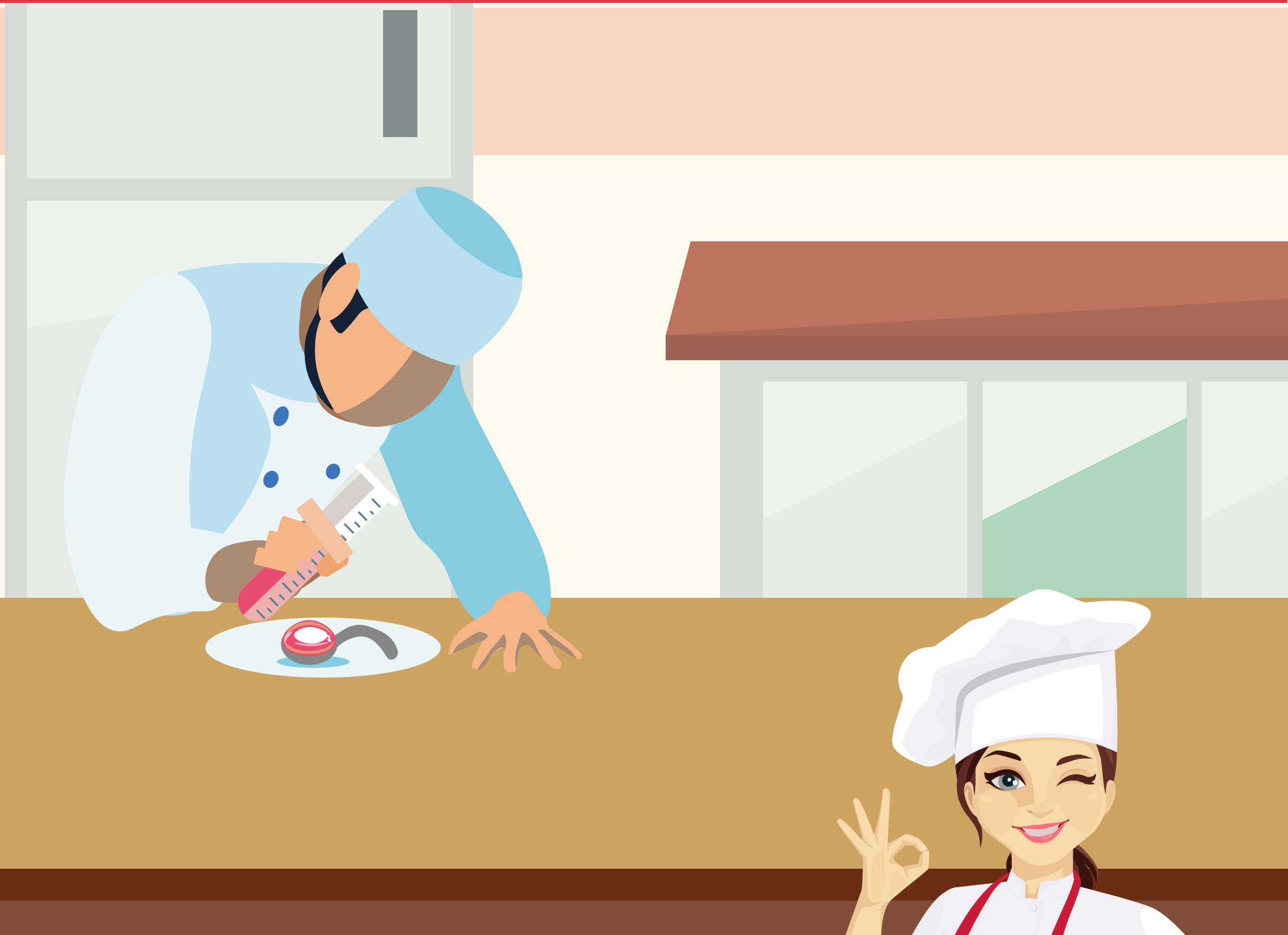


LA GRAN CHEF

Fernanda sueña con ser una gran chef de innovación y creación de recetas reconocida a nivel mundial; para ello inicia sus estudios en gastronomía en una gran Universidad de la ciudad. Al iniciar sus estudios conoce a Marcos, el profesor de química culinaria de la Universidad, quien le instruye que antes de preparar deliciosos platos, primero debe conocer los ingredientes y entender los procesos físicos químicos que sufren los alimentos al ser transformados.



¿ Por qué es importante conocer los procesos físicos-químicos que sufren los alimentos al ser transformados en los procesos culinarios ?