

## ANEXO I PROPOSTA DE PROXECTOS DE INVESTIGACIÓN STEMBACH

<b>Coordinación STEMBach na Facultade/Escola UVigo</b>	
Nome: Marta Teijeira Bautista	
Enderezo electrónico: <a href="mailto:gomaca@uvigo.es">gomaca@uvigo.es</a>	Teléfono: 986 812 280
<b>Dirección do proxecto Uvigo</b>	
Nome: Ángeles Peña Gallego	
Enderezo electrónico: <a href="mailto:mpena@uvigo.gal">mpena@uvigo.gal</a>	Teléfono:
<b>Co-dirección do proxecto UVigo</b>	
Nome: Sonia Losada Barreiro	
Enderezo electrónico: <a href="mailto:sonia@uvigo.gal">sonia@uvigo.gal</a>	Teléfono:

NOTA: Os custos derivados da execución deste proxecto de investigación tales como os desprazamentos do profesorado da UVigo ao centro educativo ou doutras actividades establecidas no plan de traballo, correrán a cargo do centro educativo ao que se asigne este proxecto.

### Título

**Cociña molecular**

### Resumo

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.

### Obxectivo

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. A partires da aprendizaxe do método científico, preténdese 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.

## Plan de traballo

- 1.Revisión bibliográfica dos obxectivos.
- 2.Observación e medición dos datos segundo un deseño preestablecido.
- 3.Análise e interpretación dos 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.