

**ANEXO I
PROPOSTA DE PROXECTOS DE INVESTIGACIÓN STEMBACH**

Dirección do proxecto	
Nome: Ángeles Peña	
Enderezo electrónico: mpena@uvigo.es	Teléfono:
Co-dirección do proxecto	
Nome: Marta Tejeira	
Enderezo electrónico: qomaca@uvigo.es	Teléfono:
Bienio	2020 - 2022
Número de participantes (máx. 4)	

Título

Cociña Molecular

Resumo

<p>A química ten sido un elemento fundamental para a innovación na cociña. A Cociña Molecular permite ampliar os horizontes das técnicas culinarias máis tradicionais, dando como resultado novas texturas, sabores ou cores. Neste proxecto, a combinación da Química e da Gastronomía permite que os/as estudantes recoñezan os principios fundamentais da química nunha receita de cociña, mediante o contacto directo co método e a práctica investigadora.</p>

Obxectivo

<p>O obxectivo xeral do proxecto é iniciar ao estudantado nas metodoloxías de investigación, estudando os procesos químicos que se producen nas diferentes receitas de cociña que teñen levado ao desenvolvemento da Gastronomía Molecular.</p> <p>A partires da aprendizaxe do método científico, pretendese que os/as estudantes utilicen a observación e a medición dos experimentos de maneira rigorosa, analicen e interpreten os resultados conseguidos e establezan unhas conclusións, asegurando a reproductibilidade dos seus estudos.</p>

Plan de traballo

1. Revisión bibliográfica dos obxectivos.
2. Observación e medición de datos segundo un deseño preestablecido.
3. Análise e interpretación de datos.
4. Establecemento de conclusións.
5. Redacción e presentación do traballo.

Actividades Complementarias

Visita á Universidade de Vigo: a Facultade de Química e aos seus laboratorios de investigación xunto coa Biblioteca de Ciencias Experimentais. Visita á Escola de Hostalería.

NOTA: toda a información incluída neste documento é orientativa, de maneira que as condicións concretas da realización deste proxecto sempre se han establecer unha vez postas en común co estudantado interesado e o seu profesorado.