

Asia – Flavor Chemist
Asia - Química de sabores

[Title shot: *Asia*]

[*Asia*]

ASIA: Hi, I'm Asia. I grew up on the South Side of Chicago. I go to Young Women's Leadership Charter School. I believe that I make good grades because I put work and effort into being somebody.

Hola. Soy Asia. Vivo en el sur de Chicago. Asisto la escuela Young Women's Leadership Charter. Creo que recibo buenas marcas en la escuela porque pongo trabajo y esfuerzo en ser alguien mejor.

What is going it to take to help me figure out the rest of my life? What is it?

¿Qué es lo que me va a ayudar a entender el resto de mi vida? ¿Qué es?

You get inspiration everywhere, from the TV, from computers, from teachers, from students. So that's what helped me choose the career that I chose.

Uno recibe inspiración de varios lugares, la televisión, la computadora, los maestros, y los estudiantes. Esto fué lo que me ayudó escoger la carrera que elegí.

I always had an idea of what career I wanted to be. I always wanted to be in Culinary Arts.

Siempre tuve una idea de la carrera que queria perseguir. Siempre me incliné por el arte culinario.

Food was always something that appealed to me in a special kind of way. Food is something very important for life, for everything you do.

La comida ha sido algo que siempre me ha interesado, y de una una manera muy especial. La comida es algo muy esencial de la vida, y en cada cosa que haces.

I kind of decided that I wanted to be a chef. But I am involved in this program and it helps to figure out that there's more than one career out there and what I have to do, to do it, to achieve it.

Yo decidí que quería ser chef. Pero, yo estoy en este programa que me ayuda descubrir que hay más que una carrera disponible, y que es lo que tengo que hacer para obtenerla.

[Title shot: *Field: Chemistry*]

[Profesión: Química]

[Title shot: *Career: Flavor Chemist*]

[Carrera: Química de sabores]

[Aria working with video camera]

[Aria utilizando la cámara]

ALICIA: Hi, my name's Alicia Thomas. I'm director of Sensory and Applied Statistics for Kraft Foods.

You know when your grandmother or grandparents used to bake from scratch, when they taught baking from scratch? That's actually a part of flavor chemistry. And it's an art but it's also a science. They didn't really always understand exactly why things went together.

We understand why things work, we understand the conditions; be it temperature, light, PH, all of those things. How they work together.

Hola. Me llamo Alicia Thomas. Soy la directora de estadísticas aplicadas y sensorial para la compañía Kraft. ¿Te acuerdas cuando tu abuela o tus abuelos horneaban?...cuando te enseñaron a hornear y preparar todo. Eso es parte de la química de sabores. Es un arte, pero es también una ciencia. Tus abuelos no sabían exactamente porque alguna cosas se combinanb bien. Entendemos ahora el porque. Sabemos sobre sus condiciones, la temperatura, la luz, el PH, todas estas cosas que nos da una noción de como se combinaran.

The sensory sciences area specifically is really talking about how do flavor systems, or product systems, food systems impact people. What does it taste like, what does it smell like? How does that taste and smell then translate into how well I accept it or not accept it?

Las ciencias sensoriales tratan específicamente sobre como los sistemas de sabor, productos, o comida afectan a la gente. ¿Cómo sabe? ¿Cómo huele? ¿Cómo el sabor y el aroma se combinan en algo que aceptamos o no?

Flavor chemists typically have backgrounds in either chemistry; it can be biochemistry, it can be physical science. And so they come from many disciplines within the Science fields.

Los químicos de sabores tienen educación y experiencia primordialmente en química. Pero también podrían tenerla en bioquímica o en ciencias físicas. Ellos representan varias disciplinas dentro del campo de la ciencia.

As a child I always was interested in why things worked. And so it was really clear early on that science is what I love. As I think of my career at Kraft Foods I certainly didn't set out to be flavor chemist. It was just by happenstance that I landed at a food company and began to learn about the world of flavors.

Cuando era niña siempre tuve interés en como funcionaban las cosas. Y siempre fué bien claro que me gustaba la ciencia. Ahora que reflexiono sobre mi carrera en la compañía Kraft, no me esperaba ser una química de sabores. Solamente pasó así de casualidad. Llegué a una compañía de comida, y allí empecé a aprender acerca del mundo de sabores.

ASIA: She was like "You're career will change. You might not do what you want to do growing up but you're going to eventually get a job. And it's best to go to college and get your education."

Ella me dijo: "Tu carrera va a cambiar. Quizá no empezaras en la carrera pensabas cuando eras niña. Pero algún día, vas a tener un trabajo. Es mejor asistir a la universidad y obtener una educación".

ALICIA: I'm extremely passionate about science and I encourage young women to think about the fields of science. They are broad, they're huge. So I would say hone your curiosity.

Me apasiona las ciencias, e imploro a las jóvenes a pensar seriamente en profesiones en este campo. Son varias y amplias Asi que enfoca tu curiosidad.

The world is really open to someone who has a background in science.

El mundo está totalmente abierto a la gente que tenga educación y experiencia en ciencia.

ASIA: You have to have hard work, perseverance, a passion for what you do.

Tienes que trabajar mucho, ser apasionado, y perseverar en lo que quieres hacer.

I believe knowledge along with struggle and strength makes you have a good career, a success story.

Creo que la sabiduría, junto con lucha y esfuerzo, te ayuda a tener una buena carrera, y lograr tu historia de éxito.

END

FIN