

# SERIES

## CIENCIA A LA CARTA III



### FICHA TÉCNICA

AÑO DE PRODUCCIÓN: 2022

DURACIÓN: 5 x 26'

FORMATO: Reality ficción

RESOLUCIÓN:

AUDIO: Español

PAÍS: Argentina

ETIQUETAS: Cocina, Ciencia, Biología, Química

UNA PRODUCCIÓN ORIGINAL DE TECTV

### SINOPSIS

En esta temporada, Eugenia y Juan van a cumplir el sueño de abrir juntos un restaurante o, como ellos prefieren llamarlo, un laboratorio gastronómico o una cocina científica. Cada exquisita receta tendrá también su degustación científica. Con la participación especial de Juan Braceli y Eugenia López.

### CONTENIDOS POR CAPÍTULOS

**1 - Invitada: Laura Azcurra. Receta: Arroz con frutos de mar** | Experimento: Ilustración de la convección, para hablar sobre cómo funcionan las corrientes marinas. Conceptos: Diferencias entre los distintos tipos de organismos marinos. Movimientos de las corrientes marinas. Diferencias en relación al balance osmótico de los peces de agua dulce y agua salada. Explicación científica del porqué hay personas a las que les gusta el cilantro y otras a las que no.

**2 - Invitada: Gisela Busaniche. Receta: Chipa so'o** | Experimento: Fluidos no newtonianos, experimento que se puede hacer con fécula de mandioca en agua o con almidón de maíz en agua. Conceptos: domesticación por selección artificial de la mandioca (originalmente era tóxica, tenía grandes concentraciones de ácido cianhídrico) Diferencias entre raíces comestibles y tubérculos, ejemplares y características. Funcionamiento del sentido del olfato.

**3 - Invitado: Martin Slipak, participación Tomas Fonzi. Receta: Humita en olla** | Experimento: Maduración de los frutos. La acción de etileno en este proceso. Compostaje, procesos que intervienen en la generación del compost. Explicación del origen incaico de la Chicha.

**4 - Invitado: Juanchi Baleiron. Receta: Carne a la masa** | Experimentos: Explicación científica de la diferencia en relación a la transferencia de calor basada en la estructura atómica de los materiales. Explicación científica de la "jugosidad de la carne" El efecto de limpieza del vino a la hora de comer carne. Diferencia entre harina integral y harina 3 o 4 ceros.

**5 - Invitada: Connie Ballarini. Receta: Asado braseado al horno con papas a la crema y quesos** | Experimento: extracción de ADN de cebolla. Cómo identificar científicamente qué corte de carne es mejor a la hora de cocinar y mantener la ternura gelatinizando el colágeno del tejido conectivo. Explicación científica de la intolerancia a la lactosa. Procesos de la producción del vinagre y sus propiedades.

