

GASTRONOMÍA MOLECULAR

¿NUEVA DISCIPLINA CIENTÍFICA?



Yury M Caldera P
Escuela de Nutrición y Dietética
Universidad Central de Venezuela
e-mail: yurycaldera@gmail.com

Caracas, Enero 2011

CONTENIDO

- ✿ Gastronomía.
- ✿ Ciencia y cocina: Gastronomía Molecular (GM).
- ✿ Antecedentes.
- ✿ ¿Multidisciplina o interdisciplina?
- ✿ Objetivos.
- ✿ Innovaciones.
- ✿ Riesgos.
- ✿ Proponentes y oponentes.
- ✿ Gastronomía Molecular en Venezuela.
- ✿ Visión multimedia.
- ✿ Reflexiones.
- Oportunidades de estudio



GASTRONOMÍA

“Arte de preparar los alimentos y de encontrar placer en comerlos”.

Ginés Vivanco

“Arte de preparar una buena comida”.

Real Academia de la Lengua Española

“La primera y más completa de las artes”

Anónimo

GASTRONOMÍA

Etimológicamente proviene de griego:

Gaster o gasto = estómago

Gnomos = conocimiento o ley



Arquetrato, nacido en Siracusa en el IV A.C. Escritor del poema llamado **Gastronomía, Gastrología o Hedypatheia** (el buen convite), conocido también como **el tratado de los placeres**.



GASTRONOMÍA MOLECULAR

“Es la aplicación de la ciencia a la práctica culinaria y más concretamente al fenómeno gastronómico”.

Hervé This y Nicholas Kurti

“La aplicación de los principios científicos a la comprensión y desarrollo de la preparación de las cocinas domésticas”.

Peter Barham

“El estudio científico de lo delicioso”.

Harold McGee

ANTECEDENTES

El término fue acuñado por el científico francés Hervé This y por el físico húngaro Nicholas Kurti.

En 1992 fue primera vez que se implementó el término molecular en el mundo de la cocina, en el Taller Internacional de Gastronomía Molecular y Física, organizado por el científico This del Instituto Nacional de Investigación Agrónoma y Kurti, quien en vida era profesor de la Universidad de Oxford.



Hervé This



Nicholas Kurti

GASTRONOMÍA MOLECULAR

- Es parte de la ciencia de los alimentos, sin embargo se enfoca en la transformación culinaria y el fenómeno de comer.
- No tiene como meta orientarse hacia la estructura química de los ingredientes o la transformación realizada por la industria alimentaria.



¿MULTIDICIPLINA O INTERDISCIPLINA?



¿MULTIDICIPLINA O INTERDISCIPLINA?

DISCIPLINA es un conocimiento riguroso y sistemático que hacen referencia a una materia u objeto concreto.

CIENCIA es un conjunto de conocimientos científicos formulados en forma de teoría.

La **interdisciplina** avanza en un plano de mayor integración presuponiendo interacciones..



**GASTRONOMÍA
MOLECULAR**

La **multidisciplina** refiere a un conjunto de disciplinas que aportan sin integración

OBJETIVOS

1. Explorar los mecanismos físico-químicos implicados en las preparaciones.
2. Verificar objetivamente la veracidad de los dichos, mitos, proverbios o consejos.
3. Introducir nuevos instrumentos, usos, métodos e ingredientes.



Gracias por visitar este Libro Electrónico

Puedes leer la versión completa de este libro electrónico en diferentes formatos:

- HTML(Gratis / Disponible a todos los usuarios)
- PDF / TXT(Disponible a miembros V.I.P. Los miembros con una membresía básica pueden acceder hasta 5 libros electrónicos en formato PDF/TXT durante el mes.)
- Epub y Mobipocket (Exclusivos para miembros V.I.P.)

Para descargar este libro completo, tan solo seleccione el formato deseado, abajo:

