**Ciencia y gastronomía en Taller de Cocina molecular**

**Esferificación, espumado y crío cocción fueron algunas de las técnicas que se pudieron apreciar en el Taller de cocina molecular dictado por científicos de la Universidad Nacional de Quilmes el viernes 3 de junio en la Facultad de Ciencias de la Alimentación. Participaron alumnos y graduados de la Tecnicatura en Gestión Gastronómica (TGG) y socios de la Asociación Hotelera Gastronómica que auspició el evento.**

“Estamos muy contentos de poder tener en la Facultad este taller que es la cocina de vanguardia que los mejores restaurantes del mundo hoy están poniendo en práctica. Parte de la formación de ustedes es adquirir todo tipo de herramientas para poder aplicarlo” expresó **Alex Marinucci, Coordinador de la TGG**. Marinucci también agradeció a la Asociación Hotelera Gastronómica (AHGC) por el apoyo y a la Universidad Nacional de Quilmes que trajo este proyecto para poder presentarlo ante alumnos, graduados y socios de la AHGC.

Por su parte, el **Decano de la Facultad de Ciencias de la Alimentación, Gustavo Teira** señaló que es una gran satisfacción ver esta importante cantidad de gente dispuesta a aprender nuevos conocimientos y tendencias. También, destacó la colaboración de la Asociación Hotelera por brindar siempre apoyo y a la Universidad Nacional de Quilmes. “Estas jornadas no son unas jornadas más para nosotros, aquí se están conjugando conceptos de la ciencias y la tecnologías de los alimentos con conocimiento de la gastronomía lo que es una doble satisfacción para nosotros”.

En tanto la presidente de la **Asociación Hotelera Gastronómica de Concordia, María Isabel Móver** agregó “una de las cosas que más nos gusta es compartir el conocimiento y la capacitación y acompañar a todas las instituciones que se ocupan de esto. Hemos trabajado junto con la Universidad en muchas ocasiones y es bueno que tanto los jóvenes y los socios que están acá que hacen a la gastronomía de Concordia puedan actualizarse y aprender.

Luego el equipo de la Universidad Nacional de Quilmes presentó conceptos teóricos para la introducción a las técnicas y conceptos fisicoquímicos utilizados en cocina molecular y como práctica, se elaboraron tragos y platos moleculares, utilizando técnicas conjugadas y se degustaron los nuevos sabores obtenidos.