



Escuela de Gastronomía Duoc UC

Una nueva mirada para la gastronomía científica junto a Heinz Wuth

Con una veintena de videos que se estrenarán durante este año a través del canal de YouTube “Cocina Abierta” de Duoc UC y las redes sociales de @soycienciaycocina, esta casa de estudios consolida su apuesta por la transferencia tecnológica dentro y fuera de sus aulas, impulsando el conocimiento y la divulgación científica en torno a importantes temáticas relacionadas con la cocina. POR IGNACIO MILIES V./ FOTOGRAFÍAS: GENTILEZA DUOCUC

110
 junio 2025



Cuál es el razonamiento científico detrás del lavado de manos? ¿Y de las buenas prácticas de manufactura? Estas y más preguntas serán respondidas en los videos

que se encuentra preparando la Escuela de Gastronomía Duoc UC junto a su asesor del Laboratorio de Sostenibilidad Gastronómica, el chef experto en gastronomía científica en Chile y Latinoamérica y creador de contenido

do Heinz Wuth. Alan Kallens Gazitúa, Director de la mencionada Escuela, cuenta que el inicio de este vínculo se remonta a 2023, cuando Wuth realizó cuatro investigaciones que fueron publicadas en

Chef&Hotel, a las que luego, en 2024, se sumaron tres más, también dirigidas no sólo a los estudiantes de la institución, sino también al sector Horeca en su conjunto. Previamente, en 2022,



¿CUÁL ES EL RAZONAMIENTO CIENTÍFICO DETRÁS DEL LAVADO DE MANOS? ¿Y DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA? ESTAS Y MÁS PREGUNTAS SERÁN RESPONDIDAS EN LOS VIDEOS QUE SE ENCUENTRA PREPARANDO LA ESCUELA DE GASTRONOMÍA DUOC UC JUNTO A SU ASESOR DEL LABORATORIO DE SOSTENIBILIDAD GASTRONÓMICA, EL CHEF EXPERTO EN GASTRONOMÍA CIENTÍFICA EN CHILE Y LATINOAMÉRICA Y CREADOR DE CONTENIDO HEINZ WUTH ■

Heinz también participó en el ciclo de charlas **ChefTalks!** organizado por la **Escuela de Gastronomía de DuocUC**, donde compartió su experiencia y conocimientos sobre la intersección entre ciencia y cocina. Durante estas charlas, realizadas en Santiago, Valparaíso y Concepción, Wuth presentó experimentos en vivo que desafiaban mitos culinarios, promoviendo el pensamiento

crítico entre los estudiantes. *“Hace ya un buen tiempo que estamos en esta línea de hacer transferencia tecnológica al Canal Horeca, a nuestros estudiantes, a nuestros docentes. Primero apostamos por compartir este conocimiento a través de las publicaciones en la revista, de libre acceso, para que todos puedan leer los artículos de investigación. Allí hablamos de temas tan distintos como la miel, o si sirve*

el corcho para cocinar los locos, abordamos la ciencia detrás de ablandar la carne, también la importancia de enfriar los alimentos cocinados al vacío, entre otros más”, destaca Kallens.

Para este año, en **Duoc UC** apostaron por continuar contribuyendo en esta área sumando nuevas plataformas, como lo son las redes sociales. *“Y hoy Heinz (@soycienciaycocina), entre*

TikTok, YouTube e Instagram, en todas sus redes sociales, tiene millones de seguidores. Entendimos que es ahí donde están nuestros estudiantes y futuros integrantes de nuestra comunidad educativa, junto con muchísima gente que quiere aprender de la gastronomía científica. Y nosotros, felices de potenciarla en estos múltiples espacios”, explica el académico en conversación con **Chef&Hotel**.



DE ESTE MODO, PARA 2025 ESTÁN PROYECTADOS 20 VIDEOS EN LOS QUE SE ABORDARÁN DISTINTOS ÁMBITOS DE LA GASTRONOMÍA CIENTÍFICA. LA PRIMERA TEMÁTICA, CUENTA ALAN KALLENS, SERÁ LA SEGURIDAD ALIMENTARIA, CON 5 VIDEOS QUE SERÁN COMPARTIDOS A TRAVÉS DEL CANAL COCINA ABIERTA DE DUOC UC EN YOUTUBE ■

De este modo, para 2025 están proyectados 20 videos en los que se abordarán distintos ámbitos de la gastronomía científica. La primera temática, cuenta Alan Kallens, será la seguridad alimentaria, con 5 videos que serán compartidos a través del canal **Cocina Abierta de Duoc UC en YouTube**, que ya cuenta con 3.900 seguidores, donde quedarán disponibles "para todos y de aquí al futuro, para que todos nuestros estudiantes y futuros estudiantes puedan reforzar, repasar, aprender, comprender distintos ítems de seguridad alimentaria, como por ejemplo la contaminación cruzada, las tablas de colores, el correcto lavado de manos, cuidar la cadena de frío, cuidar la cadena de calor y cuáles son las temperaturas de

seguridad, entre otros".

