



Fecha de publicación:
08/01/2025

Sello Editorial:
Planeta Gastro

Contacto de prensa

Nombre: Paloma Cordón

Teléfono: 934928633

Email: pcordova@planeta.es

Nombre: Ester Torras

Teléfono: 934928895

Email: etorras@planeta.es



Delicioso algoritmo

Eneko Axpe

Cómo la IA ya está revolucionando el mundo de la gastronomía y cómo usarla en beneficio de los chefs y los restaurantes.

Cómo la IA ya está revolucionando el mundo de la gastronomía y cómo usarla en beneficio de los chefs y los restaurantes.

No hay duda de que existe cierta tecnofobia declarada hacia la Inteligencia Artificial. En general la gente tiene miedo a los cambios y rechaza lo desconocido, algo intrínseco al ser humano. Por nuestra forma de ser tendemos a resultar conservadores. Sin embargo, se trata de una potente tecnología que está teniendo un impacto creciente en el mundo gastronómico, una herramienta que debemos poner al alcance de los cocineros, jefes de sala y productores rurales. Todas las tradiciones han tenido su origen en algún momento en innovaciones. Y las cosas de la IA que ahora nos desconciertan crearán sin duda un corpus de tradiciones en el futuro. Cualquier tecnología puede tener dos caras. Un buen cuchillo puede servir para asesinar o para generar platos increíbles

Y es que la tecnología de la IA puede lograr presentaciones tan apetitosas que superan las humanas, crear nuevos platos originales, imaginar maridajes innovadores o sugerir texturas inéditas, dando lugar a la creación de una nueva «mente digital» de un chef.

En esta obra, exploramos estos y muchos más ejemplos del impacto transformador de la IA en la gastronomía, explicado de manera sencilla y tremendamente didáctica.

Y es que la cocina tiene ahora a su alcance una de las herramientas más potentes jamás creadas. Estamos ante una herramienta excepcionalmente útil, parte fundamental del progreso, y no hay que tener miedo al progreso.

«¿Será la IA una herramienta útil para la gastronomía o un enemigo silencioso? El autor, doctor en física por Oxford, investigador de Cambridge, doctorado por Stanford, visitante de Harvard y contratado por la NASA, combina las materias de su investigación (física, modelos matemáticos, biomateriales, sostenibilidad) con la gastronomía, aplicando sus conocimientos al desarrollo de la creatividad gastronómica, ya sea creando platos, maridajes o texturas inéditas. Un interesante ensayo que ayuda superar miedos sobre la IA y abrir la mente ante el futuro que se avecina.»
Julia Pérez, *Gastroactitud*

Eneko Axpe

Eneko Axpe es doctor en Física por la UPV/EHU con estancias académicas en la Universidad de Oxford. Ha trabajado como investigador y profesor en la Universidad de Cambridge y obtuvo una beca Marie Curie para realizar su post doctorado en la Universidad de Stanford. Es el primer físico vasco en ser contratado por la NASA, donde es colaborador científico, además de visitante académico de la Universidad de Harvard y el primer físico en Beyond Meat y en Impossible Foods. Se dedica a la investigación en las áreas de modelos matemáticos, sostenibilidad, biomateriales y gastrofísica, y trabaja en la lucha contra el cambio climático, combinando física y gastronomía. Ha recibido numerosos galardones por sus investigaciones, incluyendo el prestigioso premio internacional 50 Next Science Innovators del World's 50 Best Restaurants. En 2022, fue nombrado por *Forbes* como una de las 25 personas más influyentes en la gastronomía.