

I. MESA DE TRABAJO: INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO

**II. PROYECTO: VALIDACIÓN Y ESTANDARIZACIÓN DE
PROCESOS GASTRONOMICOS.**

III. OBJETIVO GENERAL:

Fortalecer al sector gastronómico provincial mediante la investigación, el desarrollo, la validación y la innovación de los procesos culinarios que inciden en la mejora de los alimentos y en la salud de los consumidores.

IV. OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

1. Indagar sobre los principales procesos utilizados en la gastronomía, realizando encuestas, reuniones e intercambios con referentes del sector.
2. Investigar y validar tres procesos gastronómicos seleccionados a partir del intercambio entre representantes del sector.
3. Elaborar los procedimientos estandarizados de los procesos estudiados, definir su alcance y condiciones de aplicación segura.
4. Buscar estrategias para evaluar y definir sinergias entre las características sensoriales de un producto.
5. Colaborar en el fortalecimiento del recurso humano gastronómico en procesos seguros y de vanguardia.

V. BREVE DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO:

La gastronomía de Mendoza ha avanzado sumando tecnologías, nuevas técnicas culinarias y formación, por otro lado, existen diversas prácticas en la industria alimentaria que pueden fortalecer, sumar y mejorar los procesos gastronómicos.

Este proyecto está liderado por el INTI y la Facultad de Ciencias Agrarias de la UNCuyo, en el marco de las actividades del Instituto de Investigación y Desarrollo Gastronómico, surgido a partir del Plan de Desarrollo de la Identidad Gastronómica de Mendoza.

El objetivo es investigar sobre las técnicas gastronómicas, identificando procesos análogos a procesos que utilizan las diferentes industrias alimenticias, logrando un mayor conocimiento del proceso y el comportamiento del alimento que revelará oportunidades

de mejoras para lograr platos armónicos desde su producción, su valor nutricional y su inocuidad.

Como resultado de esta primera investigación se espera conocer procesos de mayor relevancia para la actividad gastronómica que requiera un estudio científico en relación a la herramienta tecnológica, las modificaciones estructurales, la preservación de nutrientes, la vida útil de los alimentos, entre otros.

Se seleccionaron técnicas de común acuerdo con el sector, las cuales serán sometidas a una investigación, estandarización y validación del proceso, asegurando un impacto amplio en la actividad gastronómica.

VI. ANTECEDENTES DEL PROYECTO:

La gastronomía es una ciencia que combina la química, la física, la nutrición y la biología, es una industria que aplica procesos mecánicos, térmicos, frío, utilizando diferentes materias primas e ingredientes de diferentes orígenes para obtener un resultado cuyo valor radica en sus sabores, su aporte nutricional y la experiencia de cada consumidor.

Estos procesos tienen diferentes objetivos, tales como la conservación, la optimización de materias primas, la cocción, la tiernización, la incorporación de nuevos sabores. Algunos de ellos se aplican desde el inicio de la gastronomía regional otros se han incorporado con su evolución y desarrollo.

En Mendoza hay antecedentes en la aplicación de procesos propios de la industria alimentaria y adaptados a la gastronomía. Tales como la liofilización, congelación, utilización de aditivos, esterilización, y otros. Un ejemplo es la innovación impulsada por Sebastián Weigandt quien fue el primer cocinero del país que diseñó menús degustación envasados al vacío para terminar de preparar en casa.

Actualmente algunas de las técnicas que utiliza el sector son: Sous-Vide, esterificación, gelificación, emulsiones, curado, ahumado, cocción a vapor y concentración, deshidratados, pasteurizados, confitado, fermentación entre otros. Y otras técnicas como la liofilización, la texturización por expansión al vacío, la termo estabilización, la conocida como piedra volcánica, nuevos maridajes, I+D+i a productos y procesos.

Entendemos que estas herramientas tecnológicas en la gastronomía requieren ser investigados, estudiados y evaluados desde diferentes aristas: la calidad, la inocuidad, el uso, la nutrición y el valor agregado. Por otro lado, algunas técnicas culinarias de vanguardia requieren ser estudiadas en alimentos crudos y cocidos que representan la identidad gastronómica local.

VII. IMPACTO ESPERADO DEL PROYECTO:

El proyecto contribuirá a la creatividad y el conocimiento de la industria gastronómica, la mejora y el desarrollo de nuevos productos y procesos, se espera que impacte en platos

que representen el cuidado de las materias primas, aseguren la inocuidad del alimento, la optimización e incorporación de procesos y la búsqueda de la tecnificación de recetas ancestrales.

VIII. ESTADO DE AVANCE DEL PROYECTO:

Se han iniciado las actividades programadas con reuniones, encuestas y entrevistas a cocineros y expertos referentes del sector, recopilando información sobre las técnicas culinarias que se utilizan en la región. Entre ellas, hemos seleccionado el Sous Vide y la deshidratación, un método innovador y otro clásico, para comenzar el estudio.

Sobre **deshidratación** se ha evaluado las tecnologías disponibles a nivel gastronómico, verificando los perfiles térmicos del equipamiento para luego ensayar matrices de interés.

Sobre **Sous Vide** se estima trabajar en carnes de producción mendocina que requieran tiernizado para aumentar su valor agregado.

3

IX. PASOS A SEGUIR:

Profundizaremos la vinculación con el sector detectando sus necesidades y oportunidades de mejoras en las técnicas que aplican.

Continuaremos con el ensayo de las matrices en las técnicas culinarias seleccionadas, y el encuentro de capacitaciones sobre inocuidad, valor nutricional y evaluación sensorial de platos.

Se espera brindar datos de interés para el sector con relación a la inocuidad, el correcto funcionamiento de los equipos utilizados, los procesos y la conservación de los nutrientes.

X. ORGANIZACIONES QUE INTERVIENEN:

- INTI
- Facultad de Ciencias Agrarias, UNCuyo
- AEHGA

XI. RESPONSABLES Y EQUIPO DEL PROYECTO:

- Cecilia Espejo
- María Mirta Sance

- Cristian Ciurletti, INTI
- Sonia Claros, INTI
- Rodrigo Neuilly, INTI
- Laura Savina, INTI
- Marcela Fernández, INTI
- Sebastián Weingandt, chef de Azafrán
- Iván Azar, Universo Vigil
- Ludmila Céspedes, Universo Vigil