

ANEXO I PROPOSTA DE PROXECTOS DE INVESTIGACIÓN STEMbach

Dirección do proxecto	
Nome: Marta Teixeira Bautista	
Enderezo electrónico: qomaca@uvigo.es	Teléfono: 986 812 280
Co-dirección do proxecto	
Nome: Ángeles Peña	
Enderezo electrónico: mpena@uvigo.es	Teléfono: 986 812 280
Bienio	2019 - 2021
Número de participantes (máx. 4)	4

Título

Química e Cociña

Resumo

<p>Propoñemos que o alumnado se introduza na química que se agocha tras os alimentos e as preparacións culinarias. Con iso daranse conta de que os nosos coñecementos químicos e físicos permítennos controlar procesos de grande importancia na cociña. A modo de exemplo pódese indicar como o control do pH pode provocar que certas xelificacións teñan ou non lugar ou como controlando a temperatura o resultado será máis ou menos satisfactorio.</p>
--

Obxectivo

<ol style="list-style-type: none"> 1. Mirar con ollos químicos as preparacións culinarias. 2. Iniciación ao xeito de traballar nun laboratorio químico. 3. Aprender a analizar os resultados obtidos nun experimento. 4. Redactar unha memoria do traballo realizado.

Plan de traballo

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

Actividades Complementarias

<p>Visita ao edificio CACTI. Visita á escola de Hostalería.</p>
