**Taller de cocina Molecular en la Facultad de Ciencias de la Alimentación**

El próximo **viernes 3 de junio a las 9 de la mañana**, la **Facultad de Ciencias de la Alimentación (UNER), conjuntamente con la Universidad Nacional de Quilmes** presentará para **alumnos, graduados y socios de la Asociación Hotelera Gastronómica de Concordia, un Taller de cocina molecular, diseñada con distintas técnicas de gastronomía molecular.**

La modalidad del taller, que se realizará en el Salón de Usos Múltiples de la Facultad, es teórico práctico con una duración de 2/2:30 donde se desarrollará en la teoría la introducción a las técnicas y conceptos fisicoquímicos utilizados en cocina molecular y como práctica, se elaborarán tragos y platos moleculares, utilizando técnicas conjugadas de mixología. Se aplicarán técnicas de esferificación, espumado y crío cocción

**Sobre la Gastronomía Molecular**

La gastronomía molecular es la aplicación de principios científicos y tecnológicos a la
elaboración de nuevos productos, capaces de resaltar y combinar las distintas propiedades
organolépticas de los alimentos.
Para poder realizar “cocina molecular”, se deben estudiar y analizar las propiedades físico-químicas de los alimentos, conocer los procesos de elaboración a los que pueden someterse, como el batido, la gelificación, y el aumento de la viscosidad. Así también como los ingredientes que se pueden utilizar para resaltar, aportar o combinar sus propiedades organolépticas. De esta forma mezclar ollas, tubos de ensayo, batidoras y jeringas, permitirán experimentar los avances de la ciencia resumidos en el placer de degustar un nueva receta, un nuevo producto o una nueva versión de platos ya conocidos.