



GASTROEXPERIENCE

ÍNDICE

Quiénes somos	3
Confían en nosotros	4
Justificación del Proyecto	7
Cuadro Resumen	8
Chefcooking	10
Perfil: Virginia Gómez	11
Perfil: Antonio Arrabal	12
Gastro-trucks	16
Gastroexperience VR	17

¿Quiénes somos?

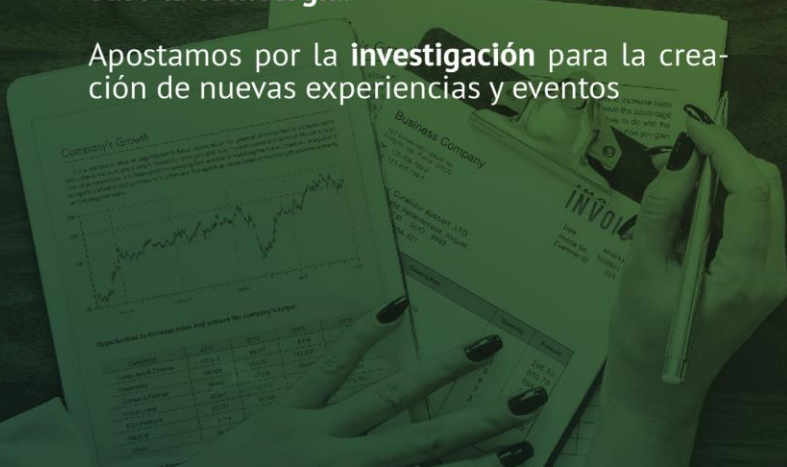
Expertos en [Innovación] de eventos

Somos un grupo empresarial que lleva más de **15 años** en activo.

En GTA trabajamos cada día con único objetivo, **poner un mundo de experiencias a tu alcance**. Te proporcionamos una **oferta seria y de calidad** en la que ocupar tu tiempo libre.

Nuestro proyecto empresarial tiene como base la **tecnología**.

Apostamos por la **investigación** para la creación de nuevas experiencias y eventos



The image shows a hand holding a pen over a document. The document features a table with columns for '2015', '2016', and 'ΔGrowth'. The table shows data for various categories, including 'Company A', 'Company B', and 'Company C'. The background is a dark, textured surface with a green tint.

	2015	2016	ΔGrowth
Company A	108,287	119,114	+11%
Company B	81,038	81,038	-3%
Company C	126,819	126,819	+42%
Company D	276,181	276,181	+3%
Company E	11,827	11,827	+18%

Company's target.

	2015	2016
Company A	8,714	36,912
Company B	107,812	108,287
Company C	80,948	91,838
Company D	123,938	126,819
Company E	189,128	278,191
Company F	19,289	11,827
Company G	47,029	167,812



**CONFÍAN
EN
NOSOTROS**



EMPRESAS





INSTITUCIONES





CENTROS COMERCIALES



JUSTIFICACIÓN DEL PROYECTO

GTA – Grupo Tiempo Activo nos hemos propuesto mostrar la parte más atractiva y deliciosa de la cocina saludable.

El creciente interés y seguimiento de un **estilo de vida saludable y ecológica** están a la orden del día. En los tiempos en los que vivimos, damos cada vez más importancia a nuestra imagen, y para ello, es muy importante realizar ejercicio físico, dormir las horas necesarias..., pero sobretodo, para conseguir una salud mental y física perfecta, debemos cuidar cuales son los alimentos que llevamos a nuestros platos.

Nutrir nuestros cuerpos correctamente es clave para conseguir la energía que necesitamos para superar nuestros retos y objetivos de vida.

