. Deben quedar solo doraditos. Dejar enfriar y a disfrutar.

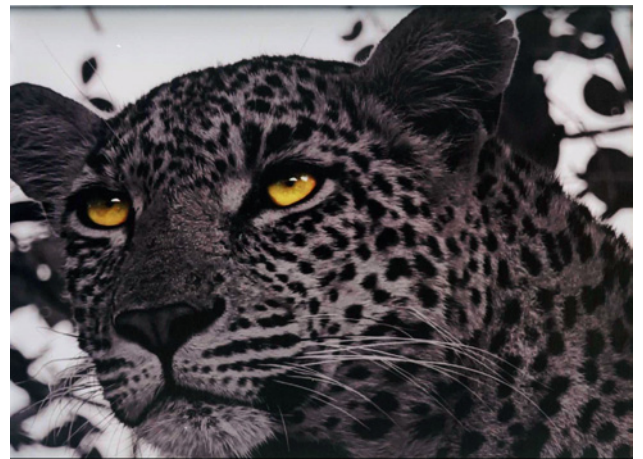


## XXIV Certamen Fotográfico San Alberto Magno



Como en pasadas ocasiones, en estas fiestas se ha celebrado el XXIV Certamen Fotográfico San Alberto Magno, abierto a la participación de todo el personal y alumnos de la facultad. Tras la exposición en el hall de la facultad durante toda la semana de las imágenes presentadas a concurso, el jueves 13 de noviembre se hicieron públicas las fotos premiadas y se procedió a la entrega de galardones en el salón de actos de la facultad.

Ganador en la categoría **COLOR**: Javier Llanos López



Ganador en la categoría **BLANCO Y NEGRO**: Félix Jalón Sotés

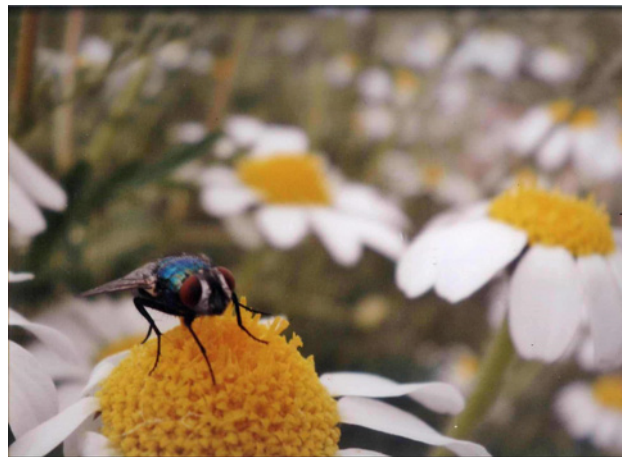


# CONCURSO FOTOGRAFICO

Ganador en la categoría **CIENTÍFICA**: María Luz Sánchez Silva



Ganador en la categoría **FACULTAD**: César Aranda Gonzalez



## Enseñanzas relacionadas con la Química: Fomento del aprendizaje por indagación y del pensamiento crítico

Gabriel Pinto Cañón

La conferencia estuvo centrada en la metodología denominada Inquiry-based science education (IBSE) que tiene como objetivo principal el desarrollo del pensamiento crítico en los alumnos.

Se trata de desarrollar diversas competencias que abarcan la resolución de problemas, la indagación, experimentación, búsqueda y análisis de datos, trabajo en equipo, elaboración de documentos e informes así como la interdisciplinariedad.

En la presentación se mostraron tres ejemplos, la cinética de fusión de hielo en agua y agua saturada con sal, el funcionamiento de las bebidas autocalentables y la termoquímica de las calderas de condensación.

Los alumnos debían explicar los procesos que se producían en los tres ejemplos, buscar información sobre los procesos, elaborar tablas de resultados, etc... y redactar conclusiones. El análisis de los resultados así como de los procedimientos y razonamientos de los alumnos debe llevar a una mejor comprensión de los razonamientos de los alumnos y a una mejora del método educativo.

### Pensamiento crítico

Wikipedia:

“Proceso cognitivo que se propone analizar o evaluar la estructura y consistencia de la manera en la que se articulan las secuencias cognitivas que pretenden interpretar y representar el mundo, en particular las opiniones o afirmaciones que en la vida cotidiana suelen aceptarse como verdaderas”.

“También se define, desde un punto de vista práctico, como un proceso mediante el cual **se usa el conocimiento y la inteligencia para llegar, de forma efectiva, a la posición más razonable y justificada sobre un tema**”.

Buena parte de lo tratado está publicado en la revista *Educació Química*, editada por la *Societat Catalana de Química*. Libre acceso: <http://bit.ly/1tKF4Is>

- *Las bebidas autocalentables y autoenfriables como recursos para un aprendizaje activo*, M.L. Prolongo, G. Pinto, Vol. 7, 4-14 (2010).

