

## ANEXO I PROPOSTA DE PROXECTOS DE INVESTIGACIÓN STEMBACH

<b>Dirección do proxecto</b>	
Nome: M <sup>a</sup> Inmaculada Franco Matilla	
Enderezo electrónico: inmatec@uvigo.es Teléfono: 988 387055	
<b>Co-dirección do proxecto</b>	
Nome: Pedro A. Araújo Nespereira	
Enderezo electrónico: araujo@uvigo.es Teléfono: 988 387051	
<b>Co-dirección do proxecto</b>	
Nome: Concepción Pérez Lamela	
Enderezo electrónico: conchipl@uvigo.es Teléfono: 988 387091	
<b>Co-dirección do proxecto</b>	
Nome: Sidonia Martínez Suárez	
Enderezo electrónico: sidonia@uvigo.es Teléfono: 988 387080	
Nome: Elena Falqué López	
Enderezo electrónico: efalque@uvigo.es Teléfono: 988 387081	
<b>Bienio</b>	<b>2020/2022</b>
<b>Número de participantes (máx. 4)</b>	<b>4</b>

### Título

**Elaboración e análise de bebidas con auga mineromedicinal. Instagram como medio de difusión**

### Resumo

A formulación dun novo produto alimentario abarca dende a súa elaboración e control de calidade até a análise sensorial para valorar a aceptación que poida ter por parte das persoas consumidoras. Neste proxecto propónse que o estudiantado participe na elaboración dunha bebida empregando auga mineromedicinal e/ou termal e algún extracto con propiedades antioxidantes, que realice análises de determinados parámetros físico-químicos e que leve a cabo unha análise sensorial do produto final obtido entre as/os compañeiras/os de clase, familiares e estudantes da Facultade de Ciencias. Así mesmo, aproveitando a familiaridade das persoas nova co manexo das redes sociais, creárase unha conta de Instagram (@bebidas.stembach) na que se seguirán os perfís de outras persoas usuarias, principalmente de industrias que elaboran e comercializan bebidas.

### Obxectivo

1. Aprender a buscar información acerca do proceso de elaboración, ingredientes, parámetros de calidade, etc.
2. Introducir ao alumnado nas distintas etapas de elaboración dunha bebida.
3. Coñecer a orixe e composición das augas mineromedicinais.
4. Aprender e realizar a análise de diversos parámetros físico-químicos sinxelos.

5. Realizar unha análise sensorial das bebidas obtidas.
6. Aprender a tratar os datos obtidos e emitir un informe final.
7. Utilizar a rede social de Instagram como ferramenta de aprendizaxe.

## **Plan de traballo**

- Revisión bibliográfica (libros, artigos científicos, bases de datos, páxinas web, redes sociais, conta de Instagram).
- Selección dos ingredientes a utilizar.
- Normativa dos ingredientes que poden ser engadidos.
- Elaboración dunha ou varias bebidas (con distintas augas e/ou distintos ingredientes).
- Análise de diversos parámetros físico-químicos.
- Análise sensorial entre compañeiros, familiares e/ou alumnado da Facultade de Ciencias de Ourense.
- Análise dos datos e interpretación dos resultados.
- Elaboración dun informe final.
- Realización de actividades en liña na conta de Instagram e intervención de alumnado e profesorado: contactar con outras persoas usuarias, subir fotografías, facer comentarios, subir vídeos, etc.

## **Actividades complementarias**

1. Visita á biblioteca do Campus de Ourense.
2. Visita aos laboratorios da Facultade de Ciencias.
3. Visita a algún manancial de auga mineromedicinal e/ou termal.
4. Visita a algunha empresa de bebidas.
5. Asistencia a algunha conferencia do eido.