













En cumplimiento de las bases, y de acuerdo con las definiciones acordadas por el Comité del Festival Virtual de Gastronomía Científica 2021, las iniciativas seleccionadas en esta convocatoria fueron las siguientes:

- 1. "Mayonesa vegana", Antonella Durán Olivos, King Edwards School I
- 2. "Mousse de Chocolate", Naomy Medina Alvarez, King Edwards School I
- 3. "Masas de Pizzas Napolitanas", María Eugenia Salbarrey Lamas y Lucas Zitrynovic Iacono, Colegio internacional SEK
- 4. "Brownie de chocolate punto fudge", Constanza Pereira Vergara, Bernabé Basoalto Basoalto del establecimiento Liceo Capitán Ignacio Carrera Pinto, Colbún
- 5. "Postre", Dayana Valencia Salazar y Catalina Aguayo Cáceres, Fundación Madre María Nys, Chiguayante
- 6. "Ceviche", Florencia Olivares y Matías Mella Sánchez, Francis School, Coquimbo
- 7. "Masas", Ailen Barrera Ossandón, King Edwards School
- 8. "Postre", Vicente Sandaña Arre y Benjamín Elmes Zambrano, Colegio Alianza Austral, Coyhaique
- 9. "Carrot cake (postre)", Florencia Ossandón y Francisca Rivas, Colegio Alianza Austral, Coyhaique
- 10. "Postre", Macarena Cornejo y Maite Pizarro, Colegio Manantial Viña del Mar
- 11. "Masa", Vanesa Ávila, Colegio Manantial Viña del Mar
- 12. "Preparación de jugos fluorescentes y esferas con diferentes líquidos", Raúl González Alfaro, Francisco Manríquez Alfaro, Colegio Desiree, Colina
- 13. "Cerveza", Isidora Guajardo Medina, Instituto Linares
- 14. "Pashrutum", Nayra Alarcón Peña, Escuela República de México, Quillota
- 15. "Panqueques con helado", Matías Mella Sánchez, Florencia Araya Olivares, Francis School, Coquimbo
- 16. "Pasticho de Berenjena", Ivanna Zapata González, Ariadna Zapata González, Colegio Santa María Reina, Macul