- *Termoquímica de las calderas domésticas de condensación: un caso de aprendizaje contextualizado por indagación dirigida*, G. Pinto, Vol. 14, 29-38 (2013).

- *Velocidad de fusión del hielo en distintas disoluciones: un ejemplo de aprendizaje activo de la ciencia*, G. Pinto, P. Lahuerta, en prensa.



## 3ª Olimpiada Científico-Tecnológica

A lo largo del día 12 de Noviembre se reunieron 19 grupos de alumnos de secundaria de toda la provincia, que participaron en la 3ª Olimpiada Científico-Técnica de la Facultad de Ciencias y Tecnologías Químicas. Los alumnos realizaron diversas pruebas relacionadas con la química a lo largo de la mañana, demostrando sus conocimientos y habilidades en esta materia.



# OLIMPIADA CIENTÍFICO-TECNOLÓGICA

Tras la confraternización gastronómica en el restaurante La Casona se procedió a la entrega de premios de las olimpiada. Los ganadores fueron los siguientes:

**Primer premio:** IES Azuer (Manzanares). SANDRA MARTÍN SIMÓN, AITOR MARTÍNEZ RUIZ y MANUELA GARCÍA DÍAZ.

**Segundo premio:** IES María Zambrano (Alcazar de San Juan). JOSUÉ EDUARDO CALDERÓN YÉPEZ, JULIO CAMPOS PARRILLA y DANIEL VIDAL JIMÉNEZ.

**Tercer premio:** IES Berenguela de Castilla (Bolaños de Calatrava). CRISTINA LÓPEZ MARTÍN, CARLOS MARTÍN GARCÍA y MARTA RUIZ VALDEPEÑAS ALMANSA.



## Entrega de premios de actividades San Alberto Magno

Durante el acto de entrega de premios del jueves 13 en el salón de actos de la facultad, se procedió a la entrega de premios a los ganadores de las actividades deportivas (fútbol sala y pádel), celebradas a lo largo de la semana.

En la categoría de fútbol sala, se entregaron los siguientes premios:

- 1<sup>er</sup> puesto: Equipo Quimicefa.
- 2<sup>o</sup> puesto: Equipo Los Bencenos.
- 3<sup>er</sup> puesto: Equipo Lemusines.

En la categoría de pádel:

- Pareja campeona: Ángel Serrano y José Fernando Pérez
- Pareja subcampeona: Manuel Carmona Franco y Sara Roldán



También se entregaron los siguientes premios a alumnos de la facultad:

XIV PREMIO REPSOL al mejor trabajo fin de carrera del título de ingeniero químico relacionado con la ingeniería de procesos, entregado por Rosa Juárez:

- GANADOR: Ángel Serrano Casero
- POR SU PROYECTO TITULADO: Desarrollo de materiales termorreguladores para incrementar el almacenamiento pasivo de energía en edificios.

XVI PREMIO AQUONA al mejor Trabajo Fin de Carrera del título de Ingeniero Químico relacionado con el tratamiento de aguas, entregado por Francisco Javier:

- GANADORA: Beatriz Oraá Poblete
- POR SU PROYECTO TITULADO: Regeneración de aguas residuales depuradas mediante foto-electrocoagulación.



# ENTREGA DE PREMIOS

Por último, se entregó un diploma y un detalle a los componentes de la comisión de calidad del centro a modo de reconocimiento por la labor realizada.

Los componentes de dicha comisión son los siguientes:

- Gregorio Castañeda Peñalvo
- Paula Sánchez Paredes
- María Almudena Soriano Pérez
- Félix A. Jalón Sotes
- Maria Jesús Ramos Marcos
- Miguel Ángel Arranz Monge
- Alejandro Cañamero Navarro
- Pedro Gálvez Díaz
- Ángel Díaz Ortiz



## Acto de graduación del curso 2013 / 2014

El viernes 21 de noviembre a las 19:00 horas se llevó a cabo el acto de graduación de los alumnos del curso 2013/14. Tras la lectura de la memoria de la facultad, se procedió a realizar la tradicional entrega de becas a todos los alumnos que han finalizado sus estudios de grado, licenciatura, máster y doctorado en esta facultad.





## En el próximo número de Molécula...

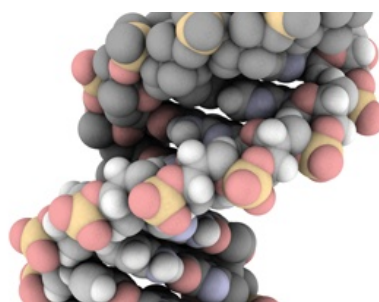
En el número de enero recogeremos todas las actividades del centro en los meses de diciembre y enero así como las habituales secciones de investigación, Tesis, Cafetería... y alguna sorpresa. Felices fiestas a todos.

Y no olvidéis visitarnos en la web...



REVISTA  
MOLÉCULA

Revista de la Facultad de Ciencias y Tecnologías Químicas  
Universidad de Castilla La Mancha



<http://moleculauclm.wordpress.com/>