Para atender esta tendencia creciente de interés generalizado por **la cocina, la salud y el auge de la comida real** que tanto valor tienen, **GTA** propone a los Centros Comerciales, ofrecer una serie de **talleres participativos** de cocina y cócteles/zumos para pequeños y mayores, **demostraciones en directo** con conocidos profesionales de la cocina, **foodtrucks** con degustaciones y la “guinda de este delicioso pastel”, una actividad **VR Gastroexperiencial** en la que los usuarios podrán experimentar en primera persona, además del gusto, las características más peculiares de productos gastronómicos de temporada, aumentando todos los sentidos, en una experiencia completa.

CUADRO RESUMEN DE LAS ACTIVIDADES PRESENTADAS

Les presentamos un dossier con las siguientes acciones:

- ***Chefcooking***
- ***Sensaciones en la cocina – Talleres Gastronómicos***
- ***Gastro-trucks***
- ***Gastroexperience VR***

CHEFCOOKING

Demostraciones gastronómicas con profesionales de prestigio:

- ***Chefcooking: “Taller de tallado de alimentos”***, a cargo de Virginia Gómez. Los asistentes podrán poner en práctica el arte del tallado en diferentes alimentos.
- ***Chefcooking – Antonio Arrabal***: el afamado chef Antonio Arrabal realizará un showcooking, introduciendo productos BIO y ecológicos dentro del menú.



VIRGINIA GÓMEZ



Virginia Gómez es una profesional de Arte Thai y Arte Mukimono, el arte de decorar frutas y verduras, a través de tallar o recortar con diversas herramientas su piel, dándoles forma y armonizando los colores.

Representante de España en el campeonato de Austria.

Ha realizado talleres para colegios, una forma de comer sano, valorar la fruta, crear arte e imaginación y de una forma divertida.

Eventos Gourmet de Quesos y Frutas con tallado en directo.

Decoración de buffet de Hoteles.

Cursos en Panamá, apertura del mercado de Panamá, decoración y presentación en Chitre y Colón.

Decoración de cócteles para Barman.

Catas, degustación de maridajes junto a tallas personalizadas en directo.

ANTONIO ARRABAL



Como amante de la cocina y del buen comer disfruto aprendiendo, enseñando y también compitiendo. He participado en numerosos campeonatos culinarios y fui segundo finalista en la primera edición de Top Chef de España.

En 2016 tomé por fin la decisión de materializar un sueño al que le venía dando forma desde hace muchos años, y así nace La Jamada, un restaurante en el centro de Burgos del que soy chef y propietario.

Formación

Escuela de Hostelería TOPI de Zaragoza (1997 – 1999).

Trayectoria profesional

Jefe de cocina en el Hotel Abba **** de Burgos (2002 – 2016).

Jefe de partida en el Hotel San Juan Golf&Spa ***** de Alicante (2001 – 2002).

Jefe de partida en el Hotel Mal Pas**** de Alcudia, Mallorca (2000 – 2001).

Cocinero en el Hotel Reino de Aragón **** de Zaragoza (1999 – 2000).

Competiciones

Finalista Campeonato de España de restauradores y cocineros de Madrid (2013).

Segundo clasificado Semifinal Cocinero del Año (2013).

Tercer clasificado en el Campeonato de España de Cocina Creativa en Madrid Fusión (2012).

Primer clasificado Campeonato Nacional de Cocina con Ajo Morado Las Pedroñeras (2012).

Medalla de plata con el equipo español en la Nestlé Culinary Cup en Santo Domingo (2012).

Primer clasificado Campeonato la Crème Unilever (2012).

Mención de Mejor Cocinero Aragonés (2012).

Primer clasificado en Tapa más Creativa con Queso en Madrid Fusión (2011).

Segundo clasificado Campeonato de España de Pescados anzuelo de Oro en Granada (2011).

Finalista en el Concurso Nacional Teruel Gusto Mudéjar (2010).

Mención de Mejor Joven Cocinero Aragonés (2010).

Segundo clasificado Semifinal Cocinero del Año Castilla y León (2009 – 2010).

Primer clasificado Campeonato de Aragón de Cocina Lorenzo Azin (2009).

Finalista en Campeonato de Castilla y León Bocuse d'Or (2007).

