

## ANEXO I PROPOSTA DE PROXECTOS DE INVESTIGACIÓN STEMbach

<b>Dirección do proxecto</b>	
Nome: Ana M. Graña	
Enderezo electrónico: ana@uvigo.gal	Teléfono: 986 812 282
<b>Co-dirección do proxecto</b>	
Nome: M. Soledad García Fontán	
Enderezo electrónico: sgarcia@uvigo.gal	Teléfono: 986 812 549
<b>Bienio</b>	2019 - 2021
<b>Número de participantes (máx. 4)</b>	4

### Título

Esferificación
----------------

### Resumo

<p>Propoñemos que o alumnado se introduza na química a través dunha preparación culinaria, a esferificación. A esferificación consiste en rodear cunha película fina un volume líquido de alimento, de xeito que teña unha aparencia sólida. Para isto empregaremos un espesante natural, alxinato sódico xunto cunha fonte de calcio: cloruro cálcico ou un lácteo.</p>
--

### Obxectivo

<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Aplicación da química na cociña.</li> <li>2. Iniciación ao traballo nun laboratorio químico.</li> <li>3. Análise dos resultados obtidos nun experimento.</li> <li>4. Redacción dunha memoria do traballo realizado.</li> </ol>
--

### Plan de traballo

<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Procura bibliográfica sobre o problema exposto.</li> <li>2. Traballo no laboratorio.</li> <li>3. Discusión dos resultados obtidos.</li> <li>4. Redacción dunha memoria.</li> </ol>
--

