

El pasado día 26 de Febrero tuvo lugar el seminario **“CREATIVIDAD Y PRESENTACION”** dentro del grado **CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS** y de la asignatura **COCINADO INDUSTRIAL Y RESTAURACIÓN COLECTIVA**, en la universidad de Zaragoza, durante dos horas el profesor de cocina y pastelería **SERGIO LAGUARDA SEBONI**, introdujo a los alumnos al proceso creativo dentro de los métodos usados por reconocidos profesionales condicionando el entorno y las percepciones ,y “jugando” con los sentidos a través de sabores, texturas y olores. Se degustó un menú “dulce” donde se ponían en práctica los conceptos previamente vistos (**GIN TONIC ELECTRICO, HELL CRISTAL, CHOCOSAL**). El agradecimiento a las profesoras **Rosa Oria Almudí** y **Sara Isabel Remón Oliver**, por la organización del seminario y contar con la **EHT ALCALA DE HENARES** miembro activo de la red de divulgación científica aplicada a la gastronomía **INDAGA**.