Otras actividades

Director de cursos de cocina en el Interclub Caja de Burgos (Desde 2009).

Director del primer y segundo campeonato de cocina de jóvenes valores de la cocina de Castilla y León (2011 – 2012).

GASTROTRUCKS

Los visitantes del Centro Comercial tendrán la posibilidad de disfrutar de dos elaboraciones: una preparación fría compuesta y otra caliente, con las que se logrará sorprender a los paladares más exquisitos.

Estas elaboraciones se preparan dentro de auténticas foodtrucks sin emisión de humos, como la mostrada a continuación:



GASTROEXPERIENCE

Gastroexperience VR: disfruta de la cocina como nunca antes hubieras imaginado hacerlo. Siente la experiencia virtual que los diferentes alimentos de temporada pueden ofrecernos.

Para disfrutar de esta cata virtual, se dispondrán tres puestos VR, con el apoyo de una pantalla gigante. Cada uno de los participantes degustará un alimento (por ejemplo, chocolate). El usuario podrá visualizar una experiencia desde las gafas VR y todos los usuarios que se encuentren en la zona podrán también experimentarlo a través de la pantalla. Del mismo modo, con otros dos productos.

¿Quién podrá resistirse a esta delicia en realidad virtual?





GASTROEXPERIENCE VR



GASTROEXPERIENCE VR

Evento gastronómico, que mezcla las nuevas tecnologías con el buen yantar. Es una experiencia **inmersiva** y **multisensorial** que busca acercar al consumidor al producto, mediante un mensaje provocativo y disruptivo.

INTRODUCCIÓN

NORMAS DE LA PRODUCCIÓN ECOLÓGICA

El Ecolabel es una garantía de transparencia con el consumidor, en materia de producción y distribución, asegurando el uso restringido de químicos, la ausencia de organismos genéticamente modificados y la gestión responsable de los recursos naturales.

FACTORES DESTACADOS

- SALUD: Recuperación de los principios organolépticos, que se encuentran en mayor porcentaje que el de los productos no bio (proteínas, glúcidos, lípidos, micronutrientes y sustancias bioactivas).
- SABOR: Recuperación e intensificación de sabores.
- CONCIENCIACIÓN ECOLÓGICA: No utilización de pesticidas, derivados o químicos, junto a un mayor rigor en la elaboración y distribución bajo estrictos estándares de calidad.





GASTROEXPERIENCE VR

DESCRIPCIÓN DEL ENTORNO VIRTUAL

- Los participantes estarán de pie o en una silla, con las gafas de Realidad Virtual puestas.
- La proyección estará centrada en una experiencia, un detalle o un entorno natural con el producto de la cata como protagonista, y en el centro.

BIENVENIDOS A LA CATA VIRTUAL

Cada vez más españoles deciden hacer su compra seleccionando productos con la etiqueta biológica o ecológica, cuyos cultivos se realizan en grandes invernaderos, que solo utilizan fertilizantes naturales. Para estos cultivos no está permitida la utilización de pesticidas de laboratorio, o conseguidos de forma química, asegurando así una alimentación libre de químicos. Los productos BIO son controlados en su etapa de producción y certificados en cuanto a su distribución, marcados con el EcoLabel en todo el territorio Europeo.





GASTROEXPERIENCE VR

EJEMPLOS DE PRODUCTOS PARA CATA VIRTUAL DE FRUTAS

FRESA: Es la reina de los postres, con su sabor dulce y ácido es adorada por todos los públicos. El aroma y color de la fresa son muy característicos, un rojo intenso que despierta pasiones a los enamorados, una fragancia fresca y afrutada que despierta los paladares dormidos.

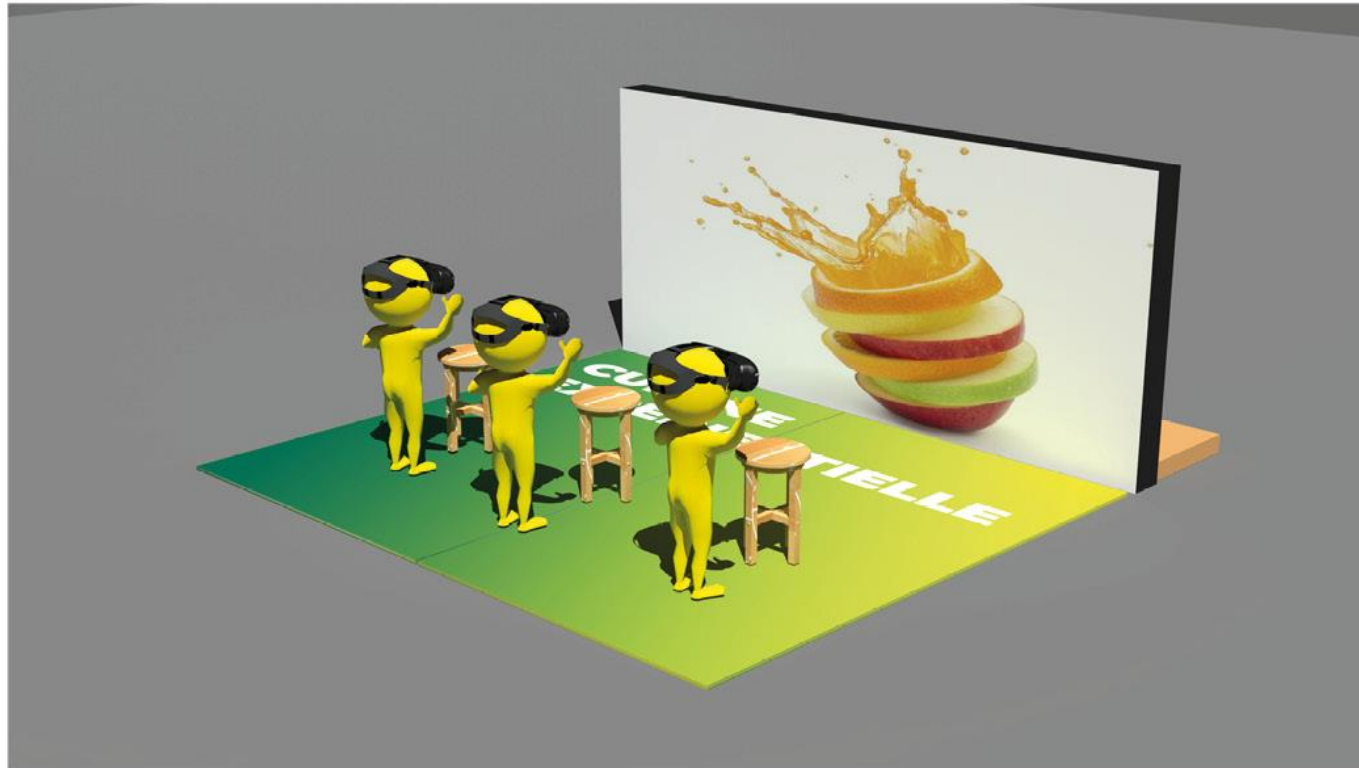
PLÁTANO: Por su alto contenido en potasio y azúcares, es el preferido para los deportistas. El color amarillo es el de los locos (¿quién no está loco por un plátano?), el del sol, el desierto y la resistencia física y mental.

SANDÍA: Esta pelota verde está llena de agua, diversión, color... y pepitas. Perfecta para refrescar una tarde calurosa. Debido a su tamaño, es especial para compartir en grandes grupos, protagonista de los picnics.





GASTROEXPERIENCE VR - PUESTA EN ESCENA





GASTROEXPERIENCE VR - PUESTA EN ESCENA





CHEFCOOKING - ANTONIO ARRABAL



Escenario y lona trasera



Zona para público con sillas



Platos preparados en el Showcooking