

# Aula de cocina tecnológica: En busca de la sala mediterránea

## 2 de diciembre del 2019 - INVAT·TUR

### Justificación:

Los avances en cocina tecnológica deben contemplarse desde una perspectiva integral que sea capaz de contemplar todo el proceso de la restauración. Como afirmaba Martin Berasategui, a propósito de las nuevas tendencias en cocina tecnológica, “desde que llegan los alimentos a su despensa hasta el retorno del plato vacío al lavavajillas”. En dicho contexto, el relato culinario debe tener continuidad en la sala y tiene que complementarse con la condición de espacio para la acogida y la comensalidad que debe reunir la misma.

La Jornada “En busca de la sala mediterránea” tiene como principal objetivo abordar uno de los principales retos que tiene que afrontar el sector de la restauración, como ocurre con el servicio en sala y la búsqueda de la excelencia, y hacerlo, además, desde los parámetros que caracterizan a la cultura alimentaria mediterránea. Se trata, en última instancia, de contribuir al desarrollo de los objetivos formativos y de innovación que tiene planteados Turisme Comunitat Valenciana y su Xarxa GastroTurística, a través del programa de actividades que acoge “l'Exquisit mediterrani”, y en concreto, el que encierra el valor de la hospitalidad en la mesa.

### Coordinador de la Jornada:

Evarist Miralles

### Consejo Técnico Asesor:

Josep Bernabeu, Francisco Juan Martínez, Óscar Carrión, Alexandre Peretó,  
Ángeles Ruiz, Mario Villar, Ana Zaragoza y Juan Vicente Romero

### Organizadores:



Universitat d'Alacant  
Universidad de Alicante



### Programa:

10:00 h Acreditación y entrega de documentación.

10:00 h - 10,15 h Inauguración y presentación de la Jornada.

10:15 h - 10:45 h Conferencia inaugural.

#### Título de la ponencia:

La importancia del buen servicio de sala.

#### Ponencia a cargo de:

- ☉ Carmen Gonzalez - Jefa de sala del Restaurante Zalacaín de Madrid.

10:45 h- 11:15h Pausa saludable.

11:15 h - 13:00 h Mesa redonda.

#### Moderadora:

- ☉ Ángeles Ruiz García - Periodista gastronómica y Coordinadora de GASTERRA UA-Dénia.

#### Participantes:

- ☉ Didier Fertilati - Consultora Gastronómica Fuego Amigo.
- ☉ Casto Copete - Grupo GastroNOU-Alicante.
- ☉ Javier de Andrés - Grupo La Sucursal.
- ☉ Alberto Redrado - Restaurante L'Escaleta.
- ☉ Susan Molas - La Mary - Alicante.
- ☉ Edurne Martín García - Directora de sala en Montoro Catering & Events.

Panel de expertos.

#### Coordinador:

- ☉ Óscar Carrión - Director de programas de Gastrouni.

#### Objetivo:

Elaboración del decálogo sobre la sala/servicio mediterráneo.

#### Metodología:

Realizar un DAFO con la intervención de los ponentes que participen en la Jornada y otros expertos que se considere conveniente incorporar. Con el resultado del mismo, se procederá a la elaboración de una propuesta de decálogo.

Plazas limitadas al aforo de la sala, confirmar asistencia al correo: [gasterra@ua.es](mailto:gasterra@ua.es)

