

ANEXO I  
PROPOSTA DE PROXECTOS DE INVESTIGACIÓN STEMbach

<b>Coordinación STEMbach na Facultade/Escola UVigo:</b>	
Nome: María Fernández González	
Enderezo electrónico: mfgonzalez@uvigo.gal	Teléfono: 988 38 70 76
<b>Dirección do proxecto Uvigo:</b>	
Nome: Elena Falqué López	
Enderezo electrónico: efalque@uvigo.es	Teléfono: 988 38 70 81
<b>Co-dirección do proxecto UVigo:</b>	
Nome: M <sup>a</sup> Inmaculada Franco Matilla	
Enderezo electrónico: inmatec@uvigo.es	Teléfono: 988 38 70 55
Nome: Concepción Pérez Lamela	
Enderezo electrónico: conchipl@uvigo.es	Teléfono: 988 38 70 91
Nome: Pedro A. Araújo Nespereira	
Enderezo electrónico: araujo@uvigo.es	Teléfono: 988 38 70 51

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**

**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 dos futuros consumidores. Neste proxecto propónse que o estudantado 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.
1. Introducir ao alumnado nas distintas etapas de elaboración dunha bebida.
2. Coñecer a orixe e composición das augas mineromedicinais.
3. Aprender e realizar a análise de diversos parámetros físico-químicos sinxelos.
4. Realizar unha análise sensorial das bebidas obtidas.
5. Aprender a tratar os datos obtidos e emitir un informe final.
6. Utilizar a rede social de Instagram como ferramenta de aprendizaxe.

## Plan de traballo

- Revisión bibliográfica (libros, artigos científicos, bases de datos, páxinas webs, 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 (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.