

## De la “Ciencia a la Mesa”, estará nuevamente en Bariloche a la Carta

martes, 09 de octubre de 2018

La iniciativa tiene como objetivo articular áreas científicas, productivas y gourmet. Será mañana miércoles de 17 a 19.

La semana gastronómica Bariloche a la Carta tendrá nuevamente dentro de su nutrido programa de actividades, la presentación del programa "De la Ciencia a la Mesa". La iniciativa es impulsada por la Secretaría de Ciencia y Tecnología de Río Negro (Ministerio de Economía) y tiene como objetivo articular áreas científicas, productivas y gourmet.

"De la Ciencia a la Mesa es un espacio en el que podemos conocer de cerca las investigaciones científicas que se están desarrollando y divulgar hacia dónde apuntan las políticas de Estado, y descubrir cómo éstas pueden alentar al circuito gastronómico a evolucionar en sus propuestas para el consumo", sostuvo la coordinadora del área de Divulgación y Cultura Científica de Río Negro, Paula Peris.

La funcionaria explicó que el programa propone visibilizar, mapear, generar y vincular herramientas que potencien los diversos sectores que intervienen en los procesos de investigación, producción, venta y consumo de alimentos.

Las clases magistrales se realizarán este miércoles 10 de octubre de 17 a 19 en BEC, (España 415), y en ellas se expondrán los beneficios de harinas de productos regionales; su elaboración a partir de distintas materias primas, como manzanas, garbanzos y hongos, entre muchos otros, y su aplicación en propuestas gastronómicas, mediante el uso de molinos.

Peris explicó que la experiencia parte del trabajo conjunto e interinstitucional entre la Secretaría de Ciencia, Tecnología y Desarrollo para la Producción, el Centro de Investigación CIEFAP, la Universidad Nacional del Comahue, el Instituto Superior de Educación Técnico Profesional ISETP-Bariloche y la empresa Molinos VDH.

También se expondrán sobre las ventajas de incentivar el consumo de carne de capón, "un producto que es más propicio para nuestro territorio, pero que necesita ser más valorizado. Por ellos conoceremos cuáles son las investigaciones, procesos y sus características", puntualizó.

El programa

17 Hs - Chefs Labs

Soberanía Alimentaria Regional (Ing. Brigitte Van Den Heede – Subsecretaria de Innovación Productiva – Secretaría de Ciencia Tecnología y Desarrollo para la Producción Gobierno de Río Negro)

Harinas Alternativas: Laboratorio de Sabores ISETP (Chef Angie Nuñez)

– Shawarma de Capón (Chef Juan Gorbaran – Coordinador de servicios gastronómicos del i.s.e.t.p. – Magister Karina Cancino – Investigadora INTA)

18 Hs - Molinos & Harinas

Chef Juan Carlos Izaguirre

Simón Van Den Heede (Máquinas VDH). Innovación Tecnológica

Dr. Maximiliano Rugolo CIEFAP – Patagonia Fungi Senderos y Sabores. Investigación con Harina de Pletoreus