ANEXO I

PROPOSTA DE PROXECTOS DE INVESTIGACIÓN STEMbach

Coordinación STEMbach na Facultade/Escola UVigo:	
Nome: María José Pérez Álvarez	
Enderezo electrónico: mjperez@uvigo.gal	Teléfono: 988 38 70 93
Dirección do proxecto Uvigo:	
Nome: Elena Falqué López	
Enderezo electrónico: efalque@uvigo.es	Teléfono: 988 38 70 81
Co-dirección do proxecto UVigo:	
Nome: Pedro A. Araújo Nespereira	
Enderezo electrónico: araujo@uvigo.es	Teléfono: 988 38 70 51
Bienio	**2026-2028**
Número de participantes (máx. 4)	**4**

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

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 proponse 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.

Obxectivo

1. Aprender a buscar información acerca do proceso de elaboración, ingredientes, parámetros de calidade, etc.
2. Introducir ao alumnado nas distintas etapas de elaboración dunha bebida.
3. Coñecer a orixe e composición das augas mineromedicinais.
4. Aprender e realizar a análise de diversos parámetros físico-químicos sinxelos.
5. Realizar unha análise sensorial das bebidas obtidas.
6. Aprender a tratar os datos obtidos e emitir un informe final.

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 e/ou alumnado da Facultade de Ciencias (Ourense).
- Análise dos datos e interpretación dos resultados.
- Elaboración dun informe final.