

Fusionan jóvenes del Tec ciencia, cocina y arte en Semana i



¿Te imaginas disfrutar de un **filete de res cocinado** con la más alta tecnología de un **laboratorio científico**? Estudiantes del campus Monterrey lo hicieron posible en el reto de Semana i, *Culinología: La fusión del arte y la ciencia de alimentos*.

Conocer **cómo actúan los ingredientes, aditivos alimentarios, los procesos y la creación artística** en la generación de alimentos son algunos de los objetivos que buscaron los estudiantes durante la actividad, explicó la profesora Perla Ramos.

“Lo que queríamos es combinar estos conocimientos de ciencia y tecnología de alimentos, fusionándolos con conocimientos de gastronomía molecular”, indicó.

Ravioli con relleno gelificado, filete de **atún** cocido al vacío, **postres** espumosos y con mouse, así como **salsas** encapsuladas son algunos de los alimentos que realizan durante toda la semana, del 28 de octubre al 1 de noviembre.

“No es una clase de cocina, los muchachos tienen que entender que detrás de estos procesos de cocción de alimentos hay ciencia y tecnología.

Al final del día ellos se tienen que ir entendiendo el por qué se tenían que cocinar así los alimentos, a qué temperatura, con qué técnica o cómo combinar los aditivos de comida para que me den ciertos aromas y sabores”, explicó la profesora.



width="612" loading="lazy">

Ramos mencionó que la actividad fue **abierto a todas las carreras del campus**, para tener un espacio multidisciplinario de intercambio de ideas, innovación y creatividad.

“Se inscribieron alumnos de diferentes semestres y de carreras como Ingeniería de Industrias de Alimentos, Derecho, Administración, Nutrición, Computación, Arquitectura, etc.”, agregó.

Añadió que **para guiar a los jóvenes por este camino culinario** durante algunas actividades cuentan con el apoyo de un chef local quien comparte su experiencia culinaria con los participantes.

Entre los profesores encargados de la actividad se encuentran Carmen Hernández, Perla Ramos, Samanta Escobedo, Adriana Pacheco y Raúl Villarreal.



width="612" loading="lazy">

Este es el segundo año que se realiza esta actividad en el campus Monterrey, compartió la profesora, atrayendo la atención de los alumnos por su alto contenido de aprendizajes en dos áreas, la cocina y la química.

“Queremos transmitirles a los alumnos es que de nada sirve diseñar un proceso de alimentos muy buenos que sea nutricionalmente muy estable si al final no hacemos esa conexión con la parte visual.

Porque si no se ve bonito no lo comes, pero aquí combinados los dos aspectos”, dijo.

Al finalizar la semana, los estudiantes deberán **aplicar todos los conocimientos generados en diferentes platillos**, los cuales serán evaluados por un comité especial, explicó la académica.

“El reto de la semana es que desarrollen sus ideas creativas para presentar sus platillos con una base gastronómica y científica, que tengan además una mezcla de ingredientes y aditivos”, puntualizó.

Culinología:

La fusión del arte y la ciencia de alimentos



Gelificación

Procedimiento mediante el cual se espesan y estabilizan soluciones líquidas, emulsiones y suspensiones.



Cocción al vacío o sous-vide

Técnica que consiste en condicionar un producto en un embalaje hermético, del cual se retira parcialmente el aire.

La falta de oxígeno impide la proliferación de microbios.



Esferificación

Técnica culinaria empleada para conseguir encapsular en una fina membrana de textura gelatinosa un alimento líquido o una crema.

El resultado es similar a las huevas de pescado que “estallan en la boca” al romper esa fina película.



Espumas y Mouse

Las espumas son el resultado de la combinación de un líquido muy bien colado con burbujas de un gas, normalmente N₂O, y un agente estabilizante o emulsionante (grasas, gelatinas, claras de huevo o almidón).

ALUMNOS VIVEN EXPERIENCIA AL MÁXIMO

“ Me llama mucho la atención cocinar, desde que era pequeño mi mamá me enseñó apreciar la cocina y siento que hay mucha innovación en esta Semana i, me encantó, además quería hacer algo diferente a mi carrera ”.

Juan Pablo Carrera García

Arquitectura

Noveno semestre



width="1693" loading="lazy">

“ Esta Semana i me interesó porque a veces es bueno conocer más cosas, diferentes sabores y técnicas que me gustaría aplicar en mi día a día porque me encanta cocinar, lo mejor que me llevo fue haber conocido a compañeros nuevos y sobre todo conocer más sobre los laboratorios del Tec ”.

Karla María Valle Barajas

Ingeniería Biomédica

Séptimo semestre



width="1812" loading="lazy">

LEE TAMBIÉN: