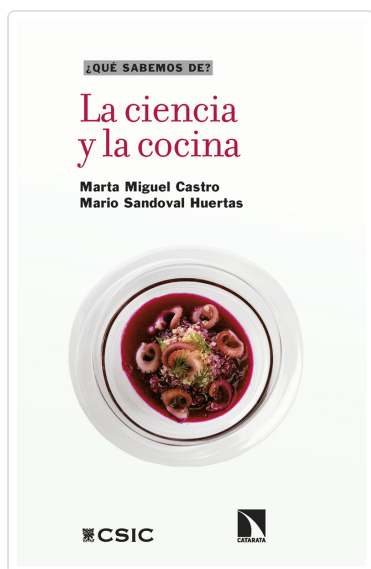


LA CIENCIA Y LA COCINA



MIGUEL CASTRO, MARTA; SANDOVAL
HUERTAS, MARIO

SINOPSIS

La evolución humana ha estado estrechamente ligada a descubrimientos claves relacionados con el conocimiento científico y con el desarrollo sociocultural, pero también hay aspectos importantes de esta evolución en torno al descubrimiento de la cocina. En la actualidad, más de 8000 millones de personas habitan la Tierra y se espera que esta cifra supere los 9000 millones en 2050. Esta previsión plantea numerosos retos a nivel global y especialmente a la industria agroalimentaria, que deberá producir alimentos suficientes, seguros y de calidad con unos recursos naturales limitados. Es evidente que el sistema alimentario tiene y tendrá una relación directa con los principales problemas que el ser humano está generando en el planeta; para buscar soluciones y acercarnos a una dieta sana, sostenible y alineada con los objetivos de la Agenda 2030, será más necesario que nunca la unión entre investigadores en ciencias de la alimentación y chefs. Este libro revisa el conocimiento científico y los avances tecnológicos que están detrás de muchas de las técnicas culinarias utilizadas para la elaboración o preparación de los alimentos. Además, cuenta con recetas del reconocido chef madrileño Mario Sandoval....

Editorial	CATARATA
Materia	Divulgación científica
EAN	9788413528830
Status	Disponible
Páginas	112
Tamaño	210x135x0 mm.
Precio (Imp. inc.)	13,00€
Fecha de lanzamiento	27/11/2023