DIVULGAR, EDUCAR E INFORMAR

En palabras de Heinz Wuth, esta iniciativa de Duoc UC representa "una gran oportunidad para divulgar el conocimiento culinario de una manera científica, fácil de comprender, y sobre todo en este caso con un fin educativo que es hacia la comunidad de estudiantes de gastronomía, no solo de la institución, porque también es abierto a todo público. Entonces, como siempre, para mí es un honor pertenecer a este tipo de cosas porque claramente permiten divulgar, educar e informar", sostiene el creador de contenido en plataformas como Instagram y TikTok, donde comparte videos educativos sobre ciencia aplicada a la cocina.



EN PALABRAS DE HEINZ WUTH, ESTA INICIATIVA DE DUOC UC REPRESENTA “UNA GRAN OPORTUNIDAD PARA DIVULGAR EL CONOCIMIENTO CULINARIO DE UNA MANERA CIENTÍFICA, FÁCIL DE COMPRENDER, Y SOBRE TODO EN ESTE CASO CON UN FIN EDUCATIVO QUE ES HACIA LA COMUNIDAD DE ESTUDIANTES DE GASTRONOMÍA...” ■

Tan solo en Instagram, su perfil [@soycienciaycocina](#) cuenta con más de 2.1 millones de seguidores, y uno de sus videos más populares, titulado “¿Cómo afilar cuchillos? - Ciencia y Cocina”, ha acumulado más de 6 millones de vistas.

“En los años anteriores comenzamos investigando mitos culinarios y este año creo que los videos serán un gran aporte. Son videos sobre conceptos gastronómicos que creemos que son básicos, pero dentro de lo básico está la teoría avanzada y está la parte científica, y la idea es poder contribuir en ese sentido, explicando este tipo de conceptos para que sean un aporte no sólo a los estudiantes de Duoc UC, sino también un

reforzamiento para los profesionales del área culinaria”, puntualiza el asesor de nuestro Laboratorio de Sostenibilidad Gastronómica de la institución.

Para Wuth, se trata de un proyecto de gran importancia para la comunidad académica. “A pesar de que algunas cosas sean obvias y otras cosas sean parte de los hábitos culinarios, es importante recordarlas, pero también verlas con fundamentos. Por ejemplo, siempre nos enseñan que el lavado de manos es importante, pero siempre es bueno conocer las razones de fondo, ya que el conocer este fundamento nos permite valorarlas, entenderlas mucho mejor y sobre todo defenderlas”.

De este modo, agrega el

chef, “todos los procesos de buenas prácticas de manufactura o BPM en la gastronomía son muy importantes, ya sea al interior de una cocina, sobre todo aplicado principalmente a los talleres de gastronomía y todo eso obviamente es reproducible, ya sea en un restaurante, en la cocina, en un hotel, claramente es un enfoque más profesional, conectándolo con los mismos institutos de gastronomía, pero también esta teoría se puede aplicar perfectamente al hogar”.

A lo largo de 2025 serán abordadas distintas temáticas en este nuevo formato audiovisual, totalizando una veintena de estrenos bajo una mirada científica. Tal como explica Kallens, el objetivo a

futuro es consolidar este proyecto, “y poder seguir trabajando año a año en esta línea, de compartir a través de las redes sociales el material de la Escuela de Gastronomía de Duoc UC y por nuestro canal de Cocina Abierta, poner a disposición este conocimiento para toda la comunidad de estudiantes, docentes, titulados y público en general del sector”.

Escuela de Gastronomía Duoc UC

Web:

<https://www.duoc.cl/escuela/gastronomia/>

Instagram (@duocuc_cl):

https://www.instagram.com/duocuc_cl/

YouTube:

<https://www.youtube.com/c/CocinaAbiertaDuocUC>