

## ANEXO I PROPOSTA DE PROXECTOS DE INVESTIGACIÓN STEMbach

<b>Coordinación STEMbach na Facultade/Escola UVigo:</b>	
Nome: María Fernández González	
Enderezo electrónico: <a href="mailto:mfgonzalez@uvigo.es">mfgonzalez@uvigo.es</a>	Teléfono: 988 387 076
<b>Dirección do proxecto Uvigo:</b>	
Nome: Sidonia Martínez Suárez	
Enderezo electrónico: <a href="mailto:sidonia@uvigo.es">sidonia@uvigo.es</a>	Teléfono: 988 387080
<b>Co-dirección do proxecto UVigo:</b>	
Nome: M <sup>a</sup> Inmaculada Franco Matilla	
Enderezo electrónico: <a href="mailto:inmatec@uvigo.es">inmatec@uvigo.es</a>	Teléfono: 988 387055
Nome: Elena Falqué López	
Enderezo electrónico: <a href="mailto:efalque@uvigo.es">efalque@uvigo.es</a>	Teléfono: 988 387081
<b>Bienio</b>	<b>2022-2024</b>
<b>Número de participantes (máx. 4)</b>	<b>4</b>

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

**Tecnoloxía alimentaria e gastronomía: A cociña ao baleiro**

### 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 tipo "sous vide" (cociña ao baleiro) a partir de materias primas de orixe animal 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 ca cociña ao baleiro, as súas vantaxes e inconvenientes.
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

<https://www.uvigo.gal/ven-uvigo/centros-secundaria/steam/stembach>  
[stembach@uvigo.gal](mailto:stembach@uvigo.gal)

1. Revisión bibliográfica (libros, artigos científicos, bases de datos, páxinas web).
2. Selección dos ingredientes a utilizar.
3. Selección del equipo para envasar e cociñar ao baleiro.
4. Elaboración de diferentes preparacións "sous vide".
5. Análise de diversos parámetros físico-químicos.
6. Análise sensorial dos produtos obtidos.
7. Análise dos datos e interpretación dos resultados.
8. Elaboración dun informe final.
9. Utilizar na rede social de Instagram como ferramenta de aprendizaxe.