

Docente	Martha Florez Flores
Curso	GA133 - Historia y Reconocimiento de Consumos
Periodo	2024
Programa académico	Gastronomía y Gestión Culinaria
Nombre de la experiencia	Bioferia de productos peruano en realidad virtual
Herramienta usada	EON XR
¿Cómo la experiencia contribuye con alcanzar el logro del curso?	La experiencia ayudó significativamente a alcanzar los objetivos del curso, ya que permitió que tanto los estudiantes como el público asistente identificaran insumos producidos en Perú, sus características morfológicas, propiedades, y métodos de cultivo, utilizando herramientas de realidad virtual y aumentada. Esto promovió un aprendizaje más inmersivo y práctico, fortaleciendo la comprensión de los temas del curso.
Descripción de la actividad	En el curso Historia y Reconocimiento de Insumos, los estudiantes participaron en un proyecto que se llevó a cabo a lo largo de cinco semanas. Primero, investigaron y se contactaron con productores para recopilar información sobre insumos específicos. Posteriormente, recibieron capacitación en el uso de herramientas tecnológicas y desarrollaron modelos en 3D y experiencias en 360° para presentar los productos. En la feria, realizada el 22 de noviembre, los estudiantes expusieron estos modelos, prepararon platos innovadores con los productos proporcionados por las empresas, y realizaron degustaciones. La actividad, que duró alrededor de dos horas, contó con una alta participación de alumnos y profesores, y se desarrolló de manera organizada, aunque enfrentó algunos retos técnicos que fueron resueltos durante el evento.
Resultados obtenidos de la experiencia	Los resultados del proyecto fueron positivos. La feria tuvo una gran afluencia de público, principalmente alumnos y profesores. Se lograron explicar las propiedades nutricionales y sostenibles de los insumos, generando conciencia sobre su importancia. Las tecnologías de realidad aumentada y los modelos 3D captaron la atención del público y reforzaron el mensaje sobre los procesos de producción de los insumos. Además, los platos preparados recibieron comentarios favorables por su sabor e innovación.

A continuación, se detallan las experiencias elaborados por los estudiantes:

Para visualizar las experiencias, primero debes descargar el programa EON XR. Ingresa a este enlace para que lo descargues según tu dispositivo: <https://linktree.aprendizajedigitalupc>

Experiencia creada

Creamos una experiencia interactiva y educativa centrada en la utilización del cacao, destacando su origen y procesos de preparación en colaboración con la Cooperativa Agraria Allima, que trabaja con cacao de la región de San Martín. Realizamos el escaneo en 3D de dos platos elaborados por nosotros, en los cuales utilizamos cacao como ingrediente clave. Cada uno de los platos fue detallado visualmente, destacando las distintas partes del mismo y explicando los procesos involucrados en su elaboración.

Para hacer la experiencia más enriquecedora, incorporamos quizzes interactivos para cada plato, junto con imágenes, audios y videos que permiten al usuario sumergirse en el mundo del cacao y la gastronomía.

Enlace a la experiencia

- Primer plato: Lomo en Salsa de Cacao con Puré Tropical y ensalada de Arúgula: <https://share.eon-xr.com/lesson/627/952793>
- Segundo plato: Khan Niao Mamuang de Chocolate: <https://share.eon-xr.com/lesson/627/953421>
- Experiencia 360: Procesos en el tratamiento del grano de Cacao: <https://share.eon-xr.com/lesson/627/953573>

Estudiantes creadores

Piero Sebastián Astete Mallma (u202411375@upc.edu.pe)
Ariana Nathalia Bardales Rocha (u202410976@upc.edu.pe)
Luciana Valeria Canchari Badajoz (u202418485@upc.edu.pe)
Anthony Cancho Cusi (u20191a910@upc.edu.pe)
Juan Sebastian Flores Durand (u202411444@upc.edu.pe)
Maricielo Guillén Gonzales (u202413688@upc.edu.pe)
Luis Fernando Quispesivana Fernández (202411157@upc.edu.pe)
Alejandro Vergara Huayanay (u202411496@upc.edu.pe)

Experiencia creada	<p>3D 1: Un plato salado (ingrediente principal: Pisco)</p> <p>3D 2: Un plato dulce (ingrediente principal: Pisco)</p> <p>360: Un dia en Azpitia (fundo mama Tere) (Conocer todo el proceso de la produccion del Pisco)</p>
Enlace a la experiencia	<p>3D 1: https://share.eon-xr.com/lesson/627/951222</p> <p>3D 2: https://share.eon-xr.com/lesson/627/95118</p> <p>360: https://share.eon-xr.com/lesson/627/953109</p>
Estudiantes creadores	<p>Del Mazo Begazzo, Camila Alejandra (u202417334@upc.edu.pe)</p> <p>Alayo Angeles, Alessandra Solange (u202417265@upc.edu.pe)</p> <p>Infantas Salas, Ariel Lucía (u202412254@upc.edu.pe)</p> <p>Tejada Huamani, Ana Berta (u202419633@upc.edu.pe)</p> <p>Colan Chipana, Angelina Yulissa (u20241a141@upc.edu.pe)</p> <p>García Díaz, Sol Milagros (u202410329@upc.edu.pe)</p> <p>Rios Chicata, Alejandra Milagros (u202412159@upc.edu.pe)</p> <p>Romero Tello, Carmen Azucena (u20241e547@upc.edu.pe)</p> <p>Nuñez Soto, Vanessa Marjorie (u20241B067@upc.edu.pe)</p> <p>Paucca Huayta, Keyzy Shantall (U202021914@upc.edu.pe)</p>

Experiencia creada	<p>Nuestra experiencia se enfocó en la empresa Agronativa Food, especializada en papas nativas peruanas, destacando la papa Cacho de Toro por su forma y color únicos. Exploramos su origen, cultivo tradicional en las regiones andinas y su importancia agrícola.</p> <p>Finalizamos mostrando un plato elaborado con esta papa, destacando su versatilidad en la gastronomía peruana. La experiencia incluyó imágenes, videos y descripciones interactivas para profundizar en su uso y valor.</p>
Enlace a la experiencia	<ol style="list-style-type: none"> 1. https://share.eon-xr.com/lesson/627/953759 2. https://share.eon-xr.com/lesson/627/953713
Estudiantes creadores	<p>Asencios Salas, Camila Fiorella - u202411817@upc.edu.pe</p> <p>Morales Vera , Maryuri Yareli - u20241D913@upc.edu.pe</p> <p>Naomi Xiomara Palacios Chipana u202414967@upc.edu.pe</p> <p>Rupay Torres, Julio Fabian - u202416680@upc.edu.pe</p> <p>Viacava Portal, André Stefano - u20241D564@upc.edu.pe</p>

