

El chef Kiko Moya será profesor del máster de gastronomía de la UA - Las Provincias - 17/01/2018

El chef Kiko Moya será profesor del máster de gastronomía de la UA

El cocinero de Cocentaina, con dos estrellas Michelin, firma un acuerdo para unirse como docente al proyecto que comenzará en el mes de octubre

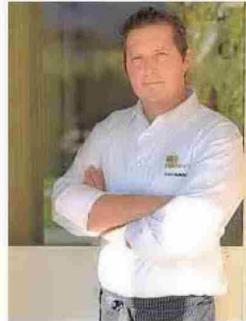
EFE / C. C.

ALICANTE. El chef contestano Kiko Moya, dos estrellas Michelin, será uno de los profesores del Máster de Arroces y Alta Cocina Mediterránea, un título propio de la Universidad de Alicante (UA) que se impartirá a par-

tir del próximo mes de octubre. Moya, propietario del restaurante L'escaleta, de Cocentaina, se reunió ayer con el rector de la UA, Manuel Palomar, para abordar distintos aspectos de la colaboración conjunta.

A la reunión también asistieron la directora de Relaciones con la Sociedad y responsable del proyecto de gastronomía en la UA, Ana Laguna, a quien acompañó Ana Zaragoza, del departamento de Enfermería, y la periodista Ángeles Ruiz, colaboradora del máster. Moya, que ha sido uno de los primeros cocineros del más alto nivel que ha apostado por

los estudios de gastronomía de la UA, confesó su interés por la innovación y su preocupación por la gestión de los recursos humanos en el sector de la restauración. «La verdadera revolución gastronómica pasa por la conciliación y la mejor gestión de los recursos humanos», afirmó el restaurador, quien añadió que «hay que buscar equilibrios entre los distintos roles que tenemos que desempeñar en un restaurante y la alta cocina es quien tiene que ir por delante». Al respecto, consideró esencial la formación que se puede impartir en la universidad, donde se unen otros conceptos que van más allá de la creación del plato, como pueden ser la racionalización de los tiempos físicos de estancia en sala, el trato al cliente, los nuevos modos de servir la mesa y la gestión de equipos, creando nuevas sinergias y cuidando a los empleados. «Todo un campo que tenemos que pararnos a replantear y



El contestano Kiko Moya. LP

reconducir, un gran reto», manifestó.

El propietario del que hasta hace un año era el restaurante dos Estrellas Michelin más pequeño del mundo formalizó su participación en esta

iniciativa docente en la que se impartirá una clase maestra dedicada al «arroz al cuadrado» y también con la acogida de estudiantes en prácticas. «Hemos de involucrarnos con la formación, como no puede ser de otra forma. Forma parte de esa vocación por enseñar que inoculan los grandes maestros con los que he trabajado», expuso. El Máster de Arroces y Alta Cocina Mediterránea es un título propio que fue aprobado por Consejo de Gobierno de la UA el pasado mes de noviembre. Se trata de estudios de alto nivel que ofrecerán una formación eminentemente práctica en la que los estudiantes matriculados tienen garantizadas las prácticas en los siete restaurantes con estrellas Michelin de la provincia. Según fuentes de la UA, contará con los mejores profesionales del sector agroalimentario y con los mejores docentes especializados en gastronomía.