



# NANDA CAMARGO

**G**raduada Cum Laude en Ingeniería Industrial, cualquiera se imaginaría a este bella mujer de 28 años como Gerente de Producción de alguna multinacional. Nada más equivocado. Una vez con el diploma en la mano, María Fernanda Camargo no resistió el impulso de meterse a la cocina para recrear, como alguna vez lo soñó de niña, bellas y exquisitas figuras a partir de la harina y el dulce.

Por eso viajó a Barcelona a estudiar en Espai Sucre donde tomó las bases para crear su propio mundo de azúcar. Y qué bien que lo ha construido. Hoy tiene su propio taller donde cada día trabaja para alcanzar la mezcla perfecta entre el gusto, la textura y el diseño. ¿Algún secreto para tanto sabor? Seguro, dice ella. **La**

**temperatura.** "Como soy ingeniera, conozco la importancia del grado de humedad en cualquier preparación. Por eso, he procurado, a partir del manejo de las temperaturas, obtener una textura que no se parezca a ninguna", afirma.

Basta verla frente al horno calculando porcentajes de humedad, grados centígrados y tomando tiempos de cocción. Toda una ingeniera, pero del sabor.