



Universidad Autónoma del Estado de México

Comunicado 156

UAEMéx conmemora Día Internacional de las y los Chefs con ponencia magistral sobre ciencia y gastronomía*

- *El reconocido chef y divulgador científico chileno Heinz Wuth dictó la conferencia virtual “Ciencia y cocina”.*
- *“Toda la comida es química. Procesos cotidianos como hornear un panqué son el resultado de reacciones fisicoquímicas que pueden entenderse y mejorarse con bases científicas”, explicó el chef chileno.*

Toluca, Méx. - 21 de octubre de 2025.* En el marco del Día Internacional de las y los Chefs, la Facultad de Turismo y Gastronomía de la Universidad Autónoma del Estado de México (UAEMéx) inauguró un programa de actividades académicas que inició con la ponencia virtual “Ciencia y cocina”, impartida por el reconocido chef y divulgador científico chileno Heinz Wuth.

Con una trayectoria de más de 20 años en el ámbito gastronómico y trabajo en 10 países, Wuth es el creador del proyecto Ciencia y Cocina, una plataforma en redes sociales dedicada a la divulgación científica aplicada a la gastronomía.

Como parte de su conferencia, compartió con las comunidades estudiantil y docente su visión sobre el impacto del conocimiento científico en la práctica culinaria. “Toda la comida es química. Procesos cotidianos como hornear un panqué son el resultado de reacciones fisicoquímicas que pueden entenderse y mejorarse con bases científicas”, explicó el chef chileno.

Heinz Wuth resaltó cómo el conocimiento técnico puede optimizar y reproducir con mayor precisión las preparaciones y destacó el papel revolucionario de la tecnología en la cocina moderna, desde hornos inteligentes y cocción al vacío hasta software para la gestión y diseño de menús, elementos que han transformado la precisión, eficiencia y creatividad en la gastronomía.

Además, enfatizó la importancia de la ciencia para mejorar procesos culinarios como la conservación de alimentos y el uso ético y responsable de ingredientes. “La mente de un cocinero es lúdica y emotiva, pero necesita equilibrarse con investigación y lectura para fundamentar sus recetas”, puntualizó.

La Facultad de Turismo y Gastronomía continuará con diversas actividades, talleres y demostraciones para fortalecer la formación académica y profesional de sus estudiantes en esta celebración que reconoce la labor de quienes dedican su vida al arte culinario.

Para más información sobre las actividades, los interesados pueden visitar la página oficial de Facebook de la Facultad de Turismo y Gastronomía de la UAEMéx.

