

***Química de los alimentos en pandemia:
un desafío para conservar el espíritu experimental del taller
en el contexto de la virtualidad y ASPO***

GALLINGER, Cora
gallingercora@gmail.com

El taller “Química de los Alimentos”, es un espacio pensado para experimentar la ciencia desde lo cotidiano, atravesando la química, la física, la biología en un ámbito tan familiar como científico: la cocina. En la presencialidad, la propuesta pedagógica está orientada a pensar, investigar, interaccionar, entender, aprender, operar con aquello que se conoce como cocina molecular (relación entre cocina y procesos físico-químicos que tienen lugar en ella) a través, casi exclusivamente, de actividades empíricas que van desde experiencias químicas en la mesada del laboratorio, hasta elaborar alimentos con distintas técnicas y métodos de cocción. La virtualidad en el contexto del A.S.P.O apretó el freno a la fluida dinámica de esta disciplina que lleva más de 15 años consecutivos dictándose como materia optativa, para interpelarme, e invitarme a repensar nuevas modalidades de trabajo. Algunas experiencias pudieron conservarse pero la mayoría tuvieron que ser obligadamente modificadas, para que, sin apartarme del eje de contenidos propuestos, y sin alejarme del espíritu taller, la oferta de experiencias, trabajos y recetas pudiera ser amplia y variada de manera que dicho contexto impactara lo menos posible en la continuidad de la asignatura. Una invitación a convertir la cocina de casa en un laboratorio y hasta porque no, a los convivientes en ayudantes técnicos.