

ANEXO I PROPOSTA DE PROXECTOS DE INVESTIGACIÓN STEMBACH

Dirección do proxecto	
Nome: M ^a Inmaculada Franco Matilla	
Enderezo electrónico: inmatec@uvigo.es Teléfono: 988 387055	
Co-dirección do proxecto	
Nome: Sidonia Martínez Suárez	
Enderezo electrónico: sidonia@uvigo.es Teléfono: 988 387080	
Nome: Elena Falqué López	
Enderezo electrónico: efalque@uvigo.es Teléfono: 988 387081	
Bienio	2020-2022
Número de participantes (máx. 4)	4

Título

Tecnoloxía alimentaria e gastronomía

Resumo

O Desenvolvemento de procesos tecnolóxicos implicados na preparación culinaria de alimentos implica coñecer os efectos, tanto positivos como negativos, sobre os compostos presentes nos alimentos. Coñecer a calidade sanitaria, organoléptica e nutricional é imprescindible como modos de avaliación e control implicados na elaboración de cada preparación. Neste proxecto propónse que o estudantado participe no proceso de elaboración de diferentes produtos e/ou preparacións culinarias a partires dunha froita e/ ou vexetal, realice análise de determinados parámetros de calidade e unha análise sensorial dos produtos obtidos. Así mesmo, a través da utilización dunha rede social responsable como Instagram, crearase unha conta (@tecnologia.alimentos.stembach) na que se interactuará con outras persoas usuarias vinculadas á Tecnoloxía Culinaria.

Obxectivo

1. Aprender a buscar información acerca do proceso de elaboración, ingredientes, factores condicionantes, parámetros de calidade, etc.
2. Coñecer distintas tecnoloxías culinarias que permitan transformar un alimento e desenvolver diferentes produtos.
3. Aprender e realizar a análise de diversos parámetros físico-químicos sinxelos.
4. Realizar unha análise sensorial.
5. Aprender a tratar os datos obtidos e emitir un informe final.

Plan de traballo

1. Revisión bibliográfica (libros, artigos científicos, bases de datos, páxinas web).
2. Selección dos ingredientes a utilizar.
3. Elaboración de diferentes preparacións culinarias a partires dunha froita e/ou vexetal.
4. Análise de diversos parámetros físico-químicos.

5. Análise sensorial dos produtos obtidos.
6. Análise dos datos e interpretación dos resultados.
7. Elaboración dun informe final.
8. Utilizar na rede social de Instagram como ferramenta de aprendizaxe.

Actividades complementarias

- Visitas á biblioteca do Campus de Ourense.
- Visitas aos laboratorios da Facultade de Ciencias.
- Asistencia a algunha conferencia ou establecemento do eido.