

“Asociación Valenciana de gastronomía y ciencia”

Constituyen los objetivos de la Asociación:

Promover la relación entre la ciencia y la cocina en diferentes ámbitos, estudiando y profundizando en las transformaciones físicas y químicas que experimentan los alimentos al aplicar las diversas técnicas culinarias.

Esto conlleva:

- **Profundizar en el conocimiento de la calidad y la composición química de los alimentos antes de cocinarlos.**
- **Experimentación práctica tanto a nivel de laboratorio como a nivel de cocina.**
- **Utilizar técnicas culinarias tradicionales y técnicas nuevas, para la preparación de recetas relacionadas con los procesos estudiados.**
- **Proporcionar los conocimientos y las herramientas necesarias para pensar e interpretar los procesos que tienen lugar en esta actividad tan común de la vida cotidiana como es cocinar.**
- **Divulgar la ciencia a través de los fenómenos culinarios.**
- **Desmitificar las ciencias (la física, la química y la biología) como complicadas y perjudiciales.**
- **Motivar a los profesores de distintos niveles de ciencias a difundir la relación entre la ciencia y actividades de la vida cotidiana como cocinar.**